

NR. 2 2017
meranomagazine.com

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

MERANO

MAGAZINE

DIE BROTKULTUR
IN SÜDTIROL

La cultura del pane
in Alto Adige

DIE FOTOGRAFIN
BRIGITTE NIEDERMAIR
IM INTERVIEW

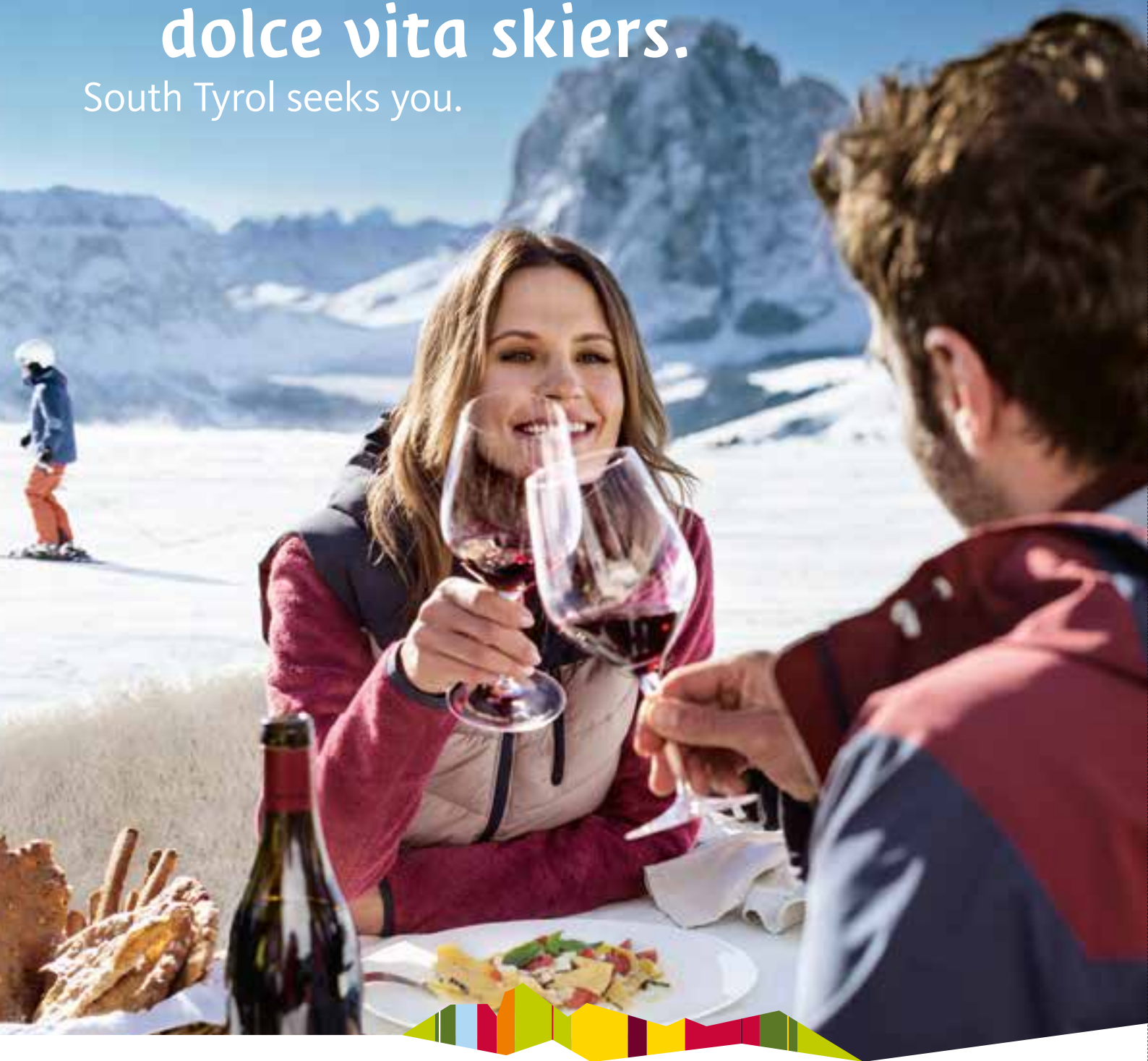
Intervista alla fotografa
Brigitte Niedermair

HYGGE AUF
SÜDTIROLERISCH

*Il senso
altoatesino per
l'Hygge*

South Tyrol seeks dolce vita skiers.

South Tyrol seeks you.



südtirol

Discover South Tyrol – the Alps' best-kept secret. You'll find 1,000 km of perfect pistes in this stunning winter wonderland, where the sun shines 300 days a year. And when you're finished skiing for the day, bask in the midst of the Dolomites while you sample some of the area's sensational food and drink.

www.suedtirol.info/dolcevita

E

EDITORIAL

Anna Quinz Kunigunde Weissenegger

Kunigunde Weissenegger und Anna Quinz sind die Gründerinnen und Leiterinnen von *franzmagazine.com* sowie *Josef Travel Book*, zwei Verlagsprojekte, die sich unter dem Motto „more than apples and cows“ der zeitgenössischen Kultur und dem Tourismus in Südtirol widmen.

*Anna Quinz e Kunigunde Weissenegger sono le fondatrici e direttrici di *franzmagazine.com* e di *Josef Travel Book*, due progetti editoriali dedicati alla cultura contemporanea e al turismo in Alto Adige accomunati da una visione "more than apples and cows".*



Inspirierend und quirlig, schick und Natur pur. Oh, Meran, wie kann man dich nicht lieb gewinnen?! Diese Stadt und ihre Umgebung sind fesselnd. Ein paar Stunden reichen und Herz und Verstand sind im Nu erobert – ihr werdet sehen.

Wir sprechen aus Erfahrung. Uns hat sie gepackt, die Liebe zu diesem Stück Land in Südtirol.

In den letzten Monaten haben wir es durchfurcht, entdeckt, gelebt und erzählt. Wir haben die geheimsten Geheimnisse und die kuriosesten Kuriositäten aufgespürt, alte Geschichten und Traditionen erstöbert, mutige Sichtweisen und brennende Neuigkeiten ausgekundschaftet.

Anregend und geistreich, ideenreich und vielstimmig ist diese fortwährende Reise. Im Takt der Jahreszeiten bewegen sich Lebensart und Menschen, Fortschrittliches und Überliefertes, wandeln sich konsequent und kurzweilig Jahr um Jahr: Neues kommt, geht, kehrt zurück.

Mit dieser Ausgabe erzählen wir – zwei Südtirolerinnen und Meraner-Land-Kundige – zum ersten Mal auf den Seiten des Merano Magazine Geschichten über diese Region. Und wie immer beim ersten Mal ist es gefüllt mit Erwartungen und Freude. Es ist fast ein bisschen, wie beim Warten auf den ersten Schnee oder auf Weihnachten; wie jetzt gerade im Winter, der gleich ums Eck biegen und in Meran und Umgebung wunderbar sein wird.

Viel Spaß beim Lesen und schönen Aufenthalt,
Kunigunde & Anna

Ah, Merano... Non si può non amarla. La città signorile incastonata nella natura, ma anche giovane e frizzante. I suoi dintorni così vari e ricchi di sorprese. Basta passare qualche ora da queste parti per restarne conquistati. Noi lo sappiamo bene. E infatti, inesorabilmente, ne siamo innamorati. Negli ultimi anni questa fetta di Alto Adige l'abbiamo esplorata, scrutata, vissuta e raccontata. Ne abbiamo cercato i segreti più nascosti e le curiosità più bizzarre, le storie antiche e le tradizioni tramandate da generazioni, le novità più scottanti e le visioni più coraggiose. È un viaggio di scoperta continua, che non stanca mai, anche perché regolare, preciso e immutabile, il ritmo delle stagioni qui offre

scenari in continua mutazione, che lasciano anno dopo anno il gusto del nuovo che arriva, va, torna.

Per la prima volta in questo numero di Merano Magazine, siamo noi due – altoatesine, non meranesi, innamorate di Merano – a raccontare sulle pagine che seguono le storie di questi luoghi. E come tutte le prime volte, anche questa è carica di emozioni e aspettative. Un po' come quando si aspetta la neve o il Natale. Proprio come ora, nell'inverno che sta arrivando e che – già lo sappiamo – a Merano e dintorni sarà bellissimo.

Buona lettura e buona permanenza,
Anna & Kunigunde

INDEX

03

Editorial

Die neuen Redakteurinnen
stellen sich vor

Le nuove redattrici si presentano

06

News

Tipps und Veranstaltungen
Consigli e appuntamenti

20

Rezepte

Käsenocken und
Schüttelbratnudel

Ricette

Gnocchi di formaggio
e pasta allo Schüttelbrot

10

Knusper, Knusper, Knäuschen

Eine Reise durch
die Brotkultur in Südtirol

Raccogliere, impastare, cuocere, assaporare...

Un viaggio attraverso
la cultura del pane
in Alto Adige

22

Favoriten

Neues und überraschend Typisches aus
Meran und Umgebung

Favoriti

Nuove e sorprendenti creazioni di
Merano e dintorni

26

Motivation und Inspiration

Vier Freestyler erzählen, wo sie sich
auspowern und Kraft schöpfen

Motivazione e ispirazione

Quattro freestyler a Merano e i dintorni:
storie di sport invernali, tenacia e
avventura

32

Unterwegs mit dem Bus

Merans Umgebung mit den
öffentlichen Verkehrsmitteln
entdecken

A spasso in bus

Scoprire Merano e dintorni
con i mezzi pubblici

34

Zahlen, Daten, Fakten

Kurioses über die fünf Skigebiete
in Merans Umgebung

Dati, fatti e cifre

Curiosità sui cinque comprensori
sciistici intorno di Merano

46

Do It Yourself

Adventskranz flechten
mit der Floralen Werkstatt

Do It Yourself

Come preparare una corona
d'Avvento con la Florale Werkstatt



52

Christmas Glossar

Das kleine Wörterbuch für die
Advents- und Weihnachtszeit

Glossario di Natale

Piccolo vocabolario per
l'Avvento e il Natale in Alto Adige

56

Die Wiege des Advents

Magische Weihnachtszeit rund
um den Meraner Thermenplatz

La culla dell'Avvento

La magia di Piazza delle Terme
a Merano nel periodo di Natale

68

Family Affair

Die Familien- und
Unternehmensgeschichte
der Karl Pichler AG

Family Affair

La storia – aziendale e familiare –
di Karl Pichler S.p.a.

72

Place in Interview

St. Prokulus erzählt

Place in Interview

San Procolo racconta

Alchimistin der Fotografie

Die international bekannte
Fotografin und Meranerin
Brigitte Niedermair im Interview

L'alchimista della fotografia

Intervista alla fotografa meranese
di fama internazionale
Brigitte Niedermair

36

Hygge auf Südtirolerisch

Die dänische Lebensart
in Meran und Umgebung

Il senso altoatesino per l'Hygge

Lo stile di vita danese
a Merano e dintorni

78

Gossip

Die Schachweltmeisterschaft
von 1981 in Meran
Il campionato mondiale di scacchi
a Merano, nel 1981

60

80

Service

Wissenswertes und Interessantes
für den Urlaub: das Wimmelbild
Curiosità e dettagli interessanti
per le vacanze: il Wimmelbild

82

Vorschau

Vorschau auf die Sommerausgabe
2018

Anteprima

Estate 2018: una preview
del prossimo numero

N

NEWS

1.....

EINMALIGE ORCHIDEENWELT

Die Orchideenwelt Raffener in Gargazon bei Meran schenkt Besucherinnen und Besuchern ein europaweit einzigartiges, exotisches Farb-, Form- und Dufterlebnis: Auf einer Gewächshausfläche von über 6.000 m² mit angeschlossener Erlebnisgastronomie „Orchidea“ können 500 Orchideenarten und rund 12.000 verschiedene Pflanzen besichtigt werden.

i
raffener.net



MONDO ORCHIDEA: UN'ESPERIENZA UNICA

Il Mondo Orchidea di Raffener a Gargazzone vicino Merano, offre ai visitatori un'esperienza unica in Europa a base di colori, forme e profumi esotici: in una serra di oltre 6.000 mq con annessa la gastronomia "Orchidea", si possono scoprire 500 specie di orchidee e circa 12.000 piante diverse.

i
raffener.net



FÜR GROBE UND KLEINE SCHNEEMENSCHEN

Seid ihr bereit für Skigenuss auf höchstem Niveau und das ganz große Wintererlebnis? Alles, worauf sich Wintersportler und Genießer das ganze Jahr über freuen, finden sie hier: Südtirol macht den Skiurlaub zum Hochgenuss. Auf dieser Plattform entdeckt ihr eure ganz persönlichen und faszinierendsten Wintererlebnisse, alle Skigebiete im Überblick, die beste Aussicht, die stillste Waldesruhe, Winter zum Vergnügen oder für Fortgeschrittene.

i
suedtirol.info

2.....

PER GRANDI E PICCOLI AMANTI DELLA NEVE

Siete pronti per godere al massimo dello sci e della parte migliore dell'inverno?

Quello che gli appassionati di sport invernali aspettano impazienti per tutto l'anno, si può trovare qui: l'Alto Adige rende la settimana bianca un vero piacere.

Su questa piattaforma, potrete scoprire esperienze invernali personalizzate, tutte le aree sciistiche, i panorami migliori, il bosco più tranquillo, le attività ideali per lo svago o l'allenamento agonistico.

i
suedtirol.info

3.....

URAUFFÜHRUNG

Stellt euch folgendes vor: Arthur Schnitzler, Stefan Zweig, Franz Kafka, Fritz von Herzmanovsky-Orlando und Ezra Pound treffen sich 1920 in einem Café in Meran. Es geht um Theater, Politik und Liebe, um ein verlorenes Bühnenmanuskript, um die Zukunft Südtirols nach dem Ersten Weltkrieg und um die Neueröffnung des Stadttheaters, um zwei Frauen, die diese selbstverliebte Männerwelt auf satirische Weise kommentieren. Auf die Bühne kommt Anfang Oktober 2017 erstmals das Auftragswerk „Meran leuchtet“ aus der Feder von Klemens Renoldner. Ein anspruchsvoller und zugleich unterhaltsamer Abend im Theater in der Altstadt ist garantiert.

i
tida.it



PREMIERE

Immaginate Arthur Schnitzler, Stefan Zweig, Franz Kafka, Fritz von Herzmanovsky-Orlando ed Ezra Pound che si incontrano nel 1920 in un bar a Merano. Teatro, politica e amore, un manoscritto perduto, il futuro dell'Alto Adige dopo la prima Guerra Mondiale e la riapertura del Teatro Comunale, i temi di discussione. E due donne, commentano con sarcasmo il mondo narcisistico di questi uomini. A partire da ottobre 2017 andrà in scena per la prima volta il lavoro "Meran leuchtet" di Klemens Renoldner. Una serata sofisticata, ma anche divertente, al Theater in der Altstadt.

i
tida.it

4



ABHEBEN UND ENTSCHWEBEN

Mit der neuen Lazaun-Umlaufbahn bequem in luftige Höhen entschweben ist ab Winter 2017 möglich: Das Skigebiet Schnalstal ersetzt den Lazaun-Sessellift und nimmt eine neue Umlaufbahn in Betrieb. In einer komfortablen Zehner-Kabine gelangen Skifahrer und Rodler in nur 3,5 Minuten von 2.000 m auf 2.428 m.

i
schnalstal.com

SALIRE

Dall'inverno 2017 è ancora più facile salire in quota, grazie alla nuova cabinovia di Lazaun: il comprensorio sciistico della Val Senales ha infatti sostituito la seggiovia di Lazaun con una moderna cabinovia, grazie alla quale, in una confortevole cabina, decine di sciatori e slittinisti possono salire da 2.000 a 2.428 m, in soli 3,5 minuti.

i
schnalstal.com

5

700XM: BUCHNEUERSCHERUNGEN

Im Jahr 1317 wurde Meran die erste Stadtordnung verliehen. Anlässlich des 700-jährigen Jubiläums sind einige interessante Bücher erschienen: In „Meran abseits der Pfade“ (Braumüller) erzählt Autorin Erika Wimmer Mazohl vom quirligen Leben der Meraner und ihrer Stadt. „Merans Grüner Salon“ (Raetia) von Autorin Anna Pixner Pertoll dokumentiert die Entstehung und Entwicklung Merans als mondäner Ort der Erholung in über 400 historischen und aktuellen Ansichten. Der zweisprachige vom Palais Mammig Museum veröffentlichte Titel „Franz Tappeiner – Kurarzt und Mäzen. Medico e mecenate“ (Athesia) legt sein Augenmerk nicht einzig auf Franz Tappeiner, sondern auch auf die Weichenstellungen im frühen 20. Jahrhundert, die Merans Gesicht und Seele bis heute prägen. Daneben ist diesem historischen Ereignis ein vielfältiges Veranstaltungsprogramm gewidmet: Am 19. November 2017 kommt im Meraner Kursaal das vielleicht bedeutendste Vokalwerk der modernen Chorliteratur „Carmina Burana“ zur Aufführung.

i
braumueller.at / raetia.com
athesiabuch.it / kurhaus.it / 700xm.it

700XM: NUOVE PUBBLICAZIONI

Nel 1317 Enrico duca di Carinzia dotò Merano del suo primo ordinamento civico. Per celebrare il 700° anniversario della città, sono stati pubblicati alcuni libri interessanti: „Meran abseits der Pfade“ (Braumüller) della scrittrice Erika Wimmer Mazohl, racconta della vivace vita dei meranesi e della loro città. „Il Salone verde“ (Raetia) di Anna Pixner Pertoll documenta la nascita e lo sviluppo di Merano come luogo di cura alla moda, attraverso oltre 400 testimonianze storiche e attuali. La pubblicazione bilingue del Palais Mammig Museum dal titolo „Franz Tappeiner – Kurarzt und Mäzen. Medico e mecenate“ (Athesia) si concentra non solo su Franz Tappeiner, ma anche sulle cruciali decisioni prese agli inizi del ventesimo secolo, che ancora oggi influenzano il volto e l'anima di Merano.

A questa storica ricorrenza è dedicato anche un ricco programma di eventi: Il 19 novembre 2017 al Kursaal di Merano verrà eseguita una delle più importanti opere vocali della letteratura corale moderna: i „Carmina Burana“ di Carl Orff.

i
braumueller.at / raetia.com
athesiabuch.it / kurhaus.it / 700xm.it



MERANER SCHOKOWÜRFEL

MEISTERLICHE HANDWERKSTRADITION,
UNVERWECHSELBAR IM GESCHMACK.

CUBETTO MERANESE AL CIOCCOLATO

UN CAPOLAVORO DELLA TRADIZIONE ARTIGIANALE
DAL GUSTO INCONFONDIBILE.



4x IN/A
MERAN/O
ERBBROT.IT **f**

Rennweg 50, via d. Corse
Dantestr. 21, via Dante
Matteottistr. 40, via Matteotti
Enrico Toti Str. 43, via Enrico Toti



6

EISIGES DESTILLAT

Der Geist des 10.000 Jahre alten Schnalstaler Gletschers ist ab Herbst 2017 auf den Skihütten im Schnalstal, in Hotels und Restaurants sowie in ganz Südtirol im Fachhandel erhältlich: „Glacier Storm“ ist ein 38-Vol.-%-Destillat aus dem Haus der Südtiroler Meisterbrennerei Roner in Kooperation mit dem Tourismusverein Schnalstal, gebrannt aus dem Eis der letzten Eiszeit und alpin-mediterranen Kräutern wie Anis, Wacholder sowie Tretern (Weintraubenschalen wie beim Grappa). Eine Flasche mit 750 ml kostet ca. 25 Euro.



schnalstal.it



DISTILLATO GLACIALE

A partire dall'autunno 2017, lo spirito del ghiacciaio di 10.000 anni della Val Senales è disponibile nei rifugi, alberghi e ristoranti della Valle e nei negozi dell'Alto Adige: "Glacier Storm" è un distillato al 38% prodotto dalla distilleria altoatesina Roner in collaborazione con l'Associazione Turistica Val Senales. Distillato dal ghiaccio dell'ultima era glaciale e da erbe alpino-mediterranee come l'anice, il ginepro e le vinacce (bucce d'uva, come nella grappa). La bottiglia da 750 ml costa circa 25 euro.



senales.it



MERANER GENUSSWERKSTATT

Regionale und saisonale Produkte?
Alte Gerichte kreativ aufgepeppt?
Die „Meraner Genusswerkstatt“ bringt Zutaten und Rezepte, Gewohnheiten und Speisen aus zwei Kulturkreisen auf eine Bühne: Mediterrane und alpine Küche treffen das ganze Jahr über in Restaurants oder bei Kochkursen aufeinander. Köche und Produzenten laden zum Entdecken regionaler Lebensmittel und Gerichte sowie zum Kochkurs „Kochen auf der Alm“. Auf der Wurzer Alm auf 1.707 Metern erfahren Neugierige von der Hüttenwirtin Ulli Kofler Kochgeheimnisse und alles über das Experimentieren mit verschiedenen Zutaten aus der Region.

Wohl bekomm's!



genusswerkstatt.it

7

OFFICINA DEL GUSTO A MERANO

Prodotti regionali e stagionali? Antichi piatti creativamente ripensati? "L'Officina del gusto a Merano" è il punto d'incontro tra ingredienti, abitudini culinarie e pietanze provenienti da due culture, quella alpina e quella mediterranea. Chef e produttori invitano a scoprire cibi e ricette regionali attraverso degustazioni, pasti nei ristoranti della zona, prodotti tipici e lo speciale corso di cucina a 1.707 m, "Cucinare in malga". Alla malga Wurzer Alm, insieme alla padrona di casa Ulli Kofler i partecipanti apprendono i segreti per cucinare piatti locali con ingredienti della regione.



officinadelgusto.bz.it

8

KLASSIK ERFASSEN MIT MUSIK MERAN

Ein Wesensmerkmal von „Musik Meran“ ist der unkomplizierte Zugang zur klassischen Musik. So finden die Abendkonzerte im Kursaal, im Stadttheater, im Pavillon de Fleurs und in der Pfarrkirche St. Nikolaus statt. Kammermusik, Orchesterwerke, Solistenkonzerte, Oratorien oder Jazz – das Programm ist äußerst vielfältig und zieht sich von Mitte Oktober 2017 bis Anfang Mai 2018.



musikmeran.it

IL PIACERE DELLA CLASSICA CON MUSIK MERAN

Una caratteristica essenziale di "Musik Merano" è il facile accesso alla musica classica. I concerti serali si svolgono al Kursaal, al Teatro Comunale, nel Pavillon de Fleurs e nella chiesa parrocchiale di San Nicola. Musica da camera o per orchestra, recital o jazz: il programma, che si snoda da metà ottobre 2017 ai primi di maggio 2018, è estremamente ricco e variegato.



musikmeran.it



EVENTS

MERANER HERBST 2017

Typische Herbstkost und regionale Produkte zur Erntezeit: Während dieser goldenen Herbstwochen warten in Meran und Umgebung kulinarische Genüsse aus frischen Zutaten darauf entdeckt zu werden.

AUTUNNO A MERANO 2017

Pietanze tipiche dell'autunno e prodotti locali freschi di raccolto: durante le dorate settimane autunnali a Merano e dintorni tante delizie culinarie aspettano solo di essere scoperte.

VINOCULTI IN DORF TIROL

Wein und Weinverwandtem aus Südtirol begegnen und in Begleitung von Gaumenfreuden Interessantes, Wissenswertes, Kurioses und Geselliges erfahren.

📍 vinoculti.com

VINOCULTI A TIROLO

Appuntamento autunnale per eccellenza, un'occasione unica per immergersi nella cultura del vino. Curiosità, informazioni, segreti del vino e piaceri del palato, nella cornice dell'autunno a Tirolo.

📍 vinoculti.com

ULTNER LAMMWOCHEN IN ULTEN

Die Gastbetriebe servieren kulinarische Delikatessen aus dem Fleisch der einheimischen Schafe und Lämmer und die Kaufleute bieten Produkte rund ums Ultner Schaf zum Verkauf an.

📍 ultental.it

SETTIMANE DELL'AGNELLO IN VAL D'ULTIMO

Hotel e ristoranti servono prelibatezze culinarie a base di carne di pecora e agnello locali e i mercati propongono prodotti locali legati alle pecore della valle (lana, lana cotta, feltro...).

📍 ultental.it

RADICCHIO-TAGE AM DEUTSCHNONSBERG

Alljährlich zur Erntezeit im Herbst wird der Radicchio und sein bitterarter Genuss zum kulinarischen Star der Restaurants und Gastbetriebe am Deutschnonsberg.

📍 deutschnonsberg.it

GIORNALE DEL RADICCHIO IN ALTA VAL DI NON

Nel periodo del raccolto del radicchio tardivo, questo prelibato prodotto diventa il protagonista assoluto della tavola.

Ristoranti e trattorie servono piatti sempre nuovi a base di radicchio, sano e saporito.

📍 deutschnonsberg.it

SCHENNER BAUERNHERBST

Facettenreicher Herbst: Törggelen-Nachmittage, Apfelführungen, Verkostungen, Konzerte, Apfelküche & Co und ein Bauernmarkt laden auf die Sonnenterrasse Schenna.

📍 schenna.com

AUTUNNO CONTADINO A SCENA

Un autunno ricco e vario: pomeriggi di "Törggelen" (castagnata), visite guidate alla scoperta delle mele, concerti, mercato contadino e gustosi piatti a base di mele e altre prelibatezze locali.

📍 schenna.com

RIESLINGTAGE IN NATURNS

In die Weißweinwelt der Südtiroler Winzer blicken und den Riesling, einen der beliebtesten Weißweintruben, näher kennen lernen.

📍 rieslingtage.com

GIORNALE DEL RIESLING A NATURNO

Un'imperdibile incursione nel mondo dei vini bianchi altoatesini, per conoscere più da vicino il Riesling, uno dei bianchi più conosciuti e amati.

📍 rieslingtage.com

TRAUBENFEST IN MERAN

Das erstmals 1886 ausgetragene Volksfest bietet alljährlich eine stimmige Mischung aus traditionellen Darbietungen, Südtiroler Spezialitäten, gutem Wein und viel Musik.

📍 meran.eu

FESTA DELL'UVA A MERANO

Celebrata per la prima volta nel 1886, questa festa di fine vendemmia unisce in modo armonioso spettacoli tradizionali, specialità altoatesine, buon vino e tanta musica.

📍 merano.eu

KESCHNTRIGGL IN TISENS, PRISSIAN, VÖLLAN, LANA

Lana und Umgebung wartet während der Kastanientage mit hervorragenden Kastaniengerichten auf und gibt Einblick in die für die Region wichtige Kultur dieser Frucht.

📍 keschntriggl.it

FESTA DELLA CASTAGNA A TESIMO, PRISSIANO, FOIANA, LANA

Lana e i suoi dintorni dedicano una grande festa a uno dei frutti più importanti per l'identità culturale del Burgraviato, la castagna. Visite guidate, eventi, gastronomia e molto altro.

📍 keschntriggl.it

GOLDENER HERBST IN ALGUND

Eine der schönsten Zeiten im Jahr: Verführerische Köstlichkeiten aus Küche und Keller, anmutige Düfte und zahlreiche Feste locken unter die noch warmen Sonnenstrahlen ins Freie.

📍 algund.info

AUTUNNO DORATO A LAGUNDO

Una vera festa per i sensi: amanti del cibo, del vino e dell'arte, insieme per celebrare, con esposizioni, degustazioni ed eventi, la dorata stagione autunnale.

📍 lagundo.com

MERANO WINEFESTIVAL

Bei diesem mittlerweile zu den bedeutendsten Weinmessen Europas zählenden Treffpunkt werden drei Tage lang edle Tropfen aus aller Welt und Delikatessen verkostet.

📍 meranowinefestival.com

MERANO WINE FESTIVAL

Annoverata tra le più importanti fiere del vino in Europa, punto d'incontro per degustare vini pregiati provenienti da tutto il mondo e prelibatezze per il palato.

📍 meranowinefestival.com

REPORTAGE

TEXT/TESTO: KUNIGUNDE WEISSENEGGER

KNUSPER, KNUSPER KNÄUSCHEN ...

Eine Reise durch die Brotkultur in Südtirol

Im wahrsten Sinn des Wortes in aller Munde ist dieses Nahrungsmittel. In Südtirol, am Schnittpunkt nördlicher und südlicher Kulturen und Sprachen, kann die Brotkultur mit einigen Besonderheiten aufwarten.



RACCOGLIERE, IMPASTARE, CUOCERE, ASSAPORARE...

Un viaggio attraverso la cultura del pane in Alto Adige

Questo cibo è letteralmente sulla bocca di tutti. In Alto Adige - crocevia di culture e lingue del nord e del sud - il pane ha caratteristiche assolutamente uniche e particolari.





**ZERKLEINERTE
GETREIDEKÖRNER
WURDEN AUCH
IM VERDAUUNGSTRAKT
VON ÖTZI GEFUNDEN
UND LASSEN AUF
EINEN VERZEHR
VON BROT ODER BREI
SCHLIEßEN.**



Die kleine Masse gut durchgekneteter, weicher Teig wird auf ein Holzbrett gelegt und mit kurzen, stoßartigen Bewegungen im Kreis gedreht, sodass er langsam zu einem zirka fünf mm dünnen Fladen verläuft. Eine Minute dauert es, bis das handgeschüttelte Schüttelbrot im Backofen liegt. Faszinierend, wie mit dem Nudelholz der Teig zu einer eineinhalb Zentimeter dicken Fläche ausgerollt, in der Mitte geteilt, in jeweils zehn cm lange und zwei cm breite Streifen geschnitten und zu 25 bis 30 cm langen Stangen gezwirbelt wird. In anmutigen, kontinuierlichen Bewegungen wird ein Grissino gedreht.

BROTBACKEN HAT IN SÜDTIROL EINE LANGE TRADITION.

Es waren Getreidearten der ersten Welle der neolithischen Bauern, die sich ab dem 8. Jahrtausend v. Chr. vom Vorderen Orient/Nahen Osten nach Westen ausbreiteten und im 6. Jahrtausend in Europa ankamen. Eine Umwandlung vom Nomadentum in eine sesshafte Gesellschaft war die Folge. In ganz Südtirol liegen aus dieser Zeit Nachweise für den Anbau von Einkorn vor. Aus der jüngeren Steinzeit, ca. 5.500–3.300 v. Chr., sind auch in Südtirol erste Siedlungen von Ackerbauern und Viehzüchtern bekannt. Im frühen und mittleren 4. Jahrtausend v. Chr. zeugen Siedlungsfunde von der Präsenz von Einkorn und Emmerweizen im südalpinen Raum. Zerkleinerte Getreidekörner wurden auch im Verdauungstrakt von Ötzi (Kupfersteinzeit, ca. 3.300 v. Chr.) gefunden und lassen auf einen Verzehr von Brot oder Brei schließen. Erst um ca. 800 v. Chr. hat der widerstandsfähige, anspruchslose Roggen seinen Weg aus Kleinasien und Persien in den Westen gefunden und ist seitdem neben Weizen, Gerste, Hafer und Buchweizen eine der Getreidesorten, die für ein wichtiges Grundnahrungsmittel, das Brot, verwendet werden. In der Römerzeit erblühte der Ackerbau, der natürlich auch unter der Herrschaft der Ostgoten, Langobarden und Bajuwaren in Südtirol weiter betrieben wurde.



Tutto inizia con una piccola massa ben lavorata, un impasto morbido, posizionato delicatamente su una tavola di legno che mani sapienti compongono con gesti veloci in un cerchio, che si trasforma pian piano in un disco sottile di circa 5 mm. Ci vuole un minuto, prima che lo Schüttelbrot lavorato a mano sia pronto per il forno. È altrettanto affascinante vedere come l'impasto rotola sotto il matterello creando strisce precise. Centimetri, lunghezze e diametri ben calcolati, pochi aggraziati movimenti continui, ed eccolo lì, un grissino.

LA PREPARAZIONE DEL PANE HA UNA LUNGA TRADIZIONE IN ALTO ADIGE.

Recenti studi sul contenuto dell'intestino di Ötzi, la mummia trovata in Alto Adige e risalente al tardo Neolitico o età del Rame (circa 3.300 a.C.), hanno rivelato che l'uomo venuto dal ghiaccio, poco prima della sua morte aveva mangiato carne di stambecco e cervo, verdure imprecisate e del pane di farro. Non è questa però, anche se certamente molto affascinante, la più antica testimonianza legata alla coltivazione di cereali in Europa. Una precedente apparizione di questa pratica agricola infatti risulta risalire al sesto millennio a.C., quando popolazioni neolitiche provenienti dal Medio Oriente si insediarono in tutto il continente, trasformando la società di allora da nomade a sedentaria. Per trovare i primi insediamenti noti di agricoltori e allevatori neolitici, in Alto Adige, si deve attendere invece la fine dell'età della pietra, tra il 5.500 e il 3.300 a.C.. E siamo tornati così all'epoca di Ötzi, grazie al quale sappiamo che – in quel tempo – si consumavano già cibi simili al pane. Solo intorno all'800 a.C. la segale ha trovato dalla lontana Asia Minore e dalla Persia la sua strada verso ovest. Questo cereale, insieme al frumento, l'orzo, l'avena e il grano saraceno è uno degli ingredienti principali per realizzare un alimento di base della nostra alimentazione, il pane. In epoca romana, l'agricoltura fiorì, influenzando i Goti, i Longobardi i Bavaresi e anche, naturalmente, gli altoatesini.

**BAUEN, SÄEN, ERNTEN, DRESCHEN, MAHLEN,
MISCHEN, FORMEN, BACKEN, LAGERN.**

Das Haupteinkommen vieler Bauern war im Vinschgau früher das Korn. Die Region wurde im 16. und 17. Jahrhundert die „Kornkammer Tirols“ genannt und über Jahrhunderte war der Getreideanbau hier ein zentraler Zweig der Landwirtschaft. Die besonderen klimatischen und geographischen Verhältnisse ließen es gut gedeihen und eine hohe Qualität erreichen. Anscheinend soll sogar der Vatikan und das englische Königshaus beliefert worden sein.

Da es früher sehr aufwendig war, wurden höchstens viermal im Jahr im hofeigenen Backofen einige Dutzend Brotlaibe gebacken. Am Vorabend wurde die Grundlage zubereitet und angesetzt, über Nacht neben einer Wärmequelle stehen gelassen. Am nächsten Tag, sehr früh am Morgen wurden diesem Grundteig die weiteren Zutaten beigemischt: Mehl, Salz, Fenchel, Kümmel, Anis und andere Gewürze. Alles wurde gut durchgeknetet, damit sich die Zutaten gut vermischen. Inzwischen wurde der Backofen vorgeheizt. Nachdem der Teig einige Zeit gerastet hatte, wurde er portioniert und die Brotlaibe geformt. Sobald die Hitze passete, wurden die Brote in den Ofen geschoben. Auf einem Brotgestell wurden sie dann nach dem Auskühlen gelagert, da die lange Haltbarkeit sehr wichtig war.

Obwohl der Kornanbau zeitweise vom Obstbau verdrängt wurde, wird er in den letzten Jahrzehnten, auch dank der Nachfrage an verfolgten Lebensmitteln, wieder interessant und nun findet man wieder Roggen, Weizen, Dinkel und Buchweizen.

**SEMINARE, RACCOGLIERE, TREBBIARE, MACINARE,
MISCELARE, IMPASTARE, CUOCERE, CONSERVARE.**

La principale fonte di reddito di molti agricoltori in val Venosta è da sempre il grano. Nel XVI e XVII secolo la regione era infatti conosciuta come il "granaio del Tirolo". Le particolari condizioni climatiche e geografiche fanno sì che qui possa crescere e prosperare un grano di altissima qualità. Pare che perfino il Vaticano e la famiglia reale britannica si riforniscano in questa vallata.

In passato, la panificazione era un processo molto costoso. Per questo poche decine di pagnotte di pane, che dovevano durare a lungo, venivano cotte nel forno solo quattro volte l'anno. E quei momenti, nel maso, erano un vero rituale: la sera veniva preparata la base, che riposava poi tutta la notte vicino ad una fonte di calore. Il giorno successivo, prestissimo, si passava alla preparazione dell'impasto: farina, sale, finocchio, cumino, anice e altre spezie venivano mescolate insieme e impastate in modo da uniformare al meglio gli ingredienti. Nel frattempo, il forno veniva preriscaldato. Dopo aver riposato il tempo necessario, la pasta veniva porzionata e i pani modellati. Una volta raggiunto il calore desiderato, il pane veniva infornato. Dopo essersi raffreddate, le nuove pagnotte venivano riposte in appositi contenitori per la lunga conservazione.

Per qualche tempo, la coltivazione del grano è "passata di moda", ma negli ultimi decenni, grazie al sempre maggiore desiderio di tracciare la provenienza del cibo, questa pratica agricola è tornata ad essere "in voga" e ora è facile trovare segale, frumento, farro e grano saraceno.

**IN PASSATO,
LA PANIFICAZIONE
ERA UN PROCESSO
MOLTO COSTOSO.
PER QUESTO POCHE
DECINE DI PAGNOTTE
DI PANE, CHE DOVEVANO
DURARE A LUNGO,
VENIVANO COTTE
NEL FORNO SOLO
QUATTRO VOLTE
L'ANNO.**



WUSSTET IHR, DASS ...



... **die Jause in Südtirol** vormittags gegen 9–10 Uhr (je nach dem, wann man aufgestanden ist und gefrühstückt hat) „Halbmittag“ und nachmittags gegen 15–16 Uhr „Marende“ heißt? Gegessen wird zumeist Brot und etwas Käse und Speck bzw. Kaminwürsten.

... **für das Südtiroler Brot** mit Qualitätszeichen nur natürliche Zutaten verwendet werden, die Zutaten zu 60 % von Südtiroler Produkten und das Mehl von mindestens 75 % Südtiroler Getreide stammen muss? Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder andere chemische Zusätze sind verboten.

... **die Bruschetta** auch in Südtirol ein hervorragender Antipasto bzw. Appetitanreger ist und ganz einfach mit einer Scheibe getoastetem Weißbrot (Pane Pugliese aus Kartoffelmehl, Ciabatta, Baguette usw.) Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Salz zubereitet werden kann?

... **das vom Europäischen Sozialfonds (ESF)** geförderte Projekt „Regiokorn“ für Getreide steht, das ausschließlich in Südtirol angebaut und verarbeitet wird? Diese Bäckereien backen damit: meranermuehle.it

... **dass die Weiterverarbeitung von Brot** in Südtirol ebenfalls eine große Tradition hat? Hier seien einige Gerichte genannt, wo Brot wesentlicher Bestandteil des Rezeptes ist: Knödel, Schüttelbrotnudel, Brotsuppe, Scheiterhauften, Schneamilch.

LO SAPEVATE CHE...

... **la merenda in Alto Adige** ha due nomi diversi. Alle 9-10 di mattina (a seconda di quando ci si alza e di quando si fa colazione) si chiama „Halbmittag“ (mezzo-pranzo) e nel pomeriggio verso le 15-16 si chiama „Marende“. Si mangia per lo più pane e formaggio, speck o Kaminwürst.

... **per garantire al pane altoatesino** il Marchio di Qualità devono essere utilizzate solo sostanze naturali, gli ingredienti devono essere per il 60% locali e le farine devono provenire da almeno il 75% da grano altoatesino. Conservanti, esaltatori di sapidità o altri additivi chimici sono banditi.

... **la Bruschetta** è anche in Alto Adige un antipasto eccellente da preparare facilmente e velocemente con una fetta di pane bianco tostato (pane pugliese di fecola di patate, ciabatta, baguette, ecc) strofinato con l'aglio e ricoperto di pomodori a cubetti, olio d'oliva e sale.

... **il progetto RegioGrano** co-finanziato dal Fondo Sociale Europeo (FSE) promuove e valorizza la pratica della coltivazione di cereali 100% altoatesini? Questi i panifici aderenti: meranermuehle.it

... **il pane in Alto Adige** ha anche una grande tradizione come ingrediente essenziale per molte ricette? Eccone alcune: canederli, pasta allo Schüttelbrot, zuppa di pane e i dolci tipici „Scheiterhauften“ e „Schneamilch“, a base di pane mescolato con latte, cannella, uva sultanina e altri succosi ingredienti.



KELLEREI
MERAN BURGGRÄFLER
Kellereistraße 9
39020 Marling
+39 0473 447137
kellereimeran.it

CANTINA
MERANO BURGGRÄFLER
Via Cantina 9
39020 Marling
+39 0473 447137
cantinamerano.it

Von der Rebe in das Glas: ein einzigartiger Meraner Wein

Dalla vite alla bottiglia, un vino meranese d'eccellenza

Warme Sonnentage und frische Bergluft, die Pracht der mediterranen Palmen und alpinen Wälder, die Temperaturnuancen zwischen Tag und Nacht, das klare Quellwasser und die akkurate, leidenschaftliche Arbeit von 380 Weinbauern: In diesem idealen klimatischen, natürlichen und menschlichen Meraner Kontext gedeihen erlesene Weintrauben, mit denen die Kellerei Meran hochwertige Weine produziert. Beispielsweise der Meraner Vernatsch „Schickenburg“ – ein fruchtiger Rotwein aus der Linie „Graf“, elegant und sehr harmonisch im Abgang, der bereits viele renommierte Preise und Auszeichnungen erhalten hat – wie die „3 bicchieri“ (3 Gläser) des hochgeachteten italienischen Weinführers „Gambero Rosso“ oder jüngst als „Vernatsch des Jahres 2017“. Der „Schickenburg“, rund und individuell im Charakter, mit einem Bouquet, das an Mandeln und Veilchen erinnert, kann in der Önothek unter den Meraner Lauben oder in der Panorama-Önothek in Marling verkostet und erworben werden.

Le calde giornate di sole e l'aria fresca di montagna, le palme mediterranee e i boschi alpini, l'escursione termica tra giorno e notte, l'acqua pura e il lavoro sapiente di 380 viticoltori esperti: questo il contesto climatico, naturale e umano del meranese, ideale per la coltivazione di uve pregiate che si trasformano nei vini d'eccellenza della Cantina Merano. Come la Schiava Meranese „Schickenburg“ della linea „Graf“, un vino rosso fruttato, elegante ed armonioso, insignito di molti riconoscimenti prestigiosi, come i „3 bicchieri“ del Gambero Rosso e recentemente premiato come „Schiava dell'Anno 2017“. Lo „Schickenburg“, con il suo gusto rotondo e succulento e il profumo di mandorle e violetta, può essere acquistato e degustato nell'enoteca sotto i Portici di Merano e nell'enoteca panoramica di Marling.



BROT ALS KULTURELLER INDIKATOR

Die Kultur des Essens ist stets und überall geprägt von Landwirtschaft, Landschaft, ökonomischen und soziokulturellen Aspekten. Die Einflüsse der österreichischen und der italienischen Küche sind in Südtirol deutlich zu erkennen. Ganz ungeniert und ungezwungen treffen in dieser Region zwischen Brenner und Salurner Klause, zwischen Reschen und Innichen zwei (wenn nicht inzwischen mehr) Brotkulturen aufeinander: Die tirolerisch-österreichische und die mediterran-italienische. Im Angebot einer jeden Bäckerei steht das Schüttelbrot neben der Ciabatta, das Baguette neben dem Bauernbrot, liegen Grissini neben Vinschger Paarln in der Vitrine. Um die 200 verschiedenen Brotsorten gibt es in Südtirol.

Die Grundzutaten für einen Brotlaib sind Getreide bzw. eine Mischung verschiedener Mehle, klares Wasser, Salz und natürliche Lockerungsmittel, wie Hefen oder selbsthergestellter Sauerteig. Je nach Geschmack und Rezept werden verschiedene Körner, Nüsse oder Gewürze hinzugefügt: Brotklee, Kümmel, Koriander, Fenchel und Anis gehören zu den gebräuchlichsten. Die Zutaten in den Südtiroler Bäckereien sind frisch und regional.

STOLZES HANDWERK ZWISCHEN TRADITION UND INNOVATION

Manche Dinge werden wahrscheinlich immer mit der Hand gemacht werden. Es ist unglaublich, wie viele Hände daran beteiligt sind, Vinschger Paarln, Grissini, Schüttelbrote oder anderes Gebäck zuzubereiten. Und so halten es die meisten Bäckereien in Meran und Umgebung: klassisches Bäckerhandwerk und Familienrezepte verbunden mit gegenwärtiger Technik für die Anforderungen der Zeit. Die Abläufe sind im Prinzip dieselben geblieben, obwohl sich die Menschheit in den letzten 2.000 Jahren unaufhörlich darum bemüht hat, die Handarbeit mehr oder weniger loszuwerden. Zu großen Teilen ist dies auch gelungen: Sehr viele Arbeiten und Tätigkeiten erledigen nun Maschinen und Geräte, was an sich nichts Verwerfliches ist – auch eine Mähmaschine erleichtert die Arbeit immens. Innovation ist nicht automatisch schlecht und kann, richtig eingesetzt und kombiniert, die Qualität steigern.

IL PANE COME INDICATORE CULTURALE

La cultura del cibo è sempre mediata dall'agricoltura, dal paesaggio, dall'economia e da diversi aspetti socio-culturali. Le influenze della cucina austriaca e italiana sono chiaramente visibili in Alto Adige. In questa regione estesa tra il Brennero e Salorno, infatti, si incontrano e convivono felicemente due (se non più) culture del pane: quella tirolese-austriaca e quella mediterranea-italiana. Nella vetrina di ogni panificio fanno bella mostra di sé Schüttelbrot e ciabatte, baguette e pane casereccio, grissini e Vinschger Paarln. Per citare solo i più noti, visto che sono almeno 200 i prodotti da forno che si possono trovare in Alto Adige.

Gli ingredienti di base di questo cibo semplice ma incredibile, sono i cereali o una miscela di diverse farine, acqua pura, sale e un agente di lievitazione come il lievito o il lievito naturale fatto in casa. A seconda del gusto e della ricetta si possono aggiungere altri cereali, frutta secca o spezie: cumino, coriandolo, finocchio e anice sono tra i più comuni. Gli ingredienti usati dai panificatori altoatesini sono rigorosamente freschi e regionali.

ORGOGGIO ARTIGIANALE TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Alcune cose saranno probabilmente fatto a mano per sempre. Ed è incredibile pensare a quanti gesti sapienti servono per la preparazione dei tanti pani altoatesini. La maggior parte dei forni a Merano e dintorni, conoscono e praticano, oggi come ieri, ciascuno di questi gesti antichi: produzione artigianale da forno e ricette familiari, combinate con le più moderne tecnologie, per soddisfare le esigenze della contemporaneità. I processi, in linea di principio, sono i medesimi di un tempo anche se l'umanità ha cercato incessantemente nel corso degli ultimi 2.000 anni di liberarsi sempre più dal lavoro manuale. E in parte ci è perfino riuscita, visto che oggi sempre più passaggi della panificazione vengono realizzati a macchina. Ma l'innovazione, si sa, non è necessariamente sinonimo di perdita d'identità o di genuinità. Se correttamente inserita nel contesto artigianale non può che portare, infatti, a un aumento della qualità.

**GANZ UNGENIERT
UND UNGEZWUNGEN
TREFFEN IN DIESER REGION
ZWEI BROTKULTUREN
AUFEINANDER:
DIE TIROLERISCH-
ÖSTERREICHISCHE
UND DIE MEDITERRAN-
ITALIENISCHE.**



**DAS BROT AUF DEN FOTOS WURDE
IN DER BÄCKEREI SCHMIDT
UND AUF DER RABLEID ALM GEBACKEN.**

Die 1890 in Lana gegründete **Bäckerei Schmidt** steht seit fünf Generationen für klassisches Bäckerhandwerk und herausragende Qualität. Alte Familienrezepte gehen mit modernster Technik einher. Der Traditionsbetrieb versorgt mit sieben Filialen den Raum Lana sowie Meran mit einem breiten Sortiment an regionalen, saisonalen und biologischen Brotsorten, Backwaren sowie Klein- und Feingebäck. schmidtbrot.it

Auf der **Rableid Alm** im Pfoßental wird das „Vinschger Paarlbot“ selbst gebacken: Nach einem beeindruckenden Wandertag im Naturpark Texelgruppe passt es perfekt zu einer Stärkung auf der Sonnenterrasse oder in der Bauernstube oder zum Frühstück nach einer erholsamen Nacht in einem der gemütlichen Mehrbettzimmer. rableidalm.com ■

**IL PANE NELLE FOTO
È PREPARATO NEL PANIFICIO SCHMIDT
E NELLA MALGA RABLEID**

La panetteria Schmidt a Lana, fondata nel 1890, è sinonimo di cinque generazioni di panificazione artigianale classica e di qualità eccezionale. Antiche ricette di famiglia sono accompagnate dalla più recente tecnologia. Nelle sette filiali, l'azienda tradizionale fornisce l'area di Lana e Merano con una vasta gamma di pani regionali, stagionali e biologici, dolci e piccola pasticceria. schmidtbrot.it

Nella **Malga Rableid** in val di Fosse, il Vinschger Paarlbot viene preparato in casa: dopo un'appassionante giornata di escursioni nel parco naturale del Gruppo di Tessa, questo pane tipico è il cibo perfetto per un momento di ricarica sulla terrazza o nel salotto dell'agriturismo o per una sostanziosa colazione dopo una notte passata in una delle accoglienti camere condivise. rableidalm.com ■

**ALCUNE COSE
SARANNO PROBABILMENTE
FATTE A MANO
PER SEMPRE.
ED È INCREDIBILE
PENSARE A QUANTI GESTI
SAPIENTI SERVONO
PER LA PREPARAZIONE
DEI TANTI PANI
ALTOATESINI.**



Heidi von der Rableid Alm
und Johannes von der
Bäckerei Schmidt
Heidi della malga
Rableid e Johannes del
panificio Schmidt



BROTSPORTEN IN SÜDTIROL PANE IN ALTO ADIGE

SCHÜTTELBROT

Knuspriges Fladenbrot, hauptsächlich hergestellt aus Roggenmehl, von Hand. Wird vor allem zur „Marende“ gegessen.

Pane croccante preparato con farina di segale e spezie. Immacabile per una merenda 100% altoatesina.



VINSCHGER

Saftiges Roggenbrot mit Kümmel, Fenchel und Brotklee, bestehend aus zwei Stücken – daher auch der Name „Paarl“.

Pane nero da farina di segale e di farro. Ha una particolare forma doppia che dà il nome "paarl" (coppia).



CHIA-DINKEL-VOLLKORNBROT

Saftiges, weizenfreies Dinkelvollkornbrot mit Chiasamen und selbstgemachtem Sauerteig. Sehr leicht verdaulich.

Pane integrale di farro senza grano, con semi di chia e lievito naturale fatto in casa. Facile da digerire.



GRISSINI

Knuspriges, länglich-dünnes Dinkelgebäck zum Aperitif oder als Snack zwischendurch, ursprünglich aus Turin.

Filoncini di pasta di pane allungati e croccanti di origine torinese, immancabili sulle tavole italiane.



BAGUETTE

Krustiges Weizenbrot mit Lievito Madre (Poolish), dessen Herstellung zwei Tage bis zum fertigen Produkt benötigt.

Pane bianco croccante con lievito madre. La preparazione, fino al prodotto finito, richiede due giorni.



DINKELVOLLKORNBROT

Besteht zu 100 % aus Dinkel sowie Wasser, Hefe, Meersalz; wird für eine bessere Frischhaltung mit Brühstück hergestellt.

Pagnotta al farro. Una parte della farina è mescolata con acqua bollente, per conferire una nota dolce.



KAPUZINERLAIB

100%iges Roggenbrot, ohne Gewürze, mit selbstgemachtem Sauerteig, ausschließlich aus Südtiroler Getreide.

Pane di segale senza spezie, preparato con pasta madre fatta in casa, esclusivamente da cereali altoatesini.



BIOLOGISCHES URGETREIDEBROT

Krustiges Brot, hergestellt aus alten Getreidesorten (Kamut, Dinkel, Waldstaudenroggen).

Pagnotta biologica croccantissima, preparata con vecchi grani wie kamut, farro e segale selvatica.



**RUND UMS BROT
IN MERAN
UND UMGEBUNG:**

**IL PANE A MERANO
E DINTORNI:**

Die Südtiroler Brote werden nach jahrhundertealter, überlieferter Tradition gebacken. Jede Bäckerei hat über die Jahre ihre eigenen Rezepte entwickelt. Dieselbe Brotsorte kann bei verschiedenen Bäckern unterschiedlich schmecken.

Erbibrot: Rennweg 50, Meran, erbbrot.it: Aktuell gibt es zum 700-jährigen Jubiläum von Meran das Jubiläumsbrot „700xM“.

Ultner Brot: Freiheitsstraße 8, Meran, ultnerbrot.it: Backen nach alter Tradition reines Roggenbrot mit selbst gezüchtetem Sauerteig.

Schrot & Korn, Vöran, 80, schrotundkorn.it: „Geschüttelt, nicht gerührt“ heißt der Brot-Workshop mit Bäckermeister Gregor Weissensteiner.

Taseralm, Schennaberg 25, Schenna, taseralm.com: Die Taseralm hat ein eigenes Kornfeld und Brot kann selbst gebacken werden (Öffnungszeiten, Infos und Anmeldung auf der Website).

Unterweirachhof, Weirachweg 2, Töll/Partschins, merano-suedtirol.it: Frischgebackenes Brot und Grissini aus dem Holzofen.

Großkemathof, Großkemat 5, Tisens/Prissian, grosskemat.hof@gmail.com: Franziska Braunhofer Knoll bäckt jeden zweiten Monat im hofeigenen Steinbackofen Brot.

Hofbäckerei Roatnocker Hof, Obere-Innere 12, Unsere Liebe Frau im Walde/Nonsberg, roatnocker.it: Hofeigene Mühle für das biologisch angebaute Getreide, Paarlbrötchen immer Freitags aus dem Holzofen, Hofkäserei und Hofbesichtigung (auf Vormerkung).

KornArt in Hafling und Vöran, hafling.com/kornart: Althergebrachte Gerichte neu interpretiert, Brotbackkurse am alten Holzofen, Mühlenführungen und Ungeahntes rund ums Korn: Die Initiative will das traditionelle Netzwerk zwischen Bauer, Müller und Bäcker bestärken und die Vielfalt der Südtiroler Kulturlandschaft erhalten und aufzeigen.

Pastalpina, pastalpina.com: Die Manufaktur verarbeitet alte Getreidesorten zu herrlichen Nudeln und Grissini.

Dorfbäckereien: Es ist ein Glück, dass in Südtirol noch beinahe jedes Dorf seine eigene Bäckerei hat. Schaut euch um, lasst euch beraten und probiert euch durch die verschiedenen Gattungen.

Der Mann aus dem Eis, iceman.it und archeoparc.it: Alles rund um Ötzi und seinen Mageninhalt ist im Südtiroler Archäologiemuseum in Bozen oder im Schnalstal im Archeoparc zu erfahren.

I pani altoatesini sono preparati secondo le secolari ricette della tradizione. Ogni forno ha sviluppato le proprie ricette nel corso degli anni e lo stesso tipo di pane può essere diverso da uno all'altro.

Erbibrot, Via delle Corse 50, Merano, erbbrot.it: per il 700° anniversario di Merano, propone il pane del giubileo "700xM".

Ultnerbrot, corso Libertà 8, Merano, ultnerbrot.it: panifica secondo l'antica tradizione del pane di segale e con lievito naturale fatto in casa.

Schrot & Korn, Verano, 80, schrotundkorn.it: "Geschüttelt, nicht gerührt (Agitato, non mescolato)" è il nome del workshop di panificazione con il mastro panettiere Gregor Weissensteiner.

Malga Taser, Monte Scena 25, Scena, taseralm.com: la malga ha il suo campo di grano e ci si può cuocere il proprio pane (orari di apertura, informazioni e prenotazioni sul sito web).

Osteria contadina Unterweirachhof, Via Weirach 2, Parcines/Rablà/Tel, merano-suedtirol.it: pane e grissini appena usciti dal forno a legna.

Großkemathof, Großkemat 5, Tesimo/Prissiano, grosskemat.hof@gmail.com: Franziska Braunhofer Knoll cuoce ogni due mesi il pane nel forno in pietra del maso.

Panificio Maso Roatnocker, Obere-Innere 12, Senale/Alta Val di Non, roatnocker.it: mulino per i cereali da agricoltura biologica, Paarlbrötchen ogni venerdì dal forno a legna, prodotti lattiero-caseari e visite del maso (su appuntamento).

GranoArt ad Avelengo e Verano, hafling.com/granoart: ricette tradizionali reinterpretate, corsi di cottura del pane nell'antico forno a legna, visite del mulino e scoperta dei segreti del grano: la rassegna mira a rafforzare la tradizionale rete tra agricoltori, mugnai e panettieri e preservare la diversità del paesaggio culturale dell'Alto Adige.

Pastalpina, pastalpina.com: il laboratorio trasforma grani antichi in meravigliosa pasta e corcanti grissini.

Panifici vari: è una fortuna che in Alto Adige quasi ogni villaggio abbia ancora una propria panetteria. Guardatevi intorno, fatevi consigliare e provate le tante qualità di pane altoatesino.

L'uomo venuto dal ghiaccio, iceman.it e archeoparc.it: potete scoprire tutto su Ötzi e sul contenuto del suo stomaco nel Museo Archeologico dell'Alto Adige a Bolzano o all'Archeoparc in Val Senales.

PORTICO'S
UOMO

tit consulting



BARBA Kition CANALI
THE BEST OF THE BEST
PT
DELSIENA GALLOTTI
L.B.M.1911
BOGLIOLI
BALLANTYNE
Ermenegildo Zegna
MooRER LA FILERIA
LATINI

PORTICOS UOMO

via Leonardo-da-Vinci-Str. 20

I-39012 Meran/o • T +39 0473 270028

info@porticosuomo.it • www.porticosuomo.it

KÄSENOCKEN MIT SCHNITT- LAUCHSAUCE

GNOCCHI DI FORMAGGIO CON SALSA ALL'ERBA CIPOLLINA

ZUTATEN

Für die Nocken

50 g Butter
500 g Ricotta
(italienischer Frischkäse)
5 Eigelb und 5 Eiweiß
200 g geriebenes Brot
200 g geriebener Parmesankäse
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für die Sauce

200 g Milch
200 g Sahne
50 g Schnittlauch
Salz und Pfeffer nach Belieben

INGREDIENTI

Per gli gnocchi

50 g burro
500 g ricotta
5 uova separate
200 g pane grattugiato
200 g parmigiano grattugiato
Sale, pepe, noce moscata

Per la salsa

200 g di latte
200 g di panna
50 g erba cipollina
Sale, pepe qb



Käsenocken ist eine Mahlzeit, die vielen schmeckt und leicht zu zubereiten ist. Eigentlich ist es eine Weiterentwicklung der Käseknödel, nur etwas weniger rustikal, da anstatt der Brotwürfel geriebenes Brot ohne Rinde verwendet wird. Brot wird auch zur Dekoration verwendet und zwar geröstet als Croutons, um dem Gericht eine angenehme Knackigkeit zu geben als Kontrast zur eleganten Zartheit der Nocken.

ZUBEREITUNG

Die Milch und die Sahne in einer Kasserolle auf 1/3 reduzieren, abkühlen lassen und zusammen mit dem Schnittlauch mixen.

Die Butter in einer Schüssel schlagen, nach und nach Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben. Die Ricotta sieben und beimengen, danach vorsichtig das zu Schnee geschlagene Eiweiß unterheben.

Das harte Brot schälen, reiben, mit dem geriebenen Parmesankäse vermengen und mit der Masse vermengen. Für einige Stunden im Kühlschrank rasten lassen und dann mit einem Löffel Nocken formen.

Die Nocken sieben Minuten in gesalzenem Wasser kochen: Die erste Minute aufkochen, die weiteren sechs Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen.

Mit der Schnittlauchsauce übergießen, den Tellerrand mit ein wenig Parmesan und Brotcroutons dekorieren und servieren.

Gli gnocchi di formaggio sono un piatto abbastanza facile da preparare che soddisfa il palato di molti. Si tratta in realtà di un'evoluzione dei canederli di formaggio, resi meno rustici, visto che al posto del pane a cubetti si usa il pane pelato e grattugiato.

Il pane è anche utilizzato nella guarnizione, sotto forma di crostini che danno al piatto una piacevole croccantezza, in contrasto con l'elegante morbidezza degli gnocchi.

PROCEDIMENTO

Far ridurre in una casseruola il latte e la panna di 1/3, lasciare raffreddare e frullare con l'erba cipollina.

In una bacinella montare il burro, aggiungere i rossi d'uovo, il sale, il pepe e la noce moscata.

Aggiungere la ricotta passata al setaccio e poi con delicatezza gli albumi montati a neve ben ferma.

Pelare il pane raffermo e grattugiarlo, mescolarlo con il parmigiano grattugiato e incorporarlo alla massa. Lasciare riposare un paio d'ore in frigo e poi, con l'aiuto di un cucchiaino, formare gli gnocchi.

Cuocere gli gnocchi 7 minuti in acqua salata, il primo minuto a fuoco vivo gli altri sei a bollire molto dolce.

Servire gli gnocchi nappandoli con la salsa all'erba cipollina e cospargere il bordo con il parmigiano e i crostini di pane.

Restaurant Sissi Meran / Ristorante Sissi Merano



SCHÜTTELBROT- TAGLIATELLE MIT SPINAT, FRISCHEN ERBSEN UND ULTNER SCHAFSRICOTTA

TAGLIATELLE DI SCHÜTTELBROT CON SPINACI, PISELLI FRESCHI E RICOTTA DI PECORA DELLA VAL D'ULTIMO

ZUTATEN Für 6 Personen

Für den Tagliatelle-Nudelteig
240 g Mehl
50 g Hartweizengries
50 ml Wasser
3 Eier
2 Eigelb
150 g Schüttelbrot-Brösel

Für die Spinatcreme
1 kleine Zwiebel
400 g frischer Minispinat
1 Teelöffel Butter
50 ml frische Sahne
Muskatnuss

Für das Gericht
Parmesan
Butter
200 g Spinat
10 frische Erbsenschoten
(in Salzwasser blanchieren und
mit Eiswasser abschrecken)
100 g Schafsrizotta

INGREDIENTI per 6 persone

Per le tagliatelle
240 g farina
50 g di semola di grano duro
50 ml acqua
3 uova
2 tuorli d'uovo
150 g Schüttelbrot grattugiato

Per la crema di spinaci
1 cipolla piccola
400 g spinaci freschi
1 cucchiaino di burro
50 ml panna fresca
Sale, noce moscata

Per il piatto
Parmigiano
Burro
200 g di spinaci
10 piselli freschi (sbollentati in
acqua salata e raffreddati
in acqua ghiacciata)
100 g di ricotta di pecora



ZUBEREITUNG DES TAGLIATELLE-NUDELTEIGS

Alle Zutaten zu einem festen Teig kneten. Mit dem Nudelroller oder der Nudelmaschine dünne Blätter ausrollen und in ca. 2–3 cm breite Nudelstreifen schneiden.

ZUBEREITUNG DER SPINATCREME

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, in Butter farblos dünsten, Spinat dazugeben, kurz durchschwenken und mit Sahne verfeinern.

In einem Mixer oder mit dem Mixstab glatt pürieren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Wenn der Spinat beim Verarbeiten zu viel Wasser verliert, einfach etwas abgießen, damit die Creme nicht zu flüssig wird.

ZUBEREITUNG DES GERICHTS

Die Nudel drei bis vier Minuten in Salzwasser kochen. Butter in eine Pfanne geben und kurz den Spinat darin schwenken. Nacheinander die Erbsen und die Nudeln dazugeben und durchschwenken.

Mit Parmesan, Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Die warme Spinatcreme auf dem Teller anrichten, die Nudeln darauf geben und mit Schafsrizotta bestreuen.

Vor dem Servieren das Gericht mit Schüttelbrotbrösel und frischem Schnittlauch dekorieren.

PREPARAZIONE DELLE TAGLIATELLE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta soda. Con un rullo da pasta o con l'impastatrice, stendere l'impasto in strisce sottili circa 2-3 cm.

PREPARAZIONE DELLA CREMA DI SPINACI

Tagliare la cipolla a dadini, friggere nel burro, aggiungere gli spinaci, cuocere brevemente e aggiungere la panna. Con un frullatore o a mano, creare una purea liscia e condire con sale e noce moscata. Se durante la lavorazione gli spinaci perdono troppa acqua, eliminarne un po' in modo che la crema non risulti troppo liquida.

PREPARAZIONE DEL PIATTO

Cuocere la pasta in acqua salata per 3-4 minuti. Cuocere brevemente gli spinaci in una padella con il burro.

Aggiungere i piselli e la pasta e mescolare il tutto. Condire con parmigiano, sale e pepe.

Adagiare la crema di spinaci calda sul piatto, aggiungere la pasta e cospargere con ricotta di pecora. Prima di servire, decorare il piatto con briciole di Schüttelbrot e erba cipollina fresca.

Restaurant Miil Tscherm's / Ristorante Miil Cermes



FAVORITEN IM WINTER

Einmalig Faszinierendes von kreativen Köpfen aus Südtirol



BREZEL-UNTERSETZER

Aus unbehandeltem Nussholz aus hiesigen Wäldern zaubert die Meraner Designerin Silke De Vivo einen charmanten Untersetzer in der Form eines Brezels – typisch für Südtirol.
officinasilke.bigcartel.com
24,00 Euro

SOTTOPIETOLA BREZEL

Il brezel – uno dei più iconici prodotti altoatesini – diventa un simpatico sottopietola in legno di noce locale non trattato, nelle mani della designer meranese Silke De Vivo.
officinasilke.bigcartel.com
24,00 euro

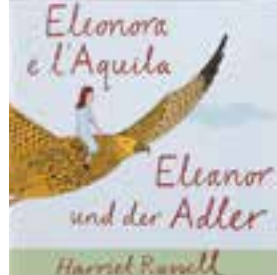


KOFLER KRÄUTERSALAMI

In würziger Bergluft und mit angemessener Reifezeit wird die feine Kräutersalami in der hauseigenen Metzgerei der Familie Kofler in Unsere Liebe Frau im Walde aus heimischen Kräutern hergestellt.
kofler-delikatessen.it
6,50 Euro

SALAME ALLE ERBE KOFLER

Aria frizzante di montagna, un adeguato periodo di maturazione, aromatiche erbe locali: questi i segreti del salame prodotto dalla macelleria della famiglia Kofler a Senale.
kofler-delikatessen.it
6,50 Euro



ELEONOR UND DER ADLER

Mit dem zweisprachigen, von Harriett Russell illustrierten Buch kann man Meran und Umgebung aus der Vogelperspektive auf dem Rücken eines Adlers entdecken.
Verfügbar auf IT/DE oder IT/EN.
corraini.com
10,00 euro

ELEONORA E L'AQUILA

Un libro illustrato da Harriett Russell che descrive Merano in modo inedito, attraverso il racconto del volo sopra la città e le aree circostanti della piccola Eleonora sul dorso di un'aquila. Disponibile in italiano, tedesco, inglese
corraini.com
10,00 euro



WALDLER WALDHIMBEERGEISTPRALINEN

Die eleganten, weißen Pralinen bergen ein einzigartiges Geheimnis: Sie sind gefüllt mit dem erlesenen, vollfruchtigen Waldler Waldhimbeergeist der Privatbrennerei Unterthurner.
unterthurner.it
13,90 Euro



TARTUFI AL GEIST DI LAMPONE "WALDLER"

Queste eleganti praline al cioccolato bianco nascondono un segreto prezioso: un prelibato ripieno di distillato di lampone "Waldler" della distilleria meranese Unterthurner.
unterthurner.it
13,90 euro

I PREFERITI DELL'INVERNO

Alcuni prodotti esclusivi ideati dalle menti creative dell'Alto Adige.



VENOSTA 1760 ERDBEER- UND HIMBEERKONFITÜRE

Für die Zubereitung dieses herrlich fruchtigen Aufstrichs verwendet die Familie Bernhart hocharomatische Bergerdbeeren und -himbeeren aus eigener Ernte am Hof auf 1.760 m. Christhof, Schlinig 55, 39024 Mals, Vinschgau 4,50 Euro (360 g)

CONFETTURA DI FRAGOLA & LAMPONE VENOSTA 1760

Una confettura naturale e genuina, realizzata con fragole e lamponi di montagna coltivate dalla famiglia Bernhart a 1760 metri di altitudine, nel cuore della Val Venosta. Maso Christhof, Slingia 55, 39024 Malles, Val Venosta Barattolo da 360gr, 4,50 euro



DIMITRI

Weiße wie Schnee, funkeln wie die Sterne: Diese Bomberjacke aus der neuen Männerkollektion des Meraner Modedesigners Dimitri ist einfach Kult und die Stickerei auf dem Rücken der Hingucker. bydimitri.com 690,00 Euro

DIMITRI

Il bomber bianco come la neve e brillante come le stelle, grazie al prezioso ricamo sulla schiena, è un pezzo cult della collezione uomo del fashion designer meranese Dimitri. bydimitri.com 690,00 euro



MAINFELT - BACKWARDS AROUND THE SUN

„Wanderlust“ haben sie und so heißt auch einer der 12 Songs auf dem neuen Album „Backwards Around The Sun“ der Südtiroler Band Mainfelt. Folk-Rock at its best. mainfelt.com 14,99 Euro

MAINFELT - BACKWARDS AROUND THE SUN CD

Il nuovo album della band altoatesina Mainfelt, ricca in 12 canzoni dal sound folk-rock, l'atmosfera di una vita „on the road“. mainfelt.com 14,99 euro



TRINKFLASCHE MONTHEA

Reiselustige und Wanderfreudige können ihren Lieblingstee nun immer in dieser Glasflasche mit herausnehmbarem Filter aus Edelstahl und Socke aus Neopren mitnehmen. Auch im Büro ist sie unersetzlich. monthea.it 19,80 Euro

BORRACCIA MONTHEA

Per viaggiatori e amanti della vita outdoor che non possono fare a meno del loro the preferito, una borraccia in vetro con infusore in acciaio rimovibile e custodia in neoprene. monthea.it 19,80 euro



Genussvolle Auszeit in Hafling, Vöran und Meran 2000

Avelengo, Verano, Merano 2000: una piacevole pausa invernale!

Ankommen und aufatmen, in luftiger Höhe über schnee-glitzernde Pisten und winterliche Wiesen und Wälder Richtung Berge entschweben. In einer der Almhütten einkehren, verweilen und sich in gemütlicher Atmosphäre Spezialitäten der Südtiroler Küche zu Gemüte führen. Ein Wintermärchen wird wahr.

Für Sportbegeisterte und Träumer ist das Ski- und Wandergebiet Meran 2000, Hafling und Vöran mit seinen 40 km Pisten die perfekte Landschaft, um der persönlichen Freizeitpassion nachzugehen: Skifahren, Snowboarden, Rodeln, Langlaufen, Skitourengehen oder Schneeschuhwandern – Auszeit garantiert.

Groß und Klein, Profis und Neulinge – in wenigen Minuten ist man von Meran mit der Seilbahn oder von Hafling mit der Umlaufbahn Falzeben auf der Sonnenterrasse.

Erste Skierfahrung können Kinder und Anfänger im Outdoor Kids Camp auf angenehm flachen Pisten sammeln. Abenteuerlustige strahlen bei einer rasanten Abfahrt mit dem „Alpin Bob“ auf der 1,1 km langen Schienenrodelbahn mit bis zu 40 km/h. Und romantisch wird's bei einem Ausflug auf dem Rücken der Haflinger-Pferde oder im Schlitten.

Urlaub auf dem Bauernhof oder Luxushotel – die Übernachtungsmöglichkeiten und Angebote sind vielfältig und abwechslungsreich und erfüllen alle Urlaubswünsche.

Ein Winterurlaub im Ski- und Wandergebiet Meran 2000, Hafling und Vöran ist ein unvergessliches Erlebnis, intensiv und nachhaltig, der Empfang mitten in der Natur bezaubernd und herzlich. Hierher will man zurück.

Spezialurlaubspaket „Romantik für zwei“

- VIP-Gondel mit Champagner und Häppchen
- Skipass für 4 Stunden
- 3 Stunden Relax in den Pools der Terme Meran
- Pferdeschlittenfahrt



Le piste candide che riflettono la luce del sole. Una cabinovia per osservare, sospesi, le montagne circostanti. Baite confortevoli che invitano a rilassarsi e ad assaggiare piatti tipici della cucina sudtirolese. Tutto questo e molto di più, nell'inverno di Merano 2000, Avelengo e Verano.

Il comprensorio sciistico ed escursionistico, con 40 km di piste, accoglie a braccia aperte gli appassionati di sci, di discese con lo slittino o di sci da fondo, snowboarder e scialpinisti o patiti delle camminate nella neve.

Grandi e piccini, professionisti e amatori, possono raggiungere in pochi minuti – con la Funivia da Merano o con la Cabinovia da Avelengo – questo altipiano ampio e soleggiato, per trovare tempi e spazi ideali per una fuga dalla routine quotidiana.

Nell'Outdoor Kids Camp, bambini e principianti possono fare pratica su piste quasi pianeggianti. Per un pizzico di brivido c'è l'Alpin Bob, lo slittino su rotaie, che sfreccia a 40 km/h su un

tracciato lungo 1,1 km. A fine giornata, invece, una gita in carrozza o in groppa ai cavalli Haflinger regala attimi di indimenticabile romanticismo. Dalla tranquilla vacanza nel maso all'hotel di lusso, le soluzioni di pernottamento, le offerte e i pacchetti disponibili sono tantissimi e capaci di soddisfare tutti i gusti e le esigenze. Una vacanza invernale nel comprensorio di Merano 2000, Avelengo e Verano è un'esperienza da vivere intensamente, immersi nella natura e nella calda accoglienza di questo luogo incantevole e difficile da dimenticare.

Pacchetto speciale

“romantico tête-à-tête”:

- Cabina VIP con Champagner e stuzzichini
- Skipass per 4 ore
- 3 ore di relax nelle piscine delle Terme Merano
- Giro in slitta trainata dai cavalli



HAFLING – VÖRAN –
MERAN 2000
+39 0473 279457
meran2000.com
hafling.com

AVELENGO – VERANO –
MERANO 2000
+39 0473 279457
meran2000.com
hafling.com



Neue Fleischboutique in Meran | Nuova boutique della carne a Merano



Genießen Sie ein gutes Stück Südtiroler Tradition.

Natürliche Lebensmittel sind ein Teil regionaler Lebensart. In unserer neuen Fleischboutique erhalten Sie feinste Speck- und Wurstwaren aus eigener Produktion sowie verschiedene ausgewählte Spezialitäten, Frischfleisch und weitere Delikatessen.

Und wenn Sie unsere Qualitätsprodukte auch Zuhause genießen möchten, dann besuchen Sie unseren Webshop.

Kofler Delikatessen – Genuss auf Südtiroler Art.

Assaporate la vera tradizione altoatesina.

I cibi naturali fanno parte del modo di vivere della regione. Nella nostra nuova boutique della carne troverete speck e salumi della migliore qualità di nostra produzione, numerose specialità selezionate, carne fresca e altre prelibatezze.

E se volete ricevere i nostri prodotti di qualità direttamente a casa, visitate il nostro negozio online.

Kofler Delikatessen – Un assaporare tutto sudtirolese.

Sitz & Geschäft | Sede e negozio
Unsere Liebe Frau im Walde-St. Felix
Senale-San Felice (BZ)

Neu | Nuovo
Meran, Romstraße 23/G
Merano, via Roma 23/G

T. +39 0463 885 032
kofler-delikatessen.it

REPORTAGE

TEXT/TESTO: KUNIGUNDE WEISSENEGGER

**VIER FREESTYLER
ERZÄHLEN, WO SIE SICH
IN MERAN UND UMGEBUNG
AUSPOWERN UND KRAFT
SCHÖPFEN.**

1

MOTIV
ATION
UND
INSPIR
ATION

3

MOTIV
AZIONE
E
ISPIR
AZIONE

2

4

**QUATTRO FREESTYLER
A MERANO E I DINTORNI:
STORIE DI SPORT INVERNALI,
TENACIA E AVVENTURA**



Sie sind die Queens und Kings der Freestyle-Szene. Sie sind vier der erfolgreichsten, jungen Südtiroler Sportlerinnen und Sportler: Die Naturbahnrodlerin Evelin Lanthaler aus Moos in Passeier, die Eisklettererin Angelika Rainer aus Meran, der Snowboarder Omar Visintin aus Algund und der Skirennläufer Siegmар Klotz aus Lana. Abenteuer und Nervenkitzel stehen bei ihnen auf der Tagesordnung; sie sind viel unterwegs, pendeln von Wettbewerb zu Rennen.

Wir sind neugierig: Was begeistert sie? Was unternehmen die Vier zuhause in und um Meran? Wo erleben sie Natur? Wo verbringen sie im Winter ihre Freizeit? Ob sie uns wohl einige, besonderen Orte verraten und ausplaudern, was sie machen, um abzuschalten, wo sie trainieren und sich auf ihre Wettkämpfe vorbereiten?

Die Sonne lacht vom strahlend blauen Himmel, wie angezuckert, in Greifweite sozusagen, erheben sich aus dem Tal anmutig schneebedeckte Berge. Die Pisten sind breit, die Bahnen rasant, idyllisch die Landschaft, atemberaubend der Blick. Schwungvoll auf Snowboard, Alpin-, Telemark-, Touren- oder Langlaufski, mit der Familie und in netter Gesellschaft auf Schlittschuh oder Rodel, abenteuerlustig beim Wandern mit Bergschuh oder Schneeschuh, neugierig mit Pickel und Steigeisen beim Eisklettern. Wo soll's zum Austoben oder Abschalten hin?

Die fünf Skigebiete rund um Meran – Schnalstaler Gletscher, Meran 2000, Pfelders, Schwemmalm und Vigljoch – sind im Winter der Knaller, meinen die Athletinnen und Athleten. Nicht zu vergessen die inspirierenden Heubäder oder Bio-Kräuter-Saunas in den Wellness-Häusern und einige Abstecher auf die Advent- und Weihnachtsmärkte in der Stadt und den Dörfern, auf Almen und Burgen. Wer weiß, vielleicht sind die Freestyler hie oder da anzutreffen – und rücken ein Autogramm raus ...

Il sole brilla potente sulle montagne spolverate di neve immacolata. Il cielo è immensamente blu e le vette sembrano così vicine da poterle da toccare. Le piste sono ampie, il paesaggio tanto idilliaco da incantare. Un paradiso per gli appassionati di snowboard, sci alpino, telemark o sci di fondo. Un'oasi per turisti e "locals" che in famiglia o con gli amici vogliono dedicarsi al pattinaggio o alle spericolate discese in slittino. L'eden per i più avventurosi che amano lanciarsi in escursioni con le racchette da neve o che, armati di ramponi e piccozza, vogliono sperimentare l'ebbrezza dell'arrampicata su ghiaccio.

Non per niente, è proprio in questo scenario unico che sono nati, cresciuti e hanno mosso i primi passi sulla neve e sul ghiaccio, alcuni degli atleti altoatesini di sport invernali di maggiore successo: Angelika Rainer, arrampicatrice su ghiaccio di Merano, Siegmар Klotz, sciatore di Lana, Evelin Lanthaler, slittinista di Moso in Passiria e Omar Visintin, snowboarder di Lagundo. Adrenalina e brivido sono il loro pane quotidiano. Viaggi, allenamenti e competizioni all'ordine del giorno.

E tra un'avventura e l'altra, quando tornano a casa, cosa amano fare a Merano e dintorni questi quattro campioni? Dove trascorrono il loro tempo libero in inverno? Dove si allenano? Dove si rilassano? Quali sono i loro "posti segreti" o anche solo del cuore?

Inevitabilmente, il primo pensiero di tutti loro va alle cinque aree sciistiche nei dintorni di Merano – il ghiacciaio della Val Senales, Merano 2000, Schwemmalm in val d'Ultimo, Plan in Val Passiria e il comprensorio di Monte San Vigilio – che in inverno, dicono, sono ideali per allenamenti e svago. Per non parlare dei bagni di fieno o delle rilassanti saune alle erbe organiche nelle tante SPA della zona, per ricaricare le batterie. E poi, perché no, un po' di shopping, gite ai castelli o visite ai tradizionali mercatini di Natale.



1

„Als ich zehn Jahre jung war, hatte ich die Gelegenheit, zusammen mit meiner Mutter und einem unserer Bekannten, Merans Altbürgermeister Franz Alber, meinen ersten Klettersteig auf die Rotwand in den Südtiroler Dolomiten zu machen. Der Kontakt mit den Felsen und das Gipfelerlebnis haben mich so begeistert, dass ich unbedingt das Klettern erlernen wollte. Dieses Erlebnis war der Anstoß für meine Kletterlaufbahn.“ Nunmehr ist **Angelika Rainer** dreifache Weltmeisterin und zweifache Vizeweltmeisterin im Eisklettern, hat unzählige schwere Routen geklettert und viele weitere Erfolge gefeiert. Auch sie reist im Winter zumeist von Weltcup zu Weltcup und zu ihren verschiedenen Eiskletterprojekten rund um die Welt. „Wenn ich dann daheim bin, gehe ich gern auf einen Glühwein mit Freunden auf den Meraner Weihnachtsmarkt.“ Klarerweise trainiert die 31-Jährige auch, entweder in den Kletterhallen von Meran und Bozen oder, speziell für die Wettkämpfe, von Ende Dezember bis Anfang März auf dem künstlichen Eisturm in Rabenstein in Passeier. Dort können übrigens auch Anfänger eine Ausrüstung ausleihen und das Eisklettern ausprobieren. „Im Winter finde ich auch das Martelltal zum Eisklettern super. Dort gibt es mehrere leichtere und schwierigere Wasserfälle und in dem schönen, unberührten Tal ist bereits der Zustieg ein Vergnügen“, meint die Meranerin. Zum Entspannen, manchmal auch kombiniert mit einer Massage, geht Angelika Rainer in die Therme Meran.

2

Der „Rookie of the Year“ 2017 hat in seiner ersten Saison im Skicross 2016/17 beim Weltcup in Arosa in der Schweiz den 4. Platz, in Innichen in Südtirol den 5., in Blue Mountain in Kanada den 6. und bei der WM in der Sierra Nevada in Spanien den 8. Platz gefahren. Insgesamt 96 Weltcuprennen hat **Siegmar Klotz** bestritten. Entspannen kann der Extremsportler besonders gut zu Hause: „Im Winter verbringe ich meine Freizeit gerne im Freien, beispielsweise beim Schneeschuhwandern am Vigljoch, da ich nicht unweit davon, in Pawigl, wohne. Ein Geheimtipp für Genießer ist der Pawigler Wirt, wo man in heimischer Atmosphäre gute traditionelle Speisen genießen kann.“ In sieben Minuten ist man mit der Seilbahn in diesem autofreien Naturidyll oberhalb von Lana. „Meine allerersten Skiversuche habe ich übrigens dort geschafft“, erinnert sich der 30-Jährige. „Oder ich unternehme mit Freunden Skitouren, zumeist im Ultental oder im Vinschgau.“ Wenn er seine Trockentrainingseinheiten nicht zu Hause absolviert, geht der Athlet zumeist gemeinsam mit seinem guten Freund und Mannschaftskollegen Stefan Thanei ins Fitnessstudio der Therme Meran. „Für spezielles Training und Tests meiner Nordica-Ski fahre ich immer ins Skigebiet Schwemmalm im Ultental, denn dort bin ich schon als Kind Ski gefahren und finde stets gut präparierte Pisten vor.“ Und sein Lieblingsplatz? Da muss Siegmar Klotz nicht lange nachdenken: Die Passerpromenade in Meran – im Sommer genehmige ich mir da nach dem Training auch ab und zu gerne ein Eis.“



ANGELIKA RAINER

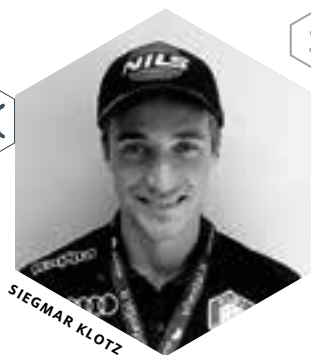


1

"Quando avevo dieci anni ho avuto l'opportunità, insieme a mia madre e un conoscente, l'ex sindaco di Merano Franz Alber, di fare la mia prima scalata sulla Croda Rossa nelle Dolomiti. Il contatto con la roccia e l'arrivo alla vetta mi hanno così emozionato che ho voluto imparare l'arrampicata. Questa esperienza è stata la spinta per la mia carriera sportiva". Oggi **Angelika Rainer** è tre volte campionessa del mondo e due volte vice campionessa di arrampicata su ghiaccio. E i suoi successi non finiscono qui. In inverno salta di Coppa del Mondo in Coppa del Mondo e i suoi progetti di arrampicata su ghiaccio la portano un po' ovunque. "Quando torno a casa, mi piace andare a bere un vin brulé con gli amici al mercatino di Natale a Merano", racconta. Chiaramente, la 31enne si allena anche a casa, nelle varie aree di arrampicata di Merano e Bolzano e – da fine dicembre a inizio marzo – sulla incredibile torre di ghiaccio artificiale a Rabenstein in Val Passiria. Dove, tra l'altro, anche i principianti possono noleggiare l'attrezzatura e provare l'emozione dell'arrampicata. "In inverno – dice – per il mio sport è perfetta anche la val Martello. Qui ci sono diverse cascate, dalle più facili alle più difficili, e in questa splendida valle incontaminata, arrampicarsi è un vero piacere". Per rilassarsi, invece, Angelika ama concedersi del tempo e qualche massaggio alle Terme Merano.



2



SIEGMUND KLOTZ



Il “Rookie of the Year” 2017, nella sua prima stagione di sci 2016/17 ha conquistato il quarto posto alla Coppa del Mondo di Arosa in Svizzera, il quinto a San Candido in Alto Adige, il sesto a Blue Mountain in Canada, l’ottavo in Sierra Nevada in Spagna: **Siegmund Klotz** ha ad oggi all’attivo un totale di 96 gare di Coppa del Mondo. E tra una competizione e l’altra, l’atleta si rilassa volentieri a casa: “mi piace trascorrere il tempo libero all’aria aperta, per esempio con le racchette da neve sul Monte San Vigilio, visto che non abito molto distante, a Pavigolo. Un consiglio per gli intenditori è il Pawigler Wirt, dove si può gustare la buona cucina tradizionale in un ambiente familiare”. Questo idillico hotel sopra Lana, dove le auto sono bandite, si può raggiungere in soli sette minuti di funivia. “I miei primi passi sugli sci, li ho mossi qui –ricorda il 3enne – ma mi piace anche sciare con gli amici, soprattutto in val d’Ultimo o in val Venosta”. Se non si allena in casa, l’atleta frequenta abitualmente con l’amico e compagno di squadra Stefan Thanei, la palestra delle Terme Merano. Mentre “per un training specifico e per testare il mio sci nordico – racconta – ho sempre sciato nel comprensorio di Schwemmalm in Val d’Ultimo, ci venivo fin da bambino e oggi mi piace perché qui trovo sempre le piste perfettamente preparate”. Ma il posto preferito in assoluto, curiosamente, nulla ha a che fare con neve e montagna: “la passeggiata lungo il Passirio a Merano, dove di tanto in tanto mi piace coccolare me stesso con un gelato dopo l’allenamento”.

3

Con i dieci anni **Evelin Lanthaler** sedeva già sulla slitta. Membro della Nazionale Italiana di slittino su pista naturale dal 2007/08, la 26enne è vice campionessa del mondo nel 2017, campionessa europea nel 2016, campionessa del mondo nel 2015, vincitrice assoluta della Coppa del Mondo nel 2015/16 e ha raggiunto il primo posto in Coppa del Mondo per ben 9 volte. Anche lei è molto impegnata nei mesi invernali e si allena spesso in Alto Adige: “mi piace soprattutto farlo in Val Passiria, casa mia. Dove c’è neve, lì ci sono anche io. Per lo più a Plan per il training o semplicemente per rilassarmi con una camminata. Se possibile, mi alleno in pista, così da prepararmi in modo ottimale”. La Val Passiria, terra natia dell’atleta, è l’ideale per gli appassionati dell’avventura. Da San Leonardo, principianti ed esperti possono raggiungere con lo skibus l’area sciistica di Plan per sciare, andare in snowboard, in slittino o con le racchette da neve. Non solo neve però, per la giovane slittinista, che talvolta si concede un po’ di shopping sotto i portici a Merano: “altrimenti, preferisco passare il tempo in luoghi più tranquilli. Amo in particolare gli spazi in alta montagna. Qui prima mi dedico al necessario esercizio fisico e poi mi godo il meraviglioso paesaggio e la tranquillità. Uno dei più bei posti per me è il Lago nero di Tumulo alla fine della Val Passiria, verso il Passo del Rombo. A mio parere uno dei laghi più belli dell’Alto Adige”.

3



EVELIN LANTHALER





Dott. Antonio Bonaccorso

Damit Sie wieder unbefangen lächeln können

Ci vuole poco a ritrovare il sorriso



Dank der innovativen Technik von **TeethXpress®** können wir Ihre neue Zahnprothese in einer einzigen, fünfstündigen Sitzung Punkt am Ende

Grazie all'innovativa tecnica **TeethXpress®** impiantiamo la tua nuova protesi in un'unica seduta di 5 ore.



Maia Dentis

Ein Lächeln
für alle

Via Luis-Zuegg-Str. 40, Meran/o

+39 0473 492514
info@maiadentis.it

4

Zwei Weltcupsiege, ein Weltcup-Gesamtsieg, etliche Italienmeistertitel, unzählige Podestplätze und weitere Top-Platzierungen. **Omar Visintin** ist Snowboardcross-Fahrer. „Snowboarder zu sein bedeutet für mich, das machen zu können, was ich liebe! Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht.“ Das heißt, er ist mitten in „seiner Saison“ und es bleibt ihm im Prinzip wenig Zeit zum Ausruhen: „Im Winter wird trainiert!“ Der 28-jährige ist in dieser Jahreszeit natürlich sehr viel unterwegs und nicht all zu oft zu Hause. Falls er mal „im Lande“ ist, besucht er meistens zwei bestimmte Orte: Meran 2000 zum Snowboarden oder das Fitnessstudio der Therme in Meran, um sein Krafttraining zu absolvieren: „Falls ich doch ein bisschen Zeit finde, gehe ich dort auch gerne schwimmen.“ Ruhig am Wasser sitzend oder in der Sauna kann er sich entspannen und Energie tanken; der Warm-Kalt-Wechsel tut dem Kreislauf gut und hilft bei der Regeneration. Und wenn es schneit? Dann ist Omar Visintin auf Meran 2000 beim Freeriden anzutreffen, sein Rennboard lässt er dann im Keller: „Ich habe dort sehr viel Zeit in meiner Kindheit und Jugend verbracht, mein erstes Snowboardtraining war dort.“ Außerdem liegt es nicht unweit der Stadt – in 30 Minuten ist man auf den Pisten. Oft reicht auch ein Kurztrip: Start am Vormittag, eine kleine Tour mit den Skiliften und eventuell zu Fuß mit den Schneeschuhen weiter, zum Ifinger, Spieler oder kleinen Mittagser, Einkehr und Mittagspause auf einer der vielen Hütten und auf dem Freeride-Board zurück nach Hause. „Meran 2000 ist übrigens auch ideal zum Spaziergehen und Abschalten, meint Omar Visintin abschließend. Die Ausrüstung kann im Übrigen bequem in einem der vielen Skigebiete selbst ausgeliehen werden. Und wer im Frühherbst und im Frühling Lust auf Schnee hat, ist am Schnals-taler Gletscher optimal aufgehoben. ■





OMAR VISINTIN

4

Vincitore di due Coppe del Mondo, un titolo assoluto di Coppa del Mondo, più volte Campione Italiano, innumerevoli podi e altri importanti piazzamenti: questo il palmares dello snowboarder **Omar Visintin**. "Essere snowboarder significa per me poter fare ciò che più amo! Ho trasformato il mio hobby in una professione", racconta. Questo significa che proprio in questi giorni è nel vivo della "sua stagione" e che il tempo per il riposo è davvero poco: "in inverno, ci si allena!". In questi mesi dunque, il 28enne è più in giro per il mondo che a casa. Ma quando c'è, due sono i luoghi del cuore: Merano 2000 per lo snowboard e la palestra delle Terme Merano per completare il training: "e se resta ancora un po' di tempo, alle Terme vado anche volentieri a nuotare". Tranquillamente a mollo in piscina o nella sauna, Omar può rilassarsi e ricaricare le batterie: l'alternanza caldo-freddo è un toccasana per la circolazione e aiuta a rigenerarsi. E quando nevicata? Tavola da corsa e su a Merano 2000 per concedersi un po' di free ride: "ho trascorso lì un sacco di tempo nella mia infanzia e adolescenza, le prime prove di snowboard le ho fatte lassù". Il posto ideale, anche perché non è lontano dalla città, 30 minuti e si è sulle piste. Ecco allora un suggerimento per una piccola gita: si parte la mattina, salendo con gli impianti di risalita o camminando con le racchette da neve, verso i monti Ivigna, Spiller o Mittag, un pranzo gustoso in uno dei tanti rifugi e discesa verso casa sulla tavola da free ride. "Merano 2000, tra l'altro – consiglia l'atleta – è anche perfetta per passeggiare e spegnere il cervello". L'attrezzatura può essere facilmente noleggiata in una delle tante stazioni sciistiche, e per chi anche in autunno e primavera ha voglia di neve, sul ghiacciaio della Val Senales può trovare esattamente ciò che sta cercando. ■

INFO

WEITERFÜHRENDE LINKS:

Angelika Rainer: angelika-rainer.com
Evelin Lanthaler: rvpasseier.com
Omar Visintin: facebook.com/visintinomar
Siegmar Klotz: siegmaklotz.com

Meran 2000: meran2000.com
Pfelders: pfelders.com
Schnalstaler Gletscher: schnalstal.com
Schwemmalm: schwemmalm.com
Vigiljoch: vigilio.com

Eisklettern und Icefight: feel.the-mountains.com oder alpinschule-ortler.com und eisklettern.it, wo sich am Eisturm Rabenstein in Passeier auch die weltbesten Eiskletterer messen.
Snowboarden: meran2000.com
Ski- und Snowboardverleih: rentandgo.it

Winter im Meraner Land: merano-suedtirol.it
Sport und Genuß: suedtirol.info
Entspannen: thermemeran.it
Advent- und Weihnachtsmärkte: siehe S. 54
Shopping-Tipps: merano-suedtirol.it
Regional essen mit App und Buch
 „Echte Qualität am Berg“: merano-suedtirol.it

LINK CORRELATI:

Angelika Rainer: angelika-rainer.com
Evelin Lanthaler: rvpasseier.com
Omar Visintin: facebook.com/visintinomar
Siegmar Klotz: siegmaklotz.com

Merano 2000: merano2000.com
Plan in Val Passiria: pfelders.com
Ghiacciaio Val Senales: valsenales.com
Schwemmalm: schwemmalm.com
San Vigilio: vigilio.com

Arrampicata su ghiaccio e Icefight:
feel.the-mountains.com o alpinschule-ortler.com und eisklettern.it, qui, sulla torre di ghiaccio Rabenstein in Passiria, competono anche i migliori ice climber del mondo.
Snowboard: merano2000.com
Noleggio sci e snowboard: rentandgo.it

Inverno a Merano e dintorni: merano-suedtirol.it
Sport invernali: suedtirol.info
Relax: thermemeran.it
Avvento e Mercatini di Natale: vedi pagina 54
Shopping: merano-suedtirol.it
Cibo regionale su app e libro
 "Sapori Alpini – Pura qualità in montagna a Merano e dintorni": merano-suedtirol.it

Unterwegs mit dem Bus in Merans Umgebung

In vacanza con il bus a Merano e dintorni



Sanfte, stressfreie Ausflugsideen mit dem Bus:
Eislaufen, Rodeln oder Wandern abseits von Trubel
und Wirrwarr. So geht's!

Rilassanti e piacevoli idee di viaggio, rigorosamente in bus:
pattinaggio su ghiaccio, slittino, passeggiate a piedi,
lontano dal caos e dalla confusione. Ecco come e dove!

**HIER GEHT'S ZUM FAHRPLAN
VON MERAN UND UMGEBUNG:
PERCORSI E ORARI DEI BUS
A MERANO E DINTORNI:**



Treffpunkt Lana Busbahnhof: Im Zwei-Stunden-Takt wochentags fährt hier der öffentliche **Bus Nr. 246** über den Gampenpass vorbei am Bunkermuseum Gampen Gallery (von Mai bis Oktober geöffnet) nach Unsere Liebe Frau im Walde und weiter nach St. Felix und Fondo im Val di Non. – Der Bus startet übrigens am **Meraner Bahnhof, wie die meisten Busse in die Umgebung**. Wir steigen auf 1.342 m Meereshöhe in **Unsere Liebe Frau im Walde** aus. Uns empfangen Schnee, Sonne und ein wunderbares Winterpanorama: Schneeschuhwandern über winterliche Wiesen und Almen, **Winterwandern** auf verschneiten Steigen und Wegen, Einkehren in idyllischen Almhütten, Rodeln oder Eislaufen am **Felixer Weiher** (Mutige können darin auch ein Eisbad nehmen), elegantes Schleifenziehen auf den Langlaufloipen oder Hoch zu Ross durch weiße Wälder, und im Dorfzentrum erwartet der **Schnee- und Erlebnispark „Ulfi Snowfun“** Kinder und Anfänger.

Wer im Winterurlaub wohltuende Alternativen und sanfte Aktivitäten sucht, findet sie auch im **Ultental**: Mit dem **Bus Nr. 245** ab Meran kommt man direkt zur Talstation der Bahn in Kuppelwies, die auf die **Schwemmalm** fährt. Einmal „oben“, im Zentrum des Skigebietes, gibt es für Skizwerges den **Skikindergarten** „Bärenhöhle“ und die „Schwemmy“ **Schneewelt**. Das Übungs- und Spaßgelände ist ideal, damit sich die Kleinsten auf der Rodel, den Skiern oder mit dem Bob vergnügen können. Die etwas Größeren haben die Möglichkeit quasi vom Bus direkt in die **Langlaufloipe** einzusteigen. Bevor es am Abend zurück ins Schlafquartier geht, sollte man **am Besten in einem der umliegenden Gasthöfe, Hütten oder Buschenschänke die lokale Speisekarte durchkosten** und die Südtiroler Lebensart kulinarisch kennenlernen. Übrigens: Die glitzernden Schneewelten aller fünf Skigebiete des Meraner Landes bieten für die kleinsten Gäste Skikindergärten mit Maskottchen und **Betreuung für die ersten Schwünge** an.





Die gesunde frische Luft der Südtiroler Berge kann man auch in **Dorf Tirol**, nicht unweit von Meran atmen (**Bus Nr. 221**). 2017 wird es dort erstmals einen Eislaufplatz geben, damit Eisprinzessinnen und -prinzen ihre Pirouetten drehen können. **Knapp ein Dutzend Natureislaufplätze oder Eishallen, die bequem mit Bus, Bahn oder Seilbahn erreichbar sind, gibt es in Meran und Umgebung:** Kurven zwischen und Balance-Bewahren üben geht auch auf dem Eis im Freien oder in der Halle der **Meranarena** sowie dem **Eislaufplatz vor der Therme Meran**, im **Schnalstal (Bus Nr. 261)** auf den Eislaufplätzen in Unser Frau in Schnals und in Karthaus, auf den Natureislaufplätzen im sanftmobilen Wintersportort **Pfelders (Bus Nr. 241)** und auf dem nostalgischen Hochplateau **Vigiljoch** bei Lana (**Seilbahn oder Sessellift**), des weiteren im **Ultental (Bus Nr. 245)** vor dem Skigebiet Schwemmalm bei Kuppelwies und im Dorf **Schenna (Bus Nr. 231)**. Wer das hoch über Meran thronende Schloss Tirol übrigens einmal anders erleben möchte, kann vom Dorf aus über den gemütlichen Schlossweg in ca. 20 Minuten zum Tiroler Schlossadvent in den historischen Mauern von Schloss Tirol spazieren. Der alljährlich Anfang Dezember stattfindende Markt taucht den Innenhof der mittelalterlichen Burg in andächtige Adventsstimmung. Im Allgemeinen sind die Weihnachtsmärkte in Meran und Umgebung zumeist von Ende November bis 6. Januar geöffnet und zeigen neben interessanten Geschenkeideen traditionelle Handwerkskunst. **Eine gemütliche und stressfreie Anfahrt gelingt am besten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln.**

P unto d'incontro la stazione dei bus a Lana: ogni due ore ferma qui giornalmente l'autobus **n. 246** che passando per Passo Palade oltre il Museo Gampen Bunker (aperto da maggio a ottobre), prosegue verso Senale e San Felice, fino a Fondo in Val di Non. **Il bus parte dalla stazione di Merano, come la maggior parte degli autobus della zona.** Si sale a 1.342 metri a **Madonna di Senale**. Ad accogliere tutti, la neve, il sole e un meraviglioso panorama invernale: passeggiate con le racchette da neve su prati innevati e altipiani, escursioni lungo i sentieri, una pausa ristoratrice nei rifugi idilliaci, un giro in slittino o una pattinata sul **Lago di Tret** (i più coraggiosi possono anche fare un **bagno di ghiaccio**), eleganti passeggiate sulle piste da fondo o a cavallo tra i boschi candidi e nel centro del paese il parco di divertimento sulla neve per bambini e principianti "Ulfi Snowfun".

Chi è invece alla ricerca di alternative rilassanti e attività dolci durante le vacanze invernali, le può trovare in **Val d'Ultimo**: con il bus **n. 245** da Merano si arriva direttamente alla stazione a valle di Pracupolo dove si può prendere la cabinovia per salire sull'altipiano **Schwemmalm**. Una volta "sopra", al centro del comprensorio sciistico si trovano l'asilo di sci "Grotta dell'Orso" e il mondo della neve "Schwemmy" per i piccoli sciatori. L'area di esercizio e divertimento è l'ideale per i bambini per divertirsi con gli sci, in slittino o in bob. I ragazzi più grandi hanno l'opportunità di arrivare dal bus quasi direttamente sulla pista di fondo. E la sera, prima di tornare verso "casa", imperdibile una tappa nei tanti masi, agriturismo o "Buschenschänke" della zona, dove gustare le **specialità gastronomiche altoatesine**.

Da non dimenticare, tutte e cinque le aree sciistiche della zona di Merano offrono, per gli ospiti più piccoli, asili con mascotte e **assistenza per i primi passi sulla neve**.

L'aria fresca e salubre delle montagne altoatesine si può respirare anche a **Tirolo**, non lontano da Merano (**bus n. 221**). Per la prima volta da quest'anno, ci sarà anche una pista di pattinaggio, dove principi e principesse del ghiaccio potranno lanciarsi nelle più aggraziate piroette. In generale, sono circa una dozzina a Merano e dintorni le aree in cui è possibile pattinare (tra piste attrezzate e naturali), tutte facilmente raggiungibili in autobus o funivia: sulla pista della **Meranarena** o in quella di fronte alle Terme Merano, si può fare pratica di curve e salti; in **Val Senales (bus n. 261)** si può pattinare a Senale e a Certosa, sulle piste di pattinaggio naturali nell'area a mobilità dolce di **Plan (bus n. 241)**, e sul nostalgico altopiano di **Monte San Vigilio** sopra Lana (raggiungibile in **funivia o seggiovia**); e ancora, in **Val d'Ultimo (bus n. 245)** si pattina a Pracupola nel comprensorio di **Schwemmalm** e nel paese di **Scena (bus n. 231)**. Chi desidera invece sperimentare in modo diverso l'imponente **Castel Tirolo** sopra Merano, può passeggiare per circa 20 minuti lungo le mura e raggiungere così il particolare "Avvento a Castel Tirolo", un mercatino natalizio d'altri tempi, che si svolge ogni anno i primi di dicembre nel suggestivo cortile del castello medievale. In generale, i mercatini di Natale di Merano e dintorni sono aperti solitamente da fine novembre fino al 6 gennaio e sono i luoghi ideali in cui trovare originali idee regalo dell'artigianato tradizionale altoatesino. Con i mezzi pubblici, il viaggio è ancora più facile, confortevole e piacevole.



**BEZIRKSGEMEINSCHAFT
BURGGRAFENAMT**
Otto-Huber-Straße 13
39012 Meran
+39 0473 205110
bzgbga.it

**COMUNITÀ COMPRESORIALE
DEL BURGRAVIATO**
Via Otto Huber 13
39012 Merano
+39 0473 205110
bzgbga.it

DRINNEN ODER DRAUSSEN?
GEMÜTLICH ODER RASANT?
SCHÖN IST BEIDES UND IN
MERAN UND UMGEBUNG
AUCH BEIDES ZU HABEN.

.....
DENTRO O FUORI?
TRAQUILLITÀ O ADRENALINA?
A MERANO E DINTORNI –
IN INVERNO – SI POSSONO
AVERE ENTRAMBE.



Hotels und Bauernhöfe stillen
Sehnsüchte nach Entspannung und
Muße: einheimische Gerichte – auch
vegetarisch, Produkte aus eigener
Erzeugung, Bauernladen, Spielplatz,
Live-Bands und DJs. Alles zu haben
und erreichbar mit einem der sieben,
insgesamt knapp 8 km langen Lifte
im Skigebiet **SCHWEMMALM** auf
Halbweg über Kuppelwies im 40 km
langen Ultental.

Alberghi e masi soddisfano la voglia
di relax e svago: piatti locali – anche
vegetariani, prodotti contadini, parchi
giochi, musica dal vivo e DJ set.
Per avere tutto questo, basta usare uno
dei sette impianti di risalita dell'area
sciistica di **SCHWEMMALM** a Pra-
cupola che si trova a metà val d'Ultimo,
lunga 40 km.

40
km



Hier trainieren **SIEGERINNEN UND
SIEGER**: Dominik Paris, Siegm
Klotz, Lara Gut, Lindsey Vonn, Julia
Mancuso, Aksel Lund Svindal, Kjetil
Jansrud, Erik Guay und viele andere
Athletinnen und Athleten nutzen die
idealen Trainingsbedingungen im
Skigebiet Schwemmalm im Ultental.
Die breiten Schneepisten für alle
Schwungvarianten und Geschwin-
digkeiten werden von Klein, Größer,
Gästen und Profis geschätzt.

Qui si allenano i **CAMPIONI**:
Dominik Paris, Siegm Klotz, Lara Gut,
Lindsey Vonn, Julia Mancuso, Aksel
Lund Svindal, Kjetil Jansrud, Erik Guay
e molti altri atleti, sfruttano le condi-
zioni ideali del comprensorio sciistico
Schwemmalm in Val d'Ultimo. Le ampie
piste per tutti i livelli e velocità, sono
apprezzate da piccoli, grandi, ospiti e
professionisti.

1968

Vor knapp einem halben Jahrhundert,
im Jahr 1968, wurde **MERAN 2000**
geboren: Die erste Seilbahn startete
vom Naiftal auf 650 Metern und führte
auf das Pfiffing Köpfl auf knapp 2.000
Metern Höhe. Mittlerweile ist das
Skigebiet für die ganze Familie von
Meran aus bequem mit dem Bus und
der Gondel in einer knappen halben
Stunde zu erreichen.

Poco meno di mezzo secolo fa, nel
1968, è nato il comprensorio di
MERANO 2000: la prima funivia
partiva dalla val di Nova a 650 metri
e portava su fino al Pfiffing Koepl a
quasi 2000 metri. Nel frattempo, l'area
sciistica per tutta la famiglia è diventa
facilmente raggiungibile
da Merano in bus e in cabinovia, in
meno di mezz'ora.

Kein Hit-Countdown und keine
Kreditkartennummer, sondern
16 Pisten, 12 Lifte, 7 km Langlaufloipe
und 1 Rodelbahn. Im **SCHNALSTAL**
liegt der Schnee sicher bis Ende Mai,
der Gletscher erhebt sich in
greifbarer Nähe.

Non è un conto alla rovescia né un
numero di carta di credito: 16 12 7 1
sta per 16 piste, 12 impianti di risalita,
7 km di piste da fondo e 1 pista da
slittino. In **VAL SENALES** la neve è
assicurata fino a fine maggio e
il ghiacciaio è a portata di mano.

16 12 7 1

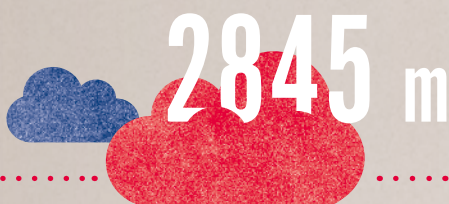
0:04:00

Das Auto bleibt hier stehen: Seit 2007
verfolgt Pfelders als erster Ferienort
Südtirols die **SANFTE MOBILITÄT**.
Tritt man vor die Hotel- oder Haustür
sind es bis zum Skilift oder zur Lang-
laufloipe, bis zum Spazierweg oder
zur Frühstücksbar, bis zur Rodelbahn
oder Schlittenfahrt nie mehr als vier
Gehminuten.

Niente auto nè stress, qui:
dal 2007 Plan pratica la **MOBILITÀ
DOLCE**, ed è pertanto una zona a
traffico limitato. Non servono più di 4
minuti a piedi per raggiungere –
dalla porta dell'hotel o di casa – lo
skilift o la pista da fondo, un bar per
la colazione o la pista da slittino.

Lust auf **EISKALT UND KUSCHELIG** im selben Moment? Das geht im Iglu bei der Schutzhütte „Schöne Aussicht“ im Schnalstal auf 2.845 m Höhe – tagsüber erreichbar mit den Liften oder der Pistenraupe „Bella Vista Express“. Dienstag abends von 18.30–22.00 Uhr ist der Aufstieg mit Tourenski über die ansonsten nachts gesperrten Pisten möglich.

Voglia di **GHIACCIO E CALORE** insieme? Magia realizzabile, nell'igloo del rifugio "Bella Vista" in Val Senales a 2.845 metri di altezza – raggiungibile durante il giorno con lo skilift o con la motoslitta "Bella Vista Express". Il martedì dalle 18:30 alle 22:00, gli scialpinisti possono salire lungo le piste, altrimenti chiuse di notte.



Tubes, Kickers, Rails oder Boxes stehen abenteuerlustigen Freeridern und Snowboardern im bestens ausgestatteten **SNOWPARK** auf Meran 2000 zur Verfügung. Insgesamt sind es 170 m Lines für Anfänger und Pros.

Nell'attrezzato **SNOWPARK** di Merano 2000, tube, kicker, rail e box sono a completa disposizione dei più avventurosi freerider e snowboarder. In totale, 170 m di linee, per principianti e professionisti.



Snowboarden, Skifahren, Telemarken: Fünf Skigebiete in Merans Umgebung bieten insgesamt 115 Kilometer Piste. Wo ist euer **LIEBLINGSPLATZ**?

Snowboard, sci, telemark... le cinque stazioni sciistiche intorno a Merano offrono un totale di 115 chilometri di piste. Qual è il tuo **POSTO PREFERITO**?



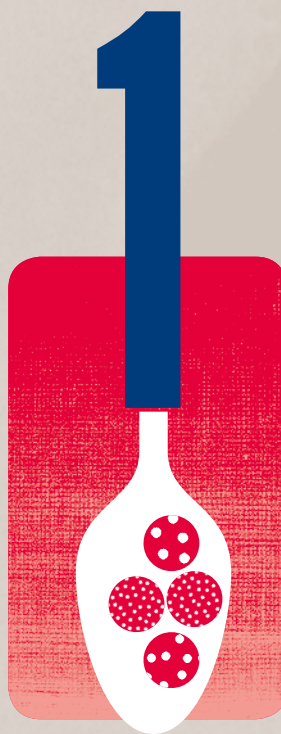
Sono i chilometri da fare in auto, dopo una rilassante passeggiata nel romantico comprensorio sciistico di **MONTE SAN VIGILIO**, per godersi una torta di grano saraceno e una tisana profumata in una delle molte locande, taverne e malghe della zona. L'auto rimane a valle e con la funivia che passa ogni mezz'ora, in 8 minuti si sale da 328 a 1486 m, verso il silenzio e la natura.

So wenige Kilometer müsst ihr mit dem Auto fahren, um nach einem beruhigenden Spaziergang im romantischen Skigebiet **VIGILJOCH** in einem der vielen Gasthöfe, Stuben und Almen eine Buchweizentorte zu einem duften Kräutertee zu genießen. Stille, Natur und ihr, das Auto bleibt im Tal, hoch von 328 auf 1.486 Meter geht's in 8 Minuten mit der Seilbahn im Halbstundentakt.



Wenn der Eisstock über die Schwarze Lacke am Vigiljoch saust, wird er eine Durchschnittsgeschwindigkeit von 18 km/h haben. In etwa wird das auch die **GESCHWINDIGKEIT** sein, wenn man in den Kurven der Rodelbahn talwärts bremst. Natürlich geht's auch schneller.

Quando il birillo dello stock sport sfreccia sul ghiaccio del Lago Nero di Monte San Vigilio, ha una **VELOCITÀ** media di 18 km all'ora. La velocità sarà più o meno la stessa, quando in discesa si frena sulle curve della pista di slittino. Naturalmente, si può andare anche più veloce.



Die Grundzutaten für diese einfachen Gerichte kommen zumeist aus der eigenen Produktion: Psairer Krapfn, Psairer Bachforelle oder verschiedene Wildspezialitäten werden in den Gasthöfen, Almhütten und Restaurants im Passeiertal auch heute noch gerne gekocht und serviert. Das Mus (aus Wasser, Milch, Mehl und Salz) wird mit Holundersaft oder Holunderbeeren gemeinsam aus einer Pfanne gegessen und aus der löffeln auch die Lehrerinnen und Lehrer der Ski- und Snowboardschule **PFELDERS** gern.

Gli ingredienti base di questo semplice piatto provengono per lo più dalla produzione locale: "Psairer Krapfn", trota di ruscello o specialità di selvaggina sono ancora oggi cucinate e servite in locande, rifugi e ristoranti della Val Passiria. Il Mus (acqua, latte, farina e sale) si mangia con succo di sambuco direttamente da 1 padella, dalla quale mangiano volentieri anche gli insegnanti della scuola sci e snowboard di **PLAN**.



Wie wär's mit Silvester in den Bergen? 22 Skihütten in Meran und Umgebung laden auch im Winter in heimelige Holzstuben und an lecker gedeckte Tische. Checkt auch die App oder das Buch **„ECHTE QUALITÄT AM BERG“**: Die Auszeichnung wird authentischen, alpinen Skihütten und Schutzhütten verliehen.

Capodanno in montagna? 22 rifugi a Merano e dintorni preparano nella accogliente Stube di legno, invitanti tavole imbandite. Date un'occhiata alla app e al libro **„PURA QUALITÀ IN MONTAGNA“**: troverete le più autentiche malghe e i migliori rifugi per la cena di San Silvestro.

DER SINN FÜR HYGGE IN SÜDTIROL

Hygge
auf Südtirolerisch

Lo stile di vita danese,
che pare essere il segreto
della felicità, è da sempre
praticato e vissuto anche
a Merano

IL SENSO ALTOATESINO PER L'HYGGE



XXXXXXXXXX

Man erzählt sich, dass die dort oben auf dänischem Boden das Geheimnis des Glücks entdeckt haben sollen. Tatsächlich bestätigt der World Happiness Report (WHR) der UNO von März 2016 zum dritten Mal, dass Dänemark das glücklichste Land der Erde ist.

Laut WHR steht Glück in engem Zusammenhang mit sozialer Gerechtigkeit und dem Gemeinschaftssinn, weniger mit dem Einkommen. Der wahre Reichtum Dänemarks ist also ein Land zu sein, wo „wenige zu viel und noch weniger zu wenig haben“ – um den dänischen Philosophen Nikolai Grundtvig zu zitieren.

Dies ist sonach die offizielle Version, für viele hingegen liegt das Geheimnis des dänischen Glücks woanders: „Hygge“ nennt es sich und scheint ein ausschlaggebender Faktor für das Wohlbefinden dieses nordischen Landes zu sein. Auf Deutsch könnte es mit „Gemütlichkeit“ übersetzt werden, ins Italienische ist es eigentlich nicht direkt übertragbar. „Hygge“ ist schwer definierbar, nicht nur als Wort. In der Bedeutung „Wohlbefinden verbreitend“ wird es seit dem 19. Jahrhundert erwähnt, aber das reicht nicht, um seinen tieferen Sinngehalt festzulegen. Hygge ist eine Atmosphäre, eine Lebensart, ein Gefühl, eine Empfindung. Und wie wir wissen, werden Empfindungen und Gefühle nicht erklärt, übersetzt oder definiert, sondern gelebt.

In Südtirol haben wir es vielleicht nie Hygge genannt, aber zweifelsohne haben wir Hygge immer schon gelebt. Man denke nur an die heimelige Südtiroler Stube: behaglich einladend, Holz getäfelt, mit gemauertem, gemütlichem Ofen zum Anlehnen, natürliche Wärme ausstrahlend, Rückzugsort für Familienessen oder einem gemütlichen Treffen mit Freunden bei einer Tasse Glühwein oder Tee.

Dieser Raum, im Herzen von Familien- und Hausleben, war für die Südtiroler schon immer Ruhe- und Rückzugsort. Hier können auch Nicht-Südtiroler Muße und Erholung suchen und finden, sich in Meran und Umgebung von Hotels, Pensionen, Restaurants, Gasthäusern oder Buschenschänken willkommen heißen lassen – hyggeliger als hyggelig.

Egal, ob alte Bauernstube oder eine zeitgenössische Interpretation derselben im Salon eines Designerhotels: Hier wird es immer ein brennendes Kaminfeuer geben, nach Wald duftendes Holz, eine Tischdecke mit alten Stickereien, weiche Kissen, ein wärmendes Getränk zu einem Stückchen schmackhaften Käse oder Speck, frisch gebackenem Brot und hausgemachten Aufstrichen. Der Hausherr oder die Hausherrin haben Anekdoten auf Lager, erzählen Geschichten vom Leben am Berg und stoßen gern mit einem guten Gläschen an.

XXXXXXXXXX

Si racconta che lassù, in terra di Danimarca, abbiano scoperto il segreto della felicità. Nel marzo 2016, infatti, il World Happiness Report dell'ONU (WHR) ha annunciato per la terza volta che la Danimarca è 'il paese più felice del mondo'.

Secondo il WHR, la felicità è collegata all'eguaglianza sociale e allo spirito comunitario, piuttosto che a quanto si guadagna. Ecco il segreto dunque: la Danimarca - per citare il pensatore danese Nikolaj Grundtvig - è un paese dove "pochi hanno troppo e anche meno hanno troppo poco".

E se questa è la versione ufficiale, per molti invece il segreto della felicità danese risiede altrove. Si chiama "Hygge", si pronuncia "ügghe" e pare essere un fattore determinante del benessere di questo paese del profondo nord. In tedesco si potrebbe tradurre con "Gemütlichkeit", in italiano non esiste una traduzione davvero calzante. Perché Hygge è qualcosa di difficile da definire, non solo in termini puramente linguistici. Il significato originale del termine, apparso nella lingua danese alla fine del XVIII, è "stare bene", ma questo non basta a definirne l'essenza profonda. Hygge è un'atmosfera, uno stile di vita, un sentimento, una sensazione. E come ogni sensazione ed emozione che si rispetti, non va spiegata, tradotta o definita. Va vissuta.

In Alto Adige forse non l'abbiamo mai definito Hygge, ma di certo l'Hygge l'abbiamo sempre vissuto. Basti pensare alla tipica Stube altoatesina, quella stanza calda e accogliente ricoperta interamente di legno, con la stufa in calce sempre accesa su cui accoccolarsi per cercare un po' di naturale calore o in cui rintanarsi per un pasto in famiglia, per un bicchiere di "Glühwein" (vin brulé) o per quattro chiacchiere fra amici.

È in questo luogo, cuore della casa e della vita familiare e domestica che gli altoatesini da sempre trovano la loro tranquillità. Ed è in questa stanza che anche i non altoatesini possono cercarla e trovarla, lasciandosi accogliere, anche a Merano e nei suoi dintorni, nei tantissimi hotel, ristoranti, locande, "Gasthof" o "Buschenschank", intimamente molto più Hygge dell'Hygge.

E che sia la "vecchia" Stube del maso o la sua più contemporanea interpretazione, ripensata nel salotto di un hotel di design, qui ci sarà sempre un fuoco che scoppietta, il legno che profuma di bosco, una tovaglia dal sapore antico, cuscini morbidi, una bevanda calda da accompagnare a un po' di formaggio casereccio o a una fetta di speck della casa. E di certo non mancherà un padrone di casa pronto a condividere piccole e grandi storie della vita di montagna o a offrire una fetta di pane appena sfornato spalmato di marmellata fatta in casa.



In Südtirol haben wir es vielleicht nie Hygge genannt, aber zweifelsohne haben wir Hygge immer schon gelebt. Man denke nur an die heimelige Südtiroler Stube.






Inutile dire che
il momento privilegiato
per essere e vivere Hygge
è l'inverno, stagione per
eccellenza della ricerca
della pace, nel silenzio
della neve e nel calore di
interni accoglienti.

HYGGE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Es erklärt sich von selbst, dass der beste Moment, um Hygge zu leben, der Winter ist, die kalte Jahreszeit, in der man in der Lautlosigkeit des Schnees und der lauschigen Behaglichkeit Frieden sucht. Und was kann mehr Hygge verbreiten als Weihnachten? – Jener Moment des Jahres, der nach Kerzen und Ingwer duftet und in dem auch Meran und Umgebung sich von ihrer hyggeligsten Seite zeigen.

Die Lebensart in Meran und Umgebung macht es einfach, die Hygge-Regeln der glücklichen Dänen in die Praxis umzusetzen. Hier ein paar Tipps, damit es auch zuhause angenehm hyggelig auf Südtirolerisch werden kann:

Stellt euch eine warme Stube an einem kalten Winternachmittag vor; sacht legt sich draußen die Dunkelheit über das Land, drinnen wärmt ein Kaminfeuer die Atmosphäre und Flammenschatten flackern neckisch über das Gemäuer. Einen Gegenpol zur hitzigen Glut bildet das beruhigende Licht einer Kerze [1].

Im Hintergrund ist die Melodie eines Liedes zu hören, oder Stille. Ein leichter Duft zieht durch den Raum: Zirbel [2] verbreitet eine angenehme und entspannende Stimmung. Zirbenholz wurde in Südtirol besonders zur Herstellung von Möbeln und zur Täfelung der Stuben verwendet und findet gegenwärtig aufgrund seiner schlaffördernden und beruhigenden Wirkung vermehrt Verwendung zum Bau von Wiegen und Betten mit Waldduft. Angesichts seiner Zusammensetzung – Vitamin C, ätherische Öle, Harze, Terpentin, Pinosylvin – verbreitet dieses Holz einen vibrierenden und berauschenden Duft in der Luft, der einen positiven Einfluss auf das Ambiente und die Personen, die sich darin aufhalten, hat.

In dieser Atmosphäre könnt ihr es euch entspannt bequem machen, von einem geliebten Menschen in den Arm nehmen lassen oder mit einem guten Buch den Kopf freilesen. Lehnt euch in eurem Lieblingssessel zurück, stützt euren Rücken mit samtweichen Kissen, schmiegt euch in kuschelige Decken und zieht euch be-

Inutile dire che il momento privilegiato per essere e vivere Hygge è l'inverno, stagione per eccellenza della ricerca della pace, nel silenzio della neve e nel calore di interni accoglienti. E ancora di più, non c'è nulla di più Hygge del Natale, quel periodo dell'anno illuminato da candele e profumato di zenzero che a Merano si presenta con tutta la sua magia indiscutibilmente "hyggelig".

Per vivere – e rivivere anche a casa propria – momenti Hygge in stile altoatesino, basta seguire alcune "regole", dettate dai felici abitanti della Danimarca, ma facilmente rintracciabili anche nella "way of life" tipica di Merano e dei suoi dintorni.

Immaginate una Stube calda, in un tardo pomeriggio d'inverno, il buio che pian piano si impossessa dell'atmosfera là fuori, mentre dentro, un camino acceso scalda l'ambiente e lo illumina di bagliori delicati e in costante leggero movimento. Una candela [1] a fare da contrappunto alle braci scoppiettanti.

Una canzone morbida in sottofondo oppure perfino il silenzio e un delicato profumo nell'aria, per creare un ambiente riposante e piacevole. Il cirmolo [2], è la materia che servirà a questo scopo. Storicamente usato in Alto Adige per costruire mobili e rivestimenti per le Stube, per la sua incredibile capacità di accompagnare il riposo e il sonno, viene sempre più utilizzato per culle e letti dal profumo di bosco. Proprio per la sua composizione – vitamina C, oli essenziali, resina, trementina, pinoli – questo legno infonde nell'aria un'essenza inebriante e coinvolgente che trasmette un positivo influsso sugli ambienti e sulle persone che li abitano.

Una volta creata l'atmosfera, potete mettervi comodi, accoccolarvi nell'abbraccio della persona amata o di un buon libro ad occupare – e liberare – la mente. Accomodatevi nella poltrona preferita, circondatevi di cuscini morbidi, avvolge-



HYGGE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

queme Kleidung aus Naturmaterialien an, wie beispielsweise aus Südtiroler Schafwolle.

Luftdurchlässig, atmungsaktiv, selbstreinigend, warm, angenehm weich und leicht wird der Wolle [3] eine heilende und therapeutische Wirkung auf Körper und Geist zugesprochen. Im Ultental werden aus diesem lokalen Rohstoff Patschen, Decken, Strümpfe, Socken und weiche Zirbel- oder Kräuterkissen gefertigt. Entspannt in einer Zirbenholzwanne, bedeckt mit der Schurwolle des Ultner Bergschafes mit duftenden Bergkräutern kann man darin auch ein pflegendes und harmonisierendes Wollbad nehmen und dem hektischen Alltag entfliehen. Nadel und Knäuel zur Hand: Die Südtiroler Wolle eignet sich natürlich auch bestens zum Stricken. Dieses Handwerk wird in Südtirol seit Generationen betrieben, vor allem an langen Winterabenden. Die Frauen, die Herrinnen der Stuben, lernten bereits von klein auf mit Bravour die Stricknadeln zu beherrschen und für die Liebsten warme Pullover, Decken und Socken zu stricken. Der rhythmische Vorgang, die abverlangte Konzentration und das schrittweise Vorgehen – vom Maschenanschlagen bis zum Vollenden des Stücks – machen das Knitting zur einfachen und effektiven Entspannungsmethode. Nach einem anstrengenden Tag ist sie ideal, um abzuschalten und sich, allein oder in Gesellschaft, kleine Momente der Ruhe und des Wohlbefindens zu schenken.

Eine weitere fabelhafte Begleitung eures ganz persönlichen Hygge-Moments ist neben der Wolle auch das lokale Heu [4]. Daraus werden Heusäckchen, Heukissen, Heubetten und Heupackungen gefertigt. Seine wohltuende und heilende Wirkung auf die Gesundheit sind seit Jahrhunderten bekannt: Heu entspannt, regt den Kreislauf und den Stoffwechsel an, ist krampflösend und antibakteriell, fördert den Stressabbau und verhilft zu einem erholsamen Schlaf. Die Bauersleute wussten dies bestens und schliefen während der Heuarbeit im Heustadel auf dieser natürlichen und regenerierenden Materie.

tevi in coperte calde e indossate abiti confortevoli, realizzati in materiali naturali, come la lana di pecora altoatesina [3].

Naturalmente traspirante, autodetergente, calda e morbida, la lana è anche considerata terapeutica e curativa, per il corpo e per l'anima. In Val d'Ultimo, con questa materia locale si producono pantofole, coperte, calze, calzettoni e morbidi cuscini imbottiti con erbe di montagna o cirmolo. E con la lana locale, raccolta in una vasca di legno di cembro e mescolata con profumate erbe di montagna si possono fare bagni curativi ed armonizzanti, per il corpo e per lo spirito. O più semplicemente, ferri e gomitolo alla mano, ci si può dedicare al lavoro a maglia. Questa attività artigianale è sempre stata praticata in Alto Adige, soprattutto nelle lunghe serate invernali. Le donne, regine della Stube, già da bambine imparavano a sferruzzare con maestria, per creare maglioni, coperte e calzettoni caldi per i propri cari. Grazie al suo procedere ritmato, alla concentrazione che richiede e al lento svolgersi dei punti, dal groviglio iniziale fino all'apparizione dell'oggetto desiderato, il "knitting" permette di rilassarsi in modo semplice e antico, di ritrovare la serenità dopo una giornata faticosa e di regalare piccoli momenti di benessere, in solitudine o in compagnia.

Come la lana, altro prodotto della natura compagno ideale di un'atmosfera e di una casa davvero Hygge è il fieno locale [4] con cui vengono realizzati sacchetti aromatici, materassi, cuscini e impacchi rilassanti. I suoi effetti benefici e salutari sono noti da secoli. Il fieno aiuta infatti il rilassamento, la circolazione e il metabolismo, concilia il sonno, è anti batterico, allontana i crampi, è destressante. Lo sanno bene i contadini altoatesini, che durante le fatiche della fienagione, dormivano nel fienile, avvolti da questa materia rinfrescante e rigenerante.



Regelmäßige
Verkostungen

Degustazioni
frequentemente

Regionale Produkte mit Tradition, Herz und Leidenschaft ...

... im neuen Untergeschoss der
Seis - Seiser Alm Bahn Talstation.

Prodotti regionali ricchi di storia e tradizione ...

... nel nuovo seminterrato della
Cabinovia Alpe di Siusi, stazione
a valle.



Südtirol Products

Seis - Seiser Alm Bahn AG
Funivia Siusi - Alpe di Siusi SPA
Schlernstraße 39 / Via Sciliar 39
39040 Seis am Schlern / Siusi allo Sciliar

www.suedtirol-products.com
Tel. +39 0471 704 270

HYGGE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Nun, da es so schön gemütlich ist, darf natürlich eine Tasse heißer Tee nicht fehlen, der das Gemüt beruhigt und eure Hände wärmt. Auf den unzähligen Bauernhöfen und Almen im Meraner Land können verschiedenste Tees und Aufgüsse entdeckt und probiert werden [5]. Die für die Heißgetränke verwendeten Blumen und Kräuter werden auf den Bergwiesen in der Umgebung gesammelt: Holunderblüten oder Kornblumen, Zitronenmelisse, Pfefferminze, Brennessel, Salbei, Eisenkraut oder Ringelblume werden zu duftenden, aromatischen Mischungen vermengt. Sie hüten das Geheimnis des Wohlbefindens, so scheint es, und schenken Gelassenheit, regenerieren den Körper und Geist und schenken unmittelbar ein unbezahlbares Gefühl von Entspannung und neuer Energie. Unentbehrlich in Südtirol, auch zum Süßen dieser Getränke, ist der Honig. Die Imkervereinigung Partschins ist eine der ältesten des Landes (Gründung 1901) und zählt 40 aktive Imker: Hieran sieht man auch die enge Verbindung von Boden und Bevölkerung mit der Natur und seinem süßen Nektar.

Zum Gaumenkitzeln passen zur Tasse Tee feine hausgemachte Kuchen oder Kekse. Ein traditionelles Rezept der Südtiroler Feinbäckerei sind die „Spitzbuben“ mit Marmeladenfülle und Staubzucker [6] oder die „Vanillekipferl“, die unbedingt auch in die weihnachtliche Keksdose gehören. Zubereitet werden sie nach überliefertem Rezept in der Adventszeit aus Mehl, Mandeln, Haselnüssen, Zucker, Butter, Eiern und natürlich Vanillezucker – so buken schon die Bäuerinnen vor etlichen Jahren für die gesamte Familie und Verwandtschaft. Zum Ausklang darf's noch ein unschuldiger Hauch, süßer Sünde sein. Schokolade ist bekannt in aller Welt, findet den Weg in aller Munde, schenkt wahre Glücksmomente und hat in Südtirol viele spannenden Begleitungen und Füllungen gefunden, beispielsweise einheimische Beeren und Früchte, Schnäpse und Edelbrände und sogar das knackige Schüttelbrot.

Das Bild ist nun komplett, die Atmosphäre perfekt, die Geruhbarkeit zurück. Der Sinn für Wohlbefinden liegt in den einfachsten und echten Dingen verborgen: die Suche nach mentalem und physischem Gleichgewicht, die Flucht aus dem Alltagsstress, vielleicht ohne Telefon und Technologie, in Gesellschaft lieber Menschen. Das alles ist Hygge. Und seit jeher Südtirol. ■

Ora che vi siete messi comodi, non può mancare una tazza fumante di the a calmare l'anima e a coccolare le mani. Nei tanti masi e nelle malghe del meranese, si possono scoprire tisane, infusi e the realizzati con fiori ed erbe locali [5], raccolte direttamente nei prati e nei campi di montagna. I fiori di sambuco o di fiordaliso, la melissa officinalis, la menta, l'ortica, la salvia, la verbenza o la calendula odorosa, trasformate in miscele profumate ed aromatiche, sembrano custodire il segreto del benessere, donano tranquillità, rigenerano il corpo e la mente e donano immediatamente un impagabile senso di rilassatezza e di nuova energia. E, immancabile in Alto Adige, per addolcire queste bevande, il tradizionale miele di montagna. L'associazione Apicoltori di Parcines è una delle più antiche del territorio (risale al 1901) e conta circa 40 apicoltori attivi: ecco dunque chiaro il legame forte tra questa terra e il suo dolce nettare della natura.

Una volta pronta la tazza fumante, è tempo di concedersi qualche piccolo piacere per il palato, come torte e biscotti fatti in casa [6]. Nella tradizione pasticceria altoatesina sono immancabili gli „Spitzbuben“ (occhio di bue), pieni di marmellata e spolverati di impalpabile zucchero a velo o i „Vanillekipferl“ (cornetti di vaniglia), un classico nel periodo natalizio, da preparare con le antiche ricette delle donne del maso che proprio durante l'Avvento, passavano, e passano ancora, ore in cucina tra farine, zucchero e uova, mattarello alla mano, per sfornare deliziosi biscotti da donare a Natale a familiari e amici. E per finire, una piccola innocente trasgressione, un tocco di cioccolata, prodotto noto in tutto il mondo per la sua inconfondibile capacità di regalare felicità e che in Alto Adige ha trovato molte sfiziose compagnie a far da ripieno, come la frutta locale, i distillati e le grappe e perfino il tradizionale pane croccante „Schüttelbrot“.

Il quadro ora è completo, l'atmosfera perfetta, la calma ritrovata. Il senso di benessere nascosto nelle cose semplici e pure, la ricerca dell'equilibrio mentale e fisico, la fuga dallo stress della vita quotidiana, magari senza telefoni e altri apparecchi tecnologici, godendo della compagnia delle persone care: tutto questo è molto Hygge. Ma anche, da sempre, molto Alto Adige. ■



Winter auf der Seiser Alm: pures Vergnügen und Entspannung

Inverno all'Alpe di Siusi: piacere puro

Il sole che risplende sulle piste mentre si scia sulla neve candida, è una delle immagini più suggestive dell'inverno. Se poi le piste sorgono tra le maestose montagne delle Dolomiti all'ombra dello Sciliar, sul più ampio altipiano d'Europa inserito tra i patrimoni Unesco dal 2009, la bellezza, il relax e il divertimento sono un'assoluta certezza.

Con 60 km di piste, 80 km di piste di fondo, il miglior snowpark d'Italia e la neve sempre garantita grazie alla posizione in quota, l'Alpe di Siusi è il luogo ideale per lo sci, lo snowboard, lo sci alpino, lo sci di fondo, le passeggiate con le racchette da neve, le corse in slittino, il pattinaggio su ghiaccio, il trekking e molte altre attività, per tutta la famiglia.

Un luogo semplicemente incantevole, per gli sportivi più esperti e per gli amanti della natura incontaminata, nella quale trovare anche tanti servizi efficienti e accoglienti strutture alberghiere (direttamente sulle piste o collegati con busnavette), baite e tradizionali locali in puro stile altoatesino.

Nel nuovo edificio a tre livelli presso la stazione a valle della Funivia Siusi-Alpe di Siusi gli appassionati sportivi, i turisti di passaggio e le persone del posto possono godersi una pausa, assaggiare le specialità locali nei ristoranti, fare shopping nei negozi di articoli sportivi, usufruire del deposito e servizio sci e acquistare prodotti locali, da gustare subito o da portare a casa come ricordo di un'indimenticabile settimana bianca all'Alpe di Siusi.

La stazione sciistica Alpe di Siusi ha ricevuto da Skiresort.de, il più grande portale di test del mondo per gli sciatori, il riconoscimento come miglior test 2017 nella categoria "Insider tip: principale stazione sciistica fino a 60 km di piste".



Verschneite Hänge, in der Sonne glitzernde Pisten unter strahlend blauem Himmel – so sieht der perfekte Winter aus. Wenn diese Schneelandschaft noch dazu inmitten der majestätischen Berge der Dolomiten liegt, nächst des Schlernmassivs, auf der höchsten Alm Europas mitten im Unesco-Weltkulturerbe (seit 2009), sind Charme, Entspannung und Unterhaltung garantiert. 60 km Skipisten, 80 km Loipen, Italiens bester Snowpark und maximale Schneegarantie aufgrund der Höhenlage machen die Seiser Alm zum Erlebnisort für die ganze Familie: Skifahren, Snowboarden, Langlaufen, Schneeschuhwandern, Rodeln, Eislaufen, Wandern und viele weitere Aktivitäten warten darauf entdeckt zu werden.

Dieses Plätzchen ist einfach himmlisch, für Profisportler gleichermaßen wie für Freunde unberührter Natur: Eine äußerst effiziente Infrastruktur, einladende Hotels und Ferienpensionen (mit direktem Zugang zu den Pisten oder optimal verbunden mit dem Skibus), Almhütten und traditionelle Gastbetriebe heißen Besucherinnen und Besucher auf Südtirolerisch willkommen. Im neuen, dreistöckigen Gebäude an der Talstation der Seiser Alm Bahn können sich Sportler, Gäste und Ansässige im Restaurant eine Pause und lokale Spezialitäten gönnen, in den zahlreichen Sportgeschäften einkaufen, ihre Ski im Depot hinterlegen oder ausleihen, regionale und Südtiroler Produkte verkosten oder als Andenken an eine unvergessliche weiße Woche auf der Seiser Alm mit nach Hause nehmen.

Das Skigebiet Seiser Alm wurde von Skiresort.de, dem weltweit größten Testportal von Skigebieten, als **Testsieger 2017** in der Kategorie „Geheimtipp: Führendes Skigebiet bis 60 km Pisten“ ausgezeichnet.

SEISER ALM
WINTERSAISON 2017/18
Von Mittwoch, 06.12.2017
bis Sonntag, 08.04.2018
H 08.00–18.00
info@seiseralmbahn.it
seiseralmbahn.it

ALPE DI SIUSI
STAGIONE INVERNALE 2017/18:
Da mercoledì 06.12.2017
a domenica 08.04.2018
H 08.00–18.00
info@cabinoviasiusi.it
cabinoviasiusi.it



HYGGE SHOPPING

Hier ein paar Tipps, damit ihr wisst, wo und was es in Meran und Umgebung 100 % Originelles und Traditionelles aus Südtirol zu kaufen gibt: ob Schafwolle oder Heu, ob Zirbenholz oder Kräuter, ob kunterbunte Kerzen oder delikate Schokolade. So wird der Winter ganz bestimmt „hyggelig“ auf Südtirolerisch.

[3]

[1]

Die alteingesessene Drogerie **E. Kikinger** in den Meraner Lauben ist die perfekte Adresse, wenn ihr Duftkerzen in allerlei Formen und Farben sucht, die euer Heim durchströmen und für Wärme, weiches Licht und feine Düfte sorgen sollen.



La storica bottega **E. Kikinger** a Merano, è il luogo perfetto per andare in cerca di ceri e candele profumate, disponibili in tantissime forme e colori diversi, per inondare gli ambienti di casa di calore, luce delicata ed essenze delicate.

● **E. Kikinger**, Laubengasse 165 Via Portici, Meran/o, +39 0473 237208

[2]

Die **Schnalser Säge** im Schnalstal füllt Säckchen und Kissen mit feinsten Zirbenholzspänen aus Südtiroler Wäldern für einen feinen Duft im Schrank und im Haus. Im Angebot auch Zirbenöl und Möbel aus Zirbenholz.



Schnalser Säge in Val Senales, con il miglior cirmolo dei boschi altoatesini, realizza fiocchi da inserire in sacchetti per profumare gli armadi e in morbidi cuscini, essenze per deodorare la casa e naturalmente, mobili dall'inconfondibile profumo di bosco.

● **Schnalser Säge**, Karthaus 98 Certosa, Schnals/Senales, + 39 334 7155699, l.metzdorff@schnalsersaee.com, schnalsersaee.com

Bergauf fertigt aus der Wolle der Schafe vom Tal Hauspatschen und Socken, Rucksäcke und Accessoires für Haus und Heim, Bergkräuter- oder Zirbelkissen, Massagegürtel und Yogamatten. **Amalalana** und Paola Isoardi hingegen verflechten Kunst und Natur miteinander: die richtige Adresse für reine Schafwolle aus Südtirol, Alpaka und Mohair.



Bergauf con la lana delle pecore della valle produce pantofole e calzettoni, zaini, accessori per la casa, cuscini imbottiti con erbe di montagna o cirmolo e cinture per massaggi o tappetini per lo yoga. Mentre da **Amalalana** di Paola Isoardi, arte e natura si intrecciano: ecco l'indirizzo per trovare lana integrale delle pecore altoatesine, alpaca e mohair.

● **Bergauf**, G. Z. Schmiedhof 349, St. Walburg/Santa Valburga, +39 329 2722105, info@bergauf.it, bergauf.it

Amalalana, Laubengasse 170 Via Portici, Meran/o, +39 339 3377936, paolaisoardi@gmail.com, amalalana.it



HYGGE SHOPPING

Ecco cosa e dove acquistare prodotti 100% altoatesini, originali, tradizionali, autentici. Dalla lana di pecora locale al fieno per la casa, dal cirmolo profumato alle erbe aromatiche, dalle candele colorate alla cioccolata sfiziosa.
Per vivere un inverno veramente “hyggelig”, alla maniera dell’Alto Adige.

[5]

[4]

Südtiroler Bergwiesenheu in St. Leonhard in Passeier arbeitet Heu in Säckchen, Kissen, Betten und Packungen ein. Das Heu kommt ausschließlich von ökologisch bewirtschafteten, Südtiroler Almwiesen, die über 1.700 m Meereshöhe liegen.

Der **Bio-Hof Unterschweig** und der **Zum Oberen Hof** im Ultental produzieren Tees, Aufgüsse mit Blumen und Kräutern aus der Umgebung. **Wegleit** ebenfalls im Ultental produziert nach kontrolliert biologischen Kriterien Kosmetika, Teemischungen, Kräutersalze, Öle und Essige – die Zutaten stammen ausschließlich aus hofeigenem Anbau und werden mit selbst gesammelten Wildkräutern und Wildblüten ergänzt.

[6]

Die Spitzbuben-ähnlichen, quadratischen Vollkornkekse aus einheimischem Getreide von **Venustis** sind entweder mit Fruchtaufstrich aus Vinschgauer Marille oder Waldfrüchten gefüllt und einfach ein Genuss.



Südtiroler Bergwiesenheu a San Leonardo in Passiria produce sacchetti, materassi, cuscini e impacchi, rigorosamente con il fieno d’alta montagna altoatesino che proviene esclusivamente da malghe ad almeno 1.700 m di altitudine e da prati coltivati secondo criteri ecologici.

● **Südtiroler Bergwiesenheu**, Niedersteinhof, Schlattach 61 Slattago, St. Leonhard in Passeier/San Leonardo in Passiria, +39 335 1050161/+ 39 0473 656500, info@bergwiesenheu.com, bergwiesenheu.com

In Val d’Ultimo, il **Bio-Hof Unterschweig** e il **Zum Oberen Hof** producono tisane, infusi e the con fiori ed erbe locali. Sempre nella valle, **Wegleit** produce prodotti cosmetici, miscele di the, sale alle erbe, oli e aceti, secondo procedimenti biologici e con ingredienti che provengono esclusivamente dalla coltivazione del maso, integrati da erbe e fiori selvatici.

● **Bio-Hof Unterschweig**, Unterschweighof 267, St. Nikolaus Ulten/S. Nicolò Ultimo, +39 333 1899810, unterschweig@brennercom.net, uab.it/unterschweig

Zum Oberen Hof, Kuppelwies 17 Pracupola, +39 0473 799058, kraeutertee.it

Wegleit, Wegleit 315, St. Walburg/Santa Valburga, +39 0473 795386, info@kraeuterreich.com, kraeuterreich.com

Gustosi e genuini, come fatti in casa, i curiosi “Spitzbuben” quadrati di **Venustis**, sono preparati con cereali locali del Monte Sole e ripieni di una sfiziosa composta di albicocche o di lamponi rigorosamente della Val Venosta.

● **Creativ schenken & genießen**, Vinschgaustraße 10 Via Venosta, Laas/Lasa, +39 0473 626585, info@venustis.it, venustis.it





Der Advents- kranz

La corona
d'avvento
altoatesina



Die Florale Werkstatt

ist eine wahre Fundgrube für Zauberhaftes: In einer großen, lichtdurchfluteten Halle in Lana nehmen Pflanzen und Blumen, Blätter und Sträucher durch die fachkundigen Hände von Thomas und Theo (den beiden Inhabern und Gründern dieser neuen Generation von Floristik) sowie ihren Mitarbeitern neue Formen an und verwandeln sich in fabelhafte Sträuße, anmutige Dekorationen, elegante Tischgestecke und unzählige andere erstaunliche Wunderwerke – die Schönheit der Natur und pure Kreativität faszinierend vereint. In der zeitgenössischen Atmosphäre dieses Blumenhauses, durchzogen von antikem Flair, hat Thomas für uns mit flinker und erfahrener Hand einen typischen Südtiroler Adventskranz gebunden und führt uns Schritt für Schritt durch dieses beliebte und von den Südtirolern hoch geschätzte, häusliche Handwerk.

In der Vorweihnachtszeit darf dieses Adventssymbol hierzulande nicht fehlen: Ein aus Fichtenzweigen geflochtener Kranz, geschmückt mit getrockneten Zapfen, Früchten, Kugeln oder anderem weihnachtlichen Schmuck und vor allem vier Kerzen – davon wird im Dezember jeden Sonntag eine entzündet.

Die Entstehung dieses Weihnachtssymbols geht auf die Idee von Johann Hinrich Wichern, Leiter des Kinderheims „Rauhe Haus“, 1839 in Hamburg zurück: Da die Kinder immer fragten, wann denn endlich Weihnachten sei, wollte er ihnen verständlich machen, wie viel noch bis zum lang erwarteten Heiligabend fehle. Sein Einfall war einfach, aber effektiv: Auf einem alten Wagenrad brachte er 28 Kerzen an – 24 kleine, rote für die Werkstage und vier große, weiße für die Sonntage

– und jeden Tag wurde eine angezündet. Seitdem erleuchtete in der Adventszeit jedes Jahr ein großer Holzreifen von zwei Metern Durchmesser das Rauhe Haus und ungefähr 20 Jahre später begann derselbe Wichern den Kranz so wie wir heutzutage mit Fichtenzweigen zu schmücken.

Beeindruckt von der feierlichen Kraft und der symbolischen Tragweite dieses Objektes, das weit mehr als ein Schmuckelement war, schätzten mit der Zeit mehr und mehr Menschen diese neue Gepflogenheit. Auch die Südtirolerinnen und Südtiroler bereiten sich Ende November auf Weihnachten und diese magische Zeit vor, flechten ihre eigenen Adventskränze mit vier Kerzen und zünden jeden Sonntag eine mehr an, damit das Haus von traditioneller, reiner Weihnachtsatmosphäre erstrahle.





Florale Werkstatt è un vero laboratorio delle meraviglie.

Nel grande e luminoso spazio industriale immerso a Lana, le piante, i fiori, le foglie, gli arbusti si trasformano e prendono vita nelle esperte mani di Thomas e Theo (i due titolari e fondatori di questa fioreria di nuova generazione) e dei loro collaboratori, diventando mazzi indimenticabili, decorazioni originali, eleganti centritavola e mille altri splendori che coniugano la bellezza della natura e la pura creatività.

È in questa suggestiva bottega, sospesa tra contemporaneità e calore antico, che Thomas, con gesti esperti e sapienti ha creato per noi una tradizionale corona d'Avvento, guidandoci passo dopo passo in questa attività di "artigianato domestico", così amata e preziosa per gli altoatesini.

Nel periodo di Natale infatti, nelle case degli altoatesini non può mancare questo simbolo dell'Avvento, una semplice ma significativa corona creata con un anello di rami d'abete rosso intrecciati, quattro candele – da accendere una ogni domenica dell'Avvento – e altre decorazioni tipicamente natalizie come nastri, frutta secca o palline colorate.

La storia di questo simbolo del Natale affonda le sue radici nella Amburgo del 1839, quando il direttore dell'orfanotrofio "Rauhe Haus", Johann Hinrich Wichern, cercava un modo per mostrare ai suoi bambini quanto tempo avrebbero dovuto aspettare fino all'arrivo del tanto atteso giorno di Natale. Ed ecco l'idea, semplice ma efficace: una grande ruota di legno di una vecchia carrozza su cui posizionare 28 candele, da accendere una ogni giorno, 24 piccole e rosse a

simboleggiare i giorni feriali e quattro bianche e più grandi per le domeniche. Da quell'anno, ogni anno nella "Rauhe Haus" l'imponente corona dal diametro di 2 metri ha brillato di luce natalizia e circa 20 anni dopo, lo stesso Wichern ha iniziato a decorarla, come si fa ancora oggi, con rami d'abete.

Colpite dalla carica simbolica e dalla forza celebrativa di questo oggetto ben più che semplicemente decorativo, nel tempo sempre più persone si sono innamorate di questa nuova luminosa tradizione. Anche gli altoatesini, che negli ultimi giorni di novembre si preparano al Natale e al tempo magico che lo accompagna costruendo da sé la propria corona d'Avvento, con le candele ora ridotte a quattro, da accendere una ogni domenica, per far brillare la casa dell'atmosfera tradizionale e antica del Natale più puro e genuino.



Materialien

- Strohring (Strohrömer)
- Fichtenzweige in einer Länge von ca. 10–15 cm
- Grüner Wickeldraht
- Steckdraht
- Heißkleber oder Floralkleber
- Kerzenteller
- 4 Kerzen
- Rotes Band
- Verschiedene Zapfen und Eicheln
- Rebschere oder Gärtnerschere

Materiali

- Corona di paglia
- Rami di abete rosso lunghi ca 10–15 cm
- Filo in spoletta verde
- Fil di ferro (da fiorista)
- Colla a caldo
- Porta candeie
- 4 candeie
- Nastro rosso
- Pigne, ghiande
- Forbice da potatura



8
Den Adventskranz nach
eigenem Gefallen
Fertig ist er, wenn
man mit dem
Ergebnis
zufrieden ist.
Decorare a piacere
la corona. È pronta
quando si è
soddisfatti del
risultato.



7
Die Eicheln mit
dem Heißkleber
anbringen, da
man sie nicht
andrahten kann.
Applicare la colla
a caldo sul fondo
delle ghiande e
inserirle a piace-
mento.



6
Die Zapfen
einarbeiten
und mit einem
Steckdraht
befestigen.
Aggiungere
le pigne, fissan-
dole intorno
alla corona con
il fil di ferro.



5
Das rote Band in
Schleifen um die
Kerzen schlingen.
Avvolgere le
candeie con i
nastri e fare dei
bei fiocchi.



- 1** Fichtenzweige gleichmäßig an den Strohrömer anlegen, so dass die gesamte Fläche des Rings bedeckt ist.
- Applicare i rami d'abete sulla corona di paglia, facendoli girare intorno in modo da coprire tutta la superficie.



- 2** Die Zweige mit dem Wickeldraht (möglichst unauffällig) auf dem Strohrömer befestigen.



Fissare bene i rami con il fil di ferro facendo in modo che non sia troppo visibile.

- 3** In gleichmäßigem Abstand die vier Kerzenteller anbringen.



Fissare i 4 porta candele in modo che stiano ben dritti ed equidistanti tra loro.

- 4** Die vier Kerzen (evtl. mit einem Nylon geschützt) auf die Kerzenteller stellen.



Inserire le 4 candele sui porta candele.

SÜDTIROLER WEIHNACHTSGLOSSAR

MININACHSCHLAGEWERK FÜR 10 ADVENTS- UND WEIHNACHTSBRÄUCHE IN SÜDTIROL



A

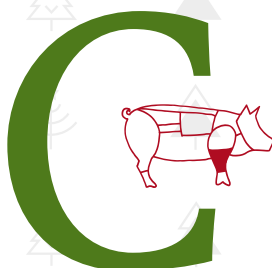
ADVENTSKALENDER

24 finestrelle, da aprire una ogni giorno dal primo dicembre fino a Natale. L'Adventskalender (calendario d'Avvento) è un immancabile compagno del periodo natalizio, per grandi e bambini. Tradizionalmente realizzato come un piccolo poster in cartone raffigurante scene di Natale, ogni finestrella svela un cioccolatino. Sempre più spesso però gli altoatesini sfoderano una grande creatività, realizzando calendari personalizzati con sacchetti colorati da appendere e pieni di delizie, piccoli regalini e pensierini personali.



BEFANA

In der Nacht vom 5. auf den 6. Januar fliegt sie auf einem Besen auf der Suche nach dem Jesuskind von Haus zu Haus: Die Befana (von Epiphanie, dem Kirchenfest der Heiligen Drei Könige) soll von eben diesen die Frohe Botschaft gehört haben, den Stern, der sie zur Krippe führen sollte, jedoch verpasst haben. Heute gilt sie als gute Hexe, die zumeist Geschenke, wie Süßes, Trockenfrüchte und kleines Spielzeug, in die am Kamin aufgehängten Socken legt. Wer übers Jahr nicht so brav war, bekommt Kohle oder Knoblauch.



COTECHINO

Am ersten oder letzten Tag im Jahr darf auf dem Mittagstisch vor allem im Norden von Italien keinesfalls der Cotechino fehlen. Die kräftig gewürzte Rohwurst aus Schweinefleisch wird einige Stunden bei milder Hitze im Wasser gekocht und nur mit Linsen als Beilage (als Symbol für Geldmünzen) gegessen. Seinen Ursprung hat das Gericht in einer Zeit, wo vom geschlachteten Tier wirklich alles verwertet wurde: Tatsächlich sind die Zutaten mageres Schweinefleisch, Schweinenacken, Schweinskopf und Schwarte (italienisch „cotenna“ – daher auch der Name) sowie Salz und Pfefferkörner als Gewürze, gefüllt in Schweine Därme und getrocknet und leicht gegart im Holzofen.



GLÜHWEIN

Il Glühwein o vin brulé è un must dell'avvento in Alto Adige. La ricetta è semplice: vino rosso caldo, addolcito con zucchero e spezie aromatiche come cannella e chiodi di garofano e profumato da un po' di scorza d'arancia o di mela. È la bevanda più consumata nei mercatini di Natale, dove si sta sempre all'esterno delle tipiche casette in legno. Nel freddo di dicembre, il Glühwein riscalda le mani e il corpo. Un'alternativa tutta altoatesina, l'Apfelglühmix. Succo di mele dell'Alto Adige caldo, con una goccia di rum, per scaldare ancora di più!



KRAMPUS

Simili a diavoli infernali, vestiti di pelliccia, con mostruose maschere in legno fatte a mano e sempre accompagnati dal suono potente delle campane che portano alla cintura, i Krampus hanno lo scopo di far prendere paura ai bambini maleducati e cattivi. Contrappunto della figura del buon San Nicolò, nei giorni che precedono o seguono la celebrazione di questo santo, a Silandro e in Val Venosta vengono organizzate imponenti sfilate di decine di spaventosi e affascinanti Krampus.

IL GLOSSARIO DEL NATALE IN ALTO ADIGE

10 TRADIZIONI DEL NATALE ALTOATESINO: UN FELICE MIX TRA CULTURA ITALIANA E TEDESCA



MANDORLATO

Zum Essen dieses mehr oder weniger drei Finger starken und ein bis zwei Hand langen Riegels braucht es gute Zähne, denn er ist hart, es gibt jedoch auch weichere. Diese typisch weihnachtliche Leckerei wird aus vier Zutaten hergestellt: Honig, Zucker, Eiweiß und Mandeln. Wann genau das Mandorlato, im Südtiroler Dialekt auch als „Manderlatt“ bezeichnet, erstmals gegessen wurde, ist nicht feststellbar. Der Ursprung geht aber wahrscheinlich auf den Handel mit dem Orient zurück.



PANETTONE

Das zylinderförmige, Süßgebäck mit Kuppel darf in der Weihnachtszeit auf gar keinen Fall fehlen: Die klassischen Zutaten für den Panettone sind kandierte Früchte und Rosinen vermengt in Weizensauerteig. Erstmals gebacken hat den Kuchen anscheinend ein gewisser Toni – deshalb der Name, von „pan di Toni“, „Brot von Toni“. Da es überdurchschnittlich lange haltbar ist, eignet es sich gut als Mitbringsel und schmeckt auch nach einigen Monaten noch lecker. Viele Bäckereien backen in der Vorweihnachtszeit ihren eigenen, besonderen Panettone nach traditionellem Rezept. Genauso beliebt ist der Pandoro (übersetzt: goldenes Brot), zumeist sternförmig aus lockerem Hefeteig.



PRESEPE

Kennen tun wir sie alle, doch wer hat sie erfunden? Seinen Ursprung hat die Weihnachtskrippe in der Zeit von Franz von Assisi: Er soll 1223 mit Erlaubnis des Papstes in Greccio bei Rieti in der Region Latium erstmals die Geburt Christi dreidimensional dargestellt haben. Neben dem Jesukind dürfen natürlich Maria und Josef nicht fehlen, sowie Ochs und Esel, auch Hirten und Schafe. Später kommen die drei Weisen aus dem Morgenland (Caspar, Melchior und Balthasar) hinzu und bringen Geschenke (Gold, Weihrauch, Myrrhe). Über allen schwebt der Verkündigungengel.



STERNINGER

I Re Magi arrivano sempre puntuali il 6 gennaio. In Alto Adige, nei giorni che ne precedono o seguono l'arrivo, i bambini travestiti da Re Magi girano di casa in casa per annunciare la lieta novella della nascita di Gesù. Lo fanno cantando. Per questo si chiamano Sternsinger, cantori della stella (cometa). La leggenda racconta che Gasparre, Melchiorre e Baldassarre portarono in dono al nascituro oro, incenso e mirra. I piccoli Magi altoatesini portano invece incenso e gesso. Col primo, benedicono la casa, col secondo segnano il loro passaggio sulla porta con la scritta C-M-B e la data dell'anno appena iniziato.



ZELTEN

Il più tipico e tradizionale dolce del Natale in Alto Adige, lo Zelten può “manifestarsi” in forme diverse ma è sempre realizzato con gli stessi ingredienti: farina, uova, burro, zucchero, lievito, scorze d'agrumi candite, cannella, miele, chiodi di garofano, anice, una punta di rum e frutta secca come noci, fichi secchi, uva sultanina. Il suo nome deriva probabilmente dalla parola tedesca “selten” che significa raramente. Questo sta ad indicare la sua specialità: lo Zelten infatti si prepara, si dona e si gusta solo durante il periodo natalizio.



VIDEO

Tiroler Schlossadvent
Avvento a Castel Tirol

Weihnachtszeit

IN MERAN UND UMGEBUNG

Natale

A MERANO E DINTORNI



BAUERNADVENT SCHENNA

Altes Handwerk, Weihnachtsdekoration aus Holz und Filz, Schuhe aus Schafwolle und andere handgefertigte Geschenkideen sowie typische Gerichte und Naschwerke; und für die Kleinen Streichelzoo mit Zwergziegen, Schafen und Pony.

Wo: Stall und Keller, Torgglerhof und Mosttragerhof, Schenna

Wann: 08.-10.12.2017
schenna.com

AVVENTO DEI CONTADINI DI SCENA

Antichi mestieri, decorazioni natalizie in legno e feltro, calzature in lana di pecora e altre idee regalo fatte a mano, ma anche piatti tipici e prelibatezze da sgranocchiare; e per i più piccoli, lo zoo con capre, pecore e pony.

Dove: granaio e cantina, Torgglerhof e Mosttragerhof, Scena

Quando: 08.-10.12.2017
schenna.com



TIROLER SCHLOSSADVENT

Traditionelles Handwerk und weihnachtliche Klänge im historischen Ambiente von Schloss Tirol.

Wo: Schloss Tirol

Wann: 08.-10.12.2017
dorf-tirol.it

AVVENTO A CASTEL TIROLO

Artigianato tradizionale e canti di Natale nella storica atmosfera di Castel Tirol.

Dove: Castel Tirol

Quando: 08.-10.12.2017
dorf-tirol.it



MERANER WEIHNACHT

Eislaufen am Thermenplatz, Stadtführung bei Laternenschein, stimmungsvolle Konzerte oder ein Bummel entlang der Häuschen mit Südtiroler Produkten.

Wo: Kurpromenade und Thermenplatz, Meran

Wann: 24.11.2017-06.01.2018
weihnacht.meran.eu

NATALE A MERANO

Pattinaggio su ghiaccio in piazza Terme, visita della città al chiaro di luce delle lanterne, concerti coinvolgenti o una passeggiata lungo le casette piene di prodotti altoatesini.

Dove: Passeggiata Lungopassirio e Piazza Terme, Merano

Quando: 24.11.2017-06.01.2018
mercatini.merano.eu



STERNTALER WEIHNACHTSMARKT

Flanieren, durch die Geschäfte bummeln, gute Musik und Köstlichkeiten genießen, Behaglichkeit und Besinnlichkeit in einer eher hektischen Adventszeit abseits von Trubel und Stress.

Wo: Rathausplatz, Lana

Wann: 02.-31.12.2017
weihnachteninlana.it

MERCATINO DI NATALE POLVERE DI STELLE

Passeggiare, perdersi tra i negozi, godere della buona musica e gustare qualche prelibatezza; tranquillità e contemplazione, durante il frenetico periodo natalizio, lontani dal caos e dallo stress.

Dove: Piazza Municipio, Lana

Quando: 02.-31.12.2017
natalealana.it



PARTSCHINSER ADVENTMORKE

Kreatives Handwerk, Krampus- und Nikolaus-umzug, Konzert der Musikkapelle und des Chores, Feierabendglühwein:

Weihnachten im bezauberndsten Vorort von Meran.

Wo: Historischer Kirchplatz, Partschins

Wann: 01.-03.12., 05.12., 08.-10.12., 15.-17.12., 22.-23.12.2017
partschins.com

MERCATO D'AVVENTO A PARCINES

Artigianato creativo, la sfilata die Krampus e di San Nicolò, il concerto della banda e del coro locale, un Glühwein dopo lavoro: questo il Natale nel suggestivo paese alle porte di Merano.

Wo: Piazza della Chiesa, Parcines

Quando: 01.-03.12., 05.12., 08.-10.12., 15.-17.12., 22.-23.12.2017
parcines.com



ULTNER WEIHNACHT

Nicht ganz alltäglicher Weihnachtsmarkt und abendlicher Bauernmarkt „Zuanochten“ in einem alten Bauernhaus aus dem 14. Jahrhundert und der Musik von den Alphornbläsern Proveis, den Turmbläsern Ulten, dem Volksmusikerkreis Ulten sowie Tobi mit seiner Ziehorgel.

Wo: Museum Culen, St. Walburg/Ulten

Wann: 09.-10.12.2017
ultental.it

NATALE IN VAL D'ULTIMO

Un Natale inconsueto e unico, tra le mura della cascina rurale del Cinquecento. Qui il mercato contadino "Zuanochten" propone prodotti natalizi, mentre all'esterno gli stand gastronomici deliziano con specialità tipiche. L'accompagnamento musicale è affidato alle bande Alphornbläser di Proveis e Turmbläser Ulten, al circolo di musica popolare della Val d'Ultimo e a Tobi con la sua fisarmonica.

Dove: Museo Culen, Santa Valpurga, val d'Ultimo

Quando: 09.-10.12.2017
ultental.it



MÄRTINER STERNSTUNDN

Hier bleibt die Zeit stehen: Es duftet nach Wald, knisternder Glut und heimischen Köstlichkeiten. Zaubhaftes Weihnachten!

Wo: Dorfgasse und Dorfplatz, St. Martin, Passeier

Wann: 08.-10.12. und vom 16.-17.12.2017
sternstundn.it

MERCATINO D'AVVENTO IN PAESE

Qui il tempo sembra essersi fermato: il profumo del bosco, il fuoco scoppiettante, le prelibatezze da assaporare. Un Natale di fiaba!

Dove: vicolo Dorfgasse e piazza del paese, San Martino, Passiria

Quando: 08.-10.12 e 16.-17.12.2017
sternstundn.it



LIECHTR'ZEIT

Konzerte, Theater, Lieder und Gesang im Tirolerhof-Stadel oder auf dem Raiffeisenplatz und im Dorf für Einheimische und Gäste: „Zommstien“ und es Weihnachten werden lassen.

Wo: St. Leonhard, Passeier

Wann: 03.-31.12.2017
liechtrzeit.it

LIECHTR'ZEIT

Concerti, spettacoli teatrali, canti e molte altre attività natalizie si svolgono in un suggestivo finile nel centro del paese e in piazza Cassa Rurale. Per stare insieme e godere del bello del Natale.

Dove: San Leonardo, Passiria

Quando: 03.-31.12.2017
liechtrzeit.it



MOOSER ADVENT

Passeier Lebensart zum Verkosten, Erleben und Verschenken.

Wo: Moos, Passeier

Wann: 09.12.2017
passeier.it

AVVENTO A MOSO

Vivere, assaporare e condividere lo stile di vita tradizionale e il senso del Natale della val Passiria.

Dove: Moso, Passiria

Quando: 09.12.2017
valpassiria.it



ALGUNDER CHRISTKINDLMARKT

Treffpunkt für Freunde einer ganz besonderen Atmosphäre: kleine und große Geschenkideen, kulinarischen Spezialitäten und duftende Weihnachtsplätzchen.

Wo: Hans-Gamper-Platz und Kirchplatz, Algund

Wann: 01.12.2017-06.01.2018

MERCATINO DI NATALE DI LAGUNDO

Il luogo di incontro ideale per trovarsi tra amici in un'atmosfera speciale: piccole e grandi idee regalo, specialità culinarie e fragranti biscotti di Natale.

Dove: piazza Hans-Gamper e piazza della Chiesa, Lagundo

Quando: 01.12.2017-06.01.2018

WEIHNACHTSMARKT
„STERNTALER“
02.-31.12.2017
Rathausplatz Lana
weihnachteninlana.it

MERCATINO DI NATALE
“POLVERE DI STELLE”
02.-31.12.2017
Piazza Municipio Lana
natalealana.it

G laskugeln zieren die Bäume, weihnachtlich geschmückte Stände aus Holz bieten allerlei Südtiroler Köstlichkeiten und heimisches Handwerk an, die Abenddämmerung malt Schattenspiele in die Gassen, Glühweinduft huscht in unsere Nasen ... Die Atmosphäre in der Advents- und Weihnachtszeit in Lana ist strahlend und geheimnisvoll wie Sterntaler, die vom Himmel fallen und sich magisch auf alles legen. An den Adventswochenenden können die Kleinsten auf dem Pony einen Rundgang durch das Zentrum machen, in der Glitzerwerkstatt ihrer Phantasie freien Lauf lassen und Sternemobile, Kränze, Kerzen und Grußkarten basteln, Kekse backen oder mit „Kasperl und dem Lebkuchenräuber“ lachen. Die Großen können inzwischen durch die Stände bummeln und Handgefertiges aus Holz, Kräuter- und Zirmkissen, Südtiroler Weihnachtsschmuck, Schönes und Feines aus Filz, Bienenwachskerzen und andere geschmackvolle Handwerksprodukte entdecken und erstehen oder die kulinarischen Weihnachtsköstlichkeiten versuchen: Brot gebacken nach alten Rezepten, Destillate, Schokolade mit Fruchtfüllung, Bergkäse, Speck, Kräutertees. Bläsergruppen und Chöre untermalen die Adventsstimmung musikalisch und das Sterntalermädchen verkauft Sterntalerlose: Wer Glück hat, den erwarten verlockende Preise; außerdem kommt ein Teil des Erlöses dieser besonderen Lotterie über die „Stille Hilfe“ bedürftigen Familien zu. Der Advent in Lana steckt Groß und Klein mit gemütlicher Stimmung an und beschert unvergessliche Momente der Stille und Besinnung – leuchtend und klar wie Sterntaler.



Sterntaler: der magische Advent in Lana

Il Natale a Lana: magico come “Polvere di stelle”



Le bancarelle di legno piene di leccornie e prodotti artigianali originali, le sfere di vetro rosso a decorare gli alberi, le luci soffuse della sera che si accendono pian piano, il profumo del vin brulé che scalda l'atmosfera... Il Natale a Lana è autentico e impalpabile come la “Polvere di stelle” che scende dal cielo per avvolgere chiunque nella magia dell'Avvento. Ogni fine settimana i piccoli potranno fare un giro sul pony, confezionare simpatici ricordi durante i laboratori creativi nella bottega delle scintille o assistere a uno spettacolo di burattini. Nel frattempo, i grandi potranno girovagare tra le bancarelle, per scoprire oggetti in legno della tradizione altoatesina, cuscini ripieni di erbe e cirmolo, decorazioni natalizie, prodotti in feltro,

candele di cera d'api e molte altre meraviglie dell'artigianato altoatesino. Ma anche attardarsi a gustare le tante prelibate specialità locali come il pane preparato secondo antiche ricette, i distillati, il cioccolato ripieno di frutta, i formaggi di montagna, l'immane speck, gli infusi alle erbe... Ad allietare ancor più l'atmosfera, tanta musica e un'invitante lotteria: acquistando un biglietto dalla “bambina dalla polvere di stelle” sarà possibile sfidare la fortuna, vincere bellissimi premi e fare una buona azione natalizia. Parte dell'incasso infatti sarà devoluta in beneficenza all'associazione “Stille Hilfe”. A Lana la tradizione del Natale di montagna si rinnova ogni anno e regala indimenticabili momenti di serenità, pura e delicata come la polvere di stelle.

DIE WIEGE DES ADVENTS:

der Thermenplatz in Meran

Weihnachten und Advent in Meran sind pure Magie. Der Winter zeigt sich von seiner poetischsten Seite: funkelnde Lichter, ein strahlendes Farbenmeer, die Atmosphäre sprüht weihnachtlich; es duftet nach Köstlichkeiten, die speziell zu dieser Jahreszeit serviert werden; Bescherung und Geschenke, das Fest und die Glückwünsche, aber auch Erholung und Zeit zum Nachdenken und Ausspannen für Körper und Geist. Der Thermenplatz in Meran ist genau der richtige Ort, um die Weihnachtszeit in all seinen glanzvollen Facetten zu genießen und zu erleben.



Piazza Terme a Merano:

LA CULLA DEL NATALE

Natale a Merano è pura magia. Luci che brillano e colori sfavillanti che scaldano l'atmosfera; l'inverno nella sua espressione più poetica; i profumi del cibo speciale che si cucina solo in questo periodo dell'anno; i regali, la festa e i brindisi, ma anche il riposo, lo spazio per la riflessione e le coccole, del corpo e dello spirito... Ecco perché durante tutto il periodo dell'Avvento, la piazza delle Terme a Merano è il luogo ideale nel quale vivere al meglio il Natale, in tutte le sue diverse ed emozionanti atmosfere.



DIE WIEGE DES ADVENTS:

der Thermenplatz in Meran

Piazza Terme a Merano:

LA CULLA DEL NATALE

Innen- und Außenansicht Thermen Kugln.
Vista interna ed esterna Kugln Terme.



In den Thermen Kugln – sechs bunte, begehbare und angenehm warme Gastronomiestationen für bis zu 10 Personen – werden diverse Südtiroler Spezialitäten serviert. Während Mama und Papa Delikatessen und Leckerbissen kosten und naschen, haben die Kleinen ihren Spaß auf dem Karussell oder machen mit den Tieren im Schafstall Bekanntschaft. Der Eislaufplatz indes bringt alle Augen zum Leuchten: Unter dem strahlenden Weihnachtsbaum, gleich neben der Weihnachtskrippe mit den lebensgroßen Figuren können Klein und Groß Runde um Runde laufen, Pirouetten drehen oder über die Bravour der Eislaftänzer staunen, die im Dezember ihr Können zeigen.

Ein absolutes Muss und eine hinreißende Neuigkeit ist die sensationelle Sky Bar auf dem Dach des neuen Weihnachtspavillons: Von dort oben hat man die schönste Aussicht auf die zauberhafte Weihnachtswelt am Thermenplatz. Vor oder nach den Weihnachtseinkäufen, den leckeren Speisen, einem Ausflug auf den Eislaufplatz und einem Drink in der Sky Bar sollte man auch seinem Wohlbefinden etwas Zeit widmen



Nelle ormai leggendarie “Thermen Kugln” – sei enormi sfere che accolgono ciascuna una postazione gastronomica, piacevolmente riscaldata e capace di ospitare fino a 10 persone – si possono gustare tante specialità culinarie altoatesine. E mentre mamma e papà provano, assaggiano e gustano le prelibatezze locali, i bambini possono godersi momenti felici roteando sulla giostra o facendo nuove conoscenze tra gli animali dell’ovile.

La pista di pattinaggio, invece, è un’attrazione per tutti: sotto l’albero di Natale illuminato e accanto al presepe a grandezza naturale, è un vero spasso per grandi e piccini, che possono scivolare sul ghiaccio, sperimentare nuove figure e osservare i professionisti che durante il mese si alternano con strabilianti spettacoli. Per finire in bellezza, da non perdere la più incredibile delle novità: il suggestivo Sky Bar sulla terrazza del nuovo padiglione natalizio, dal quale ammirare dall’alto la Piazza Terme in tutto il suo splendore.

E poi, prima o dopo lo shopping tradizionale, i pasti gustosi, qualche avventura sul ghiaccio e un drink nello Sky Bar, non si può non concedersi qualche momento speciale da dedicare a sé stessi e al proprio benessere, del corpo e dello spirito. Senza spostarsi dalla piazza, basta farsi accogliere dalle Terme Merano, una vera oasi nel centro città, confortevole e moderna, dove ritrovare la pace interiore e lasciarsi coccolare.





und sich selbst beschenken: Gleich am Thermenplatz, ohne sich weit entfernen zu müssen, lädt die Terme Meran zum Verweilen ein und verwöhnt in dieser komfortablen, modernen Oase des Wohlbefindens mitten in der Stadt Körper und Geist.

Neben der erwiesenermaßen heilenden Wirkung des Thermalwassers bietet die Terme ihren Gästen Rückzug und Erholung mit einer Reihe von hochwertigen Pflegeprodukten und Verwöhn-Paketen in einzigartigen Räumen. Das Spa & Vital Center wartet mit verschiedenen Anwendungen und Behandlungen mit lokalen Produkten auf: Wirkstoffe des Südtiroler Apfels oder Honigs spenden der Haut Feuchtigkeit und verleihen Frische, regenerierend und anti-aging sind Extrakte von Traube und Edelweiß, anregend das Rotweinsalz-Peeling.

Die Terme hat natürlich auch verschiedenste Bäder für jeden Geschmack im Angebot: eine erlebnisreiche Badewelt mit 2.000 m² Wasser in insgesamt 25 Pools. Von der Badehalle aus kann man beim Schwimmen durch die riesigen Glasfronten des Kubus auf die umliegende Meraner Winterlandschaft mit ihren Palmen und Nadelwäldern blicken.

Ein Erlebnis ist auch die Saunawelt der Terme Meran mit gleich zwei Neuigkeiten: Seit 2016 gibt es die Südtiroler-Bio-Heu-Sauna zum beruhigenden, kreislaufschonenden Schwitzen bei niedrigeren Temperaturen in urig alpiner Atmosphäre und den Schneeraum zum langsamen Abkühlen nach dem Saunagang mit rieselnd weißem Schnee.

Weihnachtsmagie, Abenteuer und Entspannung – was für ein unvergesslich bezaubernder Advent am Thermenplatz in Meran! ■

Oltre all'acqua termale dalle riconosciute qualità terapeutiche, le Terme offrono ai propri ospiti la possibilità di godere di prodotti, pacchetti e spazi unici. Il centro Spa & Vital propone diversi trattamenti, con una particolare attenzione ai prodotti locali. Per il nutrimento e l'idratazione della pelle ad esempio si possono provare il siero di latte o la mela, mentre perfetti per l'anti-aging sono l'uva e la stella alpina. O ancora, da provare, il peeling al sale di vino rosso. Le Terme offrono naturalmente anche bagni per tutti i gusti, con ben 2.000 m² d'acqua, distribuita su 25 piscine. Per il piacere dell'inverno, le piscine coperte si trovano all'interno di un affascinante cubo di vetro dal quale osservare, mentre si nuota, il favoloso paesaggio meranese tra palme mediterranee e boschi alpini. Immacabili infine, le saune. Dal 2016, si sono aggiunte due nuove esclusive location: la sauna al fieno biologico dell'Alto Adige dove rivivere l'autentica atmosfera delle malghe locali e godere dell'effetto calmante e rilassante del fieno; e la nuova e moderna stanza della neve, dove sulla panca in legno di abete antico si può raffreddare il corpo dopo la sauna.

E così, tra le attrazioni dell'Avvento e il relax termale, l'esperienza del Natale in Piazza Terme sarà per tutti davvero unica e indimenticabile. ■

Badehalle der Terme Meran.
Sala bagnanti Terme Merano.



INFO

THERME MERAN
Thermenplatz 9
I-39012 Meran
Tel. +39 0473 252000
Fax +39 0473 252022
info@thermemeran.it
thermemeran.it

TERME MERANO
Piazza Terme 9
I-39012 Merano
Tel. +39 0473 252000
Fax +39 0473 252022
info@termemerano.it
termemerano.it

INTERVISTA/INTERVIEW: ANNA QUINZ

ALCHI- MISTIN DER FOTO- GRAFIE:

**Brigitte Niedermair
im Interview**

Intervista a Brigitte Niedermair,

ALCHI- MISTA DELLA FOTO- GRAFIA



BRIGITTE NIEDERMAIR

Die Meranerin ist ausgezogen und hat sich im Lauf der Jahre auf internationalem Parkett einen Ruf als Spitzenfotografin, besonders im Modebereich, erarbeitet. Die Arbeiten von Brigitte Niedermair sind in renommierten Zeitschriften und Museen weltweit zu sehen.

Partita da Merano, Brigitte Niedermair negli anni è diventata una vera star sulla scena internazionale della fotografia d'arte e soprattutto di moda. Conquistando con determinazione il mondo, i musei e le riviste più prestigiose.

Madame Hirsch
20.00
Dezember
Privatdomizil
Bescherung
Weihnachtsfest
»»



Brigitte Niedermair

und ich treffen uns in einem der vielen Lokale an der Sommerpromenade entlang der Passer in Meran. Wir setzen uns an ein Tischchen nahe am Fluss: „Das Sprudeln und Plätschern, das endlose Dahinfließen und das Rauschen des Wassers sind für mich lebenswichtig“, erzählt sie mir. „Ohne Wasserlauf in der Nähe könnte ich nicht leben.“ Das war sicher mit ein Grund, warum sie, eine der international bekanntesten und einflussreichsten Fotografinnen (der Modebranche, aber nicht nur), nach über 25 Jahren, unzähligen Reisen und Aufenthalten in Paris und Mailand in ihre Geburtsstadt Meran zurück gekehrt ist. Am Anfang unseres Gesprächs geht's deshalb auch unvermeidbar um ihren Ursprungsort mit seinen bewegten Wassern und um das Reisen, das für die Künstlerin, Jahrgang 1971, von größter Bedeutung ist. Brigitte Niedermair hat unter anderem mit Wallpaper*, Dior Magazine, CR Fashion Book von Carine Roitfield sowie Harper's Bazar zusammen gearbeitet und erst kürzlich für den Metropolitan in New York ihre Interpretation der Arbeit des japanischen Designers Rei Kawakubo veröffentlicht. Ausserdem waren ihr in diversen Galerien und Museen, wie beispielsweise im Museion in Bozen oder im Mambo in Bologna, Einzelausstellungen gewidmet.

Brigitte Niedermair

mi dà appuntamento in uno dei tipici caffè lungo la passeggiata d'estate a Merano. Appena arrivata, la fotografa meranese mi chiede di prendere posto a un tavolino vicinissimo al fiume: “Il continuo movimento dell'acqua, il suo scorrere infinito, i suoi rumori, sono fondamentali per me – mi spiega – non potrei vivere lontana da un corso d'acqua”. È anche per questo che dopo più di 25 anni di viaggi e lunghe permanenze tra Parigi e Milano, Brigitte è tornata nella sua città natale, Merano. E così, inevitabilmente, la nostra chiacchierata inizia subito da qui, dal luogo natale, dalle sue acque in movimento perpetuo e dalla dimensione del viaggio, così preziosa per questa artista classe 1971, diventata oggi una delle più importanti e influenti fotografe di moda (e non solo) sulla scena internazionale. Ha infatti lavorato per importanti riviste internazionali come Wallpaper*, Dior magazine, CR Fashion Book di Carine Roitfield, Harper's Bazar, ha recentemente pubblicato per il Metropolitan di New York una sua interpretazione sul lavoro della stilista giapponese Rei Kawakubo e ha a esposto con personali in importanti gallerie e musei come il Museion di Bolzano e il Mambo di Bologna.

Brigitte, in welcher Beziehung stehen Sie zu Ihrer Heimat?

Meran ist ein Ort von besonderer Ästhetik: die Berge rundherum, die üppige, beeindruckende Natur, der Fluss, der zu Energie und Einkehr animiert. Vor allem aber trägt die Stadt den Zauber eines geschichtsträchtigen Ortes in sich: Meran ist das Gedächtnis der mitteleuropäischen Hochkultur und deshalb ein geistiger Raum zwischen den Zeiten. Ich fühle mich mit dieser Stadt, in der ich geboren bin, sehr verbunden, und habe ihr trotz meiner vielen Reisen und Auslandsaufenthalte nie den Rücken gekehrt. Hier gibt es einige Fleckchen und Winkel mit einer ungeheuren Energie, die für mich spirituell sind: beispielsweise die Wälder, in denen ich oft spazieren gehe oder versteckte Ecken entlang der Passer, wo ich übrigens wohne. Im allgemeinen bin ich ein sehr naturverbundener Mensch und wenn ich für längere Zeit keinen Baum sehe, muss ich das ändern. Folglich bedeutet die Heimkehr zu meinen Liebsten, meiner Tochter Matilda, meinen Eltern, zum Atem meines Flusses völliges Abschalten von der Welt und einen Ausgleich zu meinen vielen Reisen. Wenn ich aus einem Gedicht von Giorgio Caproni zitieren darf: „Mein Reisen ist ein ständiges Innehalten dort, wo ich nie war.“

Machen wir eine Zeitreise zurück in Ihr Berufsleben: Wo, wie und wann hat Ihre Karriere als Fotografin begonnen?

Ich habe sehr früh, mit 13 Jahren, mit dem Zeichnen und Malen begonnen. Einige Jahre später hat mein

Brigitte, che rapporto ha con la sua terra d'origine?

Merano è un luogo carico di una estetica straordinaria: le sue montagne, la natura rigogliosa e avvolgente, il fiume che porta con sé energia e meditazione. Ma soprattutto, ha il fascino dei luoghi che hanno una storia: Merano è memoria di una cultura, quella più alta della Mitteleuropa, ed è per questa ragione un luogo mentale, come sospeso nel tempo. Io sono molto legata a questa città dove sono nata e che, nonostante i miei viaggi e lontananze, non ho mai abbandonato. Qui ci sono alcuni angoli che hanno un'energia speciale, che definirei carichi di spiritualità. Come alcuni boschi dove vado a fare le mie passeggiate o alcuni angoli segreti lungo il Passirio, dove tra l'altro, ho scelto di vivere. In generale, ho un legame forte con la natura, e dopo un po' che non vedo un albero o un fiume, mi assale il bisogno di tornare. Per questo, anche se viaggio molto, il ritorno a casa, dove trovo i miei affetti, mia figlia Matilda, i miei genitori, il respiro del mio fiume è un momento di appagamento assoluto e di riconciliazione con il mondo. Citando una poesia di Giorgio Caproni potrei dire: "il mio viaggiare è un continuo restare, qua, dove non fui mai".

Merano è memoria di una cultura, quella più alta della Mitteleuropa, ed è per questa ragione un luogo mentale, come sospeso nel tempo.



Cover solar,
2016-2017
»»

Oukhet-sister
"What a wonderful
view", 2004-2005
««



Echtes Talent,
ist nicht nur ein
Geschenk: Man
muss es verstehen,
pflegen und mit
Fleiß und Ausdauer
perfektionieren.

Oberschullehrer, der Künstler Jakob De Chirico, mein Talent erkannt und wollte mich zur Akademie bewegen. Mich hingegen reizte diese Art der Ausbildung überhaupt nicht. Ein anderer Lehrer, Toni Johannes, verehrte die Fotografie und vertraute mir eines schönen Tages seine Kamera an und meinte: "Versuch's mal! Wenn's bei der ersten Rolle klappt, hast du Talent." Und es klappte, die Fotos waren gut. So beschloss ich von der Malerei zur Fotogra-

fie zu wechseln. Aber Talent, echtes Talent, ist nicht nur ein Geschenk: Man muss es verstehen, pflegen und mit Fleiß und Ausdauer perfektionieren. Der weitere Werdegang war, wie für viele, schwierig. Anfangs konnte ich buchstäblich nichts. Ich hatte dagegen drei maßgebliche Dinge: Neugierde, Entschlossenheit und Selbstvertrauen. Also bin ich von Meran Richtung Mailand aufgebrochen und habe dort

in einigen Studios gearbeitet, hielt es aber nicht lange aus. Ich schaffte es nicht das zu tun, was die anderen Fotografen mir rieten. Für mich war das alles falsch. Ich weiss nicht, ob ich recht oder unrecht hatte. Jedenfalls wusste ich, dass ich meinen eigenen Weg gehen, meinen eigenen Blickpunkt finden, meinem Auge, meinem Kopf, meinem Herz folgen musste, wie schon Henri Cartier-Bresson meinte.

Was fasziniert Sie am Medium Fotografie?

Von Anfang an habe ich die Fotografie, mehr noch als die Malerei, als großes Experimentierfeld gesehen. Mich interessierte die ungewöhnlich demokratische Natur des Mediums, seine Sprache, die für alle zugänglich gleichzeitig doch sehr anspruchsvoll sein kann. Die Fotografie ist eine Ausdrucksform mit zwei bezeichnenden Elementen: die Zeit und das Licht; aber sie ist auch – verzeiht mir den Ausdruck – eine „Hure“: Man kann sie für simple Familienfotos einsetzen, um einen bestimmten Augenblick im Leben einzufangen oder, wie von vielen praktiziert, eine Blume, einen Sonnenuntergang, eine Speise oder ein Selfie zu fotografieren. Instagram ist voll mit solcherlei Fotos und der Großteil davon wird keine großen Spuren hinterlassen. Aber die Fotografie ist auch Zeugnis, Dokumentation, zivile Berichterstattung. Ausserdem kann sie auch als raffiniertes Instrument für die Kreation eines künstlerischen Ausdrucksmittels fungieren, zum Festhalten von Schönheit oder als Denkanstoß über den Sinn des Sehens. Fotografie ist ein reiches, unvorhersehbares Medium mit unendlich vielen Möglichkeiten – das hat mich immer gereizt und fasziniert. Im Gegensatz zur Malerei ist es ein

Proseguiamo – ma a ritroso – il racconto del Suo viaggio di vita e professione.

Dove, quando e come ha iniziato la Sua carriera di fotografa?

Ho iniziato, giovanissima, a 13 anni, avvicinandomi al disegno e alla pittura. Qualche anno dopo, l'artista Jakob De Chirico, mio insegnante alle scuole superiori, ha visto in me un certo talento e voleva portarmi in Accademia. Io però non ero attratta da questo tipo di scuola. Un altro insegnante, Toni Johannes, amava la fotografia e un giorno mi ha messo in mano la sua macchina e mi ha detto: "prova, se il primo rullino viene bene, vuol dire che hai talento". Quel rullino è venuto bene. Così ho deciso di passare dalla pittura alla fotografia. Ma il talento, quello vero, non è solo una dote: va compreso, alimentato e si perfeziona con volontà e fatica. Il seguito del percorso, come per molti, è stato difficile. All'inizio non sapevo fare letteralmente nulla. Ma avevo con me tre cose fondamentali: curiosità, determinazione e fiducia in me stessa. Così, da Merano, sono partita per Milano dove ho lavorato in alcuni studi, ma non ho retto a lungo. Non ce la facevo a fare quello che altri fotografi mi suggerivano. Mi sembravano tutte scelte sbagliate. Non so se avevo torto o ragione, ma sapevo solo che dovevo seguire la mia strada, cercando un mio modo di vedere, seguendo, come diceva Henri Cartier-Bresson, il mio occhio, la mia testa, il mio cuore.

Cosa la affascina del mezzo fotografico?

Fin dall'inizio ho trovato nella fotografia, più ancora che nella pittura, un grande potenziale di sperimentazione. Mi interessava la straordinaria "democraticità" del mezzo, il suo linguaggio alla portata di tutti e insieme sofisticatissimo. La fotografia è una forma di scrittura che ha due elementi speciali: il tempo e la luce. Ma è anche – passatemi il termine – una "puttana": la puoi usare per semplici foto familiari, per fermare un frammento di vita vissuta, oppure, come fanno tanti, per fotografare un fiore, un tramonto, un piatto o per un selfie. Instagram è pieno di queste foto, e della maggior parte di esse non rimarrà traccia. Ma la fotografia è anche testimonianza, documento, racconto civile. In più, può essere anche uno strumento elaboratissimo per creare un linguaggio d'arte, per fermare la bellezza o aiutare a riflettere sul senso del vedere. È un mezzo ricco e imprevedibile e le sue infinite potenzialità mi hanno sempre incuriosito e affascinato. Poi, rispetto alla pittura, è un linguaggio ancora giovane, e per questo in costante sviluppo. Le tecniche, gli strumenti, le carte, i modi di raccontare la realtà cambiano, ma la fotografia è e rimane il mezzo comunicativo più potente nella società contemporanea. Per questo mi piace.

relativ junges Ausdrucksmittel und deshalb laufend in Entwicklung. Die Techniken, die Instrumente, die Papiere, die Erzählstile ändern sich ständig, die Fotografie jedoch bleibt das gewaltigste Kommunikationsmittel der gegenwärtigen Gesellschaft. Deshalb mag ich sie.

Die Mode hingegen?

Die Mode ist für mich eine „andere“ Weise zu kommunizieren. Ihre Ambivalenz hat mich immer schon interessiert: In einem sich ständig wandelnden, geschichtlichen Kontext, in dem die Mode kulturelle und soziale Verhaltensweisen beträchtlich beeinflusst, kann man sich durch sie auf der einen Seite ausdrücken – Mode ist somit ein symbolischer, mächtiger Raum, in dem man Spuren seiner Anschauungen hinterlassen kann. Auf der anderen Seite bietet sie auch sehr interessante wirtschaftliche Möglichkeiten zur Umsetzung von Projekten, die ansonsten nicht möglich wären. Zweifellos ist es eine faszinierende Branche und gleichzeitig eine komplizierte. Für die Mode bin ich oft zu viel Kunst. Und für die Kunst zu sehr die „Modepuppe“. Ich bin mit diesen Behauptungen nicht einverstanden. Ich denke, dass die Abbildung der Modewelt ein wesentliches Zeugnis zur Interpretation der Geschichte der Kleidung und der Entwicklung unserer heutigen Gesellschaft leistet. Und wenn man es so macht wie ich und keine oberflächlichen und flüchtigen, sondern „haltbare“ Bilder produziert, bedeutet das, Kunst in ihrem tiefsten Sinn zu interpretieren bzw. Zeitzeuge zu sein und den Wert von Schönheit zu verteidigen.

Ihre Fotografien sind sehr präzise, auf das Wesentliche beschränkt, elegant und vor allem bewegend. Wie „entwickelt“ man ein Bild, das Set, die Atmosphäre, die Beziehung zum Fotomotiv?

Ich sage immer, dass ich jedes Mal dasselbe Foto schieße – weil ich das Bild immer auf dieselbe Art aufbaue. Wenn man mit der Fachkamera arbeitet, muss man wissen, was man tut. Ich mache nichts digital – deshalb mögen mich manche und manche nicht. In der Modebranche, wo alles schnell gehen muss, zwingt mich zu Langsamkeit. Das hat den Vorteil, dass es mehr Raum zum Überlegen gibt. Für mich ist die Fotografie magisch und trägt das Geheimnis der Alchimie in sich. Die Darsteller ändern sich, auch die Farben und das Set. Aber ich ändere mich nie – ich meine meinen Stil, meine Qualität, meine Erzählweise. Mit mir folge ich der Wahrheit.

Zu Ihren Motiven zählen mehr oder weniger bekannte Models und Persönlichkeiten, aber auch wertvolle oder simple Objekte, denen Sie durch Ihre Bilder Einzigartigkeit,

La moda invece?

La moda è per me un “altro” modo di comunicare. Mi ha sempre interessato la sua ambivalenza: da un lato permette di esprimersi artisticamente in un contesto storico sempre in mutamento, in cui la moda influisce sui comportamenti culturali e sociali. Quindi la moda è uno spazio simbolico e potente dove lasciare una traccia significativa del tuo modo di vedere. Dall’altro, offre anche opportunità economiche molto interessanti per realizzare servizi che altrimenti sarebbero impossibili da sostenere. È indubbiamente un mondo affascinante, ma anche complesso e difficile. Certo, per la moda sono spesso considerata troppo artista. E per l’arte troppo “modaiola”. Ma io contesto queste osservazioni. Credo invece che raccontare il mondo della moda rappresenti una testimonianza fondamentale per interpretare la storia del costume e l’evoluzione della società del nostro tempo. E farlo, come cerco di farlo io, evitando immagini superficiali e cercando di realizzare foto di lunga durata, significa interpretare il senso più profondo dell’arte, ovvero essere testimoni del proprio tempo difendendo il valore della bellezza.

Le Sue fotografie sono incredibilmente precise, essenziali, eleganti e soprattutto emozionanti. Come costruisce uno scatto, il set, l’atmosfera, il legame con il soggetto da fotografare?

Io dico sempre che faccio ogni volta la stessa foto. Perché costruisco l’immagine in modo sempre uguale. Lavorando con il banco ottico, devi sapere sempre cosa fare. Non uso il digitale e questo mi rende amata e odiata. Nella moda, dove tutto deve essere veloce, io costringo a ritmi lenti. Ma la lentezza ha i suoi vantaggi: permette di riflettere di più. La fotografia per me è mistica, e porta con sé il mistero dell’alchimia. Cambiano i soggetti, cambiano i colori e il set. Ma io non cambio mai. Intendo il mio stile, la mia qualità, il mio modo di raccontare. Inseguo la verità con me stessa.

Tra i Suoi soggetti ci sono state modelle, persone più o meno famose, ma anche oggetti, preziosi o semplici, che attraverso le sue immagini diventano però sempre iconici e quasi mitologici. Cambia per lei fotografare persone o cose?

No, tratto tutto nello stesso modo, per me quel che vale è la foto. Preferisco però fotografare gli oggetti perché le persone hanno spesso quell’umana vanità che talvolta mi disturba e crea difficoltà nel lavoro. Per farsi fotografare da me bisogna essere disposti a uscire dai propri canoni di bellezza e lasciarsi trasformare. La bellezza si nasconde nelle cose più assurde, a volte addirittura brutte, ma capaci di

Cover CR
Fashion Book
by Carine Roitfeld,
2012
““



Wallpaper*, 2016
““

fast schon Mythologie einhauchen. Macht es einen Unterschied, ob Sie Personen oder Dinge fotografieren?

Nein, ich behandle alle gleich, für mich zählt das Foto. Ich ziehe es aber vor, Objekte zu fotografieren, da Personen menschlicherweise zumeist oft eitel sind und mich von der Arbeit ablenken. Wenn man sich von mir fotografieren lassen will, muss man bereit sein, die eigenen Schönheitsideale zu vergessen und sich einzulassen. Schönheit verbirgt sich in den absurdesten Dingen, manchmal sogar im Hässlichen, das sich in Schönes verwandelt. Die Fotografie hat jene Magie, ein Gleichgewicht zwischen dem Schönen und dem Hässlichen zu schaffen, die beide im selben Motiv stecken, und die Interpretation dem Betrachter zu überlassen. Ich denke, darauf kommt es mir bei der Modefotografie an.

Ihre Fotografien sind in den international renommiertesten Zeitschriften für Mode und Lifestyle erschienen. Wie haben Sie diese wichtigen Ziele erreicht?

Ich habe hart gearbeitet. Ich glaube, dass es darauf ankommt, nicht jemanden oder etwas zu kopieren, sondern etwas zur kreieren, das es noch nicht gibt. Das Schwierigste dabei ist, sich selbst treu zu bleiben. Die eigene Geschichte schreibt man nicht, indem man auf Partys geht oder „en vogue“ ist. Und wenn es die Arbeit wert ist, wird es früher oder später dahin gehen, wo es hin soll. ■

diventare bellissime. La fotografia ha anche questa magia: creare l'equilibrio tra il bello e il brutto che convivono nello stesso soggetto, lasciando l'interpretazione nell'occhio di chi guarda. Penso che questa sia la mia missione nella fotografia di moda.

Le sue immagini sono state pubblicate sulle più prestigiose riviste di moda e lifestyle del mondo. Come ha raggiunto questi risultati così importanti?

Sono arrivata lavorando. Io credo non si debba mai imitare qualcosa o qualcuno, ma creare qualcosa che non esiste ancora. La cosa più difficile è rimanere fedeli a sé stessi. Non si costruisce la propria storia con i party o cercando di essere "on vogue". E se il lavoro vale, lentamente o velocemente, andrà dove deve andare. ■

Wallpaper* -
out cuts, 2015
««

CR fashion book
by Carine Roitfeld,
2014
»»



A FAMILY AFFAIR

Sitzend: Gründer Karl Pichler mit Tochter und Geschäftsführerin Renate Pichler und Sohn und Geschäftsführer Christian Pichler; stehend: Marketingleiterin Manuela Bertagnolli und Einkaufsleiter Roland Bertagnolli.

Seduti: Il fondatore Karl Pichler con i figli amministratori delegati Renate Pichler e Christian Pichler; in piedi: Manuela Bertagnolli, responsabile marketing e Roland Bertagnolli, direttore vendite.



KARL PICHLER AG

EINE FAMILIE SCHREIBT HOLZGESCHICHTE

Die Familien- und Unternehmensgeschichte der Karl Pichler AG ist lebendig wie ein Wald und stark wie ein Baum – der Stoff, mit dem das Algunder Großhandelsunternehmen arbeitet.

STORIE DI LEGNO, PROGRESSO E FAMILIARITÀ

Questa storia, raccontata da una madre e una figlia, inizia e continua seguendo le venature del legno, materia viva con la quale la famiglia e l'Azienda Pichler di Lagundo, lavorano da più di 50 anni.



1. Der erste firmeneigene LKW, ein OM Tigrotto. Il primo camion di proprietà dell'azienda, un OM Tigrotto

2. 1970: Familie Pichler mit der Mannschaft von Algund bei der Einweihung der neuen Halle. 1970: Inaugurazione del nuovo stabilimento a Lagundo. La famiglia Pichler con la squadra di Lagundo



Jahr um Jahr zeichnen die Ringe eines Baumes Entwicklung, Wachstum und den Wandel der Jahreszeiten auf. Wie die Jahresringe, konstant und entschlossen, ist auch die Geschichte des Holzgroßhandelsunternehmens Karl Pichler AG gebaut: Generation reiht sich an Generation, Vater und Mutter geben Wissen an Sohn und Tochter weiter, die Familien- und Unternehmensgeschichte reiht sich Ring um Ring aneinander: Das Holz ist Erfolg.

Heute ist der vom gleichnamigen Inhaber im Jahr 1958 gegründete Betrieb ein florierendes Unternehmen, das mit der Zeit Schritt gehalten und sich dank der professionellen und persönlichen Verbundenheit aller Familienmitglieder zum Material Holz in seiner Branche zu einem der erfolgreichsten in Südtirol entwickelt hat.

In die fabelhafte Welt des Holzes tauchen wir mit Renate Pichler, der Tochter des Gründervaters Karl, und ihrer Tochter Manuela Bertagnolli. Beide arbeiten zum einen als Geschäftsführerin und zum anderen als Marketingleiterin im Familienunternehmen und erzählen uns von den Entwicklungen und Ereignissen. Wir treffen sie in einem Salonzimmer im letzten Stock des Hauptsitzes in Algund, wo alles mit unternehmenseigenen Hölzern realisiert wurde.

Aus den Schilderungen der beiden Frauen ist herauszuhören, dass hier Vielfalt und generationsbedingte Unterschiede klar als Vorzug genutzt werden.

„In einem Familienunternehmen zu arbeiten ist ein Privileg und eine große Verantwortung“, erzählt Renate. „Mein Bruder Christian Pichler“, – er ist auch Geschäftsführer – „und ich sind mit der Geschichte und den Erlebnissen unserer Eltern aufgewachsen, deshalb war es von Anfang an klar, dass wir in das Unternehmen einsteigen würden. Unser Vater war immer schon ein extrem geselliger Mensch, ein Visionär und großer Erzähler, unsere Mutter hingegen war konkreter und rationaler. Sie hat sich um die Verwaltung sowie die Organisation und Umsetzung seiner Ideen gekümmert.“

Assegnare – nella vita di un albero – lo scorrere degli anni e delle stagioni, sono gli anelli che si susseguono, uno dopo l'altro, in un flusso costante e immutabile. E come i cerchi concentrici di un tronco possente, così anche nell'azienda Karl Pichler S.p.a. – che proprio del legno ha fatto il centro del proprio successo – le generazioni si avvicinano, di padre in figlio, di madre in figlia, segnando anno dopo anno, anello dopo anello, una storia che è tanto aziendale quanto familiare.

Oggi la Karl Pichler S.p.a., fondata dall'omonimo patriarca nel 1958, è una fiorente azienda di distribuzione di legnami, eccellenza altoatesina che ha saputo crescere nel tempo e adattarsi ai passaggi obbligati della modernità anche proprio grazie al legame professionale e personale, che lega i membri della famiglia alla materia legno.

A raccontarmi le evoluzioni, i processi e qualche segreto aziendale, sono Renate Pichler, figlia del fondatore Karl e sua figlia Manuela Bertagnolli: la prima amministratore delegato, la seconda responsabile marketing. Il luogo dell'incontro, un salottino all'ultimo piano della casa madre di Lagundo, dove praticamente tutto è realizzato con materiali legnosi della Karl Pichler S.p.a.

Nelle parole delle due donne i ricordi si susseguono e rimbalzano da una all'altra, tra punti in comune della storia personale e differenze sostanziali date dalla diversità generazionale che in questa ditta sembra essere una ricchezza da cogliere e sfruttare al meglio.

“Lavorare in un'impresa familiare è privilegio e responsabilità – racconta Renate – io e mio fratello (Christian Pichler, anche lui amministratore delegato) siamo cresciuti ascoltando le storie che papà e mamma raccontavano della loro vita lavorativa, e dunque per noi era chiaro fin dall'inizio che avremmo lavorato qui. Papà è sempre stato un istrione, un visionario e un grande narratore. Mamma era invece più concreta e razionale e si occupava più dell'amministrazione e di riordinare le grandi

3. 1958: Betriebsgründung des Firmensitzes in Algund.
1958: Fondazione della sede dell'azienda a Lagundo

4. 2016: Lagererweiterung in Algund.
2016: Ampliamento magazzino a Lagundo



Sie ist leider bereits verstorben, unser Vater jedoch ist und bleibt unser bester PR-Mann.“

Manuela und ihre Schwestern sind ganz anders aufgewachsen. Auch für die drei war das Unternehmen von Kindheit an ein wertvoller Begleiter: „Als Kinder haben wir entweder zwischen den Holzstapeln gespielt oder sind unseren Großeltern und Eltern bei kleineren Arbeiten, wie beispielsweise Weihnachtspäckchen vorbereiten, zur Hand gegangen.“ Ihre Eltern, die Mutter Renate und der Vater Roland Bertagnolli (heute Einkaufsleiter), haben immer versucht, soweit als möglich Privates und Berufliches getrennt zu halten: Es gab so etwas wie ein ungeschriebenes Gesetz, an das sich alle zu halten hatten: Außerhalb der Firma wird nicht über die Firma gesprochen. So hatte Manuela völlige Entscheidungsfreiheit, was ihre Zukunft betraf, ist viel gereist, hat im Ausland studiert und für andere Unternehmen, wie beispielsweise Swarovski in Österreich, gearbeitet. Der herrliche Duft des heimischen Holzes hat sie jedoch wieder nach Algund in die Karl Pichler AG geführt. Zwei Frauen, zwei Leben mit vielen Gemeinsamkeiten und Unterschieden, beschreiben zusammen, facettenreich und vielschichtig wie das Holz, die Unternehmensatmosphäre der Karl Pichler AG. Zu den Visionen mutiger Männer gesellt sich die Konkretheit entschlossener Frauen. Der geschmackvolle, zeitgenössische Touch, den die neue Generation dem Unternehmen verleiht, hat es zu einem Marktführer in seinem Sektor gemacht. Das wissen vor allem die Kunden, insbesondere Handwerker und Architekten, hoch zu schätzen und schaffen in der Weiterverarbeitung der rauen Materie des Waldes Einzigartiges.

So lebendig und konstant wie das Holz mit seinen vielfältigen Maserungen fügen sich Erinnerungen und Erfahrungen, Generationen und Menschen, Ereignisse und Zufälligkeiten unter einem gemeinsamen Dach zur Geschichte der Karl Pichler AG und bleiben für immer miteinander verbunden. ■

idee paterne. Oggi mamma purtroppo non c'è più, mentre papà pur non essendo operativo, continua ad essere il nostro miglior PR“. Manuela, con le sue sorelle – una insegnante l'altra ancora studentessa – invece ha vissuto un percorso diverso. L'azienda anche per lei è sempre stata presenza infantile preziosa “da bambine giocavamo tra le pile di legname o aiutavamo nonni e genitori in piccoli lavoretti come preparare i pacchetti natalizi” racconta. Ma i suoi genitori, mamma Renate e papà Roland Bertagnolli (oggi responsabile acquisti), hanno invece scelto di separare, per quanto possibile, la vita domestica da quella lavorativa, imponendo una regola non scritta, ma non per questo meno ferrea: fuori dalla ditta non si parla della ditta. Manuela ha viaggiato, nella piena libertà di scelta per il proprio futuro, ha studiato all'estero e ha lavorato per altre aziende, per esempio Swarovski in Austria. Ma poi la scia profumata del legno amato, l'ha riportata quasi per caso a Lagundo e nella Karl Pichler S.p.a. Due donne, due storie comuni e diverse che raccontano però entrambe di un ambiente aziendale stratificato come il legno, che qui smette di essere bosco, durezza e ruvidezza, e diventa accoglienza e calore. Con un touch femminile regalato da Renate e Manuela e soprattutto con l'attenzione alla contemporaneità, voluta e portata in azienda dalle nuove generazioni.

E così, per Manuela e Renate, i segni di questa storia fatta di legami familiari forti e di venature dalle infinite sorprese, restano attaccati addosso da sempre e per sempre, dentro e fuori, con forza ma anche con leggerezza: “uno dei miei primi ricordi – racconta Renate – è fermato per sempre su un dito ancora oggi segnato dalla caduta di una spessa trave su un piede!”. Memorie semplici, gesti intimi, lo sguardo sempre in avanti, le visioni coraggiose degli uomini di famiglia e la concretezza delle donne: questa è la storia di Karl Pichler S.p.a. e delle persone che ne sono anima e cuore. Una storia che – come il legno che resta sempre uguale, pur cambiando costantemente – è preservata con fermezza affettiva e, al tempo, proiettata nel futuro con dedizione e passione. ■



PLACE IN INTERVIEW

ST. PROKULUS ERZÄHLT

SAN PROCOLO RACCONTA

TEXT/TESTO: MAURO SPERANDIO

ES GIBT IN SÜDTIROL KEIN TAL, DAS NICHT ETWAS INTERESSANTES ZU ERZÄHLEN ODER ETWAS BESONDERES ZU BEWUNDERN HÄTTE: EINSCHNEIDENDE HISTORISCHE EREIGNISSE, ABER AUCH BRÄUCHE UND LEGENDEN SIND PRÄGEND FÜR DIE GESCHICHTE DIESES LANDES. UNTERMALT WIRD DAS GESAMTBILD VON SAFTIGEN FELDERN, IMPOSANTEN, VERSCHNEITEN BERGEN, ENDLOSEN OBSTWIESEN, BETÖRENDE FARBEN UND DÜFTEN.

NON C'È VALLE DELL'ALTO ADIGE CHE NON ABBA QUALCOSA DI INTERESSANTE DA NARRARE E INCANTEVOLE DA AMMIRARE. IMPORTANTI VICENDE STORICHE, MA ANCHE TRADIZIONI E LEGGENDE POPOLARI, CARATTERIZZANO IL RACCONTO DI QUESTA REGIONE. AD ILLUSTRARNE DOLCI PRATI, IMPONENTI CIME INNEVATE, INTERMINABILI FRUTTETI, PROFUMI E COLORI INEBRIANTI.

Das faszinierende Vinschgau – *Venusta Vallis* für die Lateiner in der Runde – ist ein bedeutender Teil dieser fesselnden Erzählung und ist auf alle Fälle eine Entdeckungsreise wert. Ur- und frühgeschichtliche Funde, Zeugnisse aus romanischer und karolingischer Zeit, unzählige mittelalterliche Schlösser und Burgen und neuzeitlichere Festungen errichtet im Zweiten Weltkrieg zeichnen ein klares Bild und lassen auf die strategische Wichtigkeit dieses Tales schließen, die es als Übergangsregion nahe der Grenze immer schon hatte. Ein herrlicher Sonnentag lockt mich ins Freie und neugierig, wie ich nun einmal bin, beschließe ich bei meinem Ausflug die Kultur mit der Natur zu verbinden und starte von Meran Richtung Naturns. Das hübsche Dorf ist von der Kurstadt nur etwa 15 Kilometer entfernt – und entweder mit dem Auto, mit der Vinschger Bahn oder über die gut beschilderten und abwechslungsreichen Radwege erreichbar. Apropos Zeugnisse der Vergangenheit: Der Radweg, der sich von Meran bis zum Reschensee durch das Vinschgau schlängelt, folgt der Via Claudia Augusta, einer der wichtigsten Römerstraßen, die von der Adria und den Ebenen des Po über die Alpen bis zur Donau führte. Über Stock und Stein hoch zu Rad – nicht zu Ross – folge ich den Spuren der alten Römer durch Apfelwiesen und Weinberge: Meran im Rücken, die Etsch zu meiner Linken, trete ich heiter bei leichter Steigung Richtung Naturns in die Pedale. Algund, Rabland, Plaus ... und endlich öffnet sich mir das Tal und die Dächer von Naturns in der Ferne heißen mich willkommen. Ich quere das Dorfzentrum, ein Glas Riesling genehmige ich mir später, und lass mich auch vom Gedanken an einen Sprung ins Nass des Erlebnisbads Naturns nicht ablenken. Mein Ziel ist das St.-Prokulus-Kirchlein mit seinen wundervollen Fresken. Es ist mein erster Besuch dieses in Geschichtsbüchern viel zitierten Kulturdenkmals, das einen der bedeutendsten Kunstschatze in Europa beherbergt.

La bella Val Venosta – *venusta vallis*, per i latini – è esempio significativo di questa avvincente narrazione e merita senz'altro di essere scoperta. I ritrovamenti di epoca preistorica, le testimonianze romaniche e caroline, i numerosi castelli medievali e le più recenti fortificazioni risalenti alla Seconda Guerra Mondiale offrono un quadro chiaro di come la valle rivesta da sempre un ruolo strategico, grazie alla sua posizione di confine e passaggio. Invogliato da una bella giornata di sole, curioso di scoprire, desideroso di unire in una sola gita cultura e natura, decido di partire da Merano alla volta di Naturno. Questo grazioso paese dista dalla città termale solo una quindicina di chilometri; distanza che può essere colmata sicuramente in auto, ma anche con il treno della Val Venosta e, in tutta sicurezza, in bicicletta, percorrendo la pista ciclabile della Val Venosta. Proprio riguardo le testimonianze di epoca romana presenti nella *venusta vallis*, dovete sapere che il tracciato della pista ciclabile, che da Merano attraversa la valle e giunge fino al passo Resia, segue quello dell'antica via romana Claudia Augusta, che dall'Alto Adriatico giungeva fino in Baviera. Calcando i passi degli antichi romani dunque, non a cavallo, ma in bici, la ciclabile mi conduce attraverso meleti e vigneti. Mi allontano da Merano, il fiume Adige scorre alla mia sinistra, la sua corrente procede verso di me. Lagundo, Rablà, Plaus... finalmente la Val Venosta mi si apre innanzi: c'è Naturno ad accogliermi. Non voglio soffermarmi nelle vie dell'accogliente centro, non è ancora l'ora giusta per un bicchiere di Riesling e non ho il costume per un tuffo all'Acquavventura. Meta della mia visita è la chiesetta di San Procolo che, grazie ai suoi meravigliosi affreschi, è ritenuta uno dei tesori artistici più importanti d'Europa. È questa la mia prima visita e sono davvero curioso di vedere con i miei occhi questo monumento così spesso citato anche nei libri di storia dell'arte.

Nachdem ich das Fahrrad abgestellt habe, nähere ich mich neugierig der Mauer, die das Kirchlein umgibt, und trete neben einem Bildstock durch das Tor. Etwas (wenig religiös) amüsiert bemerke ich, dass diese Anordnung ein bisschen an eine Ticketausgabe von Museen oder Denkmälern erinnert. Da vernehme ich plötzlich eine Stimme:

„Welch Ironie! In der Tat diente diese Kapelle einstmals zur Spendensammlung der Gläubigen. Mit der Zeit sind die gotischen Fresken, die es geschmückt haben, jedoch verblasst. Aber die vielen Malereien auf der Fassade und im Inneren der St.-Prokulus-Kirche warten nur darauf Geschichten und Besonderheiten zu erzählen.“

Nun werdet ihr euch fragen, ob ich denn Halluzinationen habe. Keineswegs, versichere ich euch. Zu mir spricht – über die Bilder und Eindrücke, die es übermittelt – das dem Heiligen Sankt Prokulus geweihte Gebäude selbst. Der Standort des Kirchleins, knapp einen Kilometer vom Naturnser Dorfzentrum entfernt, lässt uns die Zeit vergessen ...

„Ja, mein Lieber, Zeit ist in der Tat viel vergangen, sehr viel, seit damals die Kirche gebaut wurde. Der Kern dieser Kultstätte geht auf das 7. Jahrhundert n. Chr. zurück. Bereits damals hatte das Tal in historischer Hinsicht viel zu erzählen: Räter, Römer, Franken und Bajuwaren hinterließen, in unterschiedlichen Jahrhunderten, jeweils ihre Spuren. An der Stelle der Kirche stand früher ein Wohnhaus, das einem Brand zum Opfer gefallen ist. Ein bei Ausgrabungen entdeckter Ohrring aus dem angehenden 7. Jahrhundert zeugt davon.“

Südtirol ist ein Grenzland und anscheinend immer schon der Multikulturalität verschrieben ...

„Tritt ein und wirf einen Blick auf die Fresken: Kuriose Einflüsse lassen auf unterschiedliche Epochen und unterschiedliche Stilrichtungen schließen. Denk an das bekannteste Abbild, das jemand naiverweise den „Heiligen auf der Schaukel“ benannte. In Wirklichkeit stellt es den Heiligen Prokulus, Bischof von Verona, dar, der während der Christenverfolgung im 4. Jahrhundert n. Chr. aus seiner Stadt fliehen musste. Der Heilige, seine beiden Fluchthelfer, die Männer und Frauen, die dem Geschehen beiwohnen, sind ohne Raumverhältnis gezeichnet, ähnlich wie antike Handschriften und langobardische Plastiken. Auch die Engel auf dem Triumphbogen über dem Altarraum scheinen wie ausgeschnitten. Ein weiteres Anzeichen „fremden“ Einflusses sind die byzantinischen und keltischen Motive, welche die Seitenschiffe zieren.“

Parcheggiata la bicicletta, mi avvicino al muro che cinge l'area della chiesa; accanto ad una piccola edicola votiva, l'entrata. Con senso dell'umorismo un po' profano, noto come la posizione di questo capitello assomigli un po' a quella delle biglietterie di molti musei e monumenti. Improvvisamente, una voce mi sorprende:

«Che ironia! Questa piccola cappella era un tempo dedicata alla raccolta delle offerte dei fedeli. Il tempo ha cancellato gli affreschi gotici che la decoravano, ma le tante pitture che illustrano l'interno e l'esterno della chiesetta di San Procolo ti attendono con le loro storie e particolarità».

Vi domanderete, a questo punto, se soffro forse di allucinazioni: posso assicurarvi che così non è. A parlare è lo stesso edificio dedicato a San Procolo, attraverso le immagini e le sensazioni che trasmette.

La posizione della chiesa, a meno di un chilometro dal centro, nella tranquillità del verde, trasporta già in un'atmosfera senza tempo...

«No, mio caro. Di tempo ne è passato, e anche tanto, da quando la chiesa fu costruita. Il primo nucleo di questo luogo di culto pare risalga al VII secolo d.C. Già allora la storia della Val Venosta aveva parecchio da raccontare: i Rezi, i Romani, i Franchi e i Baiuvari, in secoli diversi, si contesero questa terra, lasciando ognuno la propria influenza. Prima della chiesa, qui si trovava un'abitazione che fu distrutta da un incendio. Un orecchino risalente agli inizi del VII secolo, ritrovato durante alcuni scavi, lo testimonia».

Sarà che questa è una zona di confine, ma pare che l'Alto Adige sia votato al multiculturalismo...

«Entra e dà un'occhiata. Gli affreschi, di epoche diverse di stili diversi, mostrano curiose influenze. Pensa all'immagine più famosa, quella che ingenuamente qualcuno dice "del santo in altalena": essa ritrae San Procolo, vescovo di Verona, che nel IV secolo d.C. dovette fuggire dalla sua città per sfuggire alle persecuzioni contro i cristiani. Il santo, le due figure che lo aiutano a calarsi da un muro, gli uomini e le donne che assistono alla scena sono dipinte senza alcuna prospettiva, come le miniature dei manoscritti antichi e le sculture longobarde. Anche gli angeli sull'arco di trionfo, sopra l'altare, sembrano ritagliati da un libro. Un altro curioso segno di influenza "straniera" sono quei motivi bizantini e celtici che decorano le fiancate della navata».

QUESTO LUOGO DI CULTO PARE RISALGA AL VII SECOLO D.C. GIÀ ALLORA LA STORIA DELLA VAL VENOSTA AVEVA PARECCHIO DA RACCONTARE: I REZI, I ROMANI, I FRANCHI E I BAIUVARI, IN SECOLI DIVERSI, SI CONTESERO QUESTA TERRA



**WIE GROß DIE KÖPFE
DER LEUTE SIND!
MIT WENIGEN
PINSELSTRICHEN SIND
SIE DENNOCH SEHR
AUSDRUCKSSTARK**



Geschichtswerk für Gelehrte, so scheint mir ...
„Ganz und gar nicht! Die Geschichte des Kirchleins ist leicht verdaulich für alle. Siehst du die Hände des Heiligen Prokulus? Sie sind nicht das Seil haltend gemalt, sondern darüber. Der Maler aber hat nicht etwa angenommen, dass der Heilige schweben könne, es handelt sich vielmehr um eine Vereinfachung, wie in vielen anderen Abbildungen hier. Und schau mal, wie groß die Köpfe der Leute sind! Mit wenigen Pinselstrichen sind sie dennoch sehr ausdrucksstark. Der Heilige Prokulus wurde als Beschützer des Viehs verehrt, deshalb sind auf einigen Fresken besonders farbenfrohe Ochsen abgebildet.“

Ich sehe auch einen Hund und Hirten, aber das Fresko scheint unvollendet ...
„Richtig. Es ist in der Romantik beim Versetzen des Eingangs teilweise zerstört worden.“

Alles vergeht auf Erden, bloß der Himmel bleibt unverändert – vielleicht ...
„Auch was sich zwischen Erde und Himmel befindet, kann sich wandeln. Sieh dir die Decke genauer an: Ursprünglich war es kein Tonnengewölbe und wurde dann im 14. Jahrhundert höher gelegt. Die gotischen Fresken im oberen Teil zieren den erhöhten Teil.“

Ich bemerke gerade, dass der Name des Heiligen Prokulus nirgends aufscheint ...
„... weil du eingetreten bist, ohne auf die Fresken an den Außenmauern zu achten: Sie zeigen die Schöpfung, die Erbsünde und ihre Folgen. Auf der letzten Abbildung, wo Adam und Eva den Boden bearbeiten, siehst du den segnenden Heiligen. Schau genau und du kannst ein „Sanctus Proculus Episcopus“ entziffern.“

Tatsächlich! Das hatte ich nicht bemerkt ...
„Manchmal reicht es ein wenig aufmerksamer zu sein und die Geschichte dieses Kirchleins, beispielsweise, erzählt sich von selbst und du bist imstande die unterschiedlichen Schöpfer, Stilrichtungen und Ereignisse aus den Malereien zu lesen. Und möchtest du deine Erkenntnisse über das Kirchlein vertiefen, kannst du das Museum nebenan besuchen. Das allerdings kannst du tatsächlich übersehen haben, da es unterirdisch angelegt ist.“ ■

Una storia dotta, quella della piccola chiesetta, mi par di capire...

«Per nulla! Anzi, a misura di popolo, comprensibile a tutti. Vedi le mani di San Procolo? Non stringono la corda, ma sono dipinte sopra. Non è mica che il pittore pensasse che il santo non potesse cadere... si tratta di una semplificazione, come molte altre nelle varie raffigurazioni presenti. Guarda che testone hanno i personaggi ritratti! Con pochi tratti riescono comunque ad essere espressivi. San Procolo era considerato protettore del bestiame, è per questo che ci sono quegli affreschi che ritraggono dei buoi curiosamente colorati.»

Vedo anche un cane e dei pastori, ma l'affresco sembra interrotto...

«Vero. Fu in parte distrutto quando, in epoca romanica, spostarono l'ingresso della chiesa.»

Tutto cambia sulla terra, forse solo il cielo rimane immutato...

«Beh, anche ciò che si trova tra terra e cielo può cambiare. Pensa a questo soffitto: originariamente non era a botte e venne rialzato nel XIV secolo. Gli affreschi della fascia superiore, in stile gotico, ornano proprio la parte elevata».

Noto che il nome di San Procolo non compare da nessuna parte...

«Perché sei entrato senza goderti gli affreschi delle pareti esterne, che ritraggono le scene della creazione, del peccato originale e delle sue conseguenze. Se guardi l'ultima scena, quella dove Adamo ed Eva coltivano la terra, vedrai il santo benedicente. Aguzza la vista, leggerai "Sanctus Proculus Episcopus"».

Non avevo proprio notato...

«Basta un po' di attenzione e la storia di questa chiesa si racconterà da sola. Riuscirai a leggere i diversi autori delle pitture, gli stili diversi e le vicende narrate. Se vorrai approfondire la conoscenza di questa chiesetta potrai visitare il museo di San Procolo. Questo non lo puoi aver notato, perché si trova interamente sotto terra».

 ■

Es weihnachtet im Forster Weihnachtswald

La Foresta Natalizia di Birra FORST

FORSTER WEIHNACHTSWALD

Vinschgauerstraße 8
39022 Algund
Geöffnet vom 22. November 2017
bis 7. Januar 2018
forsterweihnachtswald.it
forst.it

FORESTA NATALIZIA

Via Venosta 8
39022 Lagundo
aperta dal 22 novembre 2017
al 7 gennaio 2018
forsterweihnachtswald.it
forst.it



Im magischen Weihnachtswald der Spezialbier-Brauerei FORST taucht man in eine romantische Weihnachtslandschaft ein, die für jeden etwas bereithält

Nel magico Mercatino di Natale di Birra FORST tutti si prepareranno al periodo più bello dell'anno, immergendosi in un ambiente intimo e accogliente.

Fernab aller Hektik kann man im Forster Weihnachtswald den Zauber der Weihnacht erleben.

Malerische Weihnachtshütten, zauberhafte Verkaufsstände, die FORST Ponys, einzigartige Unterhaltungsmöglichkeiten sowie eine vielfältige Gastronomie, die von traditionellen Gerichten bis hin zur erlesenen Gourmet-Küche reicht, tragen zu einem unvergesslichen Erlebnis bei.

Eine feine Schlemmermeile mit duftender Weihnachtsbäckerei lädt zum Naschen ein. Zudem kann man wieder zwischen den Verkaufsständen und im FORST Shop flanieren und dort neben handgefertigten Geschenkartikeln, Raritäten und einmalige Mitbringsel zur Weihnachtszeit für seine Liebsten erwerben. Die FORST Ponys & Co und ein nostalgisches Karussell bieten auch den kleinsten Gästen eine einmalige Unterhaltung. Nicht zu vergessen ist, dass der Forster Weihnachtswald ein wichtiges Projekt ist, um Spenden für die Organisation „Südtirol hilft“ zu sammeln.

Lontano dai ritmi di vita frenetici in questo luogo suggestivo si può vivere l'atmosfera unica del Natale.

Pittoresche casette natalizie, stand con prodotti tradizionali, tante possibilità d'intrattenimento e una gastronomia variegata che va dalla cucina tipica altoatesina fino ad arrivare alla cucina raffinata ed esclusiva, contribuiscono ad un'esperienza indimenticabile. Un angolo di degustazione con tante specialità natalizie invita alla degustazione e all'acquisto di specialità gastronomiche selezionate. Inoltre negli stand natalizi e nel FORST Shop si troveranno oggetti rari realizzati in edizione limitata da artigiani locali e tante altre cose da regalare ai propri cari. I bambini potranno visitare i FORST Pony & Co, fare una cavalcata o un giro sulla giostra nostalgica. La Foresta Natalizia di Birra FORST non è solo ospitalità, buon cibo e atmosfera festiva, ma contribuisce anche alla raccolta fondi a favore dell'organizzazione onlus "L'Alto Adige aiuta".



HOCHSPANNUNG: DIE SCHACHWELT- MEISTERSCHAFT IN MERAN SCHREIBT GESCHICHTE (UND EIN MUSICAL)

Wir schreiben das Jahr 1981: In Meran sitzen sich, hoch konzentriert, **Anatoli Karpow** aus Russland und **Viktor Kortschnoi**, ein Schweizer russischer Herkunft, gegenüber. Ersterer Weltmeister und zweiterer sein Herausforderer. Anlass ist die Schachweltmeisterschaft in der Kurstadt. Die Vorbereitungen und die Organisation sind immens aufwändig und enorm präzise; im Vorfeld werden sogar die klimatischen Verhältnisse aufgezeichnet und Trinkwasseranalysen erstellt.

Viktor Kortschnoi reist anscheinend geheim und ohne genauem Ankunftsdatum mit mehreren Dutzend Koffern an. Die Delegation von Anatoli Karpow quartiert sich, inklusive acht Containern voll mit sowjetischen Konserven und 7.000 Büchern, in einem Meraner Luxushotel ein. Die Untermaier Bürgerkapelle spielt zur Eröffnung. Die Atmosphäre ist angespannt und euphorisch. Zehntausende Zeitungsartikel und Fernsehübertragungen in die ganze Welt berichten von diesem Kopfduell. Und dann geht es, am Donnerstag, 1. Oktober, endlich los: Alles blickt gebannt auf das Brett, die weißen und schwarzen Steine und die wohl überlegten Züge der beiden Konkurrenten – die bisweilen bis zu einer Stunde in Anspruch nehmen. Entzückt von diesem Schauspiel ist auch Murray Head, Schauspieler und Sänger aus London. Und zwar so sehr, dass er es 1984 in einem Lied

verewigt: Die zweite Strophe seines international bekannten Pop-Hits „One Night in Bangkok“ geht so: „Time flies doesn't seem a minute / Since the Tirolean spa had the chess boys in it / All change don't you know that when you / Play at this level there's no ordinary venue“. Der Song aus dem Musical „Chess“, das in Meran und Bangkok spielt und außerdem das Lied „Merano“ beinhaltet, erobert in den internationalen Hitparaden Spitzenpositionen. Nach etwas mehr als einhalb Monaten, am 19. November 1981, endet der Zweikampf der beiden Schachgroßmeister übrigens mit dem Sieg des Titelverteidigers Anatoli Karpow. Noch heute erinnert die Terrasse des Ristorante Giardino auf der Promenade in Meran mit in den Boden eingelassenen Schachbrettern an das große Ereignis. Für mehr Informationen könnt ihr euch an das Stadtarchiv Meran, Passeirergasse 7, wenden.

LINKS

STADTARCHIV
ARCHIVIO STORICO



LIED
CANZONE

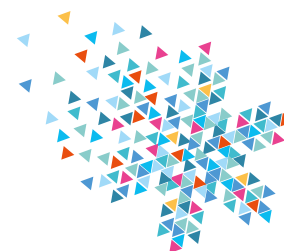


A MERANO, IL DUELLO IN BIANCO E NERO ENTRA NEL MITO (E IN UN MUSICAL)

Merano, ottobre 1981. Nella sala Kursaal del Kurhaus l'aria è immobile. Non un respiro, non un fiato. L'atmosfera tesa ed elettrica è quella delle grandi occasioni. Sotto lo sguardo di centinaia di occhi attenti, i campioni **Anatoli Karpow** e **Viktor Kortschnoi** si fronteggiano, concentrati e combattivi. A separarli, oltre all'eterna rivalità dei campioni, solo i 64 riquadri bianchi e neri di una scacchiera che pare infuocata.

Viktor Kortschnoi ha viaggiato quasi in incognito e nessuno in città sapeva esattamente quando sarebbero arrivati, lui e le sue decine di valigie. La delegazione di Anatoli Karpow invece, si è sistemata in un lussuoso hotel di Merano portando con sé otto container pieni di conserve sovietiche e 7.000 libri... piccole follie, concesse solo ai grandi. L'evento è storico e Merano, in occasione di questa sfida del Campionato Mondiale di Scacchi, si è preparata come una bella signora si prepara per una serata di gala. Le condizioni climatiche sono state monitorate, l'acqua potabile analizzata con cura. La banda cittadina di Maia Bassa ha suonato. Decine di giornalisti, da ogni parte del mondo, seguono con trepidazione l'appassionato duello. Tra il pubblico attento, anche l'attore e cantante londinese Murray Head. Negli anni a seguire, l'indimenticabile "pas de deux" danzato da Kortschnoi-Karpow, a colpi di cavalli, alfiere e regine, continua a risuonare

nella testa di Head. Tanto da fargli decidere, nel 1984, di immortalare l'incontro in una canzone: "Time flies doesn't seem a minute / Since the Tirolean spa had the chess boys in it / All change don't you know that when you / Play at this level there's no ordinary venue". Il brano, divenuto presto una hit è "One Night in Bangkok" ed è parte del musical di successo "Chess", che racconta delle mosse giocate – sulla scacchiera e in amore – da due appassionati giocatori. Per inciso, il 19 novembre 1981, dopo circa un mese e mezzo dal suo inizio, il memorabile duello tra i due maestri russi si conclude, con la vittoria del campione in carica Anatoli Karpow. Per ricordare questo evento epocale, si può trovare una scacchiera incassata a terra lungo la passeggiata a Merano, sulla terrazza del Ristorante Giardino. Per ulteriori informazioni invece, è possibile contattare l'Archivio Comunale di Merano, vicolo Passiria 7.



**SCHNALS
SENALES**
The Glacier Area

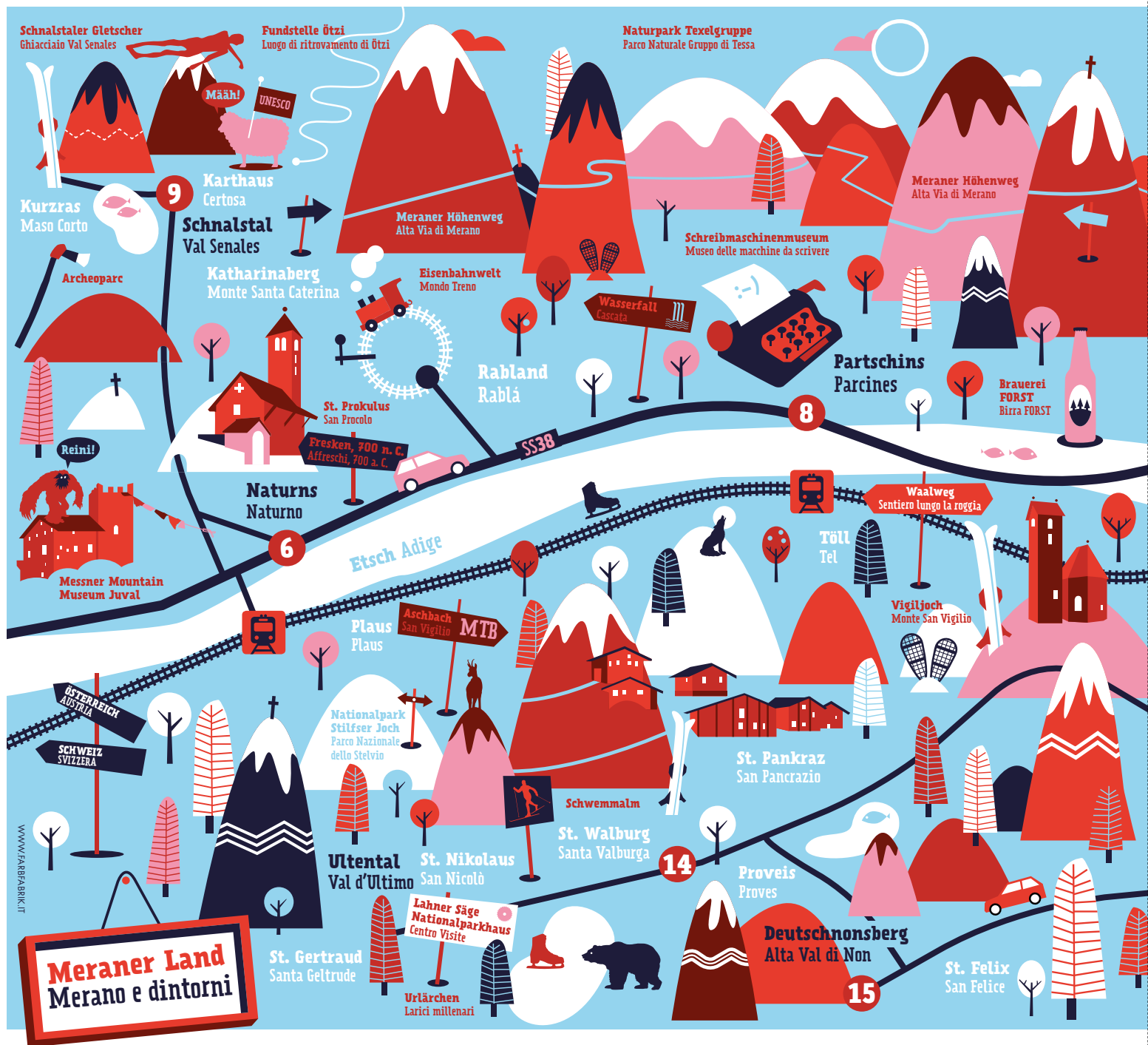
**Skifahren mit Leidenschaft
von September bis Mai.**

**Sciare con passione
da settembre a maggio.**



NEW

**Lazaun Umlaufbahn
Cabinovia Lazaun**



MERANER LAND MERANO E DINTORNI

merano-suedtirol.it
+39 0473 200443

1 Meran
Merano
merano.eu
merano.eu
+39 0473 272000

2 Schenna
Scena
schenna.com
+39 0473 945669

3 Lana und Umgebung
Lana e dintorni
lana.info
+39 0473 561770

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

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

6 Naturns
Naturno
naturns.it
+39 0473 666077

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

**8 Partschins-
Rabland-Töll**
Parcines-Rablà-Tel
partschins.com
parcines.com
+39 0473 967157

9 Schnalstal
Val Senales
schnalstal.it
+39 0473 679148

10 Marling
Marlengo
marling.info
+39 0473 447147

**11 Hafling-Vöran-
Merano 2000**
Avelengo-Verano-
Merano 2000
hafling.com
+39 0473 279457

12 Nals
Nalles
nals.info
+39 0471 678619



13 ———
Tisens-Prissian
 Tesimo-Prissiano
tisensprissian.com
 +39 0473 920822

14 ———
Ultental-Proveis
 Val d'Ultimo-Proves
ultental.it
 +39 0473 795387

15 ———
Deutschnonsberg
 Alta Val di Non
deutschnonsberg.it
 +39 0463 530088

WETTER METEO

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

MOBILITÄT IN DER REGION MOBILITÀ IN REGIONE

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

AUTOVERLEIHE NOLEGGIO AUTO

Bozen Bolzano
avis.de
hertz.it

Meran Merano
 Autohaus Götsch
autogoetsch.it
 +39 0473 212219

Motorunion
motorunion.it
 +39 0473 519400

TAXI

Taxizentrale Meran
 Taxi Merano
 +39 0473 212013

REISEN MIT HANDICAP MUOVERSI SENZA BARRIERE

Südtirol für alle –
 Barrierefreier Tourismus in Südtirol
suedtirolfueralle.it
 +39 0473 209176
Alto Adige per tutti –
 Turismo senza barriere in Alto Adige
altoadigepertutti.it
 +39 0473 209176

2018

VORSCHAU
Anteprima

Einblicke:

Die Meraner Kajak-Szene

Approfondimenti:

Il mondo del kajak a Merano



**Aromatisch
und erfrischend:**

Ein Ausflug in die Kräuterküche
des Meraner Landes

**Aromatische
e rinfrescanti:**

Un viaggio culinario tra le erbe
di Merano e dintorni

**Auf
Entdeckungsreise:**

Die Passstraßen
in Merans Umgebung

Esplorazioni:

I passi di montagna
nella zona di Merano



MIX
Aus verantwortungsvollen Quellen
Da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C010042

IMPRESSUM

HERAUSGEBER/EDITORE
Marketinggesellschaft Meran
Merano Marketing (MGM)
Gampenstraße/Via Palade 95/H
I-39012 Merano/o
+39 0473 200443
Fax + 39 0473 200188
mgm.bz.it – info@mgm.bz.it

KOORDINATION UND ANZEIGEN/
COORDINAZIONE E INSERZIONI
elephant projects
Galileistraße/Via Galilei 70
I-39012 Merano/o
+39 333 6744477
elephant.bz.it – info@elephant.bz.it

AUFLAGE/TIRATURA: 35.000

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

CHEFREDAKTION/REDAZIONE
franzLAB: Anna Quinz,
Kunigunde Weissenegger

TEXTE/TESTI
Anna Quinz, Kunigunde Weissenegger,
Mauro Sperandio

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

ILLUSTRATIONEN/ILLUSTRAZIONI
(Seiten/pagine 34 und/e 80)
Philipp Putzer – farbfabrik.it

FOTOS/FOTO
MGM/Marion Lafogler, MGM/Jessica Preuhs/
Frieder Blickle/Marion Lafogler/Alex Filz/
Damian Pertoll, Anna Quinz & Kunigunde
Weissenegger/Matteo Vegetti, Orchideenwelt/
Helmuth Rier, Theater in der Altstadt/Andreas
Marini, Tourismusverein Passeiertal/Alex Filz/
Benjamin Pfitscher, Lazaun/Doppelmayer Italia
Srl/GmbH, Braumüller, Edition Raetia, Athesia,
Meisterbrennerei Roner/Tourismusverein
Schnalstal/Glacierstorm, Kurverwaltung Meran/
Alex Filz, Restaurant Sissi/Andrea Fenoglio/
Gino Nalini, Restaurant Miil/Othmar Raich/Foto
Michael Schinharl, Silke de Vivo, Delikatessen
Kofler/Augustin Ochsenreiter, Corraini/Barbara
Elias da Rocha, Privatbrennerei Unterthurner/
Grafik Terrabona, Venosta/Käthe Hager von
Strobele, Mainfelt, Dimitri, Monthea/Meraner
& Hauser, Angelika Rainer/Alex Buisse/Jensen
Walker/Klaus dell'Orto Berghaus/Zach Mahone,
Evelin Lanthaler/Florian Andergassen, Omar
Visintin, Siegmund Klotz, franzLAB Matteo
Vegetti/Schnalser Säge/IDM Südtirol/Stefano
Scatà, Brigitte Niedermair/Gianluigi Collin, Karl
Pichler AG S.p.a./Ulrich Egger, Tourismusverein
Naturus/Photo Thomas Grüner/Palais Mamming
Museum Merano/Kortschnoi Karpov/King oft
he Alps/Flo Smith, Kellerei Meran Burggräfler/
Stephan Fischnaller/René Riller, Meran 2000/
Manuel Ferrigato, TV Hafiling/Laurin Moser,
Orter Skiarena/Alex Filz, Verlag Athesia
Tappeiner/Alex Filz, Seis-Seiser Alm Bahn AG/
Helmuth Rier, TV Lana und Umgebung/Florian
Andergassen, Therme Meran/Christian Gufler/
Gionata Xerra, Forst, sowie Bildmaterial aus
dem Besitz der Inserenten.

DRUCK/STAMPA
Athesiadruck, Bozen/Bolzano

Käthe Wohlfahrt®

Rothenburg ob der Tauber · Germania

24.11.2017 – 06.01.2018
in Meran · a Merano

Freuen Sie sich auch in diesem Jahr auf den Weihnachts-
spezialisten aus Deutschland. In unserem großen Ver-
kaufshaus auf dem Meraner Weihnachtsmarkt
erwartet Sie ein Feuerwerk zauberhafter
Weihnachtsdekorationen aus Holz, Glas, Zinn
und vieles mehr. Auch die beliebten Produkte der
„Rothenburger Weihnachtswerkstatt“ sind wieder
erhältlich, die von unseren Künstlern entworfen und
handbemalt werden.

Come ogni anno, la gioia del Natale vi aspetta nel
nostro negozio specializzato in addobbi natalizi
e decorazioni tradizionali della Germania.
Venite a trovarci nella nostra caratteristica
casa in legno, al Mercatino di Natale
di Merano, per scoprire la magia
dell'arte decorativa con oggetti in
legno, vetro, stagno e tanti
altri materiali e idee.

www.bestofchristmas.com

Käthe Wohlfahrt®

25 Jahre Weihnachtszauber in Meran 25 anni di magia natalizia a Merano

Der aromatische Duft der Gewürze in warmen Weihnachtsgetränken.
Die Farben und die besinnliche Atmosphäre der Adventszeit
inmitten von Designer-Markthäuschen erleben.

Il profumo delle spezie che aromatizzano le bevande calde.
I colori e l'atmosfera della tradizione fra le casette di design.

