

NR. 2 2016

www.meranomagazine.com

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

MERANO

MAGAZINE

DIE KUNST
DES SCHNAPS-
BRENNENS

*Come nasce
la grappa*

DAS MODEL
GOTTFRIED HEISS
IM PORTRÄT

Un fotomodello
altoatesino nel mondo:
Gottfried Heiss

DIE TRADITIONELLE
TRACHT IM AUFSCHWUNG

“Trachten”:
quando la moda è...
tradizionale

Willkommen Benvenuti



Eine Reise nach Südtirol ist immer der Anfang von etwas Besonderem. Ob Entspannung oder Inspiration, hier findet jeder seinen ganz eigenen Weg Urlaub zu machen.

Un viaggio in Alto Adige/Südtirol è sempre l'inizio di un'esperienza unica che ti offre emozioni autentiche. E la meravigliosa sensazione di essere nel posto giusto.

www.suedtirol.info

SÜDTIROL

**Mehr über
Winterwanderungen
in Meran und Umgebung
ab S. 28**

*Altre interessanti
informazioni sulle
escursioni invernali
a Merano e dintorni
a pag. 28*



E

EDITORIAL/E

Birgit Schuster

ist Wanderführerin im Meraner Land und kennt das Gebiet zu jeder Jahreszeit wie ihre Westentasche. In einem kurzen Interview hat sie „Merano Magazine“ ihre wichtigsten Tipps für eine Winterwanderung verraten.

Birgit Schuster è una guida escursionistica che conosce come le sue tasche il territorio di Merano e dintorni in tutte le stagioni. In questa breve intervista a Merano Magazine ci fornisce alcuni preziosi consigli per le nostre camminate in inverno.

Una vista mozzafiato

Qual è la sua escursione invernale preferita a Merano e dintorni?

Faccio un po' fatica a sceglierne una in particolare. Per esempio vado volentieri sul monte Spieler, una cima panoramica nel comprensorio di Merano 2000, ma non smette mai di affascinarmi anche il sentiero panoramico del Monte San Vigilio che arriva fino al biotopo Lago Nero e al ristorante Seespitz.

Atemberaubender Ausblick

Welcher ist Ihr Favorit unter den Winterwanderungen im Meraner Land?

Da kann ich mich nur schwer entscheiden. Zum einen gehe ich gerne auf den Spieler, einen Aussichtsberg im Gebiet Meran 2000, zum anderen fasziniert mich der Panoramaweg auf dem Vigljoch bis zu dem Biotop „Schwarze Lacke“ und dem Gasthaus Seespitz immer wieder aufs Neue.

Was macht diese Wanderungen so besonders?

Die Wanderung auf den Spieler ist bei jedem Wetter möglich, noch dazu gilt das Gebiet als sehr lawinsicher. Auf dem Waldweg ist es so ruhig wie sonst kaum irgendwo.

Den Panoramaweg vom Vigljoch bis zur Schwarzen Lacke hingegen empfehle ich nur, wenn wenig Schnee liegt. Für den Aufstieg wird man mit nicht nur mit einem atemberaubenden Ausblick auf den Meraner Talkessel belohnt – auch die Einkehr im Gasthaus Seespitz hat es in sich.

Worauf muss man bei einer Winterwanderung achten?

Feste Bergschuhe und warme Kleidung sind natürlich ein Muss. Ich persönlich habe immer auch leichte Steigeisen und Wanderstöcke dabei. Manchmal stößt man auf eisige Wegstrecken und das Wetter schlägt im Winter oft sehr schnell um. Auch der Nebel kann zum Problem werden. Eine Winterwanderung verlangt Aufmerksamkeit und Vorsicht. Ein aufgeladenes Handy sollte man auf jeden Fall immer dabei haben.

Cosa rende così speciali queste escursioni?

La camminata sullo Spieler è ideale con qualsiasi condizione atmosferica e poi è una zona ben protetta dalle valanghe. Mentre si cammina nel bosco c'è una tranquillità che non si trova da nessun'altra parte.

Il sentiero panoramico dal Monte San Vigilio al Lago Nero, invece, lo consiglio solo quando c'è poca neve. La fatica della salita viene ricompensata da una vista mozzafiato sulla conca di Merano ma anche una sosta al ristorante Seespitz ha il suo fascino.

A cosa si deve fare attenzione durante le escursioni invernali?

Scarpe da montagna robuste e abbigliamento caldo sono ovviamente indispensabili. Porto sempre con me anche dei ramponi leggeri e i bastoncini per camminare. Qualche volta capita di imbattersi in tratti ghiacciati e spesso in inverno il tempo cambia molto rapidamente. Anche la nebbia può costituire un problema. Perciò un'escursione invernale richiede sempre prudenza e attenzione. E per ogni evenienza è sempre bene avere con sé un telefono carico.

INDEX

10

Das Geheimnis des Schnapsbrennens

Reportage: Zu Besuch in einer
kleinen Hofbrennerei

Il segreto della distillazione della grappa

Reportage: in visita
a una piccola distilleria



03

Editorial

Die Bergführerin Birgit Schuster
über ihre Lieblingswanderung
im Winter

Editoriale

La guida alpina Birgit Schuster
ci rivela la sua passeggiata
invernale preferita

06

News

Tipps und Veranstaltungen
für den Winter
Novità e appuntamenti
per l'inverno

20

Favoriten

Produkte: Typisches, Neues
und Überraschendes aus
dem Meraner Land

Preferiti

Prodotti: esclusive creazioni,
nuove e sorprendenti di Merano
e dintorni

28

Winterwandern

Tipps: Die schönsten
Wintererlebnisse in Meran und
Umgebung

Escursioni invernali

Suggerimenti: le più belle esperienze
invernali a Merano e dintorni

36

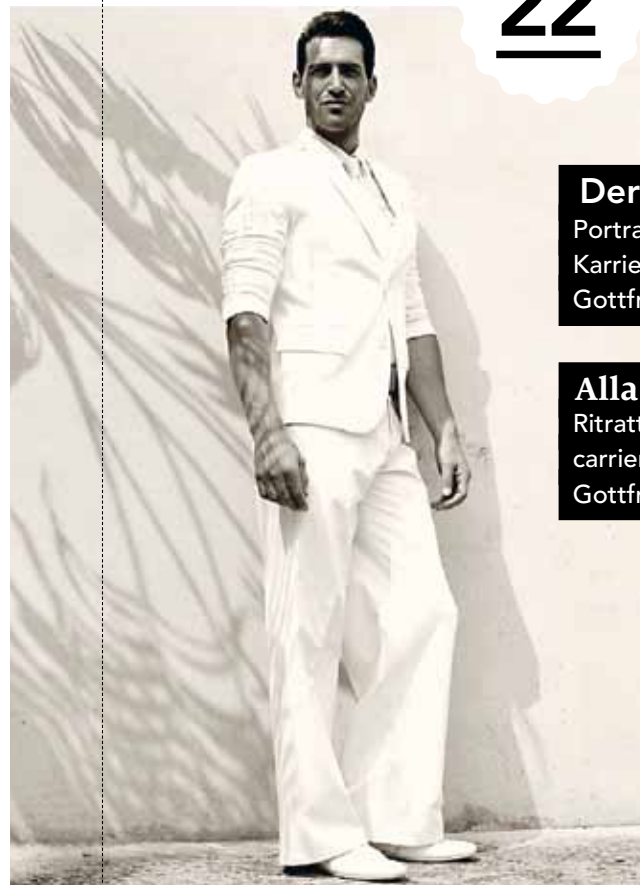
Schneeschuhe und Höhenmeter

Zahlenspiele: Unterwegs
in der Winterlandschaft
des Meraner Landes

Ciaspole e altitudine

Numeri: esplorando il paesaggio
invernale di Merano e dintorni

22



Der Modelntdecker

Portrait: Die außergewöhnliche
Karriere des Südtiroler Models
Gottfried Heiss

Alla ricerca di modelli

Ritratto: la straordinaria
carriera del modello altoatesino
Gottfried Heiss

60

Ein Getränk geht um die Welt

Interview: Roland Gruber über
den internationalen Erfolg seines
Cocktails Hugo

Una bevanda conosciuta in tutto il mondo

Intervista: Roland Gruber parla
del successo internazionale
del suo cocktail Hugo

40

Neue Heimat

Biografien: Wie drei Deutsche
im Meraner Land sesshaft wurden

Una nuova casa

Biografie: tre tedeschi che
hanno scelto di trasferirsi
a Merano e dintorni

48



Die Renaissance der Tracht

Einblicke: Tradition
und Bedeutung
der Meraner Tracht

La rinascita dell'abito tradizionale

Approfondimento: la tradizione
e l'importanza del costume
tradizionale meranese

64

Thermalkur gegen Allergien

Erkrankung der Atemwege:
Eine Studie der Terme Meran
belegt die heilsame Wirkung
von Thermalinhalationen

Le terme per curare le allergie

Malattie respiratorie: uno studio
delle Terme di Merano
ha dimostrato l'effetto benefico
delle inalazioni termali

68

Stadt der Villen

Spurensuche: Merans
internationales Publikum prägte
auch die Architektur der Stadt

La città delle ville

Testimonianze storiche: gli ospiti
internazionali di Merano
hanno influenzato l'architettura
della città

76

Service

Wimmelbild: Wissenswertes
und Interessantes für den Urlaub

Info

Panoramica: cose da sapere e notizie
interessanti per la vostra vacanza

78

Vorschau

Sommerausgabe 2017
Impressum

Anteprima

Estate 2017
Colophon

N

NEWS

40 JAHRE SCHWEMMALM

Das Ski- und Wandergebiet Schwemmalm feiert im Winter 2016/2017 sein 40-jähriges Bestehen und gehört damit zu den Urgesteinen der Südtiroler Skigebiete. Den 40. Geburtstag feiert die Schwemmalm zwischen dem 8. und dem 15. Januar 2017 mit einem speziellen Rahmenprogramm: Neben einem Nostalgieskirennen und einem Bauerndinner verspricht ein Konzert der Bayerischen Kultband „Blechblosen“ Unterhaltung für Gäste aus nah und fern.

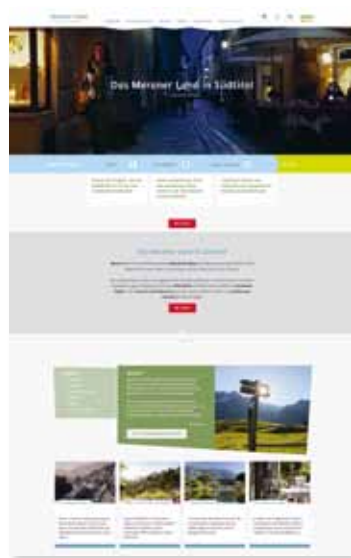
i www.schwemmalm.com

1

QUARANT'ANNI DI SCHWEMMALM

Il comprensorio sciistico ed escursionistico Schwemmalm, un vero precursore tra i comprensori dell'Alto Adige, festeggia i suoi quarant'anni nell'inverno 2016-2017. L'anniversario viene celebrato tra l'8 e il 15 gennaio 2017 con un programma speciale: oltre a una gara di sci vintage e a un pranzo contadino, la band cult bavarese "Blechblosen" dedica un concerto agli ospiti di ogni parte del mondo.

i www.schwemmalm.com



NEUE WEBSITE DER REGION MERANER LAND

Planen Sie einen Urlaub im Meraner Land? Die neue Website www.merano-suedtirol.it fasst Unterkünfte, Aktivtipps und Informationen zu Kultur- und Genussveranstaltungen von allen Orten in der Region Meran und Umgebung auf einer einzigen Website zusammen. Zahlreiche Bilder und Videos bieten außerdem einen Einblick in die Region.

i www.merano-suedtirol.it

2

IL NUOVO SITO DI MERANO E DINTORNI

State programmando una vacanza a Merano e dintorni? Il nuovo sito www.merano-suedtirol.it è ricco di informazioni sulle possibilità di alloggio, le attività da svolgere e le manifestazioni culturali e gastronomiche di tutte le località che fanno parte dell'area vacanze di Merano e dintorni. La grande quantità di foto e di video, inoltre, permette di farsi un'idea delle bellezze di questa regione.

i www.merano-suedtirol.it

MERANER GENUSSWERKSTATT

Die mediterrane und alpine Küche stehen im Mittelpunkt der neuen kulinarischen Veranstaltungsreihe „Meraner Genusswerkstatt“. In Restaurants, Kochkursen und kulinarischen Events entstehen aus frischen, saisonalen Südtiroler Lebensmitteln und erstklassigen Produkten aus dem Mittelmeerraum kreative Gerichte. So interpretieren Südtiroler Köche etwa traditionelle Spezialitäten neu und verwandeln das Beste aus Nord und Süd in wahre Genussserlebnisse.

i www.genusswerkstatt.it

3

L'OFFICINA DEL GUSTO DI MERANO

La cucina alpina e mediterranea è al centro della nuova rassegna gastronomica dell'Officina del gusto di Merano. Ristoranti, corsi di cucina e tanti eventi culinari danno vita a piatti ad alto tasso di creatività, realizzati con ingredienti freschi e di stagione dell'Alto Adige e con prodotti mediterranei di prima qualità.

i www.officinadelgusto.bz.it



NEUER SNOWPARK

Im hinteren Bereich des Skigebietes Meran 2000 erwartet Snowboarder und Freestyler ein anspruchsvoller Snowpark. Der Park auf der Oswaldpiste bei der Waidmannalm umfasst zwei Bereiche. Im oberen Teil befinden sich die Easy Lines, wo Anfänger ihre Skills trainieren und verbessern können. Im unteren Park ermöglichen eine Easy und eine Medium Line auf sechs Tables atemberaubende Salti und Tricks.

i www.snowpark-meran2000.com

4

UN NUOVO SNOWPARK

Nella zona più riparata dell'area sciistica Merano 2000 è a disposizione di snowboarder e freestyler uno snowpark all'altezza delle loro aspettative. Il parco situato sulla pista di Sant'Osvaldo, presso la malga Waidmann, comprende due zone. In quella superiore si trovano le Easy Lines, dove i principianti possono allenarsi e migliorare le loro capacità. Nella zona inferiore, invece, una Easy Line e una Medium Line permettono di compiere salti e tricks mozzafiato su sei Tables.

i www.snowpark-meran2000.com



5

BUCH ÜBER VEGANE ERNÄHRUNG

Vegane Ernährung verzichtet völlig auf tierische Produkte.

Wie daraus ein gesundes Lebensmodell werden kann, schildert der Arzt und Bestsellerautor Christian Thüile in dem Buch „Vegan mit Plan. Gesunde Ernährung mit Nachhaltigkeit“ (Athesia, 19,90 Euro). Ergänzt wird der Ratgeber von einem 4-Wochen-Plan mit Rezepten von Arnold Nussbaumer vom vegetarisch-vegane Gourmetrestaurant Nutris, dem ersten seiner Art in Südtirol.

i www.athesiabuch.it



UN LIBRO SULL'ALIMENTAZIONE VEGANA

L'alimentazione vegana è caratterizzata dalla completa rinuncia ai prodotti alimentari di provenienza animale. Il modello di vita sano che ne deriva è descritto dal medico e autore di best seller Christian Thüile nel libro "Vegan mit Plan. Gesunde Ernährung mit Nachhaltigkeit" (Un metodo per diventare vegani. Alimentazione sana e sostenibile) (Athesia, 19,90 euro). Il manuale è integrato da un programma nutrizionale di quattro settimane basato sulle ricette di Arnold Nussbaumer del ristorante vegetariano-vegano per gourmet Nutris, il primo nel suo genere in Alto Adige.

i www.athesiabuch.it



www.erbbrot.it

Meraner Schokowürfel
Meisterliche Handwerkstradition - unverwechselbar im Geschmack.

Dado meranese al cioccolato

Un capolavoro della tradizione artigianale dal gusto inconfondibile.



f facebook.com/erbbrot

Selected for
Merano WineFestival

4 X in Meran | a Merano

■ Zentrum, Rennweg 50 Centro, Via delle Corse, 50	ore 6-19 Uhr durchgehend/continuato Tel. 0473 237 925
■ Obermais, Dantestr. 21 Maia Alta, Via Dante, 21	ore 6-13.00 Uhr / ore 15.30-19.00 Uhr Tel. 0473 231 384
■ Untermais, Matteottistr. 40 Maia Bassa, Via Matteotti, 40	ore 6-13.00 Uhr / ore 15.00-19.00 Uhr Tel. 0473 236 128
■ West, Enrico Toti Str. 43 Ovest, Via Enrico Toti, 43	ore 6-13.00 Uhr / ore 15.30-19.00 Uhr Tel. 0473 200 094

Unsere Filiale im Rennweg ist auch jeden Sonntag von 8.30-12.30 Uhr für Sie da! Il ns. punto vendita in via delle Corse è aperto anche di domenica dalle ore 8.30-12.30!



700 JAHRE STADT MERAN

Im Juni 1317 wurden der Stadt Meran die Markt- und Stadtrechte verliehen. Im Juni 2017 jährt sich dieses wichtige Ereignis zum 700. Mal. Zahlreiche Veranstaltungen zu diesem Jubiläumsjahr greifen die interessante Geschichte der Stadt Meran auf: Eingeleitet in der Silvesternacht mit einer Feuerschrift auf den umliegenden Bergen, findet vom 23. bis zum 25. Februar 2017 eine historische Tagung mit dem Schwerpunkt „Meran und das Mittelalter“ statt. Die offiziellen Jubiläumsfeiern dauern vom 23. bis zum 25. März.



www.meran.eu

6

I 700 ANNI DELLA CITTÀ DI MERANO

Nel giugno del 1317 a Merano furono conferiti i diritti di mercato e lo status di città: nel giugno 2017 si festeggiano i 700 anni da questo importante avvenimento. Sono numerose le manifestazioni che ripercorrono le interessanti vicende storiche della città in occasione del prestigioso anniversario. Annunciato nella notte di San Silvestro da una scritta tracciata con i fuochi sulle montagne circostanti, dal 23 al 25 febbraio si svolge un convegno storico sul tema "Merano e il Medioevo". I festeggiamenti ufficiali per l'anniversario hanno luogo dal 23 al 25 marzo.



www.merano.eu

7

WEIHNACHTSZEIT IM MERANER LAND

Termine und Wissenswertes zu den Weihnachtsmärkten in und rund um Meran

MERANER WEIHNACHT

Die Meraner Innenstadt verwandelt sich zur Weihnachtszeit in eine stimmungsvoll geschmückte Bühne für unterschiedlichste Veranstaltungen.

Wo: Kurpromenade, Thermenplatz

Wann: 25.11.2016–06.01.2017, 10.00–19.00 Uhr

i www.weihnacht.meran.eu

MÄRTINER STERNSTUNDN

In der malerischen Dorfgasse und am gemütlichen Dorfplatz von St. Martin in Passeier bleibt im Dezember die Zeit stehen. Es duftet nach Wald, knisternden Holzscheitern und heimischen Köstlichkeiten: Passeierer Lebensart zum Verkosten, Erleben und Verschenken. Den Adventsmarkt mit traditionell gefertigten Handwerksprodukten, Selbstgebasteltem und Kulinarischem umrahmt eine Reihe von Veranstaltungen wie eine Krippenausstellung, Figurentheater, Adventskonzerte und vieles mehr.

Wo: in der Dorfgasse und am Dorfplatz von St. Martin, Passeier

Wann: 08.12., 10.12., 11.12., 17.12., 18.12.2016, 14.00–19.00 Uhr

i www.sternstundn.it

STERNTALER WEIHNACHTSMARKT LANA

Traditionelle bäuerliche Erzeugnisse und gediegenes heimisches Kunsthandwerk erwarten die Besucher des Sterntaler Weihnachtsmarkts.

Wo: Rathausplatz Lana

Wann: 26.11.–31.12.2016 (26.11., 27.11., 02.12.–04.12., 08.12.–11.12., 16.12.–18.12., 23.12. jeweils 10.00–19.30 Uhr; die Stände mit den kulinarischen Angeboten bleiben bis 21.00 Uhr geöffnet. 24.12., 10.00–12.30 Uhr, 31.12.2016, 15.00–21.00 Uhr)

i www.weihnachteninlana.it



TIROLER SCHLOSSADVENT

Das besondere Weihnachtserlebnis im historischen Ambiente von Schloss Tirol mit traditionellem Handwerk und weihnachtlichen Klängen

Wo: Schloss Tirol

Wann: 08.12.–11.12.2016, 11.00–20.00 Uhr

i www.dorf-tirol.it

LIECHT'RZEIT – WENN'S WEIHNACHT WERT IN ST. LEONHARD

Zommstien am Raiffeisenplatz, wo Vereine Gutes und Einheimisches für Leib und Seele anbieten, junge Musiker mit ihren Weisen und Liedern auf Weihnachten einstimmen

Wo: Dorfzentrum von St. Leonhard

Wann: 27.11.–31.12.2016

i www.liechtrzeit.it oder www.passeiertal.it

KUNSTHANDWERKSMARKT KALLMÜNZ

Wo: Schloss Kallmünz, Sandplatz Meran

Wann: 02.12.–04.12. und 09.12.–11.12.2016, 11.00–20.00 Uhr

i www.kallmuenz.it

ALGUNDER CHRISTKINDLMARKT

Wo: Dorfplatz Algund

Wann: 25.11.–18.12.2016 jedes Wochenende anschließend durchgehend von 26.12.2016–06.01.2017. Uhrzeiten: Freitag, 25.11., 2.12., 16.12. 15.00–19.00 Uhr; Freitag, 30.12. 10.00–16.00 Uhr, an den anderen Tagen 10.00–19.00 Uhr

i www.algund.info

NATALE A MERANO E DINTORNI

Tutte le date e le informazioni sui mercatini di Natale nell'area di Merano



NATALE A MERANO

Nel periodo natalizio il centro di Merano si trasforma in un palcoscenico suggestivamente addobbato che ospita eventi e manifestazioni di ogni genere.

Dove: Passeggiata Lungopassirio, Piazza delle Terme, Merano

Quando: 25.11.2016 – 6.1.2017, dalle ore 10.00 alle 19.00

i www.mercatini.merano.eu

MÄRTINER STERNSTUNDN

In dicembre lungo la pittoresca Via del Villaggio e nella raccolta piazza principale di San Martino è come se il tempo si fermasse. Nell'aria fragranza di bosco, di ciocchi crepitanti nel fuoco e di golosità locali: lo stile di vita della Val Passiria è tutto da gustare, vivere e regalare. Insieme al Mercatino dell'Avvento con i prodotti di artigianato tradizionale, i regali fatti a mano e le specialità gastronomiche vi aspettano altre interessanti manifestazioni che comprendono l'esposizione dei presepi, il teatrino delle marionette, i concerti dell'Avvento e tanti altri appuntamenti.

Dove: Via del Villaggio e piazza principale di San Martino

Quando: 8.12., 10.12., 11.12., 17.12. e 18.12., dalle ore 14.00 alle 19.00

i www.sternstundn.it

MERCATINO POLVERE DI STELLE A LANA

Prodotti tradizionali contadini e splendidi oggetti di artigianato locale attendono i visitatori del Mercatino di Natale "Polvere di Stelle" a Lana.

Dove: Piazza Municipio, Lana

Quando: 26.11. – 31.12.2016 (nei giorni 26.11., 27.11., 2.12. – 4.12., 8.12. – 11.12., 16.12. – 18.12. e 23.12. dalle ore 10.00 alle 19.30; gli stand gastronomici restano aperti fino alle 21.00. Il 24.12. dalle ore 10.00 alle 12.30, il 31.12.2016 dalle ore 15.00 alle 21.00)

i www.weihnachteninlana.it/it

AVVENTO A CASTEL TIROLO

Una festa natalizia davvero speciale nel contesto storico di Castel Tirol, con gli artigiani locali e le musiche di Natale.

Dove: Castel Tirol

Quando: 8. – 11.12., dalle ore 11.00 alle 20.00

i www.dorf-tirol.it

LIECHT'RZEIT – ARIA DI NATALE A SAN LEONARDO

La festa dello "Zommstien" (stare tutti insieme) si celebra in Piazza Raiffeisen, dove le associazioni del paese offrono squisiti prodotti locali per il corpo e per la mente. Le melodie dei giovani musicisti e le voci dei cantori creano suggestive atmosfere natalizie.

Dove: Centro di San Leonardo

Quando: 27.11. – 31.12.

i www.liechtrzeit.it oppure www.passeiertal.it

MERCATINO DELL'ARTIGIANATO ARTISTICO A CASTEL KALLMÜNZ

Dove: Castel Kallmünz, Piazza della Rena, Merano

Quando: 2. – 4.12. e 9. – 11.12., dalle ore 11.00 alle 20.00

i www.kallmuenz.it

MERCATINO DI NATALE A LAGUNDO

Dove: Piazza della Chiesa, Lagundo

Quando: tutti i fine settimana dal 25.11. al 18.12. e tutti i giorni dal 26.12.2016 al 6.1.2017. Orari: venerdì 25.11., 2.12. e 16.12. dalle ore 15.00 alle 19.00; venerdì 30.12. dalle ore 10.00 alle 16.00, gli altri giorni dalle ore 10.00 alle 19.00.

i www.algund.info



REPORTAGE

WIE EIN ALCHIMIST

Schnapsbrennen ist eine eigene Kunst und hat eine lange Tradition – auch auf dem Schnalshuberhof in Oberplars bei Algund. „Merano Magazine“ hat dem Brennmeister Christian Pinggera über die Schulter geschaut.

TEXT / TESTO: **Matthias Mayr**
FOTOS / FOTO: **Andreas Marini**

COME GLI ALCHIMISTI

Distillare grappe e acquaviti è una vera arte che nasce da una lunga tradizione, anche qui al maso Schnalshuber a Plars di Sopra di Lagundo. Merano Magazine ha potuto osservare il mastro distillatore Christian Pinggera al lavoro.



VIDEO

Die Kunst des Schnapsbrennens als Video unter www.meranomagazine.com

Conosci da vicino l'arte della distillazione nel video su www.meranomagazine.com



CHRISTIAN PINGGERA LÄSST DIE BRENNBLASE KEINEN AUGENBLICK AUS DEN AUGEN. ZU VIEL KANN SCHIEFLAUFEN.

1. Der Brennkessel im Schnalshuberhof in Oberplars. La caldaia per la distillazione al maso Schnalshuber di Plars di Sopra. «»

„Ich fühle mich ein bisschen wie ein Alchimist“, schmunzelt Christian Pinggera, „wenn ich aus Feuer, Wasser, Hitze und Dampf meinen Schnaps brenne.“ Ein bisschen sieht er auch so aus, mit Bart, etwas wirrem Haar und seinem verschmitzten Grinsen.

Der gelernte Schnapsbrenner steht im Brennraum seines Hofes in Oberplars in der Nähe von Meran, um ihn herum glänzen Rohre und Kessel aus Kupfer und Edelstahl. Während er das Holzfeuer unter dem Kessel in Gang hält, behält er Druck- und Temperaturanzeigen und den Abfluss aus dem Kühlkolben im Auge.

Schnapsbrennen ist ein Geduldspiel und eine heikle Angelegenheit. Während des Brennens kommen immer wieder Freunde, Gäste und Kunden in den Brennraum. Pinggera hat für jeden ein Wort übrig, lässt aber die Brennblase keinen Augenblick aus den Augen. Zu viel kann schiefgehen. Deshalb bleibt Pinggera auch während des gesamten Vorganges im Raum. Er hat sich eine Hängematte besorgt und hört laut Musik, am liebsten Wagner.

Das Brennen hat eine lange Tradition in Südtirol. Seit eh und je gibt es neben den großen Produzenten viele kleine Hofbrennereien, die eine erstaunliche Vielfalt an Destillaten produzieren. Dazu kommen die vielen Schwarzbrenner auf den übers Land verstreuten Höfen, aber das ist eine andere Geschichte. Christian Pinggera vom Schnalshuberhof brennt seinen Schnaps ganz offiziell.

„Quando distillo partendo dal fuoco, dall'acqua, dal calore e dal vapore“, sorride Christian Pinggera, „mi sento un po' come un alchimista.“ E un po' lo sembra davvero con la barba lunga, i capelli leggermente scompigliati e un sorrisetto furbo sul volto.

L'abile distillatore è nella sala di cottura del suo maso a Plars di Sopra, nei pressi di Merano, circondato da tubi e caldaie luccicanti in rame e acciaio inox. Mentre mantiene viva la fiamma sotto la caldaia tiene d'occhio gli indicatori di pressione e temperatura e il deflusso dal condensatore.

La produzione dei distillati è un gioco di pazienza e un'operazione delicata. Durante la fase del riscaldamento, nel locale continuano ad arrivare amici, ospiti e clienti. Pinggera ha una parola per tutti, ma non perde mai di vista l'alambicco. Sono troppe le cose che potrebbero andare male. Perciò Pinggera durante il processo di distillazione resta sempre nel locale: ha appeso un'amaca e ascolta musica a tutto volume, soprattutto Wagner.

La distillazione ha una lunga tradizione in Alto Adige. Accanto ai grandi produttori c'era, e c'è tuttora, una ramificazione di tante piccole distillerie nei masi che producono una sorprendente varietà di distillati. A queste si aggiungono le distillerie clandestine nei masi sparsi per la regione, ma questa è un'altra storia. Christian Pinggera del maso Schnalshuber produce la sua acquavite in modo assolutamente legale.



CHRISTIAN PINGGERA È IL CLASSICO CONTADINO TIROLESE “DALLA TESTA DURA” CHE FA QUELLO CHE RITIENE GIUSTO SENZA PREOCCUPARSI DI COSA DICANO GLI ALTRI.

ERSTER BRENNVORGANG

In der ersten Phase der Destillation wird der Raubrand hergestellt. Das Rohmaterial sind pürierte Äpfel, in diesem Fall der Sorte Topaz. Püriert werden sie schon Wochen vor dem Brennen. Hefe wird zugegeben, die Mischung beginnt zu gären und aus dem Zucker der Früchte entsteht Alkohol, einige wenige Prozent. Nur gute, reife Früchte mit einem ausreichenden Zuckergehalt kommen in Frage, sie werden handverlesen, Kern und Stiel werden entfernt. „Verwendet wird nur, was man auch isst“, betont Pinggera. „Gesunde Früchte ergeben eine gesunde Maische ohne Keime, die die Gärung stören könnten.“ Die Maische, ein Gemisch aus Wasser, Feststoffen, Aromen und Alkohol, kommt in die 148 Liter fassende Brennblase. Die einzelnen Bestandteile der Maische haben verschiedene Siedepunkte, und so verdampfen die leicht flüchtigen Stoffe zuerst, steigen in der Brennblase nach oben, kondensieren im Kühlkolben und fließen dann ab.

2. Der Brennkessel wird befeuert. Dadurch wird in der Brennblase die Maische erhitzt, um die leicht flüchtigen Inhaltsstoffe zu verdampfen. Sotto la caldaia si accende il fuoco per riscaldare il mosto nell'alambicco facendo evaporare le sostanze più leggere e volatili. «»

3. Christian Pinggera in einer Hängematte vor dem Brennkessel. Christian Pinggera sull'amaca di fronte alla caldaia. «»

PRIMA COTTURA

Dalla prima fase della distillazione si ottiene il distillato greggio. La materia prima è la purea di mele, in questo caso della varietà Topaz. Le mele sono ridotte in composta già alcune settimane prima della distillazione; con l'aggiunta del lievito la miscela comincia a fermentare e dallo zucchero dei frutti deriva l'alcol a bassa gradazione. Si impiegano solo frutti buoni e maturi con un contenuto di zucchero sufficiente, frutti che vengono selezionati con cura rimuovendo i semi e i piccioli. „Utilizzo solo frutta che si potrebbe anche mangiare“, sottolinea Pinggera. „I frutti sani danno un mosto sano, privo di germi che potrebbero ostacolare la fermentazione.“ Il mosto, una miscela di acqua, particelle solide, aromi e alcol, giunge nell'alambicco di distillazione della capienza di 148 litri. Le singole componenti del mosto hanno differenti punti di ebollizione, di conseguenza le sostanze più leggere e volatili evaporano per prime, salgono verso l'alto nell'alambicco, condensano nel refrigeratore e defluiscono.



RUND 15 TAGE IM JAHR WIRD SCHNAPS HERGESTELLT.

Erst verflüchtigt sich das giftige Methanol, dann das gute Ethanol, dann der Anteil der höheren Alkohole (auch Fuselalkohole genannt), am Ende das Wasser. Wenn fast nur mehr Wasser kommt, wird die Brennblase gereinigt und die nächste Ladung Maische gebrannt. Jeder Durchgang dauert rund eine Stunde. Alles muss schnell gehen: Pinggera darf nämlich nur zwischen 7 und 19 Uhr an diesem Tag brennen, dafür hat er beim Zoll angesucht und im Voraus die geforderte Steuer bezahlt. Punkt 19 Uhr wird die Finanzwache wieder bei ihm sein und den Brennkessel plombieren. Dann wird das gewonnene Destillat gelagert und wartet auf die Veredelung.

FAST 700 JAHRE ALT

Derweil geht das Leben auf dem Schnalshuberhof seinen gewohnten Gang. Das Brennen macht nur einen kleinen Teil der Arbeit aus. Rund 15 Tage im Jahr wird Schnaps hergestellt, das ergibt eine Jahresproduktion von fast 500 Litern. Gebrannt wurde am Hof immer schon, es gibt ein altes Brennrecht. Der Schnalshuberhof wird 1318 erstmals urkundlich erwähnt und er trägt sein Alter in Würden: Gewölbe, schmale, verwinkelte Stiegen, niedere getäfelte Räume. Durch das Fenster in der urigen Bauernstube öffnet sich der Blick auf den Meraner Talkessel, an die Stube schließt sich die alte Gesindestube an, Zeitungsstube genannt. Als nämlich die Stube von 1640 um das Jahr 1870 tapeziert wurde, verwendete man alte Zeitungen aus jener Zeit als Makulatur. Beim Renovieren kamen sie zum Vorschein.

Der Schnalshuberhof liegt mitten im Grünen. Enten, Gänse und Hühner tummeln sich rund um einen kleinen Teich, die Hofhunde streifen durch ihr Revier und beäugen Neuankömmlinge mit aufmerksamem Blick. Christian Pinggera ist der Herr über Brennanlage, Buschenschank und Hofladen. Er baut fast alles selbst an, was er zu Schnaps brennt, im Hofladen verkauft oder was im Buschenschank auf den Tisch kommt: Quitten, Birnen, Marillen,

Il primo a volatilizzarsi è il metanolo, un composto velenoso, poi è la volta dell'etanolo, una sostanza buona, segue la frazione di alcoli che bollono a temperature più elevate (detti anche borlanda o coda) e infine l'acqua. Quando fuoriesce quasi solo acqua si pulisce l'alambicco di distillazione e si distilla il carico di mosto successivo. Ogni ciclo dura circa un'ora. Tutto deve essere fatto rapidamente: Pinggera infatti oggi può distillare solo in un lasso di tempo prestabilito, dalle 7 alle 19, dopo aver presentato regolare domanda all'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli e aver versato in anticipo le tasse previste. Alle 19 in punto la Guardia di Finanza tornerà qui per piombare la caldaia. Poi il distillato così ottenuto viene lasciato riposare in vista dell'affinamento.

QUASI SETTECENTO ANNI DI STORIA

Nel frattempo la vita al maso Schnalshuber prosegue il suo corso abituale. La distillazione è solo una piccola parte del lavoro nel maso. Per circa quindici giorni l'anno si produce grappa e acquavite, con una resa annua di circa cinquecento litri. Il maso, dove si è sempre distillato grazie a un antico privilegio, si trova menzionato per la prima volta nel 1318 e per la sua veneranda età ha un aspetto più che dignitoso: soffitti a volta, scale strette piene di risvolti, ambienti bassi con pannellature di legno. Attraverso la finestra dell'antichissima Stube contadina la vista spazia sulla conca di Merano. La Stube comunica con la vecchia Stube della servitù risalente al 1640, detta anche "Stube dei giornali" perché quando intorno al 1870 si decise di tappezzarla, come supporto furono utilizzati alcuni fogli di giornale dell'epoca. Nel corso dei lavori di restauro i frammenti di questi vecchi giornali sono tornati alla luce dando il nome alla sala.

Il maso Schnalshuber è immerso nel verde. Anatre, oche e polli scorrazzano attorno a un piccolo stagno, i cani di casa esplorano il territorio e controllano ogni nuovo arrivato con occhi attenti. Christian Pinggera, quarantotto anni, è il signore della distilleria, dell'osteria contadina e della rivendita di prodotti agricoli. Coltiva da solo quasi tutte le materie prime per i suoi distillati che vende anche nel negozio o serve a tavola nell'osteria: mele cotogne, pere, albicocche, prugne, ciliegie e molti altri frutti. Sarebbe sicuramente più semplice acquistarle ma solo coltivando in proprio può avere sotto controllo tutta la filiera della produzione. "L'acquavite è il prodotto finale di una lunga catena che inizia con il frutto sull'albero", racconta Pinggera. "Se si lavora facendo attenzione alla pulizia e all'igiene il distillato non rischierà mai di andare a male".

4. Die urige Bauernstube des Schnalshuberhofes, der erstmals 1318 urkundlich erwähnt wurde. L'antichissima Stube contadina del maso Schnalshuber, menzionato per la prima volta nel 1318. »

5.-6. Schnapsbrennen ist eine heikle Angelegenheit und erfordert vor allem Geduld. La distillazione di grappe e acquaviti è un'operazione delicata che richiede una grande dose di pazienza. »



**“L'ACQUAVITE
È IL PRODOTTO
FINALE
DI UNA LUNGA
CATENA CHE INIZIA
CON IL FRUTTO
SULL'ALBERO”.**

(CHRISTIAN PINGGERA)



Zwetschgen, Kirschen und vieles mehr. Kaufen wäre einfacher, aber so hat er alle Schritte unter Kontrolle. „Der Schnaps ist das Endprodukt einer langen Kette, die mit der Frucht am Baum beginnt“, erzählt Pinggera. „Wenn immer sauber gearbeitet wird, kann der Schnaps nicht mehr verderben.“

DER FEINBRAND

Bis es soweit ist, ist aber höchste Präzision gefordert. Besonders beim nun folgenden Feinbrand, der eigentlichen Kunst. Nach dem Raubrand hat sich der Alkoholgehalt von 5 auf 50 Volumenprozent erhöht, das gewonnene Destillat kommt in die Brennkammer und wird langsam über einem Feuer aus Birkenholz erhitzt. Das Spiel mit Zeit und Temperatur ist heikel, aber „langsames Brennen gibt guten Schnaps“, weiß Pinggera.

So dauert es lange, bis sich am Ende des Kühlkolbens der erste Tropfen bildet und der Schnaps langsam zu fließen beginnt. Der Brennmeister hat das Beste aus den Früchten nach und nach herauskonzentriert.

Der erste Teil, der Vorlauf, ist giftig und wird entsorgt. Der Mittellauf, das „Herzstück“, ergibt

IL DISTILLATO FINE

Sono necessarie precisione e accuratezza, in particolare per i distillati fini, per i quali è richiesta una vera e propria arte. Dopo che la distillazione grezza ha portato il contenuto di alcol dal 5 al 50% in volume, il distillato così ottenuto entra nella camera di distillazione e viene riscaldato lentamente su un fuoco di legno di betulla. Il tempo e la temperatura sono due fattori delicati ma come Pinggera sa bene “una distillazione lenta dà un'acquavite buona”.

Per questo bisogna aspettare molto tempo prima che all'estremità del refrigeratore si formino le prime gocce e il distillato cominci a scorrere lentamente. Il mastro distillatore ottiene così, attraverso una serie di passaggi, un concentrato della parte migliore dei suoi frutti.

La prima parte del distillato, la testa, è tossica e viene scartata. La parte di mezzo, chiamata cuore, dà l'acquavite vera e propria. La caldaia deve permettere di effettuare con precisione il passaggio dalla testa al cuore: in quest'ultimo infatti non deve esserci alcun residuo di metanolo ma allo stesso tempo si deve stare attenti anche a non perdere gli aromi. Lo strumento più

7. Christian Pinggera, in Bild mit Autor Matthias Mayr, ist gelernter Brenner, Brauer und Getränketechniker. Christian Pinggera, nella foto con l'autore dell'articolo Matthias Mayr, è distillatore, mastro birraio e tecnico delle bevande. <<<



NUR GUTE, REIFE FRÜCHTE MIT EINEM AUSREICHENDEN ZUCKERGEHALT KOMMEN IN FRAGE.



7.

8.-9. Pinggeras Nase ist ein entscheidendes Werkzeug für das gute Gelingen eines Brennvorgangs. L'olfatto di Pinggera è lo strumento decisivo per la perfetta riuscita del processo di distillazione. >>>

den eigentlichen Schnaps. Der Brenner muss den Übergang von Vor- zu Mittellauf genau treffen, es darf kein Methanol in den Mittellauf, aber es dürfen auch keine Aromen verloren gehen. Das wichtigste Werkzeug dafür ist Pinggeras Nase. „Diese muss geschult werden“, sagt der Brenner, „riechen und kosten ist essentiell.“

Irgendwann verdampfen immer weniger Alkohol und immer mehr Wasser, jetzt rinnt der minderwertige Nachlauf. Ab und zu gießt Pinggera ein Glas des Destillats über die heiße Brennblase und zündet sie an. Wenn es nicht mehr schön brennt, ist der Alkoholanteil zu niedrig – der Brennvorgang ist beendet.

KEIN LEDERHOSENFLAIR

Den Buschenschank auf dem Schnalshuberhof gibt es seit 1997, damals mussten drei Tische für die Besucher reichen. Heute kommen rund 50 Gäste pro Tag, geöffnet ist abends von Donnerstag bis Sonntag von Februar bis zum dritten Advent im Dezember. Mit seinen Gästen ist Pinggera grundsätzlich per Du, Speisekarte gibt es keine. Auf den Tisch kommt, was gerade da ist. Die Gäste, Touristen wie Einheimische, scheint das nicht zu stören. Wer nicht reserviert, hat kaum Chancen auf einen Platz.

utile per compiere questa operazione è l'olfatto di Pinggera stesso. “L'olfatto deve essere allenato”, spiega il distillatore, “annusare e assaggiare è fondamentale.”

Quando a un certo punto evapora sempre meno alcol e sempre più acqua, è il momento in cui comincia a scorrere la coda, la parte meno pregiata dell'acquavite. Ogni tanto Pinggera versa un bicchiere di distillato sull'alambicco caldo e lo fa bruciare. Quando il liquido non brucia più bene significa che la percentuale di alcol è troppo bassa e che la distillazione è terminata.

QUI NIENTE PANTALONI DI PELLE

L'osteria contadina del maso Schnalshuber è aperta dal 1997 e per ospitare gli avventori erano sufficienti tre tavoli. Oggi arrivano quasi cinquanta ospiti al giorno e l'osteria è aperta ogni sera dal giovedì alla domenica, da febbraio alla terza settimana di Avvento in dicembre. Agli ospiti Pinggera di solito dà del tu e non c'è un menu: in tavola arriva quel che c'è al momento. Ma gli avventori, che siano turisti o abitanti del luogo, non ne sembrano minimamente turbati. Chi non prenota non ha nessuna possibilità di sedersi.

Den Hofladen gibt es seit April 2016, hier verkauft Pinggera unter anderem Destillate, Liköre, Wein, Speck und Wurst, Käse, getrocknete Äpfel, Knödel, Marmelade, Sirup und Gemüse. Fleisch und Käse kauft er von Bauern aus der Gegend zu, die ihm dafür Wein und Schnaps abnehmen. Die Eltern helfen bis heute mit, der Vater bedient und unterhält die Gäste mit seinem Wissen über Malerei, die Mutter kocht. Mittlerweile packen auch einige Angestellte mit an.

Hofbesitzer ist die Familie der Mutter, die Unterweger leben seit 1530 am Schnalshuberhof. Väterlicherseits kommt Christian Pinggera, 48, aus einer Malerdynastie, wie er sagt. Dieses Metier schien ihm aber dann doch zu unsicher. Er besuchte erst eine kaufmännische Lehranstalt und dann die Landwirtschaftsschule Laimburg. Seine Kreativität lebt er aus, indem er immer wieder Neues ausprobiert. 1997 hat Pinggera den Hof auf biologischen Anbau umgestellt, „als Erster in Plars, jetzt sind drei Viertel hier Biohöfe“. 2004 ging er zwei Jahre nach Wien und machte die Ausbildung zum Brauer, Brenner und Getränketechniker.

Dall'aprile del 2016 hanno aperto anche la rivendita contadina, dove Pinggera vende tra l'altro distillati, liquori, vino, speck e salsicce, formaggio, mele essiccate, canederli, marmellata, sciroppo e verdura. La carne e il formaggio li acquista dai contadini della zona, che come compenso ottengono vino e grappa. I suoi genitori lo aiutano ancora oggi: il padre serve i clienti e li intrattiene con le sue conoscenze sulla pittura, la madre cucina. Nel frattempo si sono aggiunti alcuni dipendenti a dare una mano.

Proprietaria del maso è la famiglia della madre, gli Unterweger, che vivono nel maso dal 1530. Da parte di padre, Pinggera proviene da una dinastia di pittori, ci racconta. Ma questo mestiere gli sembrò troppo pieno di incertezze e così decise di frequentare prima un istituto commerciale e poi la Scuola agraria e forestale Laimburg. Ma la sua creatività sopravvive nella capacità di sperimentare cose sempre nuove. Nel 1997 Pinggera convertì il maso all'agricoltura biologica, "il primo a Plars, mentre ora i tre quarti dei masi sono bio". Nel 2004 andò per due anni a Vienna dove seguì corsi di formazione per mastro birraio, distillatore e tecnico delle bevande.

10. Auf dem Schnalshuberhof wird jährlich fast 500 Liter Schnaps hergestellt. Al maso Schnalshuber si producono ogni anno quasi 500 litri di grappa e acquavite. <<<



INFO **SCHNALSHUBERHOF / MASO SCHNALSHUBER**
Fam. Pinggera
Oberplars 2 / Plars di sopra 2, 39022 Algend / Lagundo
T +39 0473 447 324

**WEITERE BRENNEREIEN
IM MERANER LAND:
ALTRE DISTILLERIE
A MERANO E DINTORNI:**

- Hofbrennerei Gaudenz
Partschins / Parcines
- Privatbrennerei Wezl
Riffian / Rifiano
- Privatbrennerei Unterthurner
Marling / Marlengo
- Brunner-Hof
Naturns / Naturno
- Privatbrennerei Kapaurer
Ulten / Ultimo
- Brennerei S. Stocker
(Untergandlkeller)
Algend / Lagundo
- Pircher Brennerei
Lana

**„ICH WILL KEIN
LEDERHOSENFLAIR,
DAS IST NICHT
AUTHENTISCH, DAMIT
WIRD DEM GAST
NUR ETWAS
VORGESPIELT“.**

(CHRISTIAN PINGGERA)

Bedient werden die Gäste in Jeans und Schurz. „Ich will kein Lederhosenflair, das ist nicht authentisch, damit wird dem Gast nur etwas vorgespielt“, sagt Pinggera. Er ist keiner, der sich anbietet, eher der klassische Tiroler Bauernschädl, der tut, was er für richtig hält, egal was die anderen sagen. So wie er einst auf Bio umstellte, baut er heute auch Kartoffeln, Getreide und anderes mehr an. „Nicht nur Äpfel, wie sonst überall. Das tut dem Dorfbild gut.“

Nach acht bis zehn Stunden ist der Feinbrand abgeschlossen. Aus 150 Liter Maische entstanden erst 25 Liter Raubrand, daraus wiederum rund 10 Liter Mittellauf mit einem Alkoholgehalt von rund 75 Prozent. Dieser wird gelagert, mindestens ein halbes Jahr, meist länger. Dabei erfolgt die Veresterung, die Entstehung aromatischer Verbindungen aus Alkohol und Säuren. Erst vor dem Abfüllen wird das Destillat mit Quellwasser auf Trinkstärke (41 % vol.) verdünnt. Und dann muss man eigentlich nur mehr kosten. Prost! ■

Pinggera serve gli ospiti in jeans e grembiule. „Preferisco non indossare i pantaloni di pelle, non sarebbe autentico e mi sembrerebbe quasi di prendere in giro gli ospiti“, spiega. Non cerca di piacere a tutti i costi ma è piuttosto il classico contadino tirolese “dalla testa dura” che fa quello che ritiene giusto senza preoccuparsi di cosa dicano gli altri. Così come una volta si è dedicato al biologico, oggi coltiva anche patate, cereali e molto altro. “Non solo mele, come si vede dappertutto. E questo fa bene all'immagine del paese.”

Dopo otto-dieci ore la distillazione è terminata. Da 150 litri di mosto si sono ottenuti prima 25 litri di distillato grezzo, da cui sono derivati circa 10 litri di cuore con una gradazione alcolica del 75% circa. Questa acquavite verrà invecchiata per almeno sei mesi, in genere più a lungo. In questo modo avverrà l'esterificazione, cioè lo sviluppo dei legami aromatici tra alcol e acidi. Solo prima dell'imbottigliamento il distillato verrà diluito con acqua di fonte per ottenere una gradazione che sia bevibile (41% vol.). A questo punto non resterà altro che degustarlo. Alla salute! ■

PUR SÜDTIROL MERAN/O
Freiheitsstraße 35
Corso della Libertà, 35
39012 Meran / Merano
T +39 0473 012 140

Neu / Nuovo:
PUR SÜDTIROL LANA
Industriezone 8
Zona industriale, 8
39011 Lana
T +39 0473 012 146

Onlineshop
www.pursuedtirol.com

**GLÜCKSMOMENTE
FÜR DEN GAUMEN**

**MOMENTI
DI FELICITÀ
PER IL PALATO**

Con una erlesenen Auswahl an einheimischen Produkten präsentieren sich die Genussmärkte Pur Südtirol: in Meran in den ehrwürdigen Räumlichkeiten des Meraner Kurhauses, in Bruneck und Bozen und neuerdings auch bei der Zentrale in Lana. Ob Speck, Wurst oder Käse, Obst und Gemüse, Butter, Milch, Marmeladen oder Brot und Wein – alle Produkte spiegeln die Echtheit und Traditionsverbundenheit des Landes und seiner Menschen wider. Erklärtes Ziel der Pur Südtirol Genussmärkte ist es, die Südtiroler Bauern zu unterstützen und eine nachhaltige Entwicklung der bäuerlichen Kultur in Südtirol zu gewährleisten. Im Gastronomiebereich der Geschäfte lassen sich auch ein gutes Glas Wein, eine typische Südtiroler Marende und sonstige kleine Leckerbissen genießen.

I mercati dei sapori Pur Südtirol si distinguono per la squisita selezione di prodotti locali. Sono presenti a Merano nei prestigiosi spazi del Kurhaus, a Brunico, a Bolzano e da poco anche alla Centrale di Lana. Che si tratti di speck, salsicce o formaggio, frutta o verdura, burro, latte, marmellate o pane e vino, tutti i prodotti in vendita rispecchiano la genuinità e l'amore per le tradizioni, tipici di questa regione e dei suoi abitanti. Un obiettivo esplicito dei mercati dei sapori Pur Südtirol è supportare gli agricoltori dell'Alto Adige, favorendo lo sviluppo sostenibile della cultura contadina nella regione. Nel reparto gastronomia dei negozi è possibile concedersi anche un buon bicchiere di vino, una tipica merenda altoatesina e tante altre piccole leccornie.

WURSTDELIKATESSE

Die erste Südtiroler Mortadella aus Schweinefleisch von der Dorfmetzgerei Holzner in Lana.
www.lanaspeck.it
17,90 Euro/kg

SPECIALITÀ DI SALUMI

La prima mortadella altoatesina di carne di maiale della macelleria Holzner a Lana.
www.lanaspeck.it
17,90 euro/kg



WEISSBURGUNDER RISERVA 2010 „V YEARS“

Das neue Meisterstück der Kellerei Meran Burggräfler in Marling in edler Einzelholzkassette.
www.kellereimeran.it
50,00 Euro

PINOT BIANCO RISERVA 2010 „V YEARS“

Il nuovo capolavoro della Cantina Merano Burggräfler di Marleno, in una raffinata cassetta di legno.
www.cantinamerano.it
50,00 euro



CD-UNIKAT

Die neue CD „Volksmusik“ vom Virtuosen der Steirischen Harmonika Herbert Pixner gibt es im exklusiven Holz-Case.
www.threesaintsrecords.jimdo.com
29,95 Euro

CD A TIRATURA LIMITATA

Il nuovo CD “Volksmusik” del virtuoso suonatore di fisarmonica stiriana Herbert Pixner, in un'esclusiva custodia in legno.
www.threesaintsrecords.jimdo.com
29,95 euro



FAVORITEN IM WINTER

Unverwechselbare Produkte von kreativen Köpfen aus Meran und Umgebung.



FANTASY-ROMAN

Das Erstlingswerk von Benno Pamer „Der Verrat“ (auch als E-Book erhältlich) über den Konflikt zwischen Engel und Dämonen spielt unter anderem im Meraner Land.
www.raetia.com
19,90 Euro

ROMANZO FANTASY

L'opera prima di Benno Pamer “Der Verrat” (anche in formato e-book), sul conflitto tra angeli e demoni, è ambientata a Merano e dintorni.
www.raetia.com
19,90 euro

I PREFERITI DELL'INVERNO

Alcuni prodotti esclusivi ideati dalle menti creative di Merano e dintorni.



STEHLEUCHE MIT LED-STREIFEN

In seinem Atelier in Meran formt Hansjörg Oberprantacher Holz zu besonderen Möbel- und Kunstobjekten.
www.holzidee.it
4.000,00 Euro

LAMPADA DA TERRA CON STRISCE A LED

Nel suo atelier di Merano Hansjörg Oberprantacher lavora il legno per dare forma a straordinari mobili e oggetti artistici.
www.holzidee.it
4.000,00 euro



OHRRINGE

Eleonora Schönborg ist DJane, Model und gelernte Goldschmiedin aus Lana. Unter dem Label EAMBRANDIS fertigt das Multitalent Schmuck-Unikate.
www.eambrandis.com
170,00 Euro



ORECCHINI

Eleonora Schönborg è una DJ, modella e abile orafa. Con il marchio EAMBRANDIS questa versatile artista crea gioielli unici.
www.eambrandis.com
170,00 euro

ÖTZI ALS COMIC

Unterhaltsamer Comic in drei Sprachen über die berühmte Gletschermumie, die vor 25 Jahren entdeckt wurde; von Armin Balducci und Eleonora Bovo.
www.athesiabuch.it
12,90 Euro

COMIC SU ÖTZI

Un comic in tre lingue sulla celebre mummia del ghiacciaio ritrovata venticinque anni fa. Di Armin Balducci ed Eleonora Bovo.
www.athesiabuch.it
12,90 euro



DER MODEL- MACHER

ALLA RICERCA DI MODELLI

VOR 24 JAHREN WURDE GOTTFRIED HEISS FAST ÜBER NACHT ZUM INTERNATIONAL BEKANNTEN MODEL. HEUTE FÜHRT DER SÜDTIROLER SELBST EINE INTERNATIONALE MODELAGENTUR IN MEXIKO.

VENTIQUATTRO ANNI FA, PRATICAMENTE DA UN GIORNO ALL'ALTRO, GOTTFRIED HEISS DIVENNE UN MODELLO FAMOSO A LIVELLO INTERNAZIONALE. OGGI QUESTO CELEBRE ALTOATESINO DIRIGE UN'AGENZIA DI MODA IN MESSICO.

TEXT / TESTO: **Petra Schwienbacher**



GOTTFRIED HEISS

Ein knappes Vierteljahrhundert ist es her, dass das Leben von Gottfried Heiss auf den Kopf gestellt wurde. Modelscouts fiel der damals 22-jährige auf der Straße auf, sie sprachen ihn an und bald darauf startete er eine internationale Traumkarriere.

Perfekt gestylt – im blau-weiß-karierten Hemd des kanadischen Designerduos Dsquared2 und einer Hose von Dolce & Gabbana – sitzt mir der 1,87 Meter große Heiss kurz vor Ostern in einem Café in Meran gegenüber. Die kastanienbraunen Augen verraten eine Spur Müdigkeit. Der Jetlag, erklärt Heiss mit einem strahlend weißen Lächeln. Zu den elfeinhalb Stunden Flug von seiner Wahlheimat Mexico City nach Frankfurt kamen immerhin noch die gut sieben Stunden Autofahrt von Frankfurt in die Passerstadt.

Vor vier Jahren hat der nun 46-jährige die Modelagentur „GH Management“ in Mexiko gegründet. Seine Arbeit als Männermodel hängt er an den Nagel. „Mit meinen 220 Models weltweit habe ich genug zu tun“, erklärt Heiss, der in Meran wohnt, seine Hauptwohnsitze aber in Mexico City und New York hat. Zwischen ihnen pendelt er hin und her. Ein stressiger Alltag, vor allem, wenn von Januar bis Anfang April die Fashion Weeks laufen.

Quasi ein quarto di secolo fa la vita di Gottfried Heiss cambiò del tutto, quando a ventidue anni incontrò per strada alcuni talent scout di fotomodelli che lo convinsero a iniziare subito la carriera da modello; una carriera che in poco tempo divenne internazionale e da sogno.

Vestito con uno stile impeccabile – camicia azzurra con minuscoli motivi geometrici del duo di designer canadesi Dsquared2 e pantaloni di Dolce & Gabbana – Heiss siede di fronte a me con tutto il suo metro e 87 di altezza. Siamo in un caffè di Merano, poco prima di Pasqua. Gli occhi castano scuro rivelano una traccia di stanchezza. È il jet lag, spiega Heiss con un sorriso abbagliante e contagioso. Alle undici ore e mezzo di volo tra Città del Messico, la sua patria d'adozione, e Francoforte si devono sommare anche le sette ore abbondanti di autostrada fino alla città sul Passirio.

Quattro anni fa questo brillante quarantaseienne ha fondato in Messico l'agenzia di moda GH Management, concludendo definitivamente la sua carriera di modello di moda maschile. „Con i miei 220 modelli e modelle sparsi in tutto il mondo ho già abbastanza da fare“, spiega Heiss che abita a Merano ma ha le sue sedi principali a Città del Messico e New York. Fa di continuo la spola tra queste tre destinazioni: è una vita quotidiana stressante, soprattutto nel periodo delle varie fashion weeks che vanno da gennaio ad aprile.



1.

1.-4. Gottfried Heiss wurde auf der Straße entdeckt und entwickelte sich schnell zu einem international angesagten Model. Gottfried Heiss è stato scoperto per strada ed è diventato in breve tempo un fotomodello celebre a livello internazionale. »»



2.

4.



3.



AUF MODELSUCHE

Der Arbeitstag für Heiss beginnt um sechs Uhr früh. Dann geht es erst einmal für zwei Stunden ins Fitnessstudio, bevor er frühstückt und ins Büro fährt. „Langweilig wird es nie“, lächelt er. Als Agenturchef vermittelt er seine Models an Designer, Modemagazine, Fotografen, ans Fernsehen und an Agenturen in verschiedenen Ländern.

Neben der Büroarbeit und den Buchungen für die Models lässt er es sich nicht nehmen, wie seine Scouts auch höchstpersönlich auf die Suche nach neuen Models zu gehen. Entweder auf großen Mode-Events, wo sich einige der 25 größten Agenturen der Welt treffen, oder eben einfach auf der Straße und in Universitäten hält Heiss regelmäßig Ausschau nach neuen Frauen und Männern für seine Agentur. „Ich kenne meinen Markt und weiß, worauf ich achten muss“, betont Heiss selbstsicher. „Sehe ich eine Frau oder einen Mann, weiß ich sofort, zu welchem meiner Kunden sie passen könnten.“ Bestimmte Kriterien müssen sie alle erfüllen. Männer müssen mindestens 1,85 Meter, Frauen mindestens 1,75 Meter groß sein. Und natürlich müssen die Maße stimmen. Nichts mehr mit 90-60-90. Heute gelten die Maße von 90-60-88. „Manchmal schicke ich Models mit einem Hüftumfang von 90 oder 92 Zentimetern, aber meistens werden sie nach Hause geschickt“, bedauert Heiss. „Das ist leider so.“

EINSAMES LEBEN

Das Business ist knallhart und ändert sich seit einigen Jahren rasant. Trends schlagen um wie das Wetter im April. War Bart in den vergangenen zwei Jahren noch total in, ist er heute schon wieder out. Als Heiss noch gemodelt hat, waren Muskeln gefragt. „Jeden Tag haben wir uns im Gym abgeplagt“, erinnert er sich schmunzelnd. Heute gilt dieses Schönheitsideal bei den meisten Designern nicht mehr. Der Trend geht hin zum Außergewöhnlichen.

Heiss hat das bereits vor einigen Jahren erkannt. Damals entdeckte er Christian Garcia: 1,89 Meter, braune Haare, braune Augen, hager, mit etwas abstehenden Ohren. „Als ich ihn unter Vertrag genommen habe, haben sich viele gefragt, was ich mit dem *Biabl* wollte“, erzählt er. „Sogar seine Mutter meinte, dass sie einen anderen Sohn habe, der richtig hübsch sei.“ Heiss lacht. Er ließ sich nicht beirren und schickte Garcia nach Paris, wo er gerade wegen seines ungewöhnlichen Looks gleich durchstartete. Heute arbeitet das Männermodel auf der ganzen Welt, unter anderem für Prada, Louis Vuitton oder Dior und ist der größte Erfolg von Heiss, der immer wieder Models auf der Straße entdeckt, „die herausstechen“. Vielleicht sogar deshalb, weil seine Karriere vor 24 Jahren genauso begann.

CERCANDO VOLTI NUOVI

Per Heiss la giornata tipo comincia presto, alle sei. Per prima cosa va un paio d'ore in palestra, poi fa colazione e va in ufficio. „Non è mai noioso“, sorride. Il suo lavoro come direttore di un'agenzia è far ingaggiare i suoi fotomodelli da designer, riviste di moda, fotografi, televisioni e agenzie in vari paesi.

Oltre al lavoro in ufficio e alle prenotazioni dei modelli non dimentica, come già i talent scout avevano fatto con lui, di andare personalmente alla ricerca di volti nuovi. Compie le sue ricerche sia frequentando i grandi eventi della moda, dove si incontrano alcune tra le venticinque maggiori agenzie di moda del mondo, sia andando semplicemente per strada e nelle università, dove Heiss dà regolarmente un'occhiata per cercare nuove donne e uomini per la sua agenzia. „Conosco il mercato e so a cosa prestare attenzione“, osserva Heiss con grande sicurezza. „Quando vedo un uomo o una donna capisco subito per quale dei miei clienti potrebbero andare bene.“ Innanzitutto devono soddisfare determinati criteri. I maschi devono essere alti almeno 1,85, le femmine almeno 1,75. E naturalmente anche le misure devono corrispondere, cioè non più di 90-60-90. Oggi vanno di moda le misure 90-60-88. „Ogni tanto invio qualche modella con un giro fianchi di 90-92 centimetri, ma in genere viene rimandata a casa“, si dispiace Heiss. „Purtroppo è così.“

UNA VITA SOLITARIA

Questo settore di business è estremamente duro e da alcuni anni sta cambiando in maniera radicale. I trend mutano improvvisamente con la stessa frequenza del tempo in aprile. Se negli ultimi due anni la barba era assolutamente in, oggi è nuovamente out. Quando Heiss posava ancora come modello i muscoli erano molto richiesti. „Ogni giorno sgobbavamo in palestra“, ricorda con un certo divertimento. Oggi questo ideale di bellezza per la maggior parte degli stilisti non ha più senso. La tendenza generale è verso tutto ciò che è fuori del comune.

Heiss l'aveva già capito alcuni anni fa. A quel tempo aveva scoperto Christian Garcia: alto 1,89, capelli castani, occhi castani, magro, con le orecchie un po' sporgenti. „Quando l'ho messo sotto contratto molti mi hanno chiesto cosa pensassi di fare con questo ragazzino“, racconta. „Persino sua madre sosteneva di avere anche un altro figlio, molto più carino.“ Heiss ride. Ma non si lasciò distogliere e spedì Garcia a Parigi, dove proprio per il suo look insolito ebbe subito un grande successo. Oggi questo modello lavora in tutto il mondo per marchi come Prada, Louis Vuitton o Dior e rappresenta il successo più grande di Heiss che continua a scoprire per strada modelli e modelle che poi riescono a sfondare. Forse è proprio perché anche la sua carriera è iniziata così, ventiquattro anni fa.

VOM BAUERNHOF AUF DEN LAUFSTEG

Es war im Jahr 1992, Heiss studierte in München, als er von zwei Modelscouts der Agentur Ricardo Gay aus Mailand auf der Straße entdeckt wurde. Topmodels wie Naomi Campbell, Kate Moss und Carla Bruni lavoravano per la sua agenzia. „Und ich hatte so gar keine Vorstellung vom Modelbusiness“, gibt Heiss lachend zu. Für una stagione ging der junge Mann nach Mailand, modelle per Armani, Valentino und Moschino.

Das Modeln führte den Südtiroler um den ganzen Erdball, er hat viele Leute kennengelernt. „Ich würde das immer wieder machen. Ich habe viele tolle Jobs gemacht“, schwärmt er. Es war eine andere Welt, weit weg vom elterlichen Bauernhof im Sarntal, einem Tal bei Bozen, in dem er aufgewachsen ist.

„Es war aufregend, aber das Leben als Model ist einsam“, gesteht er. „Auch wenn es nach viel Glitzer und Glamour aussieht, es ist eine harte Arbeit.“ Shootings, die zwölf bis 15 Stunden dauern und bereits um 5 Uhr früh beginnen, sind keine Ausnahme. Heiss pendelte zwischen Paris, London, Mailand, New York, Deutschland und Mexiko. Dort leitet er heute seine Agentur, in der allein acht Angestellte für das Booking zuständig sind.

DAL MASO ALLA PASSERELLA

Era il 1992 e studiava a Monaco, quando fu scoperto per strada da due talent scout dell'agenzia di moda Ricardo Gay di Milano. L'agenzia annoverava già top model come Naomi Campbell, Kate Moss e Carla Bruni. “E non avevo nessuna idea di cosa fosse il mestiere di modello”, ammette Heiss ridendo. Per una stagione il giovane andò a Milano dove sfilò per Armani, Valentino e Moschino.

La nuova attività lo portò in giro per il mondo e gli diede modo di conoscere molta gente. “Avrei voluto farlo per sempre. Ho fatto molti lavori fantastici”, racconta entusiasta. Era un altro pianeta, lontanissimo dal maso dei suoi genitori in Val Sarentino, la valle secondaria vicino a Bolzano dove era cresciuto.

“Era stimolante ma la vita del fotomodello è solitaria”, ammette. “Anche se sembra scintillante e piena di glamour, in realtà è un lavoro duro.” Shooting che durano da 12 a 15 ore e iniziano già alle cinque del mattino non sono l'eccezione. Heiss faceva la spola tra Parigi, Londra, Milano, New York, la Germania e il Messico. In questo Paese oggi dirige la sua agenzia dove lavorano otto dipendenti per il booking.



2012 gründete der heute 46-jährige eine Modelagentur in Mexico City. Nel 2012 Heiss, oggi 46enne, ha aperto un'agenzia per modelli a Città del Messico. >>>



MEINE FAVORITEN

Fünf Orte in Meran, an denen sich Gottfried Heiss besonders gerne aufhält:

- In den Gärten von Schloss Trauttmansdorff
- Bei einem guten Kaffee im Cafe Villa Bux
- Im gemütlichen Ambiente des Restaurants Rametz
- In den Relaxzonen der Therme Meran
- Bei einem Spaziergang entlang der Promenade

I MIEI PREFERITI

Cinque posti a Merano che Gottfried Heiss ama frequentare:

- i Giardini di Castel Trauttmansdorff
- il Café Villa Bux dove gustare un buon caffè
- il ristorante Rametz con la sua accogliente atmosfera
- la zona relax delle Terme Merano
- camminare lungo le promenade

LUFT UND WASSER

Als Heiss jung war, wollte er von Südtirol weg, er wollte die große weite Welt sehen. Diese Phase hat er hinter sich. Heute zieht es ihn immer öfter zurück, denn „die Heimat vergisst man eben doch nie“, meint er nostalgisch. Am meisten vermisse er die Berge, sagt er. „Und die Luft und das Wasser.“ Heiss lacht. „Das klingt vielleicht komisch und die Leute, die hier leben, können sich das wahrscheinlich gar nicht vorstellen. Aber wenn man in Großstädten mit 20 Millionen Einwohnern lebt, spielen Luft und Wasser eine große Rolle“, sagt Heiss ernst. In Mexico City und in New York muss er sein Trinkwasser kaufen. Umso mehr genießt er diese Dinge, wenn er wieder in Südtirol ist. Für die Zukunft wünscht sich Heiss, dass seine Agentur weiter so gut läuft wie bisher. Aber an die Arbeit denkt er vorerst nicht. Er will jetzt noch seinen Aufenthalt in Meran genießen. „Wenn ich hier geblieben wäre, hätte ich wahrscheinlich ein völlig anderes Leben. Ich wäre wahrscheinlich irgendwo in einem Büro, verheiratet und hätte Kinder“, sagt er und lacht. ■

ARIA E ACQUA

Da giovane Heiss voleva andarsene dall'Alto Adige per vedere il vasto mondo. Ma questa fase ormai è alle spalle. Oggi invece vi fa ritorno sempre più spesso, “perché il posto dove si è nati non lo si dimentica mai”, afferma con aria nostalgica. La cosa che gli manca di più sono le montagne, dice. “E l'aria, e l'acqua.” Ride. “Questo forse può sembrare strano e la gente che vive qui probabilmente non riesce a immaginarselo. Ma quando si vive in metropoli di venti milioni di abitanti l'aria e l'acqua hanno un ruolo importante”, dice serio Heiss. A Città del Messico e a New York deve comprarsi l'acqua da bere ed è per questo che quando si trova in Alto Adige si gode ancora di più questi vantaggi. Per il futuro Heiss si augura che la sua agenzia continui ad andare bene come è andata bene finora. Ma il lavoro non è la sua prima preoccupazione. Adesso vuole ancora godersi il suo soggiorno meranese. “Se fossi rimasto qui probabilmente avrei avuto una vita completamente diversa. Magari ora sarei impiegato in qualche ufficio, sposato e con dei figli”, commenta e sorride. ■

Dieses Motto nimmt die Kellerei Meran Burggräfler wörtlich.

Die beiden traditionsreichen Kellereibetriebe Meran und Burggräfler beweisen in ihrem gemeinsamen Sitz in Marling aber auch, dass eins und eins mehr als zwei ist: Das stattliche Gebäude verbindet geschmackliche mit visuellen Highlights zu einem raffinierten Zusammenspiel von Wein und Architektur. In den Fässern reifen aus Trauben verschiedener Anbaugebiete preisgekrönte Tropfen mit einzigartigem Charakter. Der Herbst ist für die Winzer eine arbeitsreiche Zeit, von der Weinlese – dem Wimmen – bis zum Keltern sind Sorgfalt und Einsatz besonders gefragt. Kellerführungen und Verkostungen bieten Einblick in das faszinierende Thema der Weinherstellung: Im lichtdurchfluteten Glas-Pavillon mit Sicht auf den Meraner Talkessel und das Etschtal wird die Verkostung zum Erlebnis.

La Cantina Merano Burggräfler applica questo slogan alla lettera. A Marleno, la sede comune delle cantine Merano e Burggräfler, due realtà dalla lunga tradizione, dimostra che talvolta sommando uno più uno il risultato è maggiore di due: l'elegante edificio unisce la preziosità del gusto a quella del design creando una raffinata armonia tra vino e architettura. Nelle botti al suo interno maturano premiati vini dalla personalità unica, prodotti con uve di differenti territori. Per i viticoltori l'autunno è un periodo di lavoro intenso perché ogni loro gesto richiede particolare cura e dedizione, dalla vendemmia fino alla pigiatura dell'uva. Le visite guidate alla cantina e le degustazioni permettono di osservare da vicino l'affascinante mondo della produzione vinicola: nel luminoso padiglione di vetro con vista sulla conca di Merano e sulla Valle dell'Adige anche la degustazione è un'autentica esperienza.



**AUS ZWEI
MACH EINS
DUE IN UNO**

KELLEREI MERAN
BURGGRÄFLER
Kellereistraße 9
39020 Marling
T +39 0473 447 137
www.kellereimeran.it

CANTINA MERANO
BURGGRÄFLER
Via Cantina 9
39020 Marleno
T 0473 447 137
www.cantinaerano.it



WINTER- LANDSCHAFTEN

.....
FÜNF TIPPS
FÜR EINZIGARTIGE
WINTER- UND
WANDERERLEBNISSE
IM MERANER LAND
.....

PAESAGGI INVERNALI

.....
CINQUE
STRAORDINARIE
ESCURSIONI
INVERNALI A MERANO
E DINTORNI
.....

1

SKITOURENGEHEN **AUF DEM GLETSCHER**

Im Schnalstal beginnen die Winterfreuden schon im September. Auf dem Gletscher am Ende des Tales, mitten im Naturpark Texelgruppe, lässt es sich nicht nur Skifahren.

TOUR SCIALPINISTICI **SUL GHIACCIAIO**

In Val Senales il piacere dell'inverno comincia già a settembre. Sul ghiacciaio alla testata della valle, nel cuore del Parco naturale del Gruppo di Tessa, non si pratica solo lo sci da discesa.



2

AUTOFREI AM VIGILJOCH

Die autofreie Hügel- und Wiesenlandschaft hoch über Lana bei Meran hat sich zu einem beliebten Erholungsort für Einheimische und Gäste entwickelt. Erreichbar ist sie mit der Seilbahn.

SUL MONTE SAN VIGILIO, **LONTANO DALLE AUTOMOBILI**

Le cime e le distese di pascoli del Monte San Vigilio, appena sopra Lana, sono interdette alle automobili e sono diventate così un'oasi di relax, apprezzata sia dai meranesi che dagli ospiti. Vi si accede esclusivamente in funivia.



3

SCHNEESCHUHWANDERN IM ULTENTAL

Das Ultental steht für lebendige Tradition und unberührte Natur, die nicht nur Schneeschuhwanderer gerne erkunden. Das langgezogene Tal besitzt auch ein 600 Kilometer langes Netz an Wanderwegen.

CON LE RACCHETTE DA NEVE IN VAL D'ULTIMO

La Val d'Ultimo è sinonimo di tradizioni ancora vive e di una natura intatta che si può esplorare con le racchette da neve ai piedi. Non solo: questa valle lunga e stretta offre anche 600 chilometri di sentieri escursionistici.



4

BERGSPITZEN IM PASSEIERTAL

Das Passeiertal erstreckt sich von Meran aus Richtung Norden bis nach Pfunders. Dort, am Talschluss, beginnen mehrere Wanderwege. Im Bild die Lazinser Alm, die ganzjährig bewirtschaftet wird.

LE CIME DELLA VAL PASSIRIA

La Val Passiria si estende in direzione nord da Merano fino a Plan. Qui, alla testata della valle, partono numerosi sentieri escursionistici. Nella foto la malga Lazines, aperta tutto l'anno.



INFO

Mehr Informationen zu den Wintersportgebieten im Meraner Land sowie Wander- und Einkehrtipps finden Sie unter www.merano-suedtirol.it

Per maggiori informazioni sulle aree escursionistiche di Merano e dintorni e per consigli su itinerari e possibilità di alloggio: www.merano-suedtirol.it

5

BILDERBUCHLANDSCHAFT ÜBER MERAN

Auf Meran 2000 fühlen sich nicht nur Skifahrer wohl. Das Hochplateau über Meran ist auch ein ideales Wandergebiet für all jene, die tagsüber den Berg und am Abend das städtische Flair von Meran bevorzugen.

UN PAESAGGIO DA FIABA SOPRA MERANO

Merano 2000 è un paradiso non solo per gli sciatori. Questo altopiano sopra Merano è anche meta ideale per le camminate di tutti coloro che preferiscono la montagna di giorno e le atmosfere cittadine di Merano di sera.



GENUSSORTE

Die Region bietet abwechslungsreiche Winterwanderungen mit zahlreichen Einkehrmöglichkeiten. Einige Tipps für Feinschmecker.

I LUOGHI DEL GUSTO

Merano e i suoi dintorni offrono numerose escursioni invernali con gustose possibilità di ristoro. Alcuni consigli per i buongustai.

HAFLING – MERAN 2000 AVELENGO – MERANO 2000

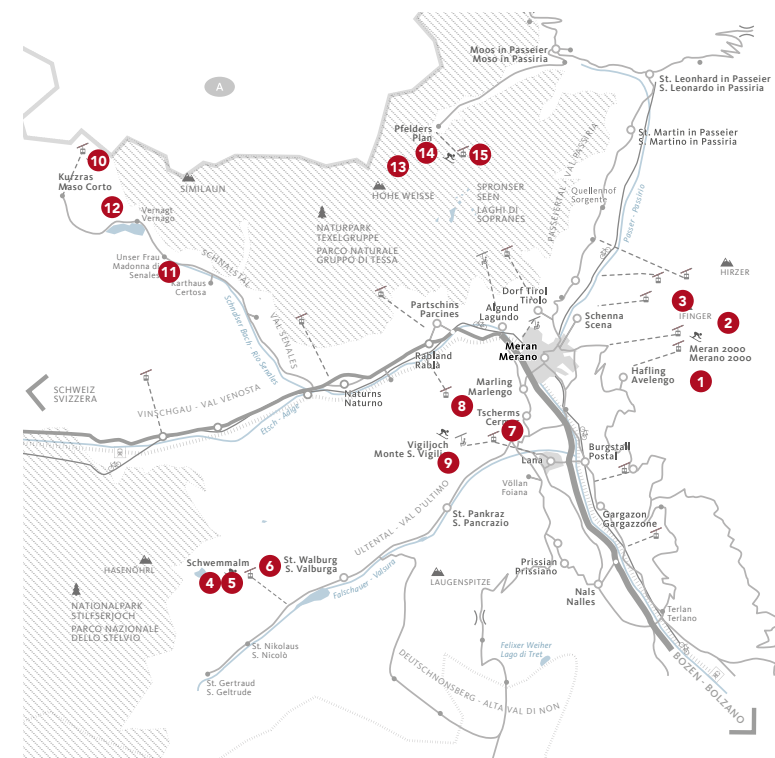
- 1 **Wurzer Alm**
Malga Wurzer Alm
Wurzerweg 38, Hafling
Via Wurz 38, Avelengo
T +39 339 609 6926,
www.wurzer-alm.com
- 2 **Meraner Hütte**
Piffingerweg 47, Hafling
Via Pivigna 47, Avelengo
T +39 0473 279 405,
www.meranerhuette.it
- 3 **Waidmannalm**
Malga Waidmannalm
Piffingerweg 30, Hafling
Via Pivigna 30, Avelengo
T +39 0473 279 461,
www.meran-2000.com

ULTENTAL VAL D'ULTIMO

- 4 **Bergrestaurant Schwemmalm**
Ristorante Schwemmalm
Skigebiet Schwemmalm,
an der Piste Mutegg
comprensorio sciistico
Schwemmalm, sulla pista Mutegg,
T +39 346 148 0588
- 5 **Innere Schwemmalm**
Malga Innere Schwemmalm
Skigebiet Schwemmalm/
comprensorio sciistico
Schwemmalm,
T +39 348 400 0243
- 6 **Bergrestaurant Steinrast**
Ristorante Steinrast
Steinrast 573, St. Walburg
Steinrast 573, Santa Valburga,
T +39 0473 421 017

VIGILJOCH MONTE SAN VIGILIO

- 7 **Gasthof Jocher**
Ristorante Jocher
Pawigl 16, Vigiljoch/Lana
Fazione Pavicolo 16,
Monte San Vigilio/Lana,
T +39 0473 556 008
- 8 **Gasthof Seespitz**
Ristorante Seespitz
Vigiljoch 13, Lana
Monte San Vigilio 13, Lana,
T +39 0473 562 955



- 9 **Bärenbadalm**
Malga Bagno dell'Orso
Vigiljoch 87, Lana
Monte San Vigilio 87, Lana,
T +39 338 991 8224,
www.baerenbadalm.com

SCHNALSTAL VAL SENALES

- 10 **Schutzhaus Schöne Aussicht**
Rifugio Bella Vista
Kurzras Maso Corto,
T +39 0473 679 130,
www.schoeneaussicht.it
- 11 **Oberraindlhof**
Raindl 49,
T +39 0473 679 131,
www.oberraindlhof.com
- 12 **Finailhof**
Vernagt am See 9
Vernago al Lago 9,
T +39 0473 669 644,
www.finailhof.com

PASSEIERTAL – PFELDERS VAL PASSIRIA – PLAN

- 13 **Lazinserhof**
Pfelders 45
Plan 45,
T +39 0473 646 721
- 14 **Zeppichl**
Pfelders 15
Plan 15,
T +39 0473 646 762,
www.zeppichl.com
- 15 **Grünbodenhütte**
Malga Grünbodenhütte
Skigebiet Pfelders,
Pfelders 45
comprensorio sciistico Plan,
Plan 45,
T +39 0473 646 721



UNTERWEGS MIT WINTER- UND SCHNEESCHUHWANDERERN IM MERANER LAND, DIE BEI IHREN UNTERNEHMUNGEN AUCH KULINARISCHES UND TIERISCHES ENTDECKEN KÖNNEN.

.....
 ESCURSIONI INVERNALI
 CON LE RACCHETTE DA NEVE
 NEGLI SPLENDIDI PAESAGGI
 ATTORNO A MERANO...
 E CHISSÀ CHE, LUNGO IL
 SENTIERO, NON POSSIATE
 VEDERE DIVERSE SPECIE
 ANIMALI; UNA VOLTA GIUNTI
 ALLA META, POTRETE
 RISTORARVI CON SPECIALITÀ
 LOCALI.



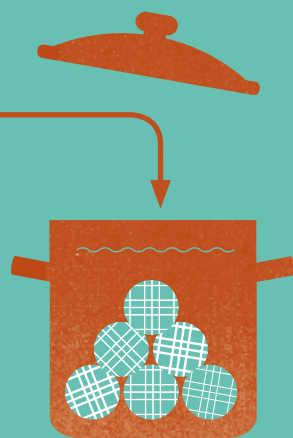
123

Die **HÜTTENWANDERUNG** auf Meran 2000, die in Falzeben startet, ist kein Spaziergang; Winterwanderer sollten schon eine gewisse Fitness mitbringen. Der Schwierigkeitsgrad wird aber dennoch nicht als schwer, sondern als mittel eingestuft.

L'ESCURSIONE DA RIFUGIO a rifugio a Merano 2000 che inizia a Falzeben non è per tutti: è consigliata agli escursionisti preparati. Il grado di difficoltà tuttavia è medio, non difficile.

Von Pfelders auf 1.622 Metern im Hinterpasseier erreicht man in rund zwei Stunden auf dem Panoramaweg Nr. 4 die Faltschnalalm. Dort bereitet Hüttenwirtin Berta leckere **LEBERKNÖDEL** zu. Das Rezept dazu ist ihr Geheimnis, allerdings verrät sie, dass ein guter Knödel aus 13 Zutaten besteht. 12 Zutaten konnten Feinschmecker schon ausmachen: Da wären Leber, Brot, Milch, Eier, Butter, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Majoran, Muskatnuss, Pfeffer und Salz. Nur eine Zutat fehlt also noch. Macht nichts, denn es kommt letztlich auf das richtige Mengenverhältnis an, und das verrät Berta nicht.

13



In Südtirol gibt es 372.174 Hektar **WALD**, das ist rund die Hälfte der Gesamtfläche des Landes. Der Wald ist Lebensraum für Pflanzen- und Tierarten. Auf viele davon können Winter- und Schneeschuhwanderer im Gebiet rund um Meran treffen.

In Alto Adige ci sono 372.174 ettari di **BOSCO** ovvero la metà della superficie totale della regione. Nel bosco vivono tante specie di piante e di animali che potrete ammirare nelle escursioni invernali nella zona attorno a Merano.

372.174 ha

90 min



300 gr



EICHHÖRNCHE mögen jede Art von Nüssen, am liebsten Haselnüsse, die sie nicht nur auf den Bäumen in den Wäldern finden. Ein ausgewachsenes Tier wiegt 300 Gramm und mehr, die Schwanzhaare können bis zu zehn Zentimeter lang werden.

Eineinhalb Stunden benötigen Wanderer von **VERNAGT** am Stausee im Schnalstal bis zur Mastalalm auf 1.810 Metern, die bis Ende Oktober bewirtschaftet ist. Der Aufstieg lohnt sich: In der Jausenstation warten typische lokale Spezialitäten.

L'escursione che dal Lago di **VERNAGO** in Val Senales porta alla malga Mastalalm (aperta fino alla fine di ottobre) a 1.810 m, dura un'ora e mezza. Ma la fatica sarà ripagata: vi aspettano gustose specialità tipiche locali!

Agli **SCOIATTOLI** piacciono tutti i tipi di noci ma soprattutto le nocciole (che non trova solo sugli alberi del bosco!). Un animale adulto pesa 300 gr e i peli della sua coda possono raggiungere i 10 cm di lunghezza.

Da Plan, a 1.622 m in Alta Val Passiria, lungo il sentiero panoramico 4 è possibile raggiungere in 2 ore la malga Faltschnalalm. La proprietaria, Berta, prepara ottimi **CANEDERLI DI FEGATO**. La ricetta è un segreto; l'unica cosa che rivela è che i canederli si preparano utilizzando 13 ingredienti. I buongustai ne riconoscono sicuramente 12: fegato, pane, latte, uova, burro, cipolla, aglio, prezzemolo, maggiorana, noce moscata, pepe e sale. Manca solo un ingrediente... E poi bisogna anche sapere il giusto rapporto tra gli ingredienti... ma questi rimarranno i segreti di Berta!

6.200



Seit dem Jahr 2000 wird das **ROT-WILD** in Südtirol im Frühjahr jährlich gezählt. Mehr als 6.200 Tiere wurden 2015 ausgemacht, davon geschätzte 2.000 Stück im Meraner Land. Gut möglich, dass Wanderer einen Hirsch beobachten können.

A partire dal 2000 in Alto Adige ogni anno in primavera vengono censiti i **CERVI**. Nel 2015 erano 6.200, di cui ben 2.000 vivevano presumibilmente nei dintorni di Merano. È quindi molto probabile incontrare un cervo durante un'escursione!

6 km



Die **SCHNEESCHUHWANDERUNG** zum Wanser Joch im Passeiertal hat es durchaus in sich. Vom Wanser Hof geht es auf insgesamt sechs Kilometern vorerst bis zum Talschluss und zuletzt auf das immer steiler werdende Joch.

L'ESCURSIONE CON LE **RACCHETTE** da neve sul Passo Vannes in Val Passiria ha molto da offrire: dal maso Wanser si percorrono 6 km fino alla fine della valle (l'ultima parte del percorso è sempre più ripida!).

1.980 m

Der gemütliche **RUNDWANDERWEG** in Kurzras im Schnalstal startet von der Talstation der Schnalstaler Gletscherbahn auf 1.980 Metern Höhe und führt über den Wieshof und die Köflhöfe zurück zum Startpunkt.

La facile **PASSEGGIATA** a Maso Corto in Val Senales inizia dalla funivia dei ghiacciai a 1.980 m, passa per i masi Wieshof e Köflhöfe e torna infine al punto di partenza.



Rund fünf Zentimeter lang sind die Spuren eines **REHS**, die man im Winter vor allem in Waldgebieten entdecken kann. In Südtirol sind jährlich rund 9.000 Rehe für die Jagd freigegeben.

Le orme di un **CAPRIOLO** sono lunghe circa 5 cm e in inverno le si può avvistare soprattutto nei boschi. In Alto Adige ogni anno è possibile cacciare circa 9.000 caprioli.

30 cm



Der **ROTFUCHS** hält sich in Wäldern, aber auch in der Nähe von Ortschaften auf. Er ist Einzelgänger und sehr anpassungsfähig. Deshalb gilt er als schlauer Räuber. Beim schnellen Traben tritt Reinecke Fuchs mit der linken Hinterpfote in den Abdruck der rechten Vorderpfote und umgekehrt. So entsteht eine Spur, bei der die Abdrücke wie an einer Schnur in einem Abstand von etwa 30 Zentimeter aufgereiht sind.

La **VOLPE ROSSA** vive nei boschi ma la si può vedere anche nei centri abitati. È un animale adattabile e solitario, e viene considerato uno scaltro ladro. Quando corre veloce, la volpe calpesta con la zampa posteriore sinistra l'impronta della zampa anteriore destra. In questo modo lascia una serie di orme in fila, a una distanza di circa 30 cm l'una dall'altra.

650 Meter beträgt der Höhenunterschied vom Parkplatz Nr. 5 in Hafling bis zum zauberhaften **KIRCHLEIN ST. KATHREIN** oberhalb Meran. Für die Winterwanderung, die großteils auf einem Wald- und Wiesenweg verläuft, ist rund eine Stunde einzurechnen.



Dal parcheggio n. 5 di Avelengo si raggiunge la **CHIESA DI SANTA CATERINA** che offre uno splendido panorama sulla città di Merano. L'escursione prevede 650 m di dislivello e un'ora di cammino lungo un sentiero che passa attraverso boschi e prati.

34



Winterwanderer benötigen etwa zweieinhalb Stunden für den Rundweg auf dem **VIGILJOCH** oberhalb Lana: Von der Bergstation der Seilbahn erreichen sie über den Weg Nr. 34 vorerst das St-Vigilius-Kirchlein und dann auf Weg Nr. 9 den Bergsee Schwarze Lacke. Der schmale Weg Nr. 9 führt zurück zum Start.

Ci vogliono quasi 2 ore e mezza per percorrere il sentiero sul **MONTE SAN VIGILIO**, sopra a Lana. Dalla stazione della funivia, lungo il sentiero 34 si raggiunge la chiesetta di San Vigilio; prendendo poi il sentiero 9 si raggiunge il Lago Nero. Sempre il sentiero 9 riporta al punto di partenza.

Merano 2000

WWW.MERAN2000.COM

7 minutes...

... MIT DER GRÖSSTEN SEILBAHN SÜDTIROLS IM SKI- UND WANDERGEBIET MERAN 2000

Genusskifahrer, Rodler und Snowboarder, Freestyler, Langläufer, Skitourengeher und Winterwanderer können auf der Meraner Sonnenterrasse ihr ganz persönliches Winterglück erleben.

... CON LA FUNIVIA PIÙ GRANDE DELL'ALTO ADIGE NEL COMPRESORIO DI MERANO 2000

Appassionati di sci, slittino, freestyle o sci da fondo, snowboarder, scialpinisti e amanti delle camminate nella neve trovano sull'altipiano di Merano l'ambiente perfetto per trascorrere il proprio tempo libero.



BERGBAHNEN MERAN 2000 . FUNIVIE MERANO 2000

T + 39 0473 23 48 21 . info@meran2000.com . Facebook: Meran 2000

WWW.MERAN2000.COM



ES WEIHNACHTET
IM FORSTER
WEIHNACHTSWALD

LA FORESTA
NATALIZIA
DI BIRRA FORST

Eine romantische Weihnachtslandschaft, in der Hand ein Glühbier und dazu feine Kulinarik. Un romantico paesaggio natalizio, una profumata birra brulé e ottime specialità culinarie.

Mit Familie und Freunden gemütlich zusammensitzen, mit einer Tasse speziellen Glühbiers zum Aufwärmen und sich einfach der Weihnachtsstimmung hingeben. Seit Cellina von Mannstein vor vier Jahren den Forster Weihnachtswald ins Leben gerufen hat, ist dieses Highlight aus Algund nicht mehr wegzudenken. Ganz privat feiern acht bis 14 Personen in einer der gemütlichen Weihnachtshütten. Nikolaus, Krampus, Orgelspieler, „Befana“ und Schornsteinfeger schauen auch im Forster Weihnachtswald vorbei. Im Felsenkeller zaubert Sternekoch Luis Haller ausgefallene Kreationen für seine Gäste. Das naturtrübe Felsenkellerbier rundet das Erlebnis der Sinne ab.

Das Bräustüberl und der Sixtussaal sind für Familien und Gruppen ideal. Im historischen Biersaal gibt es traditionelle Südtiroler Kost und dazu das beliebte FORST Festbier. Regelmäßig werden die Gäste mit Musik und Tischtheater überrascht. Im urigen Stadel und im FORST Shop gibt es weihnachtliche Andenken – eigens im Haus hergestellte Raritäten und einzigartige Weihnachtsartikel lokaler Handwerker. Der Forster Weihnachtswald sorgt aber nicht nur für Bewirtung, Genuss und Weihnachtsstimmung. Das Projekt dient auch der Sammlung von Spenden für die Organisation „Südtirol hilft“. Durch verschiedene Initiativen kamen im Vorjahr 80.000 Euro für Menschen in Not zusammen. Ein wahres Weihnachtswunder.

FORSTER WEIHNACHTSWALD
Vinschgauer Straße 8
39022 Algund
Geöffnet vom 23. November 2016
bis 8. Januar 2017
www.forsterweihnachtswald.it
www.forst.it

FORESTA NATALIZIA FORST
via Venosta 8
39022 Lagundo
aperta dal 23 novembre 2016
all'8 gennaio 2017
www.forestanatalizia.it
www.forst.it

Lasciarsi avvolgere dall'atmosfera del Natale, comodamente seduti in compagnia della famiglia o degli amici, con una tazza di ottima birra brulé tra le mani per riscaldarsi. Quattro anni fa Cellina von Mannstein ha dato vita alla Foresta Natalizia di Birra FORST, diventata ormai un appuntamento a cui non si può mancare. Le confortevoli casette della Foresta Natalizia possono ospitare gruppi da otto a quattordici persone. Inoltre nella Foresta Natalizia fanno la loro comparsa anche interessanti personaggi come San Niccolò, il Krampus, un suonatore di organetto, la Befana e uno spazzacamino.

Nel Felsenkeller, il temporary restaurant allestito nelle antiche cantine, il cuoco stellato Michelin Luis Haller crea come per magia gustose prelibatezze con cui vizia i suoi ospiti. La Felsenkeller Bier, una birra naturalmente torbida, completa questa fantastica esperienza multisensoriale.

Il Bräustüberl e la Sala Sixtus sono ideali per le famiglie e i gruppi. Nella storica Sala Sixtus si possono gustare i piatti tipici della cucina tradizionale sudtirolese accompagnati dalla celebre Festbier di Birra FORST. Una coinvolgente musica dal vivo e sorprendenti spettacoli di teatro interattivo intrattengono piacevolmente gli ospiti. Nel FORST Shop e nel fienile antistante si possono trovare pregiati articoli da regalo di produzione propria e prodotti natalizi realizzati da artigiani locali. La Foresta Natalizia di Birra FORST non è solo ospitalità, buon cibo e atmosfera di festa. Questo progetto contribuisce anche alla raccolta fondi a favore dell'organizzazione "L'Alto Adige Aiuta". L'anno scorso, grazie a varie iniziative, sono stati raccolti 80.000 euro destinati a persone in difficoltà. Un autentico, bellissimo miracolo di Natale.



GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN

TEXT / TESTO: Ariane Löbert

SIAMO ARRIVATI PER RESTARE



Gisela und Martin Aurich betreiben ein Weingut am Eingang des Schnalstals. Gisela e Martin Aurich gestiscono un'azienda vinicola all'ingresso della Val Senales. >>>



Drei Deutsche, die im Meraner Land sesshaft geworden sind:
Was sie hergeführt hat,
was sie schätzen und was sie vermissen.

Tre tedeschi che hanno preso
la residenza a Merano e
dintorni: cosa li ha attirati
a vivere qui, cosa apprezzano e
di cosa sentono la mancanza.

2.



4.



5.



Ach wie schön ist Südtirol! Wenn man in Deutschland alte Freunde trifft und ihnen erzählt, dass man inzwischen in Südtirol lebt, schnellst der Neidfaktor augenblicklich in die Höhe. In den Augen des Gegenübers spiegeln sich Erinnerungen an alpenländische Gastfreundschaft, mediterranes Essen und guten Wein, an idyllische Landschaften und natürlich an super Wetter. „Du Glückspilz“, heißt es dann, „da bist du ja sozusagen im Paradies gelandet!“

Im Paradies gelandet sind laut aktuellen Daten mehr als 4.300 Deutsche, mehr als die Hälfte davon, genauer gesagt 57 Prozent, sind Frauen. Rechnet man noch die gut 1.500 Österreicher und die wenigen Schweizer und Liechtensteiner dazu, dann ist die deutschsprachige die größte Ausländergruppe im Land. Kein Wunder, immerhin ist die deutsche Sprache neben der italienischen ein klarer Startvorteil. Oft sind berufliche Wege und nicht selten die Liebe der Grund, wenn es Deutsche nach Südtirol verschlägt.

Ma quanto è bello l'Alto Adige! Quando in Germania si incontrano i vecchi amici e si racconta loro che ormai si vive in Alto Adige, l'invidia scatta immediatamente. Negli occhi dell'interlocutore si susseguono ricordi di ospitalità alpina, cibo mediterraneo e buon vino, paesaggi idilliaci e naturalmente un tempo fantastico. „Che fortunata“, mi dicono poi, „sei arrivata in paradiso, si può dire!“

Secondo i dati più aggiornati in paradiso sono arrivati più di 4.300 tedeschi, più di metà dei quali, cioè il 57 per cento, sono donne. Se si aggiungono gli oltre 1.500 austriaci e i pochi dalla Svizzera e dal Liechtenstein, si nota che quello di lingua tedesca è il gruppo di stranieri più importante della regione. Non c'è da stupirsi, la lingua tedesca, sempre presente accanto a quella italiana, è un vantaggio di partenza. Spesso la causa del trasferimento in Alto Adige è una ragione professionale e – non raramente – l'amore.

2. Rolf Klaus Friedrich
betreibt eine Arztpraxis
in Meran.

Rolf Klaus Friedrich
gestisce uno studio
medico a Merano.

«««

3.–4. Gisela und Martin
Aurich bei ihrer Arbeit
auf dem Weingut.
Gisela e Martin al
lavoro tra le vigne.

«««

5. Petra Tappeiner lebt
seit über 30 Jahren im
Schnalstal.
Petra Tappeiner vive
in Val Senales
da più di trent'anni.

«««

BERUFLICHE VERÄNDERUNG

So wie der Arzt Rolf Klaus Friedrich, der seit 1989 in Meran lebt und dort eine Praxis betreibt. Gemeinsam mit seiner Frau, Anna Maria Pircher Friedrich, ist er auch in der Unternehmensberatung tätig. Anna Maria Pircher stammt vom Reschen, die beiden lernten sich beim Skifahren in Südtirol kennen und es funkte sofort. Nach einem Jahr wurde geheiratet und Friedrich, der sich ohnehin beruflich verändern wollte, zog nach Meran. Er eröffnete die eigene Arztpraxis und begann freiberuflich an der St.-Anna-Klinik als Anästhesist zu arbeiten. „Ganz einfach war das nicht“, sagt er rückblickend, da gab es schon neidische Kollegen, die ihm nahe gelegt haben, er solle doch wieder nach Hause gehen. Viele andere waren aber auch sehr hilfreich und vor allem die Kontakte und Verbindungen seiner Frau halfen ihm, Fuß zu fassen. In der Anfangszeit fungierte seine Frau auch als Übersetzerin. Denn wie für die meisten Einwanderer war auch für den in Bochum aufgewachsenen Friedrich der Südtiroler Dialekt eine echte Herausforderung. Bei Besuchen bei den Schwiegereltern verstand er nur die Hälfte und auch die Symptombeschreibungen seiner Patienten blieben zuweilen kryptisch. Schmunzelnd erinnert er sich an eine ältere Dame, die von einem „Gebiss an der Krippe“ berichtete und damit Knochenschmerzen am Oberkörper meinte. Mittlerweile ist er im Südtirolerischen sattelfest, auch wenn er selbst sein reines Hochdeutsch beibehalten hat. Dialekt zu sprechen fände er blöd und einen Ausdruck von „Überanpassung“.

SVOLTA PROFESSIONALE

Come il medico Rolf Klaus Friedrich che dal 1989 vive a Merano dove gestisce un ambulatorio. Insieme alla moglie Anna Maria Pircher, Friedrich collabora anche come consulente per le aziende. Anna Maria è originaria di Resia, i due si conobbero sciando in Alto Adige e tra di loro scoccò subito la scintilla. Dopo un anno si sposarono e Friedrich, che in ogni caso voleva dare una svolta alla sua professione, si trasferì a Merano. Qui aprì il proprio studio e iniziò a lavorare come anestesista libero professionista presso la Casa di Cura Sant'Anna. „Non è stato del tutto semplice“, dice guardando indietro nel tempo; c'erano vari colleghi invidiosi che gli consigliavano di tornarsene a casa in Germania. Ma molti altri sono stati prodighi di aiuto e soprattutto i contatti e le relazioni di sua moglie lo aiutarono a tenere duro. Nei primi tempi Anna Maria svolgeva anche il compito di traduttrice, perché come per la maggior parte dei nuovi arrivati anche per Friedrich, cresciuto a Bochum, il dialetto altoatesino rappresentava una vera sfida. Nelle visite ai suoceri capiva appena la metà di quello che veniva detto e anche le descrizioni dei sintomi dei suoi pazienti restavano talvolta misteriose. Sorridendo ricorda un'anziana signora che riferiva di un „morso al corpo“ intendendo dire che aveva dei dolori ossei al tronco. Ormai nel dialetto sudtirolese è ferrato, anche se ha conservato il suo perfetto tedesco. Parlare in dialetto gli sembrerebbe sciocco e un segno di „adattamento eccessivo“.

Per Rolf
Klaus Friedrich,
cresciuto a
Bochum, il dialetto
sudtirolese è una
vera sfida.

DIE ZUGEREISTE

Von Sprachproblemen berichtet auch Petra Tappeiner, die 1984 als 19-jährige mit einer Jugendgruppe ins Schnalstal kam. Wenige Monate später, nach dem Abitur, kam sie zurück, um im Gastgewerbe zu jobben, verliebte sich in den Sohn vom Oberniederhof in Unser Frau im Schnalstal, wurde schwanger und blieb. Da angelt sich so eine Deutsche den Sohn vom Großbauern, hieß es im Dorf, und auch die Schwiegereltern machten es ihr anfangs nicht leicht. Niemand gab sich auch nur ansatzweise die Mühe, mit ihr Hochdeutsch zu sprechen. „Entweder du lernst oder du gehst“, hieß es damals. Und dabei ging es nicht nur um die Sprache oder die Arbeit am Hof, sondern auch um die Mentalität.

Petra lernte und führt heute den mehr als 600 Jahre alten Hof gemeinsam mit ihrem Mann als Bio-Betrieb. Mit zehn Mutterkühen, Bergschafen, Schweinen, Hühnern, Hund, Hofkäserei, Hofladen, Ferienwohnungen und allem, was sonst noch so dazu gehört. Die Schwiegereltern haben sich vor Jahren schon zurückgezogen. Die gebürtige Berlinerin ist mittlerweile eine echte Schnalser Bäuerin, macht regelmäßige Hofführungen und erklärt Kindern in der Schule am Bauernhof die Verarbeitung von Korn und Milch. Die eigenen vier Kinder sind längst aus dem Haus, der älteste schickt sich gerade an, zurückzukommen und in den Betrieb einzusteigen.

Urlaub hat sie seit Jahren nicht gemacht. „Erst fehlte das Geld, dann die Zeit und inzwischen bin ich's derart gewohnt, dass ich's überhaupt nicht vermisse“, sagt sie achselzuckend. Außerdem bringen ihr die Gäste die Welt mit auf den Hof, da findet sie den Austausch, der ihr im Dorf oft fehlt, und nicht selten bringen Freunde und Verwandte auch kulinarische Leckerbissen von daheim mit, die in Südtirol nicht zu bekommen sind.

Im Dorf ist sie mittlerweile akzeptiert, aber sie bleibt immer die Zugereiste, die Deutsche, obwohl sie inzwischen sogar den Südtiroler Dialekt recht passabel beherrscht. Die Kinder sprechen ohnehin einen lupenreinen Schnalser Dialekt – demonstrativ auch mit der Mutter. Für die käme eine Rückkehr nach Berlin längst nicht mehr in Frage, ihr Leben ist hier auf dem Hof. „Vielleicht ein Ruhestand in Meran, das wäre schön“, überlegt sie.

LA FORESTIERA

Dei suoi problemi con la lingua racconta anche Petra Tappeiner che da ragazza arrivò in Val Senales nel 1984 insieme a un gruppo di amici. Pochi mesi più tardi, dopo la maturità, tornò per trovare un lavoretto nel settore dell'ospitalità turistica, si innamorò del figlio dei proprietari del maso Oberniederhof a Madonna di Senales, rimase incinta e decise di restare qui. “Così una tedesca ha accalappiato il figlio del contadino”, si diceva in paese, e anche i suoceri all'inizio non le resero le cose facili. Nessuno si preoccupava di parlarle in tedesco o anche solo di provarci. “O impari o te ne vai”, le dissero allora. E non si trattava solo del dialetto o del lavoro al maso, ma anche della mentalità.

Petra studiò e oggi insieme al marito gestisce il maso vecchio di oltre seicento anni, trasformato in azienda agricola biologica. Con dieci vacche, pecore di montagna, maiali, polli, cani, un caseificio, una rivendita contadina, appartamenti per vacanze e tutto quello che ne fa parte. I suoceri si sono ritirati già da vari anni. Questa berlinese di nascita ormai è una vera contadina della Val Senales, tiene spesso visite guidate e a scuola spiega ai bambini la lavorazione del grano e del latte. I suoi quattro figli se ne sono andati di casa da tempo, anche se il maggiore è pronto per tornare e partecipare alla gestione dell'azienda.

Sono anni che non va in vacanza. “Prima non c'erano i soldi, poi il tempo e ormai sono talmente abituata che non mi manca proprio”, dice alzando le spalle. Inoltre i suoi ospiti le portano il mondo nel maso e così gode di quello scambio di idee che nel paese spesso manca; non di rado gli amici e i parenti le portano dalla Germania squisitezze gastronomiche che in Alto Adige non si trovano da acquistare.

Nel paese ormai è accettata da tutti ma rimane sempre la forestiera, la tedesca, anche se padroneggia persino il dialetto sudtirolese, in maniera più che accettabile. I figli parlano perfettamente il dialetto della Val Senales, che ostentano anche con la madre. Per lei il ritorno a Berlino non è più ipotizzabile da molto tempo, la sua vita è qui al maso. “Forse trascorrere gli anni della pensione a Merano sarebbe bello”, riflette.

Se mai quello che spinge Martin Aurich a tornare di tanto in tanto a Berlino è la famiglia e il desiderio di una buona birra.

LEBENSTRAUM VERWIRKLICHT

Zwei Deutsche, die sich in Südtirol kennengelernt haben, sind Gisela und Martin Aurich. Der gebürtige Berliner machte 1983 in Lana ein Praktikum als Getränketechnologe, sie absolvierte ein Praktikum als Tiermedizinerin und beide wohnten in derselben Pension. Sie gingen gemeinsam auf die Berge, verliebten sich und blieben der Arbeit wegen in Lana. Wirklich sesshaft wurde das Paar 1985, als Martin Aurich eine Stelle beim Landwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg bekam. Er baute den Bereich Kellerwirtschaft auf und begleitete bis 2007 die Entwicklung der Südtiroler Weinwirtschaft von der Masse hin zur Qualität. „In dieser Zeit wuchs der Wunsch, selbst das umzusetzen, was ich anderen empfehle“, sagt Aurich. Über Umwege kam man mit Bergsteigerlegende Reinhold Messner in Kontakt und pachtete schließlich ein kleines Weingut unterhalb von Messners Stammsitz Schloss Juval am Eingang zum Schnalstal. Das war 1992 und damals standen dort, wo heute Weinreben ranken, noch Apfelbäume. Mit der finanziellen Unterstützung Reinhold Messners errichtete Aurich eine Versuchsanlage und mittlerweile betreibt die Familie am Gut Unterortl auf vier Hektar Weinbau, produziert 30.000 Flaschen Wein und destilliert Grappa und Fruchtbrände. Martin Aurich hat sich damit einen Lebensraum verwirklicht, Südtirol ist für ihn zur Heimat geworden, hier hat er den Großteil seines Lebens verbracht und drei Kinder groß gezogen. Nach Berlin ziehen ihn allenfalls die Familie und die Lust auf ein gutes Bier.

REALIZZARE IL SOGNO DELLA PROPRIA VITA

Due tedeschi che si sono conosciuti in Alto Adige sono Gisela e Martin Aurich. Lui, berlinese, nel 1983 stava seguendo uno stage a Lana come tecnologo delle bevande, lei uno stage come veterinaria. Abitavano nella stessa pensione e andavano insieme a camminare in montagna. Si innamorarono e per lavoro rimasero a Lana. La coppia divenne definitivamente stanziale nel 1985 quando Martin trovò un posto al Centro di sperimentazione agraria e forestale Laimburg. Partecipò all'istituzione del dipartimento di Enologia e fino al 2007 seguì i progressi della vinificazione altoatesina dalla produzione di massa a una di qualità. “In questo periodo crebbe dentro di me il desiderio di impegnarmi in prima persona a mettere in pratica quello che consigliavo agli altri”, dice Aurich. Per vie traverse entrò in contatto con l'alpinista Reinhold Messner e infine prese in affitto una piccola vigna sotto Castel Juval, la residenza di Messner arroccata all'ingresso della Val Senales. Era il 1992 e dove ora si estendono i

6. Rolf Klaus Friedrich ganz in seinem Element als Jazzmusiker. Rolf Klaus Friedrich perfettamente a proprio agio nel ruolo di musicista jazz. >>>

7-9. Petra Tappeiner führt zusammen mit ihrem Mann einen Bio-Bauernhof. Insieme con il marito Petra gestisce una fattoria biologica. >>>



„Heimat
ist da, wo man
sich einbringen
kann.“

Rolf Klaus Friedrich



Ihm selbst ist der Wechsel in die Provinz nicht schwer gefallen, im grünen Berliner Viertel Siemensstadt aufgewachsen, hat er sich nie als richtigen Städter gesehen und die Beratertätigkeit bei der Laimburg hat ihm in Südtirol schnell zu Anerkennung und persönlichen Kontakten verholfen. „Die Weinbranche ist sehr kollegial“, sagt er. Trotzdem war die Kommunikation manchmal schwierig, die Art, zu denken und Konflikte zu lösen, sei hier anders, weniger direkt und der Berliner redet eben gerne Klartext. Sonst aber stören ihn höchstens noch das schwierige Verhältnis zum italienischen Staat und der Umstand, nicht wählen zu dürfen.

NEUE HEIMAT

Fest verwurzelt in Südtirol ist auch Rolf Klaus Friedrich, der sich, wie er sagt, von Anfang an wohl gefühlt hat in seiner neuen Heimat. „Heimat ist da, wo man sich einbringen kann“, sagt Friedrich und das kann er in Meran – in der Arbeit als Arzt und Unternehmensberater, in seiner Freizeit als Jazzmusiker oder in der evangelischen Kirchengemeinde. Wichtig seien die Bereitschaft zur Integration und das Akzeptieren der Spielregeln des Gastlandes, statt den typisch deutschen Schlaumeier zu spielen und die Leute zu belehren. Dann kann man das Paradies dauerhaft genießen – die Berge, das Klima, die Nähe zu anderen italienischen Regionen, die Pflege der bäuerlichen Kultur, gutes Essen, guten Wein ... – eben all das, was auch die Touristen so schätzen an diesem Land. ■

vigneti c'erano solo alberi di mele. Con il sostegno finanziario di Messner, Aurich realizzò una coltivazione sperimentale e oggi la famiglia nella tenuta Unterortl gestisce quattro ettari di vigneti, produce 30.000 bottiglie di vino e distilla grappa e distillati di frutta. Così Martin ha realizzato il sogno della sua vita e l'Alto Adige è diventato la sua patria: qui ha trascorso gran parte della sua vita e qui sono cresciuti i suoi tre figli. Se mai quello che lo spinge a tornare di tanto in tanto a Berlino è la famiglia e il desiderio di una buona birra. A lui il trasferimento in provincia non è dispiaciuto. Cresciuto nel quartiere berlinese di Siemensstadt, pieno di verde, non si è mai considerato un vero cittadino e l'attività professionale al Laimburg gli è valsa il riconoscimento generale e l'ha aiutato a sviluppare i contatti personali. „Il settore del vino è molto inclusivo“, dice. Nonostante questo, talvolta è stato difficile comunicare; il modo di pensare e di risolvere i conflitti qui è molto diverso e meno diretto mentre il berlinese medio parla in modo chiaro ed esplicito. Per il resto quello che gli dà molto fastidio è il rapporto difficile con lo Stato italiano e il fatto di non poter votare.

10. Martin Aurich produziert auf dem Hof auch Grappa und Fruchtbrände. Nel suo maso Martin Aurich produce anche grappe e distillati di frutta.

11. Mit dem Weingut erfüllte sich das Paar einen Lebensraum. Per la coppia l'azienda vinicola è il sogno di una vita.

12. Gisela Aurich bei einer Verkostungstour in der Nähe des Weingutes. Gisela Aurich a un "tour di degustazione" nei pressi delle vigne.

UNA NUOVA PATRIA

Salde radici in Alto Adige ha anche Rolf Klaus Friedrich, che sin dall'inizio, come ama dire, si è trovato bene nella sua nuova patria. „La patria è dove ci si può dar da fare“, dice Friedrich, che è riuscito a farlo a Merano, nel lavoro come medico e consulente d'azienda, nel tempo libero come musicista jazz o nella comunità cristiana evangelica. Importante per lui è essere disposti a integrarsi e ad accettare le regole del gioco del paese ospitante, evitando di interpretare il ruolo tipico del tedesco che la sa lunga e non resiste alla tentazione di distribuire insegnamenti agli altri. Solo allora ci si può godere per sempre questo paradiso – le montagne, il clima, la vicinanza alle altre regioni d'Italia, la salvaguardia della cultura contadina, il buon cibo, il buon vino... – tutto quello che anche i turisti apprezzano in questa regione. ■

TIPP

SÜDTIROLERISCH GSÄGG

Ein Sprachführer durch das südlichste deutsche Idiom

Um es gleich zu sagen: Wer nicht hier geboren oder aufgewachsen ist, soll sich nicht die Mühe machen, Südtirolerisch korrekt zu lernen. Es ist aussichtslos. Wer es sich doch zutraut, hat mit „Südtirolerisch gsägg“ einen amüsanten und geistreichen Sprachführer zur Hand, um sprachliche Alltagssituationen zu meistern. Ob Grußformeln, typische Sätze und Wendungen oder die Vielzahl an Richtungsangaben und Schimpfwörtern – gegliedert nach Situationen bietet das Büchlein praktische Hilfe. Und wenn die sprachlichen Mittel erschöpft sind, helfen vielleicht die zahlreichen Karikaturen des Autors weiter. Ein amüsanter und geistreicher Sprachführer.

Hanspeter Demetz:
„Südtirolerisch gsägg“.
Mit Zeichnungen des Autors.
Edition Raetia
9,90 Euro
www.raetia.com



Wer die Vinothek Meraner Weinhaus besucht, begibt sich auf eine einzigartige Reise durch die Weinwelt: Über 2.500 regionale und internationale Weine und Spirituosen reihen sich hier fein säuberlich aneinander – edle Tropfen aus der ganzen Welt, von traditionsreichen Familienbetrieben, Südtiroler Kellereien und kreativen Köpfen. Berühmte Marken treffen auf kleine Newcomer: Was zählt, sind Geschmack und Leidenschaft. In der Vinothek warten Einstiegsweine ebenso wie Raritäten auf ihre Verkostung, 40 offene „Wines to taste“ stehen zur Auswahl: Bei modernen Ausschanksystem kann jeder mit einer aufladbaren Wertkarte seine individuelle Weinverkostung zusammenstellen. An den wöchentlichen Winzernachmittagen von April bis Mitte November geben die Weinproduzenten selbst Einblick in ihre Arbeit und beantworten alle Fragen.

Chi visita la Casa del Vino di Merano compie uno straordinario viaggio nel mondo del vino. Accuratamente allineate sugli scaffali, si possono contare oltre 2.500 bottiglie di vini e distillati regionali e internazionali. I marchi più famosi si trovano fianco a fianco con quelli più giovani e con i nuovi arrivati: ciò che più conta sono il gusto e la passione. Nella enoteca attendono di essere degustati vini da antipasto così come rarità assolute, una selezione di quaranta bottiglie „Wines to taste“ sempre aperte: grazie al moderno sistema di mescita ognuno può creare la propria degustazione personalizzata utilizzando l'apposita carta ricaricabile. Nei pomeriggi dedicati ai viticoltori, ogni settimana da aprile a metà novembre, i produttori di vino parlano del loro lavoro.

VINOTHEK
MERANER WEINHAUS
Romstraße 76
39012 Meran
T +39 0473 012 130
www.meranerweinhaus.com

ENOTECA
CASA DEL VINO
Via Roma 76
39012 Merano
T 0473 012 130
www.meranerweinhaus.com

WEINGENUSS ALS ERLEBNIS

VIVERE L'ESPERIENZA DEL VINO



DIE RENAISSANCE DER Tracht

LA rinascita DELL'ABITO TRADIZIONALE



TRADITIONELLE TRACHTEN SIND KEIN
ALTER ZOPF MEHR, SONDERN LIEGEN
DERZEIT HOCH IM KURS.
DOCH WAS IST EINE ECHTE TRACHT?
WIE IST SIE ENTSTANDEN?
WELCHE BEDEUTUNG HAT SIE
UND WIE WIRD SIE ANGEFERTIGT?
ZU BESUCH BEI EINEM TRACHTENNÄHKURS.

GLI ABITI TRADIZIONALI NON SONO PIÙ, ORMAI,
UN'USANZA D'ALTRI TEMPI, MA STANNO
TORNANDO A ESSERE SEMPRE PIÙ POPOLARI.
MA CHE COSA SI INTENDE PER ABITO
TRADIZIONALE E COM'È NATO? CHE SIGNIFICATO
HA E COME VIENE REALIZZATO?
ANDIAMO AD ASSISTERE A UNA LEZIONE DI UN
CORSO DI CREAZIONE DI COSTUMI TRADIZIONALI.

TEXT / TESTO: PETRA SCHWIENBACHER

Verschiedene Trachten liegen gefällig drapiert vor mir auf dem Tisch. Jede einzelne von ihnen besteht aus mindestens fünf Einzelteilen, jedes Teil ist das Ergebnis sorgfältigster Handarbeit: Mieder (Oberteil), Rock, Schurz, Bluse, und Flor, ein dunkles Seidentüchlein. Daneben liegen Stoffe, die darauf warten, irgendwann auch einmal Teil einer traditionellen Südtiroler Tracht zu werden.

Eine der Frauen, Martina Walzl, näht gerade ein Bäurisches, eine typische Tracht aus dem Meraner Land. Begonnen hat Martina mit dem *Tschoap*, dem langärmigen Mieder aus schwarzem Wollstoff für den Winter. An die beiden Vorderteile näht sie kleine *Hafteln* (aus einem Haken und einer Öse bestehender Verschluss, Anm. d. Red.) exakt in denselben Abständen, sie müssen nachher genau zusammenpassen. Wie das Nähen des Oberteils erfordert auch der Rest der Tracht Präzisionsarbeit.

Es braucht viel Geduld. „Das meiste ist Handarbeit. Für jedes Detail braucht es einen eigenen Arbeitsvorgang“, erklärt mir Gisela Gruber aus St. Pankraz im Ultental. Die selbstständige Schneiderin hat sich auf Trachten spezialisiert. 1999 machte sie in Salzburg eine Ausbildung zur Trachtennäherin, heute näht sie regelmäßig Trachten für Privatleute und Vereine aus ganz Südtirol. Ihr Wissen gibt sie an einer lokalen Berufsschule weiter und jeden Winter hält sie Trachtennähkurse wie hier in Tisens oberhalb von Lana.

**ENTSTANDEN
IST DIE TRACHT
IM 18. JAHRHUNDERT
ALS TYPISCHES
ALLTAGS- UND
FESTTAGSGEWAND
DER BÄUERLICHEN
BEVÖLKERUNG.**



1. Die Tracht, hier die bäurische Tüchltracht, wird heute vor allem an Festtagen getragen. Oggi l'abito tradizionale si indossa soprattutto nei giorni di festa. >>>

2. Jedes Gebiet in Südtirol hat seine ganz individuelle Tracht. Ogni zona dell'Alto Adige ha un proprio costume differente dagli altri. <<<



Davanti a me, sul tavolo, sono disposti ben drappeggiati vari costumi tradizionali. Ciascuno è composto da almeno cinque capi, ognuno dei quali è il risultato di un accurato lavoro artigianale: il corsetto (la parte superiore), la gonna, il grembiule, la camicetta e il *Flor*, un fazzoletto di seta di colore scuro. Accanto ci sono alcune stoffe in procinto d'essere usate per confezionare un abito tradizionale tirolese.

Una delle signore che sono con me, Martina Walzl, sta cucendo un *Bäurisches*, un costume tipico di Merano e dintorni. Ha iniziato con lo *Tschoap*, il corsetto di lana nera a maniche lunghe che si usa in inverno. Sui due lembi anteriori sta cucendo dei piccoli *Hafteln* (chiusure in metallo composte da un gancetto e un occhiello, ndr) mantenendo sempre la stessa distanza, perché al momento giusto dovranno combaciare perfettamente. Come le cuciture della parte superiore anche il resto dell'abito richiede un lavoro di grande precisione.

Serve soprattutto molta pazienza. “Si lavora principalmente a mano e per ogni dettaglio bisogna impostare il lavoro in maniera particolare”, mi spiega Gisela Gruber di San Pancrazio in Val d’Ultimo, una sarta che lavora in proprio ed è specializzata in costumi tradizionali. Nel 1999 ha frequentato a Salisburgo un corso di formazione dedicato a questa antica arte e oggi confeziona abiti tradizionali per privati e associazioni di tutto l’Alto Adige. Inoltre ha deciso di trasmettere le sue conoscenze in una scuola professionale locale e ogni inverno tiene dei corsi di costumi tradizionali come questo che si svolge ora a Tesimo, sopra Lana.

3.-4. Die meisten Details an der Tracht werden in aufwendiger Handarbeit hergestellt.

La maggior parte dei dettagli dell'abito tradizionale richiede un lungo e paziente lavoro a mano. >>>



**A SECONDA
DELLE ZONE
I COSTUMI
TRADIZIONALI
SI DISTINGUONO
PER COLORE,
TIPO DI FATTURA
E NUMERO DI
RICAMI.**

ALLTAGS- UND FESTTAGSGEWAND

Entstanden ist die Tracht im 18. Jahrhundert als typisches Alltags- und Festtagsgewand der bäuerlichen Bevölkerung. Im Winter, wenn die bäuerliche Arbeit im Freien ruhte, stickten, strickten oder nähten die Bäuerinnen in ihrer Stube am warmen Stubenofen. So entstanden regelrechte Kunstwerke.

Die Tracht ist heute nach wie vor ein wichtiger Ausdruck der Südtiroler Kultur. Vor allem Vereine wie Musikkapellen oder Schützen tragen sie bei öffentlichen Auftritten. Die Tracht wird zu feierlichen Anlässen wie zur Messe am Sonntag, zur Firmung, Erstkommunion oder bei Hochzeiten getragen. Und seit die Mode Lederhosen und Dirndl wiederentdeckt hat, ist die Tracht auch bei jungen Menschen begehrt, die nicht notwendigerweise einen bäuerlichen Hintergrund haben. „Einmal nahm sogar ein Mann am Nähkurs teil“, erinnert sich Gruber schmunzelnd. „Er konnte vorher noch nicht einmal nähen.“ Dennoch schaffte er es, Hemd, Weste und Hose für seine Tracht zu nähen.



ABITI PER TUTTI I GIORNI E PER LE FESTE

I costumi tradizionali del Tirolo sono nati nel XVIII secolo come abiti della popolazione rurale da indossare nella quotidianità o nei giorni di festa. In inverno, quando i lavori agricoli erano fermi, le contadine facevano la maglia o cucivano nella Stube al tepore della stufa; nascevano così veri e propri capolavori di sartoria.

Oggi i costumi tradizionali continuano a essere un'importante espressione della cultura sudtirolese. Soprattutto alcune associazioni, come i cori o gli Schützen, li indossano nelle cerimonie ufficiali. Il vestito della tradizione viene indossato nelle occasioni festive come la messa domenicale, la cresima, la prima comunione o i matrimoni. E da quando la moda ha riscoperto i calzoncini di cuoio e il *Dirndl*, il vestito tradizionale femminile, il costume è diventato un oggetto di culto anche per quei giovani che non provengono necessariamente dal mondo contadino. “Una volta, al corso, ha partecipato persino un uomo”, ricorda la signora Gruber sorridendo divertita. “Non aveva mai preso in mano ago e filo.” Eppure è riuscito a confezionare la camicia, il gilè e i pantaloni del suo abito tradizionale.

Je nach Gebiet unterscheiden sich die Trachten in den Farben, Macharten und in der Anzahl der Stickereien. „Bei den Miedertrachten sagt die Bandführung des Schnürmieders aus, woher die Tracht stammt“, sagt Gruber. Maria Robatscher macht heute schon ihren sechsten Trachtennähkurs mit und hat schon einige Trachten genäht. „Man lernt jedes Mal etwas Neues dazu“, lächelt sie. Dann zeigt sie stolz ihr Meraner Dirndl. So wird die Burggräfler Miedertracht genannt. Von der Bluse bis zum Schurz hat sie alles in Handarbeit genäht. Das Schnürmieder dieser Miedertracht aus Woll- oder Seidenbrokat ist weit ausgeschnitten, es hat floreal oder mehrfarbige Muster und ist mit roten Seidenbändern eingefasst. Vorne und hinten laufen zwei leicht geschwungene Hohlfalten. Die Bluse ist am Hals und an den Ärmeln mit feiner Spitze besetzt. „Auch diese wird selbst gehäkelt“, sagt Gruber. Traditionell gehört ein knapp zwei Meter langer bräunlich bis schwarzer seidener Flor dazu. Er wird lose um den Hals gelegt oder gekreuzt in das Mieder gesteckt. Robatscher zeigt stolz die blaue Schürze, die sie von Hand eingereicht hat.

Beim Nähen müssen sich die Frauen an ganz bestimmte Vorgaben halten. Die Stoffe dürfen nur aus Naturfasern wie Wolle, Leinen, Baumwolle oder Seide sein. Alle Stiche sind vorgegeben, kreative Freiheiten sind nur bedingt erlaubt. „Man kann bei einer Tracht mit rotem Mieder zwar verschiedene Rottöne variieren, man kann aber nicht einfach ein Grün nehmen“, sagt Gruber und lacht. Damit Frau sich doch ein wenig austoben kann, ist beim Innenfutter alles erlaubt: kariert, eine knallige Farbe oder wie bei der Tracht, die Gisela zeigt, mit kleinen roten Blümchen.

5.–9. Lederhosen und Dirndl liegen heute auch bei der jungen Generation im Trend. I calzoni di cuoio e il Dirndl sono di moda anche presso le generazioni più giovani. »»



**DIE STOFFE
DÜRFEN NUR
AUS
NATURFASERN
WIE WOLLE,
LEINEN,
BAUMWOLLE
ODER
SEIDE SEIN.**



**OGGI
I COSTUMI
TRADIZIONALI
CONTINUANO
A ESSERE
UN'IMPORTANTE
ESPRESSIONE
DELLA CULTURA
SUDTIROLESE.**



A seconda delle zone i costumi tradizionali si distinguono per colore, tipo di fattura e numero di ricami. “Negli abiti con corsetto la disposizione del nastro del corsetto con la chiusura a lacci rivela l'origine dell'abito”, mi spiega Gruber. Maria Robatscher sta frequentando il suo sesto corso di abiti tradizionali e ne ha già realizzati alcuni. “Ogni volta si impara qualcosa di nuovo”, afferma sorridendo. Poi mostra orgogliosa il suo Dirndl meranese: l'ha cucito tutto a mano dalla camicetta al grembiule. Il corsetto con i lacci di questo abito in lana o broccato di seta è già tagliato, ha motivi floreali o multicolore ed è bordato da fasce di seta rossa. Davanti e dietro corrono due pieghe leggermente ondulate. La camicetta è impreziosita da un pizzo sottile, sul collo e sulle maniche. “E anche il pizzo lo confezioniamo da sole all'uncinetto”, dice Gruber. Tradizionalmente l'abito è corredato dal *Flor*, un velo di seta marrone o nera, lungo poco meno di due metri che si porta allentato intorno al collo o incrociato e infilato nel corsetto. Robatscher mostra orgogliosa i grembiuli blu che ha realizzato a mano.

Quando cuciono, le donne devono attenersi a modelli ben definiti. Le stoffe possono essere solo di materiali naturali come lana, lino, cotone o seta. Tutti i punti sono predefiniti, la libertà creativa è concessa solo a certe condizioni. “Con un abito che ha un corsetto rosso si possono abbinare certamente varie tonalità di rosso, ma non si può semplicemente mettere lì un verde a caso”, dice Gruber e ride. Dato che le donne si devono comunque sfogare un po', nella fodera interna tutto è permesso: può essere quadrettata, di un colore vivace o a fiorellini rossi come nell'abito che Gisela mi sta mostrando.

Die Ultner Männertracht

L'ABITO TRADIZIONALE MASCHILE DELLA VAL D'ULTIMO

Hut

Charakteristisch ist der schwarze Filzhut mit gebogener Krempe. Die Hutkappe ist mit roten Schnüren verziert.

Cappello. Il caratteristico cappello nero di feltro ha la falda ricurva. La calotta è ornata da cordini rossi.

Pfoat

(Hemd)

Das aus Leinen oder Baumwolle bestehende Hemd ist besonders an den Ärmeln weit und bauschig.

Camicia. La camicia, di lino o cotone, ha le maniche molto larghe e rigonfie.

Gurt

Der Ledergurt bedeckt den obersten Rand der Hosen und einen Teil der roten Weste.

Cintura. La cintura di cuoio copre il bordo superiore dei pantaloni e una parte del panciotto rosso.

Strümpfe

Die Strümpfe aus Leinen, Schaf- oder Baumwolle sind mit Musterungen versehen.

Calze. Le calze, di lino, cotone o lana, sono decorate con motivi geometrici.

Halsbind

Die seidene Halsbinde wird um den Hals geknotet und beide Enden werden unter den Kraxn (Hosenträgern) befestigt.

Sciarpa. La sciarpa di seta si annoda intorno al collo e le estremità sono fissate sotto i Kraxn (bretelle).

Kraxn

(Hosenträger)

Die grünen Hosenträger sind rund acht Zentimeter breit und aus gemusterten Seidentuch.

Bretelle. Le bretelle verdi, larghe circa otto centimetri, sono due strisce di seta con motivi decorativi.

Die Weste

Die Weste ist aus rotem Loden und wird vorne mit Messing- oder Silberknöpfen geschlossen.

Il panciotto. Il panciotto è in Loden rosso ed è chiuso davanti con bottoni di ottone o di argento.

Hos

Die Lederhose mit Verzierungen und Borten reicht über die Knie und rund zwei Zentimeter über die Stutzen.

Pantaloni. I pantaloni di cuoio ornati con motivi decorativi e guarnizioni arrivano sopra il ginocchio, circa due centimetri sopra i calzettoni.

Die Meraner Frauentracht

L'ABITO TRADIZIONALE FEMMINILE DI MERANO

Flor

(Halstuch)

Der rund zwei Meter lange seidene Flor wird lose gelegt oder gekreuzt in das Mieder gesteckt.

Fazzoletto da collo. Il fazzoletto di seta lungo circa due metri si porta allentato intorno al collo o incrociato e infilato nel corsetto.

Tschoap

(Jacke)

Die Jacke hat einen viereckig eingesenkten Halsausschnitt, der mit einem roten Seidenband eingefasst ist.

Giacca. La giacca ha una scollatura quadrata, orlata da un nastro di seta rossa.

Strümpfe

Die Strümpfe in weißer Baumwolle oder Wolle haben leichte geometrische Verzierungen.

Calze. Le calze bianche, di cotone o di lana, sono decorate con sottili motivi geometrici.

Schuhe

Die Schuhe sind aus glattem, schwarzem und rot bearbeitetem Leder sowie mit Blumenmustern am vorderen Teil.

Scarpe. Le scarpe sono di cuoio liscio rosso e nero, con motivi floreali sulla parte anteriore.



LEBENDIGE TRACHT

Weiterführende Informationen zum Thema Tracht finden Interessierte auf der Website des Heimatpflegeverbands Südtirol (Arbeitsgemeinschaft Lebendige Tracht):

www.hpv.bz.it

Wer sich dagegen eine Tracht für einen besonderen Anlass ausleihen will, ist bei der Trachtenkammer Schenna an der richtigen Adresse, die von der Schneidermeisterin Magdalena Klotzner betreut wird:

Trachtenkammer Schenna
Schlossweg 12
39017 Schenna
T +39 0473 945990

FAR RIVIVERE L'ABITO TRADIZIONALE

Chi è interessato agli abiti tradizionali può trovare ulteriori interessanti informazioni sul sito dell'Heimatpflegeverband Südtirol (l'associazione per la tutela della storia e delle tradizioni locali dell'Alto Adige), nella sezione dedicata al gruppo di lavoro per la tutela dell'abito tradizionale:

www.hpv.bz.it

(in tedesco).

Per il noleggio di un costume tradizionale ci si può rivolgere alla Trachtenkammer Schenna, gestita dalla signora Magdalena Klotzner:

Trachtenkammer Schenna
Via Castello 12
39017 Scena
T 0473 945 990

ÜBER 60 ARBEITSSTUNDEN

Neben dem Meraner Dirndl gibt es im Meraner Land noch eine weitere Tracht: das *Bäurische*. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ersetzten Frauen der Gegend das alte Schnürmieder durch ein Mieder, das mit Hafteln verschließbar ist. Dazu trägt Frau ein *Tiachl*, ein Seidentuch mit Fransen. Drei bis fünf Mal gefaltet, leicht gekreuzt und schmal über die Schultern gelegt, wird es mit einer Stecknadel am *Tschoap* befestigt. „Und im Winter kann es statt der Fransen auch mal ein Waudl sein“, sagt Annelies Gassebner aus Tisens. Sie hat sich im Kurs ein *Winterbäurisches* genäht. Der Schurz wird meist in passendem Ton zum *Tiachl* genäht.

Zu jeder Tracht gehört für Männer ein Hut und für Frauen die passende Frisur, meist geflochten und hochgesteckt. „Damit Frauen auch im Alter noch die Zopffrisuren tragen können, sollen sich alle jungen Mädchen die Haare wachsen lassen und dann einen Zopf abschneiden“, lacht Gruber. „Zumindest erzählt man sich das.“

Mindestens 60 Arbeitsstunden stecken in jeder Tracht und macht jedes Stück wertvoll, mit mindestens 1.800 Euro muss man rechnen. Die Teilnehmerinnen an dem Kurs haben noch einige Stunden vor sich. Jede Tracht ist den Aufwand wert – darin sind sich alle, die gerade mit Nadel und Faden hantieren, einig, denn „Eine Tracht muss auf den Körper geschneidert werden“, so Gruber. ■

PIÙ DI SESSANTA ORE DI LAVORO

A Merano e dintorni oltre al Dirndl c'è anche un altro tipo di abito tradizionale, chiamato *Bäurische*. Nella seconda metà del XIX secolo le donne della zona sostituirono il vecchio corsetto con i lacci con uno che si potesse chiudere con i gancetti di metallo. Inoltre ogni donna indossa un *Tiachl*, un fazzoletto di seta con le frange. Piegato da tre a cinque volte, leggermente incrociato e portato stretto sulle spalle, è fissato allo *Tschoap* con uno spillo. “E in inverno invece delle frange può esserci un *Waudl*, in pratica una frangia fatta di piccole piume”, dice Annelies Gassebner di Tesimo. Al corso ha confezionato da sola un *Winterbäurische*, cioè un *Bäurische* da portare in inverno. Il grembiule in genere è cucito sul *Tiachl* scegliendolo di un colore che si intoni bene.

A ogni abito tradizionale per gli uomini si abbina un cappello e per le donne una pettinatura adeguata che in genere prevede che i capelli siano intrecciati e appuntati in alto. “Per fare in modo che le donne possano portare i capelli intrecciati anche quando sono avanti con l'età, tutte le giovani devono lasciarsi crescere i capelli e tagliarsene una treccia”, ride Gruber. “O almeno è quello che si racconta.”

Ogni abito tradizionale richiede almeno sessanta ore di lavoro che rendono prezioso ogni capo, tanto che per acquistarne uno si devono mettere in conto almeno 1.800 euro. Le partecipanti al corso hanno davanti a sé ancora qualche ora di lavoro. Ma ogni abito vale sempre la spesa, e su questo sono d'accordo tutte le donne che stanno maneggiando ago e filo, perché “un abito tradizionale deve essere fatto su misura”, come osserva Gruber. ■

**MINDESTENS
60 ARBEITS-
STUNDEN STECKEN
IN JEDER TRACHT.**



Gisela Gruber bietet Trachtnähkurse an. Gisela Gruber tiene corsi di costumi tradizionali. <<<



VIDEO

Das Handwerk des Trachtennähens als Video unter www.meranomagazine.com

Guarda come si confezionano i costumi tradizionali nel video su www.meranomagazine.com



WENN'S WEIHNACHT WIRD IM PASSEIERTAL QUANDO VIEN NATALE IN VAL PASSIRIA

Im Passeiertal ist die Adventszeit besinnlich und beschaulich: Weihnachten naht – und das heißt „Liechtr'zeit“ und „Sternstundn“ in den Ortschaften des Tals.

In Val Passiria le settimane dell'Avvento scorrono piene di serenità e raccoglimento: si avvicina il Natale che porta il “Liechtr'zeit” e le “Sternstundn” nelle località della valle.

Das Leuchten in den Augen von Kindern, die sehnsüchtig auf das Christkind warten, die Wärme von Lichterketten und die besondere Atmosphäre der Adventsmärkte: Die „Liechtr'zeit“ in St. Leonhard, die „Märtiner Sternstundn“ in St. Martin und Besinnliches in den Dörfern Riffian, Moos und Pfelders untermalen die Zeit im Passeiertal zwischen 27. November 2016 und 6. Januar 2017 mit einem abwechslungsreichen Programm. Am 3. Dezember stimmt eine Christbaumfeier mit Kutschenfahrten in Moos auf das Weihnachtsfest ein. Am 4. Dezember in St. Martin und am 5. Dezember in St. Leonhard sorgt der Niggilaas mit süßen Gaben dafür, dass die Kleinen diese Nikolausfeier nicht so schnell vergessen. Einheimische Erzeugnisse aus Dorf und Tal sowie Selbstgemachtes gibt es auf dem Stoodl-Markt in St. Leonhard am 8. und am 18. Dezember im Tirolerhof-Stadel. Ebenfalls in dieser heimeligen Atmosphäre des Stoodls findet am 28. Dezember, nach einer Lichterwanderung, ein Konzert der Gruppe „Young Voices“ aus dem Tal statt. Eine Krippenausstellung, Bastelecken, Figurentheater und Konzerte sind nur einige der Highlights, die im Rahmen des Adventsmarkts „Märtiner Sternstundn“ in der malerischen Dorfgasse und auf dem Dorfplatz in St. Martin am 8., 10. und 11. sowie am 17. und 18. Dezember stattfinden. Besinnlich wird es dagegen am 11. Dezember beim Adventskonzert in der Pfarrkirche in Riffian. An allen Veranstaltungstagen zaubern zahlreiche Vereine der Ortschaften traditionelle kulinarische Leckerbissen, Einheimische und Gäste genießen gemeinsam die adventliche Stimmung und die vorweihnachtlichen Köstlichkeiten ... auch beim *Zommstien* im Dorf und an den Ständen.

TOURISMUSVEREIN
PASSEIERTAL
Passeirerstraße 40
39015 St. Leonhard in Passeier
T +39 0473 656 188
www.passeiertal.it

ASSOCIAZIONE TURISTICA
VAL PASSIRIA
Via Passiria 40
39015 San Leonardo in Passiria
T 0473 656 188
www.valpassiria.it





Wer in Südtirol mit den öffentlichen Verkehrsmitteln zum Wandern will, hat allerlei Apps, die ihn dabei unterstützen. Ein Selbstversuch für Unerfahrene. Chi intende utilizzare i mezzi pubblici per andare a camminare in Alto Adige può trovare un valido aiuto in molte app. Un esperimento per agevolare chi ha poca confidenza con il trasporto pubblico.

TEXT / TESTO: **Lisa Maria Kager**

In den frühen Morgenstunden zeigt sich das Meraner Land von seiner schönsten Seite. Strahlender Sonnenschein trifft die Texelgruppe und bringt den Schnee auf ihren Spitzen noch einmal mehr zum Glitzern. Dort, wo der liegt, will auch ich heute hin. Diesmal jedoch nicht mit dem Auto, sondern ganz umweltbewusst mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Weil das – für unerfahrene Bus- und Bahnfahrerinnen wie mich – normalerweise längere Recherchen mit sich bringt, entscheide ich mich für den kostenlosen Download der Südtirol2Go-App, die für alle Smartphone-Plattformen nutzbar ist. Mit nur zwei Klicks ist diese ganz einfach und schnell auf dem Handy installiert und versorgt mich mit allen nötigen Informationen rund um die Angebote der öffentlichen Dienste. Nach Eingabe des Start- und Zielortes nennt mir das Programm die verschiedenen Möglichkeiten, mit Zug oder Bus zum Ausgangspunkt nach Falzeben in Hafing, dem Ausgangspunkt meiner heutigen Tour, zu gelangen. Freundlicherweise berechnet mir die App auch die Kosten und die Zeit, die ich für die Fahrt benötige.

Mit einem Klick zum Ziel

Ich starte vom Algunder Bahnhof, auf dem die bunte Vinschgerbahn genau nach dem Zeitplan auf meinem Handy einrollt. Auf die Minute pünktlich bin ich nach nur vier Minuten schon am Bahnhof von Meran. Wo genau ich hier in der Kurstadt in den nächsten Bus einsteigen muss, weiß ich noch nicht, doch mit der Südtirol2Go-App ist die Orientierung sehr einfach. Ein Klick reicht und auf meinem Display erscheint eine kleine Karte, die mir den Umstiegs-Weg genau anzeigt. So finde ich sofort den Bus der Linie 225, der mich im Stundentakt für nur 2,20 € noch ein Stück näher an die schneebedeckten Berge bringt. Nach einer 45-minütigen Fahrt über leicht kurvige Waldstraßen steige ich schließlich in Falzeben, oberhalb von Meran, aus und stehe direkt unter dem mächtigen Ifinger. Die Schneeschuhe sind bald angeschnallt und ich mache mich rechts unter der Talstation auf zur Spieler-Runde. Zuerst leicht bergab, später relativ steil hinauf geht es an der Moschwaldalm, der Maier Alm und am Kreuzjochl vorbei durch die weißen

Wälder bis zum Spieler auf knapp 2.000 Metern. Der klare Tag bietet von hier oben einen Rundumblick über Texel-, Brenta- und Ortlergruppe bis zu den Dolomiten und den Ötztaler Alpen. Obwohl ich heute mit den Öffis unterwegs bin, habe ich keinen Zeitdruck und kann in aller Ruhe auf der Holzbank unter dem Gipfelkreuz die Aussicht genießen. Um flexibel zu bleiben, habe ich im Vorhinein nämlich noch nicht festgelegt, um welche Uhrzeit ich wieder zum Bus zurück will. Mit der praktischen App kann ich mir das Trödeln leisten: Bei einer funktionierenden Internetverbindung informiert sie mich in Echtzeit über die aktuellen Fahrzeiten. So checke ich erst kurz vor dem Abstieg, wann genau mein Bus von Falzeben wieder nach Meran fährt, und trudle ein paar Teepausen später wieder gleichzeitig mit dem Bus an der Haltestelle bei der Talstation ein. Und während die Sonne hinter den Bergen verschwindet, sitze ich wieder bequem im Bus in Richtung Meran.

APP AUF DEN BERG UN'APP PER ANDARE IN MONTAGNA



Alle prime ore del mattino il comprensorio di Merano e dintorni mostra il suo aspetto migliore, con un sole splendente che illumina il Gruppo di Tessa facendo brillare ancora di più la neve sulle cime. Oggi voglio andare anch'io lassù dove si posa il sole. Stavolta però, per rispetto verso l'ambiente, vorrei rinunciare all'auto e utilizzare i mezzi pubblici. Questa scelta di solito ha come conseguenza lunghe e complicate ricerche di orari e tragitti; almeno per una viaggiatrice inesperta di bus e treni come me. Così decido di scaricare l'app gratuita AltoAdige2Go, compatibile con tutti i sistemi operativi per smartphone. Con due soli touch l'app si installa sul telefono in modo semplice e rapido e mi fornisce subito tutte le informazioni necessarie sulle offerte del servizio pubblico. Dopo l'inserimento del nome della località di partenza e di arrivo il programma visualizza le varie possibilità per raggiungere in treno e in autobus Falzeben ad Avelengo, il punto di partenza della mia escursione di oggi. Con solerzia la app mi comunica anche i costi e la durata del viaggio.

Alla meta con un touch

Parto dalla stazione di Lagundo, dove il treno multicolore della Ferrovia della Val Venosta arriva esattamente all'orario indicato sul telefono. Con una puntualità assoluta dopo quattro minuti sono già alla stazione di Merano. Non so ancora dove devo prendere l'autobus qui in città, ma con l'app AltoAdige2Go orientarsi è facilissimo. Basta un altro touch per far apparire sul display una mappa che mostra dettagliatamente il percorso da seguire per il cambio di mezzo. Così trovo subito il bus della linea 225 che con cadenza oraria e per soli 2,20 euro mi porterà quasi sotto le cime coperte di neve. Dopo un tragitto di quarantacinque minuti su strade che curvano dolcemente tra i boschi scendo finalmente a Falzeben, sopra Merano, e mi trovo proprio di fronte all'imponente cima dell'Ifinger. Poco dopo ho già le racchette da neve ai piedi e mi dirigo a destra, sotto la stazione a valle della cabinovia, all'imbocco dell'itinerario "Spieler". All'inizio la traccia è leggermente in discesa, poi risalendo in relativa pendenza tocca la malga Moschwald, la malga Maier e il Passo della

Croce attraversando i boschi imbiancati fino a raggiungere la cima dello Spieler, a quasi 2.000 metri. La giornata luminosa regala una vista panoramica che abbraccia i gruppi di Tessa, Brenta e Ortles fino alle Dolomiti e alle Alpi Venoste. Anche se sono in giro con i mezzi pubblici non ho nessuna fretta e posso osservare con tutta tranquillità il panorama dalla panchina sotto la croce di vetta. Per godermi il massimo della flessibilità, infatti, non ho deciso in anticipo a che ora riprenderò l'autobus. Grazie a questa pratica app posso prendermi tutto il tempo che voglio perché, con un collegamento internet attivo, vengo informata in tempo reale sugli orari delle corse. Così poco prima della discesa posso controllare quando ripartirà il mio autobus da Falzeben per tornare a Merano e dopo un paio di pause per sorseggiare un buon tè raggiungo senza particolare fretta la fermata alla stazione a valle della cabinovia proprio mentre sta arrivando l'autobus. Adesso, mentre il sole sta scomparendo dietro le montagne, sono di nuovo comodamente seduta sull'autobus diretto a Merano.



BEZIRKSGEMEINSCHAFT
BURGGRAFENAMT
Otto-Huber-Straße 13
39012 Meran
T +39 0473 205 110
www.bzgbga.it
App Südtirol2Go
www.sii.bz.it/de/suedtirol2go

COMUNITÀ COMPRESORIALE
DEL BURGRAVIATO
Via Otto Huber 13
39012 Merano
T 0473 205 110
www.bzgbga.it
App AltoAdige2Go
www.sii.bz.it/it/altoadige2go

P. R.

DER MIT DEM HUGO

QUELLO DELL'HUGO



ZUTATEN

15 cl gekühlter Prosecco
2 cl Zitronenmelissensirup
einige Blätter frische Minze
ein Spritzer Sodawasser
viel Eis

INGREDIENTI

15 cl di prosecco
2 cl di sciroppo di melissa
qualche foglia di menta fresca
uno spruzzo di soda
molto ghiaccio

Der Hugo ist ein erfrischender, leichter und spritziger Sommerdrink, der weit über Südtirol hinaus bekannt und beliebt ist. Was wenige wissen: Erfunden wurde er vor rund 10 Jahren von Roland Gruber, einem Naturner, der über den Erfolg seines Getränks noch heute schmunzeln muss.

Hugo è il nome di un aperitivo estivo rinfrescante, leggero e frizzante, conosciuto e molto apprezzato ben oltre i confini dell'Alto Adige. Pochi sanno che è stato inventato quasi dieci anni fa da Roland Gruber, un barman di Naturno che sorride ancora oggi compiaciuto del successo del suo cocktail.

INTERVIEW /INTERVISTA: **Petra Schwienbacher**

ROLAND GRUBER

Roland Gruber, genannt A. K., steht hinter der Theke, befüllt ein bauchiges Weinglas mit Eiswürfeln und gießt Prosecco ein. Während der Sprudel zischt und die Eiswürfel knacken, erzählt er von seinem Leben als Weltenbummler, den Nächten, die er in Diskos verbracht hat – vor und hinter der Theke – und von seinem Hugo, der nur durch Zufall einen Männernamen trägt. „Es war der blödeste Name, der uns eingefallen ist“, sagt A. K. und lacht. Seit drei Jahren arbeitet der 43-Jährige als Geschäftsführer des Berghotels Riederfurka in der Schweiz, vorher war er in St. Moritz und auf Sylt – länger als drei Jahre hat er es an einem Ort nie ausgehalten. Im Herzen ist er aber Südtiroler geblieben und wird früher oder später wieder zurückkehren. „Mein fünf Monate alter Sohn soll sich nicht das *kchkch* der Schweizer aneignen“, sagt A. K. lachend. Dann zerreibt er ein paar Minzblätter zwischen den Fingern, gibt sie ins inzwischen volle Glas und rührt mit einem Löffel einmal um. „Damit er spritzig bleibt“, sagt er und stellt das „Frauengeränk“, wie er den Hugo nennt, auf die Theke. „Fertig. Einen Strohhalm gibt es bei mir nicht.“

Roland Gruber, detto A. K., sta dietro il bancone, dove riempie un panciuto bicchiere da vino con cubetti di ghiaccio che inaffia poi con del prosecco. Mentre la soda sfrigola e il ghiaccio crepita ci racconta della sua vita da giramondo, delle notti trascorse in discoteca – davanti e dietro il bancone – e del suo Hugo, che solo per caso ha un nome maschile. “Era il primo nome qualsiasi che ci è venuto in mente”, dice A. K. e ride. Quarantatreenne, da tre anni lavora come direttore dell’hotel Riederfurka sulle montagne della Svizzera. Prima è stato a St. Moritz e sull’isola di Sylt; non è mai riuscito a resistere per più di tre anni nello stesso posto. Ma nel cuore è rimasto altoatesino, e prima o poi ritornerà alle origini. “Mio figlio di cinque mesi non può prendere l’accento *kchkch* degli svizzeri”, dice ridendo. Poi spezzetta con le dita un paio di foglie di menta, le lascia cadere nel bicchiere pieno e mescola il tutto con un cucchiaino. “Per farlo rimanere frizzante”, dice e mette sul bancone il “drink delle donne”, come chiama il suo Hugo. “Fatto. Con me niente cannuccia.”

**Merano Magazine:
Was ist jetzt genau drin
in deinem Hugo?**

Roland Gruber: 15 cl gekühlter Prosecco, 2 cl Zitronenmelissensirup, einige Blättern frische Minze, ein Spritzer Soda und viel Eis. Im Prinzip kann man nichts falsch machen, aber eben auch alles. Angefangen beim Sirup: Jeder verwendet Holunderblütensirup, der hat sich etabliert, weil er billig und überall zu bekommen ist. Er übertönt aber den Geschmack der Minze. Außerdem sind 99 Prozent aller Hugos zu süß.



**Wie ist dir die Idee
zum Getränk gekommen?**

Was soll ich sagen, ich bin zum Hugo gekommen wie die Jungfrau zum Kind. *(lacht)* Heutzutage versuchen x-tausend Barkeeper ein In-Getränk zu erfinden, bei mir war es reiner Zufall. Ich habe damals in der San Zeno Bar in Naturns bei Meran gearbeitet und wollte den Gästen eine Alternative zum Veneziano bieten. Ich habe also Prosecco genommen, eine Stück Zitrone fürs Auge, den Sirup und Minze für den Geschmack. Ich hätte nie gedacht, dass das Getränk zehn Jahre später überhaupt noch jemand kennt. *(lacht)*

Trinkst du gerne Hugo?

Das sollte ich vielleicht nicht sagen, aber ich habe andere Getränke lieber. *(lacht)* Ich trinke Aperol Spritz oder klare Sachen wie ein Glas Weißwein gerne, einen Whiskey oder ein Bier. Je nach Stimmung auch mal einen Cocktail wie Cuba libre. Mixgetränke bekommen mir in den letzten Jahren aber nicht mehr so gut. Das wird schon das Alter sein. *(grinst)*

**Merano Magazine:
Cosa c'è esattamente
nel tuo Hugo?**

Roland Gruber: 15 cl di prosecco tenuto in fresco, 2 cl di sciroppo di melissa, qualche foglia di menta fresca, uno spruzzo di soda e molto ghiaccio. In teoria non si può sbagliare niente, ma anche tutto. A cominciare dallo sciroppo: tutti ci mettono lo sciroppo di fiori di sambuco che è diventato quasi la norma, perché più economico e facile da trovare. Ma così si copre il sapore della menta. Inoltre il 99% degli Hugo è troppo dolce.



**Come ti è venuta l'idea
di questo cocktail?**

Che dire, all'Hugo sono arrivato senza sapere bene in che modo, come la Vergine con il Bambino. *(ride)* Oggi ci sono enne-mila barman che cercano di inventare un cocktail di tendenza ma per me è stato proprio un caso. In quel periodo lavoravo al bar San Zeno di Naturno, vicino a Merano, e volevo offrire agli ospiti un'alternativa al solito Spritz veneziano. Così ho preso del prosecco, una fetta di limone perché anche l'occhio vuole la sua parte, lo sciroppo e la menta per dare un po' di gusto. Non avrei mai pensato che dopo dieci anni qualcuno si sarebbe ancora ricordato di questo cocktail. *(ride)*

Bevi volentieri l'Hugo?

Forse non dovrei dirlo, ma preferisco altri cocktail. *(ride)* Bevo volentieri l'Aperol Spritz o cose semplici come un bicchiere di vino bianco, un whisky o una birra. A seconda dell'umore qualche volta mi preparo anche un cocktail come il Cuba Libre. Ma negli ultimi anni i cocktail non mi piacciono più così tanto. Dev'essere la vecchiaia. *(sogghigna)*

**Du hast den Hugo nicht
patentieren lassen, jetzt gibt es
ihn sogar aus der Dose.**

Ärgert dich das nicht?

Ich kann mich gar nicht ärgern, weil ich es nicht mitbekommen habe – auch den Boom um das Getränk nicht. Bis ich eines Tages den Hugo in der Dose gesehen habe. Mittlerweile habe ich einige davon probiert, aber die schmecken einfach nicht. Der Hugo muss frisch zubereitet werden.

**Hast du mittlerweile noch
weitere schmackhafte Kreationen in petto?**

Mit dem Hugo habe ich den Ernesto erfunden. Süßer Sekt mit etwas frischem Limettensaft für die Säure und ein bisschen Ingwer für die Schärfe. Aber der hat es nicht geschafft, sich durchzusetzen.



**Was macht für dich
ein guter Cocktail aus?**

Ein guter Cocktail muss rund sein. Er darf absolut nicht zu stark oder zu süß sein. Er muss süffig sein, aber auch nicht zu leicht – man will die Kunden ja nicht veräppeln. Das Cocktail-Mixen vergleiche ich immer mit dem Kochen. Man muss ein Gefühl für die Zutaten haben und sie gekonnt zusammenbringen. ■

**Non hai mai pensato di
registrare il brevetto dell'Hugo
e oggi lo vendono persino in lattina.
Non ti fa arrabbiare?**

Non riesco proprio a prendermela perché non ne sapevo nulla, neppure del boom del cocktail. Fino a quando un giorno non ho visto l'Hugo in lattina. Nel frattempo ho fatto anch'io qualche tentativo di imbottigliarlo, ma il sapore non è quello giusto. Un Hugo va preparato con ingredienti freschi.



**Nel frattempo hai in mente
qualche nuova creazione
altrettanto gustosa?**

Insieme con l'Hugo ho inventato anche l'Ernesto. Spumante dolce con un po' di succo di limetta per l'acidità e una piccola spolverata di zenzero per il sapore piccante. Ma non ha avuto lo stesso successo.

**Che cosa fa un buon
cocktail, secondo te?**

Un buon cocktail deve essere rotondo. Non deve in alcun modo essere troppo forte o troppo dolce. Deve andare giù facilmente ma non dev'essere troppo leggero, perché ovviamente non vogliamo prendere in giro i clienti. Mixare un cocktail per me è paragonabile a cucinare. È indispensabile avere una particolare sensibilità per i vari ingredienti e saperli combinare abilmente. ■

MIT THERMALKUR ALLERGIEN BEHANDELN

Seit Jahren bietet die Therme Meran eine Therapie gegen chronische Erkrankungen der oberen Atemwege an. Eine kürzlich durchgeführte Studie der Therme Meran bestätigt jetzt die heilsame Wirkung der Thermalinhalationen, die zum gesetzlich vorgeschriebenen Ticket-Tarif beansprucht werden können.

ALLEVIARE LE ALLERGIE CON LE CURE TERMALI

Da anni le Terme Merano propongono una terapia in convenzione con il servizio nazionale sanitario e al costo del normale ticket sanitario contro le malattie croniche delle vie respiratorie superiori. Uno studio condotto di recente da Terme Merano conferma l'effetto salutare delle inalazioni termali.



INTERVIEW / INTERVISTA: Lisa Mara Kager



SALVATORE LO CUNSOLO
Sanitätsdirektor der Therme Meran
Direttore sanitario di Terme Merano

INFO

Mehr Informationen zur Therapie unter www.thermemeran.it
Therme Meran
Thermenplatz 9, 39012 Meran
T +39 0473 252 000

Ulteriori informazioni sulle terapie su www.thermemerano.it
Terme Merano
Piazza Terme 9, 39012 Merano
T 0473 252 000

Chronische Atemwegserkrankungen gehören heutzutage zu den häufigsten Krankheitsbildern. Immer mehr Menschen leiden an Allergien und haben mit entsprechend unangenehmen Symptomen zu kämpfen.

Die Therme Meran hat deshalb gemeinsam mit ihrem wissenschaftlichen Beirat, dem Krankenhaus Meran und der Universität von Siena eine wissenschaftliche Studie durchgeführt, welche die Wirksamkeit des eigenen Thermalwassers bei Allergien der oberen Atemwege nachweisen sollte. Dabei wurden zwei Behandlungsmethoden miteinander verglichen: die Thermalinhalation und die klassische medikamentöse Behandlung mit Kortison. Der Sanitätsdirektor der Therme Meran Salvatore Lo Cunsolo erläutert im Gespräch mit Merano Magazine die interessanten Ergebnisse der Studie.

Herr Lo Cunsolo, die Therme Meran ist in Sachen wissenschaftliche Forschung sehr aktiv. Warum?

Die wissenschaftliche Arbeit ist ein großes Anliegen der Therme Meran. Sie ermöglicht, unsere Tätigkeit mit konkreten wissenschaftlichen Erkenntnissen zu untermauern und gleichzeitig unser Wissen ständig zu erweitern. Da unser Thermalwasser vielfältig einsetzbar ist, möchten wir die unterschiedlichen therapeutischen Verwendungsmöglichkeiten und deren Wirkung in Erfahrung bringen, um sie unseren Patienten und Gästen anbieten zu können.

Die neueste Studie der Therme Meran beschäftigte sich mit allergischen Erkrankungen der oberen Atemwege.

Bis heute wurde das Thermalwasser der Therme Meran ausschließlich bei Patienten mit chronischen Beschwerden der oberen Atemwege verwendet. Erkrankungen wie beispielsweise Heuschnupfen oder andere Allergien wurden hingegen bis heute nicht gezielt behandelt. Wir wissen, dass das Thermalwasser der Therme Meran eine mögliche antiallergische Wirkung hat. Die

Rückmeldungen meiner Allergie-Patienten nach der Inhalationsbehandlung in der Therme Meran waren immer positiv. Ein wissenschaftlicher Beweis fehlte aber noch. Deshalb sind wir der Sache nachgegangen.

Wie lief die Studie in der Therme Meran ab?

Es handelt sich um eine Vergleichsstudie mit der Ausgangsfrage: Wie wirken eine Inhalationstherapie mit Thermalwasser und ein Kortison-Nasenspray bei der Behandlung desselben Krankheitsbildes? An der Studie haben Allergiker teilgenommen, wobei ein Teil der Patienten mit Thermalwasser und ein Teil mit kortisonhaltigem Nasenspray behandelt wurden. Vor und nach der Studie wurden die Teilnehmer im Krankenhaus Meran untersucht.

Was sind die Resultate?

Mit der wissenschaftlichen Studie konnten wir nachweisen, dass die Thermalinhalationen der Therme Meran eine vergleichbare Wirkung wie die Behandlung mit kortisonhaltigem Nasenspray haben. Bei den Patienten konnte eine Verbesserung der Luftdurchgängigkeit der Nase und damit die Verringerung der Atmungsbehinderung und der Beschwerden erzielt werden. Außerdem trug die Thermaltherapie auch zum Abklingen der chronischen Entzündung bei, was durch den Rückgang der Entzündungszellen in der Phase nach der Behandlung festgestellt wurde. Die Studie bewies auch die positive Wirkung der Thermaltherapie anhand der subjektiven Verbesserung des Symptombildes der allergischen Rhinitis. Sehr wichtig ist auch, dass die Thermalinhalationen bei den Patienten keine Nebenwirkungen hervorgerufen haben. Einige der mit Kortison behandelten Patienten klagten hingegen über geringfügige Beschwerden, die auf das Medikament zurückzuführen waren.

Was heißt das konkret?

Im Allgemeinen wird die akute Phase der

Le malattie delle vie respiratorie rappresentano oggi uno dei quadri clinici più diffusi. Sempre più persone infatti soffrono di allergie e devono fare i conti con gli spiacevoli sintomi a esse correlati. Perciò Terme Merano, con il suo Comitato scientifico e la collaborazione con l'Ospedale di Merano e l'Università di Siena, ha condotto un nuovo studio per testare l'efficacia dell'acqua termale di Merano nella cura delle allergie delle vie aeree superiori. A questo scopo sono stati messi a confronto due diversi metodi di trattamento: l'inalazione termale e il classico trattamento farmacologico con il cortisone.

Salvatore Lo Cunsolo, direttore sanitario di Terme Merano, spiega in questa chiacchierata con Merano Magazine gli interessanti risultati della ricerca.

Dottor Lo Cunsolo, Terme Merano svolge attivamente attività scientifica. Perché?

Il lavoro scientifico è un grande stimolo per Terme Merano perché supporta la nostra attività con nozioni scientifiche concrete e al tempo stesso ci consente di ampliare continuamente le nostre conoscenze. Dato che la nostra acqua termale si presta a molti impieghi, il nostro intento è quello di analizzare le differenti possibilità di applicazione terapeutica e il loro effetto per proporle ai nostri pazienti e ai nostri ospiti.

Lo studio più recente di Terme Merano si è occupato delle malattie allergiche delle vie aeree superiori.

Fino a oggi l'acqua termale di Terme Merano è stata impiegata esclusivamente per curare pazienti con disturbi cronici delle vie respiratorie superiori. Malattie come ad esempio la febbre da fieno o altri tipi di riniti allergiche non erano ancora state trattate in modo appropriato. Nel corso degli anni abbiamo avuto modo di constatare un possibile effetto antiallergico dell'acqua termale di Terme Merano. Tanto

Pathologie mit Medikamenten wie etwa Kortison behandelt. Sobald die Pathologie hingegen chronisch wird, eignet sich eine Thermaltherapie besonders gut. Mit dieser Behandlungsmethode wurden gute Ergebnisse erzielt, da die Thermalinhalation die Regenerierung der gereizten Schleimhäute in der chronischen Phase unterstützt. Die Zellen der Schleimhaut können sich erneuern, die entzündeten Zellen werden abtransportiert und gleichzeitig werden so die Abwehrkräfte gestärkt.

Wie läuft eine solche Thermalinhalation in der Terme Meran ab?

Ein Inhalationszyklus besteht aus 24 Inhalationen im Rahmen von 12 Sitzungen. Dabei wird der Patient bei jeder Sitzung mit zwei verschiedenen Inhalationsarten behandelt: einmal mit einer Dampfstrahl-Inhalation, bei der das Thermalwasser mit einem feucht-warmen Einzel-Dampfstrahl bei 38° Celsius inhaled wird und anschließend mit einer Aerosol-Inhalation. Beide Inhalationsarten ergänzen sich, um eine vollständige Therapie zu ermöglichen.

Wann sollte inhaled werden, um den größten Erfolg zu erzielen?

Thermalinhalationen sind zu jeder Zeit des Jahres möglich. Die Inhalations-Kur in der Terme Meran wird nämlich präventiv und nach der akuten Phase verschrieben. Präventiv stimulieren wir durch die Kur die Abwehrkörper und nach der akuten Phase können die Zellen, die die Allergie auslösen, durch die Wirkung des Thermalwasser von der Schleimhaut entfernt werden. In der akuten Phase ist eine Behandlung mit Thermalwasser hingegen zu vermeiden. Wenn die Atemwege des Patienten nämlich bereits verschleimt sind, würde eine Thermalinhalation unter Umständen zu einer Verschlimmerung der Entzündung führen. In dieser Phase ist eine medikamentöse Behandlung angebracht.

Und wie oft sollte man sich der Behandlung unterziehen?

Es ist angebracht, mindestens einmal jährlich einen Therapiezyklus zu machen. Am besten zwei Wochen am Stück mit mindestens zwölf Sitzungen zu jeweils zwei Behandlungen. Jede Behandlung dauert rund zehn Minuten und wird durch eine kurze Pause unterbrochen. ■

è vero che i feedback dei miei pazienti allergici dopo il trattamento inalatorio a Terme Merano sono sempre stati positivi. Mancava però una prova scientifica. Perciò abbiamo deciso di approfondire la materia.

Come si è svolto lo studio di Terme Merano?

Si tratta di uno studio comparativo che parte dalla domanda: che effetti hanno una terapia a base di inalazioni con acqua termale e una terapia al cortisone attraverso spray nasale nel trattamento dello stesso quadro clinico? All'indagine hanno preso parte soggetti allergici, di cui una parte sono stati curati con acqua termale e una parte con spray nasale al cortisone. Prima e dopo il trattamento i partecipanti sono stati sottoposti a esami clinici presso l'Ospedale di Merano.

E quali sono i risultati?

Attraverso la nostra ricerca abbiamo dimostrato che l'effetto delle inalazioni termali di Terme Merano è paragonabile a quello dello spray al cortisone. Nei pazienti si è ottenuto un aumento del passaggio dell'aria attraverso il naso e di conseguenza un miglioramento della respirazione oltre a una mitigazione del disturbo. Le misurazioni hanno dato inoltre come risultato una diminuzione delle cellule infiammate nella fase successiva al trattamento, il che dimostra la parziale remissione dell'infiammazione cronica. La prova dell'effetto positivo della terapia termale è costituita anche dal miglioramento soggettivo dei sintomi della rinite allergica. Va notato che le inalazioni termali non hanno causato effetti collaterali in nessuna delle persone trattate. Al contrario dopo il trattamento con cortisone alcuni pazienti hanno lamentato lievi disturbi riconducibili al farmaco.

In concreto, cosa significa tutto questo?

Generalmente la fase acuta della patologia viene trattata con farmaci quali ad esempio il cortisone. Al contrario, non appena la patologia si cronicizza la terapia termale diventa particolarmente utile. Con questi metodi di trattamento si sono ottenuti buoni risultati, dato che l'inalazione termale favorisce nella fase

cronica la rigenerazione delle mucose: le cellule delle mucose sono stimulate a rinnovarsi, mentre le cellule responsabili dell'infiammazione vengono allontanate e allo stesso tempo si ottiene un potenziamento delle difese immunitarie.

Come viene effettuata l'inalazione di acqua termale a Terme Merano?

Un ciclo di terapie è costituito da ventiquattro inalazioni effettuate nel corso di dodici sedute. In ogni seduta vengono somministrati ai pazienti due differenti tipi di inalazioni: una con getto di acqua termale vaporizzata a 38 °C, la successiva con aerosol.

Entrambi i tipi di inalazioni si integrano costituendo una terapia completa.

Quando è meglio fare le inalazioni per ottenere il massimo risultato?

Le inalazioni termali si possono fare in qualsiasi momento dell'anno. La cura a base di inalazioni a Terme Merano, infatti, può considerarsi preventiva ma può essere effettuata benissimo anche dopo la fase acuta. Dal punto di vista della prevenzione, con la cura stimoliamo il sistema immunitario e dopo la fase acuta le cellule che provocano l'allergia vengono eliminate dalla mucosa grazie all'effetto dell'acqua termale. Nella fase acuta, al contrario, si deve evitare il trattamento con l'acqua termale. Infatti quando le vie respiratorie del paziente sono già intasate dal muco un'inalazione di acqua termale potrebbe portare a un peggioramento della sintomatologia legata all'infiammazione. In questa fase è preferibile ricorrere al trattamento farmacologico. Proprio per individuare la migliore opzione terapeutica, prima di iniziare un ciclo di cure termali i pazienti devono essere visitati dal medico delle Terme.

E con quale frequenza ci si dovrebbe sottoporre al trattamento?

Un risultato ottimale si ottiene con un ciclo di terapia all'anno. L'effetto migliore si ottiene con almeno dodici sedute di due trattamenti ciascuna, da effettuarsi possibilmente nel corso di due settimane consecutive. Ogni trattamento dura circa dieci minuti ed è intervallato da una breve pausa. ■



INMITTEN DER BERG- UND GLETSCHERWELT TRA I GHIACCIAI, NEL CUORE DEL MONDO ALPINO

Egal, ob auf Skiern oder zu Fuß – ein Ausflug auf den Schnalstaler Gletscher ist auf jeden Fall ein Erlebnis. Con gli sci o a piedi un'escursione sul ghiacciaio della Val Senales è sempre un'esperienza indimenticabile.

Ein Vorschuss auf das faszinierende Panorama gibt es schon während der Fahrt. Richtig atemberaubend wird dann der Blick auf die umliegenden Dreitausender der Ötztaler Alpen, wenn wir an der Bergstation auf stolzen 3.212 Metern Höhe angekommen sind. Mit einem Klick rasten die Skischuhe in die Bindung ein, der Gletscherschnee knirscht unter den Brettern, um uns die erhabene Stille der Bergwelt. Von anspruchsvollen Abfahrten bis hin zum Kinderland und Co.: Die breiten Pisten aller Schwierigkeitsgrade garantieren von Oktober bis Mai Schneesicherheit und ideale Bedingungen für einen herrlichen Skitag auf dem Gletscher. Wer lieber zu Fuß als auf zwei Brettern unterwegs ist, sichert sich am besten die Gletscher-Erlebnis-Karte: Damit lernt man die Highlights auch ohne Skier kennen, bei einer Gletscherbahnfahrt mit Einkehr im Glacier Hotel Grawand oder einem Aperitif in der Lounge auf der sonnigen Terrasse des Ötzi Biwak – oder doch lieber bei einer Fahrt mit der Schneeraupe? Der Bella Vista Express bringt uns direkt zur Schutzhütte Schöne Aussicht, damit auch Winterfreunde, die es gemütlich mögen, diese unglaubliche Gletscherwelt ganz bequem erreichen können. Im Frühjahr ist die Besichtigung der beeindruckenden Eishöhle ein absolutes Muss. Inmitten von Eiskristallen wird der Zauber der Natur greifbar. Und damit ihn Große und Kleine gemeinsam erleben können, gibt es besonders erschwingliche Familienpreise.

SCHNALSTALER
GLETSCHERBAHN AG
Kurzras 111
39020 Schnals
T +39 0473 662 171
www.schnalstal.com

FUNIVIE GHIACCIAI
VAL SENALES
Maso Corto 111
39020 Senales
T 0473 662 171
www.valsenales.com



DIE VILLENSTADT

LA CITTÀ DELLE VILLE

MERAN IST MEHR ALS SEINE MITTELALTERLICHE
ALTSTADT, ES IST AUCH DIE STADT DER VILLEN, DIE VON EINEM
INTERNATIONALEN PUBLIKUM GEPRÄGT WURDE.
EIN STREIFZUG DURCH DIE KURSTADT.

MERANO È BEN PIÙ DEL SUO CENTRO STORICO
MEDIEVALE: È ANCHE LA CITTÀ DELLE VILLE, CHIARA
ESPRESSIONE DEI SUOI OSPITI INTERNAZIONALI.
UNA BREVE ESCURSIONE ATTRAVERSO LA CITTÀ DI CURA.

TEXT / TESTO: **Magdalena Grüner**
FOTOS / FOTO: **Damian Pertoll**

Merans Geschichte ist in der Stadt allgegenwärtig: Kurhaus, Wandelhalle und Stadttheater zeugen von einer Zeit, in der gut betuchte Kurgäste auf der Promenade flanierten und sich abends mit Theater- und Opernaufführungen unterhalten ließen. Tagsüber hielten sie sich in Parks, Gärten und auf Spazierwegen auf, wo die frische und milde Meraner Luft ihren Lungen gut tun sollte. Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts nahm der Zustrom der Kurgäste stetig zu. Um die vielen Stadtbesucher unterbringen zu können, mussten die Meraner aufrüsten: Privatzimmer wurden vermietet, Grandhotels und Pensionen entstanden. Dennoch war Meran nicht viel mehr als eine Kleinstadt mit milden Temperaturen und schöner Landschaft. Im Vergleich zu anderen Kurorten in der Donaumonarchie konnte es nur mit dörflichen Verhältnissen ohne ausreichende Infrastruktur aufwarten.

AMerano la storia fa capolino da ogni angolo: il Kurhaus, la Wandelhalle e il Teatro Puccini sono i testimoni di un'epoca in cui la Passeggiata era affollata da un gran numero di visitatori benestanti. Di sera si dilettavano assistendo agli spettacoli teatrali o alle opere, di giorno invece frequentavano i parchi, i giardini e le passeggiate, rigenerando i polmoni con l'aria fresca e mite di Merano. Dalla metà del XIX secolo l'afflusso degli ospiti non fece che aumentare. Per dare alloggio a così tanti visitatori i meranesi dovettero organizzarsi: inizialmente si cominciò ad affittare le camere in abitazioni private, poi nacquero i primi hotel di grandi dimensioni e le pensioni, più piccole. Eppure Merano non era nient'altro che una cittadina con temperature miti e un bel paesaggio. In confronto ad altre località di cura della monarchia danubiana era in grado di offrire solo sistemazioni alquanto spartane e carenti di adeguate infrastrutture.

„SCHLÖSSCHEN“ UND „BURGEN“

Als Kaiserin Elisabeth von Österreich-Ungarn, Sissi genannt, 1870 mit ihren Töchtern Marie Valerie und Gisela auf Schloss Trauttmansdorff weilte, wurde Meran weitem bekannt. Immer mehr vornehme Gäste kamen in die Stadt. Und die sollten standesgemäß logieren: Villen und Ansitze wurden gebaut, die als Fremdenheime dienten, sogenannte Pensionsvillen. Ihre Zimmer wurden einzeln vermietet, oft für die gesamte Saison. Neben den Gästezimmern gab es in diesen Villen auch Gesellschaftsräume, in denen sich die Bewohner treffen konnten. Von den frühen Pensionsvillen sind nur noch sehr wenige erhalten – im gesamten Haus gab es oft nur ein Badezimmer und Etagenkleosette. Das war schon bald nicht mehr tragbar.

Daneben gab es Villen, die als ganzes Haus vermietet wurden, und selbstverständlich auch Privatvillen. Sie waren oft die Wohnhäuser der „Zugereisten“ und dienten der „Sommerfrische“, die in Meran eher als Herbst- oder Winterfrische bezeichnet werden musste. Der Kurort war wegen seiner milden Temperaturen nämlich vor allem in den kühleren Monaten und im Frühjahr beliebt. Die Meraner Villen sind ganz unterschiedlich – manche sind klein und überschaubar, wenig prachtvoll ausgestattet, mit kleinen Vorgärten. Manche der feinen Gäste hingegen, die einen längere Zeitraum in der Stadt zu verbringen gedachten, ließen sich ihrem gesellschaftlichen Rang entsprechend auch großzügige Villen erbauen. Viele von ihnen nannten sie „Schlösschen“, „Burg“ oder „Ansitz“ – allein daran sieht man, wie sehr diese Häuser der Selbstdarstellung dienten. Zu diesen prunkvoll angelegten Privatvillen gehörten oft Parkanlagen, Stallungen und Gewächshäuser. Wegen seiner Hanglage mit Aussicht und der besonders milden Temperaturen wurde Obermais von den Bauherren besonders bevorzugt. Blickt man vom Tappeinerweg hinüber auf den Stadtteil, fällt das auch heute noch auf. Aber auch das direkt unterhalb liegende, schon viel ebenere Untermais war beliebt. In beiden Gebieten – damals handelte es sich um eigenständige Gemeinden – war der Baugrund reichlicher vorhanden als im Meraner Stadtgebiet, das zwischen der Passer und dem Küchelberg eingengt und von der Stadtmauer begrenzt war.

MULTIKULTURELLE STADT

Die rege Bautätigkeit hat auch den Schriftsteller Heinrich Noë beeindruckt, der 1868 in „Der Frühling in Meran“ schreibt, man könnte meinen, „man lebe in Obermais in einem dieser Orte, welcher erst gebaut wird“. Obermais bot aber nicht nur Baugrund, sondern war auch der ländliche

CASTELLETTI E FORTEZZE

Quando nel 1870 l'imperatrice d'Austria-Ungheria, la celebre Sissi, soggiornò con le figlie Valerie e Gisella a Castel Trauttmansdorff, Merano acquisì repentinamente una notorietà mondiale. Ospiti sempre più eminenti arrivavano in città e necessitavano di una sistemazione adeguata al loro rango: a tal fine si costruirono ville e residenze di campagna che fungevano da pensioni e le cui camere erano affittate singolarmente, spesso per l'intera stagione. Nelle ville, oltre alle stanze, furono messe a disposizione anche sale comuni in cui gli ospiti potevano intrattenersi. Delle prime ville-pensione solo poche sono sopravvissute: infatti erano edifici in cui spesso era presente un'unica stanza da bagno e una sola toilette per piano, condizioni che presto cominciarono a diventare insostenibili.

A fianco delle pensioni cominciarono a sorgere ville che venivano affittate in blocco e naturalmente anche residenze private. Queste erano di frequente le case di villeggiatura estiva dei forestieri, anche se a Merano venivano utilizzate più spesso in autunno e in inverno. Grazie alle sue temperature miti la città di cura era frequentata soprattutto nei mesi più freddi dell'anno e in primavera. Le ville di Merano sono molto diverse tra loro: alcune sono piccole e semplici, con arredi spartani e un giardinetto anteriore. Alcuni ospiti di alto rango, invece, pianificando di trascorrere più tempo in città, si fecero costruire ville di grandi dimensioni che dovevano ostentare la loro posizione sociale. Molti le definivano castelletti, fortezze o tenute e già da questo dettaglio si comprende che queste dimore avessero senz'altro una funzione di rappresentanza. A queste ville private dagli arredi sfarzosi erano annessi di frequente parchi, stalle e serre. Per la sua posizione panoramica adagiata sul pendio e le temperature particolarmente miti, Maia Alta era la meta prediletta dei ricchi possidenti. Ancora oggi, guardando in alto dalla Passeggiata Tappeiner verso il quartiere, questo fatto risulta ben evidente. Anche Maia Bassa, situata immediatamente sotto Maia Alta e già più pianeggiante, godeva di un certo successo. In entrambe le zone – che a quel tempo erano due comuni distinti – le aree edificabili erano più numerose che a Merano, stretta tra il Passirio e il Küchelberg e delimitata dalle mura cittadine.

Tra gli alberghi spiccano l'Habsburgerhof, oggi Bellevue e di fronte il Grand Hotel Kaiserhof in cui oggi è insediata una scuola alberghiera.

1. Steintrog im Garten der Villa Streithof.
Una vasca in pietra nel giardino di Villa Streithof.

2. Die Villa Passerschloßl wurde 1875 fertiggestellt. Villa Passerschloßl ist stata edificata nel 1875.

3. Skulptur im malerischen Park der Villa Friederike.
Una scultura nel pittoresco parco di Villa Friederike.

4. Herrschaftliches Entree in der Villa Ultenhof.
L'ingresso signorile di Villa Ultenhof. »»



Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts nahm der Zustrom der Kurgäste stetig zu.



SPURENSUCHE • TESTIMONIANZE STORICHE

5.



6.

Ab 1870 begann man in Meran in größeren Dimensionen zu planen.

Gegenpart zum städtischen Gebiet. Die Unabhängigkeit von Meran war der Gemeinde wichtig und blieb bestehen, bis sie in den 1920er-Jahren durch das faschistische Regime eingegliedert wurde.

Vor allem ab 1890 entstanden große Sanatoriumsvillen – man wusste nun, dass Tuberkulose ansteckend war, und verlegte sich vielfach auf Kurangebote für andere Leiden, die den Einheimischen weniger gefährlich werden konnten. Im Sanatorium Martinsbrunn in Gratsch bei Meran etwa behandelte man vor allem Nervenleiden. Die Klinik wird heute noch als Privatklinik geführt.

Je mehr Gäste nach Meran kamen, desto multikultureller wurde die Stadt. Die Habsburgermonarchie war ein Vielvölkerstaat und in den Fremdenverkehrsorten fanden die verschiedenen Nationen zusammen: Tschechen, Ungarn, Polen, Russen neben Deutschen, Österreichern und auch Italienern und Gästen vom Balkan. Weil die Auftraggeber von überall her kamen, entstanden auch die Villen der Stadt in allen möglichen Stilrichtungen. Protestanten, Russisch-Orthodoxe und Juden hatten sogar ihre eigenen Gotteshäuser. Die Villa Borodine in Obermais verkörpert diese

Entwicklung: Sie entstand 1896 als Erholungsheim für russische Kurgäste. Heute werden in ihrem Gebetsraum wieder Feierlichkeiten der Russisch-Orthodoxen Gemeinschaft abgehalten.

Auch direkt in der Stadt, in unmittelbarer Nähe zu den Kureinrichtungen, entstanden Villen, einzeln auch im Steinachviertel. An der Winterpromenade steht bis heute eine der malerischsten Villen Merans, die Villa Fanny. Benannt ist sie nach der Österreicherin Fanny Elßler, einer der bekanntesten Tänzerinnen des 19. Jahrhunderts. Sie war die Schwiegermutter des Bauherrn Viktor Weber von Webenau, seines Zeichens österreich-ungarischer General und Leiter der Kommission, die nach dem Ersten Weltkrieg den Waffenstillstand mit der Entente vereinbarte.

STADTTEIL NEU-MERAN

Ab 1870 begann man in Meran in größeren Dimensionen zu planen, etwa auf den ehemaligen Spitalgründen, auf der Seite der Passer, wo heute die Therme Meran steht. Der Stadtteil Neu-Meran sollte hier entstehen, ein Villen- und Hotelviertel. Die Bautätigkeit auf den Spitalgründen musste aber nach dem Wiener Börsenkrach von 1873 eingestellt werden, weil die finanziellen Mittel fehlten. In diesem Jahr eröffnete das halb fertige Grandhotel Meraner Hof an der Stelle, wo heute die Therme steht. Gegenüber der Therme gibt es auch heute ein Hotel Meraner Hof – der Name erinnert an das große Vorbild. Die ursprüngliche

UNA CITTÀ MULTICULTURALE

La frenetica attività edilizia impressionò anche lo scrittore Heinrich Noë, che nel 1868 in “Der Frühling in Meran” (Primavera a Merano) scrive che si potrebbe credere che “a Maia Alta si viva in una di quelle località che sono appena state fondate”. Maia Alta comunque non offriva solo terreni edificabili, era anche la controparte rurale del territorio urbano. L'indipendenza del Comune da Merano era importante e perdurò fino agli anni venti, quando venne incorporato nella città dal regime fascista.

Le grandi ville-sanatorio nacquero soprattutto a partire dal 1890, quando ormai era noto che la tubercolosi fosse contagiosa, e furono adibiti alla cura di altre malattie, meno pericolose per gli abitanti della città. Nel sanatorio Martinsbrunn a Quarazze, presso Merano, per esempio si curavano le malattie nervose. Oggi Martinsbrunn è una clinica privata.

Quanti più ospiti giungevano a Merano tanto più multiculturale diventava la città. La monarchia asburgica era uno Stato multietnico e nei luoghi di cura le varie nazionalità entravano spesso in contatto: cechi, ungheresi, polacchi e russi si trovavano fianco a fianco con tedeschi, austriaci, italiani e ospiti dai Balcani. Dato che i committenti arrivavano da ogni Paese, anche le ville della città furono edificate in una grande varietà di stili. Protestanti, russo-ortodossi ed ebrei avevano persino i loro templi. Villa Borodine a Maia Alta incarna perfettamente questa evoluzione: sorta nel 1896 come casa di cura per gli ospiti russi, oggi nella sua cappella si celebrano nuovamente le festività della comunità russo-ortodossa.

Anche in città, nelle immediate vicinanze delle case di cura, sorsero delle ville e alcune anche nel quartiere Steinach. Sulla Passeggiata d'inverno ancora oggi sorge una delle dimore più pittoresche di Merano, Villa Fanny. Il suo nome deriva dalla ballerina austriaca Fanny Elßler, una delle più famose del XIX secolo, suocera del committente Viktor Weber von Webenau, generale austro-ungarico e direttore della commissione che dopo la prima guerra mondiale negoziò l'armistizio con le potenze dell'Intesa.

QUARTIERE NUOVA MERANO

Dal 1870 a Merano si cominciò a progettare su più vasta scala, per esempio sui terreni dell'ex ospedale, sulla riva del Passirio dove oggi sorgono le Terme Merano. Qui doveva nascere il quartiere Nuova Merano, un distretto di ville e alberghi. L'attività edilizia sui terreni dell'ospedale dovette però essere interrotta dopo il crollo della Borsa di Vienna del 1873, per insufficienza di mezzi finanziari. Lo stesso anno fu inaugurato, anche se non ancora terminato, l'albergo Meraner Hof che sorgeva nel punto esatto in cui oggi si



In breve
tempo a
Merano
furono
costruite
cinquecento
ville.

7.



8.

5. Ebenerdige Stube der Villa Weiser. La Stube al piano terra di Villa Weiser.

6. Villa Friederike mit Freitreppe zum Park. Villa Friederike con la scalinata che conduce al parco.

7. Terrasse mit Steinbalustrade und gusseisernen Säulen der Villa Eulenhurst. La terrazza di Villa Eulenhurst con la balaustra in pietra e le colonne in ghisa.

8. Die elegante Steintreppe der Villa Germania mit gusseisernen Geländerstäben. L'elegante scala in pietra di Villa Germania con le colonnine in ghisa della balaustra.

<<<

Villa Adelheid wurde um die Jahrhundertwende vom Meraner Karl Wolf gekauft – einem Schriftsteller, der in den Glanzzeiten der Kurstadt als „Vergnügungsarrangeur“ für die Unterhaltung der anspruchsvollen Gäste sorgte und neben den beliebten Meraner Volksschauspielen auch Bälle und Umzüge organisierte. In seiner heutigen Form hat das Hotel nur noch wenig von der ursprünglichen Villa – ein Schicksal, das über die Jahrzehnte viele Villen ereilt hat.

Das Großprojekt Neu-Meran wurde nie umgesetzt, doch als 1881 Meran an die Bahnlinie angeschlossen wurde, erwachte es aus der Lähmung, die auf den Börsenkrach gefolgt war. So entstanden auch auf den Verbindungsstraßen zwischen dem Bahnhof und der Altstadt Villen und Hotels. Historisierend und monumental präsentieren sich viele der Gebäude bis heute und stehen inzwischen unter Ensemble- oder Denkmalschutz. Unter den Hotels stechen der Habsburgerhof, das jetzige Bellevue, und ihm gegenüber das Grandhotel Kaiserhof ins Auge, in dem heute eine Hotelfachschule untergebracht ist. Auch die Freiheitsstraße säumen zahlreiche Villen, die Villa Schönbrunn etwa oder die Villa Steiner.

BAUTEN AUS DER FASCHISTISCHEN ÄRA

In kurzer Zeit entstanden in Meran an die 500 Villen. Als Südtirol 1918 an Italien angegliedert wurde und die Faschisten die Macht übernahmen, bedeutete das neben zahlreichen weiteren kulturellen Einschnitten auch das Ende der Meraner Villenarchitektur, wie sie bis dahin zelebriert wurde. Durch die Eingemeindung der umliegenden Gebiete Unter- und Obermais sowie Gratsch kam es allerdings zu neuen, architektonisch überaus interessanten Entwicklungen. 1926 gab es erstmals einen umfassenden Bauleitplan für das gesamte Meraner Gebiet.

In dieser Zeit entstanden ganze Arbeitersiedlungen: Im Grenzland Südtirol sollten Arbeiter und ihre Familien aus den italienischen Gebieten angesiedelt werden. Das betraf vor allem den Industriestandort Sinich, wo die Siedlung *Borgo Vittoria* und der *Villaggio Montecatini* entstanden. Daneben wurden auch Kasernen für das Militär gebaut, wie man sie noch heute in Untermais unweit des Bahnhofs sieht. Aber es wurden auch Schulen, Kirchen, Freizeit- und Sportstätten um- und neu gebaut, unter ihnen der Pferderennplatz in Untermais. Und wer zwischen den unteren und den oberen Lauben jemals in die Höhe geschaut hat, dem wird aufgefallen sein: Das Meraner Rathaus mit seinem Uhrturm und seinen geometrischen Formen tanzt stilistisch aus der Reihe der mittelalterlichen Laubenhäuser – auch dies ein Bau, der der faschistischen Ära entstammt. ■

trovano le Terme. Di fronte alle Terme c'è ancora oggi un albergo Meraner Hof il cui nome ricorda il suo predecessore. L'originaria Villa Adelheid fu acquistata a cavallo tra l'Otto e il Novecento dal meranese Karl Wolf, uno scrittore che in qualità di "impresario di spettacoli" negli anni d'oro della città di cura provvedeva al divertimento dei suoi esigenti ospiti organizzando, oltre alle seguitissime operette popolari, anche feste da ballo e cortei. L'albergo attuale conserva ormai poco della villa originaria; un destino che ha accomunato molte dimore nel corso dei decenni.

Il grande progetto per la Nuova Merano non venne mai realizzato, ma nel 1881 Merano si riprese dalla paralisi causata dal crollo borsistico nel momento in cui iniziò a essere raggiungibile con la ferrovia. Ville e alberghi sorsero allora anche lungo le strade di collegamento tra la stazione e il centro storico. Molti di questi edifici si presentano ancora oggi in stile storicistico e monumentale e sono stati posti sotto tutela, singolarmente o a gruppi. Tra gli alberghi spiccano l'Habsburgerhof, oggi Bellevue e di fronte il Grand Hotel Kaiserhof in cui oggi è insediata una scuola alberghiera. Anche il Corso della Libertà è fiancheggiato da numerose ville, per esempio Villa Schönbrunn o Villa Steiner.

EDIFICI DI EPOCA FASCISTA

In breve tempo a Merano furono costruite cinquecento ville. Quando nel 1918 l'Alto Adige fu annesso all'Italia e poco dopo il fascismo prese il potere, la conseguenza fu, insieme a molte altre vessazioni culturali, anche la fine della celebrata era delle ville meranesi. Con l'inclusione nel territorio comunale dei territori confinanti di Maia Alta, Maia Bassa e Quarazze, si ebbero nuovi sviluppi di grande interesse sul piano architettonico. Nel 1926, per la prima volta, l'intero territorio meranese fu dotato di un piano regolatore generale.

In questo periodo nacquero vari quartieri operai poiché nella regione di confine dell'Alto Adige dovevano essere insediati, con le loro famiglie, i lavoratori provenienti da altri territori italiani. La nuova area prescelta fu il sito industriale di Sinigo, dove si svilupparono l'insediamento Borgo Vittoria e il Villaggio Montecatini. Nelle vicinanze furono costruite anche alcune caserme dell'esercito, come si vede ancora oggi a Maia Bassa non lontano dalla stazione. Nello stesso periodo furono costruiti e ristrutturati scuole, chiese, impianti per il tempo libero e sportivi, tra cui l'ippodromo di Maia Bassa. Chi dalla fine dei portici inferiori guarda verso l'alto, non può non notare il municipio di Merano, anche questo di epoca fascista, con la torre dell'orologio e i volumi geometrici stilisticamente molto diversi dall'infilata dei portici medievali. ■

BUCHTIPPS CONSIGLI DI LETTURA



Anna Pixner-Pertoll
Ins Licht gebaut.
Die Meraner Villen
Edition Raetia
www.raetia.com



Walter Gadner
& Magdalene Schmidt
Auf gerader Linie | All'insegna della linea
Städtebau und Architektur in Meran | Urbanistica ed architettura a Merano
Edition Raetia
www.raetia.com

TOURISMUSVEREIN
SCHNALSTAL
Karthaus 42
39020 Schnals
T +39 0473 679 148
www.schnalstal.it

ASSOCIAZIONE TURISTICA
VAL SENALES
Frazione Certosa 42
39020 Senales
T 0473 679 148
www.schnalstal.it

DER MANN AUS DEM EIS L'UOMO VENUTO DAL GHIACCIO

Vor 25 Jahren machte ein Ehepaar im Schnalstal einen Sensationsfund: die Mumie des Mannes aus dem Eis. Und noch heute ist Ötzi ein Mysterium.

Venticinque anni fa una coppia di turisti fece una scoperta sensazionale nella Val Senales: la mummia dell'uomo venuto dal ghiaccio. E ancora ai nostri giorni Ötzi costituisce un autentico mistero.

È il 19. settembre 1991, un sonniger Spätsommertag. Erika und Helmut Simon beschließen beim Abstieg von der Finalspitze eine Abkürzung zu nehmen. Am Tisenjoch bietet sich Ihnen plötzlich ein makabres Bild: Eine Leiche liegt vor ihnen, nur teilweise vom Eis freigegeben. Das Ehepaar denkt an einen verunglückten Bergsteiger, doch schon bald sollte sich herausstellen, dass der Tote schon seit Jahrtausenden dort gelegen hat: Erika und Helmut Simon hatten den archäologischen Sensationsfund des Jahrhunderts gemacht. Die Gletschermumie, auch Ötzi genannt, zählt mittlerweile zu den bedeutendsten und berühmtesten Mumien der Welt. Aber wieso war Bergsteiger Reinhold Messner als einer der Ersten an der Fundstelle? Weshalb wurde der Sensationsfund von der Ötztaler Bergwacht geborgen? Warum wurde der Mann aus dem Eis zunächst nach Innsbruck gebracht und erst später nach Bozen? Anlässlich des 25-Jahr-Jubiläums erscheint im September 2016 ein neuer Comic, der diese Fragen beantwortet. Das Buch zeigt die Geschichte von Ötzi und seinem Lebensraum in Bildern. Jeden Dienstag geht es mit einem Bergführer auf der **Ötzi Glacier Tour zur Ötzi-Fundstelle**. Die abwechslungsreiche Tagesrundtour quert den Alpenhauptkamm und ist nicht nur für Bergliebhaber und Geschichtsinteressierte ein Muss. Höhepunkt dieser Gletschertour ist die Fundstelle des Mannes aus dem Eis mit dem faszinierenden Blick auf die Nordflanke des Similaun.

È il 19 settembre 1991, una soleggiata domenica di fine estate. Erika e Helmut Simon stanno scendendo dalla Punta di Finale e decidono di prendere una scorciatoia. Arrivati al Gлого di Tisa si trovano di fronte a una scena macabra: un cadavere giace supino davanti a loro, libero dal ghiaccio solo in parte. La coppia pensa a un alpinista sfortunato, ma presto risulta che il corpo si trova in quel punto da millenni. I coniugi Simon hanno fatto la scoperta archeologica del secolo. La mummia del ghiacciaio, presto soprannominata Ötzi, è ormai la mummia più importante e famosa del mondo.

Come mai lo scalatore Reinhold Messner fu uno dei primi ad accorrere sul luogo del ritrovamento? Perché inizialmente questa scoperta sensazionale fu tenuta nascosta dal soccorso alpino austriaco? E perché l'uomo venuto dal ghiaccio fu portato in un primo tempo a Innsbruck e solo in seguito arrivò a Bolzano? Nel settembre 2016, in occasione dei venticinque anni dal ritrovamento, viene pubblicata un'originale storia a fumetti che fornisce una risposta a questi interrogativi. Il libro racconta la storia di Ötzi e del suo habitat con le riproduzioni fedeli dei luoghi. Ogni martedì una guida alpina vi accompagnerà sul **luogo del ritrovamento di Ötzi (Ötzi Glacier Tour)**. L'escursione è molto varia, attraversa un valico d'alta quota alpino ed è interessante sia per gli amanti della montagna, sia per coloro che sono interessati alla storia e all'archeologia. Il momento culminante di questa escursione è costituito senz'altro dal luogo del ritrovamento di Ötzi con una vista affascinante sul versante Nord del Similaun.





MERANER LAND MERANO E DINTORNI

www.merano-suedtirol.it
T +39 0473 200 443

1 Meran
Merano
www.meran.eu
www.merano.eu
T +39 0473 272 000

2 Schenna
Scena
www.schenna.com
T +39 0473 945 669

3 Lana und Umgebung
Lana e dintorni
www.lana.info
T +39 0473 561 770

4 Dorf Tirol
Tirol
www.dorf-tirol.it
T +39 0473 923 314

5 Passeiertal
Val Passiria
www.passeiertal.it
www.valpassiria.it
T +39 0473 656 188

6 Naturns
Naturno
www.naturns.it
T +39 0473 666 077

7 Algund
Lagundo
www.algund.com
www.lagundo.com
T +39 0473 448 600

8 Partschins
Rabland – Töll
Parcines – Rablá – Tel
www.partschins.com
www.parcines.com
T +39 0473 967 157

9 Schnalstal
Val Senales
www.schnalstal.com
www.valsenales.com
T +39 0473 679 148

10 Marling
Marlengo
www.marling.info
T +39 0473 447 147

11 Hafling – Vöran –
Meran 2000
Avelengo – Verano –
Merano 2000
www.hafling-meran2000.eu
T +39 0473 279 457

12 Nals
Nalles
www.nals.info
T +39 0471 678 619

13 Tisens – Prissian
Tesimo – Prissiano
www.tisensprissian.com
T +39 0473 920 822

14 Ultental – Proveis
Val d'Ultimo – Proves
www.ultental.it
T +39 0473 795 387

15 Deutschnonsberg
Alta Val di Non
www.deutschnonsberg.it
T +39 0463 530 088

WETTER METEO

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

MOBILITÄT IN DER REGION MOBILITÀ IN REGIONE

www.sii.bz.it
www.sad.it
www.vinschgərbahn.it
www.sasa.bz.it

AUTOVERLEIHE NOLEGGIO AUTO

Bozen Bolzano
www.avis.de
www.hertz.it

Meran Merano
Autohaus Götsch
www.autogoetsch.it
T +39 0473 212 219

Motorunion
www.motorunion.it
T +39 0473 519 400

TAXI

Taxizentrale Meran
Taxi Merano
T +39 0473 212 01

REISEN MIT HANDICAP MUOVERSI SENZA BARRIERE

Südtirol für alle –
Barrierefreier Tourismus in Südtirol
www.suedtirolfueralle.it
T +39 0473 209 176
Alto Adige per tutti –
Turismo senza
barriere in Alto Adige
www.altoadigepertutti.it
T 0473 209 176

2017

VORSCHAU
Anteprima**Geschichte und Gegenwart:**

Die Stadt Meran wird 700 Jahr alt.

Tra passato e presente:
la città di Merano compie 700 anni.

**Approfondimenti:**

in visita a un coltivatore di carciofi a Merano.

**Charakterkopf:**

Die Handbikerin Claudia Schuler im Interview.

Personaggi:

intervista alla handbiker Claudia Schuler.

IMPRESSUM COLOPHON

HERAUSGEBER EDITORE
Marketinggesellschaft Meran
Merano Marketing (MGM)
Gampenstraße/via Palade 95/H
I-39012 Meran/o
T +39 0473 200 443
Fax + 39 0473 200 188
www.mgm.bz.it – info@mgm.bz.it

KOORDINATION UND ANZEIGEN
COORDINAZIONE E INSERZIONI
Marketinggesellschaft Meran
Merano Marketing (MGM)
Gampenstraße/via Palade 95,
I-39012 Meran/o
T +39 0473 200 443
Fax + 39 0473 200 188
www.mgm.bz.it – info@mgm.bz.it

Auflage/Tiratura: 35.000

Eintragung beim Landesgericht
Bozen Nr. 18/2004
vom 30.12.2004

PRESSERECHTLICH VERANTWORTLICHER
DIRETTORE RESPONSABILE
Gottfried Solderer

CHEFREDAKTEUR REDATTORE CAPO
Thomas Hanifle
(Ex Libris Genossenschaft, Bozen)

AUTOREN AUTORI
Lisa Maria Kager, Ariane Löbert,
Petra Schwenbacher, Matthias Mayr,
Magdalena Grüner

REDAKTION UND KORREKTORAT
REDAZIONE E REVISIONE
Ex Libris Genossenschaft/
Cooperativa, Bozen/Bolzano
www.exlibris.bz.it

ÜBERSETZUNGEN TRADUZIONI
Ex Libris Genossenschaft/Cooperativa
(Duccio Biasi)

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

ILLUSTRATIONEN ILLUSTRAZIONI
(Seiten/pagine 36 und/e 76)
Philipp Putzer – www.farbfabrik.it

FOTOS FOTO
Birgit Schuster, Gottfried Heiss, Andreas Marini, Athesia, Edition Raetia, PUR Südtirol, Weinhaus Meran, Dorfmetzgerei Holzner, Holzidee, Eleonora Schönburg, Three Saints Records, Petra Schwenbacher, Kellerei Meran Burggräfler, Forst, Familie Martin und Gisela Aurich, Petra Tappeiner, Rolf Klaus Friedrich, TV Passeier, Bezirksgemeinschaft Burggrafenamt, Mara Mantinger, Therme Meran, Damian Lukas Pertoll, Schnalstaler Gletscherbahn, Birgit Schuster/privat, Tourismusverein Ultental/Robert Gruber, MGM/Jessica Preuhs/Andreas Marini/Alex Filz/Frieder Blickle/Damian Pertoll, Bergbahnen Meran 2000, Kurverwaltung Meran/Alex Filz, IDM – Südtirol/Alex Filz, Gottfried Heiss, Schnalstaler Gletscherbahn AG/Alex Filz, Ortler Skiarena/Alex Filz, Tourismusverein Ultental/Frieder Blickle, Tourismusverein Passeiertal/Alex Filz, Meran 2000/Frieder Blickle, Tourismusverein Schnalstal/Helmuth Rier, Kurverwaltung Meran/Frieder Blickle, Petra Schwenbacher, Mara Mantinger, Damian Pertoll, Luis Schiefer, Claudia Schuler, Familie Martin und Gisela Aurich, Petra Tappeiner, Rolf Klaus Friedrich, Edition Raetia, Athesia, Holzidee, Eleonora Schönburg, Dorfmetzgerei Holzner, Three Saints Records, sowie Bildmaterial aus dem Besitz der Inserenten.

DRUCK STAMPA
Athesiadruck, Bozen/Bolzano

Käthe Wohlfahrt®

Rothenburg ob der Tauber · Germany

**25.11.2016 - 06.01.2017
in Meran · a Merano**

Freuen Sie sich auch in diesem Jahr auf den Weihnachts-spezialisten aus Deutschland. In unserem großen Verkaufshaus 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, vi aspetta la gioia del Natale nel nostro negozio specializzato in addobbi natalizi e decorazioni tradizionali della Germania. Vi aspettiamo nella nostra casa caratteristica 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**

Meraner Land

ALPIN-MEDITERRANES LEBENSGEFÜHL
IL FASCINO DELLA VITA ALPINA



Gastgeber mit Herz und Charme Ospitare con cuore e charme

Ob Bauernhof, Wellnessresort, Stadtvilla oder Designappartements: in Meran und Umgebung finden Sie passende Unterkünfte für jeden Anspruch.

Kostenlose Unterkunftssuche und alle Informationen rund um die Region unter: www.merano-suedtirol.it

Dagli agriturismi ai resort termali, dalle ville di città agli appartamenti di design: Merano e dintorni offre alloggi per tutti i gusti. Per una ricerca gratuita di alloggi e ulteriori informazioni sulla regione Merano e dintorni: www.merano-suedtirol.it

