

bm

BOLZANO BOZEN MAGAZINE

with

APPIANO / EPPAN

LAIVES / LEIFERS

RENON / RITTEN

SAN GENESIO / JENESIEN

VAL SARENTINO / SARNTAL

AUTUNNO
HERBST
NR. 3 | 2023
AUTUMN

Autumn Delight
Herbstzeit = Genusszeit
Meraviglie autunnali

From Tree to Barrel
Die letzten Fassbinder
Mastri bottai all'opera

Hidden Treasures
Kunsthistorische Juwele
Tesori nascosti





Werbemittteilung | Messaggio pubblicitario

**Sich wohl fühlen, immer.
Sentirsi bene, sempre.**

[sparkasse.it](https://www.sparkasse.it)



SPARKASSE
CASSA DI RISPARMIO



GENTILI lettrici e cari lettori,

lavorare per la città che si ama è un privilegio, ogni giorno apriamo le porte dei nostri uffici in via Alto Adige e, da non molto, anche in piazza del Grano, accogliendo migliaia di ospiti curiosi, affamati di notizie su cosa si può scoprire a Bolzano, alla ricerca del modo migliore per occupare il tempo del loro viaggio. E noi, ogni giorno, cerchiamo il modo migliore per rendere questo viaggio indimenticabile, fatto di esperienze culturali, gastronomiche, di shopping, di incontri e atmosfere. Ma la soddisfazione maggiore l'abbiamo quando capiamo che abbiamo acceso la voglia di vivere Bolzano e magari tornarci. È un privilegio e una gioia cogliere quotidianamente tante soddisfazioni e un riscontro immediato all'impegno, grande, che mettiamo nel nostro lavoro. Questa volta tocca a noi augurare ai lettori di BM buona lettura! Vi aspettiamo nell'autunno bolzanino con tante novità e opportunità di vivere una città davvero unica!

LIEBE Leserinnen und Leser,

für die Stadt zu arbeiten, die man liebt, ist ein Privileg. Jeden Tag öffnen wir die Türen unserer Büros in der Südtiroler Straße und seit kurzem auch am zentralen Kornplatz und empfangen Tausende von neugierigen Gästen, die sich darüber informieren möchten, was es in Bozen alles zu entdecken gibt und wie sie ihre wertvolle Reisezeit am besten verbringen können. Wir sind jeden Tag darum bemüht individuelle Lösungen zu finden, um daraus ein unvergessliches Erlebnis zu machen, das aus kulturellen, gastronomischen und Einkaufs-Erlebnissen besteht, aus Begegnungen und inspirierenden Stimmungen. Glauben Sie uns, es ist eine große Genugtuung, wenn wir feststellen, dass es uns gelungen ist, den Wunsch zu wecken, Bozen 360° zu erleben, vielleicht auch Wiederholungstäter:innen zu werden. Es ist ein Privileg und eine Freude, täglich Zufriedenheit zu ernten und eine unmittelbare Antwort auf den großen Einsatz, den wir in unsere Arbeit stecken. Diesmal ist es an uns als Team, den BM-Leser:innen viel Spaß beim Lesen zu wünschen. Wir freuen uns darauf, Sie im Bozner Herbst mit vielen Neuigkeiten und Möglichkeiten willkommen zu heißen, zum ersten oder wiederholten Mal!

DEAR readers,

Working for the city you love really is a privilege. Every day we open our doors on via Alto Adige - and more recently in the central Piazza del Grano - to welcome the thousands of curious visitors looking to discover Bolzano and make the most of their precious holidays. For everyone, we strive to find personalised solutions to make their stay an unforgettable: whether cultural or gastronomic, shopping and encounters, or simply immersed in the inspiring atmosphere. Believe us, it's such great satisfaction when we awaken the desire to fully experience everything Bolzano offers; perhaps even to come back again and again. It's a privilege, but also a pleasure, to see daily the satisfaction from our delighted clients. This time, it's our turn to wish BM Magazine readers an enjoyable read. We look forward to welcoming you to Autumn in Bolzano, with lots of news and possibilities, for the first time or again!

Il Team Info dell'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano
Das Info-Team Verkehrsamt der Stadt Bowen
The staff of the City of Bolzano Tourist Office

INDEX

03/ EDITORIAL

06/ GOOD NEWS

12/ COVERSTORY

Die 5. Jahreszeit
La quinta stagione
The fifth season

20/ RECIPE
Risotto mit Roter Beete

24/ CULTURE
Bolzano: Inebriarsi di cultura
Musealer Rausch
Museums galore

30/ HANDCRAFT
Das Glück beim Fassbinden
Dall'albero alla botte
From tree to barrel

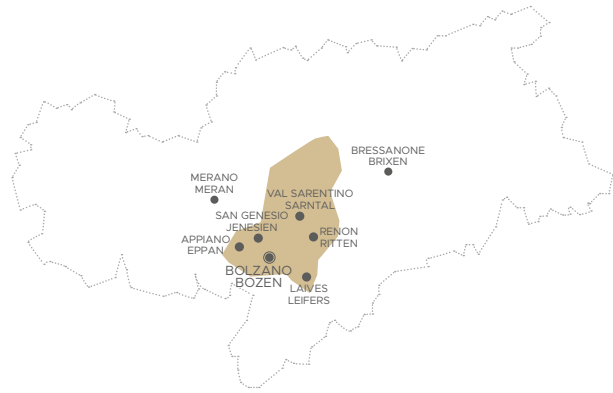
38/ PHOTOSTORY
Apfel, Wein und Kastanie
Mele, vino e castagne
Apple, wine and chestnut

46/ AGRICULTURE
An Apple a Day
Una mela al giorno
Ein Apfel am Tag

54/ CULTURE
20 anni di Lungomare

56/ HISTORY
Eppan: Egnos Erbe
L'eredità di Egno
The Legacy of Egno

62/ ARCHITECTURE
Laives: Sinfonia d'autunno
Herbst-Sinfonie
Autumn Symphony



COVERSTORY



11 ©



2 ©

CULTURE

AGRICULTURE



46

68/ NATURE

Jenesien: Feuoriges Lärchenschauspiel
I larici infuocati
The fiery larches

74/ INSIDE OUTSIDE

San Martino in Campiglio

78/ PORTRAIT

Renon: Sognare in grande
Träume groß
Dream big

84/ GOURMET

Sarntal: Der Tüftler
Fresco di montagna
Alpine fresh

90/ BOLZANO/BOZEN
EVENTS

92/ EPPAN/APPIANO
EVENTS

93/ LAIVES/LEIFERS
EVENTS

94/ RITTEN/RENON
EVENTS

95/ JENESIEN/SAN GENESIO
EVENTS

96/ SARNTAL/VAL SARENTINO
EVENTS

98/ IMPRESSUM



62

ARCHITECTURE



84

GOURMET

GOOD NEWS

BOLZANO WORLD CAPITAL OF TIME POLICIES

Vom europäischen Netzwerk für Zeitpolitik im Jahr 2023/2024 als solche auserkoren, folgt Bozens Auszeichnung jener von Barcellona. Bm hat mit Sylvia Profanter vom Amt für Statistik und Zeiten der Stadt über die verschiedenen Strategien und Aktionen geredet, die Bozens Kompetenz in diesem Sinne ausmachen.

Bozen ist durch seine städtische Zeitpolitik seit Jahren Teil eines großen Netzwerks. Wie kam es dazu?

Das haben wir dem Weitblick von Stadträtin Ingeborg Bauer Polo (1940-2011) zu verdanken, die schon in den 1990er Jahren verschiedene Zeitpolitik-Projekte in Bozen angestoßen hat. Bereits 1994 hat sie damit begonnen, Bozen mit einem eigenen Zeit-Büro fit für die Zukunft zu machen, hat verstanden, dass Einbeziehung von vielen Akteur:innen das A und O ist, dass Netzwerkarbeit ein Gewinn ist, dass gute Ideen von anderen in ganz Europa zu übernehmen sind und dass Zeitpolitik einer Reihe von Pilotprojekten bedarf, die modellhaft Schule machen und Lust auf neue Experimente machen.

Mit welchen Maßnahmen punktet die Südtiroler Landeshauptstadt – eine vergleichsweise kleine Stadt mit 106.000 Einwohner:innen?

Wir arbeiten seit Mitte der 1990er Jahre in einem Netzwerk von europäischen Städten, nun auch Regionen. Zeitpolitik hört ja nicht am Stadtrand auf, sondern betrifft auch den Bereich Pendeln und damit Mobilität. Frankreich und Spanien sind sehr innovativ, in Italien sind es die Städte Mailand, Bergamo, Cremona und eben Bozen, die eine Vorreiterrolle einnehmen. Neuer Schwung in Sachen Zeitpolitik kam vor dem Ausbruch der Corona-Pandemie, aber wir bemühen uns schon sehr lange um konkreten Aktionen, die eine Vereinbarkeit von Familie und Beruf, auch Freizeit und Beruf, ermöglichen. Im Herbst 2023 beginnen wir z.B. mit einigen „Fensterschulen“: Pflichtschulen, die nicht wie sonst schon um 12.30 ihre Schüler:innen entlassen, sondern sich um ihre Mittagsverpflegung kümmern und sie noch länger, bis gegen 14 Uhr betreuen, um berufstätigen Eltern ihren Alltag zu erleichtern. Wir koordinieren, kümmern uns um externe Träger. Ähnliches gilt für die Vereinheitlichung der Uhrzeiten des Parteienverkehrs in öffentlichen Ämtern oder bei der Digitalisierung von Diensten. In den Bürgerzentren in allen Stadtvierteln bieten wir allen Bürger:innen Hilfestellungen bei Online-Problemen an, die sehr gut in Anspruch genommen werden.

Im Mai hat die Stadt eine Time Week veranstaltet. Wozu?

Wir haben im März in Barcelona die offizielle Übergabe der Plakette „Capital of Time Policies“ gefeiert, seitdem hat Bozen noch mehr Verantwortung. Im Mai haben wir mit der Time Week, die von der europäischen Kommission mitgetragen wurde, den Auftakt gemacht, mit Fachtagungen und gezielten Aktionen. Daraus erarbeiten wir zusammen mit Eurac Research ein Dokument mit Zukunftsstrategien.

Was war für die Auszeichnung ausschlaggebend – die Quantität der Projekte oder die Hartnäckigkeit, mit der ihr das Ziel „Lebensqualität & Bürgernähe“ verfolgt?

Wohl beides. Ich bin seit 2001 dabei und ernte jetzt einige der Früchte unserer Bemühungen. So werden wir im Herbst Initiativtage zum Thema Betreuungszeiten veranstalten, zusammen mit der Allianz für Familie-Forum Prävention. Die Stadt Innsbruck hat sich mit einem Projekt von Kunst im öffentlichen Raum an uns gewandt, um in Kooperation an einem Herbsttag die öffentlichen Uhren 12 Stunden lang zum Stehen zu bringen. Viel Sensibilisierungsarbeit steckt in solchen Ideen.

<https://opencity.gemeinde.bozen.it>

siehe Bozen Welthauptstadt-der-Zeit-2023-2024



NON SOLO LEGNO



...anche metallo, vetro, pietra. Ecco gli ingredienti, per così dire, il materiale alla base delle sculture di donne slanciate e misteriose, caratteristiche dell'universo artistico di Manuel Tschager: giovane artista dell'azienda di commercianti di artigianato sotto i Portici bolzanini. Il negozio Tschager è noto per il più vasto assortimento di figure e statuine da presepe, soprattutto in terracotta. Ma lo è anche per la propria creatività artigianale negli arredi e nei lavori profani e sacri in vendita da oltre tre decenni a Bolzano.

Dopo la formazione da maestro artigiano del legno presso la prestigiosa scuola d'arte con specializzazione plastica-scultorea in val Gardena, Manuel Tschager ha sperimentato varie tecniche e forme arrivando "a parlare con il legno alla ricerca della bellezza sublime" attraverso corpi femminili. La scelta di non incidere gli occhi lo porta a concentrarsi sui movimenti fluidi degli arti affusolati, che così trovano un'espressione di dignità straordinaria. Atelier con entrata da vicolo Streiter 1b oppure dal negozio sotto i Portici 2.

www.manueltschager.com

KIDS CULTURE FESTIVAL

Autumn 2023 sees the first *Kids Culture Club* - both a network and a festival, with a bursting free programme of diverse, multilingual cultural activities for children and families, in South Tyrol and beyond. Culture suitable for children? Yes, that's exactly what's being promoted: openness and understanding for cultural creation, enabling creative development for 7- to 13-year-olds, those at primary and secondary school. Architect and art teacher Nina Maccariello, with curator Kathrin Oberrauch, are launching the Kids Culture Festival for the first time from September, the 13th, to the end of October. It's in cooperation with schools and non-school partner organisations, at many locations in South Tyrol and with two satellite locations Innsbruck (in Austria) and Borgo Valsugana in Trentino - a Euregio festival at its very best. Every conceivable aspect of art, design, architecture, music and theatre will be celebrated, with a standing invite for you to get to know special places of culture and learning.

www.kidscultureclub.it



KIDS
CULTURE
FESTIVAL

HERBST
AUTUMN
7
AUTUNNO

GOOD NEWS

KULTIGES SCHUPFENFEST



Dick einzutragen ist DER jährliche Herbsttermin am Salten, in diesem Jahr am Sonntag, 17. September. Auf dem sonnigen Mittelgebirgsrücken zwischen Bozen und Meran geht es jedes Jahr am dritten Sonntag im September hoch her. Zwischen den kleinen Almhütten, den „Schupfen“ auf den Lärchenwiesen des Saltens, wird bei kulinarischen Köstlichkeiten und Livemusik gefeiert. Die einzelnen Schupfen können in mehreren Etappen zwischen den Ortschaften Jenesien und Mölten erwandert werden und bieten verschiedene deftige Gerichte der lokalen Hausmannskost an: vom Hirschgulasch mit Pfifferlingen über Knödelvariationen und Bauernmarenden bis hin zu den süßen Strauben und Krapfen. Ein Tipp: Das Fest in Lederhose und/oder Dirndl besuchen und den Verdauungsspaziergang nicht scheuen! Das Schupfenfest genießt mittlerweile Kultstatus und findet kurz nach dem Viehauftrieb statt, wenn auf den Wiesen am Salten noch Kühe und Haflinger-Pferde grasen – im Sommer werden die Wiesen gemäht. Der Auftrieb wird am 2. und 3. September als Soltnmarkt gefeiert, der Viehabtrieb – genauso ein wichtiger Moment im Bauernjahr - am 21. Oktober, von der Bauernjugend Jenesien organisiert.

www.jenesien.net

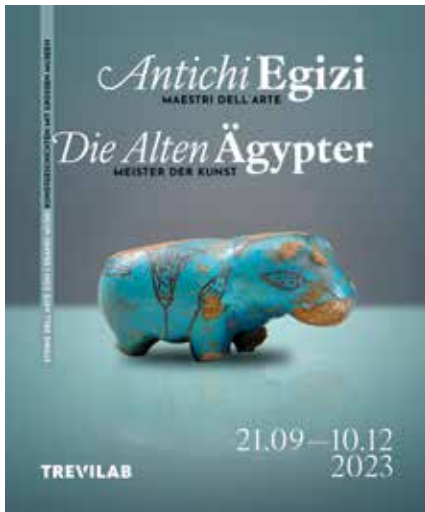
SAGRA DELLA VAL SARENTINO

Il primo fine settimana di settembre la valle propone un tuffo nelle tradizioni e nel folklore locale. Si svolgono sfilate con carri allegorici, si esibiscono gruppi folcloristici, si tengono concerti di bande musicali, persino una fiaccolata e, naturalmente, non possono mancare gli stand gastronomici e le bancarelle con prodotti artigianali sarentinesi. La maggior parte degli abitanti per l'occasione indossa il costume tradizionale della valle. Gli uomini portano pantaloni lunghi di "Loden" e le "Kraxn" (larghe bretelle con pettorina in cuoio nero), inoltre il tipico cinturone "Fatsch", impreziosito da complicati ricami con fili ricavati dalle penne di pavone. Guai a chi non indossa anche il "Sarnar Huet", il cappello di feltro nero con un nastro verde per chi ha moglie e rosso per gli scapoli. Mentre le donne portano una lunga gonna nera con sopra il tipico grembiule fiorito, oltre a un fazzoletto piegato con pizzi e frange alle spalle sopra il corpetto del loro costume. Il loro addobbo sul capo è rappresentato dal "Bänderhuet", un grazioso cappello di feltro con due nastri lunghi in seta sul retro. E poi ci sono i più bei esemplari di cavalli avelignesi di cui Sarentino vanta ottimi allevamenti, premiati il venerdì prima della sagra. In occasione del corteo folcloristico (do, ore 14) i cavalli si presentano con i loro fantini muniti di fanfare. Lunedì è il grande momento del mercato del bestiame, da non perdere. La sagra si svolge sabato 2, domenica 3 e lunedì 4 settembre nel paese di Sarentino.

www.sarntal.com



ARTE EGIZIA AL TREVI



Il tutto reso possibile da un progetto di cooperazione museale intitolato “Storie dell’arte con i grandi musei”, un percorso pluriennale ideato per portare anche le periferie alla scoperta di civiltà antiche e moderne e delle opere d’arte a cui queste hanno dato vita. L’iniziativa sviluppata dall’Ufficio Cultura della Ripartizione

Cultura italiana della Provincia, infatti, vuole “una cultura per tutti”. Si parte a settembre con “Antichi Egizi: maestri dell’arte”. La mostra raccoglie 19 reperti originali provenienti dal Museo Egizio di Torino, il più antico museo del mondo dedicato alle antichità egizie. Alcuni reperti verranno esposti per la prima volta, a testimonianza di concetti, idee e tecniche diverse. L’esposizione curata da Paolo Marini abbraccerà più di tre millenni di storia. Dal 21 settembre al 10 dicembre 2023 presso il Centro Trevi di Bolzano in via Cappuccini, 28 (lu-sa 10-13 e 14-18). Ingresso libero.

www.provincia.bz.it/arte-cultura/cultura/centro-trevi.asp

WILDKRÄUTERWANDERUNG AM LEIFERER BREITENBERG

Kräuter sind mehr als nur duftende „Wald- oder Wiesenwesen“. Diese Wildkräuter und auch kultivierten krautigen Pflanzen haben Eigenschaften, die auf den menschlichen Körper, auf Geist und Seele eine wohltuende Wirkung ausüben können, weshalb viele gern pharmazeutisch genutzt werden. Was für unsere Urahnen noch selbstverständlich zum Allgemeinwissen zählte, gerät heute zunehmend in Vergessenheit. Dabei stellt das Wissen um regionale, wild wachsende Heil- und Nutzpflanzen einen wertvollen Schatz dar. Wer den Wert von Blüten, Blättern, Beeren und Wurzeln kennt, kann sich den Reichtum der Natur zunutze machen.

Eine Kräuterexpertin bringt die verschiedensten Heilkräuter am Wegesrand näher, jeden Freitag bis Ende Oktober bei einer leichten Wanderung am Breitenberg oberhalb von Leifers. Dabei erklärt sie, zu welchem Zeitpunkt diese am besten geerntet werden, wie man sie richtig trocknet und lagert und mit welchen wohltuenden Eigenschaften Heilkräuter aufwarten können.

www.leifers-info.it



hetzig/Hetz hobm

Now for some local lingo! If you happen to hear the German words *Hetz*, *hetzig* and *hetz hobm*, it might make you smile. You might smile further to discover they mean fun or pleasure. *Hetz* is the fun or pleasure, with *hetzig* the adjective for it. The phrase *hetz hobm* means to enjoy a sometimes-prolonged state of joy and fun, usually doing something with others. You might also hear *hetzhalber*, meaning doing something just for the sake of fun. It’s believed the etymology of the word goes back to *Hetzen* in its standard German meaning, related to *Treiben* and *Treibjagd*, or hunting, done in the past for pleasure.

GOOD NEWS

FRUCHTIG-SCHARF



Seit 2018 baut Jungbauer Urban am Neufeld-Hof in Eppan auf kleiner Tunnel-Fläche 250 Stück Chili- und Gemüsepeperoni an, um eine heimische Chilitradition für Grillsoßen und Dips zu etablieren. Der „Chilihof“, wie er in Eppan mittlerweile genannt wird, obwohl er sich auch dem traditionellen Wein- und Apfelanbau widmet, befindet sich an der Südtiroler Weinstraße auf 444 m Seehöhe. Das hat Urban Flor dazu bewegt, seine veredelten Chili-Produkte mit der Marke 444 zu vertreiben: drei verschiedene Soßen, die er nach eigener Rezeptur selbst herstellt, ohne Konservierungs- und Geliermittel, dafür mit seinen natürlichen regionalen Rohstoffen und den samenfesten Chilisorten Jalapeño und Piment oiseau. Angefangen hat er fast aus Jux, nachdem er mit der ersten Ernte von geschenkten Chilipflanzen bei Grillfesten mit scharfen Grillsoßen aufwartete. Seine heute verfeinerten Chili-Dips in drei Schärfeegraden werden auf der Basis von Gemüsepeperoni produziert und finden reißenden Absatz. Er verkauft sie über die Onlineplattform „Selber GMocht“, auf Märkten und in Feinkostläden im Überetsch. Die Nische im Gemüseanbau ist ein wichtiger Baustein zu einer vielfältigen Landwirtschaft im Bozner Raum.

5 SENSI AL MASO

Il vino biologico è uscito dalla nicchia e sta conquistando nuove fette di pubblico. L'esperienza del vino intesa come esperienza sensoriale che coinvolge non solo olfatto e gusto, ma anche vista, udito e emozioni, sta al centro di un appuntamento con visita guidata nei vigneti e degustazione di vini nella cantina del maso biologico Rielinger, a Siffiano, sull'altopiano del Renon. La viticoltura è al centro del lavoro al Rielinger, dove vengono coltivate dalla famiglia Messner le varietà di vino bianco Blatterle, Müller Thurgau, Kerner e Riesling, oltre alle varietà rosse Vernaccia e Zweigelt. L'antico maso, menzionato già nel Duecento del secolo scorso, è un eccellente esempio di cultura contadina autoctona. Oltre ai campi e vigneti a 780 m, la struttura, membro del Gallo Rosso, offre vacanze in quattro appartamenti al maso, ha il suo orto e il suo "Buschenschank", la taverna tradizionale con alcuni dei prodotti gastronomici più autentici del maso. E poi c'è il suo oste, Heini Messner, un personaggio molto originale ed eloquente, conosciuto per intrattenere i suoi ospiti con racconti che ha imbastito in un libro di ricordi qualche anno fa. Ogni venerdì alle 16 visita guidata (eccetto ottobre).

www.rielinger.it

Un consiglio: Andateci a piedi scegliendo il Sentiero delle castagne "Keschtnweg" (vedi pag. 17) a partire da Auna di Sotto, costeggerete le piramidi di terra, bizzarro fenomeno naturale sull'Altopiano del Renon – è una perfetta escursione autunnale di 6,8 km e 430 m di dislivello (andata e ritorno ca. 2,5 h).

www.ritten.com



DIE GASSERHOF-NANDL



Die Familie Gasser: vlnr Elisabeth, Friedl, Nandl und Adelheid

Ein Bauernhof im grünen Stadtviertel Moritzing im Südwesten der Stadt. Eine Frau, die anpackt. Ein Familienbetrieb, der neben Obstwirtschaft auch mit Urlaub auf dem Bauernhof sein Angebot erweitert hat und heute, in zweiter Generation, als Bed & Breakfast-Betrieb geführt wird. Jene Frau, die für Betrieb und Familie ganze 50 Jahre lang tragende Säule war, ist Anna Pichler Gasser, als Nandl Gasser bekannt. Sie wurde 1940 am nahen Giulayhof geboren, ist mit sechs Geschwistern aufgewachsen und hatte schon sehr früh ein gutes Händchen im Haushalt, was auf einem Hof nie schadet. Ebenso früh wurde geheiratet, bereits mit 20. Gottfried und Anna bewirtschafteten zuerst einen „fremden“ Hof mit 13 Hektar Obstfläche und 500 Hennen im Stall, bevor sie sich 1969 eine eigene Bleibe bauen – den Gasserhof in Moritzing/Bozen und bald schon Urlaub auf dem Bauernhof zum Zugpferd machen: Die Gäste kamen, wurden Freunde und kamen wieder. Heuer feiert der kleine Familienbetrieb mit acht Zimmern plus Schwimmbad 50 Jahre Tätigkeit, die ältere Generation hilft mit 83 und 90 Jahren noch tatkräftig im Betrieb mit, den seit zwei Jahren die Töchter führen. In Bozen bekannt ist Nandl nicht nur als Zimmervermieterin, sondern auch als ehrenamtliche Leiterin des Bäuerinnenchors, eine große Schar von jung gebliebenen Seniorinnen, die gern in Altersheimen auftreten. 2018 wurde Nandl Pichler Gasser dafür mit der Verdienstmedaille des Landes Tirol ausgezeichnet.

BOLZANO BOZEN CARD

The *Bolzano Bozen Card* is a visitor pass that allows access to our many tourist attractions and free travel on almost all local public transport, trains included. The card is included in the price of your stay in hotels partnered with Tourist Office of the City of Bolzano. Make the most of your Bolzano Bozen Card to get to know Bolzano and its museums, Jenesien/S. Genesio, Laives/Leifers, Mölten/Meltina and even the Sarntal Valley - as well as many other beautiful places in South Tyrol - in an easy and inexpensive way. For more information, download our Bolzano Bozen Card brochure:

www.bolzano-bozen.it



QUIZ

L'essenza del "Törggelen"

Qual è l'origine di questa tradizione sudtirolese?

- a) assaggiare il vino novello e le caldarroste
- b) fare una gita in montagna nel periodo autunnale
- c) gustare la cucina contadina

Soluzione a pag. 98

DIE 5. JAHRESZEIT

Im Reich von Kastanie und Wein: Die Törggellezeit in den Hanglangen des Bozner Raums. Von einer Zeit der Fülle nach langer Anstrengung und Handarbeit. Vom Wandern, vom guten Essen und Trinken und von Gemeinsamkeit nach bewährter Tradition.

LA QUINTA STAGIONE

p. 18

THE FIFTH SEASON

p. 19





DE / **D**er Blick wandert vom raschelnd-weichen Boden des Wanderwegs hinauf und umgarnt die gelb-roten Baumkronen, die in der Herbstsonne erstrahlen. Dahinter die malerische Landschaft sanfter Weinhügel und farbenfroher Holzgezügelter Bauergärten, noch eine Ebene weiter die charakteristisch bleichen Berggipfel der Dolomiten, hier und da angezuckert vom ersten Schnee. Inmitten dieser Kulisse entfaltet sich im Oktober und noch in den November hinein eine jahrhundertealte Tradition - das Törggelen. Es ist die Zeit nach der Ernte, eine Zeit des Überflusses in Speisekammer und Keller, des Genusses und der Geselligkeit in den getäfelten Bauernstuben, die Einheimische und Gäste gleichermaßen in ihren Bann zieht.

Das Törggele-Erlebnis beginnt im Herzen der historischen Altstadt, in der jede Gasse von einer reichen Geschichte und einer einzigartigen Mischung aus Tradition und Moderne erzählt. Während wir die engen Kopfsteinpflaster-Wege hinter uns lassen, öffnet sich vor uns eine andere Welt. Die pulsierende Stadt weicht sanft geschwungenen Hügeln, bedeckt mit prächtigen Weinreben, umsäumt von

Kastanienbäumen und Obstplantagen - ein idealer Rahmen für das Törggelen. Auf den Wanderwegen durch die herbstliche Landschaft tauchen wir in eine Zeit ein, die aus der Zeit gefallen scheint.

Ursprünglich war das Törggelen eine Feier der Winzer und Bauersleute, die damit den Abschluss der Weinlese begingen. Der Brauch stammt aus einer Vergangenheit, in der es üblich war, dass der Bauer nach den Anstrengungen der Ernte im Herbst all seine Helfer und Helferinnen zu einem Mahl auf seinen Hof einlud. In den Südtiroler Weinbaugebieten fand dieses Essen meist im Keller statt, wo auch die sogenannte „Torggl“ (Dialekt für Weinpresse, leitet sich vom Lateinischen „torquere“ für drehen ab) stand, was den Namen „Törggelen“ erklärt. Diese Presse war noch bis in das späte Mittelalter hinein weitum gebräuchlich und kann heute in einigen Heimatmuseen und im Südtiroler Weinmuseum in Kaltern (www.weinmuseum.it) besichtigt werden. Die Weintrauben wurden zunächst mit den nackten Füßen gestampft oder mit Kolben zerstoßen und dann erst dem Hebeldruck eines schweren Eichenstammes im Torggl ausgesetzt.



Das Rascheln der Blätter unter unseren Schritten begleitet uns auf dem Weg zu den urigen Buschenschänken und gastlichen Stuben. Wir betreten eine Welt der rustikalen Gemütlichkeit und der herzhaften Gaumenfreuden. Der Duft von deftigen Bauerngerichten, von geselchtem Fleisch und vom neuen Wein steigt uns in die Nase, während wir die Türen zu den gemütlichen Stuben öffnen. Hier begrüßen uns lachende Gesichter und der warme Klang fröhlicher Unterhaltungen. Ein wahrer Genuss erwartet uns, wenn wir die traditionellen Gerichte kosten, die das Herzstück des Törggelen bilden: Gerst- oder Kürbissuppen, herzhaft Knödel oder Schlutzer mit ihrem verlockenden Aroma, saftige Schlachtplatten begleitet von würzigem Sauerkraut und frischem, knusprigem Bauernbrot, Schüttelbrot oder Bratkartoffel. Und dann die Vorfreude auf süße Köstlichkeiten, auf Krapfen, Kiachln und gebratene Kastanien ...

Das Törggelen rund um Bozen ist mehr als nur ein kulinarisches Fest. Es ist eine Zeit des Eintauchens in die heimische Kultur, in die Natur und die reiche Geschichte des Landes, eine Einladung, die Gegend kennenzulernen und den eigenen Alltag hinter sich zu lassen.

„Törggelen am Ursprung“

Wer sich über einen Strauß (im Südtiroler Dialekt „Buschen“) wundert, der mit einem roten Band an der Haustür eines Bauernhofs hängt, sei versichert: Es ist ein gutes Zeichen, nämlich das Erkennungsmerkmal eines Buschenschanks, der den Qualitätskriterien der Marke Roter Hahn entspricht. Das heißt, dass neben dem kulinarischen Genuss auch das Verkosten des ersten Weins und des Traubenmosts („Sußer“) angeboten wird – das gibt es nicht überall! Das heißt auch, dass es auf Anmeldung Führungen durch Kastanienhaine gibt, dass hauseigene Produkte wie Speck aus der eigenen Selchkammer auf der Karte stehen. Und, zu guter Letzt, dass am Nachmittag das Keschnfeuer entfacht wird, um frische Kastanien der Gegend überm Feuer zu braten.

WIE WIRD DIE URALTE TRADITION HEUTE GELEBT?



Links Amret Apel zusammen mit Teil des Teams, mit Koch Singh Sukhvinder und mit Service-Experte Jannik Holzknacht

Wir haben einen gefragt, der es wissen muss, den Wirt der Burgschänke auf Schloss Runkelstein, **Amret Apel**. Seit März 2022 bewirbt der junge Pächter (Jahrgang 1997) gemeinsam mit der familiären Besetzung in der Küche die hungrigen und durstigen Besucher:innen des Schlosses, das von der Stiftung Bozner Schlösser und der Gemeinde Bozen verwaltet wird.

Die letzte Törggelesaison war ein durchschlagender Erfolg. Bis in den November hinein war die Nachfrage nach der fünften Jahreszeit, nach Törggeleabenden in diesen alten Gemäuern und nach den im Innenhof stets frisch am offenen Feuer gebratenen Kastanien groß. Gewöhnlich schließt die Burgschänke um 18 Uhr, doch die ganze Törggelezeit über sind die Freitag- und Samstagabende für größere und kleinere Gruppen weit im Voraus reserviert, und die Öffnungszeiten dehnen sich dann elastisch bis ein Uhr nachts sowohl in den zwei mittelalterlich-rustikalen Sälen als auch in der getäfelten Burgstube und an warmen Herbsttagen selbst auf der Terrasse.

Die ein-, zwei- und vier-Gänge Törggele-Menüs der Burgschänke werden allesamt mit der Kastanie abgerundet. Niemand will sie missen, allein

schon der Duft der Röstung, die sich ausbreitet, gehört zum Erlebnis genauso wie die warmen Bauernkräpfen mit den verschiedenen Marmeladefüllungen. Die Kastanien werden vom Bauernhof nebenan geliefert, die Säfte, Weine, der Most und auch das Obst und Gemüse von den Kellereien und Bauern im nahen Überetsch.

Amret Apel selbst ist dort aufgewachsen, in Epipan, in einer Panjabi und Deutsch sprechenden Familie, die sich der Esskultur verschrieben hat. Er hat die Landesberufsschule fürs Gastgewerbe Savoy besucht, den Barmeister in München geholt und nach verschiedenen Erfahrungen in St. Moritz (CH) und in Australien in einem 5Sterne-Hotel in der Nähe von Bozen gearbeitet. Auf die Regionalität aller Zutaten und die Kleinstrukturiertheit seiner Lieferanten legt er und sein Team großen Wert. Die Tradition des Törggelen hochleben zu lassen und weiter zu tradieren ist ihm ein Anliegen. Und sie erfreut sich unter deutschen, österreichischen, Schweizer, aber vermehrt auch italienischen Gästen tatsächlich großer Beliebtheit. Die Verbindung mit einer Schlossbesichtigung wird besonders geschätzt. Auch einheimische Abendgäste (und Betriebsfeiern) haben den Geheimtipp letztthin entdeckt.

www.runkelstein.info



Törggelen im Burggewölbe auf Schloss Runkelstein

Der Keschnweg

Durch das Eisacktal nach Bozen (oder umgekehrt)

Einer der bekanntesten Themenwege Südtirols ist der „Keschnweg“. Seine dialektale Benennung weist hin auf die frühen Ursprünge dieser lokalen Tradition rund um die Kastanie im Eisacktal - Wiege des Törggelen. Gesäumt von Kunst- und Naturdenkmälern, von Kastanienhainen und Weinbergen zeigt dieser Südtiroler Kastanienweg, welch inspirierende Kombination Wanderlust und Genuss sein kann. Von Vahrn bei Brixen beginnend, geht es über mehr als 60 Kilometer in leichtem Auf- und Abstieg bis nach Bozen zum Schloss Runkelstein. Um den gesamten Keschnweg zu erwandern, brauchen Sie je nach Kondition drei bis sechs herbstliche Sonnentage und bequeme Kleidung.

Der Weg läuft von Vahrn als Ausgangspunkt oder Ziel über das Pilger-Kirchlein von St. Cyrill nach Töschling bis Feldthurns. Von dort aus erreicht man über Pardell und Kloster Säben zuerst Klausen und dann übers Thinnetal Villanders und Barbian. Der Gonderbachgraben und Saubach sind zu bezwingen, bevor man aufs Rittner Hochplateau kommt. Von Lengstein führt der Weg durch den Siffianer Graben bis zum Weiler Leitach. Und von dieser vorletzten

WEINKLÄNGE – MELODIE DI VINI
20.10. – 5.11.2023
an der Südtiroler Weinstraße

www.suedtiroler-weinstrasse.it

Protagonisten der ersten Ausgabe dieser Konzertreihe sind zwei Erstklassige: der Wein und die Musik in ihren jeweiligen edelsten Ausdrucksformen. Dabei werden die Ansitze, Burgen und Schlösser entlang einer der idyllischsten Weinstraßen Europas zum Schauplatz von Konzerten erkoren. Vom **20. Oktober** bis zum **5. November** geben lokale und international bekannte Ensembles ihr Können in historischen Gemäuern zwischen Nals und Salurn zum Besten. Wer ins Konzert geht, wird auch önologisch verwöhnt.

In Bozen findet in diesem Rahmen am **25. Oktober** auf einem anderen Bozner Schloss, Schloss Maretsch im Stadtzentrum, ein Konzert der „Aluna Quartet“ statt. Beginn ist um 20 Uhr. Die musikalischen Darbietungen wechseln sich mit Weinverkostungen aus Bozner Weinkellereien ab.

www.bolzano-bozen.it

Etappe geht es zuletzt nach Unterinn am Ritten und über den Weg Nr. 13 nach Signat und weiter bis zur St. Oswald Promenade. Dieser beliebte Weg säumt auf einer majestätischen Anhöhe die ganze Landeshauptstadt, bis am Eingang des Sarntals im Norden Bozens der Besuch der Bilderburg Schloss Runkelstein mit ihren ausdrucksstarken mittelalterlichen Fresken und ihrer urigen Burgschänke als Belohnung winkt. Entlang des Keschnweges gibt es unzählige Einkehrmöglichkeiten in traditionellen, auch preisgekrönten Buschenschänken und Beherbergungsbetrieben. Folgen Sie der Kastanien-Beschilderung! (ar)

IT / LA QUINTA STAGIONE

NEL REGNO DELLA CASTAGNA E DEL VINO SI CELEBRA IL TEMPO DEL TÖRGGELN SUI PENDII DELLA ZONA DI BOLZANO. UN PERIODO DI ABBONDANZA, DI ESCURSIONI, DI BUON CIBO E VINO, MA SOPRATTUTTO DI COMUNITÀ.

Lo sguardo si alza dal terreno morbido e fruscante del sentiero e abbraccia le cime degli alberi che brillano dorati al sole d'autunno. Alle spalle, il pittoresco paesaggio di dolci colline coltivate a vigneti e colorati terreni agricoli recintati in legno alla vecchia maniera, e ancora più in là le cime pallide e caratteristiche delle Dolomiti, qua e là inzuccherate dalla prima neve. In questo contesto, a ottobre e fino a novembre si svolge una tradizione secolare: il Törggelen.

L'esperienza inizia nel cuore del centro storico, dove ogni vicolo racconta una ricca storia e un mix unico di tradizione e modernità. Quando ci lasciamo alle spalle gli stretti sentieri di ciottoli, un altro mondo si apre davanti a noi. La città pulsante lascia il posto a colline ricoperte da magnifiche viti, circondate da castagni e frutteti. In origine, il Törggelen era una celebrazione dei viticoltori e dei contadini che lo usavano per segnare la fine della vendemmia. L'usanza risale a un passato in cui era consuetudine che il contadino invitasse tutti i suoi aiutanti a un pasto nel suo maso dopo le fatiche della vendemmia in autunno. Nelle regioni vinicole dell'Alto Adige, questo pasto si svolgeva solitamente in cantina, dove si trovava il cosiddetto "Torggl" (dialetto per torchio). Questo torchio era ancora ampiamente utilizzato fino dal tardo Medioevo e può essere ammirato oggi in alcuni musei locali e nel Museo del Vino dell'Alto Adige a Caldaro (www.weinmuseum.it). L'uva veniva prima pestata a piedi nudi o schiacciata con dei supporti e solo successivamente sottoposta alla pressione della leva di un pesante tronco di quercia nel torggl.

Il fruscio delle foglie sotto i nostri passi ci accompagna lungo la strada verso le accoglienti stube nei rustici Buschenschänken. Il profumo dei piatti contadini, della carne affumicata e del vino nuovo si diffonde nelle nostre narici. Qui ci accolgono volti sorridenti e il suono caldo di una conversazione allegra. Una vera delizia ci attende quando assaggiamo i piatti tradizionali che sono il cuore del Törggelen: zuppe di zucca e d'orzo, sostanziosi canederli o Schlutzer dall'aroma stuzzicante, succulenti taglieri di carne e insaccati accompagnati da crauti e pane fresco di fattoria, Schüttelbrot o patate arrostiti. E poi l'attesa di dolci prelibatezze, krapfen, kiachln e caldarroste.



MELODIE DI VINI

20.10. - 5.11.2023

sulla Strada del Vino dell'Alto Adige

www.suedtiroler-weinstrasse.it

I protagonisti della 1° edizione di questa serie di concerti sono due interpreti di prim'ordine: il vino e la musica nelle loro rispettive forme espressive più nobili. Le residenze, i castelli e i palazzi lungo una delle strade del vino più idilliache d'Europa sono stati scelti come cornice per concerti. Dal **20 ottobre** al **5 novembre**, gruppi locali e di fama internazionale si esibiranno in edifici storici tra Nalles e Salorno. I visitatori verranno viziati anche enologicamente.

A Bolzano, il **25 ottobre** si terrà un concerto degli "Aluna Quartet" nelle mura di Castel Mareccio in pieno centro storico. L'inizio è previsto per le ore 20.

Le esibizioni musicali si alternano a degustazioni di vini di cantine bolzanine.

www.bolzano-bozen.it

Il Törggelen nei dintorni di Bolzano è più di una semplice festa culinaria. È un momento di immersione nella cultura locale, nella natura e nella ricca storia del territorio: un invito a conoscere la zona e a lasciarsi alle spalle la quotidianità.

Törggelen originale

Un bouquet o una composizione di fiori secchi appesa con un nastro rosso sulla porta d'ingresso di un maso? È un buon segno, ovvero l'elemento distintivo di un maso-osteria che soddisfa i criteri di qualità del marchio Gallo Rosso. Ciò significa che, oltre al piacere culinario, viene offerta anche la degustazione del primo vino e del mosto d'uva ("Sußer") - non si trova ovunque! Significa anche che su prenotazione vengono organizzate visite guidate nei castagneti, che nel menu sono presenti soprattutto prodotti del maso come lo speck proveniente dal proprio affumicatoio. E, non da ultimo, nel pomeriggio viene acceso il fuoco all'aperto per arrostiti le castagne locali sul fuoco.



11. ©



7. ©

EN / THE FIFTH SEASON

IN THE REALM OF CHESTNUTS AND WINE, TÖRGGELN TIME IS CELEBRATED ON THE SLOPES SURROUNDING BOLZANO. A TIME OF PLENTY - OF HIKING, OF GOOD FOOD AND WINE, AND OF COMMUNITY.

The gaze lifts from the soft, rustling path below, up towards the treetops, shimmering golden in autumnal sunlight. Behind, the picture-postcard landscape of rolling hills, bustling with vineyards and colourful farmland, wooden-fenced in the old-fashioned way. Further on, the pale, unmistakable peaks of the Dolomites, here and there powdered in their first snows. Against this backdrop, a centuries-old tradition takes place in October and into November: *Törggelen*.

It begins in the heart of the old town, where every alleyway tells a rich story, mixing tradition and modernity. When we leave the narrow cobblestone paths behind, another world opens up before us. The pulsating city gives way to hills covered with magnificent vines, surrounded by chestnut trees and orchards. Originally, Törggelen was the winegrowers and farmers celebration that marked the end of the grape harvest. The custom dates back to a time when it was habit for farmers to invite all their labourers to a meal on the farm, after the autumn harvest. In the wine-growing regions of South Tyrol, this meal usually took place in the cellar, where the so-called Torggl (local dialect for winepress) was located. This wine press was still widely used until the late Middle Ages and examples can still be seen today in a few local museums or the South Tyrolean Wine Museum in Kaltern/Caldaro (www.weinmuseum.it). Grapes were first crushed with bare feet or with cobs and only then subjected to greater pressure from the heavy oak trunk press in the torggl.

Original Törggelen

If you see a bouquet or an arrangement of dried flowers hung with a red ribbon on the front door of a farmhouse, it's a good sign. This is the hallmark of a farmstead that meets the quality criteria of the Red Rooster label. In practical terms, this means that in addition to culinary pleasure, new wine and grape must ('Sußer') tasting is also offered and not found everywhere! It also means that guided tours of the chestnut groves are organised by appointment, that the menu features mainly farm products such as Speck from the farm's own smokehouse. Last but not least, an open fire is lit in the afternoon, to roast the local chestnuts.

WINE MELODIES

20th Oct – 5th Nov, 2023

**On the *Strada del Vino dell'Alto Adige*
the South Tyrolean Wine Route**

www.suedtiroler-weinstrasse.it

The stars of the 1st edition of this concert series are two first-class performers: wine and music, in their respective most noble forms of expression. Manor houses, castles and palaces along one of Europe's most idyllic wine routes have been chosen as concert venues. From **20th October** to **5th November**, local and internationally renowned groups perform in historical buildings between Nals/Nalles and Salorno/Salurn.

Visitors are in for a treat!

In Bolzano, a concert by the Aluna Quartet will take place on **25th October**, within the walls of Mareccio Castle in Bolzano's historical centre. Programme commences at 8 p.m. Musical performances will alternate with wine tastings from Bolzano wine cellars.

www.bolzano-bozen.it

AUTUNNO

Recipe

Risotto mit Roter Beete mit Speckchip, Rosmarin und Waldhonig



Die Herbstzeit ist eine Zeit der starken Düfte und Geschmackserlebnisse. bm hat diesmal einen Ausflug ins Gastlokal Bad St. Isidor gemacht, auf ruhiger Hanglage am Kohlerer Hausberg mit Blick auf den Bozner Talkessel. Der Familienbetrieb öffnet sein à-la-carte-Restaurant am Wochenende und lädt zur Zeit auch zum Törggelen ein. Chefköchin Doris Mayr und ihr Mann Bernd Weißensteiner haben sich auf Saisonales der Südtiroler Traditionsküche spezialisiert.

www.badstisidor.it

Zutaten für 4 Portionen

- 100 g Zwiebeln
- etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer
- 280 g Rundkornreis (am besten der cremige Vialone Nano)
 - 50 ml trockenen Weißwein
 - ca. 700 ml Gemüsebrühe
- 2 frische mittelgroße rote Beten, gedünstet und in kleine Würfel geschnitten
 - 200 ml frischer rote Bete-Saft (im Entsafter)
 - einige kleine Rosmarinzweige
 - 1 El Waldhonig
 - ein walnussgroßes Stück kalte Butter
 - 2 El geriebener Parmesankäse
- 4 Speckscheiben, im Backofen knusprig gebacken

Zubereitung

Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl in einem Topf andünsten. Die in Würfeln geschnittene Rote Bete dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten dünsten. Eventuell Brühe dazugeben. Den Reis damit vermengen und mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Brühe und abwechselnd mit dem Saft nach und nach aufgießen und immer wieder einkochen lassen. Den Rosmarinweig erst gegen Ende der Garzeit mitköcheln. Wenn der Risotto bissfest gegart ist, die kalte Butter und den Käse unterheben. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Risotto soll cremig und trotzdem bissfest sein. Auf den Tellern anrichten, mit dem Speckchip und einem kleinen Rosmarinweig garnieren und mit etwas Waldhonig verfeinern.

Veganer Tipp: Dieses Rezept lässt sich sehr gut als veganes Gericht zubereiten. Statt der Butter veganen Butterersatz, statt dem Parmesankäse Hefeflocken verwenden und Speck und Honig weglassen.

Wein-Tipp: Das Gericht ist nicht nur farblich rotweinkompatibel, sondern auch von den Aromen her. Ein Glas Bozner Lagrein mit seiner mäßigen Säure, den samtigen Tanninen und feinen Röstaromen, den Noten nach Vanille, Tabak und getrockneten Früchten passt hervorragend. Wer lieber auf Weißwein zurückgreift, sollte einen kraftvoll-eleganten bevorzugen. Wie wär's mit einem Bozner Weißburgunder oder Kerner?





14.©

Betriebschefin und Chefköchin
Doris Mayr zusammen mit ihrem
Mann Bernd Weißensteiner,
der den Service leitet



14.©



Der FC Südtirol ist der einzige Profifußballclub zwischen Innsbruck (A) und Trient (I) und der nördlichste Profifußballverein Italiens. Seit der Saison 2022/23 spielt der FC Südtirol in Italiens zweithöchster Liga, der Serie B. Mit dem 6. Tabellenplatz und dem Einzug ins Playoff-Halbfinale kann man zweifelsfrei von einem geglückten Debüt in dieser Spielklasse sprechen. In der vergangenen Saison konnte der FCS auch im Damenfußball einen großen Erfolg feiern. Die FCS Women kürten sich zum Oberligameister und stiegen dadurch in die dritthöchste Damenliga, der Serie C, auf.

Wie der Name schon verdeutlicht, vertritt der FC Südtirol als Sportbotschafter ein Territorium: das Land Südtirol! Damit ist der FCS – so nennen ihn die Fußballfans – gleichzeitig ein Integrationsmodell für die drei Sprachgruppen Südtirols. Im Stadion begegnet man nämlich Fans der deutschen, italienischen und ladinischen Sprachgruppe, die allesamt dasselbe Ziel haben: ihren FCS anzufeuern.



L'FC Südtirol è l'unico club di calcio professionistico tra Innsbruck (A) e Trento (I). Questo lo rende la squadra professionistica più al nord d'Italia. Dalla stagione 2022/23 l'FC Südtirol partecipa al campionato di Serie B, seconda serie italiana per importanza. Con il raggiungimento del 6° posto e la conquista della semifinale di playoff i biancorossi possono ritenersi più che soddisfatti del debutto in categoria. Anche per quanto riguarda il calcio femminile l'FC Südtirol è in costante crescita. Nella scorsa stagione l'FCS Women ha vinto il campionato di Eccellenza, ottenendo la promozione in Serie C.



Come indica il nome, l'FC Südtirol non rappresenta una singola città, bensì fa da ambasciatore per un'intera provincia: l'Alto Adige! L'FCS – così viene chiamato dai propri supporter – è un modello di integrazione per i tre gruppi linguistici presenti in Alto Adige. Lo stadio è un punto d'incontro per tifosi di madrelingua italiana, tedesca e ladina e l'obiettivo è uno solo: incitare la propria squadra.

FC Südtirol is Italy's northernmost professional football club and the only one between Innsbruck (Austria) and Trento (north of Verona). Since the 2022/23 season, the club plays in the second national division, the so-called Serie B. With the 6th place and the qualification for the playoff semifinals one can undoubtedly speak of a successful debut in this championship. The women division of FC Südtirol is steadily growing, too. Last season the FCS Women won the regional championship, gaining the promotion to Serie C. As the name indicates, FC Südtirol is a sports ambassador for a whole region: South Tyrol! The club is an integration model for the three language groups living in the region. The stadium is a meeting point for German, Italian and Ladin speaking people, who just have one goal: to support their FCS.



A "living" image of Otzi
A wealth of findings about the Iceman has also given us a good idea of what he looked like. Two 3D-printed figurines have now brought a "copy" of the Iceman to scientific attention. The objects help visitors realize that Otzi's age was much younger than we usually think. He was only 35 years old when he died. Perhaps Otzi's old construction will attract the attention of the audience.

INEBRIARSI DI CULTURA

Quest'autunno la Lunga notte dei musei di Bolzano offre un'occasione unica. Ma anche prima e dopo il 6 ottobre una passeggiata in centro invoglia alla visita di uno o più musei cittadini.

IT / **F**orse non tutti sanno che, nella smorfia napoletana, il numero 14 rappresenta l'ubriaco o l'ubriachezza ('o 'mbriaco), un simbolo di euforia. Si dà il caso che i musei cittadini di Bolzano siano in tutto 14. Per chi crede nelle coincidenze o nella cabala, questa corrispondenza potrebbe benissimo tradursi in un segno propiziatorio per un'ubriacatura all'insegna della cultura e dell'intrattenimento. Una rassegna di tutti i 14 musei dovrebbe allora costituire un ottimo promemoria in vista della Lunga notte dei musei di Bolzano, che si terrà il **6 ottobre**, dalle ore 16 in poi.



Cominciamo dal **Museo Archeologico**, forse il più noto di tutti: ad oggi ha totalizzato circa 6 milioni di visitatori grazie a un omino che riposa in una cella frigorifera a meno 6 gradi e a 99% di umidità. L'esposizione permanente del Museo Archeologico dell'Alto Adige è dedicata a lui e al suo tempo 5200 anni fa - Ötzi, l'Uomo venuto dal ghiaccio, si sviluppa su tre piani e illustra tutto ciò che vale la pena sapere sulla mummia più famosa del mondo.

www.iceman.it



Un altro importante sito museale della città è quello di **Scienze Naturali dell'Alto Adige**. L'espressione inglese "Biodiversity Center" accompagna questo importante centro di ricerca per il patrimonio faunistico e botanico della Provincia altoatesina. Al centro delle esposizioni permanenti e temporanee, quindi, il concetto di biodiversità, essenziale per la salvaguardia dell'ambiente ma altrettanto irrinunciabile per la conservazione della nostra specie. A illustrarlo, un affascinante percorso suddiviso in sezioni dedicate alla geologia e all'ambiente dell'Alto Adige.

www.natura.museum



Si continua con il **Percorso espositivo nel Monumento della Vittoria**: con i suoi 13 locali e 700 mq, il complesso monumentale documenta la propria storia raccontando ai visitatori le spesso dibattute ragioni ideologiche della sua presenza, senza dimenticare le vicende locali che dal 1918 al 1945 lo vedono correlato alla dittatura nazifascista.

www.monumentoallavittoria.com

Chi desiderasse approfondire la storia più recente di Bolzano ha a sua disposizione un'occasione piuttosto rara: la visita alla Casa di via Bari 11, uno dei pochi esempi ancora esistenti a Bolzano delle centinaia di case "**Semirurali**" costruite alla fine degli anni Trenta e demolite a partire dagli anni Ottanta del Novecento. Il percorso espositivo propone un viaggio nella storia di questo luogo attraverso fotografie, filmati, mappe, modellini tridimensionali e la suggestiva narrazione di storie di vita quotidiana.

www.comune.bolzano.it/cultura



Si passa ora al **Museion**, il Museo d'arte moderna e contemporanea di Bolzano, con un patrimonio collezionistico pluridecennale riconosciuto in tutto il mondo: più di 4200 opere, in equilibrio tra presenze straniere e locali, mostre tematiche e personali che affrontano, di volta in volta, un argomento di rilevanza storico-artistica stabilendo dialoghi sempre nuovi tra le opere esistenti, così come tra queste ultime e i "nuovi arrivi".

www.museion.it



Una pausa di autentica riflessione sul rapporto tra paesaggio, arte e architettura è offerta invece dall'incredibile edificio che ospita la **Fondazione dalle Nogare**: la posizione geografica, il particolare contesto naturale uniti alla scelta dei materiali e all'intervento di artisti internazionali, lo rendono una delle testimonianze più autorevoli dell'architettura museale del territorio.

www.fondazioneantoniodallenogare.com



Un'altra tappa di questa rassegna è rappresentata dal **Museo Civico di Bolzano**, con percorsi espositivi in cui sono presentate circa 200 opere dall'VIII al XX secolo: stucchi, affreschi staccati, statue e altari lignei, dipinti a olio, oreficerie, stufe e formelle da stufa, costumi popolari, opere grafiche.

www.comune.bolzano.it/cultura



A questo ideale percorso della memoria cittadina si aggiunge il **Museo della Scuola**: concepito come museo aperto, offre a tutti i visitatori la possibilità di

ricostruire percorsi della memoria, in cui si intrecciano esperienze personali e storia collettiva. Di particolare interesse storico-documentario risultano la raccolta dei cartelloni murali e l'archivio fotografico: quest'ultimo raccoglie più di 500 fotografie che risalgono alla fine del 1800 e ai primi decenni del 1900.

www.comune.bolzano.it/cultura



Bolzano, inoltre, è arricchita da un museo del tutto particolare: il "**Tesoro del Duomo di Bolzano**". Al piano terra dell'edificio del prevosto, uno dei più vasti tesori ecclesiastici tirolesi è reso accessibile con una collezione permanente e didatticamente preparata. Oltre a preziosi paramenti liturgici e stendardi di rinomati pittori barocchi, il Tesoro del Duomo di Bolzano si distingue soprattutto per la squisita oreficeria del XVIII secolo.

www.dompfarre.bz.it



Per chi invece volesse un'esperienza immersiva nell'epoca medievale, si consiglia una visita a **Castel Roncolo**, il maniero illustrato, che ospita al suo interno uno dei cicli di affreschi di pittura profana meglio conservati di tutta Europa. Grazie a visite guidate e a mostre temporanee che periodicamente approfondiscono gli aspetti della vita ai tempi del medioevo, si potrà godere di immagini e atmosfere che ci riportano ai tempi leggendari dei tornei e delle imprese cavalleresche.

www.runkelstein.info



A chi amasse, al contrario, gli aspetti più concreti della vita del passato, si raccomanda di entrare nel **Museo Mercantile** di Bolzano, struttura unica nel suo genere. Il percorso al primo piano si articola negli spazi dell'edificio, in equilibrio tra storia economica e descrizione degli ambienti, impreziositi da una ricca quadreria e da raffinati oggetti d'arte applicata. Il secondo piano è destinato all'esposizione di parte dell'archivio commerciale della ditta G. A. Menz, impresa familiare tra le più importanti e rappresentative della città tra il XVIII e il XIX secolo.

www.handelskammer.bz.it/it/servizi/museo-mercantile



A questo ulteriore “sorso” di storia locale, sarebbe forse il caso di affiancare un buon “assaggio” di arte locale. Quindi, perché non spostarsi da un museo di storia mercantile (foto in alto) a uno di arte del luogo come l'**Eccel Kreuzer**, che al suo interno, nei suoi tre piani superiori, ospita una mostra permanente di opere d'arte moderna tirolese.

www.eccel-kreuzer.it



A completare questo tour de force di ebbrezza culturale, non possono mancare due importanti tappe rappresentative della cultura e dell'ambiente bolzanini. Da un lato il **CinéMuseum**, un polo da oltre 500 mq di esposizione con oggetti, proiettori e locandine provenienti dal mondo del cinema; offrendosi al pubblico come la raccolta di materiale cinematografico più completa e ricca del Triveneto e Tirolo, il museo è una delle punte di diamante della politica culturale urbana.

www.cinemuseum.eu



Dall'altro, per tutti gli amanti della montagna, si consiglia di concludere questa ricca degustazione a base di cultura con il **Messner Mountain Museum (MMM) nelle mura di Castel Firmiano**, rese accessibili da una struttura moderna in vetro e acciaio. Il percorso espositivo si snoda tra le torri, le sale e i cortili della rocca, offrendo al visitatore una visione d'insieme dell'universo montagna.

www.messner-mountain-museum.it/it/firmian/museo/

Un brindisi alla cultura, dunque, e buona visita a tutti!
(rm)

LA LUNGA NOTTE DEI MUSEI DI BOLZANO 6.10.2023

Ce ne parla **Verena Malferteiner**, coordinatrice dell'evento. L'edizione della Lunga notte dei musei di Bolzano 2023 non si tiene a fine novembre come di consueto, bensì il 6 ottobre.



Perché quest'anno l'evento si svolge prima?

Abbiamo deciso di spostare l'evento in un periodo più caldo dell'anno per sfruttare la luce del giorno. La luce dura più a lungo e le temperature sono più gradevoli, il che invita le persone a trascorrere del tempo all'aperto. Anche i musei possono utilizzare le aree esterne e i visitatori possono godersi la passeggiata tra i musei.

Quali novità ci aspettano?

La Lunga notte dei musei di Bolzano inizia alle 16 con un concerto funk di Jack Freezone & the Swinin' Ciccicoli nel Parco Semirurali, proprio accanto alla Casa Semirurale, uno dei musei partecipanti. Il parco è facilmente raggiungibile in bicicletta ma anche in autobus. La mobilità sostenibile è un altro aspetto che vogliamo rafforzare con l'edizione di quest'anno. I visitatori sono invitati a raggiungere i musei in bicicletta o a utilizzare i mezzi pubblici. Solo a partire dalle ore serali utilizzeremo un servizio navetta come negli anni precedenti.

Qual è il significato di questa iniziativa per la città di Bolzano?

Il capoluogo di provincia, con la sua alta densità di musei, offre un'ampia gamma di attività attraverso questa iniziativa congiunta in un'area ben collegata. Nella Lunga notte dei musei di Bolzano, l'intero spazio urbano diventa un grande museo con un programma di visite guidate, concerti e attività pratiche su storia, arte e natura. Gli appassionati di cultura e i curiosi possono godersi questa rete di musei fino a tarda notte in un'atmosfera esuberante.

MUSEALER RAUSCH

DIE LANGE NACHT DER BOZNER MUSEEN BIETET DAFÜR DEN RAHMEN. DOCH AUCH VOR UND NACH DEM 6. OKTOBER GIBT ES ANREGENDE MÖGLICHKEITEN, THEMEN ZU VERTIEFEN.

Was für eine Dichte für eine Stadt mit 106.000 Einwohner:innen! Vom Mann aus dem Eis über die zeitgenössische Kunst, das mittelalterliche Erlebnis, den Blick auf vergangene Schulwelten und Diktaturen bis zur Lupe auf die Zusammenhänge in der Natur – für Familien, Kunst- und Kulturfreund:innen ist Bozen ein Mekka. 14 Museen an der Zahl zählt die Stadt – ganz zu schweigen von den Kirchen und Monumenten, die einen Spaziergang durch die Stadt auf Schritt und Tritt begleiten.

Das Südtiroler Archäologiemuseum mit Ötzi und seiner Welt vor 5.200 Jahren:

www.iceman.it

Das Naturmuseum Südtirol als Biodiversitäts-Zentrum:

www.natura.museum

Der Geschichts-Parcours im Siegesdenkmal 1918-45:

www.siegesdenkmal.com

Alltagsgeschichte der 1930er Jahre im Semirurali-Haus:

www.gemeinde.bozen.it

Moderne und zeitgenössische Kunst im städtischen Museion:

www.museion.it

Eine private Kunstsammlung zeitgenössischer Kunst im Felsen:

www.fondazioneantoniodallenogare.com

Kunstjuwel im Laubenhaus, moderne Tiroler Kunst:

www.eccel-kreuzer.it

Stadtgeschichte und Bürgerliches im Stadtmuseum:

www.gemeinde.bozen.it

Schulbank-Drücken Ende des 19. - Anfang des 20. Jh. im Schulmuseum:

www.gemeinde.bozen.it

Sakrales (auch in 3D) in der Domschatzkammer:

www.dompfarre.bz.it

Die Bilderburg mit dem größten profanen Freskenzyklus:

www.runkelstein.info

Das Merkantilmuseum zur Bozner Handelsgeschichte:

www.handelskammer.bz.it

Film- und Kinogeschichte:

www.cinemuseum.eu

Bergvisionen und Alpinismusgeschichte im Messner Mountain Museum Firmian auf Schloss Sigmundskron:

www.messner-mountain-museum.it

DIE LANGE NACHT DER BOZNER MUSEEN 6.10.2023

bm hat mit der Koordinatorin der Veranstaltung, mit Verena Malfertheiner, über Neuigkeiten und Zeitpunkt gesprochen.

Die Lange Nacht der Bozner Museen beginnt um 16 Uhr mit einem Funk-Konzert von Jack Freeze & the Swin' Ciccio! im Semirurali-Park, direkt neben dem Semirurali-Haus, einem der teilnehmenden Museen. Dieser Park ist sowohl mit dem Fahrrad als auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln leicht zu erreichen.

Nachhaltige Mobilität ist uns wichtig, wir wollen diesen Aspekt stärker in den Fokus rücken. Erst ab den späteren Abendstunden werden wir wie gewohnt einen eigenen Shuttleservice anbieten.

Die Landeshauptstadt mit ihrer hohen Museumsdichte bietet durch diese gemeinsame Initiative ein breites Spektrum an Aktivitäten in einem gut angebundenen Gebiet. Der gesamte Stadtraum wird zu einem großen Museum mit einem Programm aus Führungen, Konzerten und Mitmach-Aktionen zu Geschichte, Kunst und Natur. Kulturinteressierte und Neugierige können diesen Raum bis spät in die Nacht in einer fröhlich-ausgelassenen Atmosphäre genießen.

MUSEUMS GALORE

BOLZANO'S LONG NIGHT OF THE MUSEUMS IS THE SETTING. BUT EVEN BEFORE AND AFTER 6TH OCTOBER, THERE ARE INSPIRING OPPORTUNITIES TO EXPLORE OUR PAST IN DEPTH.

Bolzano is a Mecca for families and art and culture lovers. With a total of 14 museums, our little city of 106,000 inhabitants really punches above its weight. This is before talking about the churches and monuments you'll pass by or visit on a walk through the city. You can visit Ötzi the Iceman or see contemporary art; experience the medieval or peer into schools and dictatorships of days gone by; or perhaps have a deeper look at the interrelationships in our natural world. So, here's what's on offer:

The South Tyrol Museum of Archaeology,
with Ötzi the Iceman and his world
of 5,200 years ago:
www.iceman.it

The South Tyrol Natural History Museum,
a centre of biodiversity:
www.natura.museum

The Victory Monument - the history trail
of 1918-45:
www.siegesdenkmal.com

The *Semirurali* House - everyday history
from the 1930s:
www.gemeinde.bozen.it

Museion - our gallery of modern
and contemporary art:
www.museion.it

The Antonio Dalle Nogare Foundation – a private
collection of contemporary art, open to the public:
www.fondazioneantoniodallenogare.com

Laubenhaus – with modern Tyrolean art:
www.eccel-kreuzer.it

The City Museum – telling the civic history of
Bolzano and its bourgeoisie:
www.gemeinde.bozen.it

BOLZANO'S LONG NIGHT OF THE MUSEUMS 6TH OCTOBER, 2023

Verena Malfertheiner, the event's coordinator, tells *bm* magazine all about news and opening times.

The Long Night of the Museums in Bolzano starts at 4pm, with a funk concert by Jack Freezone & the Swinin' Ciccicoli, in the Semirurali Park, right next to the Semirurali House, one of the participating museums. The park is easily to get to by bike or bus. Sustainable mobility is important to us, and we want to focus more on this aspect. However, later in the evening, we do offer our own shuttle service, as usual.

Through this joint initiative, the provincial capital offers a wide range of activities in a well-connected area with a high density of museums. The entire city area becomes one big museum, with guided tours, concerts and hands-on activities to immerse yourself in history, art and nature. For culturally curious night owls (and not only), this really is a fun way to see most of them, in a wonderfully cheerful and exuberant atmosphere.

The School Museum - with school desks from the end
of the 19th - beginning of the 20th centuries:
www.gemeinde.bozen.it

The Cathedral Treasury - sacred objects (also in 3D):
www.dompfarre.bz.it

The Bilderburg - with the largest secular
fresco cycle in the world:
www.runkelstein.info

The Mercantile Museum – for the history
of trade in Bolzano:
www.handelskammer.bz.it

Film and cinema history:
www.cinemuseum.eu

The Messner Mountain Museum, Firmian -
mountain visions and the history of alpinism
at Sigmundskron Castle:
www.messner-mountain-museum.it



DAS GLÜCK BEIM FASSBINDEN

Eine Manufaktur als Familienbetrieb südlich von Bozen.
Überlieferte Wein- und Handwerks-Tradition gepaart mit
neuem Wissen und Gemeinwohlökonomie.



7©

DE / **L**agerfässer in Eiche, Kastanien- und Akazienholz aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern, Fässer und Bottiche für die Weinveredelung, Barriques und Tonneaux mit Tostaturen, Pyramitt-Fässer für den biologischen und biologisch-dynamischen Weinbau und natürlich allerlei Sonderanfertigungen. „Vom Baum zum Fass zum Wein“ lautet das Motto. Davon und von der Betriebsphilosophie dieses letzten Fassbinder-Betriebs in der Region erzählt uns einer seiner drei Chefs, der jüngste der Mittelberger-Brüder, Peter, Jahrgang 1975 (2. von links im Bild).

Wie kam es zur Betriebsgründung vor 63 Jahren?

Das ist Familiengeschichte und Teil der Südtiroler Gesellschaftsgeschichte. Unser Vater August ist in Flaas auf einem Bauernhof aufgewachsen und kam früh mit Weinbau in Kontakt, durch einen Onkel-Winzer, der ihn als Bub einlernte. Seine Fassbinderlehre absolvierte er in den 1950er Jahren auf Empfehlung des Onkels in Bozen. Damals gab es noch ganze elf Fassbinder allein in der Bozner Bindergasse, die gerade aufgrund dieser Dichte im 18. Jahrhundert ihren Namen erhielt. Mit dem Kunststoff-Boom in den 1970er Jahren und später mit der Verbreitung von Edelstahl ging die alte Handwerkskunst verloren, denn nun gab es günstigere Behälter und Lagermöglichkeiten. Dabei ist das älteste Holzfass der heimischen Weingeschichte über 2.500 Jahre alt; es wurde bei Ausgrabungen in Brixen gefunden: Ein Wahnsinn, dass sich seitdem in der Fassbauweise so wenig geändert hat. Die Römer haben ihre Tonamphoren bald mit Holzfässern ersetzt und diese Handwerkskunst in ganz Europa verbreitet.

Zurück zum „Tata“: Er gründete 1960 den Betrieb, zuerst mit einer kleinen Werkstatt im Bozner Stadtteil Gries und dann hier in Sigmundskron. In



den 1970er und 1980er Jahren, als das Gewerbe seinen massivsten Einbruch erlitt, hat er durchgehalten, und zwar aus sozialer Verantwortung und aus Überzeugung. Er ahnte, dass im qualitativ hochwertigen Weinbau einem Holzfass nichts gleichkommt.

Und wie zeigt sich der Betrieb heute?

Wir beschäftigen derzeit 14 Mitarbeiter:innen. In unserer Kindheit haben wir Brüder alle die Passion für den Rohstoff Holz vom Vater aufgesaugt, durften in der Werkstatt basteln und zuschauen, und so war klar, dass wir weitermachen, obwohl die Nachfrage schwächelte. Der Generationenwechsel im Betrieb fand offiziell 1994 statt, seitdem haben wir uns spezialisiert: Für den Holzeinkauf - die Holzauswahl und die Lagerung in Jenesien - ist Markus zuständig. Er bearbeitet das Rundholz, das v.a. aus Frankreich kommt, sortiert die 4-10 m langen Baumstämme. Werkstatt und Technik hat Konrad übernommen, und um Verwaltung und Verkauf kümmere ich mich. Auch die nächste, die dritte, Generation ist bereits im Betrieb und leidenschaftlich bei der Sache.

Worin besteht die Arbeit?

Fassbinder:innen erzeugen und reparieren Holzgefäße, Fässer für die Wein-, Most-, Spirituosen- und Bierlagerung, aber auch Holzkübel und Bottiche, Wasch-



tröge und Saunageschirr. Wir haben uns auf die Herstellung von Weinfässern spezialisiert. Nach mehrjähriger Lagerung und Trocknung des Holzes werden die einzelnen Bretter zu Fassdauben ausgehobelt und in die Form einer „Fasstulpe“ gebracht, gebogen, dann nahtlos in Eisenreifen eingefasst, die den Dauben Stabilität verleihen. Danach werden die Dauben unter loderndem Feuer geröstet, die Holzporen öffnen sich, die Zuckermoleküle der Eiche karamellisieren. Je länger getoastet wird, desto stärker werden später die Aromen und damit der Weincharakter. Für die Produktion eines Fasses brauchen wir im Team mindestens einen Tag bis zu mehreren Wochen.

Was zeichnet Qualität beim Fassbinden aus?

Wir produzieren Unikate, d.h. individuelle Lösungen für unsere Kunden, und das sind die besten Weingüter: keine Serienproduktion, sondern Präzisions-Handarbeit und zwar für die Langlebigkeit. Vor allem in der Weinverfeinerung ist Qualität das A und O. Das erste Qualitätskriterium ist das Holz selbst: Woher, auf

welchem Boden gewachsen, wie tief verwurzelt und wie langsam gewachsen? Wenn der Wein nämlich im Fass lagert, extrahiert er die Inhaltsstoffe aus diesem bestimmten Eichenholz, und der Gerbstoff der Eiche konserviert Farb- und Aromastoffe im Wein. Das Anregende unserer Arbeit ist die enge Zusammenarbeit und Abstimmung mit den Winzer:innen – wir verkosten zusammen mit unseren Mitarbeitern oft Weine, damit auch sie eine Sensibilität für die Geschmacksfeinheiten entwickeln. Unser Holz- und Handwerker-Knowhow, aber auch unsere Intuition sind gefragt, sie ermöglichen im Weinbau einen Mehrwert. Und Qualität macht auch der Zukunftsgedanken: Die Lebensdauer eines Fasses beträgt bei guter Instandhaltung an die 20 Jahre; danach können Holz und Metall recycelt werden.



DIE LETZTEN FASSBINDER

In der Region Trentino-Südtirol sind „die Mittelberger“ in Sigmundskron bei Bozen die letzten verbliebenen Fassbinder und gleichzeitig die erste Adresse

für maßgeschneiderte Holzfässer in allen Dimensionen und Formen, insbesondere für den Weinbau.

An die 400-500 Standardfässer (225-500 Liter)

und rund 80 Großfässer (1.000-8.000 Liter) produziert Mittelberger im Jahr.

Export bis nach Australien, Südafrika, Chile, Argentinien und die USA, v.a. Kalifornien.

In Italien sind die Hauptabnehmer Südtirol und die Weingegenden in der Toskana und im Piemont. Totgesagte leben länger: Mittelberger beweist mit seiner Handwerkskunst, dass ein Qualitäts-Holzfasser heute doch gefragt und das Gewerbe wieder im Kommen ist.

www.mittelberger.bz.it



Ihr arbeitet mit einer Gemeinwohlbilanz. Was heißt das?

Wir haben damit angefangen, die Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu zertifizieren, aber ein gutes Arbeitsklima wird von mehr bestimmt, vom Gemeinwohl, d.h. Absprachen im Betrieb, Transparenz, ein respektvoller Umgang intern und extern, ökologische Kriterien, Fortbildungen für alle, Stimmigkeit bei den Werten, die wir leben. Damit wir bei der Strategie nachjustieren, fragen wir die ganze Familie, auch unsere Schwester. Die größte Herausforderung ist heute aber, die richtige Betriebsgröße zu finden und dann nicht weiterzuwachsen.

(ar)

FROM TREE TO BARREL

THE MITTELBERGER COOPERAGE, A FAMILY-RUN BARREL MAKERS, SOUTH OF BOLZANO. A TRADITION OF WINEMAKING AND CRAFTSMANSHIP COMBINED WITH INNOVATION AND AN ECONOMICS FOR THE COMMON GOOD.

From tree to barrel to wine is the company's motto. They're masters in the production of oak, chestnut and acacia casks, from sustainably managed forests; barrels and vats for fermenting red wines, barriques and tonneaux; pyramid barrels for organic and biodynamic viticulture and, of course, bespoke casks. Peter Mittelberger, the youngest of the Mittelberger brothers and one of its three managing partners, tells us about the philosophy of their cooperage, the last in the province.

What are the company's origins, 63 years ago?

Our dad August came into contact with winegrowing when young, thanks to an uncle who had a vineyard. In the 1950s, he served his apprenticeship as a cooper in Bolzano, when there were still no fewer than eleven cooperages in Via Bottai, Bolzano. With the 1970s, came the boom in plastic, followed by the spread of stainless steel, devastating our old trade, because cheaper barrels were available. But the oldest wooden cask in the history of local wine making is over 2,500 years old and was found during excavations in Brixen/Bressanone. What's surprising is how little cask construction has changed since then. The Romans quickly replaced their clay amphorae with wooden barrels, spreading this craft throughout Europe.

In 1960, our father founded the company. Then in the 1970s and 1980s, when our craft suffered its most significant slump, he persevered - out of social responsibility but also conviction.

So how's the company doing today?

We currently have fourteen employees. A generational change took place in 1994 and since then we have each specialised: Markus is responsible for wood purchasing, selection and storage of raw materials in Jenesien/San Genesisio. Konrad takes care of the workshop, while I take care of administration and sales. The next generation, the third, is already in the company. The biggest challenge today is to find a way to break free from the dependence on continuous growth.

What does the work consist of?

Coopers produce and repair wooden vessels: barrels for storing wine, must, spirits and beer; as well as wooden buckets and vats, troughs and sauna utensils. After the wood has been stored and seasoned, the individual boards are planed into staves and shaped, to



LAST OF THE BARREL MAKERS

Mittelberger, in Sigmundskron/Ponte d'Adige near Bolzano, is the last remaining cooperage in the Trentino-South Tyrol region.

Annual production:

approx. 400 standard barrels (225 litres) and about 80 large barrels (1,000-8,000 litres).

Exports go to Australia, South Africa, Chile, Argentina and the United States, mainly to California. In Italy, the main customers are in South Tyrol and the wine regions of Tuscany and Piedmont.

www.mittelberger.bz.it

be set with metal hoops that give the staves stability. Then they are toasted under a blazing fire, the pores of the wood open up and the sugar molecules caramelize. The longer the toasting, the stronger the aromas and thus the character of the wine.

What's distinguishing about your barrel quality?

We produce individual solutions for the best wine cellars, so no mass production. Instead, precision craftsmanship for durability. Especially in wine ageing, the quality of the barrel is the key element. The exciting aspect of our work is the close cooperation with wine producers. Our know-how in woodworking, but also our intuition, are the added value in winemaking.



7©



IT / DALL'ALBERO ALLA BOTTE

UNA MANIFATTURA A CONDUZIONE FAMILIARE A SUD DI BOLZANO. UNA TRADIZIONE ENOLOGICA E ARTIGIANALE CHE SI SPOSA CON LE NUOVE CONOSCENZE E L'ECONOMIA DEL BENE COMUNE.

Botti di stoccaggio in legno di rovere, castagno e acacia provenienti da foreste gestite in modo sostenibile, botti e tini per la fermentazione dei vini rossi, barriques e tonneaux, botti piramidali per la viticoltura biologica e biodinamica e, naturalmente, botti su misura. "Dall'albero alla botte al vino" è il motto dell'azienda. Uno dei suoi tre capi, il più giovane dei fratelli Mittelberger, Peter, ci racconta la filosofia di quest'ultimo bottificio in regione.

Come è nata l'azienda 63 anni fa?

Nostro padre August è entrato in contatto con la viticoltura in tenera età grazie a uno zio viticoltore. Negli anni Cinquanta ha svolto l'apprendistato di bottaio a Bolzano. All'epoca c'erano ancora ben undici bottai in via Bottai a Bolzano. Con il boom della plastica negli anni Settanta, e poi con la diffusione dell'acciaio inossidabile, l'antico mestiere andò perduto, perché cominciavano a esserci contenitori più economici. Ep-

GLI ULTIMI PRODUTTORI DI BOTTI

Mittelberger a Ponte d'Adige, vicino a Bolzano, è l'ultima azienda di mastri bottai rimasta nella regione Trentino-Alto Adige.

Produzione annua:

circa 400-500 botti standard (225-500 litri) e circa 80 botti grandi (1.000-8.000 litri).

Esportazioni in Australia, Sudafrica, Cile, Argentina e Stati Uniti, soprattutto in California. In Italia, i principali clienti sono l'Alto Adige e le regioni vinicole della Toscana e del Piemonte.

www.mittelberger.bz.it

pure, la più antica botte di legno della storia del vino locale ha oltre 2.500 anni, è stata ritrovata durante degli scavi a Bressanone: è sorprendente che da allora sia cambiato così poco nella costruzione delle botti. I Romani sostituirono presto le loro anfore di argilla con botti di legno e diffusero questo mestiere in tutta Europa.



7©

Nostro padre ha fondato l'azienda nel 1960. Negli anni Settanta e Ottanta, quando il nostro artigianato ha subito un autentico tracollo, ha perseverato, sia per responsabilità sociale sia per convinzione.

E come va oggi l'azienda?

Attualmente abbiamo 14 dipendenti. Il passaggio generazionale è avvenuto nel 1994 e da allora ci siamo specializzati: Markus è responsabile dell'acquisto del legno, della selezione e dello stoccaggio della materia prima a San Genesio. Konrad si occupa dell'officina, mentre io dell'amministrazione e delle vendite. La prossima generazione, la terza, è già in azienda. La sfida più grande, oggi, è trovare la giusta dimensione, sganciarsi dalla dipendenza della crescita continua.

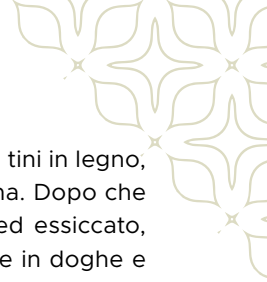
In cosa consiste il lavoro?

I bottai producono e riparano recipienti in legno, botti per la conservazione di vino, mosto,

liquori e birra, ma anche secchi e tini in legno, abbeveratoi e utensili per la sauna. Dopo che il legno è stato immagazzinato ed essiccato, le singole tavole vengono piallate in doghe e modellate, poi incastonate in cerchi di metallo che danno stabilità alle doghe. Poi vengono tostate sotto a del fuoco ardente, i pori del legno così si aprono e le molecole di zucchero si caramellano. Più lunga è la tostatura, più forti saranno gli aromi e quindi il carattere del vino.

Cosa distingue la qualità di una botte?

Produciamo soluzioni individuali per le migliori cantine, quindi no produzione in serie, ma lavoro manuale di precisione, per una maggiore durata. Soprattutto nell'affinamento del vino, la qualità della botte è l'elemento fondamentale. L'aspetto stimolante del nostro lavoro è la stretta collaborazione con i produttori di vino. Il nostro know-how nella lavorazione del legno, ma anche il nostro intuito, sono il valore aggiunto nella viticoltura.



Kastanienwochen in Jenesien

Keschnmarkt | geführte Wanderungen | Törggelenkochkurs | Feste



08.10. - 30.10.2023



Settimane delle castagne a San Genesio

mercato delle castagne | escursioni guidate | corsi di cucina | feste



Tourismusverein Jenesien | Ass. Turistica San Genesio
Tel. +39 0471 354196 | info@jenesien.net
www.jenesien.net



APFEL, WEIN UND KASTANIE

Umgeben von majestätischen Bergen entfaltet Bozen im Herbst ihre ganze urban-ländliche Pracht. Die nahen Weinberge sind Heimat erlesener Weine, die Kastanie inspiriert zum Wandern und Schmausen. Und der Apfel darf in einer seiner vielen Verarbeitungen genauso wenig fehlen.

MELE, VINO E CASTAGNE

Circondata da vette maestose, Bolzano dispiega in autunno tutto il suo splendore urbano e rurale. I suoi vigneti sono all'origine di vini pluripremiati, le castagne ispirano escursioni e scorpacciate in compagnia. E non può certo mancare la mela, alla base di innumerevoli piatti tipici.

APPLES, WINE AND CHESTNUTS

Surrounded by majestic alpine peaks, Bolzano unfurls its urban and rural splendour in autumn. Close-by vineyards have their exquisite wines. The fruit of chestnut trees encourage mountain rambles and feasting with friends. Then, the apple – in one of its many forms – is also centre stage!



HERBST
AUTUMN
39
AUTUMN



Die herbstliche Atmosphäre ist perfekt für die urige Tradition des Töggelen: geröstete Kastanien, mit Kastanienmarmelade gefüllte Krapfen ... dazu süffigen Wein. Die Kulturgeschichte der Kastanie ist auch hierzulande lang.

L'atmosfera autunnale è perfetta per vivere la tradizione del "Töggelen": caldarroste e dolci ripieni di marmellata di castagne... accompagnati da un buon vinello. Anche da queste parti la castagna è accompagnata da una lunga tradizione.

Autumn provides the perfect atmosphere for our very own local tradition: *Töggelen!* Roasted chestnuts, *Krapfen* doughnuts filled with chestnut conserve – all with a rather moreish red wine, naturally. Here, chestnuts have long been part of our cultural as well as culinary traditions.



Willkommen im Apfelpfad Südtirols! Die Obstgärten rund um die Stadt prägen die Landschaft. Erfahren Sie mehr über die Apfelproduktion, kosten Sie frisch gepflückte Äpfel und entdecken Sie die Vielfalt der regionalen Apfelsorten.

Benvenuti nel meleto altoatesino! I frutteti intorno alla città caratterizzano il paesaggio. Imparate a conoscere la produzione locale di mele, assaggiatele appena raccolte e scopritene l'enorme varietà proveniente da tutta la regione.

The orchards of South Tyrol welcome you! The city landscape is defined by its orchards. Here, you can learn about apple production, taste freshly picked apples and marvel at the diversity of regional apple varieties.



Ganze 28 Weinkellereien hat die Stadt, die meisten davon seit Generationen familiär geführt. Mit Hingabe und Innovationsgeist.

La città conta un totale di 28 cantine, la maggior parte delle quali a conduzione familiare da generazioni. Un lavoro fatto con dedizione e spirito di innovazione.

Bolzano boasts 28 wineries, with most having been family-run for generations. This is a craft undertaken with dedication and a spirit of innovation.



Nicht jeder weiß, dass Bozens Einzigartigkeit auch damit begründet ist, dass sie zwei autochthone Weinsorten aufweist: jene aus der Vernatsch- und jene aus der Lagrein-Traube. Die Landeshauptstadt ist damit zum Sinnbild für die heimische Weinbau-Kultur geworden.

Non tutti sanno che l'unicità di Bolzano è dovuta anche al fatto di possedere due varietà di vino autoctone: una da uva Schiava e l'altra da uva Lagrein. Il capoluogo è così diventato un simbolo della cultura vitivinicola locale.

Not everyone knows that Bolzano is home to two autochthonous grape varieties: Vernatsch/Schiava and Lagrein. This is how the city became the figurehead for local wine making.



Wenn Ernte und Weinlese vorbei, alle Früchte im Keller und in der Speisekammer verstaut sind, dann rücken die Landwirt:innen wieder einmal aus, diesmal um Apfelbäume und Reben zurückzuschneiden. Damit wird Üppigkeit für die nächste Saison garantiert.

Quando vendemmia e raccolto sono terminati e tutta la frutta è stata riposta in cantina o in dispensa, i contadini tornano nei campi, questa volta per potare meli e viti, garantendo un rigoglioso raccolto per la stagione successiva.

Once the harvesting of grapes and other crops is over, fruit safely stored in cellars and larders, the farmers return once again to their fields. This time to prune apple trees and vines, to ensure a flourishing harvest next season.

Stagione Sinfonica 23 Konzertsaison 24

17.10.23
OTTAVIO DANTONE

28.11.23
FRANCESCO LANZILLOTTA

02.01.24
ALESSANDRO BONATO
*Concerto di Capodanno
Neujahrskonzert*

07.02.24
TIMOTHY BROCK
*City Lights*_Charles Chaplin

05.03.24
MARKUS STENZ

19.04.24
KENT NAGANO

24.10.23
JAUME SANTONJA

05.12.23
KENT NAGANO

30.01.24
DIEGO MATHEUZ

13.02.24
THOMAS DAUSGAARD

26.03.24
OTTAVIO DANTONE

07.05.24
MICHELE MARIOTTI

09.11.23
OTTAVIO DANTONE

12.12.23
ENRICO CALESSO

09.04.24
ALEVINA IOFFE

11.06.24
MICHELE MARIOTTI



ORCHESTRA HAYDN ORCHESTER

INFO & TICKETS
0471.053800
WWW.HAYDN.IT



STIFTUNG SÜDTIROLER SPARKASSE
FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI BOLZANO
SÜDTIROLER SPARKASSE
CASSA DI RISPARMIO DI BOLZANO
INVESTITIONSBANK TRENTINO SÜDTIROL
MEDIOCREDITO TRENTINO ALTO ADIGE
SCHENK ITALIAN WINERIES

PARTNER



AN APPLE A DAY

The apple deserves a place of honour in the gallery of South Tyrolean specialities, whether raw, cooked or refined. South Tyrol's No. 1 export commodity is readying itself and looking to the future.

The significance of the *Südtiroler Apfel g.g.A.*

EN / **T**he Südtiroler Apfel g.g.A. – South Tyrolean Apple PGI (Protection of Geographical Indication) – denotes products that are part of local tradition, but also local innovation. South Tyrol's apples are of course centre-stage in things you'd expect: our strudel, apple kiachl (a must-try local fried pastry), apple juice, cider and vinegar. But more recently, you can find our apples in gin, cosmetics and even paper! This humble yet versatile fruit has been a part of our everyday life for centuries. And rightly so, because apples are vitamin boosters, low in calories and high in antioxidants. They're a staple for the kitchen, pantry or cellar and can be processed excellently.

For a while now, fruit-growers have been working tirelessly to harmonize ecological and economic priorities. Through the development of sustainability strategies, a comprehensive package of measures is now under way. Important areas such as water consumption, plant and soil health, biodiversity and the circular economy are all pivotal.

The largest interconnected apple-growing area in Europe

As such, South Tyrol upholds the traditions of this beloved, unpretentious staple. With the apple harvest well underway, cold storage and cellars are already beginning to fill. This year, an apple harvest of around 900,000 tonnes is expected. In bumper years, this can exceed a million! *bm Magazine* spoke to the **chairperson of the South Tyrolean Apple Consortium, Georg Kössler** (photo).

Where do all of South Tyrolean apples end up?

Our apples are a huge part of South Tyrol's exports. And while almost 40% of the harvest is destined for the domestic Italian market, the remaining 60% is exported to over 70 countries around the world. Our most important markets abroad are those of our Central European neighbours, with Germany first and foremost. They are followed by Scandinavia and Great Britain, the Mediterranean region and North Africa to Southeast Asia. Each country has its own preferred varieties, with specific demands for taste and storability.

What about diversity in the apple industry?

This is better than it's said to be. Admittedly, the older and





more rustic varieties have almost disappeared, along with some orchards. That said, interest in these has increased in recent years, albeit in niche form. We also successfully market some of our regional varieties as protected varieties, with thirteen holding the EU's coveted PGI certification. Over the last decades, these have established themselves as our big hitters. In addition, there are the all-important contract varieties (e.g. Pink Lady), whose cultivation and marketing are regulated internationally. In recent years, we have put a lot of emphasis on varietal innovation and, above all, on diversity in taste. Of course, shelf life and objective marketable criteria, such as colour and shape, are also important. When talking about buying habits, obviously consumers need to find our apples visually appealing on the supermarket shelf.

Bolzano and apples: what are the connections?

Try to imagine Bolzano in the interwar period. There, on the farms in the rural districts of Gries and Rentsch, a mixed cultivation of apples and grapes was prevalent, with the use of the meadows in Grutzen out towards St. Jakob. In the past, when all the farms kept livestock, they had orchards as well as forage meadows. It was only later, with the move away from livestock farming, that they started growing fruit for a liv-



ing. This laid the foundation for apple growing around Bolzano, which then became the main apple-producing zone in the Adige Valley.

Biennially, Bolzano transforms into the international apple capital with *Interpoma* – the only apple fair in the world.

First things first: the next *Interpoma* will take place at the Bolzano Exhibition Centre, October 2024. This long-running trade fair is dedicated to apple production, storage and marketing. Over the last quarter of a century, *Interpoma* has become the place where apple experts exchange information on technologi-



cal advances, products, projects and problem solutions. Last year saw a staggering 20,000 professionals from 70 countries around the world! And with its 18,400 hectares of cultivated land, South Tyrol is the largest closed apple-growing region in Europe and one of the most important in the world. So, for Interpoma, Bolzano is the obvious choice!

What does the South Tyrolean Apple Consortium actually do?

We represent the more than 7,000 fruit growers in our four member organisations: VOG, VI.P, Fruttunion and the South Tyrolean Fruit Auctioneers. We guarantee the quality and marketing of this important local product, but we've also protected the South Tyrolean apple PGI brand, the standardised EU seal of quality, since 2005. We've been in operation since 2000, as an umbrella organisation for all South Tyrolean marketing organisations active in the fruit industry.
(ar/pb)

DID YOU KNOW?



Apples are South Tyrol's number one export.

2.5% of the land in South Tyrol is dedicated to fruit growing, mostly the valleys and hillside areas. The large remainder is made up of forest (almost 50%), pastures, mountains, watercourses and the like, with the populated area accounting for 3%.

13 apple varieties bear the European designation of origin (PGI - Protected Geographical Indication) and are thus considered a regional speciality. These are: Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Granny Smith, Elstar, Jonagold, Morgenduft, Braeburn, Fuji, Winesap, Topaz, Pinova and Idared.

As a cultivated plant, the apple tree - along with the pear, quince, apricot, cherry, plum and many berries - is related to the wild rose. This is easily seen in the similarities between rosehip and apple blossoms. The fragrance of both attracts bees in particular, providing them food in large quantities.

Apple blossoms are insect-pollinated and an agreement is made with the beekeepers.

The fruit, blossom and leaf buds of apples are said to have digestive, anti-cancer and calming effects, which makes it a medicinal plant.

The majority of the more than 7,000 apple farms in South Tyrol are family-owned, with an average size of 2.5 hectares.

90% of the apple harvest is marketed through cooperatives owned by the farmers themselves.

The Golden Delicious apple variety originally came from the USA, where it was one of the old varieties. It arrived in South Tyrol in the 1930s, first in the area around Merano.

Since 2022 there have been certified apple sommeliers from South Tyrol, who now pass on their wide range of knowledge.

www.suedtirolerapfel.com

www.sustainapple.it



Museion, il museo di arte moderna e contemporanea di Bolzano, presenta la mostra HOPE dal 30 settembre 2023 al 25 febbraio 2024.

HOPE è il terzo capitolo del progetto di ricerca a lungo termine TECHNO HUMANITIES e trasforma Museion in un'astronave per viaggiare nel tempo attraverso storie e futuri alternativi, in una sala macchine per creare mondi artistici in bilico tra scienza e finzione.

Curata da Bart van der Heide e Leonie Radine in collaborazione con DeForrest Brown Jr. In collaborazione con Transart e NOI Techpark.

Apertura il **29 settembre 2023** alle ore 19

Museion, das Museum für moderne und zeitgenössische Kunst in Bozen, präsentiert vom **30. September 2023 bis 25. Februar 2024** die Ausstellung HOPE.

HOPE ist der dritte Teil des langfristigen Forschungsprojekts TECHNO HUMANITIES und verwandelt das Museion in ein Raumschiff für Zeitreisen durch alternative Geschichten und Zukünfte, in einen Maschinenraum künstlerischer Welterschaffung zwischen Wissenschaft und Fiktion.

Kuratiert von Bart van der Heide und Leonie Radine in Zusammenarbeit mit DeForrest Brown Jr. In Zusammenarbeit mit Transart und NOI Techpark.

Eröffnung am **29. September 2023** um 19 Uhr

MUSEION 
30 SEP 2023
25 FEB 2024

H O P E



Opening 29 SEP 2023, 19.00
Artwork: AbuQuadim Haqq
Design: Studio Mut

MUSEION Museum of Modern
and Contemporary Art Bolzano Bozen
museion.it/hope

Institutional Partners



In collaboration with





23 ©

IT / UNA MELA AL GIORNO

LA MELA MERITA UN POSTO D'ONORE NELLA GALLERIA DELLE SPECIALITÀ ALTOATESINE, SIA CRUDA CHE LAVORATA E RAFFINATA. IL PRODOTTO D'ESPORTAZIONE NUMERO 1 DELL'ALTO ADIGE GUARDA AL FUTURO.

Che si tratti di strudel, succo di mele, sidro, aceto o, più recentemente, di gin, cosmetici e persino carta, la versatile mela si è inserita da secoli nella nostra cucina e nella vita quotidiana. A ragione. Perché la mela è un toccasana vitaminico con poche calorie e molti antiossidanti. È adatta alla cucina, alla dispensa e alla cantina e può essere lavorata in modo eccellente.

Da tempo la frutticoltura si dedica intensamente alla combinazione armoniosa di ecologia ed economia. Grazie allo sviluppo di strategie di sostenibilità, l'attuazione di un pacchetto di misure è ora all'ordine del giorno, con attenzione rivolta al consumo di acqua, alla salute delle piante e del suolo, alla biodiversità e all'economia circolare. Anche quest'anno si prevede un raccolto di circa 900.000 tonnellate di mele. Negli anni di punta si è superato il milione di tonnellate. **bm** ha parlato con **Georg Kössler, presidente del Consorzio Mela Alto Adige** (foto a p. 47).

Che ne è della diversità nell'industria delle mele?

Meglio di quanto si dica. Certo, le vecchie varietà e le varietà rustiche sono quasi del tutto scomparse insieme ai frutteti tradizionali, anche se oggi c'è un maggiore interesse nei loro confronti. Commercializziamo con successo alcune varietà regionali e altre protette - 13 in tutto: negli ultimi decenni si sono affermate in Alto Adige come traino del settore. A queste si aggiungono tutte le importanti "varietà a contratto" (ad esempio Pink Lady), la cui coltivazione e commercializzazione sono limitate dalle norme internazionali. Negli ultimi anni abbiamo posto grande enfasi sull'in-



18 ©

novazione varietale e sulla diversità del gusto. Naturalmente, sono importanti anche la conservabilità e i criteri esterni di commerciabilità, come il colore e la forma. Pensiamo alle nostre abitudini di acquisto!

Ogni due anni, Bolzano diventa la capitale internazionale della mela con l'unica fiera della mela al mondo: Interpoma.

La prossima Interpoma si terrà tra un anno, nell'ottobre 2024. L'evento, ormai collaudato presso la Fiera di Bolzano, è dedicato alla produzione, allo stoccaggio e alla commercializzazione del prodotto mela. Nell'ultimo quarto di secolo, Interpoma è diventata il luogo in cui gli esperti di mele (l'ultima volta erano 20.000 da 70 Paesi del mondo!) si scambiano informazioni su tecnologie, prodotti, progetti e soluzioni di problemi. Perché Bolzano? In fondo, con i suoi 18.400 ettari di meleto, l'Alto Adige è la più grande regione melicola d'Europa e una delle più importanti al mondo.

Cosa fa concretamente il Consorzio Mela Alto Adige?

Da 23 anni rappresentiamo gli oltre 7.000 frutticoltori e garantiamo la qualità e la commercializzazione di questo importante prodotto locale, tutelando il marchio Mela Alto Adige IGP, marchio di qualità standardizzato dall'UE dal 2005.

E se volete conoscere meglio il mondo delle mele altoatesine, ogni mercoledì mattina alle ore 9.30, potete partecipare a una "visita guidata al meletto" presso il maso di un melicoltore a Laives, città delle mele: si parla di coltivazione e si possono degustare diverse varietà di mele oltre a succhi (gratis con la Bolzano Card, www.leifers-info.it).



DE / EIN APFEL AM TAG

DEM APFEL GEBÜHRT EIN EHRENPLATZ IN DER SÜDTIOLER SPEZIALITÄTEN-GALERIE, OB ROH ODER VERARBEITET UND VEREDELT. DAS SÜDTIOLER EXPORTGUT NR. 1 BLICKT IN DIE ZUKUNFT.

Ob Strudel, Apfelkiachl, Apfelsaft, Cidre und Essig oder letzthin auch Gin, Kosmetika und Apfelpapier – der vielseitige Apfel hat sich seit Jahrhunderten in unsere Küche und in unseren Alltag geschlichen. Zu Recht. Denn der Apfel ist ein Vitaminbooster mit wenig Kalorien und vielen Antioxidantien. Er eignet sich für Küche, Vorratskammer und Keller und lässt sich hervorragend verarbeiten.

Seit langem widmet sich der Obstbau intensiv der harmonischen Verbindung von Ökologie und Ökonomie. Durch die Entwicklung von Nachhaltigkeitsstrategien steht nun die Umsetzung eines umfassenden Maßnahmenpakets auf der Agenda. Im Fokus Wasserverbrauch, Pflanzen- und Bodengesundheit, Artenvielfalt und Kreislaufwirtschaft. Auch heuer geht man von einer Erntemenge von rund 900.000 Tonnen Äpfel aus. In Spitzenjahren wurde sogar die Million geknackt. **bm** hat mit dem **Obmann des Südtiroler Apfelkonsortiums Georg Kössler gesprochen** (Foto auf S. 47).

Wie steht es um die Vielfalt in der Apfelwirtschaft?

Besser als ihr nachgesagt wird. Freilich, die alten Sorten und die Landsorten sind zusammen mit den Streuobstwiesen nahezu verschwunden, obwohl es heute ein verstärktes Interesse dafür gibt. Mit Erfolg vertreiben wir einige regionalen Sorten als geschützte Sorten – 13 an der Zahl. Sie haben sich in Südtirol in den letzten Jahrzehnten als Zugpferde etabliert. Hinzu kommen alle bedeutenden „Vertragsorten“ (z.B. Pink Lady), deren Anbau und Vermarktung durch internationale Regeln begrenzt werden. In den letzten Jahren haben wir



sehr auf Sorteninnovation gesetzt und auf die Vielfalt im Geschmack. Natürlich sind auch die Haltbarkeit und marktgängige äußere Kriterien wie Farbe und Form wichtig. Denken wir an unsere Kaufgewohnheiten!

Alle zwei Jahre wird Bozen mit der einzigen Apfelmesse weltweit – Interpoma - zur internationalen Apfelhauptstadt.

Gleich vorweg: Die nächste Interpoma findet im Oktober 2024 statt. Die bewährte Fachmesse im Messegelände Bozen widmet sich der Herstellung, Lagerung und Vermarktung des Produkts Apfel. Im Lauf des letzten Vierteljahrhunderts ist Interpoma zum Ort geworden, wo Apfel-Expert:innen (letzthin waren es 20.000 aus 70 Ländern der Welt!) sich austauschen, ob zu Technologien, Produkten, Projekten und Problemlösungen. Warum Bozen? Südtirol ist schließlich mit seinen 18.400 Hektar Anbaufläche das größte geschlossene Apfelanbaugebiet Europas und eines der bedeutendsten der Welt.

Was macht das Südtiroler Apfelkonsortium eigentlich?

Wir vertreten seit 23 Jahren die mehr als 7.000 Obstbauern, und wir garantieren Qualität und Vermarktung dieses wichtigen heimischen Produkts, schützen die Marke Südtiroler Apfel g.g.A. – den seit 2005 von der EU normierten Gütesiegel.

Wer sich näher mit der Welt des Südtiroler Apfels auseinandersetzen möchte, kann z.B. in der Apfelstadt Leifers jeden Mittwochnachmittag an einer „Apfelführung“ am Hof eines Apfelbauern teilnehmen: Dabei wird über den Anbau gefachsimpelt, verschiedene Apfelsorten und Apfelsaft stehen zur Verkostung bereit (kostenlos mit Bozen Card, www.leifers-info.it).

#etwaslaeuftfalsch #qualcosanonva

Du hast
keine Geheimnisse
vor ihm?

Wie romantisch!
Aber wenn alles
ein Geheimnis ist,
DANN IST ES GEWALT.

#etwaslaeuftfalsch #qualcosanonva



20 ANNI DI LUNGOMARE

Riflessioni delle menti creative
di Lungomare Angelika Burtscher e Daniele Lupo



Q **Quest'anno la realtà creativa bolzanina compie vent'anni. Ma chi è Lungomare?**

AB: Abbiamo fondato Lungomare come associazione culturale a Bolzano nel 2003, e da allora Lungomare produce interventi artistici in spazi pubblici, mostre in luoghi non convenzionali e formati di pubblicazione e discussione tra arte, architettura, design e teoria. Oggi è diventata una cooperativa e una vera a propria piattaforma di progettazione e produzione culturale.

Fin dall'inizio l'approccio è sempre stato proiettato verso la necessità di fare sì ricerca, ma di operare altresì nella pratica, di assumere una condotta attivista. Ovvero?

AB: Lungomare per noi è uno spazio di possibilità e un campo d'azione, una piattaforma discorsiva e un luogo da cui s'innescano impulsi e alleanze per riconsiderare questioni sociali attraverso la produzione e l'attivazione di progetti artistici e culturali. Questo è il nostro modo di essere attivisti - fare.

Negli ultimi anni avete realizzato progetti di un certo impatto, pensiamo a #qualcosanonva! o a Flux. Raccontateci di questi esempi.

DL: Lungomare risponde alle sollecitazioni che il contesto suggerisce e cerca di inserirsi in modo pratico per contribuire ad attivare processi di cambiamento volti a migliorare la nostra convivenza tra le persone e il territorio in cui esse vivono. #qualcosanonva ha preso il via con 5 campagne contro la violenza sulle donne che abbiamo voluto lanciare in un periodo in cui i numeri di femminicidi anche in Alto Adige mettevano il dito nella piaga della violenza di genere. Si tratta di campagne realizzate durante un lungo processo di dialogo e confronto tra arte, scrittura e ricerca, per proporre una riflessione collettiva e allo stesso tempo un'operazione di empowerment a sostegno delle donne vittime di violenza. Oggi è uno strumento open source a disposizione di ogni amministrazione o ente che voglia promuoverla.

FLUX nasce invece interrogandosi sulla relazione tra la città e i suoi fiumi per migliorare la convivenza con i fiumi di fronte, naturalmente, agli evidenti e tangibili effetti del cambiamento climatico. Ci auguriamo che il progetto, che nel 2023 ha visto la sua seconda edizione, possa proseguire. L'arte, infatti, laddove s'intreccia in modo intelligente con altri ambiti d'indagine è in grado di far emergere potenzialità inespresse: quest'anno siamo riusciti a sensibilizzare con successo anche la pubblica amministrazione, che si è convinta a realizzare nuove piattaforme sul lato dell'Isarco di Via Trento, rendendo, ci auguriamo quel tratto bolzanino più accessibile a tutti.

Il fine settimana "Lungomare 20" celebra il percorso di questi anni dando vita a un programma di performance, conferenze, concerti nella cornice della vostra sede...

AB: "Lungomare 20" è prima di tutto un appuntamento per guardare avanti e riunire una moltitudine di persone con cui condividere ciò che si riconosce comune, negoziare differenze, riflettere su come ripensare le relazioni e mettersi in moto per rivedere strutture ormai obsolete. Le due giornate sono un punto d'incontro per chiunque voglia conoscersi e ripensare il futuro in modo che la comunità transdisciplinare, multilingue, trasloCALE e intergenerazionale riunita intorno a Lungomare possa crescere ulteriormente e portare frutti anche altrove.

DL: Nella nostra sede sarà allestita una mostra di idee e progetti realizzati fino a oggi e, per l'occasione, stiamo preparando anche un libro, costruito attorno a 16 dialoghi che collocano la produzione artistica di Lungomare in una rete geografica e tematica, mettendo insieme alleanze traslocali pregresse e future. Ci piacerebbe che questo libro potesse osare, lanciando uno sguardo nel futuro e concentrarsi sui cambiamenti nella nostra società e su quelli dell'ambiente, immaginando la produzione culturale come strumento per creare modi alternativi di lettura di ciò che ci circonda, e coltivare pensieri e azioni critiche. Le incertezze possono diventare impulsi per rinegoziare il nostro domani.

**Sabato, 30 settembre dalle 12 alle 24
e domenica, 1, ottobre dalle 11 alle 21**

**Dove: Lungomare, via Rafensteiner 12
Vedi programma:**

www.lungomare.org/20anni

20 JAHRE LUNGOMARE IN BOZEN FEIER, DENKWERKSTATT, AUSTAUSCH, ZUKUNFTS-LAB, BUCH

Die kreative Plattform für Kulturproduktion und Gestaltung wird 20 und feiert mit einer Reihe von Impulsen und Aktionen, auch einer Ausstellung und Buchveröffentlichung. Höhepunkt ist das Wochenende vom 30. September-1. Oktober.

Programm unter

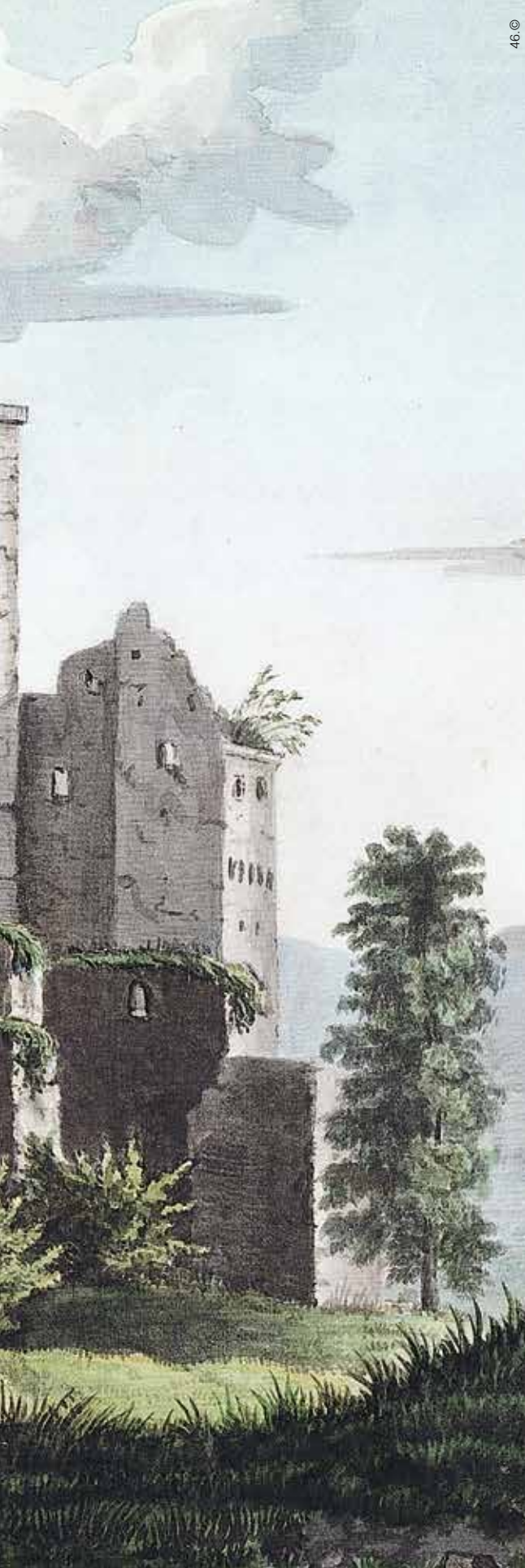
www.lungomare.org/20Jahre



HISTORY

EGNOS ERBE

Ein Fürstbischof und Machtstrategie. Die Geschichte um den letzten Grafen von Eppan, Egno II., von vor 750 Jahren. Eppan blickt zurück.



DE /

Heuer jährt sich der Todestag von Egno von Eppan zum 750. Mal (†1273). Dieser Mann war der letzte Spross der Grafen von Eppan: eines Adelsgeschlechts, das im Überetsch und weit darüber hinaus um 1200 das Sagen hatte und das sich vom Geschlecht der Bozner Grafen ableitet. Eppan und die Trägergenossenschaft von Burg Hocheppan haben beschlossen, mit einem Jubiläumsjahr voller kultureller und wissenschaftlicher Akzente die Pflege der lokalen Erinnerungskultur hochzuhalten.

Eine Figur mit Charisma

Graf Egno II. von Eppan wird am Ende des 12. Jahrhunderts geboren. Er stammt aus dem Adelsgeschlecht der Grafen von Eppan und wächst auf der heutigen Burg Hocheppan auf. Dieses Schloss hat der Begründer der Dynastie, sein Ururgroßvater Ulrich I., um 1110 bauen lassen, um ein sichtbares Zeichen der Macht zu hinterlassen. Der Ausblick von der Burg ist selbstredend dafür.

Egno ist prädestiniert, zum Fürstbischof von Brixen und Trient zu werden. Eine Urkunde, datiert 1232, offenbart, dass er zunächst Kanonikus in Trient ist.

1239 besucht er Kaiser Friedrich II. in Padua. Am 20. Mai 1240 wird Egno vermutlich auf dessen Betreiben zum Fürstbischof von Brixen (1240-50) ernannt. Weil Egno sich im Streit zwischen Friedrich II. und Papst Gregor IX. auf die Seite des Kaisers, sprich der weltlichen Macht, stellt, wird er zweimal exkommuniziert. Im Herbst kommt es sogar zur militärischen Auseinandersetzung mit den Grafen von Tirol. Dieser Krieg wird im folgenden Jahr durch einen Friedensvertrag beendet, und Egno muss daraufhin all seine Lehen erneuern. Unter dem späteren Papst Innozenz IV. ändert Egno seine Haltung und ergibt sich der päpstlichen Macht. Der Dank kommt prompt: Der Papst setzt ihn 1247 als Verwalter und 1250 (bis zu seinem Lebensende) als Fürstbischof von Trient ein. Doch die Wogen schlagen für Egno abermals hoch: Seine Regierungszeit ist von Auseinandersetzungen mit Ezzelino III. da Romano und Meinhard II. von Tirol geprägt. Vom Papst nach Rom gerufen, erkrankt Egno auf der Reise und stirbt 1273 in Padua. Mit seinem Tod erlischt das Geschlecht der Grafen von Eppan. In das Machtvakuum schalten sich die Grafen von Tirol ein, was



wesentlich dazu beiträgt, dass das Land Tirol überhaupt erst entstehen kann.

Über die Bedeutung dieser historischen Figur hat sich bm mit **Dr. Carl Philipp Hohenbühel** unterhalten. Er ist Präsident des Südtiroler Burgeninstituts und jener Gesellschaft, die sich heute um Burg Hocheppan kümmert. Zusammen mit dem Leiferer Historiker Univ.-Doz. Dr. Walter Landi zeichnet er für das Jubiläumsprogramm verantwortlich.

Der letzte Graf von Eppan Egno hatte einen glorreichen Aufstieg und nahm ein abruptes Ende ...

Nach Egnos kirchlichen Ausbildung im Kloster Neustift wurde er Kanonikus in Trient und wenige Jahre später zum Fürstbischof von Brixen erwählt. Doch



im Streit zwischen Kirche und Kaiser stellte er sich auf die „falsche“, die kaiserliche, Seite und es kam auch noch zu Meinungsverschiedenheiten mit den Grafen von Tirol. Erst zehn Jahre später und nach seiner kirchlichen Unterwerfung erteilte ihm der Papst die langersehnte Bischofsweihe und ernannte ihn auch zum neuen Bischof von Trient. Die Folge: Er musste auf den Bischofsstuhl in Brixen verzichten. Mit Egnos Tod vor 750 Jahren erlosch das Geschlecht der Grafen von Eppan — das Ende einer Dynastie, die mehr als zwei Jahrhunderte lang den politischen Rahmen der Region wesentlich mitbestimmt hatte.

EGNO IM EPPANER HERBST

Vortrag „Die Fresken in der Burgkapelle von Hocheppan – ein Denkmal von europäischem Rang mit Dr. Helmut Stampfer im Ansatz Gleiheim in Pigenò/Eppan
Sonntag, **1.10.2023** um 18.30 Uhr

Wissenschaftliche Tagung
„Egno 1273–2023. Vergangenheit trifft Zukunft“
auf Schloss Englarin Pigenò/Eppan
Samstag, **21.10.2023** ab 9 Uhr

Hochamt in der Pfarrkirche
von St. Pauls/Eppan mit den Bischöfen von
Bozen-Brixen und von Trient
Sonntag, **22. Oktober 2023** um 9.30 Uhr

Galakonzert der Brassband Überetsch im
Kultursaal von St. Michael/Eppan mit der
Uraufführung von zwei Neukompositionen,
von Gottfried Veith und von Tobias Psailer
Samstag, **28. Oktober 2023** um 20 Uhr

Martini Fest- und Freischießen am Schießstand
von St. Michael/Eppan mit einer eigenen
Gedenkscheibe
Samstag, **4. bis Montag, 27. November 2023**



Wieso lohnt der Rückblick in diese Zeit?

Graf Egno II. von Eppan ist eine der bedeutendsten Persönlichkeiten der mittelalterlichen Geschichte der Region. Die Jahre seines Pontifikats waren geprägt von erbitterten Kämpfen vor dem Hintergrund der noch tieferen Auseinandersetzungen, die im 13. Jahrhundert zunächst zwischen Reich und Papsttum, dann zwischen einzelnen lokalen Herrschaften und alten Fürstentümern stattfanden. Egno war einer der Protagonisten dieser Kämpfe. In einem ständigen Wechsel von Bündnissen und Fronten wurde die Tragik seiner Figur nach dem Tod Friedrichs II. und dessen auch im Trienter Raum wirkenden Reichsvikars Ezzelino da Romano in den Jahren des Konflikts mit dem Grafen Meinhard II. von Tirol noch deutlicher. Egnos Tod beendete eine Ära voller Umwälzungen, gleichzeitig ging eine neue territoriale Struktur hervor – die Grafschaft von Tirol.

Was erinnert heute noch an Egno und sein Geschlecht?

Da gibt es wirklich eindrucksvolle Orte, die an die Eppaner Grafen erinnern: die Burgkapelle von Hocheppan, seiner Stammburg, die Burgen Boymont, Königsberg und die Burg Reinegg im Sarntal, die Egno persönlich gehörte. Selbst das Castello del Buonconsiglio in Trient (1239-55 erbaut), wo Egno als erster Bischof der Stadt residierte, ist ein Erbe dieser Zeit. Einige Siegel und Urkunden sind überliefert. Manche davon werden in Bildern der Ausstellung auf Burg Hocheppan gezeigt, genauso wie die unter seinem Episkopat geprägte Münze mit dem segnenden Bischof mit Krummstab.

(ar)



46 ©



IT / L'EREDITÀ DI EGNO

UN PRINCIPE VESCOVO E UNO STRATEGA DEL POTERE. LA STORIA DELL'ULTIMO CONTE DI APPIANO, EGNO II., MORTO 750 ANNI FA.

Quest'anno ricorre il 750° anniversario della morte di Egno von Eppan (†1273). Quest'uomo era l'ultimo rampollo dei Conti di Appiano: una famiglia nobile che intorno al 1200 deteneva il potere nella regione dell'Oltradige e ben oltre, e che deriva dalla famiglia dei Conti di Bolzano. Appiano e la cooperativa promotrice di Castel Hocheppan hanno deciso di sostenere la cultura commemorativa locale con un anno giubilare ricco di "accenti".

Una figura carismatica

Il conte Egno II. di Appiano nacque alla fine del XII o all'inizio del XIII secolo. Proveniva dalla nobile famiglia dei Conti di Appiano e crebbe nell'odierno Castello Hocheppan.

Il capostipite della casata, il trisavolo Ulrico I, fece costruire questo castello nel 1123-31 per lasciare un segno visibile del suo potere. La vista dal castello ci fa capire perché.

Egno era predestinato a diventare principe vescovo di Bressanone e Trento. Un documento del 1233 rivela che inizialmente fu canonico a Trento. Nel 1240 Egno venne nominato principe vescovo di Bressanone (1240-50) dal re Corrado IV. Poiché Egno nella disputa tra Federico II e Papa Gregorio IX prese le parti dell'imperatore, cioè del potere secolare, fu scomunicato ben due volte. Egno dovette cedere tutti i suoi feudi. Sotto il successivo papa Innocenzo IV, Egno cambiò tattica arrendendosi al potere papale. Venne prontamente premiato: il Papa lo nominò amministratore nel 1247 e principe vescovo di Trento nel 1250. Ma la fortuna di Egno durò poco: il suo

**EGNO NELL'AUTUNNO 2023
DI APPIANO**

convegno scientifico

"Egno 1273-2023. Il passato incontra il futuro"
presso Castel Englaro a Pigenò/Appiano
sabato **21 ottobre**, inizio alle ore 9

.....

Santa Messa nella chiesa parrocchiale di
S. Paolo/Appiano con
i vescovi di Bolzano-Bressanone e di Trento
domenica **22 ottobre**, alle ore 9.30

.....

Concerto di gala del gruppo di ottoni dell'Oltradige
nella sala culturale di S. Michele/Appiano
con la prima di due nuove composizioni,
di Gottfried Veith e di Tobias Psailer
sabato **28 ottobre** alle ore 20

.....

Festa di S. Martino e tiro libero al poligono
di S. Michele/Appiano con un bersaglio
commemorativo da sabato **4** a lunedì **27 novembre**

regno fu segnato dalle dispute con Meinardo II ed Ezzelino III da Romano. Convocato a Roma dal Papa, Egno si ammalò durante il viaggio e morì a Padova nel 1273. Con la sua morte, la dinastia dei Conti di Appiano cessò di esistere. Nel vuoto di potere intervennero i conti del Tirolo, che contribuirono in modo significativo alla creazione della provincia del Tirolo.



EN / THE LEGACY OF EGNO

EGNO II - PRINCE-BISHOP AND A POWERFUL STRATEGIST. THE STORY OF THE LAST COUNT OF EPPAN/APPIANO, WHO DIED 750 YEARS AGO.

2023 marks the 750th anniversary of the death of Egno von Eppan (†1273), last scion of the Counts of Eppan. This noble family, deriving from the Counts of Bolzano, held power in the Oltradige region and far beyond around 1200. Eppan and the Hocheppan Castle cooperative are supporting the local commemoration, with a jubilee year full of culture and research.

The charismatic Count Egno

Born at the end of the 12th or beginning of the 13th century, he grew up in today's Hocheppan Castle. The founder of the lineage, his great-great-grandfather Ulrich I, built this castle in 1123-31, to leave a visible sign of his power. The view from the castle helps understand why.

Egno was predestined to become prince-bishop of Brixen and Trento. A document from 1233 reveals he was initially a canon at Trento. In 1240, King Conrad IV appointed him prince-bishop of Brixen (1240-50). In the wars between the Holy Roman Emperor Frederick II and Pope Gregory IX, Egno sided with Frederick II and was excommunicated twice. The result was that he had to cede all his fiefs. Under the next pope, Innocent IV, Egno pivoted and submitted to papal power. He was promptly rewarded, with the Pope appointing him administrator in 1247 and then prince-bishop of Trento, in 1250. But Egno's fortunes were short-lived: his reign was marked by disputes with Meinhard II and Ezzelino III da Romano. In 1273, the Pope summoned him to Rome, but on the journey Egno fell ill and died in Padua. With his death, the dynasty of the Counts of Appiano was extinguished. In the resulting power vacuum, the Counts of Tyrol intervened, and this contributed significantly to the creation of the province of Tyrol.



EGNO IN AUTUMN 2023, EPPAN

An academic conference Egno 1273-2023
the past meets the future,
at Englaro Castle in Pigenò, Eppan
Saturday **21st October**, beginning at 9 a.m.

Holy Mass in the parish church of St. Paul, Eppan,
with the bishops of Bolzano-Brixen and Trento
Sunday **22nd October**, 9.30 a.m.

Oltradige Brass Ensemble gala concert in the
cultural hall of St. Michael, Eppan, with the
premiere of two new compositions by Gottfried
Veith and Tobias Psailer
Saturday, **28th October**, 8 p.m.

St. Martin's Day free shooting at the St. Michael,
Eppan shooting range with
a commemorative target - from
Saturday **4th** to Monday **27th November**



SINFONIA D'AUTUNNO

Alla scoperta di Bronzolo e della storia fluviale della Val d'Adige



271 ©

IT / **L**a testimonianza più antica legata al comune di Bronzolo viene dal suo stesso nome: il toponimo è attestato per la prima volta nel 1181 come “Branzol”. Basta dare una veloce occhiata all’elenco dei monumenti di interesse storico, che ancora oggi si possono ammirare visitandone il centro, per accorgersi dell’importante ruolo economico che questo piccolo comune ha svolto in epoca moderna. Il centro storico di Bronzolo, infatti, è caratterizzato da diverse residenze signorili. Questi complessi sono rappresentativi delle mutevoli vicissitudini che hanno caratterizzato la storia del paese. Intorno a Piazza San Leonardo e alla chiesa parrocchiale del Sacro Cuore di Gesù, così come a Palazzo Thomsen e all’ex porto fluviale, si trovano infatti numerosi edifici residenziali che ricordano i tempi gloriosi in cui diverse famiglie originarie di Borgo Sacco, vicino a Rovereto, controllavano l’attività mercantile sull’Adige, gestendo compagnie di navigazione. Qui esse stabilirono la loro definitiva residenza. Questo periodo terminò nel 1859, quando fu costruita la tratta ferroviaria del Brennero e il trasporto fu trasferito dal fiume al treno. Di conseguenza, molte famiglie benestanti si allontanarono da Bronzolo e vendettero le loro proprietà. Alla fine del XIX secolo, lo sviluppo economico di Bronzolo ricevette un nuovo impulso dall’attività mineraria del porfido e dalla frutticoltura, che si sviluppò grazie alla regolamentazione dell’Adige.

Sugli edifici storici del paese sono stati affissi dei pannelli che forniscono informazioni sulla storia delle dimore e dei monumenti. Questo sistema di orientamento culturale può essere esplorato con una piacevole passeggiata attraverso il paese fino all’ex porto dell’Adige, vicino al ponte Vadena.

Idealmente, la visita potrebbe essere suddivisa in momenti, o tappe di una sinfonia autunnale che raccoglie al suo interno sia la storia ecclesiastica sia quella mercantile del luogo. Dal quieto raccoglimento della prima tappa, intorno al complesso della Chiesa principale del paese e della Cappella cimiteriale, si può passare al tema più vivace rappresentato dall’ensemble del palazzo signorile Thomsen, antica dimora signorile e cuore pulsante del complesso sistema commerciale di un tempo. Il tema conclusivo di questa suggestiva escursione sarà “suonato” dal fiume stesso, l’Adige, grande protagonista della storia culturale e antropologica della civiltà altoatesina. Il complesso della Dogana, infatti, congederà i visitatori dal porto fluviale più antico dell’Alto Adige grazie al suono incessante del suo fiume, simile all’infinito scorrere del tempo.

Fontana all’interno del cortile della residenza Thomsen

IL NOSTRO TOUR INIZIA QUINDI IN PIAZZA SAN LEONARDO

Con la sua chiesa romanico-tardogotica di San Leonardo, Bronzolo vanta una delle piazze più belle dell'Alto Adige. La chiesa fu costruita in stile tardo gotico intorno al 1500. Il campanile proviene dalla chiesa precedente del XIII secolo, i cui resti sono stati scoperti durante i lavori di restauro nel 1987. Quando la chiesa di San Leonardo divenne troppo piccola, la nuova chiesa parrocchiale fu costruita nel 1896 dal maestro muratore Gloppe in stile neoromanico. La nuova chiesa parrocchiale fu consacrata nel 1897 e dedicata al Sacro Cuore di Gesù. Dopo aver lasciato la piazza, è possibile spostarsi lungo la via Nazionale in direzione del centro civico del paese. Qui si può ammirare la chiesa del Sacratissimo Cuore di Gesù, eretta sul finire del XIX secolo. In prossimità della chiesa del Sacratissimo Cuore sorse alla fine del XX secolo anche l'attuale municipio. Durante gli scavi si incontrarono, a una notevole profondità, 34 sepolture cinerarie romane con corredi del II secolo d.C. Merita una menzione lo storico albergo alla Croce d'Oro all'angolo tra la via Nazionale e la via Stazione. La sua stube con tavolato ligneo conserva il ricordo degli zatterieri, dei carrettieri, dei mercanti di legname e dei contadini del Monte Regolo che la frequentavano.

Dal complesso residenziale del centro civico, "ensemble" centrale della nostra passeggiata sinfonica, è quasi naturale proseguire in direzione del quartiere di via Aquila Nera. Carri di legno e, in inverno, anche slitte giungevano anticamente a valle con i loro pesanti carichi transitando per la via Aquila Nera, provenienti dal Monte delle Regole o dal deposito di legname della Reif. Dopo una sosta di rifocillamento alla locanda dell'Aquila, proseguivano il loro cammino in direzione della dogana e della riva d'imbarco. Seguono a sud la piccola e la grande casa Menzen, due costruzioni nello stile sobrio del classicismo italiano un tempo appartenenti alla società di zattieri di Sacco Fedrigotti, Baroni e Compagni.

Da qui, la nostra passeggiata prosegue lungo la via Aquila Nera fino al Palazzo Thomsen. Nobiltà, eleganza e un tocco di aristocrazia è ciò che trasmette la residenza Thomsen, la dimora gentilizia che abbellisce i margini del paese, non troppo lontano dal Rio di Valdagno. L'edificio principale della tenuta Thomsen è noto anche come palazzo von Ferrari. A fondamento economico della tenuta, passata per via ereditaria dalla famiglia von Ferrari ai Thomsen, stava inizialmente il commercio del legname.

In seguito, vennero piantati granturco, frutta e soprattutto vigneti. Con una capacità di 30.000 ettolitri l'azienda von Ferrari svolse un ruolo da pioniere nell'economia vinicola locale. Nel 1856/58 il figlio Eugen von Ferrari trasformò la residenza nell'odierna casa padronale, seguendo lo stile dei palazzi rinascimentali dell'Italia settentrionale.

A conclusione della partitura, degno finale di questo passeggiare con occhi rivolti al passato, si consiglia una visita alla Dogana di Bronzolo, monumento della tecnica e unico porto fluviale conservato a sud del crinale alpino. L'insieme odierno si compone dell'edificio della dogana e della riva di approdo. Lungo gli oltre cento metri di scalo, un tempo attraccavano e ripartivano le zattere che trasportavano merci da Bronzolo a Verona. È documentato che il redditizio commercio sull'Adige sia stato esercitato già nel 1188. Dall'inizio dell'età moderna venne dominato dagli zattieri di Sacco, ai quali un privilegio principesco del 1548 riservava il monopolio per il trasporto delle merci sull'Adige. Di questa lunga storia è testimone inconfutabile l'imponente edificio di tre piani, ancora oggi disposto in lunghezza parallelamente all'Adige, e che allora fungeva da magazzino per il deposito merci e sede amministrativa per le società di trasporto.

www.laives-info.it





27©



27©



Nel suo insieme, Bronzolo rappresenta un piccolo gioiello di architettura civile e religiosa, un museo a cielo aperto da visitare regalandosi una giornata autunnale ricca di ristoro e di sorprese, alla scoperta di una lunga storia fiorita intorno alle rive del fiume Adige.
(rm)

MELODIE DI VINI – WEINKLÄNGE

Concerto Alpinlounge Orchestra

il **22.10.2023** alle **ore 11**

nel cortile interno Palazzo Thomsen, Bronzolo con accompagnamento di vini durante il concerto e degustazione di vini a seguire della cantina H. Lentsch. Durante il concerto la batteria incontra la fisarmonica, la voce jazz il violoncello, dando vita a un programma di ampio respiro che spazia dalla musica classica alla musica leggera fino agli arrangiamenti cross-over. Organizzato dall'ente Strada del Vino Alto Adige.

In caso di pioggia, il concerto si terrà nella Kulturhaus di Bronzolo.

Vendita biglietti: Associazione turistica di Laives Bronzolo Vadena.

Mail: tourist@laives-info.it
T +39 0471 950420



27©

DE / HERBST-SINFONIE

AUF ENTDECKUNGSTOUR IM DORF BRANZOLL MIT SEINER ETSCH-FLUSSGESCHICHTE IM UNTERLAND

Insgesamt ist Branzoll ein kleines Juwel weltlicher und kirchlicher Architektur, ein Freilichtmuseum, das man besucht, um sich einen Herbsttag voller Aha-Erlebnisse zu gönnen und eine in Vergessenheit gerückte Geschichte zu entdecken, die sich an den Ufern der Etsch zugetragen hat.

Das älteste Zeugnis der Gemeinde Branzoll betrifft ihre Ortsbezeichnung: Der Name wird erstmals 1181 als „Branzoll“ erwähnt. Ein Blick auf die Liste der Denkmäler von historischem Interesse genügt, um zu erkennen, welche wichtige wirtschaftliche Rolle diese kleine Gemeinde in der Neuzeit gespielt hat. Das historische Zentrum von Branzoll ist von mehreren Ansitzen und bürgerlichen Häusern geprägt. Diese Gebäudekomplexe sind repräsentativ für die wechselhafte Geschichte des Ortes. Rund um den St. Leonhard-Platz und die Herz-Jesu-Pfarrkirche sowie um Palais Thomsen und den ehemaligen Hafen der Etschflößerei gibt es zahlreiche Wohnhäuser, die an die glorreichen Zeiten erinnern, als verschiedene Familien aus Borgo Sacco in der Nähe von Rovereto den Handel an der Etsch kontrollierten und Flussfahrtgesellschaften betrieben. Hier hatten sie ihren ständigen Wohnsitz.

Diese Zeit endete 1859 mit dem Bau der Brenner-Eisenbahnlinie und der Verlagerung des Verkehrs vom Fluss auf die Eisenbahn. Infolgedessen zogen viele wohlhabende Familien aus Branzoll weg und verkauften ihre Grundstücke. Ende des 19. Jahrhunderts erhielt die wirtschaftliche Entwicklung von Branzoll neue Impulse durch den Porphyrybergbau einerseits und den Obstbau andererseits, die sich dank der Etsch-Regulierung entwickelten.

An den historischen Gebäuden des Dorfes wurden letzthin Tafeln angebracht, die über die Geschichte der Häuser und Denkmäler informieren. Dieses kulturelle Orientierungssystem lässt sich bei einem gemütlichen Herbst-Spaziergang durch das Dorf erkunden, am besten vom St. Leonhard-Platz startend bis zum ehemaligen Etschhafen in der Nähe der Pfatten-Brücke.

Idealerweise kann der Besuch in Etappen einer herbstlichen Sinfonie unterteilt werden: Sie führt die sakralen mit den profan-merkantilen Highlights des Ortes zusammen. Von der meditativen Besinnung der ersten Etappe, die sich um das Ensemble der Hauptkirche des Dorfes und der Friedhofskapelle dreht, kann man zum turbulenten Thema übergehen, das durch das En-



semble von Palais Thomsen repräsentiert wird - ein altes Herrenhaus und das pulsierende Herz des komplexen Handelssystems der Branzoller Vergangenheit. Das abschließende Thema dieses stimmungsvollen Ausflugs wird vom Fluss selbst „gespielt“, der Etsch, dem vielleicht größten Protagonisten der Südtiroler Kulturgeschichte. Mit dem Rauschen des Flusses, das dem unaufhörlichen Fluss der Zeit gleicht, verabschiedet sich der Zollhauskomplex von den Besucher:innen des ältesten Flusshafens Südtirols.

WEINKLÄNGE

Konzert Alpinlounge Orchestra

am **22.10.2023** um **11 Uhr**

im Innenhof des Thomsen Ansitzes in Branzoll

mit Weinbegleitung während des Konzerts und mit anschließender Weinverkostung der Kellerei H. Lentsch. Musikalisch treffen Schlagzeug und Akkordeon, Jazzgesang und Cello aufeinander und ergeben ein breit gefächertes Programm, das von Klassik über Pop bis hin zu Crossover-Arrangements reicht. Organisiert von der Körperschaft Südtiroler Weinstraße.

Bei Regen findet das Konzert im Kulturhaus in Branzoll statt.

Kartenverkauf: Tourismusverein Leifers Branzoll Pfatten.

Mail: tourist@leifers-info.it oder
T +39 0471 950420



EN / AUTUMN SYMPHONY

ON A DISCOVERY TOUR OF THE LOWLAND VILLAGE OF BRNZOLO AND ITS HISTORICAL TIES TO THE RIVER ADIGE.

All in all, Bronzolo is a pearl of secular and ecclesiastical architecture. It's an open-air museum ideal for an autumn-day stroll, full of surprising discoveries of a forgotten history, on the banks of the River Adige.

The oldest reference to Bronzolo is its place name, first mentioned in 1181 as Branzol. Glancing at the list of monuments of historical interest, the economic importance of this little village in modern times becomes clear. In Bronzolo's historical centre, you'll see several manors houses and well-to-do homes of yesterday, representative of the changing history of the village. Many of these residences recall the glorious times when various families from Borgo Sacco, near Rovereto, controlled trade on the Adige and ran river shipping companies. Bronzolo was where they had their permanent homes. Look especially around Piazza San Leonardo and the Sacro Cuore parish church, as well as Palais Thomsen and the former port of the Adige rafting company.

This golden age ended in 1859, with the coming of the Brenner railway line and the switch from river to rail transportation. As a result, many wealthy families moved away and sold their properties. By the end of the 19th century, local porphyry mining and fruit grow-

WEINKLÄNGE - WINESOUNDS

Alpinlounge Orchestra Concert
11 a.m., 22th October, 2023

Venue: the inner courtyard of the Thomsen manor house, Bronzolo

A concert, with wine accompaniment, followed by wine tasting from the H. Lentsch Winery. A broad musical programme ranging from classical to pop and crossover arrangements, with drums and accordion, jazz vocals and cello. Organised by the South Tyrolean Wine Route Association.

In case of rain, the concert will take place in the Bronzolo Kulturhaus.

Ticket sales:
 Tourist Office of Laives, Bronzolo & Vadena
 Contact:
TOURIST@LEIFERS-INFO.IT or
 Tel. **+39 0471 950420**

ing reinvigorated the Bronzolo economy, which developed thanks to the regulation of the River Adige. Recently, commemorative plaques have been placed on the village's most historical buildings, providing information about the history of the houses and monuments. All this can be seen on a leisurely autumnal ramble through the village, ideally starting from Piazza San Leonardo and finishing at the former Adige harbour, near the Vadena bridge.

You can divide this walk, making the movements of your own autumn symphony, bringing together the highlights of the sacred and the profane (or mercantile). The first movement is a meditative reflection on the ensemble of the village's main church and the cemetery chapel. From there, more turbulent themes are represented by Palais Thomsen - an old manor house that was the beating heart of the complex trading system of Bronzolo's past. The finale of this atmospheric symphony is "played" by the river itself: the Adige, perhaps the leading protagonist in South Tyrol's cultural history. With the murmur of the river, recalling the ceaseless flow of time, the Customs House complex bids you farewell: inside of South Tyrol's oldest river port.

FEURIGES LÄRCHENSCHAUSPIEL

Am Salten ist Zeit für den Indian Summer Südtirols.
Die magische Herbststimmung ist Europas größter Lärchenwiese geschuldet,
die sich in den ersten Frostnächten feuerrot und goldgelb verfärbt.

DE / **W**enn sich der Sommer dem Ende zuneigt und die Temperaturen sinken, verwandeln sich die Laubbäume überall in ein Feuerwerk der Farben, bevor sie ihre Blätter abwerfen und sich auf die kommende Kälte vorbereiten. Mitten in diesem alljährlichen herbstlichen Spektakel erstrahlen die Lärchenwiesen am Salten, auf 1.000-1.500 Höhenmetern, in ihrer schillerndsten Pracht. Die tief einfallenden Sonnenstrahlen hüllen die goldgelb verfärbten Lärchennadeln in ein magisches Licht. Der strahlend blaue Herbsthimmel eröffnet einen atemberaubenden Blick über die sanft wellige Landschaft des Hochplateaus, während die majestätischen Dolomiten in der Ferne die Kulisse bilden.

Die beste Art und Weise, dieses einzigartige Naturschauspiel zu erkunden, ist auf den vielen recht ebenen und bequemen Wanderwegen. Für Familien bieten sich Herbstwanderungen auf den Themenwegen rund um die Lärchenwiesen an. Der **Guggnweg, der Holzfälerweg, der Flaaser Geschichtspfad, der Martinsweg und der Burgenweg** laden dazu ein, die Natur und Geschichte der Region zu entdecken und dabei gemeinsam Abenteuer zu erleben. Der **Sagenweg** erzählt an 16 Stationen geheimnisvolle Geschichten vom Salten, während man bei einer Wanderung zum Kraftplatz „**Stoanerne Mandln**“ auf über 100 Männer aus Stein trifft. Ein besonderes Erlebnis ist ein Ausritt oder eine Kutschfahrt über das Lärchenhochplateau mit den hier beheimateten Haflinger Pferden. Infos:

www.jenesien.net

Doch woher kommt eigentlich dieses besondere Kieferngehächs, und wie schafft es die Lärche (*Larix*), sich den extremen Bedingungen in den Bergen anzupassen, bis auf Höhen von 2.500 m? Um in dieser Umgebung zu überleben, hat diese Baumart einen cleveren Überlebenstrick entwickelt: Sie wirft im November ihre Nadeln ab. Dadurch kann sie Temperaturen von bis zu minus 40 Grad Celsius standhalten und auch auf kahlen Flächen wachsen, ohne Schaden zu nehmen. Vor dem Abwurf der Nadeln entzieht die Pflanze den Nadeln nämlich alle Nährstoffe und speichert sie in Stamm und Wurzeln, um sie später für die Entwicklung neuer Nadeln zu nutzen. Gleichzeitig wird den Nadeln das Chlorophyll entzogen, das ihnen ihre frische grüne Farbe verleiht. Dadurch



erstrahlen die Nadeln in einer goldgelben Farbpracht, bevor sie – nun ohne Nährstoffe – abfallen; auch um nicht kostbare Flüssigkeit zu verlieren, die über die Nadeln verdunstet.

Robust, zäh und kräftig sind demnach die drei Haupteigenschaften, die die Lärche prägen und sie zu einem beliebten Baumaterial machen. Der Harzreichtum macht Lärchenholz erstaunlich witterungsbeständig und langlebig. Deshalb wird es gern im Brücken-, Haus- und sogar im Schiffsbau verwendet. Das intensive Harz der Lärche hat aber auch desinfizierende und keimtötende Eigenschaften, weshalb es in der Heil- und Naturpraxis zu Ölen, Salben und Schnäpsen verarbeitet wird. Auch zum Räuchern wird das Harz der Lärche genutzt, es wirkt reinigend und lösend. Auf der emotionalen Ebene wird ihm die Eigenschaft zugewiesen, neue Wege aufzuzeigen und Altes loszulassen.

Auch spielt die Lärche eine wesentliche Rolle im Ökosystem: Ihre Nadeln bieten Nahrung und Lebensraum für verschiedene Tiere, besonders Insekten, Vögel und Eichhörnchen. Durch ihre Fähigkeit, die Nadeln abzuwerfen, trägt sie zur Humusbildung in der kalten Jahreszeit bei.



DIE URLÄRCHE AM SALTEN

Der Baum mit einem Umfang von 6,40 und einem Durchmesser von gut 2 Metern steht auf dem Malgorer Salten in Nobls auf einer Seehöhe von 1.435 m. Eine Plakette am Baumstamm weist unmissverständlich darauf hin. Es handelt sich um die älteste Lärche der Gegend; das genaue Alter konnte aber noch nicht bestimmt werden. Im unteren Teil ist die Lärche kandelaberförmig. Ihre Krone reicht bis auf 24 m und konnte sich infolge der fehlenden Konkurrenz frei entwickeln. Durch den Schneedruck im Winter 2008/2009 wurde der Lärchenmammut leider etwas beschädigt.

Wandertipp: Vom Parkplatz Salten bei den Sportplätzen an der Flaaser Straße ausgehend, führt die Rundwanderung über den Weg Nr. 1/E5 an der Gaststätte Edelweiss vorbei über den Salten bis zum Wirtshof. Von dort den Weg Nr. 6 und 12B bis zum Gschnoferstall nehmen, weiter auf Nr. 12 an der Urlärche vorbei und über den Weg Nr. 7 zurück zum Edelweiss wandern.

Faszination für diese besondere Baumart weckt Geister und spinnst Geschichten

Es gibt viele Märchen, Sagen und Legenden über die Entstehung der Erde: Eine davon beschreibt einen freundlichen Schöpfergeist, der das „Weltengrün“

an die Bäume verteilt. Jeder Baum erhält individuelles Laub und einen besonderen Grünton. Die Lärche, zu spät dran, bekommt nur wenig und dünne Fäden von Grün und verliert sie im Herbst, rot vor Wut. Eine poetische Erklärung für die Vielfalt des Grüns auf unserer Erde. Eine weitere Sage erklärt die Besonderheit der Lärche und ihres verlorenen Nadelkleids im Winter mit der Geschichte einer alten Baum-Fee. Einst irrte diese Fee in menschlicher Gestalt im kalten Wald umher und bat vergeblich um Hilfe bei den Bäumen. Nur die Lärche erbarmte sich und hüllte die Fee in ihren grünen Mantel. Als Dank versprach die Fee der Lärche jedes Jahr ein neues, grünes Kleid im Frühling und ein goldenes im Herbst. Dieses Versprechen hat sie bis heute gehalten.

(ar)

IT / I LARICI INFUOCATI

SI TRATTA DELL'INDIAN SUMMER SULL'ALTIPIANO DEL SALTO. LA MAGICA ATMOSFERA AUTUNNALE È DOVUTA AL PIÙ GRANDE PRATO DI LARICI D'EUROPA, CHE NELLE PRIME NOTTI DI GELO DIVENTA DAL ROSSO FUOCO AL GIALLO ORO.

Quando l'estate volge al termine e le temperature si abbassano, gli alberi a foglia caduca si trasformano ovunque in un fuoco d'artificio di colori, prima di gettare le foglie e prepararsi all'arrivo del freddo. Nel mezzo di questo periodico spettacolo autunnale, i prati di larici sul Salto, a 1.000-1.500 metri di altitudine, risplendono. Il cielo azzurro terso apre una vista mozzafiato sul paesaggio dolcemente ondulato dell'altopiano, mentre le maestose Dolomiti fanno da sfondo in lontananza.

Il modo migliore per esplorare questo spettacolo naturale così unico è percorrere i numerosi sentieri abbastanza pianeggianti e comodi. Le escursioni autunnali sui sentieri tematici intorno ai prati di larici sono ideali per le famiglie. Il Sentiero "Guggn", il Sentiero legnaiuolo "Avia", quello sulla storia di Valas, il Sentiero di S. Martino e quello sui castelli invitano a scoprire la natura e la storia della zona. Il Sentiero delle leggende, invece, racconta storie misteriose del Salto in 16 tappe, mentre durante l'escursione che prende il nome dagli omini di pietra "Stoanerne Mandln", incontrerete oltre 100 di queste figure formate da cumuli di sassi. Un'esperienza speciale è la passeggiata a cavallo o in carrozza attraverso l'altopiano di larici con i cavalli avignesi originari proprio di queste zone. Info:

www.jenesien.net

Ma come fa il larice ad adattarsi alle condizioni estreme di montagna, fino a 2.500 metri di altitudine? Per sopravvivere in questo ambiente, questa specie arborea ha sviluppato un ingegnoso trucco di sopravvivenza: a novembre perde gli aghi. Questo gli permette di resistere a temperature fino a -40°. Prima di far cadere gli aghi, la pianta ne estrae tutte le sostanze nutritive e le immagazzina nel tronco e nelle radici per utilizzarle successivamente per lo sviluppo di nuovi aghi. Allo stesso tempo, gli aghi vengono privati della clorofilla che conferisce loro il colore verde fresco. Di conseguenza, gli aghi brillano di un colore giallo oro prima di



cadere, ormai privi di sostanze nutritive.

Il larice svolge un ruolo essenziale nell'ecosistema: i suoi aghi forniscono cibo e habitat a diversi animali, soprattutto insetti, uccelli e scoiattoli. Grazie alla sua capacità di liberarsi degli aghi, contribuisce alla formazione di humus durante la stagione fredda. È anche una specie pioniera poco esigente, cioè predilige i terreni aperti e colonizza le aree spoglie dopo gli incendi boschivi, contribuendo così al rimboschimento delle aree problematiche.

IL LARICE PIÙ ANTICO SULL'ALTIPIANO DEL SALTO

L'albero, con una circonferenza di 6,40 e un diametro di ben 2 metri, si trova nella zona di Montoppio, a 1.435 m di altitudine. Una targa sul tronco dell'albero lo indica in modo inequivocabile.

Si tratta del larice più antico della zona. La sua chioma raggiunge i 24 metri. Purtroppo, questo larice mammut è stato in parte danneggiato dalla pressione della neve nell'inverno 2008/2009.

Escursione suggerita: partendo dal parcheggio presso i campi sportivi di via Valas, la passeggiata circolare si snoda lungo il sentiero n. 1/E5 passando per il ristorante Stella Alpina, attraverso il Salto fino al maso Wirtshof. Da qui si imbecca il sentiero n. 6 e 12B fino alla malga Gschnoferstall, poi si prosegue sul n. 12 passando il larice antico e si torna alla Stella Alpina attraverso il sentiero n. 7.



© 8

© 28

SALTEN PLATEAU'S OLDEST LARCH

With a circumference of 6.40 metres, a diameter of no less than 2 metres and a crown reaching up to 24 metres, this ancient landmark is found near Nobls, at an altitude of 1,435 metres. A plaque on the trunk of the tree provides all the details. Unfortunately, this mammoth larch was partially damaged by the weight of snow, during the 2008/2009 winter.

Suggested hike: Starting from the car park by the sports grounds, the circular hike follows trail no. 1/E5, past the Edelweiss restaurant, across Salten to the Wirtshof farmstead. From here, take trail no. 6 and 12B to the Gschnoferstall hut, then continue on trail no. 12, past the old larch tree and back to the Edelweiss, via trail no. 7.

EN / THE FIERY LARCHES

INDIAN SUMMER ON THE SALTEN/SALTO PLATEAU. THE MAGICAL AUTUMN ATMOSPHERE IS DUE TO EUROPE'S LARGEST LARCH MEADOW, TURNING FROM FLAMING RED TO GOLDEN YELLOW ON THE FIRST FROSTY NIGHTS.

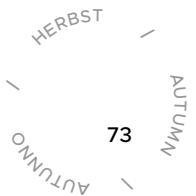
As summer draws to a close and temperatures drop, deciduous trees everywhere explode into colour, just before shedding their leaves to prepare for the coming cold. In the midst of this annual autumnal spectacle up on the Salto, at an altitude of 1,000 to 1,500 metres, the larch meadows glow. The clear blue sky opens up a breathtaking view of the plateau's gently undulating landscape, with the distant, majestic Dolomites as the backdrop.

The many, reasonably flat and comfortable trails make exploring this unique natural spectacle easy, with autumn hikes on the themed trails around the larch meadows ideal for families. The Guggn Trail, the Avia Woodland Trail, the Valas History Trail, the St. Martin Trail and the Castle Trail all beckon you to discover the nature and history of the area. The Legends Trail, on the other hand, tells mysterious tales of the Salto in 16 stages, while on the Stoanerne Mandln hike, you'll encounter more than 100 stone figures. A horse or carriage ride across the larch plateau, with Haflinger

horses native to this area, is an unforgettable experience. Info:

www.jenesien.net

For a tree to survive the extreme alpine conditions at up to 2,500 metres is no mean feat. The larch does so having developed an ingenious survival trick: it loses its needle-like leaves in November. This allows it to withstand temperatures as low as minus 40 degrees. Before dropping its leaves, the plant extracts all the nutrients from them and stores them in the trunk and roots, for use later in the development of new needles. At the same time, the foliage is stripped of the chlorophyll that gives it that fresh green colour. As a result, leaves glow a golden yellow colour before they fall, devoid of nutrients. The larch plays an essential role in this ecosystem. Its leaves provide food and habitat for various animals - especially insects, birds and squirrels. Thanks to its ability to shed its leaves, it contributes to the formation of humus during the cold season. It's also an undemanding pioneer species, preferring open land and colonising bare areas after forest fires, thus contributing to the reforestation of problem areas.



SAN MARTINO IN CAMPIGLIO

Gioiello di arte sacra con stupefacenti affreschi del XV
secolo sulla via del Brennero

IT / **N**on sono tanti i bolzanini che conoscono dall'interno questa piccola chiesa a nord della città, poco appariscente dall'esterno ma molto in vista dal finestrino dell'automobile passando in autostrada, poiché situata a pochi centimetri dal guardrail. L'attuale impianto risale al 1303, come si legge in originale sulla facciata settentrionale accanto agli affreschi della Madonna, di San Cristoforo, San Giorgio e San Martino. È in tardo stile romanico a navata unica con campanile che si erge sul coro. Sappiamo da documenti conservati nel Tesoro del Duomo di Bolzano che fu consacrata nel 1180 e dedicata ai patroni dei viandanti San Martino e San Leonardo, santi molto vicini al popolo contadino. L'interno è ricoperto di straordinari affreschi di **scuola bolzanina del XV secolo**.

Andiamo a visitare la chiesetta con una delle guide bolzanine esperte di arte sacra e "clavigero" di questo capolavoro decisamente sottostimato, con Werner Wallnöfer. È lui ad aprirci il portone di legno per farci entrare in uno spazio coloratissimo e pieno di meraviglie dipinte sulla navata, all'interno del coro e sulla volta ogivale.

Sono tre le scuole di pittura gotica presenti all'interno – tutte del Quattrocento, sull'altare la scuola "nordica", quella più vecchia, con i visi accentuati dei 12 apostoli e una Madonna con il Salvatore, ma ancora senza prospettiva. Quella maggiormente rappresentata, invece, è la scuola cosiddetta bolzanina influenzata da Giotto, solo pochi anni più tardi – forse nel 1403, con la raffi-

gurazione della Passione di Cristo ed alcuni santi protettori oltre alla scena dell'Adorazione dei Magi, e poi Dio Padre sulla volta, circondato da angeli musicanti e dai Padri della Chiesa. Questi dipinti utilizzano la prospettiva e la variatio posturale, usano pigmenti sgargianti, soprattutto la preziosissima azzurrite e l'oro. E poi, verso la metà del XV secolo, vennero distrutti parte degli affreschi per aprire due finestre e un portale, nel corso di questi lavori vennero dipinte alcune nuove scene nel coro, con un ulteriore San Martino che divide il mantello, Maria con il Bambino e il generoso donatore. Lo stile e i colori sono inconfondibilmente diversi e più recenti.

Insomma, si tratta di una chiesa parlante, che racconta ai propri visitatori gran parte del Vangelo tramite i suoi affreschi. La chiesa è sicuramente nata come chiesa per i viandanti sulla via del Brennero a fianco alla stradina sulle sponde del fiume Isarco, allora l'unico collegamento da Nord a Sud. A costruirla e pagarla sono stati gli abitanti della frazione Campiglio, una delle piccole comunità rurali che componevano il comune di Dodiciville, fino al 1911 comune a sé stante, oggi quartiere di Bolzano. L'ultimo restauro, finanziato dall'A22, risale al 2008/2009.

Grazie alla collaborazione con la Parrocchia del Duomo e con il Touring Club Italiano, l'Azienda di Soggiorno di Bolzano apre questa piccola chiesa ogni sabato pomeriggio in via straordinaria, dai primi di aprile a fine ottobre dalle ore 14 alle 16; ingresso libero.

Chiesetta bolzanina dedicata a San Martino, via Alto Adige, 60 (accanto all'A22 da un lato e alla strada provinciale dall'altro); raggiungibile sia con l'autobus linea 183 (dalla stazione di Bolzano fino all'azienda MILA) che in macchina.

(ar)



Guida e custode della chiave Werner Wallnöfer all'entrata



I due strati del dipinto che raffigura San Cristoforo

KIRCHE ST. MARTIN IN KAMPILL

Ein Aha-Erlebnis selbst für Bozner:innen. Das Kleinod nördlich der Stadt kennen nur wenige von innen. Außen unscheinbar, doch von der Autobahn aus dem Autofenster ein Wahrzeichen der Stadt geworden. Es handelt sich um eine spätromanische einschiffige Kirche, erbaut als Chorturmkirche wie in der Gegend üblich. Der heutige Grundriss stammt aus dem Jahr 1303. Aus Dokumenten in der Bozner Domschatzkammer wissen wir, dass sie bereits 1180 geweiht wurde und den Schutzheiligen der Reisenden und der Bauern, St. Martin und St. Leonhard, gewidmet ist. Das Innere ist von oben bis unten mit erstaunlichen Fresken der Bozner Schule des 15. Jahrhunderts ausgeschmückt. Die Wandmalereien erzählen – für alle verständlich – die wichtigsten Etappen des Evangeliums.

Dank der Zusammenarbeit mit Dompfarrei und italienischem Touring Club öffnet das Bozner Verkehrsamt die kleine Kirche ausnahmsweise jeden Samstagnachmittag - von Anfang April bis Ende Oktober von 14 bis 16 Uhr; der Eintritt ist frei.

Südtiroler Straße 60, Bozen; Bus Nr. 183 (ab Bahnhof, Ausstieg MILA) oder mit dem Auto

CHURCH OF ST. MARTIN IN KAMPILL

A wow experience, even for locals. Not many know the inside of this gem in the north of the city. Its rather understated exterior has become somewhat of a Bolzano landmark for those travelling past it on the motorway. This a late Romanesque church with a single nave and choir tower, as is typical of the area. Although the present layout dates from 1303, documentary evidence in Bolzano Cathedral's Treasury tell us it was consecrated as early as 1180 and dedicated to the patron saints of travellers and farmers: St. Martin and St. Leonard. From top to bottom, the interior is adorned with astonishing frescoes by the Bolzano school of the 15th century. These frescoes recount the most important stages of the Gospel in ways easily recognisable even today.

Thanks to the cooperation between the Cathedral parish and the Italian Touring Club, the Bolzano Tourist Office opens the small church every Saturday afternoon - from the beginning of April to the end of October from 2 to 4 p.m.; admission is free.

Südtiroler Straße-via Alto Adige 60, Bolzano; bus no. 183 (from the railway station to bus stop MILA) or by car





70

San Martino è raffigurato ben tre volte nella chiesetta

HÖCHSTER APFELGENUSS

Unser Genussladen am Ritten

Inmitten von Apfelgärten in der herrlichen Bergluft am Ritten, wachsen unsere Äpfel und entsteht unser Bergapfelsaft. Eine feine Erfrischung für Zwischendurch und ein zeitgemäßer Speisenbegleiter. Apfelsaft, wie Sie ihn so noch nicht genossen haben. Überzeugen Sie sich selbst und kommen Sie in unseren Genussladen in Unterinn am Ritten, nicht weit von Bozen. Ein lohnendes Ausflugsziel für Reisende, die auf der Suche nach einem Geschmackserlebnis sind. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Geöffnet von Montag bis Freitag von 8 bis 17 Uhr
Führung mit Verkostung auf Anfrage!



PURO PIACERE DI MELA

La nostra Bottega dei Sapori sul Renon

Nella nostra tenuta immersa nei meleti esposti all'aria di montagna dell'altopiano del Renon, crescono le nostre mele e nasce il succo di mela di montagna. I nostri succhi rappresentano un piacevole momento di benessere e un sorprendente abbinamento in cucina e a tavola. Scopritelo e passate nella nostra bottega dei sapori ad Auna di Sotto sul Renon, poco distante da Bolzano. Una scappata proficua per viaggiatori in cerca di gustose novità! Vi aspettiamo!

Aperto da lunedì a venerdì dalle ore 8 alle 17
Visite guidate con degustazione su richiesta!

Kohl Bergapfelsäfte | Succhi di mela di montagna
 39054 Unterinn am Ritten, Hauptstraße 35
 39054 Auna di Sotto sul Renon, Via Principale 35
 tel. +39 0471 359 442 | kohl@kohl.bz.it | www.kohl.bz.it

PURE APPLE DELIGHT

Our deli farm shop on the Ritten

On our farm, surrounded by apple orchards in the wonderful mountain air on the Ritten, is where the apples grow and our mountain apple juice is produced. Refreshing treats for in-between and the modern approach to food pairing. Apple juices such as you have never tasted before. Convince yourself and come to our deli farm shop on the Ritten, not far from Bolzano. A worthwhile destination for travelers in search of a new taste experience. We are looking forward to your visit!

Open Monday to Friday from 8 a.m. to 5 p.m.
Guided tours with tasting on request!



77



SOGNARE IN GRANDE

Ritratto del primo affiniatore di succo
di mela in Italia: Thomas Kohl

THOMAS KOHL

classe 1970, cresciuto nel maso
dove tuttora lavora.

Dopo aver frequentato la Scuola professionale
Laimburg nella sezione di viti- e frutticoltura,

Thomas ha lavorato come contadino
nell'azienda agricola del padre iniziando

30 anni fa a coltivare mele oltre alla

tradizionale produzione di latte. Inoltre,
ha lavorato come guida turistica, in giro

per il mondo, organizzando viaggi per
agronomi. Subentrando nella gestione

del maso, tuttavia, ha trovato il tempo per
realizzare il suo sogno lanciando sul mercato
un'alternativa analcolica al vino di qualità.

Nel 2004 rivoluziona l'azienda di famiglia
partendo con la produzione di succhi di mela
di montagna e raffinando progressivamente
la gamma di succhi.

IT / Perché la passione proprio per la mela?

La mela è versatile e ne esistono al mondo oltre 2.000 varietà, anche se al supermercato ne troviamo solo una decina-ventina al massimo. È a basso contenuto di carboidrati, è detox, è uno snack sano e veloce e quindi un alleato prezioso e dalle mille sfaccettature per la salute. Le mele di montagna lo sono ancora di più, perché grazie alle temperature più basse in quota il frutto cresce più lentamente concentrando i suoi aromi. In autunno poi abbiamo grossi sbalzi di temperatura tra notte e giorno, di conseguenza cresce il grado di acidità e il sapore ne giova molto – dolcezza e acidità si bilanciano meglio. Il succo di mela contiene 30 vitamine e oligoelementi, potassio e minerali come fosforo, calcio, magnesio e ferro, uniti all'effetto alcalino. Pressandola a freddo per tre volte come facciamo noi, si ottengono succhi di altissima qualità. Sono ancora affascinato dalle possibilità che offre questo frutto.



Come ha reagito il vicinato, quando ha iniziato la coltivazione di mele a 1.000 m?

La prima reazione quando inizi un nuovo percorso è sempre di grande scetticismo da parte dell'ambiente circostante. Noi eravamo una piccola azienda, una realtà contadina con bestiame, bovini da latte soprattutto. Era difficile sopravvivere nei primi anni Novanta senza specializzarsi o pensare a nuove nicchie. Inizialmente volevamo produrre e vendere mele come gli altri contadini altoatesini, solo in un secondo momento ho capito che con la mela dovevo trovare una nuova strada. Quando i miei genitori hanno passato le redini a me, il primogenito, ho colto l'occasione e mi sono lanciato nell'esperimento.

E come è nata la Sua passione per il succo di mela?

Quando ero ragazzo e frequentavo la Laimburg, mi piaceva moltissimo il mondo del vino e della vinificazione. Da lì a sviluppare l'idea di "vinificare" la mela, cioè di creare dei succhi premium per abbinarli ai pasti come alternativa al vino di qualità, beh, c'è voluto del tempo e tanta pazienza nei primi anni. Ora la vecchia stalla del maso ospita il sito di produzione che si trova proprio a fianco dei meleti con le varietà locali Rouge, Gravensteiner, Elstar, Rubinette, Pinova e Jonagold. E poi ho scelto due antichissime varietà – la Wintercalville e l'Ananasrenette – per la linea Grand Cru.

L'azienda KOHL produce succhi di mela di montagna su ca. 8 ettari a quasi 1.000 m di altitudine. Il maso si chiama Troidner ed è situato sull'altopiano del Renon nella frazione Auna di Sotto.

La selezione comprende succhi monovarietali, ottenuti da una sola varietà di mela (linea gourmet), succhi abbinati ad altri frutti, ortaggi ed estratti di fiori ed erbe (linea cuvée) e, per ultimo, succhi di varietà di mela antiche e quasi dimenticate che oggi tornano a fiorire sull'altipiano (linea grand cru solo in bottiglie magnum).

L'azienda impiega 12 collaboratrici e collaboratori oltre alla forza lavoro stagionale durante il periodo di raccolta e produce 500.000-600.000 litri all'anno che vengono commercializzati principalmente in Italia, esportati in 17 paesi, venduti nel settore della gastronomia di alto livello e in negozi specializzati, ma anche tramite onlineshop.

L'unicità di Kohl è lavorare le mele come si fa con il vino di qualità.

Visite guidate su prenotazione; durata: ca. 1,5 ore; ritrovo presso lo shop dell'azienda.

www.kohl.bz.it



Cosa vuol dire "affinatore" nel Suo settore?

Per i nostri succhi bisogna per prima cosa saper scegliere le varietà adatte, poi, dopo la raccolta, selezionare solo le mele più belle, quelle normalmente riservate al mercato fresco. Non aggiungiamo nulla e, attraverso tecnologie moderne, manteniamo inalterate tutte le sostanze della mela e soprattutto il suo gusto ben distinguibile, che voglio sia il più autentico possibile. Trovare i procedimenti giusti per avere questi risultati e saper consigliare a chi berrà il prodotto il calice adatto, la temperatura perfetta, l'abbinamento a pietanze che ne facciano risaltare il gusto, questo è il compito di un affinatore di succo di mela. Chi impara a destreggiarsi nell'arte della degustazione di succhi di mela sa di cosa parlo.

Cosa comporta la qualità di un succo di mela a questi livelli?

Dopo la scelta della varietà, sicuramente la raccolta che viene fatta rigorosamente a mano e in due, anche tre riprese, perché si raccolgono solo le mele mature. Poi è determinante la cura nel procedimento di pressatura e di imbottigliamento, visto che si tratta di un prodotto naturale senza aggiunte e senza conservanti. La filosofia dell'azienda come criterio di qualità comprende l'attenzione per l'ambiente in ogni singolo step.

(ar)



7©

DE / TRÄUME GROSS

DER ERSTE APFELSAFT-AFFINEUR ITALIENS IM GESPRÄCH: THOMAS KOHL

Jahrgang 1970, am Troidnerhof aufgewachsen, wo heute sein Unternehmen steht. Thomas hat die Obst- und Weinbau-Schule Laimburg besucht, im elterlichen Milch-Traditionshof und als Reiseleiter und Organisator für landwirtschaftliche Reisen gearbeitet, bevor er den Hof übernommen und seinen Traum verwirklicht hat, mit dem Start einer etwas besonderen Bergapfelsaft-Produktion und Vermarktung 2004.

Warum die Leidenschaft für Äpfel?

Der Apfel ist vielseitig, kohlenhydratarm, wirkt entgiftend, ist ein gesunder Snack und somit ein wertvoller Verbündeter für eine gesunde Ernährung. Bergäpfel sind sogar noch wertvoller, denn dank der niedrigeren Temperaturen in der Höhe wachsen die Früchte langsamer und konzentrieren ihre Aromen. Im Herbst gibt es große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, wodurch der Säuregrad steigt und der Geschmack sich intensiviert. Durch unsere dreimalige Kaltpressung erhalten wir Säfte von höchster Qualität.

Was bedeutet „Affineur“ in Ihrer Branche?

Wir wählen für den Saft nur die besten Äpfel, die normalerweise für den Frischmarkt reserviert sind, und fügen nichts hinzu, um die Authentizität der Sorte zu

KOHL

produziert Bergapfelsaft auf ca. 8 Hektar auf 1.000 m Höhe. Der Hofbetrieb Troidner befindet sich am Ritten im Ortsteil Unterinn.

Das Sortiment umfasst sortenreine Säfte (die Gourmetlinie aus einer einzigen Apfelsorte), Apfelsaft in Kombination mit anderen Früchten, Gemüsesorten, Blumen- und Kräuterextrakten (Cuvée-Linie) und nicht zuletzt Säfte aus alten, fast vergessenen Apfelsorten (Grand Cru-Linie nur in Magnumflaschen).

Das Unternehmen beschäftigt 12 Mitarbeiter:innen zusätzlich zu saisonalen Erntehelfern und produziert bis zu 600.000 Liter im Jahr. Die edlen Bergapfelsaft-Flaschen werden in Italien vermarktet und in 17 Länder exportiert, an die gehobene Gastronomie und in Fachgeschäften verkauft, auch über den eigenen Online-Shop. Die Einzigartigkeit besteht darin, Äpfel wie Qualitätswein zu verarbeiten.

Betriebs-Führungen nach Vereinbarung -
Dauer: ca. 1,5 Stunden;
Treffpunkt im Kohl-Laden.

www.kohl.bz.it

erhalten. Die Aufgabe eines Apfelsaftveredlers ist es, die richtigen Verfahren zu finden, um diese Top-Ergebnisse zu erzielen, dann auch die Beratung: das richtige Glas, die perfekte Temperatur, die Kombination mit Gerichten, die den Geschmack hervorheben.

Was macht die Qualität eines Apfelsaftes auf diesem Niveau aus?

Nach der Auswahl der Sorte sicher die Ernte, die in reiner Handarbeit und in bis zu drei Durchgängen erfolgt, weil wir nur reife Äpfel pflücken. Dann ist die Sorgfalt beim Pressen und Abfüllen entscheidend, denn es handelt sich um ein Naturprodukt ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe.



70



71

EN / DREAM BIG

A CONVERSATION WITH THOMAS KOHL: ITALY'S FIRST APPLE JUICE *AFFINEUR*.

Born in 1970, Thomas grew up on the Troidnerhof, today his company's home. He attended the Laimburg School of Fruit and Viticulture, working on his family's traditional dairy farm and as a tour organiser and guide for agricultural trips. He then went on to take over the farm and, in 2004, to realise his dream: gourmet alpine apple juice production.

Why the passion for apples?

Apples are so versatile! They're low in carbohydrates and have detoxifying properties, making them a healthy snack and a key part of a healthy diet. Alpine apples have even more benefits, because thanks to the lower temperatures at altitude, the fruit grow more slowly and flavours become more concentrated. In autumn, there are large temperature fluctuations between day and night, which increase the acidity and intensify the flavours. Our three cold pressings give us juices of the highest quality.

What does "affineur" mean in your line of work?

Only the best apples are selected for our juice. And since there are no additives, it's normally reserved for the fresh market. In this way we preserve the variety's authenticity. The role of an apple juice *affineur* is to find the right processes to achieve these top results, then also give advice on the right glass, or the perfect temperature and food combinations to bring out the flavour.

KOHL

Produces alpine apple juice on about 8 hectares, at an altitude of 1,000 m.

The Troidner farm is on the Ritten, in the Unterinn district.

The product range includes single-variety juices (the gourmet line from a single apple variety); apple juice combinations with other fruit, vegetable, flower and herb extracts (*cuvée* line); and last but not least, juices from old, near forgotten apple varieties (Grand Cru line, only in magnum bottles).

Kohl has a dedicated team of twelve, in addition to seasonal harvest workers, who produce up to 600,000 litres a year. These refined alpine apple juices are marketed in Italy and exported to 17 countries. They can be found in upmarket gastronomy and in specialised shops, or even via the company's own online shop. The uniqueness lies in processing apples like quality wine.

Guided tours of the farm by appointment - duration: approx. 90 mins; meeting point in the Kohl shop.

www.kohl.bz.it

What makes the quality of an apple juice at this level?

Of course, the variety selected. But the harvest also, which we do only by hand and in up to three runs, because we only pick perfectly ripe apples. Then, the care in pressing and bottling is another crucial step, since it's a natural product, free of additives and preservatives.



DER ERD.VERBUNDENE TÜFTLER

Heinrich Schneider und seine Küchen-Philosophie im Sarner
“Terra, the magic place” am Auener Hof.



DE /

2

Michelin Sterne, eine Kindheit im Wald und auf der Wiese. Was wie ein Traum klingt, ist seit einigen Jahren Wirklichkeit. Bis hierhin gebracht haben ihn Fleiß, Hartnäckigkeit und die Liebe zur Natur. Heinrich Schneider rangiert spätestens seit dem vergangenen Sommer offiziell unter den „besten Köchen der Welt“, seit er im Juni 2023 eine Kultstatus-Erfahrung gemacht hat. Wo? Im Hangar-7 des Restaurants Ikarus, wo er einen Monat lang als Gastkoch den Zauber seiner Kräuterküche aufkredenzen durfte. Seit 20 Jahren lockt das ambitionierte Gastkochkonzept der internationalen Haute Cuisine auf den Salzburger Flughafen. Unter der Leitung von Executive Chef Martin Klein und Patron Eckart Witzigmann werden im Monatsrhythmus die kreativsten und erfolgreichsten Spitzenköche der Welt in die Glasarchitektur des Hangar-7 eingeladen. Auf der Ikarus-Webseite liest sich Schneiders Aufenthalt folgendermaßen: „Ein kulinarischer Streifzug durch die Sarntaler Bergwelt wird zur Geschmacksexpedition, auf der Schritt für Schritt genussvolle „Magic Moments“ warten – eine eindrückliche Kombination aus Terroir und Magie.“

Terroir bezeichnet hier die Herkunft Schneiders und seine Verbundenheit mit diesem ruhigen Ort: 12 Autominuten vom Dorfkern Sarntheins entfernt in Richtung Auener Alm auf über 1.600 m hat Heinrich Schneider zusammen mit seiner Schwester Gisela 1998 den elterlichen Betrieb Auener Hof übernommen und mit den Jahren zu einem exklusiven Gourmetempel gemacht, dem höchstgelegenen Sternerestaurant Italiens. 2008 wurde das Restaurant mit dem ersten Michelinsterne, neun Jahre später mit dem zweiten Stern ausgezeichnet; der Gault Millau vergab 4 Hauben und Falstaff 98 Punkte und 4 Gabeln für „Terra, the magic place“. Und das sind nur die bekanntesten unter den internationalen Küchen-Auszeichnungen.

Magisch ist der abgelegene Ort fernab jeder Hektik mit Blick auf die Dolomitenkulisse, ebenso magisch sind die Kochkünste des Sarner Originals, der nach Abschluss seiner klassischen Südtiroler



Kochlehre seine Künste im Auberge du cheval blanc in Lembach verfeinert hat genauso wie im Hotel *La Perla* in Corvara und im Hotel Völlaner Hof in Völlan. Seinen eigenen Stempel hat der heute 50-Jährige dem „Terra“ graduell mit einer Küchenphilosophie aufgedrückt, die im Wald und am Wiesenrand beginnt, beim Wild und bei den Blumen, eben dort, wo er großgeworden ist und wo er das Glück hatte, barfuß spielen zu dürfen und damit die Kräuter der bäuerlichen Apotheke und Küche hautnah kennenzulernen.

Schneiders Tag beginnt gewöhnlich schon sehr früh, selbstredend in der Küche, allerdings mit großzügigem Blick auf die Natur: Sein Arbeitsplatz liegt im schönsten Teil des Hauses, nach Süden ausgerichtet. Durch die großen Fenster erhascht er frühmorgens häufig einen Blick auf grasende Rehe, die nur die besten Grashalme und Kräuter zu ihrem Frühstück machen. Das hat er sich abgeschaut. Die üppige Pflanzenwelt der Sarner Berge, ihrer Wildkräuter und -knospen, ist nämlich die Basis von Heinrich Schneiders Küchentüfteleien. Ihr bunter Überfluss das Geheimnis seiner sehr individuellen Kreationen. Um die Berge aufs Teller zu zaubern, reichen wenige Schritte in sein geliebtes Umfeld, zu Gundelrebe, Frauenmantel und Wilde Möhre, dafür dann viele



Stunden schweißtreibende Präzisionsarbeit seiner Brigade in der Küche. Denn das nachhaltige Menü ist trotz Bodenständigkeit aufwändig vorzubereiten, hält für den Gaumen aber umso mehr Überraschungen bereit. „Der bescheidene Mann aus dem Wald“, wie ihn eine italienische Gourmet-Plattform nennt, schöpft aus dem Vollen.

Terra: Bis 5. November abends geöffnet, So und Mo Ruhetag.
(ar)

www.terra.place



5 ©



5 ©

5 ©

**SARNER KUCHL:
TRADITION & ZEITGEIST
21.10.-5.11.2023
IM GASTHAUS SONNE**



Die Sarner Küche ist bekannt dafür, dass sie überlieferte Rezepte aus der bäuerlichen Welt des Tals hochleben lässt. Da stellen sich nicht nur Spitzenköche mit ihren Michelin-Sternen alltäglich zur Probe, sondern auch die einfache(re) Küche, die Landgasthäuser und Buschenschänke der Gegend. Ob würzig-deftig oder raffiniert-delikat, während der Sarner Spezialitätenwoche “Sarner Kuchl” vom **21. Oktober bis zum 5. November** in Astfeld kommen alle Gaumen auf ihre Kosten, mit kulinarischen Sarner Originalgerichten wie Erdäpfplattlar, Geselchtem, Saurer Suppe, Buchweizennocken oder -nudeln, Lammeintopf, Variationen vom Wild und natürlich Kiechln, Krapfen und “schworzplentandr Riebl” (Buchweizenschmarren). Das Menü ist ein kulinarisches und ein sprachliches Feuerwerk: lustige Lektionen im Sarner Dialekt (mit Übersetzung). Noch ein Beispiel gefällig? Erdäpfli-Wildkreitursoulit (Kartoffel-Kräutersalat).

Eine 40-jährige Tradition hat die “Sarner Kuchl” mittlerweile. Seit 2022 findet sie im Gasthof Sonne statt. Günther Kröss ist dessen Chef - bereits die dritte Generation im Familienbetrieb. In der Küche steht seit drei Jahrzehnten Walther Mayrhofer. Den zwei Gastronomen – Kröss und Mayrhofer - liegt es am Herzen, alte Sarner Rezepte weiterzutradieren und sie mit Pfiff neu zu interpretieren, mit heimischen Produkten der kleinen Kreisläufe, ob Latsche, Preiselbeere oder Fleisch von Ochs und Schaf nach dem Almbetrieb. Die Überzeugung dahinter schmeckt man!

Tischreservierungen nicht vergessen!

www.gasthof-sonne.com

IT / FRESCO DI MONTAGNA

HEINRICH SCHNEIDER E LA SUA FILOSOFIA IN CUCINA AL "TERRA, THE MAGIC PLACE" PRESSO L'AUENER HOF IN VAL SARENTINO.

2 stelle Michelin, un'infanzia nel bosco e in mezzo ai prati. Quello che può sembrare un sogno è diventato realtà. Dopo anni di duro lavoro, la perseveranza e l'amore per la natura lo hanno portato a dove è ora. Heinrich Schneider è ufficialmente annoverato tra i "migliori chef del mondo", ora più che mai dopo la sua esperienza nel giugno 2023 a Salisburgo, allo Hangar-7 del ristorante Ikarus, dove per un mese gli è stato concesso, come chef ospite, di mostrare e far assaporare la sua cucina sarentinese.

Le origini di Schneider e il suo attaccamento a questo luogo tranquillo sono il fulcro della sua creatività in cucina: a 12 minuti d'auto dal centro di Sarentino vicino alla malga Auener, a oltre 1.600 metri di altitudine, Heinrich Schneider, insieme alla sorella Gisela, ha rilevato l'azienda dei genitori Auener Hof nel 1998 e, nel corso degli anni, l'ha trasformata in un esclusivo tempio del gourmet, il ristorante più stellato d'Italia in alta quota. Nel 2008 il ristorante ha ottenuto la prima stella Michelin, nove anni dopo la seconda; Gault Millau ha assegnato 4 toques e Falstaff 98 punti e 4 forchette per il suo ristorante "Terra", con un'arte culinaria che inizia ai margini del bosco, con la selvaggina e i fiori, con le erbe officinali e aromatiche. La giornata di Schneider parte di solito molto presto, nella sua cucina con una maestosa vista sulla natura. Attraverso le grandi vetrate esposte a sud intravede i caprioli al pascolo la mattina presto, che fanno colazione con le erbe e gemme più delicate. Li ha spiati e copiat. La lussureggiante flora delle Alpi Sarentinesi, le sue erbe selvatiche e i suoi germogli sono infatti alla base degli armeggi in cucina di Heinrich Schneider. La loro colorata abbondanza è il segreto delle sue personalissime creazioni.

Terra: aperto la sera fino al 5 novembre, chiuso la domenica e il lunedì.

www.terra.place



TRADIZIONE E ATTUALITÀ IN CUCINA 21.10.-5.11.2023

La "Sarner Kuchl" è nota per la sua capacità di reinterpretare le vecchie ricette del mondo contadino della val Sarentino. Questa creatività non viene messa alla prova quotidianamente solo dai grandi chef con le loro stelle Michelin, ma anche dalla cucina più povera, dalle locande e malghe sarentinesi. Ce n'è per tutti i gusti, che si tratti di piatti sapidi o raffinati - durante le Settimane delle specialità dedicate alla tradizione della valle "Sarner Kuchl", dal **21 ottobre al 5 novembre**, presso il **ristorante Gasthof Sonne** a Campolasta. Sono proprio i piatti originali della cucina locale a fungere da catalizzatore: *Erdäpflplattlar* (frittelle di patate), carne affumicata, trippa agrodolce, canederli di grano saraceno, stufato di agnello, le variazioni di selvaggina e poi naturalmente frittelle e krapfen dolci. Il menu è un fuoco d'artificio tanto culinario quanto linguistico: divertenti lezioni di dialetto sarentinese (con traduzione).

Le Settimane delle specialità "Sarner Kuchl" ha una tradizione quarantennale. Dal 2022 si tiene presso il Gasthof Sonne.

www.gasthof-sonne.com



50



51

EN / **ALPINE FRESH**

HEINRICH SCHNEIDER AND HIS KITCHEN PHILOSOPHY ON TERRA, THE MAGIC PLACE, AT THE AUENER HOF IN SARNTAL VALLEY.

With two Michelin stars, and a childhood in the woods and meadows, it seems like his dream has come true. Years of perseverance and hard work, and a love of nature, have brought him to where he is now. Heinrich Schneider is officially counted among the world's best chefs, now more than ever after his experience in June 2023 in Salzburg, at the Hangar-7 restaurant Ikarus. As guest chef for a month, he showcased the flavours of his Sarntaler cuisine.

At the heart of Schneider's culinary creativity are his origins and attachment to this tranquil place. At an altitude of over 1,600 metres, and only twelve minutes' drive from the centre of Sarntal, near the Auener Alm, is his family-owned Auener Hof. Heinrich, together with his sister Gisela, took over from their parents in 1998 and over the years have transformed it into an exclusive gourmet temple - the most starred restaurant in Italy and the highest altitude restaurant. In 2008, the restaurant was awarded its first Michelin star, nine years later its second. Gault Millau awarded 4 toques and Falstaff 98 points and 4 forks for its 'Terra' restaurant. The culinary artistry that begins at the edge of the forest, with game and flowers, medicinal and aromatic herbs. Schneider's day usually starts very early, in his kitchen, with a majestic view of nature. Through the large south-facing windows, he can see deer grazing early in the morning, breakfasting on the most delicate herbs and buds, which led to inspiration. The luxuriant flora of the Sarntal Alps, the wild herbs and buds, are very much the foundation of his culinary alchemy. Their colourful

**TRADITION AND INNOVATION
IN THE KITCHEN**

21st Oct – 5th Nov, 2023

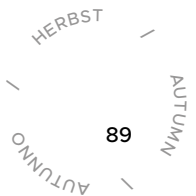
The *Sarner Kuchl* is known for its ability to reinterpret old farmhouse recipes from the Sarntal valley. This creativity is not only put to the test on a daily basis by the Michelin-starred great chef, but also by the more humble cuisine of the Sarntaler inns and alpine pastures. There is something for everyone, whether rustic or refined, during the *Sarner Kuchl* speciality weeks, dedicated to the valley tradition. From **21st October to 5th November**, at the **Gasthof Sonne** restaurant in Astfeld. It is the original, local dishes that are the catalyst: Erdäpfelplattlar (potato fritters), smoked meats, sweet and sour tripe, buckwheat dumplings, lamb stew, game variations and then, of course, pancakes and sweet *krapfen*. The menu is a culinary and linguistic spectacle, an entertaining lesson in Sarntal dialect (with translation). The *Sarner Kuchl* speciality weeks goes back 40 years, with the Gasthof Sonne playing host since 2020.

www.gasthof-sonne.com

abundance is the secret to his highly personal creations.

Terra: open evenings until 5th November, closed Sundays and Mondays.

www.terra.place



EVENTS BOLZANO/BOZEN



VISITE GUIDATE STADTFÜHRUNGEN GUIDED TOURS

L'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano propone un ricco programma di visite guidate della città e dei suoi dintorni, alla scoperta delle principali attrazioni storico-artistiche. Il programma è disponibile presso l'Ufficio Informazioni.

Auf Entdeckung gehen: Das Verkehrsamt Bozen bietet ein dichtes Programm an geführten Rundgängen zu den wichtigsten kunsthistorischen Schätzen der Stadt Bozen. Das Programm-Heft ist im Informationsbüro erhältlich.

The Tourism Board of Bolzano Bozen organizes a rich programme of guided walking tours of the historic town.

INFO:

**Azienda di Soggiorno e Turismo
Verkehrsamt Bozen - Tourism Board,
via Alto Adige / Südtiroler Straße 60**

T. +39 0471 307 000

www.bolzano-bozen.it



PROGRAMMI SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

THEATER- UND KONZERT- PROGRAMME

THEATRE PERFORMANCES & CONCERTS

www.konzertverein.org

www.kulturinstitut.org

www.theater-bozen.it

www.teatrocomunale.bolzano.it

www.teatrocristallo.it

www.carambolage.org

www.teatro-bolzano.it

www.theaterimhof.it

www.haydn.it



19a ©



19 ©



13 ©

EVENTS BOZEN BOLZANO

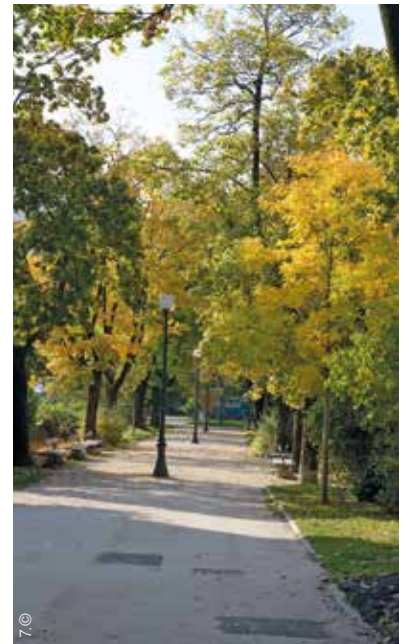
Scannen Sie den QR-Code, um in unserem Online-Veranstaltungskalender mit allen Aktualisierungen zu stöbern.

Consulta il nostro calendario degli eventi con tutti gli aggiornamenti scansionando questo codice.

View our events calendar with all updates by scanning this code.



www.bolzano-bozen.it



7 ©



7 ©



19 ©



EVENTS EPPAN/APPIANO

Scannen Sie den QR-Code, um in unserem Online-Veranstaltungskalender mit allen Aktualisierungen zu stöbern.

Consulti il nostro calendario degli eventi con tutti gli aggiornamenti scansionando questo codice.

View our events calendar with all updates by scanning this code.



www.eppan.com





34 ©



27 ©



27 ©

EVENTS LEIFERS/LAIVES

Scannen Sie den QR-Code, um in unserem Online-Veranstaltungskalender mit allen Aktualisierungen zu stöbern.

Consulti il nostro calendario degli eventi con tutti gli aggiornamenti scansionando questo codice.

View our events calendar with all updates by scanning this code.



www.suedtirols-sueden.info/de/leifers/



35 ©



33 ©



36 ©



37 ©



38 ©



37 ©

EVENTS
RITTEN/RENON

Scannen Sie den QR-Code, um in unserem Online-Veranstaltungskalender mit allen Aktualisierungen zu stöbern.

Consulti il nostro calendario degli eventi con tutti gli aggiornamenti scansionando questo codice.

View our events calendar with all updates by scanning this code.



www.ritten.com



35 ©



37 ©



37 ©



39 ©



8 ©



40 ©

EVENTS JENESIEN SAN GENESIO

Scannen Sie den QR-Code, um in unserem Online-Veranstaltungskalender mit allen Aktualisierungen zu stöbern.

Consulti il nostro calendario degli eventi con tutti gli aggiornamenti scansionando questo codice.

View our events calendar with all updates by scanning this code.



www.jenesien.net



40 ©



39 ©



8 ©



EVENTS SARNTAL/VAL SARENTINO

Scannen Sie den QR-Code, um in unserem Online-Veranstaltungskalender mit allen Aktualisierungen zu stöbern.

Consulti il nostro calendario degli eventi con tutti gli aggiornamenti scansionando questo codice.

View our events calendar with all updates by scanning this code.



www.sarntal.com





Thun.com



THUNIVERSUM

Via Galvani Straße 29, Bolzano Sud / Bozen Süd



Das nächste bm Heft – die Winterausgabe - erscheint Anfang Dezember 2023. Schneelandschaften und städtisches Wintertreiben. Bozen erfüllt seine Aufgaben sportlich, auch wenn sich die Stadt kulturell engagiert. Und bm hält fest, was der Advent an Überraschungen und an Wärmendem bereithält, in Text und Bild. Daneben Porträts, Gaumenfreuden, winterliche Ausflugsideen am Berg und Insider Tipps.

Il prossimo bm – l'edizione invernale - esce i primi di dicembre 2023. Paesaggi innevati e frenesia urbana invernale. Bolzano in questo periodo dell'anno si culla in attività ludiche e sportive, ma anche culturali. Il nostro bm cattura alcune delle sorprese e del calore dell'Avvento in testi e immagini. Inoltre, vi proponiamo ritratti bolzanini, delizie culinarie (non solo biscotti), idee per escursioni in montagna e consigli da insider.

The next bm - the winter edition - comes out in early December 2023. Snowy panoramas and the urban winter bustle. At this time of year, Bolzano is lulled by a range of recreational, sporting and cultural activities. Our bm Magazine captures the surprises and warmth of Advent in stories and pictures. In addition, we offer Bolzano portraits, culinary delights (not just our famous Christmas biscuits!), ideas for mountain hikes and local tips.

QUIZ: Soluzione da pag. 11

- a) Le tipiche castagnate altoatesine nacquero nei masi, a vendemmia terminata. La gente e i vicini passavano di maso in maso ad assaggiare il dolce mosto, il vino novello e le castagne arrostiti, in aggiunta ai krapfen dolci. Il ritrovo aveva luogo presso il torchio (lat. torquere – in dialetto sudtirolese “Törggelen”). Nelle tipiche locande fuori Bolzano e in Valle Isarco oggi vengono servite in aggiunta anche altre pietanze tipiche della cucina contadina e tutta una serie di “peccati di gola” della zona. Passare del tempo in compagnia, mangiando bene e bevendo del buon vino, dopo aver fatto un'escursione autunnale in montagna, meglio se a piedi, questo è il senso del “Törggelen” nell'interpretazione moderna.

bm

Bolzano Bozen Magazine

Registrazione al Tribunale di Bolzano
 Registereintragung Landesgericht Bozen
 Nr. 11/99 - 19.7.1999
 Edition: 8.000 bm3/2023
 Online-Magazine: www.bolzano-bozen.it
 facebook: @visitbolzanobozen
 instagram: @bolzanobozen

Editor

Azienda di Soggiorno Bolzano
 Verkehrsamt Bozen
 Tourist Board Bolzano
 via Alto Adige 60 – 39100 Bolzano
 Südtiroler Straße 60 – 39100 Bozen
 Tel. +39 0471 307000
 info@bolzano-bozen.it
 www.bolzano-bozen.it

Managing Editor

Roland Buratti

Director

Anita Rossi

Editorial staff

Anita Rossi (ar), Raoul Melotto (rm), Roberta Agosti, Elena Cortese, Martina Spinell, Monika Hellrigl, Doris Wieser, Martina Gamper, Evi Innerhofer, Nina Walterscheid-Müller, Walter Perkmann, Verena Gamper

Layout & art design

ma.ma promotion
 Marion Maier, Valentina Cincelli

Photography

Manuela Tessaro

Translation

Peter Brannick (pb)

Print

Sudtiroil Druck Snc, Tschermers- Cermes BZ

Foto Credits

Cover: Elisa Biscardi
 2.©Martin Rattini; 3.©Patrick Schwienbacher; 4.©Thomas Monsorno;
 5.©Stefan Voit/Red Bull Content Pool Photography; 6.©Thomas Roetting;
 7.©Manuela Tessaro; 8.©TV Jenesian; 9.©Michael Lange; 10.©DM Südtirol/Damian Pertoll; 11.©Tourismusverein Ritten/Karin Micheli; 12.©privat Gasserhof; 13.©SMG-Alex Filz-SBalance; 14.©Bad Isidor; 15.©www tschager-foto com; 16.©www.paolosavio.eu;
 17.©FC Südtirol; 18.©Patrick Schwienbacher; 19.©Thomas Roetting/Sylvia Pollex;
 19a.©Thomas Roetting; 20.©Daniele Fiorentino; 21.©Helmuth Rier;
 22.©Kottersteger; 23.©Frieder Blickle-EOS; 24.©Elisa Capellari;
 25.©Helmuth Rier/www fotorier it; 26.©Angelika Schwarz; 27.©Thomas Monsorno;
 28.©Michael Guggenberg; 29.©O. Seehauser; 30.© Eppan Tourismus/Marion Lafogler;
 31.©TV Eppan; 32.©Eppan Tourismus/Helmuth Rier; 33.©Tiberio Sorvillo, Luca Guadagnini/Room Numbers; 34.© Tourismusverein Leifers;
 35.©Tiberio Sorvillo/www visualite it; 36.©Tourismusverein Leifers/Monika Neiheisser;
 37.©Tourismusverein Ritten/Tiberio Sorvillo; 38.©AlexFilz;
 39.©Frieder Blickle/Roten Hahn; 40.©Luca Guadagnini, Tiberio Sorvillo/lineematiche;
 41.©Martin Rattini; 42.©Tourismusverein Sarntal/Carmen Moser; 43.©Reinswalder Bergbahnen; 44.©Ollerhond-Selbergmochts-Buch; 45.©Reinswalder Bergbahnen;
 46.©AG Burg Hocheppan GmbH, TV Eppan; 47.©kidscultureclub-MobileWerkstatt-KlobensteinGrundschule; 48.©Urban Flor; 49.©Karlheinz Sollbauer;
 50.©Verkehrsamt Bozen; 51.©Südtiroler Apfelkonsortium

Graphic elements: Designed by Freepik



**Willkommen auf einen zünftigen Schluck,
wo Südtiroler Tradition gelebt wird.**

**Benvenuti per un caloroso Prosit
dove si vive la tradizione altoatesina.**



Direkt am Hauptsitz der Spezialbier-Brauerei FORST in Algend empfängt Sie das traditionelle **Bräustüberl FORST** ganzjährig mit FORST-Bierspezialitäten und schmackhaften Südtiroler Gerichten. Der gegenüberliegende **Braugarten FORST** bietet zudem in den Sommermonaten eine weitere gemütliche Gelegenheit zum genussvollen Einkehren. Der **Forster Weihnachtswald** bietet ein märchenhaftes gastronomisches Erlebnis zur Weihnachtszeit.



Ein originelles Mitbringsel, welches an diesen malerischen, liebevoll gestalteten Ort erinnert, können Sie neben vielen Bierspezialitäten und Geschenkideen im **FORST Shop** oder online erwerben.

Erleben Sie Einblicke hinter die Kulissen der größten unabhängigen Privatbrauerei Italiens und reservieren Sie Ihre geführte Besichtigung.

Direktamente presso la sede di Birra FORST a Lagundo, il tradizionale **Bräustüberl FORST** vi accoglie tutto l'anno con specialità di Birra FORST e gustosi piatti altoatesini. Nei mesi estivi, il **Braugarten Giardino FORST**, situato di fronte, offre un'altra accogliente opportunità per sorseggiare una fresca birra FORST.



La **Foresta Natalizia** di Birra FORST offre un'esperienza gastronomica da favola nel periodo natalizio.

Oltre a molte specialità di birra e idee regalo, nello **FORST Shop** o online è possibile acquistare un souvenir originale che ricordi questo luogo pittoresco e progettato con amore.

Scoprite il mondo dietro le quinte del più grande birrifico indipendente italiano di proprietà privata e prenotate la vostra visita guidata.



Spezialbier-Brauerei FORST | Birra FORST

Vinschgauerstr. | via Venosta 8 · 39022-Forst/Algend | Lagundo · Tel. 0473 260 111 · E-mail: info@forst.it · www.forst.it

FORST Shop
Tel. 0473 260 360
E-mail: shop@forst.it

Braugarten FORST
Tel. 0473 447 727
E-mail: info@braugartenforst.com

Bräustüberl FORST
Tel. 0473 221 887
E-mail: bforst@forst.it



— 1896 —

RUNGGALDIER

TRACHT & TRADITION

Lauben 276 Portici | 39012 Meran|o | T. +39 0473 237 454 | www.runggaldier1896.com