

# bm

**BOLZANO BOZEN MAGAZINE**

AUTUNNO  
HERBST  
NR. 3 | 2024  
AUTUMN

with

**APPIANO / EPPAN**

**LAIVES / LEIFERS**

**RENON / RITTEN**

**SAN GENESIO / JENESIEN**

**Kraftort Wald  
Bolzano e il suo bosco  
Forest vitality**

**Arte & star bene  
Kunst im Stadtraum  
Bolzano Art Weeks**

**Wine production A-Z  
Bozens Weinsaison  
Le fasi del vino a Bolzano**





Contactless zahlen,  
*impactless leben*

Paghi contactless,  
*vivi impactless*



**Wähle die neue  
Sparkasse Card,  
die erste nachhaltig  
produzierte  
Sparkasse-Karte  
aus Holz**

Jetzt in der Filiale und im Online-Banking  
ON anfragen. Kontaktiere Sparkasse Meet:  
Tel 800 378 378, [info@sparkasse.it](mailto:info@sparkasse.it)  
für nähere Infos

**Scegli la nuova  
Sparkasse Card,  
la prima carta di  
debito Sparkasse  
in legno da filiera  
sostenibile**

Richiedila in filiale o tramite  
l'online banking ON. Per ulteriori  
informazioni contatta Sparkasse Meet:  
Tel 800 378 378, [info@sparkasse.it](mailto:info@sparkasse.it)



Weitere Infos zur  
Holzkarte auf [sparkasse.it](http://sparkasse.it)



Maggiori info sulla carta  
in legno su [sparkasse.it](http://sparkasse.it)

Werbemitteilung zur Verkaufsförderung. Der Verkauf von Produkten und Dienstleistungen unterliegt der Prüfung der Bank. Die wirtschaftlichen und vertraglichen Bedingungen sind in den Informationsblättern, verfügbar in den Filialen und auf [sparkasse.it](http://sparkasse.it), veröffentlicht. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. La vendita dei prodotti e dei servizi accessori è soggetta alla valutazione da parte della Banca. Per le condizioni contrattuali ed economiche consultare i fogli informativi disponibili nelle filiali e su [sparkasse.it](http://sparkasse.it).



**SPARKASSE**  
CASSA DI RISPARMIO



**CARE** lettrici e cari lettori,

nel settore turistico la parola *autenticità* viene usata spesso per descrivere il prodotto, che si parli di gastronomia, di cultura, di vita quotidiana o di esperienze nei luoghi di vacanza. Noi ne abbiamo fatto una missione, che cerchiamo di infondere in tutte le nostre iniziative: qualche volta con grande successo, altre con un po' di fatica.

In questo numero autunnale di *bm* abbiamo voluto proporre le novità e gli eventi della stagione, aggiungendo un "dietro le quinte" per spiegare meglio i vari compiti della squadra che compone l'Azienda di Soggiorno: tre volti, a rappresentare tutti coloro che ogni giorno si impegnano autenticamente e con passione per la riuscita dei molti progetti. E lo abbiamo fatto pensando di omaggiare anche un altro gruppo di persone che con il loro lavoro contribuiscono a rendere il nostro paesaggio vivibile ed esteticamente gradevole: le e i forestali, i custodi dei nostri boschi, delle passeggiate, della natura che rende Bolzano e la sua conca una destinazione accogliente, ordinata, sicura e veramente autentica. Buona lettura!

**LIEBE** Leserinnen und Leser,

in der Tourismusbranche wird das Wort Authentizität häufig dafür verwendet, ein Produkt zu beschreiben. Ob in der Gastronomie, in der Kultur, im Erlebnisangebot oder im Alltag der Urlaubsorte. Wir im Verkehrsamt haben es zu unserem Credo gemacht, wenn wir Initiativen entwickeln, organisieren und vermitteln; manchmal mit großem Erfolg, manchmal auch mit einigen Schwierigkeiten.

In dieser *bm*-Herbstausgabe möchten wir Neues und einige Veranstaltungen vorstellen, vor allem aber einen Blick hinter die Kulissen werfen, um Ihnen die vielen verschiedenen Aufgaben unseres Teams näherzubringen: Das machen wir exemplarisch mit drei unserer Mitarbeiterinnen, die sich tagtäglich mit großem Einsatz und Erfolg für Bozens Gäste einbringen. Und wir würdigen auch eine andere Berufskategorie, deren Arbeit dazu beiträgt, unsere Landschaft lebenswert und ansprechend zu gestalten: die Förster:innen, Hüter unserer Wälder, Wanderwege und der Natur, die Bozen und den ganzen Talkessel zu einem einladenden, sicheren und tatsächlich authentischen Reiseziel machen. Gute Einsichten beim Lesen!

**DEAR** readers,

In the tourism industry, we often use the word *authentic* to describe a product, whether it's gastronomy, culture, the range of experiences on offer or simply the everyday life of holiday resorts. At the tourist office of Bolzano, we have made authenticity our credo when developing, organizing and communicating initiatives: sometimes with great success, sometimes with difficulty.

In this autumnal issue of *bm Magazine*, we would like to present news and events, but above all, to take you behind the scenes, to introduce you to our team's varied workload. We do this by way of example, with three of our employees who work daily and with great dedication to ensure Bolzano's guests have the best stay possible. We also pay tribute to foresters, the guardians of our forests, who help keep the landscape liveable and beautiful. They also oversee the hiking trails and the rest of nature here, to maintain Bolzano and the entire valley basin as a welcoming, safe and truly authentic destination. Happy reading!

Roland Buratti & Roberta Agosti

Presidente e Direttrice dell'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano  
Präsident und Direktorin des Verkehrsamts der Stadt Bozen  
President and Director of the Bolzano Tourism Board



# INDEX

03/ EDITORIAL

06/ GOOD NEWS

12/ COVERSTORY

Achtsames Eintauchen  
Immergersi consapevolmente  
Mindful immersion

24/ CULTURE

BAW: un rizoma artistico  
Wurzelstock der Kunst  
The rootstock of art

30/ PHOTOSTORY

Bozen und der Wein: A-Z  
La vite e i suoi frutti in città  
Bolzano and wine: an A-Z

40/ BACKSTAGE

Langweilig wird's nie  
Never a dull day  
Non ci si annoia mai

46/ CULTURE

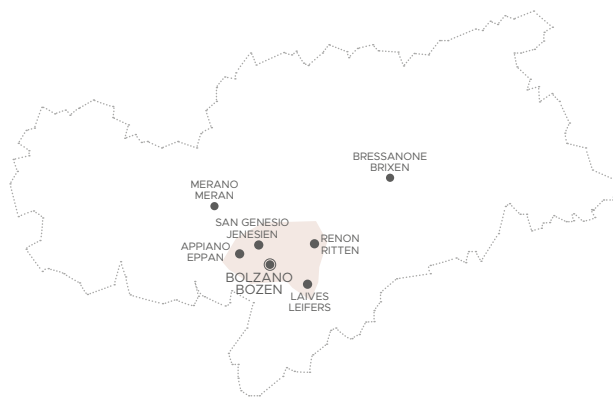
Transart: The rhythms of time  
Der Rhythmus der Zeit  
Il ritmo del tempo

54/ INSIDE OUTSIDE

Farmacia museo Madonna  
Die Madonna Apotheke, ein lebendes Museum  
The Pharmacy of the Madonna: a living museum

60/ RECIPE

Kastaniencremetorte  
Torta alla crema di castagne



COVERSTORY



13. ©



6. ©

CULTURE



CULTURE



46

66/ DISCOVER

*Renon:* Metamorfosi  
Metamorphosen  
Metamorphoses

72/ GOURMET

*Jenesien:* Sechs Biere gegen den Durst  
Non solo birra alle castagne  
Not only chestnut beer

78/ CULTURE

*Appiano:* Dimore da scoprire  
Auf Erkundungstour  
Historical residences to discover

84/ AGRICULTURE

*Leifers:* Das Apfel-Einmaleins  
Coltivare e beneficiare delle mele  
The apple basics

92/ BOLZANO/BOZEN  
EVENTS

94/ RITTEN/RENON  
EVENTS

95/ EPPAN/APPIANO  
EVENTS

96/ JENESIEN/SAN GENESIO  
EVENTS

97/ LAIVES/LEIFERS  
EVENTS

98/ IMPRESSUM



66

DISCOVER



84

AGRICULTURE

# GOOD NEWS

## DIE BOZNER APFELFESTA

21.-24. November 2024

Vor zwei Jahren fand das Debüt statt, heuer ein Comeback für den Apfel als Protagonisten im Bozner Spätherbst. In der Landeshauptstadt wird während des letzten langen November-Wochenendes (Do-So) ein großes Apfelfest ausgetragen, das Akzente für den künftigen Anbau und die Vermarktung des Südtiroler Exportguts Nr. 1 setzt.

Was heißt Südtiroler Apfel g.g.A., und welche Apfelprodukte sind Teil der heimischen Tradition? Ob Strudel, Apfelsaft, Cidre, Essig oder letztthin auch Gin, Kosmetika und Apfelpapier – der vielseitige Apfel hat sich seit Jahrhunderten in unsere Küche und in unseren Alltag eingeschlichen. Er ist ein Vitaminbooster mit wenig Kalorien und viel Antioxidantien, der sich hervorragend verarbeiten lässt und sich darum für Küche, Vorratskammer und Keller eignet.

Von Donnerstag, 21. bis Sonntag, 24. November 2024 findet die zweite Ausgabe der ApfelFesta in Bozen statt, diesmal **am Pfarrplatz und in der Eisackstraße**, mit Ausstellungs- und Verkaufsständen, mit Ver-

kostungen, Infos, einem gastronomischen Angebot, einer Spielecke mit Aktivitäten für Kinder - alles rund um den Apfel. Fehlen darf auch nicht eine Überraschung mit Lerneffekt: An der Roter Hahn-Kochschule *Führnerhof in Glaning/Jenesien* werden mit Blick auf Rosengarten und Stadt Kochkurse zum Thema Apfel angeboten.

Die ApfelFesta wird vom Verkehrsamt Bozen zusammen mit dem Südtiroler Apfelkonsortium organisiert und steht unter der Schirmherrschaft der Stadt Bozen.

[www.bolzano-bozen.it](http://www.bolzano-bozen.it)





## COMUNICARE LA NATURA A TUTTI



Il linguaggio facile da leggere e da capire non è molto diffuso in Italia. Parliamo di un linguaggio conosciuto anche come *easy-to-read*, adatto a persone con limitazioni nella capacità di lettura dovute a patologie o disturbi come l'ADHD, alcune forme di autismo o afasia, ma anche a bambini, anziani, persone che stanno apprendendo la lingua da poco o con un basso livello di scolarizzazione. Bene, il **Museo di Scienze Naturali dell'Alto Adige** con sede a Bolzano si impegna molto in questo senso. L'ha fatto di recente realizzando alcuni brevi video in italiano e in tedesco su temi dell'esposizione permanente, assieme a OKAY – Ufficio per il linguaggio facile, l'associazione Lebenshilfe e l'Ufficio Film e Media della Provincia. Senza perdere di vista l'inclusione stessa, poiché testi e video facili sono adatti anche a chi ha competenze più avanzate! I video si trovano su **youtube** digitando: Museo Scienze Naturali Bolzano lingua facile.

## PAST FOOD

Die Sonderausstellung zu unserer Ernährung vor 15.000 Jahren wirft einen Blick auf die Speisekarte unserer Vorfahren: auf Herkunft, Zubereitung und Konservierung von Nahrungsmitteln genauso wie auf uralte Instrumente, die uns halfen, Vorräte haltbar zu machen und unseren Hunger zu stillen – damals noch ohne Hülsenfrüchte, Gewürze, Käse und Wein, dafür mit viel Fleisch, Fisch, Wildgetreide, Honig und Wildfrüchte. „Past Food“ läuft im Südtiroler Archäologiemuseum als interaktive und intuitive Schau noch bis zum 3. November.

Und das Wochenende vom **21.-22. September** steht in Bozen im Zeichen der Steinzeit mit ihrem typischen Speiseplan. Das frei zugängliche Festival findet in einem kleinen Zeltdorf auf den Bozner Talferwiesen statt und richtet sich an Feinschmecker:innen und Neugierige groß und klein. Familien können an diesem Wochenende selbst das Archäologiemuseum gratis besuchen.

[www.iceman.it/de/past-food/](http://www.iceman.it/de/past-food/)



# GOOD NEWS

## LA COLLEZIONE ENEA RIGHI AL MUSEION

Dal **27 settembre 2024 al 2 marzo 2025** il Museo di Arte Moderna e Contemporanea di Bolzano presenta "Among the invisible joins" (Tra le giunzioni invisibili), una mostra con oltre 150 opere provenienti dalla Collezione Enea Righi: opere di 90 artiste e artisti, parte di una delle più visionarie collezioni private di arte contemporanea internazionale in Italia, che comprende anche recenti acquisizioni di Sonia Boyce, Roni Horn e Ser Serpas. A curare questa mostra temporanea (oltre al suo catalogo) sono il direttore del Museion Bart van der Heide, le curatrici Frida Carazzato, Brita Kühler e Leonie Radine, in collaborazione con il collezionista Lorenzo Painsi.

Al centro delle opere di questa collezione si trova l'essere umano con la sua percezione di sé, con le sue verità nascoste e l'intimità delle relazioni con l'altro. Il titolo, preso in prestito da Virginia Woolf, allude ai confini che separano ricordo e dimenticanza, intime connessioni tra la vita nella sua fluidità e le storie che ne raccontiamo. Non deve colpire il fatto che alcune artiste in mostra si identifichino anche come attiviste. La mostra presenta un'ampia gamma di opere d'arte di grandi dimensioni, di progetti architettonici e libri d'artista.

Opening al Museion il **27.9.2024** alle ore 18.30.

[www.museion.it](http://www.museion.it)



Akram Zaatari. 2007-2014. Footnote to Hashem el Madani: Studio Practices: excerpt from Kissing series. Photos by Hashem El Madani, 1950s.

## WEINKLÄNGE 2024

Die Weinlese ist vorbei, die Rebhügel goldgelb gefärbt und die Dörfer entlang der Südtiroler Weinstraße zwischen Nals und Salurn von der warmen Herbstsonne, den Aromen und Düften der Erntezeit durchdrungen. Weinhöfe, Burgen und historische Ansitze öffnen **vom 18. Oktober bis 2. November** ihre Tore, um lokale und internationale Musik-Ensembles in ihren historischen Gemäuern zu beherbergen und ihnen eine gebührende Bühne zu liefern. Die Konzerte werden von Verkostungen begleitet, die dazu einladen, Wein-Exzellenzen kennenzulernen. Während der zweiten Ausgabe dieser Veranstaltungsreihe beherbergen Schlösser entlang einer der ältesten Weinstraßen Italiens Wein- und Musik-Genuss im eleganten oder urigen Ambiente, je nachdem. Die Südtiroler Weinbau-Kultur spielt dabei die erste Geige bzw. Posaune. So zum Beispiel am Donnerstagabend, **24. Oktober auf Schloss Freudenstein in Eppan**: Dort spielt das Blechbläserquintett *Cinquino Brass Ensemble*.

Bestehend aus Mitgliedern des Haydnorchesters aus Bozen und Trient sowie aus Musiklehrern, spannt das Quintett einen beeindruckenden zeitlichen Bogen, um die Vielseitigkeit und Schönheit dieser Musikform voll auszuschöpfen. Die Weinwahl fällt auf erlesene Eppaner Weine und auf raffinierte Kombinationen zwischen kampanischer und Südtiroler Küche, mit dem Chef des Restaurants Schloss Freudenstein, Danilo D'Ambra, in seinem Element. Der Abend wird von einer Kunstausstellung mit kuriosen Werken des Südtiroler Architekten und Zeichners Rainer Kainrath flankiert.

WeinKlänge ist eine Initiative der Südtiroler Weinstraße in Zusammenarbeit mit den Tourismusvereinen an dieser Weinstraße sowie dem Verkehrsamt der Stadt Bozen. Details und Eintritte:





## SERENDYCITY

A social platform telling the story of every building in the city: that's Serendycity. This international project is the brainchild of Iranian-Bolzano architect **Ali Shakeri Shemirani** that now includes South Tyrol's capital, Bolzano, together with the likes of Berlin, Paris, New York and Tehran. With Serendycity, Shemirani wants to challenge an Internet that is mostly focused on people – and often people's egos – by instead creating maps in which human stories are woven into and form the cityscape. Participation is free and users can upload their stories directly into a map, in the form of photos and videos. Shemirani's vision is that over time, this will become a history of the changes in a specific space: be it apartment block or stadium, park or bar. Potentially, it could become the largest shared book of history in existence, a history by and for the people.

<https://serendycity.com>

## DAL ROSSO RUBINO AL ROSSO GRANATO

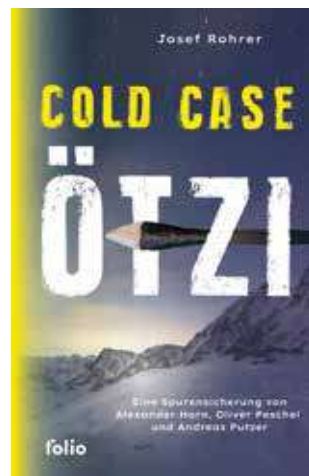
Non è una sagra, non è una classica degustazione, non è un concerto all'aperto... ma è un po' tutte queste cose insieme, l'evento che si terrà sotto le stelle dei vigneti più antichi in zona: con un taglio decisamente informale e gioviale, il 6 settembre Bolzano si prepara all'aperitivo lungo, durante il tramonto sulle colline e i pendii del Santa Maddalena a nord della città - uno scenario incantevole che sottolinea il legame profondo che il capoluogo altoatesino ha con il vino rosso DOC autoctono. L'evento si incentra sulla degustazione dei vini S. Maddalena, realizzati con le uve Schiava e un tocco di Lagrein, e accompagnata da "cicchetti": finger food con specialità regionali e stagionali che permetteranno di conoscere ancora meglio i vini e i prodotti enogastronomici di Bolzano. L'appuntamento coinvolgerà alcune tra le più celebri cantine della città. Prevendita biglietti (35 euro a persona all inclusive, anche servizio navetta) presso l'Infopoint dell'Azienda di Soggiorno di Bolzano – tel. 0471 307000).

Il **St. Magdalener Aperitivo** avrà luogo venerdì, **6 settembre dalle ore 18 alle 23.**

[www.bolzano-bozen.it](http://www.bolzano-bozen.it)

## MORDFALL ÖTZI

Ende September erscheint das jüngste Buch einer langen Reihe von Ötzi-Verstehbüchern: eine Spurensicherung von Alexander Horn, Oliver Peschel und Andreas Putzer, mit zahlreichen Farbabbildungen. Den roten Faden bildet die Frage: Warum wurde er umgebracht? Lässt sich das nach 5200 Jahren noch klären? Ein Profiler, ein Rechtsmediziner, ein Spezialist für hochalpine Archäologie und ein Texter ziehen sich in eine abgeschiedene Selbstversorgerhütte in den Bergen zurück und rollen aus der Perspektive von Archäologie, Forensik und Kriminalistik den Fall Ötzi neu auf: Der Südtiroler Autor und Journalist Josef Rohrer, einer der Väter des Südtiroler Museums für Tourismusgeschichte, beobachtet die Szene und stellt die Indizien zusammen. Das ergibt ein Puzzle, das den weltbekannten True-Crime-Fall lösen soll. Folio Verlag, 2024 (24 Euro).



## SOUTH TYROLEAN DIALECT



### Tratzen

The dialect word *tratzen* is one that goes back to the Middle Ages and it means something like "to tease, wind up or even look to start a fight". Now even if the origins are unclear, it's related to the word "defiance" and thus refers to resisting or refusing to obey. When used for a person, it can mean they're courageous, brave, occasionally arrogant, and in any case, stubborn as a mule! It's a term you'll hear every day when someone is being teased or made fun of.

# GOOD NEWS

## IDENTITY IN MOTION A LAIVES



L'identità di una comunità è in continua trasformazione e in perenne movimento. In che direzione vogliamo che si sviluppi quella della nostra città? Questo si chiede l'associazione culturale *lasecondaluna* che presenta "Identity in motion", festival d'arte biennale che torna a Laives **dal 7 al 14 settembre 2024** per la sua terza edizione. Focalizzandosi su tematiche legate ai concetti di arte, relazione e spazio pubblico, il festival coinvolge chi abita a Laives – e non solo – in una serie di progetti artistici accompagnati da attività culturali e creative. L'edizione 2024 vede diverse collaborazioni e un ricco programma di eventi con concerti, workshop di sartoria e fotografia, una camminata in compagnia, incontri di yoga al parco, un mercato di arte e artigianato e un mercatino di libri usati, letture ad alta voce per grandi e piccoli, momenti di condivisione con appuntamenti come "Arte a colazione" e "Cena di comunità". Non mancano poi le presentazioni di progetti artistici che si svilupperanno prima e durante il festival:

[www.lasecondaluna.eu](http://www.lasecondaluna.eu)

e

[www.leifers-info.it](http://www.leifers-info.it)

## 50 JAHRE BIBLIOTHEK

Jenesien feiert ein Jubiläum, das nicht nur Bücherwürmer anzieht, sondern das ganze Dorf und seine Besucher:innen zusammenbringt: Die Feier für Jung und Alt findet am Samstag, **28. September 2024 vormittags** ab 9.30 Uhr statt und hält jede Menge

Spiele und Live-Musik bereit, auch das Pflanzen des Jahrgangsbauums. Fürs Mittagessen in gemütlichem Ausklang ist gesorgt. Bei schlechtem Wetter findet die Feier im Mehrzwecksaal statt. Parallel dazu bereiten die Senior:innen von Jenesien einen Flohmarkt im Zeichen der Nachhaltigkeit vor. Termin vormerken! Bibliothek Jenesien, Schran 4/A.

[www.jenesien.net](http://www.jenesien.net)



## KNEIPPEN AM RITTEN

Ein neuer Themenweg ist im Entstehen, der Wasser, Gesundheit und Wohlbefinden vereint und am Rittner Sonnenplateau durch Lage und Hydrologie ideale Bedingungen vorfindet. Die Tradition der Bäderkultur nach Sebastian Kneipps Lebensphilosophie steht dabei Pate. Mit der Beratung von "Kneipp Südtirol" und der Heilkräuterexpertin Elisabeth Pircher hat der Tourismusverein ein Konzept erarbeitet, das in mehreren Schritten einen Parcours mit Erlebnisstationen und Kneipp-Anwendungen bereithält. Begonnen wird mit einem Kneipp-Waldweg, der zum Barfußgehen einlädt, und zwar auf dem heutigen Wanderweg Nr. 8 von Bad Siess, wo mehrere Quellen am Fuß einer Felswand entspringen und eine bereits bestehende Kneipp-Anlage erweitert wird, bis nach Tann (1,2 km). Entlang dieses Waldweges werden die fünf Kneipp-Säulen bespielt: Lebensordnung, Bewegung, Kräuter, Wasser, Ernährung.

Weitere vier Standorte zum Thema Wasser werden in den nächsten Jahren folgen: der Speichersee am Rittner Horn, die Quelle in Pemmern bei der Talsta-





tion Rittner Horn, das Moor bei der Mühle vom Lobishof in Oberbozen, der Wolfsgrubener See und die Quelle in Riggermoos.

[www.ritten.com](http://www.ritten.com)

## ECCELLENZE TESSILI EUROPEE

Anche attraverso la produzione e l'acquisto di capi di moda si può concorrere a migliorare la qualità della vita del nostro futuro e lo stato di salute del nostro Pianeta. L'Accademia Tessile Europea di Bolzano scende in campo contro la fast fashion e i suoi effetti devastanti. Recentemente ha istituito l'**European Textile & Craft Award** per premiare i risultati speciali ottenuti nelle professioni artigianali e artistiche contemporanee e tradizionali.

L'Accademia bolzanina vuole salvaguardare e studiare la consolidata tradizione tessile europea intesa come patrimonio culturale, unitamente alla formazione pratica primaria e di perfezionamento nel settore. Scopo ulteriore dell'istituzione è l'attività divulgativa delle conoscenze per la corretta conservazione delle testimonianze tessili di pregio, secondo criteri e provvedimenti codificati nel passato e in continuo rinnovamento. In tale contesto si colloca anche l'offerta di consulenza specialistica per la migliore manutenzione ed esposizione di raccolte tessili private, pubbliche e istituzionali, accompagnata dalla proposta di restauri altamente professionali. Nello scorso mese di aprile una giuria internazionale di esperti di spicco ha selezionato i vincitori nelle varie categorie. Lo stilista italiano Roberto Capucci è stato premiato per il lavoro di una vita.

<https://euotextileacademy.com>

## FOTOGRAFIEREN IM KLOSTER

Ein Benediktinerpater in Bozen, ein Theologe, ein Hobbyfotograf: Pater Ambros Trafojer (1891-1974) war ein leidenschaftlicher Dilettant im Bereich der Fotografie, doch sein Blick für die Menschen - als Seelsorger - und seine theologische Ausbildung haben sein Augenmerk sowohl ästhetisch als auch bildtheoretisch geprägt. Der Bozner Historiker Hannes Obermair hat dessen üppigen Fotonachlass im und um das Kloster Muri-Gries in Bozen Schicht für Schicht unter die Lupe genommen und eingeordnet in die Turbulenzen der Südtiroler Geschichte des 20. Jahrhunderts. „Blicke von aussen – Blicke von innen“ erscheint im Chronos Verlag (12 Euro).



### Which famous couple rests in the crypt of Bolzano Cathedral?

- a) Archduke Heinrich and Leopoldine Hofmann
- b) Max Valier and Hedwig Alden
- c) Margarete Maultasch and Ludwig von Brandenburg

Solution on page 98

# ACHTSAMES EINTAUCHEN

Wälder sind grüne Lungen, Biodiversitäts-Garanten, Schutzwälle, Holz-Ressourcen, Kraftorte. Aber wer kümmert sich um den Wald und seine Bewohner? Und mit welchen Wäldern wartet Bozen auf?

---

## IMMERGERSI CONSAPEVOLMENTE

*p. 20*

## MINDFUL IMMERSION

*p. 22*









DE /

**R**uhige Schritte auf weichem Untergrund, aufmerksame Blicke, das Handy auf Flugmodus. Die Atmosphäre des Waldes mit seinem Licht- und Schatten-Spiel, dem Grün in all seinen Abstufungen, alten Bäumen mit ihren beschützenden und Schatten spendenden Kronen, das Rufen und Pfeifen, das Leben in Boden und Totholz – all das macht einen Spaziergang oder eine Wanderung in der frischen Luft des Waldes zu einem Elixier, das uns Getriebenen die eigene Mitte wiederfinden lässt. Psychiater:innen haben die Erfahrung dokumentiert, dass es für die psychische Gesundheit von Menschen wichtig ist, Zeit in Gesellschaft von Pflanzen zu verbringen.

Die Schauplätze im Wald können verschieden sein, einige liegen fast vor der Haus- und Hoteltüre, andere werden mit der Seilbahn in wenigen Minuten von der Stadt aus erreicht (Kohlern und das Rittner Sonnenplateau), noch andere sind mit Bahn oder Bus in wenigen Kilometern eingeholt (der Salten auf Jenesien mit seinen Lärchenwäldern). Alle aber strahlen sie Ruhe und Erhabenheit aus. Und es gibt interessante Facetten: Einerseits ist der Wald in der Märchen-, Traumwelt und Mythologie ein „dunkler, gefährlicher“ Ort, andererseits war und ist er seit Menschengedenken ein Zufluchtsort: eine beruhigende und ausgleichende

Gegenwelt zum hektischen Alltag. Die heilende Kraft des Waldes kommt v.a. beim Waldbaden voll zur Geltung (siehe S. 18).

Auf jeden Fall ist der Wald ein lebender Organismus: Als Lebensraum ist der naturnahe Wald für die Biodiversität von zentraler Bedeutung. Über 5000 Pilzarten sind in Südtirol nachgewiesen, und die meisten kommen in Wäldern vor. 80% davon gehen mit Bäumen eine Symbiose ein. Ein einziger großer Baum bietet auch im hohen Alter noch die Lebensgrundlage für die unterschiedlichsten Tiere, Flechten, Moose, Pilze. Noch bedeutender ist ein ganzer Wald, der zusätzlich Ökosystemleistungen erbringt: Erstens dienen Wälder als Sauerstoffproduzenten und Kohlenstoffspeicher und wirken so dem Klimawandel entgegen. Zweitens sind sie ein Wasserspeicher: Der durchwurzelte Waldboden filtert die im Regenwasser enthaltenen Schmutz- und Schadstoffe, schafft Grund- und Trinkwasserreserven, die langsam wieder in Quellen abgegeben werden. Drittens dienen Wälder dem Erosionsschutz und halten Lawinen, Erdbeben, Steinschläge ab bzw. schützen Siedlungen und Verkehrsinfrastrukturen. Viertens bieten sie Erholung und Inspiration für die Menschen, die ihre Freizeit gern im Wald verbringen.





13 ©



13 ©

Hermann Gallmetzer



13 ©

Berta Pircher (siehe S. 18)

gen. Und fünftens versorgen sie die Forstwirtschaft mit dem Rohstoff Holz, ob für Bau und Einrichtung oder für die Energieerzeugung.

Die meisten Wälder der Erde befinden sich in Kanada, in den USA, Brasilien, Russland und China. Sie sind von Urbanisierung, Klimakrise, Bränden und intensiver Landwirtschaft bedroht. Die gute Nachricht: Während diese weltweit in den letzten Jahrzehnten einen Rückgang von fast 5% registrieren, ist die Waldfläche in Italien im gleichen Zeitraum um 28% gestiegen und nimmt heute 37% der gesamten Landesfläche ein. In Südtirol und auch in der Zone um Bozen erreicht der Waldanteil gar 50% an der gesamten Landesfläche, womit er hier das wichtigste Landschaftselement darstellt. Aber warum nimmt der Wald in Italien zu und nicht ab? Wir haben es mit dem Phänomen des Rewilding zu tun, das zum Teil der Landflucht geschuldet ist und zum Teil einem neuen Bewusstsein für die Bedeutung des Waldes für unser Fortbestehen.

bm hat **Hermann Gallmetzer** in seinem Büro in Bozen besucht: Der studierte Forstwirt ist Direktor des Forstinspektorats Bozen 2. Das ist eine der insgesamt acht Forstzonen Südtirols. Er leitet die Truppe eines Gebiets, das die Gemeinden Jenesien und Mölten, jene von Tiers, Karneid und Welschnofen, das Sarntal und den Ritten umfasst – also Bozen und seine unmittelbare Umgebung. Darin kümmern sich 24 Förster:innen, zwei Forsträte und drei Verwaltungskräfte in vier Forststationen um eine ca. 65 Hektar große Fläche, davon knapp über die Hälfte Wald. Dieser reicht vom Flaumeichen-Hopfenbuchen-Niederwald im Talkessel bis zu den Lärchen-Zirben-Beständen entlang der Waldgrenze. Die wichtigste Baumart im Bozner Waldgebiet ist die Fichte, gefolgt von der Weißkiefer, der Zirbelkiefer und der Latsche, die besonders im Sarntal







zu finden und für ihr wertvolles Latschenöl bekannt ist. Gallmetzer ist seit 27 Jahren im Forstdienst und immer noch Feuer und Flamme für seinen Beruf.

### **Was macht denn die Forstbehörde im Wald?**

Unsere Aufgaben sind in Bereiche eingeteilt: Aufsicht und Kontrolle, Betreuung und Beratung von Bauern und Waldbesitzern, Management der Lebensräume, Öffentlichkeitsarbeit und Waldpädagogik sowohl für Schulklassen als auch mit Erwachsenen. Es gibt dann noch allerhand technische Aufgaben: die Abwicklung von Prämien und Förderungen (z.B. für das Entfernen von Schadholz oder die Schutzwaldpflege), das Verfassen von Gutachten und Bewilligungen. Denn alle Erdbewegungsarbeiten, ob Aushub, Planierung oder Wege, benötigen unsere Einwilligung - mit Lokalausweis vor Ort und eingehender Analyse. Wenn der Zivilschutz unsere Hilfe braucht, sind wir ebenfalls da, nach Bränden und Naturkatastrophen. Und dann ist da der Baumbestand, der unser besonderes Augenmerk benötigt: das Auszeigen der Bäume, die gefällt werden dürfen, Aufforstungen. Wir machen auch Arbeiten in Eigenregie, z.B. Waldwege planen und errichten. Dabei helfen uns saisonale Waldarbeiter, z.B. bei Waldsäuberungsarbeiten, wenn wir Unwetter Schäden beheben oder Böschungen anpflanzen oder Steige instandhalten. Wir in unserer Zone haben an die 20, die unter unserer Anleitung solche Arbeiten

durchführen. Dabei gibt es viele Berührungspunkte mit den Tourismusvereinen und auch mit dem Alpenverein und Club Alpino Italiano.

### **Und wie tretet ihr auf?**

Der Wald ist streng geschützt: Was man im Wald darf und was nicht, ist mit Gesetz geregelt und wird von uns als Behörde kontrolliert. Das oberste Ziel ist es, den Wald möglichst naturnah und gesund zu erhalten. Zu den polizeilichen Aufgaben gehören die Kontrollen und Sanktionen bei verwaltungstechnischen Übertretungen, z.B. das unerlaubte Fahren auf einer Forststraße (75 Euro) oder das Pilze Sammeln ohne Genehmigung (34-227 Euro). Genauso fahnden wir strafrechtliche Übertretungen wie die Wilderei. Dann schalten wir auch die Staatsanwaltschaft ein. Wir arbeiten eng mit dem Amt für Jagd und Fischerei zusammen und damit mit den Jagdaufsehern im Wald, auch bei schwierigen Aufgaben wie der Abschreckung von Wölfen oder der Betäubung von Bären. Bei den jährlichen Wild-Abschussplänen reden wir mit. Wir sind ja die Wald-Experten und stellen u.a. Wildschäden fest.

### **Sie haben das Forstgesetz genannt ...**

Mit *Forstgesetz* meint man das Südtiroler Landesgesetz Nr. 21 vom 21. Oktober 1996, das in Art. 1 als oberstes Ziel den Schutz von Böden jeglicher Art und Zweckbestimmung festschreibt, besonders jene der





Wälder und Weiden. Damit durch ihre Unversehrtheit das Wohl aller sowie die Erhaltung des Allgemeingutes gewährleistet werden. Das Gesetz geht im Detail auf die Schutz-, Nutz-, Erholungs-, Sozial- und Lebensraumfunktion des Waldes ein.

**Der Forstdienst ist ein besonderer, auch bewaffneter, Dienst an der Allgemeinheit. Wie kommt das?**

Bis 1926 waren wir Teil des Königlichen Forstkorps, im Faschismus waren wir die Forstmiliz, nach dem Krieg waren wir bewaffnete Staatsbedienstete in den Wäldern, in den Jahren 1949-1972 Regionalbeamte, heute sind wir Landesbedienstete, Teil des Landesforstkorps. Die Förster sind grün uniformiert und haben technische und eben auch polizeiliche Aufgaben.

**Apropos Waldgesundheit: Wie steht es um den Borkenkäfer in unseren Wäldern?**

Generell geht es unserem Wald gut, auch wenn immer wieder vom Patient Wald die Rede ist. Freilich, die großflächigen Schäden nach dem Windsturm Vaia 2018, die Schneedruckschäden, die trockenen Sommer der letzten Jahre, der Borkenkäfer-Befall als Folge, sie machen uns Sorgen. Andererseits beläuft sich dieses Käferholz auf 2-3% der Waldflächen südtirolweit. Und ein positiver Trend ist zu beobachten: Im Jahr 2023 hat der Käfer 10% weniger Fläche als 2022 befallen. Das hat das Amt für Forstplanung mithilfe von Satelliten erhoben. Und dieses Jahr hat der viele Regen und die wiederholten Kälteeinbrüche den Fichten etwas Erholung verschafft. Beim Abtransport des Schadholzes ist der Einsatz noch groß. Und wir wissen heute alle: Ein naturnaher Wald ist ein Mischwald.

**Was hat letzthin im Zusammenspiel Mensch-Wald als Problem zugenommen?**

Eindeutig das Biken am Berg: Mountainbiker und E-Biker haben in unseren Wäldern stark zugenommen und werden auf bestimmten Routen zum Problem - für die Fauna, aber auch für Wanderer. Vorsicht und gegenseitiger Respekt sind geboten! Verbote sind unsympathisch, und Macht ausspielen von unserer Seite ebenso.

## Und wie wird man überhaupt Förster und Försterin in Südtirol?

Grundsätzlich gibt's das Berufsbild „Förster“ und jenes vom „Forstrat“, ehemals Forstinspektor. Der Zugang ist ein anderer, denn Forsträte sind die Führungskräfte in unserer Behörde. Sie sind Akademiker:innen im Forstdienst und haben vorher Forstwirtschaft oder Agronomie studiert. Für beide Berufsbilder werden alle paar Jahre öffentliche Wettbewerbe der Autonomen Provinz Südtirol ausgeschrieben. Die schulische Voraussetzung, um Förster:in zu werden, ist der Abschluss einer dritten Oberschule bzw. Matura. Danach folgt eine interne sechsmonatige Ausbildung an der Forstschule Latemar, mit Abschlussprüfung. Der Prozentsatz der Frauen im Forstdienst ist nach wie vor sehr klein.

Mit einer dieser Försterinnen hat sich *bm* unterhalten: **Teresa Staffler** (rechts oben im Bild) ist seit 2018 in der Forststation Sarntal tätig, als einzige Frau im Team. Zuvor hat sie Agrarwissenschaften an der Uni Bozen studiert und gemerkt, dass sie lieber im Gelände als im Büro arbeitet. Die Öffnung hin zu einem auch für Frauen interessanten Beruf gehe langsam aber stetig vor sich, weil das Männer-Image hartnäckig sei. Dabei bringen Frauen gleiche Voraussetzungen für den Försterberuf mit. Ihre persönliche Liebe zur Pflanzen- und Tierwelt hat Teresa Staffler früh entdeckt, mit ihrem Vater auf der Alm in ihren Kindheits-Sommern. Heute erachtet sie das Zusammenspiel von Land- und Forstwirtschaft als Grundlage für das Leben in den Alpen und damit als sinnvolle Tätigkeit, die sie mit Genugtuung erfüllt. Vor allem, wenn ihre Vorschläge umgesetzt werden und es ihr gelingt, die manchmal unterschiedlichen Interessen und Bedürfnisse von Bauersleuten und der Naturpflege zusammenzubringen. Austausch sei ein Thema, Kommunizieren auf Augenhöhe, und das – sagen ihr die Kollegen nach –, Sorge auch in der Forststation für Harmonie. Ihre anfänglichen Bedenken, sie würde als Frau im männerdominierten Job zu kämpfen haben, wurden vom Willkommensgruß einiger Sarner Bauern sofort zerstreut: „Endlich mal eine Frau!“.

(ar)

**Allerhand Infos, Zahlen, Kurioses und  
Veranstaltungstipps unter**

[www.provinz.bz.it](http://www.provinz.bz.it)  
(Forstdienst)



## EINE AUSZEIT MIT WALDBADEN?

Messungen der Herzratenvariabilität und auch des Stresshormons Cortisols im Blut ergeben Erstaunliches: Bereits nach wenigen Stunden im Wald beruhigt sich unser gereiztes Nervensystem, aktiviert sich unser Immunsystem, und wir beginnen, uns selbst wieder zu spüren.

**Berta Pircher** ist zertifizierte Expertin für Alpines Waldbaden und bietet diese geführte Erfahrung für Gruppen seit 2018 an. Sie beobachtet in ihrem Alltag viele Menschen, die zwar wissen, dass sie sich von ihrem natürlichen Zustand entfremdet und ihrem Biorhythmus zuwiderhandeln, die jedoch Schwierigkeiten haben, allein wieder die Erdung zu finden. „Das Waldbaden in diesem grünen „intimen“ Raum hilft, den Entspannungsprozess anzukurbeln und die Verbindung zu sich selbst neu aufzubauen. Ich habe viele Jahre gebraucht, um das an mir selbst zu erfahren. Als Kind auf einem Bauernhof in der Nähe des Waldes aufgewachsen, war ich viel allein in der Natur unterwegs. Später kam das Leben mit all seinen Herausforderungen, familiär und beruflich, dem Leistungs- und Konformitätsdruck. Kurz vor dem Auspowern wuchs meine Sehnsucht nach Naturnähe, und ich habe im Waldbaden meinen eigenen Ausgleich gefunden.“

Jeden Freitag und für Gruppen auch individuell:

[www.happy-bee.org](http://www.happy-bee.org)





Kohl 

## HÖCHSTER APFELGENUSS

Auf fast 1.000 Metern Seehöhe am Ritten bei Bozen produzieren wir naturreine Bergapfelsäfte.  
Apfelsaft, wie Sie ihn so noch nicht genossen haben.

## PIACERE DI MELA AUTENTICO

A quasi 1.000 metri di altitudine sull'altopiano del Renon vicino a Bolzano, creiamo succhi di mela di montagna puri e autentici.

## APPLE DELIGHTS

At almost 1,000 metres above sea level, on the Ritten near Bolzano, we produce pure natural mountain apple juices.  
Apple juices such as you have never tasted before.

---

Kommen Sie uns besuchen!  
Venite a trovarci!  
Come and visit us!

**Kohl Bergapfelsäfte | Succhi di mela di montagna**  
39054 Unterinn am Ritten, Hauptstraße 35  
39054 Auna di Sotto sul Renon, Via Pricipale 35  
tel. +39 0471 359 442 | [kohl@kohl.bz.it](mailto:kohl@kohl.bz.it) | [www.kohl.bz.it](http://www.kohl.bz.it)





## IT / IMMERGERSI CONSAPEVOLMENTE

**I BOSCHI SONO POLMONI VERDI E GARANTI DELLA BIODIVERSITÀ. MA CHI SI PRENDE CURA DEL BOSCO E DEI SUOI ABITANTI? E QUALI HABITAT OFFRE BOLZANO?**

Passi silenziosi su morbido terreno, sguardi attenti, il cellulare in modalità aereo. L'atmosfera del bosco con i suoi giochi di luci e ombre, il verde in tutte le sue sfumature, i vecchi alberi con le loro chiome protettive e ombrose, i richiami e il cinguettio, la vita segreta nel legno morto: tutto questo fa di una passeggiata nel bosco all'aria aperta un elisir che restituisce la calma e serenità a noi umani. La psichiatria ha documentato che è importante per la salute mentale delle persone trascorrere del tempo in compagnia delle piante. Le aree boschive possono essere molto diverse fra loro nelle nostre zone, alcune accessibili già dalla soglia di casa o dell'albergo, altre raggiungibili in funivia in pochi minuti dalla città (il Colle e l'altipiano del Renon), altre ancora distano pochi chilometri di autobus (il Salto a S. Genesio, per esempio, con i suoi boschi di larici). Ma tutte quante emanano pace e maestosità. Sono luoghi di saggezza, di perfetto ritiro dalla frenesia delle città.

Le foreste sono organismi viventi di importanza cen-

trale per la biodiversità. Servono come produttori di ossigeno, depositi di carbonio e serbatoi d'acqua, contrastando decisamente il cambiamento climatico. Le foreste servono anche a controllare l'erosione e a prevenire valanghe, frane e cadute di massi, proteggendo, nelle Alpi, gli insediamenti e le infrastrutture di trasporto. Inoltre, offrono svago e ispirazione alle persone che amano trascorrere il loro tempo libero nel bosco e forniscono all'industria forestale il legno, la materia prima sia per l'edilizia e l'arredamento che per la produzione di energia.

*bm* è andata a trovare **Hermann Gallmetzer** (p. 15 e 23), il direttore dell'Ispektorato forestale di Bolzano 2, nel suo ufficio. Laureato in scienze forestali, dirige la squadra di un'area che comprende Bolzano e i suoi immediati dintorni. Al suo interno, 24 guardie forestali, due coordinatori e tre impiegati amministrativi si occupano di una superficie di circa 65 ettari, di cui poco più della metà è bosco. Si va dal bosco ceduo di roverella e carpino bianco a valle fino ai boschi di larice e pino lungo il limite della vegetazione. La specie arborea più importante di quest'area che comprende la città è l'abeto rosso, seguito dal pino bianco, dal pino cembro e dal pino mugo, che si trova soprattutto in Val Sarentino ed è noto per il suo prezioso olio curativo.



### La foresta è strettamente protetta?

Certo. Ciò che si può o non si può fare nella foresta è regolato dalla legge e controllato da noi forestali. L'obiettivo principale è quello di mantenere il bosco il più sano possibile. I compiti di corpo di polizia comprendono controlli e sanzioni per le infrazioni amministrative, ad esempio la guida su una strada forestale senza autorizzazione (75 euro) o la raccolta di funghi senza permesso (34-227 euro). Inoltre, indaghiamo sui reati penali come il bracconaggio. In questo caso coinvolgiamo anche la Procura della Repubblica. Lavoriamo a stretto contatto con l'Ufficio provinciale per la caccia e pesca e con la vigilanza venatoria, i guardiacaccia. Abbiamo voce in capitolo nei piani annuali di abbattimento della selvaggina. Dopotutto, siamo noi a determinare i danni della selvaggina nei boschi.

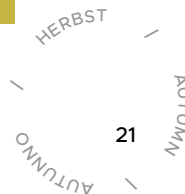
### A proposito di salute del bosco: qual è la situazione attuale?

In generale, le nostre foreste stanno bene, anche se si

parla spesso del bosco come paziente. Certo, gli ingenti danni causati dalla tempesta Vaia nel 2018, i danni dovuti alla pressione della neve, le estati molto secche degli ultimi anni e la conseguente infestazione da bostrico sono motivo di preoccupazione. D'altra parte, il bosco colpito e malato a causa del bostrico ammonta al 2-3% delle superfici forestali di tutto l'Alto Adige. E si può osservare una tendenza positiva: nel 2023 il bostrico ha infestato una superficie inferiore del 10% rispetto al 2022. Questo dato è stato determinato con l'aiuto dei satelliti. E quest'anno le forti piogge hanno dato un po' di tregua agli abeti rossi. Certo, c'è ancora molto lavoro da fare per rimuovere il legno danneggiato. Abbiamo sicuramente imparato che per un bosco naturale e sano serve una foresta mista.

Info, cifre e consigli su

[www.provincia.bz.it](http://www.provincia.bz.it)  
(Servizio forestale)







## EN / MINDFUL IMMERSION

**F**ORESTS ARE OUR GREEN LUNGS AND GUARANTORS OF BIODIVERSITY. BUT WHO TAKES CARE OF THE FOREST AND ITS INHABITANTS? AND WHAT FORESTS DOES BOLZANO HAVE TO OFFER?

Muffled steps padding the soft earth, attentive glances all around and mobile phones on flight mode. The forest has an atmosphere all its own, with the light playing in the shadows and the kaleidoscope of greens. Ancient trees, with their protective crowns providing shade, the calls and whistles of the fauna, the life in the soil and dead wood, all conspire to make a walk in the forest fresh air an elixir that restores calm even to the most driven. Psychiatrists have long known that spending time in the green of nature can have a huge impact on our mental health. The forests here can be very different, some are found almost on the doorstep of your guesthouse or hotel; for others you'll need just a few minutes by cable car from the city (Colle and the Rittner Sonnenplateau). Then there are the larch forests of Salten on Jenesien, just a few

kilometres by bus. Whichever you choose, they reenergise the soul and radiate peace and majesty.

These forests are living organisms and as a habitat, the semi-natural forest is of central importance for biodiversity. They produce oxygen, store carbon and water and thereby help counteract the effects of climate change. Forests also serve to control erosion and prevent avalanches, landslides and rockfalls, and so protecting settlements and the transport infrastructure. And they provide recreation and inspiration for those who love spending their leisure time in the forest. Last but not least, they supply the forestry industry with wood: the raw material for construction, furniture and energy production.

*Bm Magazine* visited **Hermann Gallmetzer**, director of the Bolzano 2 Forestry Inspectorate. A graduate in forestry, he's responsible for an area that encompasses Bolzano and its immediate surroundings, covering an area of around 65 hectares in which half is forest. His team includes 24 forest rangers, two for-





Hermann Gallmetzer

est commissioners and three administrative staff. The forests they look after are varied, ranging from the downy oak-hop beech coppice in the valley basin to the larch-pine up to the tree line. The most important tree species in the Bolzano forest area is the spruce, followed by the white pine, the Swiss stone pine and the mountain pine, with the last found particularly in the Sarntal valley and known for its valuable mountain pine oil.

**Is the forest well-protected?**

Absolutely. What you can and can't do in the forest is regulated by law and it's our job to enforce this. Our primary goal is to keep the forest as healthy as possible. "Policing" duties include checks and sanctions for lower-level offences, e.g. driving on a forest road without permission (€75) or picking mushrooms without a permit (€34-227). We also investigate criminal offences such as poaching and we also involve the public prosecutor's office. We work closely with the Office for Hunting and Fishing and so with the hunting wardens in the forest, even for difficult tasks such as deterring wolves or tranquilising bears. We also have



a say in the annual game shooting plans as after all, we're the ones who determine the impact on the wild-life.

**Speaking of forest health: what is the situation regarding the bark beetle in our forests?**

Generally speaking, our forests are doing well, even if there is always talk of the forest as a patient. Of course, the extensive damage caused by events such as the Vaia windstorm in 2018, damage from snow pressure, the dry summers of recent years and the resulting bark beetle infestation are causes for concern. That said, the wood affected by beetles only amounts to around 2-3% of the forest in South Tyrol and we've observed a positive trend, in that 2023 saw beetles infesting 10% less area than in 2022. This was determined by the Office for Forest Planning with the help of satellites. This year, the heavy rainfall has given the spruces some respite, although there's still much to do in removing the damaged wood. And we have learnt that a near-natural forest is a mixed forest.

All kinds of information, figures and tips in Italian and German at

[www.provinz.bz.it](http://www.provinz.bz.it)  
(forestry service)





## UN RIZOMA ARTISTICO

BAW – significa soprattutto essere e fare rete. Intervista con  
Nina Stricker, fondatrice di Bolzano Art Weeks.



IT / **“BAW** nasce nel momento del bisogno, esattamente dopo la seconda ondata di pandemia da Covid 19, nel 2021. Nasce dal bisogno di creare sinergia tra operatori del mercato dell'arte, artisti, galleristi, collezionisti e le istituzioni tutte (almeno quelle interessate!). Nasce come format orizzontale, aperto a tutti, compresi gli appassionati di arte che credono in progetti multidisciplinari, inclusivi e curiosi...”

È un fiume in piena Nina Stricker, una solida formazione alle spalle tra direzione artistica e coordinamento di alcuni dei principali eventi festivalieri e fieristici dedicati all'arte contemporanea in Europa. L'abbiamo incontrata per un'appassionata intervista via etere, mentre rispondeva alle nostre domande dalla sua casa a Milano.

### NINA STRICKER

ha studiato Lettere Moderne a Perugia e ha in seguito completato un master in management culturale a Roma. Nel 2009 e nel 2010 ha coordinato la Fiera di Arte Moderna e Contemporanea di Bolzano “kunStart”, assumendone la direzione nel 2012. Stricker ha poi diretto le edizioni 2015 e 2016 dell’“Affordable Art Fair” di Milano. Sempre all'interno dello stesso gruppo fieristico, si è occupata successivamente del lancio di un nuovo format “Sommet” a St. Moritz in Svizzera e per ultimo è stata vice-direttrice di BOOMing Contemporary Art Show a Bologna nel 2019 e Senior Consultant per la prossima edizione di ArtVerona.

Dietro un paio di occhiali dalla montatura scura, il volto di Nina si illumina a ogni domanda: lo sguardo diventa intenso, le parole scorrono sempre più veloci. L'altoatesina, naturalizzata milanese ormai da qualche tempo, vive il mondo dell'arte come una frontiera, o meglio, come una missione contesa tra due ascendenze: quella organizzativa, più ortodossa se vogliamo, di chi conosce il mercato dell'arte e le sue dinamiche interne; e quella più eterodossa, insubordinata, in qualche modo deviante rispetto al circuito promozionale artistico. “È da questo strano binomio che nasce BAW”, continua Nina, “un format operante ormai da quattro anni consecutivi, in grado di allestire qualcosa come un centinaio di eventi in poco meno di due settimane. Una creatura nata di recente e in circostanze del tutto particolari, eppure destinata a durare in virtù di una ricetta piuttosto semplice”.

### E quale sarebbe questa ricetta?

Quella del “caos organizzato”. O se preferisce, quella di un “rizoma”, un reticolo di connessioni spontanee tra persone, luoghi ed eventi, che condividono lo stesso scopo: ampliarsi, creare rete, promuovere contatti nel fertile terreno dell'arte. Ha presente la struttura estesa che possono assumere le ramificazioni di una pianta? Che si tratti della chioma o delle stesse radici, una pianta cresce e si sviluppa in forma di rizoma, con una serie di attività specializzate, autonome, purtuttavia concorrenti allo stesso scopo: sostenere la vita dell'organismo intero.

### Sembra davvero affascinante come analogia, ma in termini pratici in cosa consiste se parliamo di BAW?

Vede, dalla seconda edizione in poi, ogni anno BAW orbita intorno a un tema diverso. Nel 2022 il tema, designato con la formula *Memento/Moment(o)/Monument(o)* era dedicato all'idea che l'arte pubblica giochi sempre tra una dimensione spaziale e una temporale, sospesa tra la momentanea forza creatrice insita nel gesto artistico e il duraturo carattere memoriale che l'opera assume collocandosi in un luogo ben preciso; poi c'è stato il tema *Play\_ground*, in continuità con quello precedente e definito dal bisogno di giocare con gli spazi della visione suggeriti dall'arte, dentro e fuori i luoghi istituzionali (musei, gallerie, stand, ecc.); da lì è nato il bisogno di cercare realtà già esistenti (o in-esistenti per il pubblico dei visitatori d'arte) come edifici dismessi, luoghi pubblici o pubblici servizi, locali destinati magari a un'utenza completamente diversa da quella di chi cerca arte. Tutto questo per rendere lo spazio dell'arte policentrico, non più relegato ai soliti due o tre luoghi cittadini che custodiscono opere d'arte, ma sparso di innumerevoli punti di incontro, di evento, di confronto tra artisti, opere e pubblico.

### (Mentre parla Nina solleva orgogliosamente una mappa di BAW, una cartina ragionata con tutti gli eventi che si sono dispiegati tra la città di Bolzano e il suo hinterland nella scorsa edizione)

Preparandomi a questa intervista mi sono resa conto che il mio lavoro negli ultimi anni consiste proprio nel tracciare mappe, nel descrivere o forse ancor più suggerire percorsi al pubblico all'insegna di un



tema e di un'idea di arte che si offre a chiunque. Il format, ripeto, è orizzontale: tutti gli operatori di settore possono aderire al progetto, contattandoci, proponendosi e mettendo in gioco le loro risorse. In tal senso, l'utente finale di BAW può essere tanto l'istituzione (pubblica o privata) quanto l'atelier, l'artista o la crew di artisti emergenti, il gestore di un locale, la proprietà di un immobile storico o di valenza culturale che attende di essere riscoperto...

#### **Quale tema ci attende nell'edizione 2024?**

Per quest'anno abbiamo scelto di tornare a un tema tripartito: *WELLbeing/WELfare/WELcome*. È nuovamente un gioco, un gioco serio... beninteso, che si instaura tra il concetto di Bene e i modi di attuarlo, ovvero di farlo diventare in termini artistici qualcosa di più che un vuoto ideale etico. Ci siamo posti delle domande semplici: cosa significa stare bene, ricercare il benessere fisico e mentale delle persone? Cosa vuol dire occuparsi del bene di una persona, accoglierla bene, farla sentire bene...? E soprattutto: cosa può fare l'arte per essere veicolo di bene? Superando così l'ottica mercantilistica o strumentale che l'arte può assumere se diviene mezzo di propaganda o di

comunicazione politica, abbiamo optato per una rassegna di eventi, di nuovo estesa, policentrica e caoticamente organizzata, in cui tutti possano partecipare per creare una totalità inclusiva, un bene condiviso. Lo stesso web, e l'infinito potenziale di condivisione che in seguito all'esperienza pandemica abbiamo imparato a sfruttare nel mondo professionale come in quello didattico, si è reso preziosissimo per organizzare performance, flashmob, cogestione a distanza degli eventi.

#### **Può anticiparci qualcuno di questi eventi?**

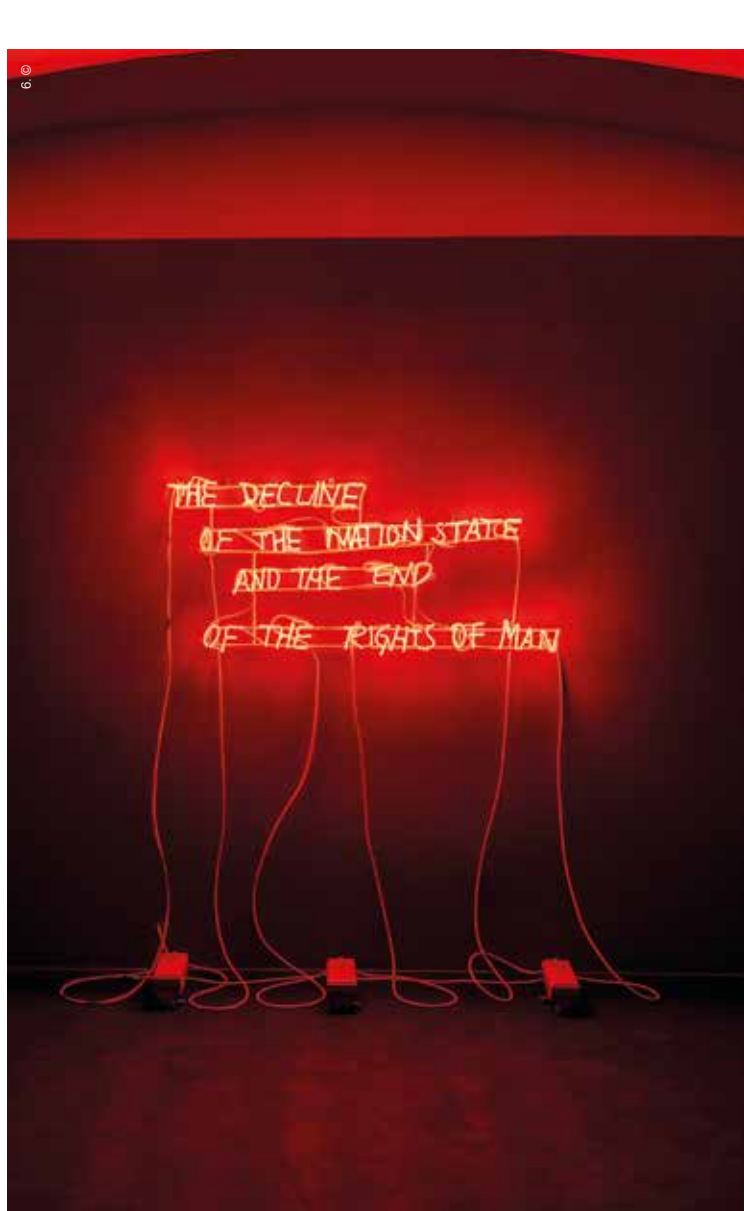
Il *claim* di quest'anno recita: *Tutto per tutti*. Significa che intendiamo creare eventi all'insegna di una totalità inclusiva. I 100 partner coinvolti potranno ritrovarsi in un solo momento, **sabato, 28 ottobre presso il giardino del Parkhotel Laurin a Bolzano**. L'artista Mara Oscar Cassiani, che lavora nell'ambito della coreografia e dei nuovi media, celebrerà l'evento con una performance che consentirà, attraverso un progetto di balli di gruppo dal titolo "Be water my friends", di sentirsi parte di qualcosa di più grande, di una forza tellurica che trascina e non si arresta mai: come essere acqua, appunto!





**Un po' come BAW stesso, un progetto che sembra espandersi continuamente...**

Giusto! L'esempio di BAW si sta affermando. A livello locale il modello sta incidendo sulle istituzioni; nell'ottica di un allargamento del programma di quest'anno, molti degli incontri che abbiamo proposto – tra cui un convegno previsto per il **1° di ottobre** – intendono affrontare il tema del “far del bene” attraverso la cultura. Ciò significa, ad esempio, accogliere nuovi ospiti con nuove modalità di turismo.



**E questo a cosa potrebbe portare?**

A partecipare a progetti europei di più ampio respiro, entrando a far parte di una rete vasta, una mappa progettuale in cui si dibattano temi importanti come la riforestazione delle città, il rewilding... e dove l'arte torni a essere una forza motrice per il bene pubblico. (rm)

**BOLZANO ART WEEKS**  
**27.9 – 6.10.2024**

Ulteriori informazioni e una mappa della città con le diverse location di BAW sono a disposizione sul sito

[www.bolzanoartweeks.com](http://www.bolzanoartweeks.com)

# DE / WURZELSTOCK DER KUNST

## BAW WILL VERNETZEN. EIN GESPRÄCH MIT NINA STRICKER, GRÜNDERIN VON BOLZANO ART WEEKS.

„Die Bolzano Art Weeks entstanden aus dem Bedürfnis heraus, Synergien zwischen Kunstmarktakteuren zu schaffen, ob Künstler:innen, Galerist:innen, Sammler:innen oder Institutionen. Die Veranstaltung wurde als horizontales Format geboren, offen für alle, einschließlich Kunstliebhaber:innen, die an multidisziplinäre, integrative und neugierige Projekte glauben.“

**Nina Stricker** sprudelt über vor Begeisterung und Ideen. Sie hat Erfahrung in der künstlerischen Leitung und Koordination einiger der wichtigsten Festivals und Messen für zeitgenössische Kunst in Europa gesammelt. Heute lebt sie in Mailand und kommt nach Bozen, um die Veranstaltungen der BAW zu koordinieren, „ein Bozner Fixpunkt, der nun schon seit vier Jahren läuft und in der Lage ist, etwa hundert Termine in knapp zwei Wochen zu konzentrieren.“

### Und wie lautet das Erfolgsrezept?

Es hat etwas mit einem „organisierten Chaos“ zu tun. Oder mit einem „Rhizom“, das als Grundlage für ein Netzwerk spontaner Verbindungen zwischen Menschen, Orten und Ereignissen dient, die alle das gleiche Ziel haben: Kontakte auf dem fruchtbaren Boden der Kunst zu fördern. Auch Wurzelstöcke in der Pflanzenwelt machen dies mit ihren Verzweigungen. Ein Rhizom verzweigt sich und wächst in alle Richtungen, spezialisiert Teile, lässt andere autonom werden – ein lebender Organismus eben.

### Woraus bestehen die BAW konkret?

Ab der zweiten Ausgabe kreisen die BAW jedes Jahr um ein neues Thema. Im Jahr 2022 war das Motto „Memento/Moment(o)/Monument(o)“ und der Idee gewidmet, dass Kunst im öffentlichen Raum immer zwischen einer räumlichen und einer zeitlichen Dimension spielt; dann gab es das Thema „Play\_ground“, das sich aus der Notwendigkeit ergab, mit den Sichträumen zu experimentieren, die von der Kunst innerhalb wie außerhalb von Museen, Galerien usw. vorgeschlagen werden, auch stillgelegte Gebäude, öffentliche Plätze oder öffentliche Dienstleistungen, Räumlichkeiten mit einschließen, die vielleicht für ein ganz anderes Publikum als das der Kunstbesucher:innen bestimmt sind. All dies soll den Kunstraum polyzentrisch machen, nicht mehr auf die üblichen zwei-drei Orte in der Stadt



beschränkt: viele Orte der Begegnung und Konfrontation.

### Welches Thema erwartet uns für die Ausgabe 2024?

Wir haben uns für eine Rückkehr zu einem dreiteiligen Thema entschieden: *WELLbeing/WELfare/WELcome*. Es ist wieder ein Spiel - natürlich ein ernsthaftes - zwischen dem Konzept des Wohlbefindens und den Möglichkeiten, es umzusetzen. Wir haben uns einige einfache Fragen gestellt: Was bedeutet Wohlergehen? Was bedeutet es, sich um das Wohl eines Menschen zu kümmern, ihn gut aufzunehmen? Und vor allem: Was kann die Kunst tun, um ein Träger des Guten, des Wohlbefindens, zu sein? Auf diese Weise wird der merkantilistische oder instrumentelle Standpunkt überwunden, den die Kunst einnimmt, wenn sie zu einem Mittel der Propaganda oder der politischen Kommunikation wird.

**BOLZANO ART WEEKS**

**27.9. – 6.10.2024**

Weitere Infos und einen Stadtplan  
mit den verschiedenen BAW-Standorten  
finden Sie unter

[www.bolzanoartweeks.com](http://www.bolzanoartweeks.com)





## EN / THE ROOTSTOCK OF ART

**BAW WANTS TO NETWORK. A CONVERSATION WITH NINA STRICKER, FOUNDER OF BOLZANO ART WEEKS.**

“Bolzano Art Weeks was born out of the need to create synergies between stakeholders in the art market – whether artists, gallery owners, collectors or institutions. The event was organised as a horizontal, rather than a hierarchical format, open to everyone – including art lovers – who believe in multidisciplinary, inclusive and unusual projects...” Nina Stricker is bubbling over with enthusiasm and ideas. Her previous experience in the artistic direction and coordination of some of the most important contemporary art festivals and fairs in Europe. Today she’s in Milan and comes to Bolzano to coordinate the BAW events, “a Bolzano fixture that has been running for four years now and is able to concentrate around one hundred events in just under two weeks.”

### **So what’s the recipe for success?**

It has something to do with “organised chaos”. Or perhaps better a rhizome, which serves to create a network of spontaneous connections between people, places and events that have a shared goal: to promote links in the fertile soil of art. Rootstocks in the plant world also do this with their branches. A rhizome branches out and grows in all directions, specialising in parts and allowing others to become autonomous – it’s a living organism.

### **What exactly does the BAW include?**

Since the second year onwards, BAW has had a new theme every year. In 2022, the motto was Memento/ Moment(o)/Monument(o) and was dedicated to the

**BOLZANO ART WEEKS**  
**27<sup>th</sup> Sept to 6<sup>th</sup> Oct, 2024**

Further information and a city map with the various BAW locations can be found at

[www.bolzanoartweeks.com](http://www.bolzanoartweeks.com)

idea that art in public space always intertwines spatial and temporal dimensions. Then there was the theme Play\_ground, which arose from the need to experiment with the visual spaces proposed by art, both inside and outside museums and galleries, etc. So this included disused buildings, public squares or amenities, spaces that may be intended for a completely different audience than that of art visitors. All this should make the art space polycentric, no longer limited to the usual two-three places in the city, providing instead many places of encounter and confrontation.

### **What theme can we expect for 2024?**

We’ve returned to a three-part theme, this time: WELL-being/WELfare/WELcome. Again, it’s a game – a serious one, of course – between the concept of wellbeing and the ways to realise it. We asked ourselves a few simple questions: What does wellbeing mean? What does it mean to take care of someone’s wellbeing, to welcome them? Above all, it’s about what art can do to be a bearer of good, or of well-being. In this way, the mercantilist or instrumental standpoint that art adopts when it becomes a means of propaganda or political communication is overcome.

## BOZEN UND DER WEIN: A-Z

Undenkbar: Bozen ohne seine Weintradition. Umgeben von Rebhügeln und den majestätischen Dolomiten, entfaltet der Herbst im Talkessel seine wuchtige Pracht. Von der Rebe bis zum Keller.

---

## LA VITE E I SUOI FRUTTI IN CITTÀ

Impossibile immaginare Bolzano senza la sua tradizione vinicola. Circondato da vigneti collinari e dalle maestose Dolomiti, il paesaggio autunnale dispiega tutto il suo splendore nella conca cittadina. Dalla vigna alla cantina.

---

## BOLZANO AND WINE: AN A-Z

Unthinkable: Bolzano without its wine tradition. Encircled by vineyards and the majestic Dolomites, autumn unfolds its full splendour in the valley basin. From vine to cellar.





HERBST  
—  
AUTUMN  
31  
—  
AUTUNNO



13. ©

Die Weinlese, das „Wimmen“, beginnt im Raum Bozen je nach Sorte, Lage und Sonnenexposition, Ende August bis Mitte September und ist arbeitskräfteintensiv, weil die Trauben von Hand vom Rebstock abgeschnitten werden.

La vendemmia inizia a Bolzano tra la fine di agosto e la metà di settembre, a seconda della varietà, della posizione e dell'esposizione al sole, ed è ad alta intensità di lavoro perché l'uva viene tagliata a mano dalla vite.

The grape harvest, or *Wimmen*, begins in the Bolzano area at the end of August to mid-September, depending on the variety, location and sun exposure. It is very labour-intensive as grapes are cut from the vine by hand.





Diese Zeit im Weinberg ist nach Auslichten und Selektion der Höhepunkt im Jahreslauf der Weinbauern und ihrer Familien: Wetter und Laune sind entscheidend.

Dopo la selezione, questo periodo in vigna è il momento più importante dell'anno per i viticoltori e le loro famiglie: il tempo e l'umore sono determinanti.

After thinning and selection in the vineyard, this time is the highlight of the year for winegrowers and their families: both weather and mood are decisive.



In der Kellerei Bozen – eine Winzergenossenschaft - wartet man ungeduldig auf die Ernte ihrer 224 Zuliefererfamilien. Sofort beginnt man mit Einkellerung und Maischen.

La Cantina di Bolzano - una cooperativa di viticoltori - attende con impazienza la vendemmia delle 224 famiglie fornitrici. Le operazioni in cantina iniziano immediatamente.

In the Bolzano winery – a winegrowers' co-operative – they wait impatiently for the harvest from the 224 families who provide the grapes. Cellaring and mashing begin immediately.





Im Lauf des Gärungsprozesses wird nicht nur regelmäßig umgumpft, sondern auch kontrolliert, bevor das Trennen der Maische durch Pressen am Programm steht.

La fase di fermentazione e macerazione serve per estrarre maggiormente il contenuto – in costante controllo - delle bucce. Dopo la svinatura le parti solide vengono torchiate.

During the fermentation process, the wine is not only decanted regularly, but also checked before the mash is separated by pressing.



Der vergorene Rotwein wird nun ausgebaut, d.h. in Stahltanks oder Barrique-Holzfässern über Wochen bis Jahre gelagert, sprich gekellert.

Il vino rosso fermentato viene ora maturato, cioè conservato in contenitori d'acciaio o lasciato affinare e invecchiare in botti di legno barrique.

The fermented red wine is now matured and stored in steel tanks or wooden barrels for weeks to years, i.e. it's now vinified.





Der moderne Sitz der Kellerei Bozen wurde 2019, über 100 Jahre nach der Genossenschaftsgründung, in Betrieb genommen. Darin auch die Verkaufsstelle „Vinarius“.

La moderna sede della Cantina di Bolzano è stata inaugurata nel 2019, a oltre 100 anni dalla fondazione della cooperativa. Ospita anche il punto vendita "Vinarius".

The Bolzano winery's modern headquarters were opened in 2019, more than 100 years after the cooperative was founded. It also houses the Vinarius wine sales outlet.



26 ©

Das Einholen der "letzten Fuhre" symbolisiert das Ende der Weinlese. Heute noch wird diese mit einem historischen Fuhrwerk eingebracht und gefeiert, wie hier in Eppan.

La consegna dell'"ultimo carico" simboleggia la fine della vendemmia. Ancora oggi viene portata e celebrata con un carro storico, come qui ad Appiano.

The bringing of the final load of grapes symbolises the end of the harvest. It's still brought in on a historic wagon and celebrated, as here in Eppan.





Hier am St. Magdalener Hügel reift die autochthone Vernatschtraube, während die andere heimische Sorte, die Lagreintraube, eher im Süden der Stadt daheim ist.

L'uva autoctona Vernaccia matura qui sulla collina di S. Maddalena, mentre l'altra varietà locale, il Lagrein, si trova più a suo agio nel sud della città.

Bolzano's autochthonous Vernatsch grape ripens here on the St. Magdalena hill. Our other indigenous variety, the Lagrein grape, is more at home in the south of the city.

non solo Bolzano

## LANGWEILIG WIRD'S NIE

Die Frontfrauen und wenigen Männer führen einen Betrieb, der weit mehr als Gästebetreuung macht. Hinter den Kulissen des Bozner Verkehrsamts.





DE / **H**ektik nimmt man auf erstem Blick nicht wahr, obwohl das kleine Team bei der auferlegten Menge an Aufgaben eigentlich Dampf ablassen müsste wie eine alte Lok. Klar, Fotografin und Reporterin schwänzeln herum, und da heißt es lächeln. Diese Grundhaltung ist aber – und das spürt man nach einiger Zeit im Glaskasten des Verkehrsamts – durchaus antrainiert und die wichtigste Ressource im Büroalltag: sich nicht aus der Ruhe bringen lassen beim Trubel, der ringsum herrscht, geduldig eingehen auf die Kundenwünsche, den Menschen, nicht nur Bozens Gästen, ins Gesicht und in die Augen blicken und sich Zeit nehmen für ihre Bedürfnisse.

„Derzeit sind wir 13 Angestellten des Verkehrsamts der Stadt Bozen ein eingespieltes Team, ein gut geöltes Uhrwerk“. Deren Leiterin **Roberta Agosti** (siehe S. 45) wird auch nach zwölf Jahren im Betrieb nicht müde, diese Eigenschaft hervorzuheben, die beim knappen Personalstand nicht nur eine Genugtuung darstellt, sondern auch Sorge um den persönlichen Akku der Mitarbeiter:innen. „Jede und jeder von uns hat eine spezielle Affinität zum Tourismus. Alle freuen sich über die Ergebnisse, ob Zahlen oder gelungene Veranstaltungen oder Lob vonseiten der Gäste. Unsere tägliche Motivation schöpfen wir aus der Zusammenarbeit mit Leuten und aus der Vielfalt im Metier. Denn wir kooperieren mit Besucher:innen aus vielen Herkunftsländern, mit Handwerkern genauso wie mit Politiker:innen, mit Beamten, Marketingmenschchen und externen Beratern.“

## BOZENS TOURISMUS

in Zahlen (2023)

**Ankünfte: 388.941**

**Nächtigungen: 873.305**  
(+ 54,95% in den letzten 9 Jahren)

**Herkunftsländer:** An vorderster Stelle liegt Italien, knapp gefolgt von Deutschland. Es folgen Österreich, USA, Schweiz und Liechtenstein, Niederlande und das Vereinigte Königreich.

**Durchschnittlicher Aufenthalt: 2-2,5 Tage**

**Bettenkapazität: rund 5.000**

**13 Angestellte** im Verkehrsamt

**geführte Telefongespräche: 14.476**

**Besuche bei den zwei Info-Points: 60.072**

Das Bozner **Verkehrsamt** hat einen 9-köpfigen Verwaltungsrat als Bindeglied zur Bozner Stadtpolitik und zu den großen Verbänden (Handels- und Dienstleistungsverband, Hoteliers- und Gastwirteverband, Verband der Selbstständigen), die vom Tourismus profitieren. Das Gremium wird alle 5 Jahre neu gewählt. Derzeit wird es vom Vertreter des Handels Roland Buratti angeführt.



Martina Spinell

bm hat über die Schulter von drei Mitarbeiterinnen geschaut, um sich ein Bild zu machen von den Herausforderungen und Freuden ihres Berufsalltags.

Die Boznerin **Martina Spinell** ist vor 16 Jahren direkt vom Studium an der Uni Trient (Sprachen&Tourismus) ins Verkehrsamt gekommen: anfänglich am Info-Schalter, wo sie ihr Lehrgeld gezahlt hat, um dann später, nach Bestehen eines Wettbewerbs, das Marketingbüro zu leiten. Heute ist sie intern die „Weihnachtsfrau“, zuständig für die Koordination des Christkindlmarktes und damit das ganze Jahr mit Weihnachten beschäftigt, denn sobald die Stände nach Dreikönig abgebaut sind, ist sie bereits wieder mit der Ausschreibung der neuen beschäftigt.

Vier Leute sind im Marketingbüro tätig, drei davon kümmern sich um die Organisation und das Sponsoring von Events, eine um die Kommunikation. Martina hat auch die Fahrrad-Veranstaltungen in Bozen über und viel Erfahrung in der Koordination der Abläufe. „Es ist eine Herausforderung, immer das große Ganze im Kopf zu haben, obwohl du gerade im Detail steckst. Du musst flexibel sein und das gesamte bunte Verkehrsamt-Jahr mit all seinen Tätigkeiten und Partnern im Kopf haben, damit keine Überlappungen und Fehler passieren. Diese mentale Gleichzeitigkeit ist die größte Herausforderung. Dafür werden wir im Marketing mit Abwechslung belohnt. Viel Abwechslung. Ich kenne keine Arbeit, die diesen Spagat besser dar-



stellt, mehr Themen abdeckt, Problemlösungskompetenzen und rasches Handeln erfordert.“ Zu ihren Aufgaben zählen Messen genauso wie live- und online-Meetings, die Durchführung von Wettbewerben und Marktstudien genauso wie die enge Zusammenarbeit mit den Gemeindeämtern bei Genehmigungen & Co. Der Herbst ist eine besonders heiße Phase im Jahreslauf: Neben den Vorbereitungen zum Gelingen des Bozner Christkindlmarkts (wird am Abend des 28. November 2024 eröffnet) laufen nach der Weinlese natürlich jede Menge Wein-Veranstaltungen, und das Großevent ApfelFesta (siehe S. 6) findet am Wochenende vor der Eröffnung des Christkindlmarkts statt. „Eine Flaute-Zeit? Die gibt's bei uns nicht!“

Wir schließen die Glastür vom Marketingbüro, um sie beim nächsten Online-Call nicht zu stören, und wechseln zu einem der zwei breiten Holztheken in der Empfangshalle: Dahinter steht **Luciana Giannetti** und fährt mit dem Finger gerade über die Stadtkarte, die sie einem Paar aus Deutschland aushändigt, nachdem sie ihnen den Weg zum Archäologie-Museum erklärt hat – auf Deutsch, versteht sich. Die Bologneserin lebt seit knapp drei Jahren mit ihrer Familie am Ritten und steht seit zwei am Info-Schalter in der Bozner Südtirolerstraße 60. Deutsch hat sie dürftig in der Schule gelernt und später in ihrer 16-jährigen Praxis im Tourismussektor verfeinert. Somit hat sie keinen Kulturschock hinter sich, im Gegensatz zum Rest der vierköpfigen Familie, die sich erst nach und nach einlebt. An ihrem Job liebt sie die 360°-Fragen, mit denen sie täglich zu tun hat. Es kommen immer neue hinzu, die zu beantworten sind und das gleich in mehreren Sprachen, am Telefon, in Präsenz und via Mail. Ob die Frage da lautet: Wo finde ich die nächste öffentliche Toilette? (am Waltherplatz am Nordeingang zur Parkgarage) oder: Wo können wir einen Rollstuhl





13. ©

Luciana Giannetti

mieten? Wo mit unserer Drohne fahren? oder: Wo sind denn gerade Bären unterwegs? Luciana schmunzelt und gibt Auskunft. „Klar, es braucht Geduld, ruhig Blut und immer die nötige Freundlichkeit. Zwei Eigenschaften machen sich in unserem Job bezahlt: die rasche Auffassungsgabe, ergo Denkgeschwindigkeit, und ein gutes Gedächtnis. Manchmal weißt du, ich habe irgendwann vor Monaten oder Jahren diese Frage schon mal recherchiert, und du musst die Antwort rasch abrufen, ob aus dem Kopf oder PC.“ Das Vierer-Team deckt im Schichtbetrieb Mo-Fr 9-12.30 und 14-17 Uhr in der Südtirolerstraße ab, hinzu kommt der Infopoint am Kornplatz 11 (Mo-Sa 10-18 Uhr). Daneben kümmern sich Luciana und ihre Kolleg:innen um die Aktualisierung der Webseite, um Lob und Beschwerden. Was sie ärgert? „Nicht viel, ich bin mit Humor gesegnet. Am ehesten, wenn Menschen mit geografischen Vorstellungen kommen, die auf keine Kuhhaut gehen, sich vorher überhaupt nicht über Land und Leute informiert haben. Es passiert, dass Gäste zornig darauf reagieren, wenn wir auf Nachfrage mitteilen, dass es keine Bahnverbindung durch die Dolomiten ins Gröden-Tal gibt.“ Und übrigens, wer nachschauen möchte, wo sich am Berg gerade Bären aufhalten, findet eine monatliche Auflistung des Landesamts für



Michela Gallo

Jagd und Fischerei auf der Webseite [www.provinz.bz.it](http://www.provinz.bz.it) unter dem Hyperlink „Nachweise von Wolf und Bär“.

Luciana ist erneut am Telefon gefragt, und so suchen wir **Michela Gallo** von der Verwaltung auf, die uns freudig im kleinen Büro am Ende des Gangs von ihrem Einsatz fürs Verkehrsamt erzählt. Seit 1985 arbeitet sie im Betrieb und ist heute die gute Seele des Hauses. Als einfache Bürokauffrau wurde sie noch während ihrer Oberschulzeit angeheuert und musste gar einige Tage Urlaub nehmen, um die Maturaprüfung abzulegen. Damals bestanden die Tage noch aus Tippen und Stenografieren: die Diktate des damaligen Direktors abspulen und an der Schreibmaschine in Reinschrift bringen oder ihm bei Treffen assistieren, daneben den „Telex“-Fernschreiber bedienen, später das Faxgerät, ab den frühen 1990er Jahren den Weg in die Digitalisierung finden und sich mit PC und ständig neuen Anwendungen vertraut machen. Mit den Jahren arbeitete sie sich hoch zur Verantwortlichen für Verwaltung, Buchhaltung und Personal und sagt heute von sich, sie habe sich regelrecht in ihre Arbeit verliebt: „Nach 39 Jahren komme ich immer noch gern ins Büro, lerne täglich Neues, teile die vielen Aha-Erlebnisse mit meinen drei Kolleg:innen, beschäftige mich mit rechtlichen Fragen, dem Umgang mit öffentlichen Ämtern, der Einführung neuer Technologien, dem Kontakt zu Rechtsanwälten und Wirtschaftsberatern. Gerade habe ich mich in die neuen Transparenzregeln eingelesen und parallel dazu in die Anti-Korruptions-Auflagen. Wer die Vielfalt am Arbeitsplatz liebt, ist bei uns willkommen!“

(ar)



## EN / NEVER A DULL DAY

**THE FRONT-LINE WOMEN AND MEN HELP RUN AN ORGANISATION THAT DOES FAR MORE THAN JUST LOOK AFTER GUESTS. BEHIND THE SCENES AT THE BOLZANO TOURIST OFFICE.**

*bm Magazine* talks to three of its employees. Firstly, is **Martina Spinell** (p. 42) from Bolzano, who joined the tourist office 16 years ago straight from university and now works in the marketing office. She is known internally as “the Christmas woman”, because she is responsible for the complex coordination of the Christmas market. Martina is also responsible for the cycling events in Bolzano and has enormous experience in coordination. “It’s a challenge, to always have the big picture in mind, even when you’re in the details. You have to be flexible, managing the entire varied year for the tourist office, with all its events and partners in mind. In return, we’re rewarded with a range of marketing activities. Autumn is a particularly busy period. In addition to the preparations for a successful Bolzano Christmas market (opening on 28th November, 2024), wine events run and the major ApfelFesta (apple festival) event takes place on the weekend before the opening of the Christmas market. “A quiet period? There’s no such thing here!”

Moving now to one of the two wooden counters in the reception area we find **Luciana Giannetti** (p. 43), standing behind her counter and running her finger over the city map, which she hands to a couple from Germany, after explaining the way to the archaeological museum – in German, of course. Originally from Bologna, she’s been working at the information desk at no. 60, Via Alto Adige for two years and what she loves about her job is the huge range of questions she has to deal with every day. Whether the question is “Where can I find the nearest public toilet?” (Piazza Walther, at the north entrance to the car park, btw), or “Where are the bears?”, Luciana smiles and provides informa-

tion. “Sure, it takes patience and calmness and always the necessary friendliness.” There’s a team of four who work shifts Mon-Fri 9 a.m. - 12.30 p.m. and 2-5 p.m. and are located in Via Alto Adige, as well as in the small Infopoint at Piazza del Grano, no. 11 (Mon-Sat 10 a.m. - 6 p.m.). Luciana and her colleagues are also responsible for updating the website and dealing with both praise and complaints. Incidentally, if you want to find out where bears currently are in the mountains, you can find a monthly list from the State Office for Hunting and Fishing on the website [www.provinz.bz.it](http://www.provinz.bz.it) under the hyperlink *Evidence of wolves and bears*.

Luciana’s phone rings and she has to respond, so we call **Michela Gallo** (p. 43) from the administration department. She’s been a tourist office stalwart since 1985 and is looked on as the very heart of the operation. She was hired as a simple office administrator while she was still at secondary school. Back then, her days consisted of typing and shorthand, operating the telex, then later the fax machine and, from the early 1990s, moving into digitalisation. Today, she says she is utterly in love with the job. “After 39 years,” she says, “I still love coming to work, dealing with legal issues, with public authorities, introducing new technologies, or liaising with lawyers and business consultants. Anyone who loves variety in the workplace is welcome here!”

**The Bolzano Tourism Board** has a **9-member Board** of Directors that links to Bolzano city politics and the associations that benefit from tourism. The board is elected every 5 years and is currently headed by Roland Buratti, a representative from the retail sector.

Employees in the tourist office: **13**

Telephone calls made: **14,476**

Visits to the two info points: **60,072**





## IT / **NON CI SI ANNOIA MAI**

**IN PRIMA LINEA SONO LE DONNE, QUELLE CHE GESTISCONO UN'ATTIVITÀ CHE VA BEN OLTRE LA SEMPLICE ASSISTENZA AGLI OSPITI. DIETRO LE QUINTE DELL'AZIENDA DI SOGGIORNO DI BOLZANO.**

*bm* si è messa nei panni di tre delle dipendenti osservandone la quotidianità. C'è la bolzanina **Martina Spinell** (p. 42), entrata in Azienda 16 anni fa direttamente dai banchi dell'università; oggi lavora nell'ufficio marketing. È conosciuta internamente come la "donna del Natale" perché è responsabile del complesso coordinamento del Mercatino di Natale. Martina si occupa anche degli eventi ciclistici di Bolzano e ha molta esperienza nel coordinamento di processi organizzativi. "È una sfida avere sempre in mente il quadro generale, quando si è prese dai dettagli. Bisogna essere flessibili e avere in mente tutte le variopinte attività e i partner. In cambio, siamo ricompensate con la varietà nel lavoro. L'autunno, poi, è una fase particolarmente calda: oltre ai preparativi per il successo del Mercatino di Natale di Bolzano (che aprirà la sera del 28 novembre 2024), sono in corso eventi enologici e l'importante ApfelFesta incentrata sulla mela, che si svolge nel fine settimana precedente l'apertura del Mercatino di Natale. "Un periodo di tregua? Qui non esiste!"

Ci spostiamo nella reception: **Luciana Giannetti** (p. 43) è in piedi dietro uno dei due banconi e sta passando il dito sulla mappa della città, che porge a una coppia di turisti germanici dopo aver spiegato loro come arri-

vare al museo archeologico - ovviamente in tedesco. La bolognese lavora da due anni al desk "info turistiche" in via Alto Adige 60. Ciò che ama del suo lavoro sono le domande a 360 gradi che deve affrontare ogni giorno. Spaziano da: dove posso trovare il bagno pubblico più vicino? (in piazza Walther, all'ingresso nord del parcheggio) a: ma dove sono gli orsi? Luciana non si stanca di sorridere fornendo le informazioni. "Certo, ci vuole pazienza, sangue freddo e sempre la necessaria cordialità". Il team di quattro persone al desk lavora a turni dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12.30 e dalle 14 alle 17 in via Alto Adige, oltre che nel piccolo Infopoint di piazza del Grano 11 (dal lunedì al sabato dalle 10 alle 18). Luciana e i suoi colleghi sono anche responsabili dell'aggiornamento del sito web e della gestione di apprezzamenti e reclami. E per chi, a questo punto, volesse controllare dove si trovano attualmente gli orsi nelle nostre zone, un elenco mensile corredato dall'Ufficio provinciale di caccia e pesca si trova sul sito **www.provincia.bz.it** alla voce "Aggiornamento sulla presenza di orso e lupo".

Luciana risponde al telefono, quindi passiamo a **Michela Gallo** (p. 43) dell'ufficio amministrativo. Lavora in azienda dal 1985 e ne è divenuta l'anima buona. È stata assunta come semplice impiegata d'ufficio quando ancora frequentava le scuole superiori. Allora le sue giornate consistevano nel dattilografare e stenografare, nel far funzionare la macchina telescrivente "telex", poi il fax e, dai primi anni Novanta, nella graduale digitalizzazione. Oggi, dice di essersi proprio innamorata del suo lavoro: "Dopo 39 anni, mi piace ancora venire in ufficio, occuparmi di questioni legali, trattare con le autorità pubbliche, introdurre le nuove tecnologie, relazionarmi con avvocati e consulenti aziendali. Chiunque ami il cambiamento e la diversità sul posto di lavoro da noi è la benvenuta!".

### **L'Azienda di Soggiorno di Bolzano**

ha un Consiglio di Amministrazione (composto da 9 membri) che funge da collegamento con la politica cittadina di Bolzano e con le associazioni che traggono vantaggio dal turismo. Il Consiglio viene eletto ogni 5 anni. Attualmente è presieduto da Roland Buratti, rappresentante del settore del commercio, e diretto da Roberta Agosti (foto in alto).

**13 dipendenti**

telefonate effettuate: **14.476**

Visite ai due punti informativi: **60.072**

# THE RHYTHMS OF TIME

---

September is the month of *Transart* in Bolzano, a festival of contemporary culture now in its 24<sup>th</sup> year.





EN / **T**RANSART – it's quite a concept, one at first strange to imagine for those who have never attended. To start, Transart is a multidisciplinary festival ranging from music to dance, from visual arts to performance. It's a festival whose nerve centre is Bolzano city, but one whose activities have spread outside the city limits, enriching the entire Trentino-Alto Adige region for over 20 years. You'd be surprised at the venues for exhibitions and performances: from former barracks to industrial spaces, stations and car parks; to mountain huts and alpine pastures in the high mountains, all welcoming both artists and the public. Culturally speaking, Transart has created a cross-border contemporary platform through international collaborations. The aim is to involve its audience in the exciting discovery of the new frontiers of the 21st century, the frontiers of today and tomorrow. The myriad expressive genres, from classical to electronic music, from figurative arts to performance, from cinema to the new digital technologies, all stimulate, provoke and always seek to create a dialogue.

In previous years, Transart has hosted hundreds of important figures from the world of art. These are artists such as Marina Abramovic (2002), Laurie Anderson (2003, 2011), Beat Furrer (2004, 2011, 2013, 2015), Klangforum Wien (2005, 2010, 2015, 2020), Tomoko Makaiyama (2016, 2018), Patti Smith (2010), Roman Signer (2014, 2017, 2020), Peaches (2021). Last year, Transart



proudly hosted Pussy Riot, Florentina Holzinger, Madame Nielsen, Thomas Bangalter, Patha du Prince and many others. Founded in 2001, Transart was initially an experiment aimed at bringing contemporary art to Bolzano in a completely new way, to demonstrate the possibility of overcoming boundaries in all kinds and genres. Since those early successes, Transart has continued to grow and evolve, exploring new venues and above all, new ways of involving the public. The key to its success is its experimental character, which each year leads to the unusual and unexpected, as you will certainly see and hear.

Transart sees the reopening of *OASIE*, the meeting space for artists as well as the community, in the centre of Bolzano, at Via Dante 32. This venue will host

an ad hoc programme curated by the Museion Art Club and will be the venue for an architectural event in collaboration with Kids Culture Club, which will offer a programme of activities for families and schools.

The festival opens on Thursday, 12<sup>th</sup> September with a very special evening entitled *Opening*, which is part city-tour. It begins with the Italian premiere of *Exhaust* by Kris Verdonck and a procession from the centre of Bolzano to the Ponte Roma district. Once there, it continues from 9pm with a concert by the Russian experimental band *Shortparis*. We highly recommend following Transart Instagram and Facebook, or subscribing to the Transart newsletter, to keep up to date with what's on. (ar/pb).



# TRANSART - THE DATES

12<sup>th</sup> – 29<sup>th</sup> September, 2024

## 12<sup>th</sup> Sept in Bolzano

Oasie and Quartiere Ponte Roma, 7 to 9 p.m.

[www.atwodogscompany.org/en/projects/exhaust/](http://www.atwodogscompany.org/en/projects/exhaust/)  
<https://shortparis.com/>

## 13<sup>th</sup> Sept - Bolzano, NOI Techpark, 8:30 p.m.

IN MEDEAS RES (contemporary dance)

by Chris Haring / Liquid Loft

FEMINA (music and digital arts project)

by Riccardo Giovinetto

## 14<sup>th</sup> Sept - San Vigilio/Lana,

12 noon and 3.30 p.m.

Italian premiere of the site-specific, open-air musical-theatre performance ASCENSION

by Alexander Manotskov, with the Kymatic Ensemble and Alina Petrova (from Pussy Riot)

## 14<sup>th</sup> Sept - Bruneck, NOI Techpark, 8 p.m.

MEDEA by Chris Haring

## 14<sup>th</sup> Sept - South Bolzano, Edison Park

MUTEK Montreal play Transart: an evening of Advanced Clubbing

## 15<sup>th</sup> Sept - Kastelruth, Seiser Alm, 11 a.m.

ICARO - INAUDITO contemporary music concert by Studio Dan & Chromoson

## 16<sup>th</sup> Sept - Bolzano, Filmclub, 8:30 p.m.

Film TEACHES OF PEACHES (2024)

by Philipp Fussenegger and Judy Landkammer

## 17<sup>th</sup> Sept - Toblach, Culture Center, Grand Hotel, 8:30 p.m.

The Haydn Orchestra plays THE SONG OF THE EARTH by Xiaogang Ye, inspired by Gustav Mahler's Song of the Earth

## 18<sup>th</sup> Sept - Bolzano, Walther von der Vogelweide

House of Culture, 8:30 p.m.

Italian premiere of DANCES FOR LUCIA

DŁUGOSZEWSKI, presented by Klangforum Wien and Impulstanz Wien

## 20<sup>th</sup> Sept - Bolzano, Oasie Transart, 7 p.m.

WARS IN WORDS, literature about war and escape, with the poets Yevgenyi Breyger (Ukraine) and Kholoud Charaf (Syria)

## 21<sup>st</sup> Sept - Merano, Ostwest Club

in the New Sporting Centre, 3 to 10 p.m.

METAMORFISMO, a public programme of performance, meetings and readings, with Kunstmeranoarte

## 22<sup>nd</sup> Sept - Mezzolombardo, Capannone Seppi, 8.30 p.m.

LO SCIAMANO DI GHIACCIO (The Ice Shaman) with Robert Peroni (Greenland) and traditional Inuit song

## 23<sup>rd</sup> Sept - Bolzano, Fondazione Antonio Dalle Nogare, 8.30 p.m.

DADA with Shuffle by Christian Marclay and The Act of LemoDada by Akemi Takeya

## 24<sup>th</sup> Sept - Bolzano, Monumento alla Vittoria – 7 p.m. and 8.30 p.m.

ORDINE E FRAGMENTE (Order & Fragments), with music by Iris Ter Schiphorst, Louis Andriessen and Luigi Nono

## 25<sup>th</sup> Sept - Bolzano, Fondazione Dalle Nogare – 8.30 p.m.



## DE / DER RHYTHMUS DER ZEIT

**DER SEPTEMBER STEHT IN BOZEN GANZ IM ZEICHEN VON TRANSART, DEM FESTIVAL FÜR ZEITGENÖSSISCHE KULTUR, DAS HEUER BEREITS ZUM 24. MAL AUSGETRAGEN WIRD.**

Wie erklärt sich der Erfolg und die Langlebigkeit von TRANSART? Zunächst einmal ist Transart ein multidisziplinäres Festival, das von Musik bis Tanz, von bildender Kunst bis Performance reicht. Und dann ist Transart ein diffuses Festival, das zwar in Bozen sein Zentrum hat, aber seit über 20 Jahren das Gebiet der gesamten Region Trentino-Südtirol bespielt und sich öffnet, um überraschende Orte und Bühnen zu entdecken, zum Beispiel ehemalige Kasernen oder Industrieräume, Bahnhöfe und Parkplätze, aber auch Berghütten und Almen, um Künstler:innen und ihr Publikum zu empfangen. Transart hat in kultureller Hinsicht eine grenzüberschreitende zeitgenössische Plattform geschaffen, indem es mit vielen Akteur:innen auch auf internationaler Ebene zusammenarbeitet. Bei all dem möchte es sein Publikum mitnehmen auf die anregende Entdeckung der neuen Grenzen des 21. Jahrhunderts, durch die Vielfalt der Ausdrucksformen: immer auslotend, auch provozierend, aber immer in Beziehung und im Dialog.

Bei der letztjährigen Ausgabe waren u.a. Pussy Riot, Fiorentina Holzinger, Madame Nielsen, Thomas Bangalter und Patha du Prince zu Gast. Als Transart 2001 ins Leben gerufen wurde, war es ein völlig neues gewagtes Experiment:

Ziel war es, die zeitgenössische Kunst in einem neuen Gewand nach Bozen zu bringen und zu zeigen, dass es möglich ist, Grenzen aller Art und Genres zu überwinden. Nach den ersten Erfahrungen ist Transart weiter gewachsen und hat sich weiterentwickelt, indem es neue Veranstaltungsorte und vor allem neue Wege zur Einbeziehung des Publikums erkundet hat. Der Schlüssel zum Erfolg ist sein experimenteller Charakter, der bei jeder Ausgabe zu noch nie dagewesenen Ergebnissen führt, wie Sie selbst sehen, hören und erleben werden.

Das Festivalprogramm beginnt am **Donnerstag, 12. September**, mit einem ganz besonderen Abend, der unter dem Titel Opening steht und teilweise auf Tournee geht: mit der italienischen Erstaufführung von Exhaust von Kris Verdonck und einer Art Prozession vom Bozner Stadtzentrum zum Stadtteil hinter der Rombrücke. Dort angekommen, geht es ab 21 Uhr mit einem Konzert der russischen Experimentalband Shortparis weiter. Das Programm 2024 mit all seinen Terminen ist auf Seite 49 nachzulesen. Bleiben Sie auf dem Laufenden mit dem Newsletter von Transart oder auf den Kanälen Instagram und Facebook.







## IT / IL RITMO DEL TEMPO

**IL MESE DI SETTEMBRE A BOLZANO È ALL'INSEGNA DI TRANSART, FESTIVAL DI CULTURA CONTEMPORANEA, QUEST'ANNO ALLA SUA 24ª EDIZIONE.**

Come spiegare TRANSART? Prima di tutto, Transart è un festival multidisciplinare che spazia dalla musica alla danza, dalle arti figurative alla performance. E poi Transart è un festival diffuso che parte da Bolzano, il suo centro nevralgico, ma che da oltre 20 anni anima il territorio della regione Trentino-Alto Adige e va a scovare luoghi e palchi sorprendenti come ex caserme o spazi industriali, stazioni e parcheggi, ma anche baite e alpeggi di alta montagna, per accogliere artisti oltre al pubblico. Transart ha creato, culturalmente parlando, una piattaforma contemporanea transfrontaliera collaborando con molte realtà anche a livello internazionale. In tutto questo vuole coinvolgere il suo pubblico nell'emozionante scoperta delle nuove frontiere del 21° secolo, dell'oggi e del domani, attraverso la molteplicità dei linguaggi espressivi: scavando, provocando anche, sempre mettendosi in relazione e in dialogo.

Nell'edizione scorsa ha ospitato tra gli altri Pussy Riot, Florentina Holzinger, Madame Nielsen, Thomas Bangalter e Patha du Prince. Quando nasce, nel 2001, Transart è un esperimento: si vuole portare il contemporaneo a Bolzano in una veste completamente nuova, per dimostrare come sia possibile superare confini di ogni specie e genere. Dopo le prime esperienze, Transart ha continuato a crescere ed evolversi, esplorando nuovi luoghi e soprattutto nuove modalità di coinvolgimento del pubblico. La chiave del suo successo è il carattere sperimentale, che in ogni edizione porta a risultati inediti, come avrete modo di constatare.

Il programma del festival parte giovedì, 12 settembre, con una serata molto particolare intitolata *Opening*, in parte itinerante: con la prima italiana *Exhaust* by Kris Verdonck e una processione dal centro di Bolzano fino al Quartiere Ponte Roma. Arrivati lì, dalle 21 si continua con un concerto della band sperimentale russa *Shortparis*. Vedasi riquadro con gli appuntamenti 2024 a p. 49. Consigliamo di tenervi aggiornati con la newsletter Transart oppure sui canali instagram e facebook.







**PALAIS  
CAMPOFRANCO**

Bolzano City Centre

Food  
Drinks  
Shopping  
Sleep  
Culture  
Waltherplatz



[palais-campofranco.com](https://palais-campofranco.com)



# FARMACIA MUSEO

Medioevo, Barocco, Jugendstil e l'ultimo periodo dell'Impero asburgico – tutto condensato in una farmacia bolzanina dedicata alla Madonna, in un edificio con affreschi di Albert Stolz.





13 ©

IT / **L'**attività della storica farmacia ha inizio già nel 1443, ma in questa sede, tipico edificio di impianto medievale dei portici bolzanini, solo a partire dal 1650. Eppure, incredibile a dirsi, a pochi passi ce n'è una ancora più antica: la Farmacia Aquila Nera (inizio attività 1317), che purtroppo, visivamente, mostra molti meno elementi inalterati dal tempo.

Nella Farmacia Madonna da quattro generazioni lavorano i farmacisti della famiglia Liebl; dal 2005 il titolare è Maximin Liebl, oggi anche Presidente dell'Ordine dei Farmacisti in Provincia. Dopo ampi restauri e ristrutturazioni, la farmacia oggi si presenta come un moderno centro sanitario, con una vasta offerta di preparati omeopatici e con tutti i rimedi casalinghi di una volta secondo antichissime ricette. Da segnalare il curioso esempio della tisana depurativa "Mai-Kur" (mese mariano oltre che di rinascita nella natura).

L'edificio si affaccia sui Portici e su piazza del Grano dove mostra al meglio i suoi affreschi esterni sotto il cornicione. Sono del pittore bolzanino Albert Stolz (1875-1947, vedi autoritratto a p. 57), il più giovane della medesima famiglia di artisti, rappresentante primonovecentesco del cosiddetto periodo di "svecchiamento" di Bolzano, segnato dal mecenatismo del suo sindaco Julius Perathoner, l'ultimo dell'era asburgica, che apre la città alla modernità e a un'urbanistica lungimirante. In questo periodo la decorazione e l'arte (meno monumentale di quella di fine Ottocento) come gli artisti stessi godono di una nuova visibilità.



13 ©

Il curatore bolzanino **Giovanni Novello** si ferma a parlarci del pittore Stolz per farci capire un'epoca che ha segnato Bolzano: "Ha il titolo accademico conseguito alle Belle arti di Vienna e l'estro talentuoso radicato nel Tirolo. Per questo viene chiamato dalla committenza privata, la famiglia dei farmacisti Liebl, a decorare gli interni e gli esterni della farmacia con scene che celebrano simbolicamente il progresso e la tradizione, l'ortodossia cristiana e la matrice pagana di un vagheggiato panteismo. La decorazione ad affresco che vediamo lungo l'intera facciata dell'edificio l'ha compiuta nel 1909, mentre viene incaricato due volte per operare negli interni, nel 1907 e nel 1927, avendo così modo di esprimere le sue diverse fasi stilistiche, la prima delle quali con una preponderanza neobarocca, riconoscibile nei pochi ritagli di tela dipinta a olio rimasti all'interno, con soggetto tematico dal tono lezioso. Quando l'artista viene richiamato nel 1909 la sua "Heimatkunst" è già sbocciata e la troviamo nelle scene di genere affrescate all'esterno, come il riquadro con i maschi della famiglia Liebl che discorrono godendo-

*Nel riquadro più a sinistra c'è la divinità pagana Flora, espressione della fitoterapia, che dona fiori a uno speziale alle prese con il "Kräuterbuch", la traduzione tedesca di Johann Dantzen von Ast (1546) del trattato di Dioscorides: la "Bibbia dei farmacisti"*

HERBST

AUTUNNO

55

AUTUMN



*Giovanni Novello sotto l'affresco di Stolz all'interno della farmacia*

si la vista su Bolzano da un illusionistico loggiato. Poi, nel suo ultimo lavoro per la farmacia, Stolz si allontanerà dall'impostazione di gusto popolare avvicinandosi a una pittura più moderna, meno rasserenante e più cupa, quasi espressionistica - probabile esito della sua esperienza al fronte come fuciliere e come pittore di guerra nel battaglione bolzanino degli Standschützen a Riva del Garda, assieme a suo fratello Rudolf e all'amico Albin Egger-Lienz, entrambi pittori."

Nella volta dell'ingresso troveremo infatti l'importante affresco di Stolz con un'allegoria che rappresenta la fiducia nella scienza medica, in sembianze femminili, mediata dalla Fede: una Madonna raffigurata in trono col Bambino che, dall'alto dei cieli, regala un raggio di forza alle varie età dell'uomo facendo trionfare la scienza moderna, ovvero le arti farmaceutiche (p. 58).

Per i più curiosi: in via Bottai, a due minuti di cammino, si trova un altro grande ciclo di affreschi di Stolz sulla facciata della locanda Weißes Rössl-Cavallino Bianco, con quel tipo di pittura vivace e cronachistica che lo ha reso noto e immediatamente riconoscibile al pubblico.



Tornando alla farmacia, vale assolutamente la pena entrarvi per ammirare l'ingresso sotto i Portici, una sorta di museo vivente. Il punto di riferimento le dà il nome: una Madonna barocca in legno dipinto del XVII secolo, che veglia all'ingresso del negozio. Gli arredi scuri sono stati realizzati alla fine del XIX secolo nei laboratori della Scuola d'Arte gardenese, mentre al primo piano sorprendono alcuni affreschi medievali. Nell'ampia sala di vendita si trovano antichi mortai, barattoli di unguenti o tinture, strumenti e libri che testimoniano la lunga storia di questo luogo. In soffitta, un posto magico fuori dal tempo, le grandi scatole in legno per le erbe medicinali sono ancora in uso. I magazzini, con sistema robotico di stoccaggio che trasporta automaticamente i farmaci alla sala vendite, si trovano ai due piani interrati mentre i laboratori e gli uffici ai piani superiori.

(ar)

Farmacia Madonna, via dei Portici 17,  
in pieno centro (ZTL)

[www.farmaciamadonna.com](http://www.farmaciamadonna.com)





*I putti-bimbi all'opera per il progresso farmacologico davanti a un paesaggio lacustre con il sole che sorge*



*Sul lato dei Portici, una figura alata, un angelo di postura ammiccante ma virilmente connotato, con il globo terracqueo tra le mani – mediatore tra l'immanente e il mistero, con le fattezze forse alludenti a un personaggio dell'epoca*

## **DIE MADONNA APOTHEKE, EIN LEBENDES MUSEUM**

**Mittelalter, Barock, Jugendstil  
in dieser Bozner Apotheke vereint, in einem Gebäude  
mit Fresken von Albert Stolz.**

Die historische Apotheke nahm ihre Tätigkeit 1443 auf und wurde 1650 im mittelalterlichen Laubenhaus eingerichtet.

Seit vier Generationen sind Apotheker der Familie Liebl tätig; seit 2005 ist ihr Inhaber Maximin Liebl, Präsident der Südtiroler Apothekervereinigung. Nach umfangreichen Renovierungs- und Sanierungsarbeiten präsentiert sich die Apotheke heute als modernes Gesundheitszentrum mit einem breiten Angebot an homöopathischen Präparaten und allen Hausmittelchen vergangener Zeiten nach alten Rezepturen.

Das Gebäude blickt auch auf den Kornplatz, wo die Außenfresken unterm Gesims am besten zur Geltung kommen. Sie stammen vom Bozner Maler Albert Stolz (1875-1947), einem Vertreter des frühen 20. Jahrhunderts: der Zeit der „Modernisierung“ Bozens unter der Ägide von Bürgermeister Julius Perathoner, dem letzten deutschen Bürgermeister der Stadt. Er öffnete Bozen für die Moderne. Stolz wurde beauftragt, die Außenfassade mit Szenen zu schmücken, die das Volk feiern. Die ersten Arbeiten stammen aus dem Jahr 1907, doch er vollendete das Werk in den Jahren 1909 und 1927. Auf diese Weise brachte er seine verschiedenen stilistischen Phasen zum Ausdruck: die erste neobarocke seiner Wiener Ausbildung, dann jene, die ihn berühmt werden ließ, die der „Heimatkunst“, und schließlich die letzte, von der volkstümlichen Tradition abgewandt hin zu einer moderneren, aber auch düsteren Malerei – nach seiner Erfahrung als Soldat im Ersten Weltkrieg.

Es lohnt sich, einzutreten, um die Eingangshalle zu bewundern, eine Art lebendiges Museum. Sein Wahrzeichen ist eine barocke Madonna aus bemaltem Holz aus dem 17. Jahrhundert. Das dunkle Mobiliar wurde Ende des 19. Jahrhunderts in den Werkstätten der Grödner Kunstschule angefertigt. Im Eingangsgewölbe befindet sich ein weiteres Fresko von Stolz mit einer Allegorie, die das Vertrauen in die medizinische Wissenschaft darstellt, vermittelt durch den Glauben: eine Madonna, die vom Himmel herab den Menschen Kraft verleiht und die moderne Wissenschaft zum Triumph führt (siehe S. 58).



**Laubengasse 17 am Eck zum Kornplatz**

**[www.farmaciamadonna.com](http://www.farmaciamadonna.com)**



### THE PHARMACY OF THE MADONNA: A LIVING MUSEUM

**Traces of the Middle Ages, of Baroque and Art Nouveau combine in this Bolzano chemist's, in a building with frescoes by Albert Stolz.**

The Pharmacy of the Madonna opened in 1443 and was established in its porticoed location in 1650. The Liebl family are the current owners, who have been working here for four generations. Since 2005, the owner has been Maximin Liebl, who is also President of the South Tyrolean Pharmacists' Association. Following extensive renovation and refurbishment, the pharmacy is today a modern health centre, with a wide range of homeopathic preparations and the home remedies of yesteryear based on traditional recipes.

The building also overlooks the Piazza del Grano, where the exterior frescoes under the cornice can be best seen and are the work of the Bolzano painter Albert Stolz (1875-1947). Stolz's work is symbolic of our early 20<sup>th</sup> century, a period of modernisation in Bolzano, under the auspices of Mayor Julius Perathoner, the city's last German-speaking mayor. Perathoner opened Bolzano up to modernity and Stolz was commissioned to adorn the exterior façade with scenes celebrating the people during this period. The first works date back to 1907, but he went on to complete the

work in 1909 and 1927. As such, they express his different stylistic phases. The first is neo-baroque, linked to his Viennese training, followed by his *Heimatkunst* period, for which he is best known. His last saw him turning away from the folk tradition towards a more modern, but also gloomier painting, thought to have been influenced by his experiences as a soldier in the First World War.

It really is worth visiting this living museum, to admire the remarkable interior and its iconic, 17<sup>th</sup>-century Baroque Madonna (paint on wood). The dark wooden fixtures and fittings inside date from the 19<sup>th</sup> century and are from the workshops of the Val Gardena School of Art. In the entrance vault there is another fresco by Stolz (see above), with an allegorical depiction of trust in medical science, mediated by faith: the Madonna gives people strength from heaven and leads modern science to triumph.

**Via dei Portici, no. 17,  
on the corner of Piazza del Grano**

[www.farmaciamadonna.com](http://www.farmaciamadonna.com)



# Kellerei BOZEN – ein Wahrzeichen der Landeshauptstadt

Von weitem erkennt man den leuchtenden Würfel, der majestätisch aus dem Hang zu wachsen scheint, seit Herbst 2018 der neue Sitz der Kellerei Bozen. In diesem nach KlimaHaus-Wein zertifizierten Niedrigenergiehaus sind die Prinzipien der Funktionalität und ökologischen Nachhaltigkeit auf innovativste Weise verbunden.

Die im Hang verborgene unterirdische Produktion verläuft nach dem Prinzip der Schwerkraft ohne technische Hilfe. Auf diese Weise werden die Qualität weiter erhöht und gleichzeitig natürliche Ressourcen gespart.

Für alle Interessierten, die mehr über die Kellerei BOZEN, die einzigartige Architektur und die Weinherstellung erfahren möchten, wurde eine besondere Entdeckungstour geschaffen. Die "Von der Rebe bis ins Glas" Tour, bietet eine einzigartige Gelegenheit, in die faszinierende Welt des Weinbaus einzutauchen und die Geheimnisse der Weinherstellung zu erleben.

Anmeldungen für Führungen unter [www.kellereibozen.com](http://www.kellereibozen.com) oder direkt unter +39 0471 155 1189.

Der Wineshop VINARIUS ist von Montag bis Samstag von 9.30 bis 18.30 Uhr geöffnet: ein Ort, an dem Weinliebhaber eine umfassende Auswahl an erlesenen Weinen finden und verkosten können.

## Kellerei BOZEN

Moritzingerweg 36 – Via San maurizio 36  
39100 BOZEN - Bolzano



## Cantina BOZEN - punto di riferimento del capoluogo

Il cubo luminoso si erge maestoso dalla parete rocciosa che accoglie la nuova Cantina Bozen. Il tour "Dalla vite al bicchiere" offre l'occasione di immergersi nell'affascinante mondo della viticoltura scoprendone i segreti.

Le prenotazioni per le visite guidate possono essere effettuate sul sito [www.kellereibozen.com](http://www.kellereibozen.com) o direttamente al numero +39 0471 155 1189.

L'enoteca VINARIUS è aperta dal lunedì al sabato dalle 9.30 alle 18.30; un luogo dove gli amanti del vino possono trovare e degustare un'ampia selezione di vini pregiati.

## Kellerei BOZEN - a landmark of the capital city

The shining cube rises majestically from the slope that houses the new Kellerei Bozen. The 'From the Vine to the Glass' tour offers the opportunity to immerse yourself in the fascinating world of winegrowing and discover its secrets.

Bookings for guided tours can be made at [www.kellereibozen.com](http://www.kellereibozen.com) or directly calling +39 0471 155 1189.

The VINARIUS wine shop is open Monday to Saturday from 9.30 am to 6.30 pm: a place where wine lovers can find and taste a wide selection of fine wines.



# Recipe

## Kastaniencremetorte



**Das Rezept stammt von Paula Schrott,  
der ehemaligen Chefin des historischen Gasthofs Kohlern  
(seit 1899) oberhalb von Bozen.**

Die Torte ist eine „Bombe“: Jeder Bissen schüttet Endorphine aus und garantiert Glücksgefühle!



Paulas Sohn Josef ist stolz auf die Tradition dieses Erbes, das er heute hegt und pflegt. Das begehrte Bozner Ausflugsziel an der Bergstation der Kohlerer Bahn liegt im Reich von Kastanie und Wein. Gerade in der Törggelezeit leben Bräuche in den Hanglagen des Talkessels auf: Wandern, gutes Essen und Trinken, sich Zeit nehmen für Austausch und Geselligkeit. In der Herbstsonne dieser malerischen Landschaft, mit Ausblick auf die sich färbenden Weinhügel und auf die Stadt unten im Tal, lässt es sich in den getäfelten Stuben und auf der Terrasse vorzüglich feiern – ein Hoch auf das Leben und die Fülle der Ernte im Oktober und auch noch im November. Mit Kastanien- und Herbstspezialitäten umso mehr.

*Die heutige Chefin in Küche und Backstube  
des Gasthofs Kohlern Markêta Martykánová*

[www.kohlern.com](http://www.kohlern.com)

[www.gasthaus.it](http://www.gasthaus.it)

**Ursprünglich war das Törggelen** eine Feier von Winzern und Bauersleuten, die damit den Abschluss der Weinlese begingen. Damals war es üblich, dass der Hofeigentümer nach den Anstrengungen der Ernte im Herbst all seine Helfer:innen zu einem Mahl 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.







## Zutaten

### für den Teig

- 200 g gekochte Kastanien, gestampft
- 200 g weiche Butter für die Form
  - 200 g Zucker
  - 6 Eigelb + 6 Eiweiß
  - 1 Pkg Vanillezucker
- 1 unbehandelte Zitrone, Schale gerieben
  - 60 g Mehl
  - 1 Pkg Backpulver
- 180 g Haselnüsse gerieben

### für die Creme

- 500 g gekochte Kastanien, gestampft
  - 100 g Staubzucker
  - 250 g Mascarpone
- 250 g Sahne, geschlagen + 250 g zum Einstreichen





## Zubereitung

Die weiche Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren, die Eigelbe nach und nach hinzufügen, dann Vanillezucker und Zitronenschale.

Das Mehl mit Backpulver und Nüssen separat vermengen und in die Butter-Eigelb-Masse geben, dann erst die gepressten Kastanien dazugeben.

Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Kastanien-Butter-Masse heben! Das ist der heikle Schritt.

Den Teig in eine gebutterte Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 170° C etwa 40 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen, erst dann die Backform entfernen.

Für die Kastaniencreme das Kastanienpüree mit Staubzucker vermischen, anschließend den Mascarpone und die geschlagene Sahne unterheben.

Den Kuchen in der Mitte quer mit einem langen Sägemesser mit einem Faden einmal (Profis 2x) durchtrennen, mit Creme füllen (eine halbe Tasse davon beiseitestellen). Den Kuchen mit geschlagener Sahne außen einstreichen. Die restliche Creme durch eine Kartoffelpresse auf den Kuchen drücken. Mit herbstlicher Dankbarkeit schlemmen!





# Ricetta

## Torta alla crema di castagne

**La ricetta è di Paula Schrott,  
la mamma dell'attuale gestore della locanda storica  
"Albergo Colle" (dal 1899) sopra Bolzano.**

Questa torta autunnale è nata per la stagione del Törggelen,  
è una vera e propria "bomba": ogni morso rilascia endorfine!

[www.kohlern.com](http://www.kohlern.com)



### Ingredienti per l'impasto

200 g di castagne bollite e schiacciate / 200 g di burro morbido per lo stampo  
200 g di zucchero / 6 tuorli d'uovo + 6 albumi d'uovo  
1 confezione di zucchero vanigliato / 1 limone non trattato, buccia grattugiata  
60 g di farina / 1 bustina di lievito in polvere / 180 g di nocciole, grattugiate

### Ingredienti per la crema

500 g di castagne bollite e schiacciate / 100 g di zucchero a velo  
250 g di mascarpone / 250 g di panna montata + altri 250 g di panna montata da spalmare

### Preparazione

Lavorare a crema il burro morbido con metà dello zucchero, aggiungere gradualmente i tuorli d'uovo, quindi lo zucchero vanigliato e la scorza di limone. Mescolare separatamente la farina, il lievito e le nocciole e aggiungerli al composto di burro e tuorli d'uovo, quindi la purea di castagne.

Montare a neve gli albumi con lo zucchero rimanente e incorporarli con cura al composto di castagne e burro. Questo è il passaggio più difficile.

Versare il tutto in una teglia imburata e cuocere in forno preriscaldato a 170° C per circa 40 minuti; lasciare raffreddare completamente prima di togliere la teglia.

Per la crema di castagne, mescolare la purea di castagne con lo zucchero a velo, quindi incorporare il mascarpone e la panna montata.

Con un lungo coltello seghettato, dividere la torta sfornata e raffreddata in due (chi è più esperto anche in 3) strati e riempirla con la crema (tenere da parte mezza tazza). Spenellare l'esterno della torta con la panna montata. Spremere la crema di castagne rimanente attraverso uno schiacciapattate decorando la superficie della torta.







**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



DISCOVER

# METAMORFOSI

Renon: scoprire un sentiero all'insegna del vino e dell'uva.  
Lentamente. Un intreccio tra arte e territorio.





IT / **I**n principio d'autunno il clima invita a considerare l'ambiente come uno spazio in continua metamorfosi. Il tempo della luce diurna si accorcia, progressivamente, il colore delle foglie si accende di sfumature sempre nuove, giorno dopo giorno. È il ritmo perenne dell'avvicinarsi delle stagioni calde e fredde, certo, ma è anche il cuore pulsante di un ambiente che, avvolgendo con terra, aria, acqua e piante, ci ricorda ogni anno che ne facciamo indissolubilmente parte. Un sodalizio tra uomo e ambiente che si rinnova, ciclicamente, all'insegna della raccolta del vino, della sua spremitura, e degli innumerevoli riti e costumi che la vendemmia porta con sé.

Un'occasione per celebrare questo evento, adeguandosi al lento declinare della stagione, è quella offerta dal **Sentiero Vino-Weinwanderweg Weinrebe**: sui pendii soleggiati che dalla città di Bolzano si estendono sino al Renon, si snoda un sentiero realizzato recentemente. È un'imperdibile opportunità per dedicarsi alla scoperta del proprio territorio, delle sue eccezionali singolarità, ma è anche un invito al camminare lento: un modo di riscoprire sé stessi e l'ambiente che ci circonda.

La via traccia un'elegante sinuosa tra le curate vigne di Signato e Santa Giustina, sino a Rencio, offrendo un'esperienza insieme naturalistica e culturale. Da Signato, si scende attraverso dolci colline ricoperte da vigneti sino alla piattaforma panoramica da cui si schiude un suggestivo scorcio su Bolzano. Da qui, si prosegue sino al Loosmannhof e al borgo di Santa Giustina, scendendo in direzione Rencio, nella storica tenuta Anstz Waldgries. In salita, il medesimo percorso conduce da Bolzano a Signato. La scheda tecnica offerta dal sito del Renon, ci ricorda che è meglio munirsi di scarpe da trekking, e ci prepara a un dislivello complessivo di 500 metri, con tempi di percorrenza che variano in base al senso di marcia: in discesa 70', in salita 120' circa (vedi box a p. 69).

Una volta considerati gli aspetti più tecnici del percorso, è bene ricordare che il Sentiero Rebe si può vivere sia come escursione sia come esperienza eno-didattica. Infatti, nasce con l'idea di raccontare la cultura del vino che storicamente contraddistingue questa zona. Il Renon, con i suoi 132 ettari di superficie vitata, è uno dei principali comuni a vocazione vinicola dell'Alto Adige. Questo ha indotto a pensare il sentiero come un racconto per simboli o tappe di una storia che lega l'uomo alla natura, per rendere più tangibile la collaborazione tra il turismo e l'agricoltura. Lungo il tragitto, dieci installazioni artistiche **dell'artista gardenese Filipp Moroder Doss** propongono uno spaccato appassionante della cultura vitivinicola locale. Nel loro insieme, le opere sono state realizzate



per illustrare le diverse località dei vigneti, le varietà e le forme di coltivazione, nonché gli aspetti storici della viticoltura.

Una vera sfida per un artista, se pensiamo che una scultura o un dipinto, di solito, non vengono progettati per raccontare o illustrare. Una sfida che Moroder Doss, apprezzato a livello internazionale, ha accettato sviluppando un linguaggio insieme simbolico e illustrativo, rimanendo fedele a una poetica che, come sculture-installatore, gli ha permesso di mettere in scena spazi esperienziali per il silenzioso operato delle sue creazioni.

### Come è nata questa idea?

Sono stato contattato dall'Associazione Turistica Renon e dall'Azienda di Soggiorno di Bolzano, dopo che avevano visto un percorso scultoreo da me realizzato per la cantina di Anstiz Waldgries. Quell'installazione era un tentativo di "spiegare" attraverso delle immagini la cultura vinicola: la sua tradizione, gli uvaggi, le tecniche di produzione e tutto il resto. Quando si è deciso di creare il sentiero, dal momento che arrivava a congiungersi con la cantina Anstiz Waldgries, la scelta di proseguire quel racconto è parsa naturale.

### Con quali materiali è stato realizzato il percorso?

Ho lavorato con una tecnica mista: prevalentemente con acciaio corten, un acciaio strutturale senza limiti che si caratterizza per la sua patina protettiva marrone scuro; è apprezzato per il suo impatto limitato sull'ambiente circostante, inoltre si combina bene con vetro, pietra, marmo, bronzo: questi materiali, di fatto, sono stati tutti impiegati per le varie componenti dell'opera.

### Cosa ha ispirato principalmente le sue scelte artistiche?

Sicuramente la volontà di raccontare il connubio tra arte e vino; ma anche il bisogno di studiare questo "sapere" millenario, approfondendo il rapporto indissolubile tra il tipo di terreno e le varietà di vino. Così è nata l'idea di un percorso didattico, che spiegasse i vari tipi di vitigno, compresa la scala del vino: un progetto grazie al quale i vini sono segnalati in base alle quote in cui vengono coltivati. I primi vini ad esempio, come il riesling, vengono coltivati nel punto più alto del percorso; poi si scende per scoprire altri uvaggi fino a raggiungere il punto più basso, dove si coltiva il Lagrein.

### A tal proposito, lei ha dichiarato che vuole contribuire al "risveglio dei sensi". Cosa significa?

Se una persona è a conoscenza di tutto quello che si





13b. ©



13b. ©

cela dietro la produzione di un vino, può gustare meglio quel vino. In tutte le cose, sapere, concentrarsi, approfondire... sono modi indispensabili per aprirsi al mondo, per vederlo con altri occhi, esplorarlo con altri sensi.

**Infatti, un altro aspetto interessante della sua produzione più recente è l'approfondimento del rapporto tra arte sacra ed estro artistico.**

Nel momento in cui ho cominciato a lavorare in proprio, realizzando una scultura lignea per la comunità in cui risiedo, in val Gardena, mi sono messo a studiare le leggende del luogo: così mi sono accorto che la gente era interessata alla storia che raccontavo con la mia immagine. Da qui è nato il bisogno di studiare l'arte sacra per raccontare ancora meglio l'insieme di narrazioni, credenze e saperi che essa implica.

## IL SENTIERO VINO-WEINWANDERWEG WEINREBE

è lungo circa 3,5 km, inizia con la discesa da Signato sul Renon (850 m) e termina nel capoluogo di Bolzano nel quartiere di Rencio (350 m). Tempo di percorrenza circa 70 minuti. Sono necessarie scarpe da trekking. Lungo la "scala del vino", circa 500 metri di dislivello, si possono ammirare dieci installazioni artistiche realizzate dallo scultore gardenese Filipp Moroder Doss, che illustrano le diverse località dei vigneti, le varietà e le forme di coltivazione, nonché gli aspetti storici della viticoltura.

[www.filipmoroderdoss.com](http://www.filipmoroderdoss.com)

**Sabato, 26 ottobre** in programma un'escursione con degustazione di vini lungo questo sentiero (ore 11-16) e, in seguito fino alle ore 19, un chill-out con vino, spuntini e musica dal vivo.

**Per ulteriori info,  
prenotazione e biglietti:**

[www.ritten.com](http://www.ritten.com)

### Questo a cosa la sta portando?

A dedicarmi sempre di più a questo studio, in forme nuove e più particolari. Ho di recente promosso un evento di natura spirituale e artistica, coinvolgendo altre persone in un progetto più ampio dedicato alla commemorazione dell'ottavo centenario della regola francescana.

### Di cosa si tratta esattamente?

Dal 16 al 21 ottobre di quest'anno ci sarà un ritiro spirituale presso il Convento dei frati cappuccini di Assisi. L'intento è quello di avvicinarci alla figura di san Francesco per riscoprirne la figura in una chiave nuova. Insieme ai frati conventuali e in collaborazione con Andrea Baffoni, critico d'arte di Perugia, e la professoressa Yvonne Donah della Accademia gregoriana di Roma, studieremo il Santo e ci dedicheremo all'esercizio della meditazione spirituale.

(rm)



## DE / METAMORPHOSEN

### RITTEN: ENTDECKEN SIE DEN WEINWANDERWEG WEINREBE MIT SEINER VERFLECHTUNG VON KUNST UND TERRITORIUM.

Im Herbst lädt Klima und Wetter dazu ein, die Umgebung als einen Raum in ständiger Metamorphose zu betrachten. Die Zeit des Tageslichts verkürzt sich, die Farbe der Laubblätter leuchtet in immer neuen Schattierungen. Es ist der immerwährende Rhythmus vom Wechsel zwischen warmer und kalter Jahreszeit, schließlich auch das pulsierende Herz eines Weingebiets, das uns jedes Jahr neu daran erinnert, dass wir untrennbar mit Mutter Erde und ihren Früchten verbunden sind.

Der Weinrebe-Weg kann sowohl als Ausflug als auch als lehrreiche Erfahrung erlebt werden. Er wurde nämlich auf dem Hintergrund geboren, die Weinkultur, die dieses Gebiet historisch geprägt hat, zu vermitteln. Der Ritten ist mit seinen 132 Hektar Weinbergen eine der wichtigsten Weinbaugemeinden Südtirols. Das hat den Tourismusverein Ritten und das Verkehrsamt Bozen dazu veranlasst, den Weg als eine Erzählung in Symbolen bzw. Etappen einer Geschichte zu betrachten, die Mensch und Natur verbindet. *bm* hat beim Künstler nachgefragt: **Welche Materialien haben Sie für die Gestaltung des Weges verwendet?**

Ich habe mit einer gemischten Technik gearbeitet: hauptsächlich mit Cortenstahl, der sich durch seine

#### DER WEINWANDERWEG „WEINREBE“

ist ca. 3,5 km lang und beginnt in Signat am Ritten (850 m) mit dem Abstieg nach Bozen in den Ortsteil Rentsch (350 m). Gehzeit: ca. 70 Minuten.

Wanderschuhe sind erforderlich. Entlang der „Weintreppe“, die etwa 500 Höhenmeter überwindet, kann man zehn künstlerische Installationen des Grödner Bildhauers **Filipp Moroder Doss** bewundern. Sie veranschaulichen die verschiedenen Weinberglagen, Sorten und Anbauformen sowie historische Aspekte des Weinbaus im Raum Bozen.

[www.filipmoroderdoss.com](http://www.filipmoroderdoss.com)

Am **Samstag, 26. Oktober** findet auf diesem Weg eine geführte Wanderung mit Weinverkostung statt (11 bis 16 Uhr), gefolgt von einem Chill-out mit Wein, Fingerfood und Live-Musik bis 19 Uhr.

**Weitere Infos, Reservierung und Tickets:**

[www.ritten.com](http://www.ritten.com)

dunkelbraune, schützende Patina auszeichnet. Er wird wegen seiner geringen Auswirkungen auf die Umwelt geschätzt und lässt sich gut mit Glas, Stein, Marmor und Bronze kombinieren, was ich bei meinen Werken auf dem Weg auch gemacht habe.

**In diesem Zusammenhang haben Sie angemerkt, dass Sie zur "Erweckung der Sinne" beitragen wollen. Wie meinen Sie das?**

Wenn man weiß, was alles hinter der Herstellung eines Weins steckt, kann man diesen Wein viel besser genießen. In allen Dingen sind Wissen, Konzentration, Vertiefung unerlässlich, um sich der Welt insgesamt zu öffnen, sie mit anderen Augen zu sehen, sie mit allen Sinnen zu erkunden.





13b. ©

## EN / METAMORPHOSES

### RITTEN: DISCOVER THE WINE TRAIL WITH ITS INTERWEAVING OF ART AND THE LAND.

Autumn, a time when the climate and weather invite you to take in the surroundings of a space in constant metamorphosis. Daylight hours shorten and the leaves take on colours that glow in ever-new shades. This is the perpetual rhythm of the seasons as the pendulum swings from warm to cold to warm again. Ultimately, this is the beating heart of a wine region that reminds us afresh, every year, that we are indivisibly bound to Mother Earth and her fruits.

This Wine Trail can be experienced both as an excursion and as an educational experience. It was born out of the desire to convey the wine culture that has historically characterised this area. With its 132 hectares of vineyards, Ritten is one of the most important wine-growing communities in South Tyrol. This prompted the local Tourist Associations to consider the path as a narrative in symbols or stages of a story that connects man and nature. *bm* asked the artist:

#### **What materials did you use to design the path?**

I worked with a mixed technique: mainly Corten steel, which is characterised by its dark brown, protective patina. It is valued for its low impact on the environment and combines well with glass, stone, marble and bronze, which is what I did with my works on the path.

#### **In this context, you mentioned that you want to contribute to the "awakening of the senses". What do you mean by that?**

If you know everything that goes into making a wine, you can enjoy it much better. In all things, knowledge, concentration and immersion are essential in order to open up to the world as a whole, to see it with different eyes, to explore it with all the senses.



13b. ©

### THE *Weinrebe* WINE TRAIL

At approx. 3.5 km long, the *Weinrebe* starts in Signat am Ritten (850 m) and descends to the Bolzano district of Rentsch (350 m). Walking time is approx. 70 minutes and hiking boots are required. Climbing the 500 metres or so in altitude on the Wine Stairway, you'll be greeted along the way by ten art installations, the work of Val Gardena sculptor **Filipp Moroder Doss**. They

celebrate the different vineyards, the varieties and forms of cultivation, as well as historical aspects of viticulture in the Bolzano area.

[www.filipmoroderdoss.com](http://www.filipmoroderdoss.com)

On Saturday, **26<sup>th</sup> October**, there's a guided hiking tour along this trail – with wine tasting (11 a.m. to 4 p.m.) – followed by a laid-back early evening with wine, finger food and live music until 7 p.m.

Further information, reservations and tickets:

[www.ritten.com](http://www.ritten.com)

AUTUNNO

71

AUTUMN



## SECHS BIERE GEGEN DEN DURST

Mindestens. Auch Kastanienbier reiht sich unter die Biere der Hofbrauerei Guggenbräu, seit 2020 in Jenesen.



DE /

**H**opfenliab, Summerfrische, Craftvoll, Guggenhell und Guggendunkel, aber auch Guggosaeurus oder Lagrinus Sour ... einige der Namen dieser jungen Hofbrauerei. Sie erzählen mit viel Esprit von der Lust, neue Wege zu gehen und mit selbst angebautem Getreide und Hopfen herumzuexperimentieren. Heute gehören sechs Biere zum Dauersortiment Guggenbräu, weitere kommen als Limited Editions und Saisonbiere dazu, darunter auch hierzulande seltene Sauerbiere.



**Matthias Volgger**, ein Quereinsteiger im Brauerei-Metier, ist noch keine 31 Jahre alt und war in seinem früheren Leben schon Wanderführer, Fitness- und Saunameister. Sein Studium der Ernährungstherapie in der Nähe von Leipzig brach er ab, um sechs Monate in Kanada als Fitnesstrainer zu arbeiten. Dort, im Mekka der nordamerikanischen Bierproduktion, hat er seine Faszination fürs Bier entdeckt. Nach der Rückkehr des findigen Südtirolers aus Wiesen bei Sterzing macht er sich im Internet ernsthaft schlau, bestellt seine erste winzige 20 Liter-Brauanlage. Die Experimente gelingen, und als er seine künftige Frau Kathrin kennenlernt, ist er bereits in den Fängen des Biers. Sie will Lehrerin werden und ist auf dem Guggenbergerhof in Jenesien daheim: bis vor dem Umstieg noch ein Milchviehhaltungs-Betrieb auf knapp 1.000 m Meereshöhe, im Eigentum der Familie Stuefer. Mittlerweile haben die beiden Jungbauern zwei Kinder, und Matthias lebt und arbeitet mit dem Rest der Familie – die Schwiegereltern helfen mit Begeisterung mit - am Traditionshof (1379 erstmals urkundlich erwähnt), wo jährlich 15.000 Liter Guggenbräu hergestellt werden.

Die Motivation dazu haben die ersten Preise 2019 gebracht, da hat der junge (noch) Hobby-Brauer am jährlich stattfindenden internationalen Craftbier-Meeting auf



Schloss Maretsch in Bozen ([www.beercraft.info](http://www.beercraft.info)) für drei seiner landwirtschaftlichen Biere Ehrungen heimgebracht. Parallel dazu liefen die ersten Anbauversuche von Gerste, Weizen und Roggen in Jenesien, auf eigenen steilen Flächen, die nur händisch und sogar mit Seilwinde bearbeitet werden mussten. Mittlerweile sind die am Hof angebauten Getreidesorten mit dem seit 2020 erfolgreich vermarkteten Hofbier angestiegen. Direkt vor der Hoftür konnte die Familie ein recht flaches Grundstück von vier Hektar pachten, das nun maschinell bearbeitet wird. Bei der Hopfenernte von Ende August bis Mitte September müssen immer noch fleißige Hände her, denn Hopfen wird gezupft. Matthias hat sich für zwölf (!) widerstandsfähige Aromahopfen-Sorten entschieden, die nicht behandelt werden und dem Bier ganz spezielle fruchtige bis bittere Noten verleihen. Auch sonst hat man sich für eine naturnahe Bewirtschaftung am Hof entschieden. Das

gilt für alle Hofprodukte, und das kommt auch beim Bier gut an, ob bei den Endkunden oder bei den Gasthäusern in Jenesien und in Südtirol, die ihre Bierkarte gern mit dem Guggenbräu ergänzen.

„Das Bier ist ein lebendes Getränk: In die Flasche kommen natürliche Rohstoffe, die Jahr für Jahr, Ernte für Ernte, anders ausfallen, je nach Wetter und Sorte und Brau-Glück. Das gefällt mir, und das weckt meine Kreativität am Feld wie im Gärraum! Und da war eines Tages die Entdeckung, dass ein Vorfahre der Familie Stuefer um 1900 bereits Bier am Hof gebraut haben muss: Zum einen fanden wir eine verwilderte Hopfensorte vor, die ich nun in meinem Wildhopfenbier verarbeite, zum anderen wusste ein alter Mann in Jenesien noch davon zu erzählen, wie ihm seine Mama vom Stuefer Georg sagte, er versuchte sich im Bierbrauen am Hof. Ist das nicht ein gutes Omen?“



## JENESIENER KASTANIENWOCHE 2024 7.-27. OKTOBER



Jenesien ist Südtirols Gemeinde mit den meisten Kastanienbäumen, was die stachelige Frucht zu einem Aushängeschild fürs Törggelen hier oben macht.

Im Oktober steht das Dorf oberhalb von Bozen und seine Weiler alljährlich im Zeichen der Edelkastanie: Feste, ein Kastanienmarkt, geführte Kastanienwanderungen und originelle Menüs in ausgewählten Gastbetrieben erwarten die Kastanien-Hungrigen.

Auch das traditionelle echte Törggelen am Bauernhof erfährt seine Hochblüte in den Gasthöfen in Glaning, Afing und Flaas.

- Kastanienwanderungen  
am **10., 17. und 24. Oktober**
- 13.10.** Törggelefest in Afing
- 19.10.** Kastaniengenussmarkt „Keschtnpfonn“
- 19.10.** Soltnobtrieb
- 27.10.** Törggelefest im Haflinger museum

Näheres unter

[www.jenesien.net](http://www.jenesien.net)

Kastanienbier, übrigens, war eines von Matthias' ersten Experimenten. Ständig tüfelt er an neuen Bier-sorten, vier bis fünf Mal im Monat wird gebraut. Seine Rezeptur vom Kastanienbier hat er derweil verfeinert und produziert es jede Saison neu, mit am Feuer gerösteten, geschälten und zerkleinerten Kastanien aus dem eigenen Kastanienhain. Sie werden mit dem Malz eingemaischt. Damit das Bier pünktlich zur Törggelezeit fertig ist, wird es mit Kastanien vom Vorjahr produziert, die für den Zweck am Hof eingefroren werden. Denn der Vorgang des Brauprozesses dauert – vom ersten Schritt des Mälzens bis zum Abfüllen – rund 12 Wochen. Der Aufwand lohnt sich. Und wie sagt der Bauer? *In vino veritas, im Bier ist Freude.*

(ar)



### WO IST DAS GUGGENBRÄU-BIER ERHÄLTLICH?

Die Hofbrauerei Guggenbräu verkauft ihr Bier (und auch Kastanien) direkt am Hof (Afinger Weg 31, Jenesien), unter telefonischer Voranmeldung (+39 346 1366891). Sie liefert Biere ab einer Mindestmengenbestellung von 48 Euro bis vor die Südtiroler Haustür. Anzutreffen ist das Guggenbräu außerdem in einigen Spezialitätenläden.

Infos unter

[www.guggenbraeu.com](http://www.guggenbraeu.com)

# IT / NON SOLO BIRRA ALLE CASTAGNE

**IN PRODUZIONE NEL PICCOLO BIRRIFICIO AGRICOLO DI MONTAGNA GUGGENBRÄU DI S. GENESIO, DAL 2020.**

**Matthias Volgger** (foto a p. 73), il mastro birraio e fondatore dell'azienda, ha cambiato lavoro e direzione molte volte anche se non ha ancora compiuto 31 anni: è già stato guida escursionistica, maestro di fitness e di sauna. Ha interrotto gli studi per lavorare come istruttore di fitness in Canada per sei mesi. È lì che ha davvero scoperto il fascino per la birra. Al suo ritorno, l'intraprendente altoatesino di Prati, vicino a Vipiteno, si è messo allo studio su Internet e ha ordinato il suo primo piccolo impianto di produzione di birra da 20 litri. Gli esperimenti sono un successo e quando incontra la sua futura moglie Kathrin, è già nelle grinfie della birra. Lei è cresciuta a S. Genesio, nel maso di famiglia Guggenbergerhof: fino a qualche anno fa, prima del birrifico agricolo, era una tradizionale azienda lattiero-casearia a quasi 1.000 metri di altitudine, di proprietà della famiglia Stuefer. I due giovani agricoltori-birrai oggi hanno due figli e Matthias vive e lavora con il resto della famiglia nel maso (menzionato per la prima volta in un documento del 1379). Produce ogni anno circa 15.000 litri di birra Guggenbräu. Sei birre fanno parte della gamma permanente, mentre altre vengono aggiunte come edizioni limitate o birre stagionali, tra cui anche alcune birre acide, piuttosto rare nelle nostre zone.

I primi premi piovuti in casa hanno fornito la motivazione seguente. Il giovane birraio li ha intascati per tre delle sue birre contadine all'annuale incontro internazionale della birra artigianale a Castel Mareccio a Bolzano ([www.beercraft.info](http://www.beercraft.info)). Nel frattempo, i diversi cereali, coltivati a S. Genesio a pochi passi dal maso per produrre la birra agricola, sono aumentati con la commercializzazione di Guggenbräu partita nel 2020. Per la raccolta del luppolo, da fine agosto a metà settembre, sono ancora necessarie molte mani laboriose. Matthias ha optato per dodici (!) varietà di luppolo aromatico, varietà resistenti, che non vengono trattate e conferiscono alla birra note fruttate o amare molto particolari. Anche per altri aspetti, la decisione è stata presa a favore della coltivazione naturale. Questo vale per tutti i prodotti dell'azienda agricola ed è ben accolto sia dai clienti che dai ristoranti di S. Genesio e dell'Alto Adige, che amano aggiungere la Guggenbräu



## DOVE ACQUISTARE LA BIRRA GUGGENBRÄU?

Il birrifico agricolo vende la sua birra (e le castagne) direttamente presso il punto vendita del maso (via Avigna, 31, S. Genesio) previo accordo telefonico (+39 3461366891).

[www.guggenbraeu.com](http://www.guggenbraeu.com)

alla loro carta delle birre. A proposito, la birra alle castagne è stata uno dei primi esperimenti di successo di Matthias. E come dice il contadino? In *cerevisiae veritas* oppure *Biguriamocis!*

## SETTIMANE DELLE CASTAGNE 2024 7-27 OTTOBRE

S. Genesio è il comune altoatesino con il maggior numero di castagni, il che rende il frutto spinoso un fiore all'occhiello dell'usanza *Törggelen*. Nel mese di ottobre, il paesino sopra Bolzano si dedica ogni anno alle castagne: sagre, mercato, escursioni guidate e menù originali in ristoranti selezionati attendono gli amanti delle castagne. Anche il tradizionale *Törggelen* nelle locande e nei masi vive il suo momento di celebrità in questo periodo.

Maggiori informazioni su

[www.jenesien.net](http://www.jenesien.net)

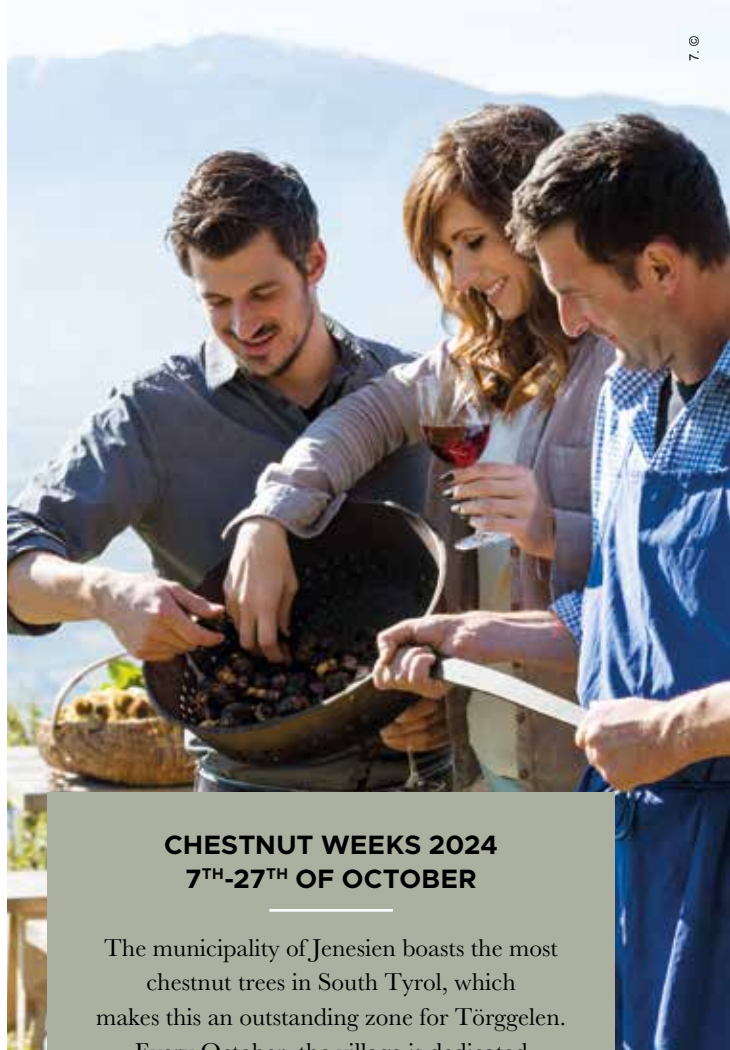


# EN / NOT ONLY CHESTNUT BEER

**MAKING BEER AT THE HOFBRAUEREI GUGGENBRÄU BREWERY IN JENESIEN SINCE 2020.**

At 30 years of age, brewer **Matthias Volgger** (p. 73) tried many careers before this one, including as a hiking guide, fitness instructor and sauna manager. He broke off his studies in nutritional therapy near Leipzig to work as a fitness trainer in Canada for six months, where he discovered his passion for beer. On his return, this resourceful South Tyrolean from Wiesen, near Sterzing, started researching Internet in depth on the subject, going on to order his first, tiny 20-litre brewing system. His experiments were a success and by the time he met his future wife Kathrin, he was already enamoured with beer. Today, they're at home on the Guggenbergerhof farm in Jenesien, at almost 1,000 metres above sea level. Before they took over, it had been a dairy farm owned by the Stuefer family, a farm first documented in 1379. Matthias and his wife now have two children. Matthias produces 15,000 litres of Guggenbräu every year. Six different beers make up their permanent range, while others are added as limited editions and seasonal beers, including sour beers that are rare in this country.

The first prizes they won provided the motivation for continuing. The young brewer brought home awards for three of his farmhouse beers from the annual international craft beer meeting at Mareccio Castle in Bolzano ([www.beercraft.info](http://www.beercraft.info)). Meanwhile, since 2020 they have expanded the types of grain grown on the farm, as their marketing success increased. Hands to do the hard work are still needed for the hop harvest from the end of August to mid-September, because they're exclusively hand-picked. Matthias has opted for twelve (!) hardy aromatic hop varieties that are not treated and that give the beer very special notes, from fruity to bitter. In other areas of the farm too, they decided in favour of natural methods of cultivation for what they produce, not only the beer. However the beer has an already developing fan base, including individual customers and the pubs in Jenesien and in South Tyrol, where you'll find Guggenbräu on their beer menu. Chestnut beer was one of Matthias' first ambitious experiments. And as the farmer says? If there's *veritas in vino*, there is joy in beer!



## CHESTNUT WEEKS 2024 7<sup>TH</sup>-27<sup>TH</sup> OF OCTOBER

The municipality of Jenesien boasts the most chestnut trees in South Tyrol, which makes this an outstanding zone for Törggelen.

Every October, the village is dedicated to chestnuts, with festivals, a chestnut market, guided chestnut hikes and original chestnut menus in selected restaurants.

The traditional farm Törggelen is experiencing a revival.

More details at

[www.jenesien.net](http://www.jenesien.net)

## WHERE CAN I BUY GUGGENBRÄU BEER?

Beer (and chestnuts) can be bought directly from the Guggenbräu Farm Brewery, by appointment (Afinger Weg 31, Jenesien, tel. +39 346 1366891).

[www.guggenbraeu.com](http://www.guggenbraeu.com)



# DIMORE DA SCOPRIRE

Castelmusika ad Appiano: una giornata all'insegna della musica tra i castelli, palazzi e i vigneti colorati d'autunno.





IT /

**L**e mura storiche dei castelli e delle residenze nobili o delle tenute signorili di Appiano attirano l'attenzione sia per la loro architettura che per il loro fascino storico e l'incanto del paesaggio che le circonda. Anche senza eventi particolari. Tuttavia, sono poche le dimore e i manieri accessibili e aperti al pubblico tutto l'anno. Ecco, ci vogliono occasioni davvero speciali per aprire i loro portoni e cortili. Una di queste è la giornata culturale itinerante Castelmusika. Rappresenta, infatti, un'esperienza imperdibile dell'autunno ad Appiano: **una domenica per tutta la famiglia all'insegna di musica, cultura, architettura e piacere enogastronomico nell'Oltradige.**

Nel comune di Appiano si contano ben 180 castelli, palazzi e manieri. È per questo che dieci anni fa è nata l'idea di riempire di vita almeno una volta all'anno alcune di queste antiche dimore coinvolgendo una miriade di associazioni locali e focalizzandosi sulle peculiarità autunnali di paesaggio, cucina, cantina e tradizioni.

Anche la **10ª edizione** di questa giornata escursionistica e culturale attira con emozioni musicali e un'offerta enoculinaria improntata ai sapori dell'autunno: l'associazione turistica di Appiano sta mettendo in piedi il palinsesto e perfezionando i dettagli previsti per il **20 ottobre**, per accompagnare gli interessati nella **facile escursione guidata** da un castello a un palazzo per arrivare a una tenuta e infine a una chiesetta, con brevi soste per rifocillarsi nelle cantine vinicole o nelle locande improvvisate sul percorso tracciato.

Si parte dalla frazione di San Paolo, dalla piazza principale, e da lì a breve si passa davanti al sito archeologico della Villa Romana, ci si ferma alla Tenuta Klaus Lentsch per un aperitivo, un assaggio di vini e spuntini, poi si raggiunge il pittoresco Castel S. Valentin per pranzo. Chi vuole, si ferma alla



messa solenne con accompagnamento musicale nella Cappella del castello prima di pranzare. Sono quattro le residenze storiche nei paraggi, da visitare e godersi o per pranzo o per un caffè e dessert: le Residenze Melag, Montani, Reinsberg e Weissenheim, tutte nella frazione Monte. Ma prima si dovrebbero assaggiare i vini della Tenuta Romen a due passi da Castel Valentin. Nel pomeriggio un altro tuffo nel passato con le tradizionali caldarroste e il vino novello, le frittelle stagionali e lo strudel di mele – nella cornice che offre il paesaggio della Chiesa S. Giustina. Castel Moos-Schulthaus nella frazione Pigeno, poi, si apre a visite guidate durante l'intera giornata. Da lì a San Michele ci vogliono 25 minuti a piedi. Chi vuole,

raggiunge il punto di partenza camminando un'altra mezz'oretta, altrimenti ci sono i mezzi pubblici. La protagonista di questa domenica autunnale è indubbiamente la musica davanti allo scenario di mura storiche, animate per la festa: bande musicali, gruppi con strumenti storici e cori tradizionali di Appiano e dintorni, gruppi folcloristici, ballerini ecc. ravviveranno dunque i luoghi densi di passato e di storie. L'altro protagonista indiscusso della giornata itinerante sono i piaceri autunnali dopo vendemmia e raccolto: il mosto, il vino, le castagne, i dolci fatti in casa, le specialità contadine locali. I visitatori sperimenteranno, grazie a questo facile percorso a piedi, un piacevole mix di atmosfera autunnale, storia e musica. (ar)







**CASTELMUSIKA 2024**

**domenica, 20 ottobre**

un fitto programma

**dalle ore 9.45 alle 17**

L'evento si svolge  
 indipendentemente dal tempo  
 meteorologico.

[www.eppan.com](http://www.eppan.com)

Per i dettagli vedi anche

[facebook.com/eppan](https://facebook.com/eppan)

e

[instagram.com/visiteppan.appiano](https://instagram.com/visiteppan.appiano)





# DE / AUF ERKUNDUNGS-TOUR

## EIN TAG VOLLER MUSIK UND BEGEGNUNGEN ZWISCHEN BURGEN, ANWESEN UND HERBSTLICH GEFÄRBTEN WEINBERGEN.

Die historischen Mauern der Schlösser, Adelssitze und Herrenhäuser in Eppan ziehen die Blicke auf sich, sowohl wegen ihrer Architektur als auch wegen ihres historischen Charmes und des Zaubers der umgebenden Landschaft. Allerdings gibt es nur wenige Burgen und Ansitze, die das ganze Jahr über für die Öffentlichkeit zugänglich und geöffnet sind. Ein besonderer Anlass, deren Tore zu öffnen, ist der **Wanderkulturtag Castelmusika**: ein Sonntag für die ganze Familie mit Musik, Kultur, Architektur und kulinarischen Genüssen in der Gegend des Überetsch. In der Gemeinde Eppan gibt es nicht weniger als 180 dieser ehrwürdigen Ansitze. Deshalb wurde vor zehn Jahren die Idee geboren, einige dieser alten Residenzen zumindest einmal im Jahr mit Leben zu füllen, wobei eine Vielzahl lokaler Vereine mit ins Boot geholt wurden, welche die herbstlichen Besonderheiten von Landschaft, Küche, Weinkeller und Traditionen in den Mittelpunkt stellen.

Auch die **10. Auflage** dieses Ausflugs- und Kultur-tages lockt mit musikalischem Schwung und einem Wein- und Speisenangebot, das den Herbst feiert: Der Tourismusverein Eppan koordiniert das Programm für den **20. Oktober**, um Interessierte auf dieser unbeschwerlichen Wanderung von Burg zu Burg, von Gutshof zum Weinkeller zur Kirche zu begleiten, mit Einkehrmöglichkeiten am Weg.

Gestartet wird im Dorfkern von St. Pauls, am Hauptplatz. Von dort passiert man die archäologische Stätte der römischen Villa, kehrt im Weingut Klaus Lentsch zum Aperitif ein - Weinverkostung und Fingerfood - und erreicht dann das malerische Schloss Valentin zum Mittagessen. Wer möchte, kann vor dem Essen die feierliche (katholische) Messe mit musikalischer Umrahmung direkt in der Schlosskapelle besuchen. Ganz in der Nähe gibt es vier weitere historische Residenzen, die man besichtigen und entweder zum Mittagessen oder zu Kaffee und Kuchen genießen kann: die Ansitze Melag, Montani, Reinsberg und Weissenheim, alle im Weiler Berg. Aber zuerst sollten Sie die Weine des Weinguts Romen verkosten, das nur einen Steinwurf vom Schloss Valentin entfernt liegt. Am Nachmittag ist ein weiteres Eintauchen in die Ver-



### CASTELMUSIKA 2024

**Sonntag, 20. Oktober**

mit dichtem Programm  
von 9.45 Uhr bis 17 Uhr.

Die Veranstaltung findet bei  
jeder Witterung statt.

[www.eppan.com](http://www.eppan.com)

Weitere Informationen finden Sie auch unter

[facebook.com/eppan](https://facebook.com/eppan)

und

[instagram.com/visiteppan.appiano](https://instagram.com/visiteppan.appiano)

gangenheit möglich, bei Kastanienbraten und neuem Wein, Krapfen und Apfelstrudel, vor der malerischen Kulisse der St. Justina Kirche. Schloss Moos-Schult- haus im Ortsgebiet Pigenò ist an diesem Tag ganztägig für Führungen geöffnet. Von dort sind es nur 25 Minuten Fußweg zurück bis nach St. Michael. Wer möchte, kann eine weitere halbe Stunde zum Ausgangspunkt laufen, ansonsten gibt es bequeme öffentliche Verkehrsmittel.





17 ©



10 ©

## EN / HISTORICAL RESIDENCES TO DISCOVER

**C**ASTLES, PALACES AND AUTUMN-COLOURED VINEYARDS HOST A DAY OF MUSIC.

The historic castles, noble residences and manor houses in Eppan are a constant draw for visitors in this period. It's not only because of their architectural and historical charm, but also because of the enchanting landscape that surround them. However, there are but a few manor houses and residences open to the public all year round. One particularly special occasion that sees their doors opened wide is the **itinerate cultural day** *Castelmusika*. This is a Sunday for the whole family with music, culture, architecture and culinary delights in the Oltradige region. There are no less than 180 castles, palaces and manor houses in the municipality of Eppan. So ten years ago, the idea came to fill some of these ancient residences with life at least once a year, involving a number of local associations, focusing on the autumnal specialities that showcase the landscape, the cuisine, the wine cellars and local traditions.

**Now in its tenth year**, this cultural day out beckons, with music, food and wine, all infused with the flavours of autumn. The Eppan Tourism Association is busy putting together the programme for **20<sup>th</sup> October** for visitors on the **easy, guided hike** from castle to palace, from estate to church. Along the way, of course, there are brief stops for refreshments at wine estates or improvised inns along the way.

We start from the main square, in the hamlet of St. Pauls. From there, we pass the archaeological site of the Roman Villa close by, stop at the Klaus Lentsch Estate for an aperitivo, wine tasting and snacks, and then head to the picturesque St. Valentin Castle for lunch. If you wish, it's possible to attend a solemn mass with musical accompaniment in the castle chapel before lunch. There are four historically important residences nearby, which can

be visited either for lunch or for coffee and dessert. There's the Residences Melag, Montani, Reinsberg and Weissenheim, all in the local area of Berg. But first, you should most definitely sample the wines from the Romen Estate, a stone's throw from Valentin Castle.

In the afternoon, there's the chance of another journey into the past, with traditional roast chestnuts and new wine, seasonal fritters and apple strudel – all in the scenic setting of the Church of St. Justina. Moos-Schulthaus castle, in the local area of Pigenò, is open for guided tours throughout the day. It takes 25 minutes to walk from there to St. Michael. If you want, you can walk the half hour to the starting point, otherwise public transport is available.

### CASTELMUSIKA 2024

**Sunday, 20<sup>th</sup> October**

A packed programme  
from 9.45 a.m. to 5 p.m.

Events take place regardless of the weather.

[www.eppan.com](http://www.eppan.com)

For details, also see

[facebook.com/eppan](https://facebook.com/eppan)

&

[instagram.com/visiteppan.appiano](https://instagram.com/visiteppan.appiano)

AUTUMN

# DAS APFEL-EINMALEINS

In der Apfelstadt Leifers dreht sich nicht nur im Herbst vieles um die wertvolle Frucht, deren Vorfahren aus Kasachstan stammen.



DE / Mehr als 200 Leiferer Familien arbeiten, teils haupt-, teils nebenberuflich, im Apfelanbau und bewirtschaften insgesamt rund 500 Hektar Apfelwiesen: ein Fünftel der gesamten Fläche der Kleinstadt. Das ergibt eine Ernte von rund 32.500 Tonnen Äpfel - beachtlich selbst für das Apfelland Südtirol, welches das größte zusammenhängende Apfelanbauggebiet Europas darstellt. Derzeit liegt die Sorte Pink Lady ganz oben in der Apfelsorten-Pyramide von Leifers, knapp gefolgt von der Sorte Gala: Jeder vierte Apfel gehört zur rechtlich geschützten Clubsorte Pink Lady, einer ausgeprägt süßen Sorte mit glatter rosaroter Schale, deren Säure einen angenehmen Kontrast bietet. Sie wird erst spät, gegen Ende Oktober, geerntet.

Um den heutigen Obstbau südlich von Bozen zu verstehen, muss man sich die Entwicklung im 20. Jahrhundert anschauen: Um 1900 nahm Obstbau noch einen sehr geringen Teil in der Landwirtschaft von Leifers ein. Zu dieser Zeit wurde vorwiegend Getreide angebaut. In der Zwischenkriegszeit hatte der Obstbau jedoch schon alle weiteren Nutzungsformen des Kulturlandes in der Gegend überholt und wurde sukzessive zur beherrschenden Monokultur. Schon 1982 nahm er über 80% der intensiv bewirtschafteten Nutzfläche ein. Leifers wurde damit, gemessen an seiner Fläche, zur siebtgrößten Obstbaugemeinde Südtirols. Zu Beginn wurden neben Äpfeln auch Birnen angebaut. Die Zahl der Birnbäume ging aber zurück und die Apfel-Spezialisierung nahm zu, denn Apfelbäume haben den Vorteil, viel enger gepflanzt werden zu können und liefern damit mehr Ertrag.

Einer der typischen Familienbetriebe im Apfelanbau von Leifers ist der Breglhof, auf dem Bäuerin **Erica Rizzolli** (S. 86) mit ihrer fünfköpfigen Familie lebt und wirtschaftet. Auf 2,5 Hektar werden Äpfel im integrierten Anbau geerntet: die Sorten Gala, Fuji und die Clubsorten Kanzi, Pink Lady und Jazz, eine Kreuzung aus Gala und Braeburn. Erica ist seit drei Jahren Apfelbotschafterin und bietet auf ihrem Hof eigene Apfelführungen in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein an. Die Mittvierzigerin hat sich in Schulungen fortgebildet, um Gästen das Leben am Apfelhof und die Apfelproduktion plastisch zu erläutern, zum Beispiel die Ernte, die auf ihrem Hof sortenabhängig von August bis Ende November vor sich geht. Ihre Apfelführungen finden im Freien statt, wo man sich zuerst gemütlich in den Garten setzt, um Wesentliches zur Apfelproduktion zu erfahren, auch zur Geschichte des Apfels und seines Anbaus in Südtirol, zu den Umwälzungen im Feld, die Staunen hervorlocken. Auf einem Spaziergang durch die Apfelwiesen schildert Erica ihren Gästen die Tätigkeiten als Apfelbäue-



rin im Jahreslauf, erläutert moderne Bewässerungssysteme und erklärt die Unterschiede zwischen Bio- und integriertem Anbau, v.a. in der Frage um den Pflanzenschutz – ein Thema, das zunehmend interessiert und Fragen aufwirft. Im Anschluss lädt sie zur Apfelverkostung ein und – als begnadete Köchin - zu Selbstgebackenem, rigoros mit der Zutat Apfel, während sie auf Fragen eingeht. „Ich liebe es, in Gesprächen zur Hofarbeit verwickelt zu werden und meine Begeisterung für die bäuerliche Arbeit zu teilen. Es geht ja auch um Wertschätzung für unseren Beruf und gegenüber Lebensmitteln aus der Landwirtschaft. Der Apfel ist ein gesundes und vielseitig einsetzbares Nahrungsmittel, das nicht nur einen wichtigen Teil in meinem Leben einnimmt, sondern in jede Küche und Speisekammer gehört. Ein bewusster Einkauf ist ein wichtiges Thema, und dafür brauchen Menschen eben transparente Informationen.“

Neben den zahlreichen Apfelbauern sind heute auch noch mehrere Obstgenossenschaften und internationale Obstver-



**Die Leiferer Apfelführungen** werden jeden Mittwoch von der Blütezeit bis Ende Oktober für Gruppen von 4-12 Interessierte organisiert. Abgerundet wird die rund zweistündige Führung mit der Verkostung verschiedener Apfelsorten und eines Apfelsaftes.

**Infos & Anmeldung:**

telefonisch unter +39 0471 950420;

**APPELFESTA**

**21.-24. November in Bozen**

(siehe S. 6)

[www.leifers-info.it](http://www.leifers-info.it)

arbeitungsbetriebe in Leifers ansässig. Immer wieder nahm und nimmt die Apfelstadt eine Pionierrolle ein. 1946 geschah dies durch die Gründung der allerersten landwirtschaftlichen Bezugsgenossenschaft in Südtirol. Die große jährliche Südtiroler Obstbautagung fand zu dieser Zeit in Leifers statt. Leiferer Bauern waren zudem die ersten, die sich um eine flä-





chendeckende Frostberegnung kümmerten. Hier sind die meisten Betriebe reine Obstbaubetriebe, im Gegensatz zu anderen Talgebieten in Südtirol, wo neben dem Obstbau auch noch Weinbau betrieben oder Urlaub auf dem Bauernhof angeboten wird. Aus diesem Grund bemühen sich die Leiferer Bauern auch heute noch, am Zahn der Zeit zu bleiben, indem sie neue Apfelsorten anbauen und auf innovative Anbausysteme setzen. Einer dieser Pioniere ist der Leiferer Bauer **Toni Weißenegger** (Foto oben rechts). Er hat in den 1970er Jahren eine Apfelpflückkiste erfunden und patentieren lassen, die heute noch landauf landab in den Obstwiesen zum Einsatz kommt und als „Frubox“ vermarktet wird. Dass Not erfinderisch macht, bestätigt der heute über 80-Jährige schmunzelnd: „Ich war 30 Jahre lang ab 1969 in einem großen Obstanbaubetrieb in Grutzen bei Bozen als Schaffer angestellt. Die Erntezeit war eine körperlich sehr anstrengende Zeit. Früher waren die Männer mit ihren schweren Klaubensäcken (Tschaggl) am Leib auf den Leitern (Loanen) in luftiger Höhe beschäftigt und nicht auf den Erntebühnen von heute, die Frauen im unteren Bereich der Apfelbäume. Die Äpfel mussten dann in die Großkisten am Boden geleert werden, was auch für die Äpfel nicht gerade schonend vor sich ging. Ich wollte etwas Rückenschonendes und für die Äpfel Qualitätserhal-

tendes und bastelte abends an einer Plastikkiste in der Größe der üblichen handlichen Holzkisten: Den Boden nahm ich heraus und ersetze ihn mit Schaumgummi, das von meiner Frau mit einem Leinenstoff auf der Unterseite überzogen wurde und als Ganzes aufgeklappt werden konnte. Das erlaubte eine schonende Entleerung in die Großkiste. Mein Kistl wurde auf einem Pflückschlitten aus Metall befestigt, der nachgezogen wurde. Bei der Dichtbepflanzung von heute ist diese langlebige Apfelpflückkiste aus Kunststoff umso wertvoller, denn sie ist stapelbar und leicht (3 kg). 1975 wurde sie patentiert. Heute kümmert sich mein Sohn um die Patentrechte. Eine holländische Firma hat später etwas Ähnliches aus Aluminium gebaut, doch bis heute ist das „Weißenegger Kistl“ konkurrenzlos ein Begriff und wird in ganz Europa verkauft, selbst in den Apfelanbaugebieten von Neuseeland und Brasilien.“

Den Platz an der Leiferer Sonne hat sich der Apfel wahrlich verdient, auch weil die Vorteile für uns Konsument:innen unschlagbar sind: „Ein Apfel am Tag, mit dem Doktor kein Plag“.

(ar)

## IT / COLTIVARLE E BENEFICIARNE

### LAIVES: NELLA CITTÀ DELLE MELE (QUASI) TUTTO RUOTA INTORNO A QUESTO PREZIO- SO FRUTTO.

Oltre 200 famiglie lavorano nella melicoltura di Laives e coltivano un totale di circa 500 ettari di meleti: un quinto della superficie totale di questo comune. Il risultato è un raccolto di circa 32.500 tonnellate di mele, notevole anche per il territorio altoatesino, che è la più grande area melicola contigua d'Europa.

Una delle tipiche aziende di mele a conduzione familiare di Laives è il Breglhof, dove l'agricoltrice **Erica Rizzolli** (p. 89) vive e lavora con la sua famiglia di cinque persone. Le mele vengono raccolte su 2,5 ettari di coltivazione integrata. Erica è ambasciatrice della mela da tre anni e offre visite guidate alla sua azienda in collaborazione con l'ufficio turistico. La contadina spiega agli ospiti la vita nella fattoria delle mele, ad esempio la raccolta, che avviene da agosto a fine novembre a seconda della varietà. Le sue visite guidate si svolgono all'aperto: prima seduti comodamente nel suo giardino per apprendere le nozioni essenziali sulla produzione di mele, compresa la storia della mela e della sua coltivazione in Alto Adige, poi si va in campo per saperne di più immersi nei meleti. In seguito, Erica invita gli ospiti a una degustazione di mele e - da cuoca provetta - a dolci fatti in casa, rigorosamente con le mele come ingrediente. "Mi piace condividere il mio entusiasmo per il lavoro contadino. Si tratta anche di mostrare l'apprezzamento per la nostra professione e per il cibo proveniente dall'agricoltura. L'acquisto consapevole è un tema importante, per il quale le persone hanno bisogno di informazioni trasparenti che cerco di fornire".

La città delle mele ha sempre svolto un ruolo pionieristico. Ciò è avvenuto nel 1946 con la fondazione della prima cooperativa agricola dedicata alla mela in Alto Adige. Gli agricoltori di Laives sono stati anche i primi a organizzare un'irrigazione antigelo. Uno di questi innovatori laivesotti è **Toni Weißenegger** (p. 87). Negli anni Settanta ha inventato e brevettato una cassetta per la raccolta delle mele, ancora oggi utilizzata nei frutteti di tutto il Paese e commercializzata come "Fru-box". L'ormai ottantenne conferma che la necessità è la madre dell'invenzione e ricorda: "Il periodo del raccolto era un periodo molto impegnativo dal punto di vista fisico. In passato, gli uomini erano impegnati sulle scale a pioli ad altezze elevate con i loro pesanti



**Le visite guidate dedicate alla mela di Laives** sono organizzate ogni mercoledì dal periodo della fioritura fino alla fine di ottobre per gruppi di 4-12 persone.

.....

**Info e iscrizioni:**  
tel. +39 0471 950420;

[www.laives-info.it](http://www.laives-info.it)

### APFELFFESTA

**21-24 novembre a Bolzano**

A proposito di autunno in città e di mele: in piazza Parrocchia e in via Isarco quattro giornate all'insegna della MELA con sorprese, prodotti, degustazioni e workshop.

Vedi

[www.bolzano-bozen.it](http://www.bolzano-bozen.it)

sacchi appesi sul corpo e non sulle piattaforme di raccolta meccanizzate di oggi, mentre le donne lavoravano alla base degli alberi. Volevo costruire qualcosa che proteggesse la schiena e che preservasse al contempo la qualità delle mele, così la sera armeggiavo con una cassa di plastica delle dimensioni delle casse di legno in uso: ne ho tolto la base e l'ho sostituita con della gommapiuma, che mia moglie ha ricoperto con un tessuto di lino sul lato inferiore, così la base morbida si poteva aprire tutta. Questo permetteva di svuotare la cassetta delicatamente nelle grandi casse da trasporto. Ancora oggi, la mia invenzione non teme rivali e viene venduta in tutta Europa, persino in Nuova Zelanda e in Brasile".





## EN / THE APPLE BASICS

**I**N THE APPLE-PRODUCING TOWN OF LAIVES, MUCH REVOLVES AROUND THIS BE-LOVED FRUIT.

The apple has earned its place in the Laives sun and an apple a day, keeps the doctor away. More than 200 Laives families work in apple growing, cultivating a total of around 500 hectares of apple orchards, or about a fifth of the total area. A staggering 32,500 tonnes of apples are grown here – remarkable even for the apple-growing region of South Tyrol, which is the largest contiguous apple-growing area in Europe. The Pink Lady variety is currently at the top of the apple variety pyramid in Laives, closely followed by the Gala variety. The Breglhof family apple farm is typical of Laives and is where farmer **Erica Rizzoli** (see above) lives and works with her family of five. Apples are harvested on 2.5 hectares of integrated cultivation. Erica has been an apple ambassador for three years and offers guided apple tours of her farm, in collaboration with the tourist office. In her mid-forties, she explains aspects of apple growing to guests and visitors, for example the harvest, which takes place from August to the end of November, depending on the variety. Her apple tours are outdoors. First, you sit comfortably in the garden to learn the essentials about apple production, including the history of the apple and its cultivation in South Tyrol, then you're taken into the field. Afterwards, she invites guests to an apple tasting and, as a gifted cook, to home-baked goods, with apples as the main ingredient. "I love sharing my enthusiasm for farm work. It's also about showing appreciation for our profession and for food from agriculture. Conscious purchasing is an important issue, and people need transparent information for this."

The **Laives apple tours** are organised every Wednesday from blossom time until the end of October, for groups of 4-12 people (in German and Italian).

.....

**Info & registration:**

by telephone on +39 0471 950420;

[www.leifers-info.it](http://www.leifers-info.it)

This apple-producing town has always played a pioneering role, going back to 1946 and the founding of the very first agricultural supply co-operative in South Tyrol. Laives farmers were also the first to organise widespread frost irrigation. One of these Laives innovators is **Toni Weißenegger** (p. 87). In the 1970s, he invented and patented an apple-picking box, which is still used in orchards across the country today and is marketed as the "Frubox". Now 80 years old, he confirms that necessity is the mother of invention. "The harvest was a very physically demanding time. In the past, the men were busy on the ladders up high, with the heavy sacks on their bodies and not on the harvesting platforms of today. Meanwhile, the women worked at the bottom of the apple trees. I wanted something that was easy on the back and preserved the quality of the apples, so in the evenings I tinkered with a plastic crate the size of the usual handy wooden crates. I removed the base and replaced it with foam rubber, which my wife covered with a linen fabric on the underside and which could be opened out as a whole. This allowed it to be emptied gently into the large crate. To this day, the *Weißenegger Kistl* is unrivalled and sold throughout Europe and even as far away as New Zealand and Brazil."

PR

Per Runggaldier 1896 Tracht & Tradition è fondamentale saper anticipare i cambiamenti per rimanere il punto di riferimento per l'abbigliamento tradizionale e trachten in un mercato complesso in continua evoluzione. La sfida è condurre la tradizione nel futuro, mantenere inalterato il completo assortimento, anzi ampliarlo con altre categorie merceologiche e altri servizi e rinforzare l'identità del nostro brand.

Tutto ciò è reso possibile da un nuovo punto vendita adatto alle esigenze del XXI secolo. Il nuovo Runggaldier 1896 Tracht & Tradition sito in Via Portici 246F a Merano vuole reinventare un nuovo modo di essere, vuole continuare a soddisfare i desideri ed i bisogni della clientela fidelizzata ma contemporaneamente vuole captare i nuovi clienti, la lenta ma continua evoluzione dello stile tradizionale e le nuove tendenze per riuscire a dare nuove risposte a nuove esigenze. Shopping experience, valorizzazione del tempo del cliente, personalizzazione dei prodotti e informazione sono solo alcune delle parole chiave che intendiamo perseguire con l'apertura del nuovo negozio. Tutto ciò però potrà funzionare grazie alla nostra storia centenaria, ai valori fondanti dell'azienda che continueranno ad orientarci nelle scelte che quotidianamente dobbiamo affrontare.

Il nuovo Runggaldier 1896 Tracht & Tradition di Portici 246F non è più un semplice luogo di vendita, ma un'area di relazione con il cliente, una zona di comunicazione in cui condividere informazioni, tramandare tradizioni e valori. Lo scopo ultimo è di far tornare il cliente al centro, un cliente sempre più consapevole, sempre più attento al valore dei suoi acquisti che vorremo stupire in termini di esperienza complessiva e punti di contatto.



Für Runggaldier 1896 Tracht & Tradition, ein Unternehmen mit einer hundertjährigen Geschichte ist es von grundlegender Bedeutung, Veränderungen vorzusehen, um weiterhin die Referenz für traditionelle Kleidung und Trachten in einem sich ständig wandelnden und immer komplexeren Markt zu blei-



ben. Die Herausforderung besteht darin, die Tradition in die Zukunft zu führen, das vollständige Sortiment unverändert zu erhalten, es sogar um weitere Warengruppen und Dienstleistungen zu erweitern, sowie die Identität unserer Marke zu stärken.

Das neue Runggaldier 1896 Tracht & Tradition in der Laubengasse 246F in Meran möchte die Wünsche und Bedürfnisse der treuen Kundschaft weiterhin erfüllen und gleichzeitig neue Kunden gewinnen, wir möchten den langsamen, aber stetigen Wandel des traditionellen Stils und die neuen Trends erfassen, um neue Antworten auf neue Bedürfnisse zu geben. Shopping-Erlebnis, Wertschätzung der Zeit des Kunden, Personalisierung der Produkte und Information sind nur einige der Schlüsselwörter, die wir mit der Eröffnung des neuen Geschäfts verfolgen wollen. Dies kann nur Dank unserer hundertjährigen Geschichte und den grundlegenden Werten des Unternehmens funktionieren, die uns weiterhin bei den täglichen Entscheidungen leiten werden.

Runggaldier 1896 Tracht & Tradition soll ein Ort der Beziehung zum Kunden, eine Kommunikationszone in der Informationen geteilt, Traditionen und Werte weitergegeben werden sein. Unser Ziel ist es, den Kunden in den Mittelpunkt zu stellen, einen Kunden, der immer bewusster und aufmerksamer auf den Wert seiner Einkäufe ist, den wir in Bezug auf das Gesamterlebnis und die Kontaktpunkte überraschen möchten.







# 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](http://www.bolzano-bozen.it)**



## PROGRAMMI SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

## THEATER- UND KONZERT- PROGRAMME

## THEATRE PERFORMANCES & CONCERTS

[www.konzertverein.org](http://www.konzertverein.org)

[www.kulturinstitut.org](http://www.kulturinstitut.org)

[www.theater-bozen.it](http://www.theater-bozen.it)

[www.teatrocomunale.bolzano.it](http://www.teatrocomunale.bolzano.it)

[www.teatrocristallo.it](http://www.teatrocristallo.it)

[www.carambolage.org](http://www.carambolage.org)

[www.teatro-bolzano.it](http://www.teatro-bolzano.it)

[www.theaterimhof.it](http://www.theaterimhof.it)

[www.haydn.it](http://www.haydn.it)





**EVENTS  
BOLZANO/BOZEN**

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

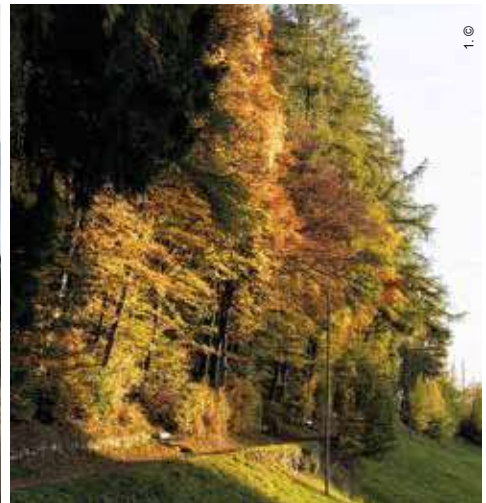
Consulti il nostro calendario degli eventi con tutti gli aggiornamenti scansionando questo codice.

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



[www.bolzano-bozen.it](http://www.bolzano-bozen.it)





**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](http://www.ritten.com)







17. ©



14. ©



26. ©

## 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](http://www.eppan.com)



15. ©



14. ©



16. ©





7. ©



15. ©




15. ©

**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](http://www.jenesien.net)



15. ©



15. ©



12. ©





21. ©



25. ©



21. ©

**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.leifers-info.it](http://www.leifers-info.it)



29. ©



21. ©



21. ©



**Das nächste bm Heft – die Winterausgabe 2024 - erscheint Mitte November.** Was es mit dem NOI Tech Parc auf sich hat und wie sich Bozen durch die Innovationskraft verändert hat, findet darin Platz genauso wie gesunder Wintersport, eine Kochschule am Bauernhof, Bücherwürmer in der Stadt und das Weihnachts-ABC für Bozen-Liebhaber:innen.

**Il prossimo bm – l'edizione invernale 2024 - esce a metà novembre.** Leggerai del NOI Tech Parc e di come Bolzano sia cambiata grazie alla sua forza innovativa, di sport invernali salutari, di una scuola di cucina legata al maso, di bibliofili in città e dell'ABC del Natale per gli appassionati di Bolzano.

**The next issue of bm Magazine, for Winter 2024, is out in mid-November.** We feature the NOI Tech Parc and look at how innovation has transformed Bolzano, as well as healthy winter sports, a farmhouse cookery school, the havens for bookworms and the Christmas ABC for lovers of Bolzano.

### **QUIZ:** Solution from page 11

a) Leopoldine Hofmann was a successful opera singer from a lower middle-class background before she met Archduke Heinrich. She gave up her career in Austria for the man whose father was the Austrian viceroy in Italy and mother was the sister of King Carlo Alberto. Theirs is a fairy-tale love story, remembered for the seemingly insurmountable differences in social status and the obstacles they overcame. After they had eloped to wed secretly in Bolzano, the Archduke was banished from court, losing the privileges of rank. Some years later, the couple were pardoned, but continued their lives in Bolzano for two decades. Tragically, both died of pneumonia in Vienna in 1891 and are buried side by side in the crypt of Bolzano Cathedral.

## **bm**

### **Bolzano Bozen Magazine**

Registrazione al Tribunale di Bolzano  
Registereintragung Landesgericht Bozen  
Nr. 11/99 - 19.7.1999  
Edition: 8.000 bm3/2024  
Online-Magazine: [www.bolzano-bozen.it](http://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](mailto:info@bolzano-bozen.it)  
[www.bolzano-bozen.it](http://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, Jasmin Pichler, Verena Gamper

### **Layout & art design**

ma.ma promotion  
Marion Maier, Valentina Cincelli

### **Translation**

Peter Brannick (pb)

### **Print**

Tezzele by Esperia

### **Foto Credits**

Cover: Manuela Tessaro;

1. © AlexFilz; 2. © Andreas Tauber; 3. © copyright privat  
4. © Daniele Fiorentino; 5. © Eppan Tourismus\_Helmuth Rier; 6. © Fanni Fazekas;  
7. © Frieder Blickle für den Roten Hahn; 8. © Guggenbräu; 9. © Iasecondaluna;  
10. © Tourismusverein Eppan / LIVE-STYLE Agency - Daniel Mair;  
10b. © Tourismusverein Eppan / LIVE-STYLE Agency;  
11. © Luca Guadagnini / lineematische; 12. © Luca Guadagnini, Tiberio Sorvillo / lineematische; 13. © Manuela Tessaro; 13b. © Tourismusverein Ritten / Manuela Tessaro;  
14. © Marion Lafoger; 15. © Michael Guggenberg; 16. © Mirko Strozzezza;  
17. © Tourismusverein Eppan / Nadin Carli; 18. © Oskar Da Riz;  
19. © Provinz Bozen-Förstdienst / Provincia Bolzano-Servizio forestale;  
20. © Rosario Multari; 21. © Tourismusverein Leifers / Thomas Monsorno;  
22. © Thomas Roetting; 23. © Tiberio Sorvillo;  
24. © Tourismusverein Jenesien | Associazione Turistica San Genesio;  
25. © Tourismusverein Leifers; 26. © TV Eppan;  
27. © Zambello Lorenz-Professional Photo Studio; 28. © Othmar Seehauser;  
29. © Südtiroler Weinstraße/Tourismusverein Leifers; 30. © free image

Graphic elements: Designed by Freepik



Print product with financial  
**climate contribution**  
ClimatePartner.com/10882-2402-1011





# THUN



Thun.com

## THUNIVERSUM

Via Galvani Straße 29, Bolzano Sud / Bozen Süd

# AMARO

*nuovo*



*From the alps*



[www.pircher.it](http://www.pircher.it)