

bm

BOLZANO BOZEN MAGAZINE

with

APPIANO / EPPAN

LAIVES / LEIFERS

RENON / RITTEN

SAN GENESIO / JENESIEN

PRIMAVERA

NR. 1 | 2025

FRÜHLING

SPRING



**Alle Wege führen nach Bozen
Tutti i cammini portano a Bolzano
On the road, pitstop Bolzano**

**Red Wines & young winegrowers
Die Bozner Roten und die Jungen
Autoctoni rossi e giovani viticoltori**

**L'Ordine Teutonico e la pittura
Der Deutschorden und die Malerei
The Teutonic Order & its artistic treasures**



 SPARKASSE meet⁺

Die Fernberatung der Sparkasse. La consulenza a distanza di Sparkasse.

Mit unserem neuen Service ist
Ihr/e Berater/in stets an Ihrer Seite.

Con il nostro nuovo servizio, il tuo
consulente ti è vicino ovunque ti trovi.

Werbemitteilung zur Verkaufsförderung. Für die wirtschaftlichen und vertraglichen Bedingungen lesen Sie die Informationsblätter, verfügbar in den Filialen der Südtiroler Sparkasse und auf www.sparkasse.it **Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.** Per le condizioni contrattuali ed economiche consultare i fogli informativi disponibili sul sito sparkasse.it e presso le filiali della Cassa di Risparmio di Bolzano.



800 378 378 | info@sparkasse.it



SPARKASSE
CASSA DI RISPARMIO



Gentili lettrici e lettori, cari ospiti,

Per chi ama trovare una destinazione che combini la bellezza della natura, l'autenticità delle tradizioni e il fascino di un piccolo centro urbano, Bolzano è la scelta ideale: la primavera trasforma la città e le sue passeggiate in un tripudio di colori, le opportunità di shopping celebrano l'artigianato e l'arte locale, le ciclabili permettono di esplorare paesaggi mozzafiato, pedalando dalla città verso la Strada del Vino e gli immediati dintorni.

Bolzano è sinonimo di accoglienza, di calore, è una città che lascia ricordi indimenticabili a chi la visita e impara ad apprezzarne le peculiarità. Con l'apertura di nuove strutture in centro nella tarda primavera, lo storico *Eisenhut* in via dei Bottai e il moderno *Falkensteiner*, la città aggiunge due perle alla sua ospitalità per rispondere a tutte le esigenze di vacanza. E poi ci sono gli appuntamenti: torna, a grande richiesta, la Mostra dei Vini a Castel Mareccio, dopo 97 edizioni dedicate al vino dell'Alto Adige. L'appuntamento da calendarizzare è dal 27 al 30 marzo, degna apertura di stagione.

Auguriamo buona lettura!

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Gäste,

wer ein Reiseziel sucht, das die Schönheit der Natur, die Authentizität der Traditionen und den Charme einer Kleinstadt vereint, der oder die ist in Bozen genau richtig. Der Frühling verwandelt die Stadt und ihre Promenaden in ein farbenfrohes Szenario, es gibt Einkaufsmöglichkeiten, bei denen das lokale Kunsthandwerk gefeiert wird, und Radwege, die es ermöglichen, atemberaubende Landschaften zu erkunden, indem man von der Stadt in Richtung Weinstraße radelt und dort die unmittelbare Umgebung erkundet.

Bozen ist ein Synonym für Gastfreundschaft und Herzlichkeit, eine Stadt, die bei den Besucher:innen unvergessliche Erinnerungen hinterlässt. Schnell lernen Menschen hier deren Besonderheiten zu schätzen. Mit der Eröffnung neuer Beherbergungsbetriebe in der Altstadt im späten Frühjahr, dem historischen Gasthof *Eisenhut* in der Bindergasse und dem modernen *Falkensteiner* im WaltherPark, fügt die Stadt zwei Perlen hinzu, die den unterschiedlichsten Urlaubsansprüchen gerecht werden. Und dann sind da noch die Termine: Die Bozner Weinkost auf Schloss Maretsch kehrt aufgrund großer Nachfrage zurück, nach 97 Ausgaben, die dem Südtiroler Wein gewidmet waren. Kalender-Eintrag nicht vergessen: 27.-30. März als würdige Eröffnung der Saison.

Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre!

Dear readers and guests,

If it's a holiday that combines natural beauty, traditional authenticity and the charm of a small town you're looking for, then Bolzano has something for you. Spring transforms the city, when its promenades burst into colour. Opportunities for shopping that celebrate the finest local crafts abound. Our cycle paths will take you through our breathtaking landscapes, as you head out of the city towards the Wine Route, to discover the immediate surroundings.

Bolzano is synonymous with warmth and hospitality and it's a city that lingers long in the memory, and you'll quickly learn why. Late spring sees the opening of new accommodation possibilities in the *Alt Stadt* – the old centre. With the historic Gasthof *Eisenhut* in Via Bottai and the modern *Falkensteiner* in WaltherPark, the city has added two gems that cater to the most diverse holiday requirements. As for dates not to be missed, the Bolzano wine tasting event at Castle Mareccio, dedicated to South Tyrolean wine, is once again back by popular demand for its 97th edition. Don't forget to mark your calendar – 27th-30th March – for this most splendid opening of the season.

We hope you enjoy this issue!

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

Renaissance des Wanderns
Essere in cammino
The hiking renaissance

24 / PORTRAIT

Jadel Andreetto: La giusta distanza
Zwischen Licht und Schatten
Only from the right distance

30 / PHOTOSTORY

Bozner Frühlingsboten
A spasso in una città appena sbocciata
A wander through Bolzano in bloom

36 / GOURMET

Passing the baton
Gelungener Stabwechsel
Tradizione in Evoluzione

46 / HISTORY

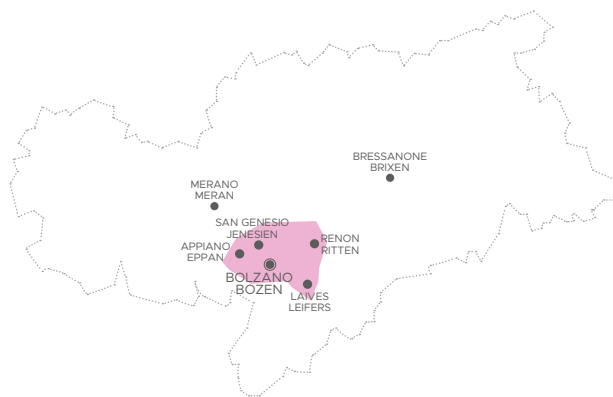
Bunker H: In Dunkelheit und Stille
In the darkness and the silence
Nell'Oscurità e nel Silenzio

54 / INSIDE OUTSIDE

S. Giorgio in Weggenstein: Umanità nell'atemporalità
Zeitlos menschlich
Timeless humanity

60 / RECIPE

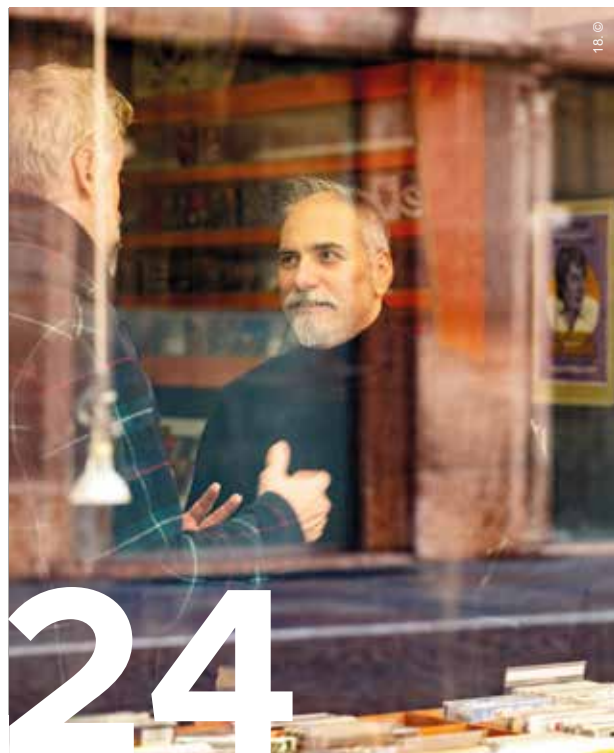
Saftige Sprossen im Teller
Risotto agli asparagi bianchi



COVERSTORY



18. ©



18. ©

PORTRAIT

HISTORY



RECREATION

66 / RECREATION

Appiano: Monticolo, luogo di relax e scoperta
Montiggl entspannt entdecken
The Montigl lakes: pure relaxation and discovery

72 / DISCOVER

Leifers: Das Herz der Weinwirtschaft
Il Cuore dell'Economia Vinicola
The heart of the wine industry

78 / NATURE

San Genesio: La magia dei castagneti
Zauber der Kastanienhaine
The magic of chestnut groves

84 / WELLBEING

Ritten: Lebenselixier Wasser
La fonte della vita
Water - the elixir of life

92 / BOLZANO/BOZEN
EVENTS

94 / RITTEN/RENON
EVENTS

95 / EPPAN/APPIANO
EVENTS

96 / JENESIEN/SAN GENESIO
EVENTS

97 / LAIVES/LEIFERS
EVENTS

98 / IMPRESSUM



NATURE

GOOD NEWS

BOLZANO FILMFESTIVAL BOZEN

4. – 13. April 2025

Bereits zum 38. Mal bringt das BFFB internationales Kino auf die Leinwand und spannende Gäste aus der Filmwelt ins Zentrum der Landeshauptstadt. Als Festival mit einem mehrsprachigen Background, das in einer Grenzregion mit einer reichen Geschichte liegt, widmet es sich der lokalen Filmproduktion, aber richtet sich gleichzeitig international aus und blickt über den Tellerrand hinaus. Dabei schwenkt es die Kamera immer wieder auf Minderheiten, sei es sprachlich, politisch oder sozial. Vincenzo Bugno, seit 2023 künstlerischer Leiter des Festivals beschreibt die Identität des BFFB wie folgt: „Das Festivalprojekt fasziniert mich nach wie vor. Ich spreche von einem Projekt, weil ein Festival wie das BFFB als ein Organismus in ständiger Entwicklung betrachtet werden muss, ausgehend von einer stark lokalen und nationalen Identität - Elemente, die in ständigem Dialog miteinander stehen. Es ist ein Festival, das Teil des kulturellen Gefüges der Stadt und der Region ist und das sein Publikum niemals unterschätzt. Es ist auch ein Festival, das sich als Teil eines Filmstandortes fühlt, das aufmerksam ist für Ideen, Dynamiken und Bedürfnisse der Filmindustrie, ihrer Berufe und Technologien und das die Geschichte des Kinos als Teil unserer Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft weiß.“

Neben den Wettbewerbsfilmen und einer Auswahl der besten Neuerscheinungen der Region glänzen vor allem die Schauspielerin **Alba Rohrwacher** und Regisseur **Christian Petzold**, die in diesem Jahr den Ehrenpreis für eine herausragende Filmkarriere erhalten (vom Verkehrsamt der Stadt Bozen gestiftet) und mit einer Auswahl ihrer Filme das Festival bereichern. Im Schwerpunkt Taiwan wird das Publikum Einblick in ein Land erhalten, das sich seit der Stummfilmzeit, über die Taiwanese New Wave der Achtziger Jahre bis hin zu seinem zeitgenössischen Kino, einen wichtigen Platz in der Filmszene erarbeitet hat. Die Künstliche Intelligenz als Kamera verwendet der 1932 in Halberstadt geborene Filmemacher und Autor **Alexander Kluge** und zeigt in Bozen zwei Langspielfilme und weitere Werke. Das Festival legt außerdem großen Wert auf die Förderung des Nachwuchses und bietet mit LiLi - Little Lights, der Euregio Young Jury sowie dem 2024 zusammen mit IDM Film Commission gestarteten Projekt Maso innovative

Formate an, die Filmschaffende und das Filmpublikum von morgen ins Rampenlicht stellen. Kurzfilmprogramme und Talks runden das Programm ab.

Hauptaustragungsort ist das **Kino Capitol**. Wie das Festival wird es vom FILMCLUB Bozen geführt und zeigt als einziges Europa Cinema in der Region das ganze Jahr über ein Programm zwischen Independent-Filmen, Autorenkino und großen internationalen Produktionen.

Das Programm:
www.filmfestival.bz.it



ARTIGIANATO TESSILE AL CASTELLO



Un festival, una piattaforma culturale, un incontro internazionale per creativi e professionisti tessili, una fiera per appassionati e curiosi: **dal 21 al 23 marzo** il suggestivo Castel Mareccio si prepara a svolgere da cornice, laboratorio e punto vendita per la 9^a edizione del Festival dell'Arte Tessile.

In qualità di organizzatore, l'**Accademia Tessile Europea di Bolzano** si sforza di rendere accessibile a un vasto pubblico un artigianato tessile fatto di eccellenze, un'arte culturalmente e storicamente importante o spesso in via di estinzione. Accanto alle creazioni dei designer e degli artigiani, spiccano le mostre speciali, la *Tableware Trend Zone* e la *Winners Gallery*, dove sono esposti i prodotti e i progetti dei vincitori dell'*European Textile & Craft Award 2025*.

Il festival non si visita solo per fare acquisti, ma anche per il piacere di stare insieme e di fare rete. Che si tratti di una colazione speciale, di un aperitivo, di un pranzo leggero o di un after-hour party con gli amici, al festival sarete ben serviti: 21-23 marzo (ven ore 15-19 + Aperitivo lungo con Chill Tonic live, sab ore 10-19, dom ore 10-18).

www.textilefestival.eu

WHO IS THE FAIREST IN THE LAND?

Trees, generous shade givers and a garden's focal point all year round. In parks and gardens, on balconies, green façades and roofs, they don't "just" make a city, its buildings and hotels more beautiful. Trees also lessen the impact of climate change, through diversity in plant density and species in open spaces. As much as their presence benefits the environment, they also affect our wellbeing. Yet they need thoughtful planning and nurturing. IDM South Tyrol, together with the Bolzano Tourist Office, began a garden competition to celebrate these green oases, with the first taking place in 2024. Last year's winners in the green rooftops category were the La Briosa hotel; the Parkhotel Laurin triumphed in the parks category; and in the balconies category, Hotel Magdalenerhof saw off all rivals. The response to the competition was so good that it guaranteed continuation this year.

www.bolzano-bozen.it



PRIMAVERA

7

SPRING

GOOD NEWS

BURGEN IM VISIER

Mit dem Frühlingserwachen im April beginnt auch die Burgensaison. In Eppan kann sich niemand dem Zauber der vielen Burgen, Schlösser und Ansitze entziehen, der dieser Gegend ein besonderes Flair verleiht und im Mittelalter Wohl und Wehe mitbestimmte. Besonders Burg Hocheppan hoch überm Etschtal zählt zu den magischen Orten, die sowohl Familien anziehen (ein Bogenparcours lädt zum Ausprobieren ein!) als auch kunst- und geschichteaffine Menschen. Eigene Burg- und Kapellenführungen erschließen eine Welt südlich der Alpen, die von Rittertum, Adel und Lehen geprägt war, hier bereits ab dem 12. Jahrhundert dokumentiert, von den Eigentümern selbst, den Grafen von Eppan. Als unangefochtenes Highlight gilt ein romanischer Freskenzyklus in der fünfeckigen Burgkapelle, der zu den wertvollsten Wandmalereien Tirols zählt. Rätsel gibt neben den außen angebrachten Jagdszenen vor allem die „Knödelesserin“ auf, die während der Geburt Christi aus einem Kessel über offenem Feuer einen Kloß kostet.

Die Burg ist eines der Ziele der Drei-Burgenwanderung, zusammen mit der Burgruine Boymont und Schloss Korb. Start im Weindorf Missian/Eppan (3,5 h). Mittwoch Ruhetag von Burg und Schänke.

www.eppan.com



6 ©

BUONGUSTO E NOSTALGIA



12 ©



11 ©

Sono ormai 20 anni che sull'Altipiano del Renon destano curiosità le corse gastronomiche con lo storico trenino a scartamento ridotto. Ogni estate vi si dedicano alcune serate. Durante la corsa con una delle vecchie vetture si degusta un menù da veri buongustai. A ognuna delle cinque fermate ci attende una portata abbinata a un vino della zona oppure a dell'acqua o a particolari succhi di mela prodotti sul Renon. Inoltre, per tutta la durata del viaggio e della cena, un complesso musicale accompagna l'avventura gastronomica e paesaggistica. Sono, infatti, le Dolomiti al tramonto e a luna piena o quasi a fare da scenario. Partenza e arrivo a Soprabolzano, inizio alle ore 19 con aperitivo e spuntini.

Quattro le date da segnarsi sul calendario: **18 e 25 giugno, 9 e 16 luglio** (149 euro; prenotazioni, anche buoni regalo, presso gli uffici dell'Associazione Turistica Renon, tel. 0471 356100 oppure 345245).

Responsabili del menù della serata sono gli chef degli alberghi Parkhotel Holzner, Hotel Lichtenstern, Apipura Hotel Rinner e Gloriette Guesthouse.

www.renon.com

BOZNER WEINKOST, ZUM 98STEN!

Vor der Postkartenkulisse von Schloss Maretsch inmitten der städtischen Weinreben findet Ende März die Bozner Weinveranstaltung par excellence statt: die Bozner Weinkost. Während der vier Tage werden Verkostungen Südtiroler Weine, Seminare und Master-class-Veranstaltungen angeboten. Es gibt erstmals auch die Möglichkeit, sich einen Sommelier „auszuleihen“. Abends bewirte der Schlosswirt die Besucher:innen mit Gastköchen aus Südtirol und Italien. Der Eintritt von 25 Euro beinhaltet 10 Verkostungsgutscheine und einen Crashkurs.

TERMIN: Do, 27. bis So, 30. März (Do 15-22 Uhr, Fr, 15-22 Uhr, Sa 11-22 Uhr und So, 11-20 Uhr)
Organisiert vom Verkehrsamt der Stadt Bozen:

www.bolzano-bozen.it

SENZA SENTIRSI IN COLPA

Fresco di stampa il libro di ricette dolci della food-blogger Alessandra Uriselli, calabrese adottata bolzantina con marito albanese. Quello che offre sono storie di vita e pensieri positivi per coltivare l'autostima, mescolati a ricette di coccole per l'anima: dolci moderni e tradizionali, della Calabria, dell'Albania e dell'Alto Adige, come l'inconfondibile strudel di mele. Quindi, pause di serenità preziose con dolci appena sfornati.

Casa editrice Raetia
(144 pagine, 24 euro).

<https://dolcementeinventando.com>

THE EUREGIO WEATHER APP

Via a dedicated app, weather forecasts for the entire Tyrol-South Tyrol-Trentino Euregio are now available.

Accurate, and updated every three hours, they integrate data from all weather stations in the region.

Also available online - in English - at **meteo.report**.



SOUTH TYROLEAN DIALECT



The traditional blue apron you'll see men wearing here - yes, the men - is as much a part of South Tyrolean tradition as the Amen is to prayer. Aprons have been used in the Alpine region since the Middle Ages: to protect clothing, but also as a handy makeshift sack or towel. Until the 19th century, they were supposedly white and made of linen - a 'Vortuch', or 'Firtig' in dialect, which consisted of a bib and a rectangular bottom section. When cotton became a cheaper alternative to linen, this fabric became popular, including the distinctive colours: royal blue with red stitching. From then on, the blue apron became a symbol of the rustic class; and during the fascist era, it became political, as a symbol of identity and of belonging to the German-language group. Today it is part of everyday life for many South Tyrolean men, right into old age, and is often embroidered with idiomatic local sayings.

GOOD NEWS

ALLES NEU IM FRÜHLING

Das Tourismusbüro Jenesian wurde über die Wintermonate renoviert und begrüßt nun alle Gäste im „neuen Kleid“. Ursprünglich war der Trägerverein ein sogenannter „Verschönerungsverein“, 1951 von 16 engagierten Dorfbewohnern gegründet. Man begann mit einer Begrünung des Ortseingangs, später kamen Veranstaltungen wie Rodel- und Skirennen dazu. Gleichzeitig wurden Spazierwege angelegt, andere verbessert, Orientierungstafeln, Wegweiser und Bänke längs der vielen Wanderwege aufgestellt. Die ersten fünfzig Jahre war der Tourismusverein in einem Nebenraum der Raiffeisenkasse untergebracht. 2001 zog der TV in Räume der alten Feuerwehrhalle auf der Schran, die letzthin jedoch nur mit großem Improvisationstalent den Zweck erfüllten. Nun hat der Umbau eine Reihe von ästhetisch ansprechenden Neuerungen gebracht, u.a. praktische Auslageflächen, einen Infoschalter in freundlicher Holz-Atmosphäre und viel Stauraum. Das Team des Tourismusbüros freut sich auf Besuch!

www.jenesien.net



NUOVO SENTIERO PER IL PETERKÖFELE



Un nuovo sentiero arricchisce la rete dei percorsi della Città di Laives: il **Sentiero n. 1A** è stato creato alla fine dello scorso anno dal Corpo Forestale di Bolzano. Collega la zona sportiva Vallarsa con la chiesetta di San Pietro, simbolo di Laives. Per raggiungere l'inizio del percorso, si attraversa il campo di pattinaggio e si segue il sentiero fino al parco Baden Powell, sede del gruppo scout di Laives. Il percorso, che si snoda da 270 a 440 metri sul livello del mare, sale attraverso diversi tornanti fino alla strada per i masi di monte Francesco. Da lì, si prende la passeggiata che porta al Peterköfele, scendendo lungo il sentiero di pellegrinaggio. Grazie a questo nuovo percorso nel bosco, il piccolo santuario è finalmente raggiungibile da due direzioni. Il progetto è stato realizzato grazie alla collaborazione tra il Corpo Forestale, gli Scout (AGESCI Laives 3 APS), l'AVS e il CAI con le loro rispettive sezioni locali. L'inaugurazione ufficiale si terrà il 17 maggio nella zona sportiva Vallarsa.

www.laives-info.it

KOCHSCHULE AM BAUERNHOF

Ein kulinarisches Erlebnis wird seit 2023 am Föhnerhof oberhalb von Bozen angeboten. Es handelt sich um eine originelle Möglichkeit, die Südtiroler Küche hautnah zu erleben. Teilnehmer:innen mit und ohne Vorkenntnisse können unter der Anleitung von Gastgeberin Karin Bracchetti, Sohn Max Masotti und verschiedenen Köchinnen und Köchen, je nach Abendschwerpunkt und Saison, ein 4-Gänge-Menü zubereiten. Frische Zutaten aus Garten, Stall und Wald stehen dabei im Fokus. In rund fünf Stunden wird ein viergängiges Menü auf den festlich gedeckten Tisch gezaubert, das gemeinsam verzehrt und kommentiert wird. Die „Kochlehrlinge“ sind gleichzeitig die Gäste (max. 10 Personen). Sie werden nicht nur in die gehobene bäuerliche Küche Südtirols eingeführt, sondern lernen praktische Handgriffe und Tricks. Die Kochschule am Bauernhof ist eine „Roter Hahn“ Abendveranstaltung des Südtiroler Bauernbunds (130 Euro pro Kopf samt Weinbegleitung).

www.roterhahn.it/de/roter-hahn-kochschule



TOUR NEI PARCHI NATURALI

Sono sette i parchi naturali dell'Alto Adige, designati a partire dagli anni Settanta con decreto provinciale. Il più vecchio è poco distante da Bolzano, il Parco Naturale Sciliar-Catinaccio, area di straordinaria bellezza. Al suo interno sono presenti malghe e pascoli alpini. In linea di principio in questi parchi è vietata qualsiasi attività umana, ad eccezioni dell'escursionismo. Questa tutela è necessaria per proteggere gli habitat di fauna e flora. Tutti i sette parchi hanno un centro visite e alcuni infopoint dove si organizzano eventi, mostre, escursioni guidate e si promuove l'educazione ambientale.

<https://parchi-naturali.provincia.bz.it>



What exactly is *Bozner sauce*?

- a) A sauce made from white asparagus and fine herbs
- b) A sauce made from soft-boiled eggs, served with white asparagus and potatoes in parsley
- c) A sauce made from hard-boiled eggs, served with white asparagus and potatoes in parsley

Solution on page 98

RENAISSANCE DES WANDERNIS

ESSERE IN CAMMINO

p. 20

THE HIKING RENAISSANCE

p. 22





DE / **W**andertourismus als Lebensphilosophie, als Outdoor-Trend, als Form von Ökotourismus. Bozen ist aufgrund seiner Lage als Knotenpunkt südlich der Alpen und längs der Nord-Süd-Achse geradezu prädestiniert als Start oder Etappe der Wege, die sich hier kreuzen.

Das Klischee? Barfuß durchs feuchte Gras, den Kopf frei im Wind, Sonne bis spät am Abend. Und die Wirklichkeit? Bei jedem Wetter mit dicken Bergschuhen unterwegs auf schmalen Pfaden, auf Pflaster, Teer und Schotter, einen schweren Rucksack im Rücken. Tatsächlich aber mit freiem Kopf, sämtliche nervigen Spiralgedanken wie weggeblasen, Sorgen sowieso. Das Meditieren oder Konzentrieren auf Atem, Schritt und Landschaft tut gut. Für viele ist Wandern ein moderner Gegenentwurf zum hektischen Alltag gewor-

den, eine Form der Auszeit im Freien, in ländlichen genauso wie in städtischen Regionen. Wandertourismus schafft Erlebnisse, die Körper, Geist und Psyche in Bewegung setzen.

Die Welt zu Fuß entdecken, die landschaftliche Vielfalt Europas erwandern, macht diesen Outdoor-Trend zu einer beliebten Freizeitbeschäftigung. Im Jahr 2023 unternahmen beispielsweise fast ein Fünftel der Deutschen einen Wanderurlaub. Im Ranking der beliebtesten Urlaubsarten steht diese Form von Aktivität in Deutschland auf Platz vier, wobei über die Hälfte der Wanderbegeisterten älter als 50 Jahre ist. Doch zunehmend entdecken jüngere, auch sehr junge Altersgruppen diese Reiseart für sich, dann gern als Fernwanderer:innen.



Der Jakobsweg

Gleich vorweg: Die kürzeste Wegstrecke von Bozen nach Santiago de Compostela beträgt 2.586 km. Spätestens nach Hape Kerkelings „Ich bin dann mal weg“ (2006) ist ein neuer Hype ausgebrochen für den Jakobsweg als spirituelle Erfahrung und als körperliche Herausforderung. Dabei werden mehrtägige, meist mehrwöchige, Auszeiten für diesen Zweck reserviert. Der Start ist meist in Frankreich oder Spanien am Fuß der Pyrenäen. Hartgesottene starten auch schon mal in der Schweiz, in Nord- oder Südtirol. Andere wählen eine Teilstrecke auf dem langen Weg, um später die Strecke wieder aufzunehmen, wo sie beim letzten Mal aufgehört hatten. Das Endziel ist das Grab des Apostels Jakobus in Santiago de Compostela und „finis terrae“. Die vielen Jakobskapellen und großen Pilgermuscheln als Symbole am Wegrand, die alten Verbindungspfade, zeugen auch in Südtirol von der Bedeutung dieser Pilgerstrecke, die bei Winnebach im Pustertal beginnt und in Neustift bei Brixen einen Zwischenstopp einlegt. Von hier aus gibt es zwei Varianten, einmal über den Brenner nach Österreich, und einmal in den Süden bis Bozen, dann über Meran und den Vinschgau in die Schweiz. Diese zweite Variante läuft ab Neustift über den alten Kastanienweg (Kestnweg) nach Villanders und Barbian bis nach Unterrinn am Ritten, um dann von Oberbozen an der St. Jakobskirche und Maria Himmelfahrt vorbei bis Schloss Runkelstein hinab zu wandern, bevor die Bozner Tal Ebene erreicht ist und das Talferufer zum Kloster Muri Gries. Von dort aus ist der Weg nicht mehr weit nach St. Pauls bei Eppan, um dann unterm Mendelrücken die Dörfer Andrian, Sirmian und Tisens zu erreichen.

Die Via Romea Germanica

Wenige wissen, dass noch einer der eindrucksvollsten Wanderwege durch Bozen führt. Ob Pilger oder Liebhaber des Slow Tourism, die Via Romea Germanica fasziniert seit 1236 und lädt zu einer Reise zu Fuß, mit dem Fahrrad oder auf dem Pferderücken ein. Na ja, letzteres nicht mehr in Städten. Ausgehend von Stade im Norden Deutschlands führt der Weg über den Brenner nach Bozen und weiter nach Rom und in den Vatikan, auf einem der am besten erhaltenen und dokumentierten mittelalterlichen Wege. Die Zunahme an Wanderer:innen, die ins Infobüro des Verkehrsamtes Bozen kommen, um sich den Stempel der Bozner Etappe zu holen, zeugt davon. Der Gründer der Via Romea Germanica war **Abt Albert von Kloster Stade**. Er erwies sich im 13. Jahrhundert als äußerst präzise in der Beschreibung der Wege. Tatsächlich erstellte er einen der allerersten touristischen Ratgeber (für Pilger). Nach Bozen kommt man jedenfalls über Klobenstein am Ritten (absteigend von Klausen) auf dem Weg Nr. 35 (Freud-Promenade). Von Oberbozen führt der Weg ins Tal nach Bozen und durch die Landeshauptstadt weiter nach Tramin, Salurn und ins Trentino.

bm hat mit dem Tourismusdirektor der Stadt Würzburg **Björn Rudek** (rechts im Bild) über deren Erfahrung mit diesem **Teil der christlichen Pilgertradition gesprochen:**

Die Via Romea führte bereits im Mittelalter Pilger auf ihrem Weg nach Rom auch nach Würzburg, was sich entsprechend auf die religiöse Infrastruktur der Stadt mit Kirchen, Klöster und Pilgerherbergen auswirkte. Bereits seit dem 8. Jahrhundert ist diese Tradition



bekannt. Dass Würzburg Bischofsstadt ist, hat auch damit zu tun. Selbst der Grundriss der Stadt entspricht der Form einer Mitra, in Würzburg liebevoll als „Bischofshut“ bezeichnet.

Wie identifiziert sich Würzburg mit dieser Art von Slow-Tourismus?

Aus der Tradition als Etappenort auf dieser historischen Pilgerroute heraus, aber auch aufgrund der geographischen Lage, ist Würzburg immer schon ein Ort der Begegnung und des Austauschs gewesen. Das heutige religiös motivierte Pilgern ist weiterhin hochaktuell. Zugleich stellen wir fest, dass die Motive der Menschen auf dem Weg vielfältiger geworden sind. Wer sich auf den Weg macht, kommt in Bewegung – in doppelter Hinsicht. Selbst eine Tagesetappe macht etwas mit den Menschen. Einerseits ist man auf dem historischen Weg in Richtung Rom unterwegs, andererseits stellt man sich bewusst einer körperlichen Herausforderung mit Erfolgsgefühl beim Erreichen der Tagesetappe. Die positiven Effekte auf das eigene Wohlbefinden sind vielen Menschen in den Jahren der Corona-Pandemie bewusster geworden. Als eine Destination, die sich über die Kreuzungspunk-

te europäischer Geschichte, die Lage inmitten einer Wein-Kulturlandschaft, Lebensqualität und sinnliche Erfahrungen definiert, ist diese Form des Tourismus nicht nur ein Leistungsversprechen an die Gäste, sondern ein Gewinn für die hier lebenden Menschen.

Warum gibt es eine Verbindung zu Bozen?

Die Allianz mit Bozen verdeutlicht den Kerngedanken der Via Romea: eine Route durch Europa, die Menschen verbindet. Auf den ersten Blick liegen die zwei Städte geographisch weit auseinander, historisch und kulturell sind sie jedoch eng miteinander verbunden – als Pilgerstätten, als Handels- und Transitstationen. Ist das nicht der europäische Leitgedanke? Uns geht es darum, europäisches Kulturerbe zu bewahren, Menschen zu sensibilisieren und das Bewusstsein für die Landschaften, Traditionen, Menschen zu schärfen. So haben beide Tourismusämter beschlossen, die Pilgerpässe direkt am jeweiligen Infoschalter zu stempeln.



Manche entscheiden sich für Teilstrecken zu Fuß und Teilstrecken im Sattel eines Leihrads.

Der Weg vom Seligen Heinrich

In Bozen geboren, möglicherweise am Heinrichshof, lebte Heinrich zwischen 1245/50 und 1315. Zunächst verdiente er sich als Tagelöhner auf den Feldern der Gegend. Auf einer Pilgerreise nach Rom machte er mit seiner Familie in Biancade und dann in Treviso Halt, entschied sich dann dort zu bleiben, als frommer, asketisch lebender Arbeiter, der sich schon bald das Wohlwollen der lokalen Bevölkerung verdiente. Bei einem viel besuchten Begräbnis in Treviso wurde er im Dom aufgebahrt, wo es zu ersten wundersamen Ereignissen kam und Stadt und Kirche sich bald einig waren, dass ihm zu Ehren eine Kapelle errichtet werden sollte. Über 400 Jahre später, 1750, wurde Heinrich von Bozen seliggesprochen. 1759 bekam Bozen mit Approbation des Domkapitels von Treviso und des Senats von Venedig Reliquien des Seligen zugesprochen, die heute im Bozner Dom aufbewahrt werden, der Auftakt der Geschichte Heinrichs von Bozen als Stadt-Patron. Ein pensionierter Arzt aus der Nähe Trevisos, **Paolo Spolaore**, hat 2015 während der 700-jährigen Feierlichkeiten im Gedenken an den Tod des Seligen Heinrich beschlossen, zu seinen Ehren den Weg nachzugehen, den der Fromme von Bozen nach Treviso gegangen sein mag. Gemeinsam mit Jakobsweg-Freunden hat Spolaore diesen zehntägigen Pilgermarsch durch das Überetsch, das Unterland, die Valsugana und die Poebene 2017 in Buchform herausgegeben (Antiga Edizioni): eine Entdeckungsreise zu Fuß (und mit dem Fahrrad) zwischen Natur, Alltagskultur und Kunst.

bm: Was hat Sie dabei fasziniert?

Die Route schlängelt sich entlang der Flüsse Etsch, Brenta und Sile, vorbei an Kirchen, Hospizen, Schlössern und Klöstern in einer Landschaft von seltener Schönheit. Die 250 km lange Strecke verbindet Bozen mit Treviso in zehn Etappen, läuft über Trient, Borgo Valsugana, Bassano, Castelfranco, mit einer Verlängerung entlang der Via Claudia Augusta in Richtung Altino-Torcello-Venedig, einem wichtigen Knotenpunkt der mittelalterlichen Pilgerwege in der Lagune.

Und was war dabei die Herausforderung?

Wir haben eine Tradition wiederbelebt: jene des langsamen Erwanderns in einer spirituellen Dimension, die für jeden anders ist. Ich bin den Weg dann ein zweites Mal mit GPS-Tracker abgegangen, um genaue Daten für die Wegbeschreibungen zu haben, die heute von unserer Webseite heruntergeladen werden können, wie alle weiteren Details zu Sehenswürdigkeiten, günstigen und schlichten Übernachtungsmöglichkeiten, z.B. im Franziskanerkloster in Kaltern oder bei den Kapuzinern in Neumarkt, zu Einkehrmöglichkeiten. Gestartet wird im Bozner Dom, wo man im Pfarramt den Pilgerausweis abholen kann, im Dom von Treviso gibt's dann die Pilgernachweis-Urkunde. 2023 hat man diesem Weg die offizielle Anerkennung durch das Tourismus-Ministerium gegeben, auf dessen Portal man die Route in der Auflistung aller religiösen Pilgerwege Italiens findet.

[www.ministeroturismo.gov.it/
catalogo-dei-cammini-religiosi-italiani](http://www.ministeroturismo.gov.it/catalogo-dei-cammini-religiosi-italiani)



Der Burgenweg Castelronda

Seit kurzem verbindet ein ausgeschilderter 20 Kilometer Wanderweg Bozen mit einigen Schlössern des Überetsch. Gerade im Frühling ermöglicht diese Tour mit mehreren Einstiegen eine Erkundung der Gegend und ihrer mittelalterlichen Geschichte an den Hängen rund um die Landeshauptstadt. Zu sehen sind Schloss Runkelstein (mit Ausstellungsparcours und dem ältesten profanen Freskenzyklus aus dem Mittelalter - siehe oben) und die Burgruinen Rafenstein, Greifenstein (Sauschloss), Helfenberg und Neuhaus (Maultasch) bei Terlan. Am Wegesrand finden sich Infotafeln und lohnende Rastplätze mit Blick auf die Dächer der Stadt. Der Burgenweg ist trotz eines Höhenunterschieds von insgesamt 1.100 m ganzjährig begehbar; empfohlen ist die Wanderung in drei Tagesetappen. Roberta Agosti vom Verkehrsamt der Stadt Bozen freut sich über die Wiederentdeckung alter Wege und die Schaffung von neuen Wandermöglichkeiten: „Auch in Bozen steigt der Wert der langsamen und behutsamen Annäherung, eines Tourismus im Schrittempo, das eine intensive Wahrnehmung der Umgebung mit all ihren Facetten möglich macht. Wir arbeiten zunehmend mit anderen Reiseveranstaltern kleinerer, aber auch größerer Urlaubsdestinationen zusammen, um diese gemeinsamen Werte ins Zentrum zu rücken. Der Tourismusbranche hilft es, auch Spiritualität wiederzuentdecken, jenseits der Religionszugehörigkeit.“

(ar)

(FERN)WANDERWEGE MIT ETAPPE ODER START IN BOZEN

Der Klassiker:
Jakobsweg

www.jakobswege-europa.de
(Südtirol-Graubünden)

Für Insider:

Weg vom Seligen Heinrich
www.visitvalsugana.it

In die europäische Geschichte eintauchen:
auf der Via Romea

www.viaromeagermanica.info

Burgen-Kick im Überetsch:
Castelronda

www.bolzano-bozen.it
(siehe eigenes Faltblatt, auch als PDF)



IT / ESSERE IN CAMMINO

IL TURISMO ESCURSIONISTICO COME FILOSOFIA DI VITA, COME TENDENZA OUTDOOR, COME FORMA DI ECOTURISMO. GRAZIE ALLA SUA POSIZIONE, BOLZANO È PUNTO DI PARTENZA O TAPPA DI MOLTI PERCORSI CHE QUI SI INTRECCIANO.

Per molti, l'attività di camminare è diventata un'alternativa moderna alla frenesia quotidiana, un modo per prendersi una pausa. Scoprire il mondo a piedi, esplorando la diversità paesaggistica dell'Europa, rende questa tendenza outdoor un'attività ricreativa molto apprezzata. Nel Medioevo, le persone erano spesso in viaggio a piedi, anche per anni, sia come artigiani o mercanti itineranti che come pellegrini. Oggi si riconosce il valore storico di questi antichi percorsi che collegavano luoghi, persone e paesaggi, mappandoli per la prima volta. Negli ultimi anni, i moderni pellegrini hanno riscoperto numerosi percorsi verso Roma e Santiago attraverso bestseller, documentari televisivi e social media. Questa scelta di viaggio offre più di un vantaggio: anche quello di ridurre la propria impronta climatica. Chi viaggia camminando opta per i mezzi pubblici o per i propri piedi, includendo nella sua scelta la tutela della natura, dell'ambiente e del clima, oltre a preferire

Il vecchio ponte sul Meno (Alte Mainbrücke) a Würzburg sulla Via Romea

infrastrutture che pongano attenzione al risparmio energetico e idrico.

Il Cammino di Santiago

La distanza più breve da Bolzano a Santiago de Compostela è di 2.586 km. I più tenaci iniziano in Svizzera, nel Nord Tirolo o in Alto Adige. Altri scelgono di percorrere una tratta del lungo cammino per poi riprendere il percorso dal punto in cui l'avevano lasciato anni dopo. La meta finale è la tomba dell'apostolo Giacomo a Santiago de Compostela. Le numerose cappelle di San Giacomo e le conchiglie dei pellegrini lungo il percorso, insieme ai vecchi sentieri di collegamento, testimoniano anche in Alto Adige l'importanza di questo itinerario che inizia a Prato alla Drava, in Val Pusteria, e fa tappa a Novacella, presso Bressanone. Questa variante prosegue lungo il vecchio Sentiero del Castagno (Kestnweg) fino a Villandro e Barbiano, per poi arrivare a Auna di Sotto, sul Renon. Da qui si scende da Soprabolzano, passando per la Chiesetta di San Giacomo e Castel Roncolo, per giungere infine nella conca di Bolzano e all'Abbazia di Muri Gries. Da qui il cammino conduce a San Paolo presso Appiano, passando per Merano e la Val Venosta, fino a raggiungere la Svizzera.



EN / THE HIKING RENAISSANCE

AS THE PLACE TO START OR PASS THROUGH, ON WHATEVER KIND OF HIKE YOU HAVE IN MIND, THE MANY TRAILS CROSSING THE CITY MAKE BOLZANO – QUITE SIMPLY – A NO-BRAINER. SO WHETHER YOU'RE JOYFULLY CAUGHT UP IN THIS RESURGENT TREND IN ECOTOURISM, OR HIKING AS A PHILOSOPHY LIFE, BOLZANO HAS SOMETHING FOR YOU.

Ask anyone with a pair of worn mountain boots, hiking is the perfect antidote to the often too-hectic everyday life of modernity. Heading out on foot, to hike through Europe's many diverse landscapes, it doesn't take long to discover why this ageless leisure activity has become popular again. In the Middle Ages, people moved around, frequently by foot and even for years at a time as skilled craftspeople, landless labourers or as pilgrims. Today, scholars have come to recognise the historical value of these early travellers, who connected places, people and landscapes, sometimes mapping them for the first time. In recent years, modern pilgrims have rediscovered some of these routes, such as to Rome or Santiago de Compostela, thanks to bestselling books, TV documentaries and Instagram. Of course, there is one, huge environmental advantage to hiking: it reduces your personal carbon footprint.

Travelling by foot means relying on public transport or walking to and from the destination. In turn, this ensures consideration for nature and the environment - and by opting for infrastructure that use energy and water sparingly, it's a healthy step toward protecting all that for future generations.

The Way of St James

From Bolzano to Santiago de Compostela, the shortest route is 2,586 kilometres, with the hardest pilgrims setting out from Switzerland and the Tyrol, North or South. Others may choose to tackle this epic route by doing sections each year from where they left off last time. The destination is the tomb of St James the Apostle, in Spain's north-east. Along the way, the many chapels to St James, and the shells placed by pilgrims along the old connecting paths, also bear witness to the importance of this pilgrimage route in South Tyrol. Here, it begins at Winnebach in the Pustertal Valley with a stage break in Neustift, near Brixen. This variant runs along the old chestnut trail (the Kestnweg) to Villanders and Barbiano as far as Unterinn on the Ritten. It then descends from Oberbozen, past St Jakob's (St James') Church, to Runkelstein Castle before reaching the Bolzano valley plain and the Muri Gries monastery. From there, it's on to St. Pauls near Eppan, allowing you to reach Switzerland via Merano and the Venosta Valley.

LA GIUSTA DISTANZA

Due chiacchiere con lo scrittore e podcaster
di origini bolzanine Jadel Andreetto



18. ©



18. ©

Vuoi dire che Bolzano per te rappresenta una sorta di genius loci a tinte fosche?

Ogni angolo di Bolzano ha una storia e una memoria legata a doppia mandata alla questione etnolinguistica che per decenni ha segnato la vita dei suoi abitanti. Quartieri italiani, quartieri tedeschi, quartieri borghesi, quartieri operai. Basta fare due passi fuori dal centro asburgico per incappare in una città figlia del razionalismo architettonico del ventennio fascista, punteggiato di bassorilievi, edifici, monumenti e strutture erette con la disperazione di chi vuole affermare un'identità estranea, un genius loci forzato. Non sono molti i posti al mondo in cui una città è sorta accanto e, allo stesso tempo, contro l'altra.

Questo, agli occhi di un romanziere, può costituire un'inaspettata fonte di ispirazione.

Esatto! In uno scenario del genere non possono che proliferare le ambiguità e le dicotomie, gli scontri, i sussulti, le tragedie e qualche sprazzo di commedia, la cui ironia però si può cogliere solo da spettatori in piccionaia. Con la giusta distanza, quindi.

Come ti poni rispetto al noir, date simili premesse?

Il noir è il genere che più di ogni altro sguazza in questi contrasti netti degni del cinema espressionista. Scegliere di ambientare un romanzo nero a Bolzano, quindi, è la più scontata delle scelte meno scontate. Quale altro posto al mondo può vantare allo stesso tempo qualità della vita elevata e record di serial killer pro-abitante in meno di un secolo? Gerani ai balconi, mercatini di Natale e attentati terroristici che hanno

scosso il territorio per quasi una quarantina d'anni? Concorsi pianistici di livello internazionale e una delle scene hardcore punk più movimentate degli anni Novanta? Le tensioni saranno anche nascoste, ma lo sono in piena luce.

Come è cambiato nel tempo il tuo rapporto con questa città?

Sono un essere anfibio. Ho trascorso più della metà della mia vita lontano da Bolzano e dal Sudtirolo, ho imparato a guardarli con occhi esterni. La prima volta che ci sono riuscito ho sentito la necessità impellente di raccontarli e così sono nati i due romanzi pubblicati da Rizzoli *Tutta quella brava gente* e *La parola amore uccide* e il podcast uscito per la RAI *Morte di un giallista bolzanino*. Li ho scritti in tandem con Guglielmo Pispisa, perché, in fin dei conti, il mio sguardo esterno è ancora innervato nel territorio e alle volte ho bisogno di una sponda con cui confrontarmi per capire se certe follie locali sono normali o no... Di solito non lo sono.

E ora, se dovessi trarre un bilancio?

Quando torno ritrovo gli amici di sempre, i migliori, la città che ho odiato e amato più di ogni altra e devo fare i conti con il me stesso che ha passato alcuni degli anni migliori da quelle parti. Nel frattempo, però, ho girato un po' il mondo, ho avuto occasione di vivere e lavorare altrove, anche molto altrove, conoscere persone di tutto il



mondo, vedere, sentire, assaggiare cose che non avrei mai pensato di vedere, sentire, assaggiare e sono arrivato a una specie di resa dei conti. Non mi chiedo più perché me ne sia andato, ma perché non ci torno...

La tua ultima fatica, co-diretta insieme al regista altoatesino Armin Ferrari è un documentario dal titolo Südtirock. Vuoi parlarcene?

Bolzano è due città. Bolzano e Bozen, come l'Alto Adige e il Südtirol, non sono esattamente la stessa cosa. Le particelle dei loro abitanti vibrano a velocità leggermente diverse. Le uniche forze che hanno fatto in modo che trovassero l'armonia per vibrare all'unisono sono state l'amore e la musica. "Südtirock" si occupa della seconda con una buona dose del primo. Il documentario è un viaggio personale e collettivo in tre lustri di storia e di controcultura.

Con Armin ci siamo concentrati su un periodo che va grossomodo dall'inizio degli anni Ottanta e arriva alla metà degli anni Novanta, un periodo in cui le tensioni di cui sopra hanno trovato una loro sublimazione estrema. Gli attentati di matrice irredentista hanno visto una recrudescenza e hanno cominciato a colpire obiettivi civili legati all'italianità tra cui la sede della Rai, alcune case in un quartiere popolare, il Banco di Roma; nel frattempo l'eroina dilagava, l'industria entrava in crisi, i ragazzi e le ragazze si arenavano al bancone del bar, i due assassini seriali Marco Bergamo e Ferdi-

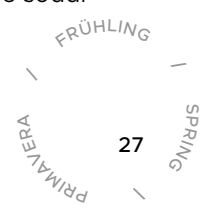
nand Gamper seminavano il terrore per le strade...

In quel momento nelle sale prove, nelle cantine, nei fienili e nelle baite una nuova generazione di musicisti abbandonava il blues rock degli anni Settanta e premeva sull'acceleratore fino in fondo. Il suono del territorio era un suono stridente e metallico che si faceva sempre più estremo. Il metal virava verso il thrash, il death, il black e il punk passava direttamente all'hardcore senza pensarci troppo. "Südtirock" racconta quei giorni incredibili in cui ragazze e ragazzi, tedeschi e italiani assieme, hanno trovato il modo per affrontare e risolvere una crisi come mai né la "società civile" né tantomeno la politica sono riusciti a fare.

Come è stato accolto Südtirock?

Il film è stato presentato per la prima volta a Bologna nell'ambito del Biografilm Festival, una delle kermesse internazionali più importanti dedicate al cinema documentario, e poi ha trovato la sua strada nelle sale passando da Berlino e Los Angeles. Racconta il territorio da un punto di vista abbastanza inedito e chi lo ha visto, sapendo poco o nulla di questo pezzetto di Europa, ne è rimasto sorpreso. Chi lo ha visto, pur vivendo da sempre in Alto Adige/Sudtirolo, ha comunque scoperto qualcosa e ne è rimasto incantato. Per me e Armin non c'è soddisfazione più grande.

Raoul Melotto
storico dell'arte ed esperto di scrittura



DE / ZWISCHEN LICHT UND SCHATTEN

EIN GESPRÄCH ÜBER DIE DUNKLEN FACETTEN BOZENS ALS INSPIRATION FÜR SEINE KRIMIS. BM HAT SICH MIT DEM BOZNER AUTOR UND PODCASTER JADEL ANDREETTO GETROFFEN.

Ist Bozen aus deiner Sicht ein perfektes Setting für Verbrechen?

Wir wissen, dass es kein perfektes Verbrechen gibt, doch es gibt Städte, die sich als Kulisse dafür besonders gut eignen, und eine davon ist Bozen. Denn sie ist eine Stadt mit zwei Gesichtern, historisch geteilt, wo alles das Gegenteil von allem sein kann. Sie gibt sich sauber, ordentlich, sozialdemokratisch im ursprünglichen Sinne, aber in Wirklichkeit kann sie auch zum Unort werden, einem Ort, der an die Schattenwelt von „Stranger Things“ erinnert. Nur selten taucht sie in den nationalen Nachrichten auf, aber wenn das passiert, dann mit einem lauten Knall. Ihre Geschichte ist von Spannungen durchzogen, die sie, so schön sie auch scheinen mag, voller Narben hinterlassen haben.

Das heißt, dass Bozen für dich eine Art düsterer Genius Loci ist?

Fast jede Ecke von Bozen hat eine Geschichte und eine Erinnerung, die untrennbar mit der ethnischen Frage verbunden ist, die das Leben ihrer Bewohner:innen über Jahrzehnte geprägt hat. Es gibt sogenannte italienische Viertel, deutsche Viertel, bürgerliche Viertel, Arbeiterviertel. Man muss nur ein paar Schritte aus dem habsburgischen Zentrum hinaustreten, um auf eine Stadt zu stoßen, die dem architektonischen Rationalismus des Faschismus entsprungen ist, durchsetzt von Reliefs, Gebäuden, Denk- und Mahnmälern, errichtet aus einer Verzweiflung heraus: Es ging darum, eine fremde Identität zu behaupten, einen erzwungenen Genius Loci zu schaffen.

Das kann aus der Sicht eines Romanautors eine geniale Inspirationsquelle sein.

Genau! In einem solchen Szenario können nur Mehrdeutigkeiten und Dichotomien, Konflikte, Erschütterungen, Tragödien und sogar ein paar Ausbrüche von Komik gedeihen, deren Ironie man aber nur aus einer gesunden Distanz erkennen kann.

Dein jüngstes Werk, das du gemeinsam mit dem Südtiroler Regisseur Armin Ferrari produziert hast, ist ein Dokumentarfilm mit dem Titel *Südti-*



JADEL ANDREETTO

Jahrgang 1974, nach seinem Philosophiestudium in Bologna wurde er Übersetzer, Texter, Romanautor, Musiker, Podcaster und Drehbuchautor.

Er arbeitete mit den wichtigsten italienischen Erzählkollektiven der 1990er und frühen 2000er Jahre zusammen; kürzlich schrieb er zwei Krimis, die in Bozen spielen, gefolgt von einem Podcast für RayPlay Sound und einer Dokumentation über die heimische Hardrock-Szene „Südtirock“.

rock. Was erzählt ihr darin?

Mit Armin haben wir uns auf einen Zeitraum konzentriert, der von Anfang der 1980er bis Mitte der 1990er Jahre reicht, eine Zeit, in der die erwähnten Spannungen für die Jugend der Stadt wohl ihren Höhepunkt erreichten. Damals ließ eine neue Generation von Musiker:innen in Proberäumen, Kellern, Scheunen und Berghütten den Bluesrock der 1970er hinter sich und drückte das Gaspedal bis zum Anschlag durch. Der dominante Klang wurde schriller, metallischer, zunehmend extrem. Südtirock erzählt von diesen unglaublich dichten Tagen und Nächten, in denen deutsche und italienische Jugendliche gemeinsam einen Weg fanden, diese Krise zu bewältigen. Und sie taten es auf eine Weise, wie weder die Zivilgesellschaft noch die Politik es je vermocht hatten.

PHOTOSTORY



BOZNER FRÜHLINGSBOTEN

Eintauchen ins Bozner Blumenmeer, die Gartensaison eröffnen mit Tipps und Pflänzchen der lokalen Gärtnereien, sich von den Düften und Farben berauschen lassen und noch mehr Lust auf Grün kriegen – beim traditionellen Blumenmarkt und wandelnd durch die blühende Stadt mit ihren Alleen, Parks und Promenaden.

A SPASSO IN UNA CITTÀ APPENA SBOCCIATA

Camminate per la città in fiore con i suoi viali, i suoi parchi e le sue passeggiate. Immergetevi nel mare di fiori che Bolzano riserva come una sorpresa a lungo custodita, dopo l'inverno; aprite la stagione del giardinaggio con i consigli e le piante dei vivai locali; lasciatevi inebriare dai profumi e dai colori - alla tradizionale Festa dei Fiori.

A WANDER THROUGH BOLZANO IN BLOOM

The city's parks and pathways explode into a kaleidoscope of colours, perfect for a saunter! Perhaps head to one of Bolzano's nurseries, for plants and tips. Or let yourself be intoxicated by the scents and colours at the traditional flower market.



Wer hält es noch im Haus aus? Dann eben raus. Es wird Zeit, wieder draußen zu essen und zu feiern. In Bozen beginnt die Zeit der Gartentische und Straßenkaffees schon sehr früh.

E chi resiste ancora in casa? Con i primi accenni primaverili è arrivato il momento tanto atteso di mangiare all'aperto. A Bolzano, il periodo dei tavoli in giardino e dei caffè in strada inizia molto presto.

Who can still bear being indoors? Here, the earliest shoots of spring mean it's finally the time for eating outside, whether at a garden table or street cafe.



Bereits zum 135. Mal findet der Bozner Blumenmarkt als Treffpunkt von Gartenliebhaber:innen statt, zentral am Waltherplatz, mit einem Blick auf Dom, Stadtpalais und Bergkulisse.

La Festa dei Fiori di Bolzano si svolge per la 135ª volta come ritrovo per chi ama fiori, orto e giardinaggio. Il mercato si svolge in piazza Walther, con vista sul Duomo, sui sontuosi palazzi cittadini e sulle vicine montagne.

This year, the annual Bolzano Flower Festival celebrates its 135th year! It's a mecca for lovers of flowers, vegetables or gardening. The flower market fills Piazza Walther, surrounded by the view of the cathedral, the elegant city architecture and the mountains close-by.

30.4.-1.5.2025



Die Magnolienblüte ist der Auftakt des Bozner Frühlings. Mit zartrosa Wucht färben sich schon im Februar die noch winterkahlen Bäume. An jeder Ecke sollten Sie den Blick nach oben richten!

La fioritura della magnolia è il preludio della bella stagione a Bolzano. Già a febbraio gli alberi, ancora spogli, si vestono improvvisamente di rosa pallido. Girovagate guardando in alto!

The magnolia blossom is spring's vanguard in Bolzano. As early as February, these trees still bare from winter suddenly conjure their pale pink magic. Don't forget to look up!



PASSING THE BATON

Lagrein and St. Magdalener are Bolzano's fine red wines and today's young local winemakers are increasingly taking on the traditions of their forbears.

Let's take a closer look.



Mr Filippi, what's so appealing about Bolzano Lagrein?

Today, we're talking about a long-lasting red wine that develops to its peak after 6-7 years and is excellent for the price. In recent years, we've pursued a sensible pricing policy for our high-quality Lagrein wines, and we've also been fortunate enough to channel the spirit of our times. The way we age the wine in wood helps it develop even softer, more harmonious notes that are well received internationally. But the most interesting thing is the vine itself, which is documented in Bolzano from as early as 1492. It

thrives in the light soils of the Bolzano area, needs a lot of warmth, so is less stressed, suffers less in prolonged heat, meaning it can withstand climate change better than other grape varieties. All this means it has the best chance of future survival.

Have there been any major recent developments?

There have! Cultivation, processing and taste have been improved greatly. Up to about 50 years ago, traditional cultivation focused on quantity. Vines will naturally produce an abundance of grapes, which have high concentrations of tannins. In the 1970s,



parents and, since completing her viticulture studies in San Michele all'Adige in Trentino, she's been responsible for their two Bolzano reds, in the vineyard and in the cellar.

Veronika is also the spokesperson for an association of **St. Magdalener young winegrowers** (see p. 41), who first came together five years ago as a WhatsApp group, before beginning to organise workshops and blind tastings to promote exchange and learn from each other. Today, it's a group of around a dozen young and upcoming winegrowers

who confidently call themselves **Next.Gen** and are committed to the future of St. Magdalener. From the loose network, friendships have developed, along with inspiration and cohesion. Last autumn, the Italian wine guru Daniele Cernilli, alias *DoctorWine*, paid tribute to the efforts of these young winemakers of St. Magdalener, inviting them to his annual award ceremony and presenting them with the *Premio Next Generation 2025*.

The St. Magdalener area covers only around 120 hectares of vineyards in total. It's a niche in the South



Tyrolean wine sector and one characterised by small family holdings, around twenty of whom press their own wines. The vineyards pass from one generation to the next, with the handover often a challenging time. However, the young people who take over do so vigorously, with an enormous desire to contribute to the further development of this Bolzano wine and its marque. St. Magdalener isn't a wine that was taken seriously until recently, but work is underway to further refine this grape variety and its yield, to bring out more of its facets. Traditionally, it's a wine

matured in stainless steel and ready for market after just one year. Now, almost every winery also has a Riserva St. Magdalener in its range - matured for at least two years, in wood or concrete, with more tannins and body. Today, there's a St. Magdalener wine for every occasion.



The Pfannenstielhof vineyard belongs to the St. Magdalena area of Bolzano, which includes the wine village of St. Magdalena and the districts of Rentsch, St. Justina and St. Peter.

www.pfannenstielhof.it

Tip: A study by Eurac Research Bolzano shows how European wine-growing regions could develop in the future due to climate change. It points far beyond Bolzano, and the map can be seen at:

<https://winemap.eurac.edu>

(ar/pb)

WHO'S WHO?

St. Magdalener

One of the two DOC red wines of the city of Bolzano, made from grapes cultivated since the Middle Ages on the slopes around St. Magdalena, north-east of the city centre, in the Rentsch district. The wine is from the autochthonous Vernatsch grape, refined with a small proportion of Lagrein. The Vernatsch grape thrives on moraine, quartz porphyry and alluvial sediment. Bolzano's hot summers, cool nights and 300 days of sunshine a year promote the balance of sugar and acidity in the grapes. Its ruby red colour, its velvety taste with almond notes and characteristic bouquet of violets are typical to St. Magdalener. It's an excellent accompaniment to South Tyrolean farmhouse fare, Mediterranean dishes, fish and any hearty meal. This honest, uncomplicated wine is produced almost exclusively by family-run wineries. Quality seals and trademarks guarantee its origin and high standard.

The **St. Magdalener Culinarium** event traditionally takes place in September. And the young winegrowers publish their special tastings on Instagram at magdalener.wine

Lagrein

An autochthonous Bolzano grape variety, whose character is formed by the sandy volcanic and alluvial soils and the hot climate of the Bolzano basin. This late-ripening grape variety is traditionally grown in pergola or increasingly in espalier cultivation. Lagrein can be vinified as a full-bodied Lagrein Dunkel (deep red) or as an elegant Lagrein Kretzer (rosé wine). It's known for its dark red colour, spicy bouquet with notes of wild berries, cocoa and pepper, as well as a soft, harmonious structure with intense tannins.

Historically, Lagrein has been grown here for at least 600 years. It goes well with meat dishes, game and savoury cuisine. It's increasingly being appreciated internationally and its elegance and versatility make it an ambassador for South Tyrol.

The 'Bolzano, city of wine' brochure containing all the wineries and detailed information on the subject is available from the information desk of the Tourist Office at no. 60 Via Alto Adige and at Piazza del Grano, no. 11.

DE / GELUNGENER STABWECHSEL

DIE BOZNER ROTEN HEISSEN LAGREIN UND ST. MAGDALENER. SCHON DIE RÖMER HABEN MIT DEREN VORGÄNGERN WEINGESCHICHTE GESCHRIEBEN. HEUTE MACHEN DAS VERMEHRT DIE LOKALEN JUNGWINZER:INNEN.

Auf dem Bozner Stadtgebiet arbeiten 27 Eigenbauwinzer auf ihren kleinen Höfen von durchschnittlich zwei Hektar, dazu noch eine Klosterkellerei und dann noch eine große genossenschaftlich geführte Kellerei. Die Kellerei Bozen ist 2001 aus dem Zusammenschluss der Traditionskellereien Gries und St. Magdalena entstanden und heute in einem hochmodernen Gebäude im Stadtteil Moritzing zu Hause. Allein diese Kellerei repräsentiert 224 Winzerfamilien, die insgesamt rund 350 Hektar Rebfläche bewirtschaften. Und das in einem überschaubaren Talkessel, das die Landeshauptstadt mit ihren 107.000 Bewohner:innen plus 5.000 Gästebetten beherbergt. Soviel zur Dimension und Bedeutung der Weinproduktion Bozens. Der Önologe **Stephan Filippi**, seit 2001 Kellermeister von Bozens größter Kellerei, zur Frage **nach dem Spannenden am Bozner Lagrein**: Heute sprechen wir von einem langlebigen Rotwein, der seinen Höhepunkt im Geschmack nach 6-7 Jahren entfaltet und bei dem das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt. Wir hatten das Glück, den Nerv der Zeit zu treffen, denn die Veredelung in Holz hilft diesem Roten noch weichere, harmonische Noten zu entwickeln, die international gut ankommen. Aber das Interessanteste ist die Rebe selbst, die bereits 1492 in Bozner Schriften dokumentiert ist. Sie fühlt sich in den leichten Böden des Bozner Stadtgebiets wohl, braucht viel Wärme und leidet darum weniger unter anhaltender Hitze, so dass sie dem Klimawandel besser trotzen kann als andere Rebsorten.

www.kellereibozen.com

Vom nordwestlichsten zum nordöstlichsten Zipfel der Stadt sind es gerade einmal 20 Fahrradminuten: Hier thront der Pfannenstielhof (www.pfannenstielhof.it), einer der alten Erbhöfe im Bozner Talbecken. Die junge Winzerin **Veronika Pfeifer** (siehe oben im Bild) empfängt uns zwischen den Fässern ihrer Qualitätsweine. Veronika ist die Sprecherin eines Zusammen-



schlusses der **St. Magdalener Jungwinzer:innen**, die sich vor fünf Jahren zunächst als WhatsApp-Gruppe zusammengefunden haben, bevor sie Workshops und blinde Verkostungen zu organisieren begannen, um voneinander zu lernen. Heute nennt sich die Gruppe von gut einem Dutzend junger Weinbauern und Weinbäuerinnen selbstbewusst **Next.Gen** und macht sich für die Zukunft des St. Magdaleners stark. Im vergangenen Herbst würdigte der italienische Wein-Guru Daniele Cernilli, alias "DoctorWine", diese Bemühungen rund um den St. Magdalener: Sein renommierter Weinführer hatte zur Preisübergabe geladen und diesen Jungwinzer:innen den Premio Next Generation 2025 übergeben.

Der St. Magdalener wird aus autochthonen Vernatsch-Trauben gewonnen, die seit dem Mittelalter an den Hängen nordöstlich des Stadtzentrums im Stadtteil Rentsch gedeihen. Er wird zu einem kleinen Anteil mit Lagrein verfeinert, was diesem ehrlichen Wein eine gewisse Samtheit verleiht. So passt er hervorragend zu Südtiroler Bauernkost, mediterranen Gerichten und Fisch.

Holen Sie sich die Broschüre „Weinstadt Bozen“, mit allen Kellereien und Detailinfos zum Thema, am Info-schalter des Verkehrsamts in der Südtirolerstraße 60 und am Kornplatz 11.



IN DUNKELHEIT UND STILLE

Ein riesiger Luftschutzbunker wurde 1943 von der Deutschen Wehrmacht in den Bozner Guntzsnaberg gesprengt, um ihre Leute samt Soldaten der Waffen-SS vor den Fliegerbomben der Alliierten zu schützen. Heute ist „Bunker H“ ein kultureller Hotspot.



Historisches Denkmal

Der Bunker ist nicht nur ein Relikt aus dem Zweiten Weltkrieg, sondern auch ein Ort des Gedenkens und der Auseinandersetzung mit dieser Kriegszeit. Er erinnert an die Ängste der Menschen in Bozen während des Krieges und ist ein wichtiger Bestandteil der regionalen Geschichte. Ein Graffiti-Wettbewerb hat einen Teil der Ziegel- und Betonmauern im Inneren zu einer großflächigen Kunst-Galerie gestaltet, mit Gewalt-herrschaft als Thema. Heute organisiert die Bozner Genossenschaft Talia nicht nur Führungen, sondern auch Konzerte bei Kerzenlicht, Performances, besondere Ausstellungen im Bunker. Diese Events machen den Bunker H auch für Nicht-Geschichtsinteressierte interessant.

bm hat sich von **Gino Bombonato** (oben im Bild), Präsident von Talia, in den Bunker begleiten lassen. Der ausgebildete Archäologe ist ein Bunkerfreak und passionierter Erzähler.

Was haben die Führungen zum Inhalt?

Natürlich thematisieren wir die Geschichte dieses Ortes, zeigen auch die kleinen Fundstücke, die wir in den Jahren gefunden haben. Nachdem die Nazis den Bunker verlassen hatten, kam es zu Plünderungen, darum ist nicht viel übriggeblieben. Die Bevölkerung entriess dem Bunker nicht nur Essbares, Mobiliar und Alltagsgegenstände, sondern alles, was im zerbombten Bozen noch verwertbar war, selbst Türen, Baumaterial und Fliesen. Wir erzählen von der Bombengefahr im Krieg wie von der Nachkriegszeit. Und schaffen Brücken zur Gegenwart. Welchen Fokus wir legen, das hängt vom einzelnen Guide ab. Wir sind zu fünft mit verschiedenen Schwerpunkten und lassen uns gern auf die verschiedenen Gruppen ein. Wenn Schulklassen kommen, dann besprechen wir uns vorab mit den Lehrpersonen.



EN / IN THE DARKNESS AND THE SILENCE

IN 1943, THE NAZI MILITARY BLASTED INTO BOLZANO'S GUNTSCHNABERG MOUNTAIN, CONSTRUCTING AN ENORMOUS AIR-RAID SHELTER TO PROTECT SOLDIERS FROM ALLIED AIR RAIDS. TODAY, BUNKER H IS A CULTURAL HIGH-LIGHT.

Almost 50 such shelters survive in Bolzano. Built first by Italian fascists and then by the Wehrmacht. The largest one - long forgotten in the rock - can once again be visited today. Since the Nazis destroyed all documents before fleeing in 1945, our knowledge is incomplete. What we do know is that the bunker took only a few months to complete, likely with detainees from the Bolzano Nazi transit camp in via Resia being used as forced labour. To give an idea why it was so important for the Germans, in the last months of the war Bolzano suffered heavy bombings thirteen times. The destruction that remained post-war was immense: around 60 percent of Bolzano's infrastructure was either completely or partially destroyed. Huge numbers of residents had no roof over their heads, and it was years before all Bolzano evacuees could return home. For about twenty years after the war, the Italian army took command, after which it fell into disuse for decades. From then, the bunker could only be visited illegally, most often by adventurous youths looking for an adrenaline rush or by the homeless. Yet even that was rare, as inside, absolute darkness and silence reigned supreme.

Today, the bunker has become a place of remembrance and reflection on this time of war. A graffiti competition transformed parts of the brick and concrete walls inside into a large-scale art gallery, with tyranny as its theme. Today, the Bolzano-based Talia cooperative not only organizes guided tours of the bunker, but also hosts candlelight concerts, performances and special exhibitions. These events make Bunker H a place to visit and marvel at, even for those uninclined toward history.

BUNKER H

A historical site from World War II with 7,000 m² of caverns and passageways, excavated in the red porphyry. It was built in 1943-44 by the Nazis as an air raid shelter and offices. Tripadvisor ranks the Bunker H as one of the most fascinating sights in Bolzano.

Although owned by the Italian state, for the past 12 years, the privately run **Talia cooperative** has rented it to run cultural events, host a temporary museum and make the space accessible to the public.

Inside, the temperature is 13° C all year round, which is ideal for tours (with a warm jacket). Helmets and flashlights for the one and a half hour guided tours are provided on site. Entry is only permitted accompanied by a tour guide. For bookings, all year round on, tel. +39 353 474 6100 (minimum 4 people). Guided tours are available in German, Italian, English and Spanish.

Where?

Via Fago, no. 14: follow the signs up the hill.

Another tip:

The Franzensfeste fortress, 50 km north of Bolzano along the Brenner train line, is dedicated to the history of South Tyrol's bunkers and hosts the *Eingebunkert* permanent exhibition

Discover wine...

Unnachahmliche Vielfalt eingefangen an einem besonderen Ort, von Menschen voller Leidenschaft. Mit altem Wissen und innovativer Kellereitechnik zu wahren Genuss veredelt. Weine aus Bozen.

L'inimitabile molteplicità racchiusa in un luogo straordinario, vinificati da persone animate da grande passione. Impreziositi da saperi antichi e tecniche innovative. Il piacere più autentico, i vini di Bolzano.

An inimitable diversity encapsulated in one special place. Made by people driven by passion. Vinified to delectable perfection with age-old wisdom and innovative technology. Wines from Bolzano.



PR-Info



tincx.



Führungen und Verkostungen: Di – Fr mit Vormerkung.
Visita guidata e degustazione: Ma – Ve con prenotazione.
Guided tours and tastings: Tu - Fr with reservation.

Wineshop Vinarius

Mo – Sa / Lu – Sa: ore 9.30 - 18.30 Uhr

www.kellereibozen.com

Bozen/Bolzano-Gries, Moritzinger Weg 36 Via San Maurizio

**KELLEREI
BOZEN**
CANTINA · WINERY

IT / NELL'OSCURITÀ E NEL SILENZIO

NEL 1943, UN ENORME RIFUGIO ANTI-AEREO VENNE SCAVATO NELLA ROCCIA DI MONTE GUNCINA A BOLZANO, DALLA WEHRMACHT TEDESCA PER PROTEGGERE DALLE BOMBE ALLEATE I PROPRI SOLDATI E QUELLI DELLE WAFFEN-SS. OGGI, IL "BUNKER H" È UN PUNTO DI RIFERIMENTO CULTURALE.

A Bolzano ci sono quasi 50 di queste strutture protettive, costruite prima dai fascisti e poi dalla Wehrmacht. Il più grande – rimasto a lungo dimenticato nella roccia – è oggi nuovamente accessibile. Visto che i tedeschi distrussero tutti i documenti prima della loro fuga nel 1945, sappiamo davvero poco di questo luogo spaventoso e affascinante allo stesso tempo. Si sa solo che il bunker fu costruito in pochi mesi, probabilmente con l'aiuto di manodopera proveniente dal campo di transito nazista di Bolzano, situato in via Resia. Dopo la guerra, la struttura fu utilizzata per vent'anni dall'esercito italiano e poi dimenticata per decenni. Nel frattempo, il bunker veniva visitato illegalmente da giovani in cerca di adrenalina e, di rado, da senzatetto. Il suo interno rimane un regno di oscurità e silenzio assoluti.

Ma torniamo al suo scopo originario: negli ultimi mesi di guerra, Bolzano fu bombardata pesantemente per tredici volte. La distruzione al termine del conflitto fu enorme: circa il 60 per cento delle infrastrutture cittadine era danneggiato o distrutto. Gran parte della popolazione rimase senza casa, e ci vollero anni prima che tutti gli sfollati potessero tornare a Bolzano.

Oggi il bunker è un luogo di memoria e riflessione su quel periodo bellico e su tutti i conflitti armati. Un concorso di graffiti ha trasformato parte delle pareti di mattoni e cemento in una grande galleria d'arte, con il tema della tirannia e della violenza. La cooperativa bolzanina Talia organizza non solo visite guidate nel bunker, ma anche concerti a lume di candela, performance e mostre particolari al suo interno. Questi eventi rendono il "Bunker H" interessante anche per chi è meno appassionato di storia.



IL BUNKER H

Una testimonianza storica della Seconda Guerra Mondiale: 7.000 m² di caverne, cunicoli e scavi nel porfido rosso, costruiti tra il 1943 e il 1944 dall'esercito tedesco come rifugio antiaereo e ufficio nazista. Su Tripadvisor, il bunker è considerato una delle attrazioni più affascinanti di Bolzano.

Da 12 anni, una struttura culturale privata gestisce il bunker come museo temporaneo e spazio per eventi. La proprietà è del Demanio, quindi dello Stato italiano, che lo affitta alla cooperativa Talia per renderlo accessibile al pubblico.

All'interno, la temperatura è di 13 °C sia in estate che in inverno, il che garantisce un clima ideale per le visite (si consiglia una giacca calda). Caschi e torce sono forniti sul posto per i tour guidati, che durano circa 1,5 ore. L'ingresso è consentito solo con una guida esperta. Prenotazioni tutto l'anno al numero 353 4746100 (minimo 4 persone).

Visite disponibili in tedesco, italiano, inglese e spagnolo.

DOVE?

Via Fago 14, seguire la segnaletica lungo il pendio.

UN CONSIGLIO IN PIÙ:

Il Forte di Fortezza, 50 km a nord di Bolzano lungo la linea ferroviaria del Brennero, ospita la mostra permanente "Bunkerizzato", dedicata alla storia dei bunker in Alto Adige.

www.franzensfeste.info





L'UMANITÀ NELL'ATEMPORALITÀ

Una chiesa gotica con una Via Crucis secessionista di Ignaz Stolz.
Una cappella segreta in cima alla Torre dell'Ordine Teutonico, con pitture a secco
di un altro artista bolzanino, Heiner Gschwendt.



na della Creazione, all'Eden terrestre con Adamo ed Eva, la tentazione del serpente accanto al quale c'è un bocciolo ancora chiuso. Continua Gschwendt con la Torre di Babele e la divisione tra gli uomini, passando anche per Mosé che sta per ricevere le Tavole con i Comandamenti. Il Nuovo Testamento è introdotto con la scena dell'incarnazione di Dio sulla terra, prima con la manifestazione del Messia sulla terra e poi con la passione, morte e resurrezione di Gesù Cristo. L'artista decide di chiudere il ciclo con la raffigurazione del miracolo di Pentecoste, un bocciolo finalmente in fiore. Ecco che Gschwendt riesce, in pochi fotogrammi, a delineare la storia della salvezza dell'umanità e l'amore di Dio per il creato, in uno spazio ristretto ma luminoso, arredato solamente da un tavolo centrale e tredici sgabelli per celebrare l'Eucaristia secondo l'origine dell'ultima cena di Cristo.“

La prima attestazione dell'Ordine Teutonico a Bolzano, zona di vivace passaggio, è del 1202, quindi poco dopo la sua fondazione a Gerusalemme all'epoca delle crociate, per assistere i pellegrini provenienti dall'area germanofona. Alla fine del Trecento la

Commenda dell'Ordine viene costruita proprio qui in mezzo ai vigneti, mentre l'adiacente chiesa San Giorgio in Weggenstein nasce nel Quattrocento. Perché la dedica a San Giorgio? “Beh, fu un santo cavaliere, un militare di Cristo che lotta contro il male“, spiega Novello.

Sbalordiscono, già all'entrata, tutta una serie di lastre tombali: la più vecchia è del 1438. Sono state realizzate in memoria dei Commendatori dell'Ordine con sede a Bolzano fino al 1800, così come i dischi, gli scudi e gli stendardi presenti nella chiesa, con gli stemmi delle originarie famiglie nobili della zona. Spicca all'interno della chiesa di origine gotica con aggiunte barocche la Via Crucis dei primissimi del Novecento di **Ignaz Stolz** (1868-1953), artista bolzanino di stampo secessionista, con una grande sensibilità per il sacro, ispirata da tendenze che aveva appreso all'Accademia di Vienna. Le scene della Passione e Morte di Cristo sono contraddistinte da un'atemporalità assoluta: lo sfondo è rosso, Maria è una figura chiusa in un manto nero, emblema del dolore. “Osservarla è come ascoltare le parole dello Stabat Mater magnificate nella li-







ZEITLOS MENSCHLICH

Eine gotische Kirche mit einem secessionistischen Kreuzgang von Ignaz Stolz (1868-1953). Eine beinahe geheime Kapelle im Turm des Deutschordens, verziert mit Trockenmalereien eines anderen Bozner Künstlers, Heiner Gschwendt (1914-2011).

Es handelt sich um einen kreisförmig angebrachten Wandzyklus aus dem Jahr 1991, entstanden im Zuge der 800-Jahr-Feiern des Ordens und der Sanierungsarbeiten im Turm, im Zweiten Weltkrieg zerstört und seitdem unzugänglich. Wieso gerade Gschwendt als Künstler beauftragt wird, bleibt unklar. Er ist wegen seiner Nähe zum Nationalsozialismus in den 1930er Jahren sehr umstritten. Inzwischen ein alter Mann, geht der Künstler in einer seiner letzten Arbeiten in dieser Meditationskapelle über den sonst monumentalen Stil hinaus und stellt die Geschichte der Erlösung der Menschheit auf eine zarte, fast elementare Weise dar, die berührt.

In der Georgskirche ist vor allem der Kreuzgang von Ignaz Stolz beachtlich, im Wiener Jugendstil verwirklicht und in seiner Schlichtheit, in Farbgebung und Symbolik von universaler Schönheit und Expressivität.

Die Kirche St. Georg in Weggenstein und die Turmkapelle der Deutschordenskommande befinden sich in der Weggensteinstr. 14, einen Steinwurf vom Zentrum entfernt. Um die Wandmalereien von Gschwendt im Turm zu besichtigen, melden Sie sich bei Schwester Reinhilde Platter an (Tel. 0471 974884).



TIMELESS HUMANITY

St. George's Gothic Church, with a secessionist cloister by Ignaz Stolz (1868-1953) and an all but unknown chapel in the tower of the Teutonic Order Lodge, with paintings by another Bolzano artist, Heiner Gschwendt (1914-2011).

Gschwendt's is a circular wall cycle from 1991, created during the 800th anniversary celebrations of the Teutonic Order and the renovation of the tower, destroyed in the Second World War and inaccessible since then. It remains unclear why Gschwendt was commissioned as the artist, since he was highly controversial in the 1930s, due to his links to National Socialism. But he was an old man by the time he took this on, one of his last works, for the chapel of contemplation. In it, the artist goes beyond the otherwise monumental style to depict the story of humanity's redemption in a delicate, touching, almost elemental way.

In St. George's Church, the cloister in Viennese Art Nouveau style, by Ignaz Stolz, is particularly noteworthy, of universal beauty and expressiveness in its simplicity, colouring and symbolism.

The church of St. Georg in Weggenstein and the tower chapel of the Lodge of the Teutonic Order are located at Via Bottai, no. 14 - a stone's throw from the centre. To view Gschwendt's murals in the tower, contact Sister Reinhilde (Tel. +39 0471 974884).



Recipe

Saftige Sprossen im Teller



am besten aus der Region, in unserem Fall Spargel aus Terlan der Gourmetmarke Margarete.

Das folgende Rezept hat uns Mathieu Domagala geschenkt, Südtiroler Chef mit französischen Wurzeln, seit kurzem verantwortlich für die raffinierte Küche des Restaurants „Luna“ in der Piavestraße 15. Bereits zuvor war er Chef im Romantikhôtel Turm in Völs. Seine Ausbildung genoss der junge Haubenchef (Jahrgang 1988) nach einer Kindheit in Friaul-Julisch-Venetien in der Hotelfachschule Ritz in Meran. Das im November 2024 eröffnete Bozner Lokal im historischen Gasthaus von 1320 ist ein Tipp für alle, die mediterrane Küche mit ihren besten Zutaten lieben, serviert in einer grünen Oase im Herzen der Stadt.

www.parkhotelmondschein.com





Zutaten für 4 Personen

- 300 g Carnaroli-Reis
- (cremiger Risottoreis aus der Poebene)
- 6 große weiße Spargel
- 1,5 l Wasser
- 300 ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 80 g Butter
- 80 g Parmesan
- frischen Schnittlauch
- Weißweinessig
- Salz





Zubereitung

Die Spargel sorgfältig schälen. Das Wasser mit dem Weißwein und etwas Salz in einem ausreichend großen Topf zum Köcheln bringen; die Spargel müssen darin Platz finden. In dieser Flüssigkeit drei Minuten lang kochen und anschließend in derselben Flüssigkeit abkühlen lassen. Sobald die Spargel abgekühlt sind, aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen und in dicke Scheiben schneiden. Dabei die Spitzen ganz lassen (das abgekühlte Kochwasser aufbewahren!).

Den Reis in einem Topf bei mittlerer Hitze ohne Fett trocken rösten. Wenn der Reis ein geröstetes Aroma verströmt, nach und nach mit dem Spargel-Kochwasser ablöschen. Den Risotto in etwa 14–15 Minuten garkochen. Gegen Ende der Garzeit die geschnittenen Spargel hinzufügen und den Risotto mit Butter und Parmesan cremig rühren, erst dann Herd abschalten. Zuletzt mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren und eventuell die Säure mit ein paar Tropfen Weißweinessig nachbessern (je nach Geschmack).

Und nun servieren, am besten auf einem frühlingshaft gedeckten Tisch.

Wir wünschen guten Appetit!





Risotto agli asparagi bianchi

Meglio se a chilometro 0 come quelli di Terlano (marchio Margarete)! Ricetta donata alla nostra rivista da **Mathieu Domagala**, giovane chef altoatesino con radici francesi del ristorante “Luna” in via Piave 15, nuovo ritrovo bolzanino in antica locanda del 1320. Per chi ama la cucina mediterranea con i migliori ingredienti, servita in un’oasi verde in pieno centro.

www.parkhotelmondschein.com





Ingredienti per 4 persone

- 300 gr riso carnaroli
- 6 asparagi bianchi grandi
- 1,5 l acqua
- 300 ml vino bianco
- foglia d'alloro
- 80 gr burro
- 80 gr parmigiano
- erba cipollina
- aceto di vino bianco
- sale

Preparazione

Iniziare sbucciando accuratamente gli asparagi. Mettere a bollire l'acqua con il vino bianco e poco sale in una padella abbastanza capiente da contenere gli asparagi. Bollire gli asparagi nella soluzione per tre minuti e lasciarli raffreddare nella loro acqua. Quando gli asparagi saranno freddi rimuoverli dall'acqua, asciugarli e tagliarli a rondelle spesse lasciando le punte intere (e tenendo l'acqua di bollitura).

In una casseruola tostare il riso a secco a fuoco medio. Quando il riso risulterà ben caldo al tatto e sprigionerà un aroma tostato, sarà il momento di bagnarlo a poco a poco con l'acqua di cottura degli asparagi. Portare a cottura il risotto per ca. 14-15 minuti. A fine cottura aggiungere gli asparagi e mantecare con il burro e il parmigiano. Ultimare con dell'erba cipollina tagliata finemente e correggere infine l'acidità con qualche lacrima di aceto di vino bianco.

Buon appetito!



THUN



MONTICOLO, LUOGO DI RELAX E SCOPERTA

La zona dei laghi di Monticolo offre un perfetto connubio tra relax, attività all'aria aperta e contatto con la natura. Il tutto all'insegna della gestione e conservazione delle nostre foreste.



IT / **L**a primavera, ovvero *Primo ver*, termine che anticamente indicava il primo splendere, o ardere, dell'anno... Se ci pensiamo bene è questo il momento adatto per riaprire gli occhi ancora intorpiditi dalla fredda luce d'inverno e riscoprire la natura nel suo ardere di colori, nell'effusione di profumi tra piante e fiori da poco sbocciati, soprattutto nei boschi di mezza valle. Perché non approfittare allora degli habitat che abbiamo a portata di mano, in una giornata di sole e di primi tepori: un paio di comode scarpe sono più che sufficienti per salire in macchina – o perché no? – in sella a una bicicletta e recarsi presso il Bosco di Monticolo.

Il **Bosco di Monticolo** è una splendida riserva naturale situata nel comune di Appiano, caratterizzato da una foresta mista di abeti, faggi, tigli e ciliegi, che offre un ecosistema ideale per una ricca varietà di flora e fauna. Durante le escursioni, è possibile imbattersi in diverse specie di uccelli, piccoli mammiferi e una miriade di insetti. Ecco perché il bosco di Monticolo è una meta molto amata dagli appassionati di attività all'aperto. I sentieri ben curati, infatti, sono perfetti per escursioni a piedi, in mountain bike o a cavallo.

Oltre alle attività sportive, il bosco è un luogo perfetto per chi cerca tranquillità e contatto con la natura. La **Valle della Primavera** (Frühlingstal) è una meravigliosa area naturale situata tra il Lago di Caldaro e i Laghi di Monticolo, famosa per la sua fioritura precoce, che avviene già a fine febbraio o inizio marzo, grazie al particolare microclima della zona. In queste settimane la valle si trasforma in un tappeto di fiori colorati, con bucaneve, crochi, primule e molte altre specie che sbocciano lungo il sentiero che costeggia il ruscello Angelbach. È un luogo ideale per escursioni tranquille, con percorsi che partono dal Lago di Caldaro o dal Lago di Monticolo. La valle è protetta, quindi è vietato raccogliere i fiori, nel rispetto di una ricca biodiversità tutta da scoprire.

E poi ci sono i laghi, il Grande Lago di Monticolo e il Piccolo Lago di Monticolo, che rappresentano una delle mete più amate per chi cerca relax e contatto con la natura. Anch'essi sono circondati da sentieri ben curati. L'area dei Laghi di Monticolo è un biotopo



protetto. La gestione sostenibile della zona garantisce la conservazione dell'ambiente naturale e delle specie che vi abitano. Passeggiando lungo le rive dei laghi è possibile ammirare una varietà di piante e animali, rendendo ogni visita un'esperienza affascinante. A differenza di altre mete turistiche più affollate, i Laghi di Monticolo offrono un ambiente più tranquillo e meno frequentato, la gita perfetta fuori porta.

Cosa si può fare

Certo, la zona di Monticolo è ideale in questo periodo dell'anno per riscoprire la natura e per rilassarsi, ma non dimentichiamoci le numerose attività ricreative organizzate dal Comune di Appiano. Per gli amanti della pesca c'è l'iniziativa **Appiano ha abboccato!** Lucci, persici, tinche, anguille, carpe e molti altri pesci popolano le acque intorno ad Appiano. **Pescare** significa aria fresca, staccare dalla vita quotidiana - semplicemente puro relax. Per condizioni e rilascio dei permessi giornalieri di pesca rivolgersi ai seguenti punti di rilascio:

Fischer Sas, Bolzano, info@fischerkg.it, durante l'orario d'apertura del negozio - Associazione Turistica Appiano, info@eppan.com, in orario d'ufficio - Cantina Josef Brigl, San Michele (Appiano), durante l'orario d'apertura.

Inoltre, per gli amanti della corsa all'aria aperta Appiano offre variegati percorsi per il **jogging** da 5, 10 e 15 km, immersi nell'idilliaco Bosco di Monticolo.

Sul sito **www.eppan.com** è possibile scaricare una brochure sull'argomento.

Infine, dal Bosco di Monticolo, passando per i tre castelli, si possono attraversare i vigneti fino al Lago di Caldaro in sella a un **cavallo**. Le informazioni sull'Überetscher Reitverein (Associazione equestre dell'Oltradige) sono disponibili sul sito internet **www.reitverein.it** - Lisa Nothdurfter, istruttrice di equitazione, accompagna grandi e piccini alla scoperta dell'affascinante mondo dei cavalli: +39 346 6924344 E-mail: reitschule@reitverein.it

Curiosità

Il bosco di Monticolo è coltivato sotto gli aspetti della certificazione per la gestione forestale sostenibile **PEFC** (*Programme for the Endorsement of Forest Certification*): questo significa che la precisa gestione e cura del bosco sono garantite, e che la lavorazione del legno è controllata. Uno degli obiettivi principali del comune di Appiano è quello di riuscire a conservare al meglio, per le generazioni future, questo bellissimo posto.

DE / MONTIGGL ENTSPANNT ENTDECKEN

DAS GEBIET UM DIE MONTIGGLER SEEN BIETET EIN PERFEKTES UMFELD FÜR ERHOLUNG, AKTIVITÄTEN IM FREIEN UND NATURERLEBNIS – IM ZEICHEN DER ERHALTUNG UNSERER WÄLDER.

Der **Montiggl Wald** ist ein wunderschönes Naturschutzgebiet in der Gemeinde Eppan. Er zeichnet sich durch einen Mischwald aus Tannen, Buchen, Linden und Kirschbäumen aus, der ein ideales, aber auch sensibles Ökosystem, eine beachtliche Artenvielfalt bietet. Während der Spaziergänge stößt man auf verschiedene, auch seltene Vogelarten, kleine Säugetiere und eine Vielzahl von Insekten. Auch deshalb ist der Montiggl Wald ein beliebtes Ziel für alle, auch Familien, die gerne Zeit in der Natur verbringen und Lebensräume von Fauna und Flora unter die Lupe nehmen. Der Wald selbst verströmt Ruhe und hilft seinen Besucher:innen entspannen. Ebenso das **Frühlingstal**, ein bezauberndes Biotop zwischen dem Kalterer See und den Montigglern. Es ist bekannt für seine frühe Blütezeit, die bereits Ende Februar oder spätestens Anfang März einsetzt, dank eines besonderen Mikroklimas. In diesen Wochen verwandelt sich das Tal in einen bunten Blütenteppich, mit Schneeglöckchen, Leberblümchen, Krokussen, Primeln und vielen anderen Pflanzenarten, die entlang des Angelbachs blühen.

Und dann sind da noch die Badeseen: der **Große** und der **Kleine Montiggl See**, die zu den beliebtesten Zielen für Erholungssuchende zählen. Auch sie sind von gut gepflegten Wanderwegen und Naturlehrpfaden umgeben.

Was unternehmen?

Für Angelbegeisterte gibt es die Initiative **Eppan hat angebissen!** Hechte, Barsche, Schleien, Aale, Karpfen und viele andere Fische bevölkern die Gewässer rund um Eppan. Informationen zu Bedingungen und Tageslizenzen gibt es beim Tourismusverein Eppan:

www.eppan.com

Dort liegen auch jede Menge Infos zu den verschiedenen Joggingstrecken von 5, 10 und 15 Kilometern auf; sie führen alle durch den idyllischen Montiggl



Wald. Eine Broschüre zum Thema **Laufsport** und den Strecken im Montiggl Wald kann auch vom Netz heruntergeladen werden. Und schließlich kann man hier auch reiten, vorbei an den drei Burgen, durch die Weinberge bis zum Kalterer See. Weitere Infos:

www.reitverein.it

Wissenswertes und Kurioses

Der Montiggl Wald wird nach den Standards der nachhaltigen Waldwirtschaft des PEFC (*Programme for the Endorsement of Forest Certification*) bewirtschaftet. Eines der Hauptziele der Gemeindeverwaltung von Eppan ist es, diesen besonderen Ort für zukünftige Generationen zu bewahren. Der Schutz dieser Wald- und Seengebiete ist essenziell für die Zukunft der Region. Für diese vielen Bemühungen wurde den Seen bereits zum 9. Mal in Folge die Auszeichnung **5 Vele** verliehen – ein Gütezeichen, eine Anerkennung für die herausragende Wasserqualität und seine nachhaltige Nutzung, eine Art „Tourismus- und Umwelt-Oscar“, vergeben von der Umweltschutzorganisation *Legambiente* und von *Touring Club Italia*. Neben den ökologischen Aspekten werden nämlich auch touristische Faktoren wie Badequalität, Gastfreundschaft, historische Ortskerne, kulinarische Angebote, Landschaft und Sehenswürdigkeiten bewertet.

Montiggl ist zu einem beeindruckenden Beispiel dafür geworden, wie Naturschutz und Tourismus harmonisch miteinander verbunden werden können.



EN / THE MONTIGL LAKES: PURE RELAXATION AND DISCOVERY

THE MONTIGL LAKES AREA OFFERS A PERFECT BLEND OF RELAXATION, OUTDOOR ACTIVITIES AND CONTACT WITH NATURE. A PLACE WHERE FOREST MANAGEMENT AND CONSERVATION ARE THE WATCHWORDS.

The municipality of Eppan is home to the enchanting **Montigl forest** nature reserve. Characterized by a mixed forest of fir, beech, linden and cherry trees, it's an ideal ecosystem for a rich variety of flora and fauna. While hiking, you can come across different species of birds, small mammals and a myriad of insects. All this makes the Montigl forest a popular destination for outdoor enthusiasts.

In addition to sports activities, the forest is a perfect place for those seeking tranquillity and communion with nature. The **Spring Valley** (*Frühlingstal*) is a sub-

lime natural area, located between Lake Kaltern and the Lakes of Montigl. It's famous for its early blooming, which occurs as early as late February to early March, thanks to the area's special microclimate. During these weeks, this naturally-protected valley transforms into a carpet of colourful flowers, with snowdrops, crocuses, primroses and many other species blooming beside the path along the Angelbach brook.

Then there are the lakes themselves, the **Great Montigl lake** and the **Minor Montigl lake**, both of which are favourite destinations for those seeking relaxation and contact with nature, and both of which are surrounded by well-maintained trails.

Things to do

If you're a fishing enthusiast, **Eppan takes the bait!** There are pike, perch, tench, eels, carp and many other fish in the waters around Eppan. For conditions and daily fishing permits, contact the Eppan Tourist Association:

www.eppan.com

For runners, there are dedicated 5, 10 and 15 km **jogging** trails through the idyllic Montigl forest. A brochure can be downloaded from the website.

Last but not least, you can even saddle up and from the Montigl forest, pass the three castles and cross vineyards on horseback, to arrive at Lake Kaltern.

www.reitverein.it

As an aside...

The Montigl forest is managed under the auspices of the **PEFC** (Programme for the Endorsement of Forest Certification) for sustainable forest management. One of the Municipality of Eppan's main goals is to preserve this natural wonder, in the best way possible, for future generations. The proof that this is taken so seriously is in the **5 Vele** (5 Sails) award for clean water and sustainability, bestowed for the 9th consecutive year! The **5 Vele** award is a kind of tourism and environmental Oscar, run by Lega Ambiente (the Environmental League) and Touring Club Italia. In addition to environmental aspects, it recognizes actors that affect tourism, such as bathing, quality of accommodation, historic centres, gastronomy, landscape and tourist offerings from the entire municipal area, and historical and artistic beauty. Montigl has become an inspiring example of how nature conservation and tourism can work in harmony.

DISCOVER

DAS HERZ DER WEINWIRTSCHAFT

liegt in Pfatten an der Weinstraße. 50 Jahre hat das Versuchszentrum Laimburg mittlerweile in Forschung investiert, sowohl im Versuchskeller als auch im Landesweingut.



Pfatten: Ein malerisches Dorf mit reicher Geschichte

Mit seinen knapp 1.000 Einwohnern, erstreckt sich Pfatten auf einem schmalen Landstreifen zwischen der Etsch und den Hügeln des Mitterbergs. Der Ort besticht durch seine Nähe zum Kalterer See, aber auch durch seine geschichtsträchtigen Burgen rundum. Die Ruinen der Leuchtenburg und der Laimburg, beide aus dem 13. Jahrhundert, erzählen Geschichten aus dem Mittelalter und bieten einen beeindruckenden Blick auf die umliegende Landschaft. Wie die Leuchtenburg ist auch die Ruine Laimburg frei begehbar. Die nördlichste Fraktion von Pfatten ist Hirschen westlich des Flusses, die südlichste ist Klughammer am Ufer des Kalterer Sees. Um den See vom Pfattner Dorfzentrum aus zu erreichen, muss der Kreiter Sattel überquert werden, seines Zeichens mit 382 m der niedrigste Bergpass Südtirols.

Weinwirtschaft als Innovationsmotor

Die Laimburg thront auch auf den Logos des Landesweinguts, das sich am Fuße der Ruine befindet. Dieses Landesweingut ist ein Musterbetrieb für die gesamte Südtiroler Weinwirtschaft. Ob im Barrique-Fass gereifte Rotweine der „Burgselektion“ oder Weißweine aus großen (38 hl) Holzfässern – hier wird Qualität zelebriert. Während nebenan im Versuchszentrum geforscht wird, mit Hightech-Geräten wie dem FylloClip, der den Wasserstress von Pflanzen misst, oder mit der Analyse von Traubenreife im hauseigenen Labor.



Es sollen maßgeschneiderte Lösungen für Winzer:innen und Kellermeister:innen her, im Wissen, dass es sich um ein uraltes Zusammenspiel von Boden, Klima, Rebsorte und Mensch handelt.

bm hat sich von **Günther Pertoll**, dem Leiter des Landesweinguts Laimburg erzählen lassen, worin sich dieses Gut von anderen Weingütern in Südtirol unterscheidet:

Der Unterschied besteht weniger in der Dimension der Anlage: Wir bearbeiten insgesamt 20 Hektar,

IT / IL CUORE DELL'ECONOMIA VINICOLA

SI TROVA A VADENA, LUNGO LA STRADA DEL VINO. DA 50 ANNI, IL CENTRO DI SPERIMENTAZIONE LAIMBURG INVESTE NELLA RICERCA, SIA NELLA CANTINA SPERIMENTALE CHE NELLA TENUTA VINICOLA PROVINCIALE.

Una passeggiata nella Bassa Atesina conduce tra meleti, vigneti e incantevoli frazioni come Klughammer, parte di Vadena, situata direttamente sulle rive del Lago di Caldaro. L'armonia tra natura selvaggia e paesaggio modellato dall'uomo rende Vadena un luogo ideale per fermarsi – anche per scienziati e viticoltori provenienti da tutto il mondo. Protagonista centrale di questo ecosistema è il Centro di Sperimentazione Laimburg, una delle istituzioni leader nella ricerca applicata, specialmente nei settori della sensorialità e della genomica.

Ricerca applicata e innovazione

Fondato nel 1975, il Centro di Sperimentazione Laimburg si dedica allo sviluppo di soluzioni pratiche per l'agricoltura e l'industria alimentare dell'Alto Adige. Situato ai piedi delle rovine Laimburg, il centro impiega oltre 200 esperti impegnati in progetti che spaziano dalla frutticoltura e viticoltura, all'agricoltura di montagna e alla tecnologia alimentare. Tra le tematiche principali ci sono la gestione delle risorse idriche, lo sviluppo di varietà resistenti e la protezione biologica delle piante.

L'approccio è orientato al futuro: la tradizione agricola locale è vista come un campo da sviluppare in sintonia con la conservazione delle risorse e la biodiversità. Tecnologie avanzate come la digitalizzazione e l'intelligenza artificiale giocano un ruolo chiave. Il centro collabora attivamente con la Libera Università di Bolzano negli spazi del NOI Techpark, il polo dell'innovazione altoatesino. La partnership con la Scuola Professionale per la Frutticoltura, Viticoltura e Giardinaggio Laimburg contribuisce alla formazione delle nuove generazioni di professionisti del settore, tra cui agricoltori, viticoltori, fioristi, tecnologi alimentari e cantinieri. Sempre più ragazze e donne si affermano in questi ambiti.

Eccellenza e tecnologia: la Cantina Laimburg

Un esempio perfetto di innovazione e rete è la Tenuta Provinciale, la "Cantina Laimburg". Combina, infatti, tecnologie all'avanguardia con un impegno costante verso l'eccellenza. I suoi vini, che spaziano da freschi bianchi a complessi rossi, maturano in un luogo unico: la Cantina nella Roccia, scavata a 50 metri di profondità nel porfido del Monte di Mezzo. Il tunnel, largo 7 metri e con una temperatura costante di 14 °C, ospita anche un archivio di vini rari e un suggestivo salone per eventi e degustazioni.



PER APPROFONDIRE ONLINE:

Centro di Sperimentazione Laimburg:
www.laimburg.it

Cantina Laimburg e Cantina nella Roccia:
www.laimburg.bz.it

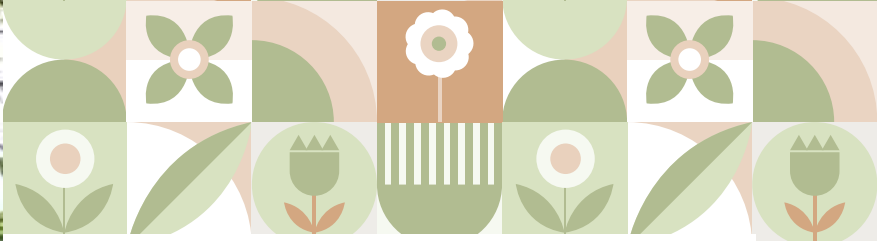
Scuola Professionale Laimburg:
www.fachschule-laimburg.it

Info su Vadena:
www.laives-info.it/vadena

La Cantina Laimburg, presente anche nel logo della tenuta, rappresenta un modello per l'intero settore vinicolo altoatesino. Dai rossi affinati in barrique della linea "Burgselektion" ai bianchi conservati in grandi botti di legno (38 hl), ogni prodotto è sinonimo di qualità. Intanto, nel vicino Centro di Sperimentazione, si svolgono ricerche avanzate: dall'utilizzo di strumenti come il FylloClip per monitorare lo stress idrico delle piante, all'analisi della maturazione delle uve in laboratorio. Tutto questo per offrire soluzioni personalizzate a viticoltori e cantinieri, rispettando il millenario equilibrio tra suolo, clima, varietà e lavoro umano.

LA MAGIA DEI CASTAGNETI

In autunno ci regalano i loro frutti lucenti, un'autentica prelibatezza. In tarda primavera, invece, conquistano con la loro fioritura abbondante e al contempo discreta. A San Genesio, i castagneti e i boschi misti sono un simbolo di biodiversità e tradizione.



IT / I castagni domestici (*Castanea sativa*) iniziano a fiorire solo dopo almeno un paio d'anni, ma quando lo fanno, questi alberi secolari regalano una fioritura generosa. Sono organismi monoici che portano sia fiori maschili che femminili sulla stessa pianta. Il profumo intenso del polline, prodotto in abbondanza dai fiori maschili, attira api domestiche e selvatiche, creando un brulichio incessante che a San Genesio dura circa tre settimane a partire dall'inizio di giugno. Tuttavia, i fiori femminili vengono raramente visitati dagli insetti: il vento è il principale agente di impollinazione. Per migliorare la fertilità dei castagni, oggi vengono piantati specifici alberi impollinatori.

Originaria del Caucaso, la castagna è stata introdotta in Europa dai Romani. Questo maestoso albero può raggiungere un'altezza di 30 metri, con una corteccia caratterizzata da profonde scanalature. Il legno di castagno, già prezioso nell'antichità, è tuttora ricercato, e le applicazioni del frutto autunnale sono state riscoperte di recente. Trovano infatti spazio in ricette tradizionali: frittelle, torte e cuori, marmellate, zuppe e persino pasta a base di farina di castagne, un'alternativa gluten-free, salutare e saziante. Ricca di carboidrati complessi, la castagna garantisce energia duratura, mentre il potassio favorisce la salute cardiovascolare, le vitamine B rafforzano il sistema nervoso e le vitamine C ed E proteggono dai radicali liberi.

Un simbolo del paesaggio montano

Insieme al larice, la castagna è considerata una custode dell'altopiano del Salto. Con le sue chiome imponenti e i tronchi nodosi, il castagno è un elemento distintivo del paesaggio in ogni stagione. Passeggiare lungo i castagneti, come sul famoso Sentiero del Castagno **Kestnweg**, è un'esperienza unica, soprattutto durante la fioritura. Questo sentiero offre scorci su flora, fauna e, per gli appassionati del trekking, una dose di benessere naturale. Da notare: la castagna europea non ha nulla a che fare con il più comune ippocastano, sebbene le due specie abbiano somiglianze.



Praterie di larici sul Salto

Le praterie di larici, insieme ai castagneti, sono tra i paesaggi più suggestivi dell'Alto Adige. Questi spazi aperti, caratterizzati da dolci colline e larici imponenti, sono particolarmente frequenti sull'altopiano del Salto, tra San Genesio e Meltina, a un'altitudine compresa tra 1.200 e 1.500 metri. In primavera, queste praterie esplodono di colori, con erbe alpine e orchidee rare. Gli animali selvatici, come cervi e volpi, trovano qui il loro habitat naturale, mentre i larici, che possono raggiungere i 30 metri d'altezza, offrono un rifugio a diverse specie di uccelli. Questo ecosistema, gestito ancora oggi con metodi tradizionali per

il pascolo di bovini e cavalli, è anche meta ideale per escursionisti, ciclisti e cavalieri, con oltre 100 km di sentieri segnalati.

I vantaggi del bosco misto

In Alto Adige, i boschi misti rappresentano solo una piccola parte della superficie forestale, con il 60% dominato da abeti rossi e il 19% da larici. Tuttavia, i boschi misti offrono numerosi vantaggi rispetto a quelli monocolturali: una maggiore biodiversità di piante e animali, una maggiore resistenza ai parassiti e ai fenomeni climatici estremi, oltre a un contributo significativo alla formazione di humus e al migliora-



mento della qualità del suolo. Inoltre, sono più efficaci nell'assorbimento di CO₂, favorendo la lotta contro il cambiamento climatico.

Non sorprende che la silvicoltura moderna stia puntando sempre più sui boschi misti naturali. A San Genesio, dove la natura è ancora intatta, strutture turistiche specializzate nel "forest bathing" e centri wellness come il **Forest Spa** dell'Hotel Saltus integrano perfettamente le foreste nel loro approccio al benessere e trasferiscono addirittura parte delle loro aree wellness direttamente nel bosco.

www.hotel-saltus.com

(ar)

IL SENTIERO DEL CASTAGNO A SAN GENESIO

Un tratto del famoso **Kestnweg** si snoda da Bolzano a Terlano per arrivare fino a Vilpiano (tratto 5), con una lunghezza di 27,5 km e un dislivello di circa 1.400 metri. Per percorrere l'intero itinerario sono necessarie più di nove ore.

Il percorso parte dal fondovalle, nei pressi di Castel Roncolo a Bolzano, per poi salire attraverso vigneti e antichi masi sulle pendici del monte Guncina. Attraversa le rovine di Castel Rafenstein e arriva a Cologna, frazione di San Genesio, con i suoi imponenti castagneti. Proseguendo attraverso boschi misti e paesaggi unici, il sentiero si unisce a percorsi panoramici che conducono fino a Terlano, paese noto per asparagi e mele.

www.jenesien.net

DE / ZAUBER DER KASTANIENHAINE

WENN IM HERBST DIE HÜLLEN FALLEN, WERDEN DIE GLÄNZENDEN FRÜCHTE ZUR DELIKATESSE. IM SPÄTFRÜHLING ABER BETÖRT IHRE ÜPPIGE BLÜTE. VON DEN KASTANIENHAIVEN UND MISCHWÄLDERN JENESIENS.

Wenn die heimischen Edelkastanien (*Castanea sativa*) nach einigen Jahren zu blühen beginnen, dann gleich im Überfluss, und zwar mit männlichen und weiblichen Blütenständen auf ein und derselben Pflanze (einhäusig). Der reichlich produzierte Pollen der vielen „Kätzchen“ riecht intensiv und lockt Honigbienen wie Wildbienen in Scharen an. Und so summt und brummt es in Jenesien gewöhnlich ab Anfang Juni rund drei Wochen lang in der Nähe der alten Kastanienhaine und -wege: eine späte und darum umso beliebtere Bienenweide.

Ursprünglich aus dem Kaukasus stammend, kam die Edelkastanie durch die Römer nach Mitteleuropa. Der stattliche Baum wölbt seine Krone bis zu 30 Meter in die Höhe, tiefe Furchen überziehen dann seine Rinde. Das Holz der Kastanie galt bereits in der Antike als edles Baumaterial, und die Anwendungsmöglichkeiten des Frucht-Multitalents wurden in den letzten Jahren in Küche und Hausapotheke wiederentdeckt.

Zusammen mit der am Salten heimischen Lärche gilt die Kastanie als Wächter des Bergrückens von Jenesien. Ihre majestätische Krone aus knorrigen Ästen und grünen Blättern und der beträchtliche Umfang des Stamms machen diese Bäume zu jeder Jahreszeit zum Hingucker. Ein Spaziergang durch Kastanienhaine, dem *Kestnweg* entlang, mit etwas Glück in der Kastanienblüte, liefert Einblicke in Fauna und Flora und dazu noch Glückshormone in großer Menge. Ähnlich wie ein Spaziergang durch die Lärchenwiesen des Salten: eine Kombination aus offenen, sanft hügeligen Wiesen mit verstreut stehenden Lärchen. Im Frühling erblühen diese Wiesen in allen Farben, denn hier wachsen Almkräuter genauso wie seltene Orchideen. Klar, dass dieses begehrte Ökosystem auch für Wanderer:innen interessant und im Sattel von Mountainbike oder Pferd besonders schön zu entdecken ist. Ein Großteil der Lärchenwiesen wird nach wie vor traditionell extensiv als Almweide für Rinder und Pferde genutzt. Überhaupt gewinnen Mischwälder auch in Jenesien für die Forstwirtschaft an Bedeutung: Sie bieten eine höhere Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren, sind widerstandsfähiger gegenüber Schädlingen



und extremen Wetterbedingungen, speichern mehr CO₂ und verbessern die Bodenqualität. Kein Wunder, dass es in Jenesien, wo diese Naturräume noch intakt sind, vermehrt Gästestrukturen gibt, die sich auf das **Waldbaden** spezialisieren, sogar einen Teil ihrer Wellnessanlagen konsequent in den Wald verlegen.

Hotel Saltus mit Forest Spa:
www.hotel-saltus.com

DER KASTANIENWEG IN JENESIEN

Von Bozen über Jenesien nach Terlan und Vipitan führt ein Teil des Südtiroler Kestnweges, das Teilstück 5 mit einer Streckenlänge von 27,5 km und einem Höhenunterschied von ca. 1.400 m. Um die gesamte Strecke zu erwandern, braucht es über neun Stunden.

www.jenesien.net



EN / THE MAGIC OF CHESTNUT GROVES

AUTUMN SEES CHESTNUT SHELLS FALL OFF AND THEIR SHINY FRUIT BECOMES A DELICACY. MEANWHILE IN LATE SPRING, THEIR LUSH BLOSSOM IS ENCHANTING. FROM THE CHESTNUT GROVES AND MIXED FORESTS OF JENESIEN.

When the native sweet chestnut tree (*Castanea sativa*) reaches maturity, it begins to flower and in abundance, with male and female blossom both on the same tree. The intense perfume from the copious pollen the many catkins produce attracts honeybees and wild bees in droves. These old chestnut groves and paths in Jenesien are abuzz for around three weeks from the beginning of June: this is late in the season, and so all the more popular for our bees.

Originally from the Caucasus, the sweet chestnut was brought to Central Europe by the Romans. The crown on these majestic trees can reach up to 30 metres in height, with deep furrows covering its bark. Wood from the chestnut has been considered a superior building material since ancient times, and in recent years, the potential uses of the versatile chestnut fruit has been rediscovered for culinary and medicinal use.

Together with Salten's native larch, the chestnut is considered the guardian of the Jenesien mountain ridge.

Their majestic crown of gnarled branches, green leaves and the girth of their impressive trunks make these trees an eye-catcher at any time of year. Taking a meander along the *Kestnweg*, through chestnut groves, you'll be in close contact with the fauna and flora, as well as plenty of happiness hormones – especially when the trees are in bloom. The same goes for a wander through the Salten larch meadows, with their combination of open, gently undulating meadows with scattered larch trees. In spring, these meadows blossom

THE JENESIEN CHESTNUT TRAIL

A section of the South Tyrolean Chestnut Trail, section 5, leads from Bolzano via **Jenesien** to Terlano and Vilpiano with a length of 27.5 km and a difference in altitude of approx. 1,400 metres. Allow at least 9 hours to hike the entire route.

www.jenesien.net

in all colours, with alpine herbs growing in abundance and even rare orchids. It goes without saying that this coveted ecosystem is a particularly beautiful place to discover: be it by foot, on a mountain bike or horse. Much of the larch meadow is still used as traditional alpine pasture for cattle and horses. Mixed forests are also becoming increasingly important for forestry in Jenesien. These offer a greater diversity of plant and animal species, are more resistant to pests and extreme weather conditions, store more CO₂ and improve soil quality. No wonder that in Jenesien, where these natural areas are still intact, there are more and more guest establishments that specialize in **forest bathing**, even consistently relocating part of their wellness facilities to the forest.

Hotel Saltus with Forest Spa:
www.hotel-saltus.com

LING
—
SPRING
—
PRIMAVERA

LEBENSELIXIER

Gesunder Durststiller, das A und O beim Wellness, Mittelpunkt des neuen Kneippwegs: Das Rittner Sonnenplateau weiß um Knappheit und Kostbarkeit seines Wassers.



20 ©

DE / **D**ie Bäderkultur hat am Ritten, als einem der ersten Sommerfrische-Orte überhaupt, eine lange Tradition: Wohlbefinden, ja auch Gesundheit, waren seit jeher eng verbunden mit Sonnenlicht, Bewegung im Kraftort Wald, und nicht zuletzt mit dem Wasser. Bereits in der frühen Neuzeit war das Sonnenplateau für seine Heilquellen bekannt. Sie stellten schwefel- und auch eisenhaltiges Wasser bereit, mit dem sich kleine Bäder (*Badln*) betreiben ließen – der Ursprung der späteren Kurhäuser. In der Zeit der Belle Époque zwischen dem 19. und 20. Jahrhundert erlebte der Bozner Hausberg eine wahre Blütezeit, stand für Erholung und Bewegung an der frischen Bergluft, für Sonnentage und idyllische kleine Bäder. Mit den Umwälzungen des 20. Jahrhunderts verfielen diese historischen Bäder, nicht aber das Wissen um die Heilwirkung des Wassers.

Wald hören, riechen, zur Ruhe kommen

Nicht von ungefähr entstand die Praxis „Shinrin Yoku“ (Waldbaden) gerade im Japan der 1980er Jahre. Es ging in den von hoher Arbeitsbelastung und Industrialisierung geplagten urbanen Zentren darum, den Kopf freizukriegen, Stress abzubauen und den Körper zu stärken. Wie? Durch langsames Eintauchen in die Atmosphäre eines Waldes, durch das Wecken aller Sinne in der Natur. Parallel dazu ließ Japan die positiven Auswirkungen dieser Entspannungs-Praxis auf Immunsystem und Wohlbefinden wissenschaftlich untersuchen, und die Politik reagierte sogar mit Förderungen. Die tief verwurzelte Naturverbundenheit wurde zur nationalen Gesundheitsstrategie. Heute hat das Waldbaden in ganz Europa Einzug gehalten. Fragen Sie aktiv nach Angeboten, auch am Ritten, wo der Wald und seine Wirkung für die Bozner:innen von jeher zentral waren.

Wasser genießen

16 Brunnen sind auf dem Rittner Gemeindegebiet verstreut. Sie liefern frisches Trinkwasser to go für alle. Es handelt sich um reines Quellwasser, um ein Vielfaches gesünder als in PET abgefülltes Wasser aus dem Super-

ERÖHLING

SPRING



marktregal. Der Ritten unterstützt die Aktion „Refill your bottle“: Um Einweg-Plastik zu vermeiden, werden praktische leichte Trinkflaschen aus Edelstahl in zwei Größen verkauft. Sie erhalten diese in folgenden Rittner Gastbetrieben, die Sie auch als Refill-Stationen nutzen können: Parkhotel Holzner, Hotel Weiherhof, Waldhotel Tann, Hotel Rinner, Hotel Regina, Restaurant Pirbamer, Bauernhaus, Feltunerhütte.

Wassertreten

Kneippen in Verbindung mit Waldbaden heißt im Wesentlichen Barfußgehen auf Moos, Erde und Stein, im Anschluss Wassertreten. Was der deutsche Pfarrer Sebastian Kneipp im 19. Jahrhundert hinterließ, ist die Erfahrung, dass Wasseranwendungen wie Güsse, Wickel, Wechselbäder und Waschungen die Selbstheilungskräfte auf Trab halten, Prävention fördern und Regeneration unterstützen. Die Methode ist wissenschaftlich anerkannt und wird in vielen Gesundheits-

einrichtungen weltweit angewendet. Sie ist als Therapieform ganzheitlich angelegt und bezieht die Natur mit ein, findet am Ritten also ideale Bedingungen vor, neben der Dolomiten-Kulisse als Ausblick.

Gewöhnlich betrachten wir Architektur als die Kunst des Gestaltens von Innenräumen. Dass es auch darum geht, Außenräume anregend zu konzipieren, selbst Wege in der Natur, das ist ein Bereich, um den sich Architekt:innen wie die Rittnerin **Angelika Mair** kümmern. Sie hat sich in Unterinn selbstständig gemacht, in Zürich auf Raumplanung spezialisiert und nach dem Hirtensteig nun auch den Kneipp-Wanderweg für den Tourismusverein Ritten geplant. „Die Herausforderung, aber auch die Chance, war es, den Wald tatsächlich als Raum zu fassen und daraus die Inspiration zu finden für die Aufbereitung dieses alten Kulturguts, die Badkultur am Ritten. Ein Beispiel? Fürs Armbecken in der Kneipp-Anlage wurde das natürli-



che Gefälle des Wassers genutzt. Die touristische Erschließung ist die eine Seite, die andere ist die Art und Weise, sich diesem Naturraum behutsam zu nähern und ihn zu nutzen, ohne ihn zu urbanisieren, ohne den Wanderweg also zu überfrachten. Mir war es wichtig, diesen Spagat zu schaffen.“

Kostbarkeit des Wassers

Der nachhaltige Umgang mit dieser kostbaren Ressource ist eine Notwendigkeit. Durch seine Sonnenexponiertheit und seine geologisch-geographischen Gegebenheiten war der Ritten nämlich immer wieder mit Wasserknappheit konfrontiert, weshalb das Thema Wasser von großer Bedeutung ist. Die Gemeindeverwaltung setzt sich aktiv für wassersparende Maßnahmen ein: Regelungen wie die verpflichtende Installation von Regenwasserspeichern und die kontinuierliche Wartung der Trinkwasserleitungen tragen dazu bei, die Wasserverluste auf ein Minimum zu re-

DER NEUE KNEIPP-WANDERWEG

von der Tann nach Bad Siess

Entlang des Wanderweges Nr. 8 mit Startpunkt „Tann“ werden die fünf Säulen der Kneippschen Lehre erfahrbar gemacht: Lebensordnung, Bewegung, Kräuterwissen, Wasseranwendungen, naturbelassene und maßvolle Ernährung. Dafür wurde eine Kneipp-Anlage bei Bad Siess saniert, die aus einer alten Heilquelle gespeist wird.

Die Anlage ist nun auch für Workshops mit mehreren Teilnehmer:innen geeignet. Der Weg selbst wurde von der Forstbehörde erneuert, und die Stationen im Gelände mit Holzmobiliar wie Sitzbänke, Fußablage, ein Tisch mit vier Hockern und eine Balancierstange ausgestattet. Metalltafeln erläutern die Kneipp-Methode, liefern Infos und geben Achtsamkeits-Tipps.

www.ritten.com/kneipp



duzieren. Doch Wasser ist nicht nur ein technisches Thema, sondern ein transversales, das die Gemeinschaft und ihre Gäste in allen Tätigkeiten betrifft. Das betrifft die Beregnung der vielen landwirtschaftlichen Flächen genauso wie den achtsamen individuellen Umgang mit dieser wertvollen Ressource.

(ar)

IT / LA FONTE DELLA VITA

DISSETANTE SALUTARE, ELEMENTO ESSENZIALE PER IL BENESSERE E CUORE DEL NUOVO PERCORSO KNEIPP: L'ALTOPIANO SOLEGGIATO DEL RENON SA BENE QUANTO SIA PREZIOSA LA SUA ACQUA.

Già all'inizio dell'età moderna, il soleggiato alto-piano era rinomato per le sue sorgenti curative. Queste offrivano acque ricche di zolfo e ferro, utilizzate per alimentare piccoli stabilimenti balneari (i cosiddetti *Badln*), che rappresentano l'origine dei successivi centri termali. Tra il XIX e il XX secolo, durante la *Belle Époque*, il Renon visse il suo periodo d'oro: era diventato un rifugio ideale per i benestanti alla ricerca di relax e attività fisica all'aria fresca di montagna, un luogo soleggiato e idilliaco. Le trasformazioni del XX secolo hanno fatto sì che questi bagni storici cadessero in disuso; tuttavia, la consapevolezza in merito ai benefici curativi dell'acqua non è venuta meno.

Camminare nell'acqua

Il metodo Kneipp, abbinato alla pratica del bagno nell'aria del bosco (o *Shinrin-Yoku* dal giapponese) e al rilassamento, si basa su esperienze semplici e rigeneranti: camminare a piedi nudi su muschio, terriccio, pietre e sassolini, seguito da pediluvi nell'acqua o bagni alternati per gli arti. Il pastore tedesco Sebastian Kneipp, nel XIX secolo, ha dimostrato che applicazioni come docce, impacchi e lavaggi stimolano le capacità di autoguarigione del corpo. Questo metodo, riconosciuto scientificamente, è praticato in molte strutture sanitarie di tutto il mondo. La terapia è olistica e integra la natura circostante, trovando sul Renon condizioni ideali, con la spettacolare cornice delle Dolomiti.

Acqua da gustare

Sull'altopiano del Renon si trovano ben 16 fontane sparse nel territorio comunale, che forniscono acqua potabile fresca e gratuita a tutti. Si tratta di acqua pura di sorgente, molto più salutare rispetto all'acqua in bottiglie PET vendute nei supermercati. Il Renon aderisce all'iniziativa altoatesina "*Refill your bottle*": per ridurre l'uso della plastica monouso, vengono messe in vendita pratiche borracce in acciaio inossidabile disponibili in due misure. Rifornimento garantito. Info:

www.renon.com



IL NUOVO SENTIERO KNEIPP Da Tann a Bad Siess

Lungo il sentiero escursionistico n. 8, con punto di partenza a Tann, si possono sperimentare le cinque colonne del metodo Kneipp: ordine esistenziale, movimento, conoscenza delle erbe, applicazioni con l'acqua e un'alimentazione naturale e moderata. A questo scopo, è stato rinnovato un impianto Kneipp presso la locanda di Bad Siess, alimentato da un'antica sorgente curativa. Ora l'area è adatta anche per gruppi e workshop.

Il percorso è stato riqualificato dal Servizio Forestale, che ha installato arredi in legno come panchine, un tavolo con quattro sgabelli e una trave per l'equilibrio. Pannelli in metallo spiegano il metodo Kneipp, forniscono informazioni e suggerimenti per la pratica della consapevolezza. Il nuovo sentiero è stato progettato dall'architetta locale, Angelika Mair, in collaborazione con l'Associazione Turistica, trovando ispirazione nella natura stessa del bosco.

www.ritten.com/kneipp



EN / WATER - THE ELIXIR OF LIFE

IT'S THE BE-ALL AND END-ALL OF WELLNESS AND THE HEART OF THE NEW KNEIPP TRAIL: THE RITTNER SONNENPLATEAU KNOWS HOW PRECIOUS WATER IS.

The healing springs on Ritten's sunny plateau have been known since early modern times. The water contains sulphur and iron, which was used in small baths (Badln) - the origin of the later spa houses. During the Belle Époque, between the 19th and 20th centuries, Bolzano's local mountain experienced a real heyday, becoming a destination for relaxation and exercise in the fresh mountain air, sunny days and idyllic surroundings. With the upheavals of the 20th century, these historic baths might have been forgotten, but not the knowledge of the healing effects of the water.

Treading water

Kneipp therapy, in combination with **forest bathing** and relaxation in the natural forest environment essentially mean walking barefoot on moss, earth and stone, followed by treading water or alternating baths for the limbs. What the German priest Sebastian Kneipp developed in the 19th century is the understanding of how water treatments such as showering, compresses and bathing support the body's self-healing powers. The method is scientifically recognized and is used in many health facilities around the world. It's a holistic form of therapy and incorporates nature, which means the Ritten offers the ideal conditions, with the Dolomites as a backdrop.

Making the most of our water

There are sixteen drinking fountains scattered across the Ritten municipal area. They provide fresh drinking water for everyone. It's pure spring water, many times healthier than water in plastic bottles from the supermarket. The Ritten supports the South Tyrolean "Refill your bottle" campaign: to avoid single-use plastic, practical stainless steel drinking bottles are sold in two sizes.

THE NEW KNEIPP HIKING TRAIL from Tann to Bad Siess

The five pillars of Kneipp's teachings can be experienced along hiking trail no. 8, starting at "Tann": philosophy of life, exercise, herbal expertise, water treatments, natural and moderate nutrition. A Kneipp facility near Bad Siess, which is fed by an old healing spring, has been renovated for this purpose. The facility is now also available for groups and workshops. The path itself was renovated by the forestry authority and wooden furniture such as benches, a table with four stools and a balancing pole were integrated into the area. Information boards explain the Kneipp method, provide information and mindfulness tips.

The new trail was inspired by the forest itself and designed by Ritten spatial planner Angelika Mair, in collaboration with the tourism association.

www.ritten.com/kneipp

Mostra Vini di Bolzano

Bozner Weinkost

Dal 27 al 30 marzo Bolzano ospiterà la 98ª edizione della **Mostra Vini di Bolzano (Weinkost)**, nella cornice fiabesca di Castel Mareccio. Si tratta della rassegna enologica più antica e prestigiosa dell'Alto Adige, organizzata dall'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano, con il patrocinio del Comune di Bolzano e in collaborazione con il Consorzio Vini dell'Alto Adige.

Con circa 200 etichette e 47 cantine provenienti da tutta la regione, tra cui Bolzano, Oltradige, Valle Isarco, Merano e Burggraviato, i visitatori potranno vivere un'esperienza unica, tra degustazioni, laboratori e masterclass guidate da esperti del settore, come Helmut Köcher, André Senoner e Otto Cologna. Ogni sala del castello, infatti, racconterà storie, sapori e tradizioni legate al vino e alla sua tradizione secolare.

Non mancheranno le cene gourmet "L'Oste nel Castello", dove tre selezionati chef, ovvero, Günther Lobiser del ristorante Signaterhof, Anton Dalvai della Locanda Alpina Dorfner e infine Louis Agostini del ristorante Condito, offriranno piatti della cucina tradizionale altoatesina accostati ai vini regionali - frutto di un savoir faire "Made in Südtirol" riconosciuto in ogni parte del mondo.

E per chi volesse scoprire la storia enogastronomica della città, ci sarà la visita guidata "Bolzano, Città del Vino", un affascinante tour che si concluderà con un brindisi proprio alla Mostra dei Vini.

L'ingresso costa 25 euro, con 10 buoni degustazione inclusi.

La prenotazione è consigliata. Info:

**Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano,
tel. 0471 307000; email: info@bolzano-bozen.it.**

Vom 27. bis 30. März wird Bozen im märchenhaften Ambiente von Schloss Maretsch die 98. Ausgabe der **Weinkost – Mostra Vini di Bolzano** beherbergen: die älteste und prestigeträchtigste Weinmesse Südtirols. Die Veranstaltung wird vom Verkehrsamt der Stadt Bozen in Zusammenarbeit mit der Stadtgemeinde Bozen und dem Südtiroler Weinbauverband organisiert. Mit rund 200 Etiketten und 47 Kellereien aus ganz Südtirol, darunter Bozen, Überetsch, Eisacktal, Meran und Burggrafenamt, können die Besucher:innen eine einzigartige Erfahrung machen, an Verkostungen, Workshops und Masterclasses teilnehmen, die von Experten wie Helmut Köcher, André Senoner und Otto Cologna geleitet werden. Jeder Winkel des Schlosses wird Geschichten und Traditionen des Weins und seines jahrhundertealten Erbes erzählen.

Abends finden unter dem Motto „Schlosswirt“ Gourmet-Dinner statt, bei denen drei ausgewählte Köche – Günther Lobiser vom Restaurant Signaterhof, Anton Dalvai von der Locanda Alpina Dorfner und Louis Agostini vom Restaurant Condito – Gerichte der traditionellen Südtiroler Küche, kombiniert mit regionalen Weinen, servieren. Zu Tisch kommt das weltweit anerkannte Südtiroler Savoir-faire.

Wer die gastronomische Geschichte der Stadt entdecken möchte, kann die geführte Tour „Bozen, Stadt des Weins“ buchen: eine faszinierende Tour, die mit einem besonderen Glas Wein auf der Weinkost endet.

Der Eintritt kostet 25 Euro und beinhaltet 10 Verkostungsbons. Anmeldung wird empfohlen.

Weitere Infos: Verkehrsamt der Stadt Bozen unter der Tel. +39 0471 307000 oder via E-Mail: info@bolzano-bozen.it.

From March 27th to 30th, Bolzano will host the 98th edition of **Mostra dei Vini/Weinkost**, the oldest and most prestigious wine exhibition in South Tyrol, in the enchanting setting of Castel Mareccio/Maretsch Castle. The event is organized by the Bolzano Tourism Board with the support of the City of Bolzano and in collaboration with the South Tyrol Wine Consortium.

With around 200 labels and 47 wineries from all over the region, including Bolzano, Oltradige/Überetsch, Valle Isarco/Eisacktal, Merano/Meran and Burggraviato/Burggrafenamt, visitors will have the chance to enjoy a unique experience, featuring tastings, workshops, and masterclasses led by experts such as Helmut Köcher, André Senoner and Otto Cologna. Each room in the castle will tell the story of wine and its centuries-old tradition through flavors and stories.

Gourmet dinners "L'Oste nel Castello/Der Wirt im Schloss" will take place, with three selected chefs – Günther Lobiser from Signaterhof, Anton Dalvai from Locanda Alpina Dorfner and Louis Agostini from Condito – that offer dishes from the traditional South Tyrolean cuisine, paired with regional wines, showcasing a "Made in South Tyrol" savoir-faire recognized around the world.

Entrance fee: 25 euros, including 10 tasting vouchers. Reservations are recommended.

For further information, please contact the Bolzano Tourism Board at +39 0471 307000 or by email at info@bolzano-bozen.it.

EVENTS BOLZANO/BOZEN



28 ©

VISITE GUIDATE STADTFÜHRUNGEN GUIDED TOURS

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

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

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

INFO:

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

T. +39 0471 307 000

www.bolzano-bozen.it

PROGRAMMI SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

THEATER- UND KONZERT- PROGRAMME

THEATRE PERFORMANCES & CONCERTS



21 ©

www.konzertverein.org

www.kulturinstitut.org

www.theater-bozen.it

www.teatrocomunale.bolzano.it

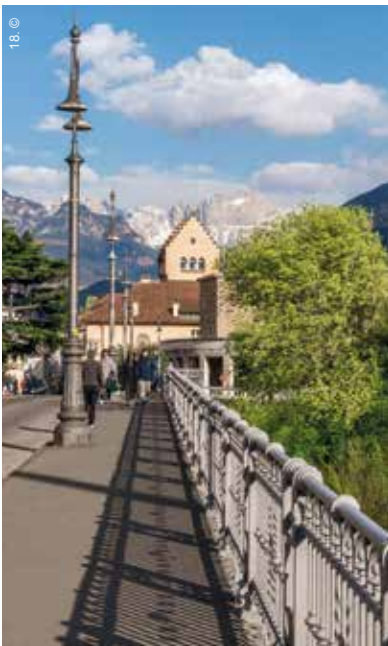
www.teatrocristallo.it

www.carambolage.org

www.teatro-bolzano.it

www.theaterimhof.it

www.haydn.it



**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





26 ©



25 ©



39 ©

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



30 ©



29 ©



18 ©



1 ©



7 ©



9 ©

**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



6 ©



7 ©



15 ©



31. ©



19. ©




19. ©

EVENTS
JENESIEN / SAN GENESIO

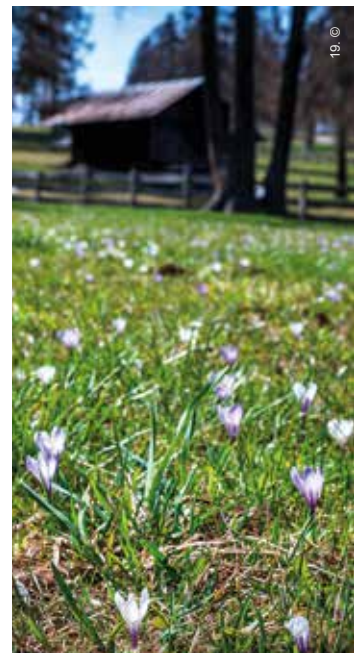
Scannen Sie den QR-Code, um in unserem Online-Veranstaltungskalender mit allen Aktualisierungen zu stöbern.

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



19. ©



19. ©



19. ©



27. ©



27. ©




27. ©

**EVENTS
LEIFERS/LAIVES**

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

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

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



www.leifers-info.it



27. ©



27. ©



27. ©



Das nächste *bm* Heft – die Sommerausgabe 2025 - erscheint Anfang Juni mit Heißhunger auf Eis, einem Sprung ins kalte Wasser und einem Spaziergang hinauf auf die neu entstandenen städtischen Rooftops. Auch auf die Berge rundum, natürlich. Denn im Sommer ist es dort angenehm kühl und luftig. Insider Tipps und unser Bozner Sommerrezept runden das Lesevergnügen ab.

Il prossimo *bm* – l'edizione estiva 2025 - esce i primi di giugno con una voglia matta di gelato, tuffi rinfrescanti in piscina e al lago e una passeggiata sui tetti urbani con i loro nuovi locali. Senza dimenticare le escursioni sulle montagne circostanti, naturalmente. E poi ci saranno i consigli degli addetti ai lavori e la nostra ricetta estiva a completare il piacere della lettura.

Out in early June, the summer 2025 edition of *bm* will be full of tips on how to cool off. We'll showcase the best: whether it's local ice cream, the pools and lakes for a refreshing dip, or where to find a glass of something chilled in one of the city's newest rooftop venues. There'll also be the best hiking trips and summer recipes to perfect your reading pleasure.

QUIZ: Solution from page 11

c) In Terlan, north of Bolzano in the Adige Valley, they grow the gourmet Margarete asparagus variety (www.terlaner-spargel.com). At harvest time, in April-May, it's served all across the province, together with boiled ham and steamed potatoes, *Bozner sauce* and a chilled white wine (preferably Sauvignon). The recipe for Bozner sauce is an old one. It consists of hard-boiled eggs mixed with plenty of finely chopped chives, olive oil, a splash of vinegar, salt and pepper. Asparagus season sees spring return to kitchens and sunny terraces, bringing together the best of culinary traditions of the south and the north, with Mediterranean and Tyrolean flavours merging into imaginative dishes.

bm

Bolzano Bozen Magazine

Registrazione al Tribunale di Bolzano
Registereintragung Landesgericht Bozen
Nr. 11/99 - 19.7.1999
Edition: 8.000 bm1/2025
Online-Magazine: www.bolzano-bozen.it
facebook: @visitbolzanobozen
instagram: @bolzanobozen

Editor

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

Managing Editor

Roland Buratti

Director

Anita Rossi

Editorial staff

Anita Rossi (ar), Raoul Melotto (rm), Roberta Agosti, Elena Cortese, Martina Spinell, Giovanni Novello, Monika Hellrigl, Doris Wieser, Martina Gamper, Evi Innerhofer, Verena Gamper, Markus Franzelin, Jasmin Pichler

Layout & art design

ma.ma promotion
Marion Maier, Valentina Cincelli

Translation

Peter Brannick (pb)

Print

Tezzele by Esperia

Foto Credits

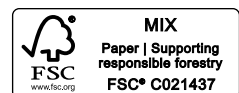
Cover: ElisaBiscardi;

1. © Alex Filz; 1a. © IDM / Alex Filz; 2. © Andreas Bestle; 3. © Christian Kain;
4. © Congress Tourismus Würzburg; 5. © Daniele Fiorentino; 6. © Eppan Tourismus;
7. © Eppan Tourismus / Angelika Schwarz; 8. © Eppan Tourismus / Helmut Rier;
9. © Eppan Tourismus / Marion Lafogler; 10. © Fostini; 11. © Frieder Blicke; 1
2. © GN_Hannes Ploner; 13. © Herb Media; 14. © Laimburg Research Centre / Ivo Corrà;
15. © Klaus Peterlin / allesfoto.com; 16. © Laimburg Research Centre / A. Seppi;
17. © Laimburg Research Centre / Andreas Tauber; 18. © Manuela Tessaro; 19. © Michael Guggenberg;
20. © Monika Hellrigl; 21. © Othmar Seehauser; 22. © ProfessionalPhotoStudio / Zambello Lorenz;
23. © Sergio Buono; 24. © Sigrid Mayer; 25. © Südtirols Süden / Achim Meurer;
26. © Südtirols Süden/Dario Fusaro; 27. © Thomas Monsorno; 28a. © Thomas Roetting;
28. © Thomas Roetting / Sylvia Pollex; 29. © Tourismusverein Ritten / Sophie Pichler;
30. © Tourismusverein Ritten / Karin Bauer; 31. © TV Jenesien; 32. © Tv Jenesien / August Thurner;
33. © Verkehrsamt Bozen / Rötting; 34. © Günther Pertoll; 35. © Harald Wisthaler / www.wisthaler.com;
36. © Luca Managlia; 37. © Luca Guadagnini; 38. © Lisa Pechlaner; 39. © Oliver Jaist Fotografie

Graphic elements: Designed by Freepik



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



FORST BIER.
URSPRUNG IN SÜDTIROL. HEIMAT FÜR GENIESSER.

BIRRA FORST.
NASCE IN ALTO ADIGE, PER PIACERE OVUNQUE.



FELSENKELLER
BIER

PREMIUM

1857

KRONEN

0,0%


V.I.P. PILS


SIXTUS

HELLER
BOCK



DAS BIER DER HEIMAT.
LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

 forstbeer

 BirraForstBier

www.forst.it

www.beviresponsabile.it

UNO STILE DI VITA MADE IN
ALTO ADIGE
WWW.ALPIZ.COM

UN ALPIZ PERFETTO

3 PARTI PROSECCO
2 PARTI APERITIVO PIRCHER ALPIZ
1 PARTE GHIACCIO O SODA
1 FETTA LIMONE, ARANCIA O LIME

ALTO-ADIGE SÜDTIROL



ALPIZ

APERITIVO
ALPINO

DA ERBE BENEFICHE
DI MONTAGNA
SELEZIONATE,

LAVORATE SECONDO
LA TRADIZIONE
ALTOATESINA.

PIRCHER

ALPIZ[®]

**APERITIVO
ALPINO**

