

b m

BOLZANO BOZEN MAGAZINE

with **APPIANO / EPPAN**
LAIVES / LEIFERS
RENON / RITTEN
SAN GENESIO / JENESIEN
VAL SARENTINO / SARNTAL

ESTATE

NR. 2 | 2024

SOMMER

SUMMER

Bozner Flussgeschichten
Bolzano e i suoi fiumi
Bolzano and its rivers

La musica e i giovani
Musik und Jugend
Music and young people

Alpine-fresh oases of calm
Kühle Ruheoasen
Oasi di pace in montagna





 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.



800 378 378 | info@sparkasse.it

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.



SPARKASSE
CASSA DI RISPARMIO

ESTATE

NR. 2 | 2024

SOMMER

SUMMER



3. ©

EDITORIAL

CARE lettrici e cari lettori,

il numero estivo del bm, accanto ai numerosi eventi e alle proposte culturali del calendario dei prossimi mesi, dedica un ampio servizio al prezioso bene dell'acqua. In particolare ai tre fiumi che attraversano Bolzano e ne hanno caratterizzato l'espansione, quindi la storia, e tutt'ora permettono la conservazione di un peculiare eco-sistema lungo le rive: vita e biodiversità che di solito non ci si attende in città.

In questo numero non poteva mancare un riferimento al recente conferimento del titolo di Città Creativa della Musica da parte dell'UNESCO, e per farlo, abbiamo scelto di intervistare Marco Bronzi, il nuovo direttore del Conservatorio di Musica Monteverdi con il quale prosegue la stagione di collaborazione fra il turismo e la cultura - anche questo un tema molto caro a chi propone e promuove eventi agli ospiti di Bolzano.

Buona lettura!

LIEBE Leserinnen und Leser,

unsere Sommerausgabe widmet dem kostbaren Gut Wasser einen ausführlichen Beitrag, neben den zahlreichen Kulturangeboten der kommenden Monate. Insbesondere den drei Flüssen Eisack, Etsch und Talfer, die Bozen durchqueren und die ihre Stadtgeschichte entscheidend geprägt haben. Im Flussbett und an ihren Ufern hat sich bis heute ein besonderes Öko- und Soziosystem erhalten: eine Artenvielfalt, die wir in der Stadt gewöhnlich gar nicht erwarten. Außerdem kommen wir nicht umhin, auf die kürzliche Verleihung des Titels "Creative City of Music" durch die UNESCO hinzuweisen. Dazu haben wir ein Interview mit Marco Bronzi geführt, dem neuen Direktor des Monteverdi Musikkonservatoriums, mit dem wir die anregende Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Kultur fortsetzen - ein Thema, das uns als Verkehrsamt der Stadt Bozen besonders am Herzen liegt.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende Lektüre und viel Spaß beim Entdecken!

DEAR readers,

In addition to bringing news of our many events and cultural offerings in the coming months, our summer issue also focuses on our most precious commodity: water. In particular, we tell of the importance of the three rivers running through Bolzano – the Isarco, Adige, and Talvera – and their place in the city's history. On the riverbeds and banks, the ecosystems and even social life here have been preserved to this day. It's a biodiversity we wouldn't normally see in a city. We also couldn't neglect to mention Bolzano's recently bestowed title of UNESCO Creative City of Music. We have an interview with Marco Bronzi, the new director of the Monteverdi Music Conservatory, who work with us to create ever-more vibrant relations between culture and tourism - a topic very close to our hearts at the Bolzano Tourist Board. We wish you an enjoyable read and all the fun of discovery!

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 Tourist Board

INDEX

03 / EDITORIAL

06 / GOOD NEWS

12 / COVERSTORY

Flussgeschichten
Tre fiumi, tante storie
Three rivers, many stories

25 / CULTURE

Città della musica
UNESCO Musikstadt
UNESCO City of Music

32 / PHOTOSTORY

Musik² & Jugend
Musica² & gioventù
Music² & Youth

40 / NOSTALGY

Colle calling!
Kohlern ruft
Rifugiarsi in alto

46 / RECIPE

Mattia Veronese: Il sole nel piatto

50 / INSIDE OUTSIDE

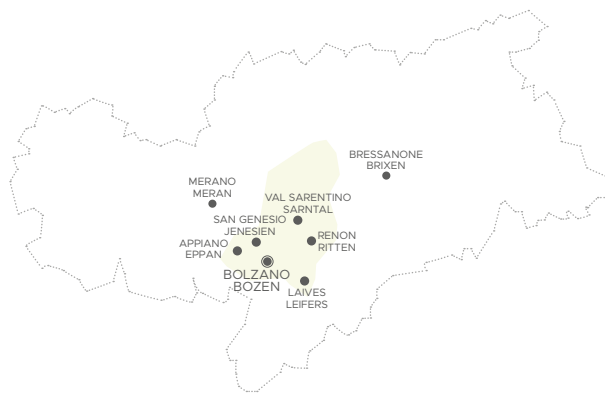
San Giovanni in Villa
Kirche St. Johann im Dorf
Church of St John in the village

54 / FOOD

Bolzano's Street Food
Assaggio e asporto
To Go

60 / ACTIVE

Laives: Se il gioco vale la candela
Alpine rewards
Belohnung am Berg



COVERSTORY

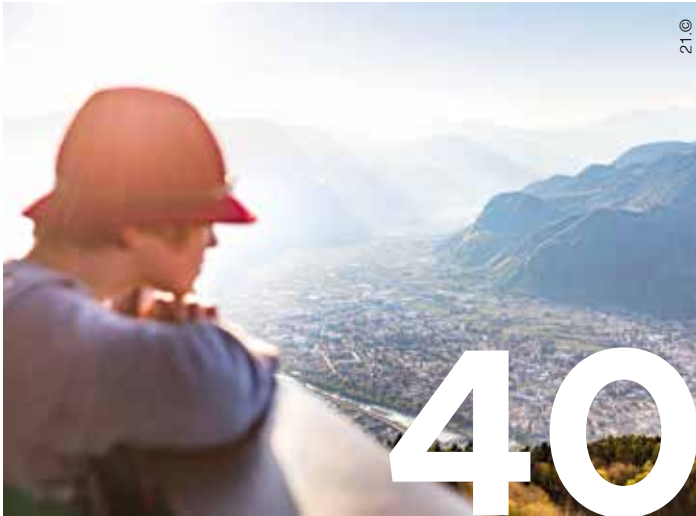


12



CULTURE

NOSTALGY



21 ©

40



7 ©

66

DISCOVER



6 ©

78

GOURMET

66 / DISCOVER

Eppan: Lieblingsorte
Luoghi preferiti
Favourite places

72 / BACKSTAGE

Sarntal: Gemeinschaftssinn am Berg
Spirito di comunità
Alpine community spirit

78 / GOURMET

Ritten: Büffelmilch im Kessel
Cosa bolle nel pentolone?
Buffalo milk in the jar

84 / WILDLIFE

San Genesio: Non solo cervi e caprioli
Mehr als Reh und Hirsch
More than just deer

91 / BOLZANO/BOZEN
EVENTS

93 / EPPAN/APPIANO
EVENTS

94 / LAIVES/LEIFERS
EVENTS

95 / RITTEN/RENON
EVENTS

96 / JENESIEN/SAN GENESIO
EVENTS

97 / SARNTAL/VAL SARENTINO
EVENTS

98 / IMPRESSUM



IL JAZZ ALLA GRANDE 28.6.-7.7.2024

Lasciarsi contaminare dalla musica con il Südtirol Jazzfestival Altoadige



Puntuale come ogni anno, torna a deliziare i palati musicali del pubblico altoatesino il *Jazzfestival*: quasi due settimane di kermesse di altissimo livello, all'insegna dell'esplorazione dei territori più che mai "contaminati" dal jazz. Un trait d'union di tutte le edizioni sin qui svoltesi è certamente il principio della fusione di tendenze, suoni e tradizioni che hanno reso nell'ultimo secolo questo genere musicale il genere sperimentale per eccellenza. Sotto la nuova direzione artistica di Stefan Festini Cucco, Max von Pretz e Roberto Tubaro, prosegue il percorso curatoriale intrapreso negli anni precedenti, con proposte "eretiche" e sonorità dal gusto fortemente innovativo. Per farsene un'idea, basta scorrere il cartellone della precedente edizione: vi si troveranno contrasti e simbiosi artistiche declinate, a seconda della location che ospita l'evento, in chiave letteraria (con reading), culinaria (con degustazioni) o artistica (con performance).

Nel corso delle varie edizioni il Festival è stato arricchito dalla presenza di centinaia di artisti - dai nomi più prestigiosi della scena internazionale ai giovani talenti arrivati da tutto il mondo. Il Jazzfestival, nato ormai nel lontano 1982 con il nome di "Jazz Summer", ne ha fatta di strada! Nelle prime edizioni

i concerti si svolgevano solamente a Bolzano, poi con il passare degli anni il Festival ha invaso tutti gli angoli dell'Alto Adige arrivando a varcare perfino i confini provinciali. In tal modo l'iniziativa è diventata un vero e proprio trampolino di lancio per tanti progetti musicali.

Ma il tratto forse più saliente della kermesse è che un'intera regione si trasforma in palcoscenico: la musica diventa parte integrante del paesaggio consentendo alle note di risuonare in ogni dove. Ambienti urbani e rurali, a volte dismessi o dimenticati, vengono così riportati in vita combinando ad esempio l'eccellenza dei musicisti di fama internazionale a quella degli chef del luogo. Il Südtirol Jazzfestival Alto Adige inizia, come da tradizione, l'ultimo venerdì di giugno per concludersi la prima domenica di luglio. Qualche numero significativo: 10 giornate di festival, più di 50 concerti, oltre 30 diverse location, più di 150 artiste e artisti provenienti da tutti gli angoli del pianeta. (rm)

www.suedtiroljazzfestival.com



STUMBLING ON REMEMBRANCE



Bolzano is becoming host to a growing number of *Remembrance Stumbling Blocks*, in and around the city. They commemorate, unobtrusively but effectively, people murdered in Nazi concentration camps. Made of 10x10 cm porphyry or concrete cubes set flush into the pavement, they're laid in front of the last freely-chosen place of residence or work of Holocaust victims. Into these, polished brass plates are mounted, engraved with the name of the person, with the dates of their birth, arrest and death. These "minimalist" memorials emphasise absence and keep the memory of the deportees alive.

They're part of the vision of Berlin artist Gunter Demnig (born, 1947), who in the 1990s began working on these stones in Germany. His aim was to create a decentralised memorial network for the victims of Nazi-fascism.

In Bolzano, the number of *Remembrance Stumbling Blocks* on the "memorial trail" has been steadily expanding since 2015. Recently, seven new Stumbling Blocks were installed and unveiled at via Torino, no.31. They are to honour Tullio Degasperi, Walter Masetti, Adolfo Beretta, Decio Fratini, Erminio Ferrari, Romeo Trevisan and Gerolamo Meneghini. Each was a young member of the National Liberation Committee of Bolzano, led by Manlio Longon. All were arrested in 1944 for their part in the resistance, tortured and deported to Mauthausen/Gusen. None returned.

www.stolpersteine.eu

IN EIGENER SACHE

Mit der *bm* Ausgabe, die Sie in Händen halten, hat sich so manches geändert, auch wenn nicht auf Anhieb sichtbar: nämlich Papier und Druckart. Die Labels zertifizieren, dass *bm* nun nicht nur inhaltlich, sondern auch in seiner Form nachhaltig ist. Ein herkömmliches Hochglanzmagazin war es nie, denn die *bm* Redaktion blickt auch hinter die Kulissen und kratzt ganz gern an der Oberfläche.

Nun fiel die Papierwahl auf ein FSC-Papier, das z.T. aus rasch nachwachsenden Wäldern stammt, z.T. aus Recyclingmaterial kontrollierter Quellen. Der Druckprozess wiederum wird monitoriert, und die nicht vermeidbaren Treibhausgas-Emissionen, die daraus entstehen, werden durch Zahlungen der Druckerei – in unserem Fall TezzeleEsperia - in Klimaschutz-Kompensationsprojekte im globalen Süden ausgeglichen.



SOMMER

ESTATE

7

SUMMER

GOOD NEWS

KNEIPP-LUST IN LEIFERS



Wasser ist für das Wohlbefinden der Menschen mehr als nur ein Durstlöscher. Wenn richtig eingesetzt, hat es Eigenschaften, die auf Körper, Geist und Seele eine wohltuende Wirkung ausüben. In der Kneippanlage im Naherholungsgelände der Sportzone Brantenbach am südlichen Stadtrand von Leifers kann sich die Heilkraft des Wassers entfalten. Zwischen Bäumen und dem Brantenbach stellt die Anlage einen angenehmen Rückzugsort in der heißen Jahreszeit dar. Was wird dort geboten? Ein Wassertretbecken, ein Armbecken sowie zwei Wege für die sinnliche Erfahrung des Barfußgehens. Einer dieser Wege wurde erst 2023 angelegt. An Ort und Stelle finden sich Informationstafeln, sie erklären die richtige Benützung der verschiedenen Abschnitte des Kneipp-Parcours und liefern Infos zur jeweiligen heilenden Wirkung.

Eine Besonderheit der Kneippanlage in Leifers ist der kleine Kräutergarten: In zwei Hochbeeten werden dort Kräuter zu einem jährlich wechselnden Thema gepflanzt. Eine Schautafel gibt Tipps, wie sie im Alltag genutzt werden können. Die Kneippanlage in Leifers ist von Juni bis Ende Oktober zugänglich: von Dienstag bis Sonntag von 10 bis 21 Uhr.

www.leifers-info.it

CORSE GASTRONOMICHE CON TRENINO

Certo che i buongustai vengono sempre premiati! In questo caso con serate memorabili in montagna, un panorama strepitoso, oltre a cibo e bevande a quattro stelle. Ogni estate sul Renon quattro serate sono dedicate all'enogastronomia con corsa serale in una vettura storica sul trenino del Renon che sferraglia con tutto il suo fascino attraverso l'altipiano. Inaugurata nel 1907, la ferrovia a scartamento ridotto, l'ultima del suo genere in Alto Adige, fa rivivere un passato ormai lontano. Ondeggiando dolcemente lungo l'incantevole scenario montano, il trenino sprigiona l'atmosfera della Belle Époque. Alle fermate del trenino si degusterà un menù appositamente creato: verrà servita una portata diversa, abbinata a un vino e a succhi di mela di montagna Kohl. Inoltre, per tutta la durata del viaggio, un complesso musicale intratterrà gli ospiti.

Si parte alle ore 19 dalla stazione di Soprabolzano con aperitivo e spuntini, per finire, sempre a Soprabolzano, con un grappino verso mezzanotte. Durante le quattro fermate centrali verranno servite zuppe, primi piatti, piatti principali e golosissimi dessert.

Prenotazione e prevendita biglietti presso gli uffici dell'Associazione Turistica Renon a Collalbo e a Soprabolzano. Vi partecipano i cuochi del Parkhotel Holzner, della Gloriette Guesthouse, dell'Hotel Rinner e dell'Hotel Lichtenstern (euro 139 a testa tutto compreso). Gli appuntamenti 2024 (19ª edizione):

12 e 19 giugno, 3 e 10 luglio.

www.ritten.com



„SOLTNER“ OBERKRAINER

Bildschirmtauglich: Ein Video von Jenesiens bekanntester Musikformation ist im Entstehen. Der Clip wird im Lauf des Sommers u.a. in den Lärchenwiesen des Salten gedreht und soll ab Herbst auf Youtube & Co. die Fans begeistern. Erst 2023 ist mit „20 Jahre Salten Oberkraiener“ ihr drittes Album erschienen, zur Freude aller Liebhaber von traditioneller Oberkraienermusik (im Stil von Slavko Avsenik), aber nicht nur. Denn der Erfolg ihrer Musik gründet sich auf ein buntes Repertoire, das auch Schlager, Oldies und Country-Hits in ihre live-Shows einfließen lässt.

2003 gegründet, bietet das Quintett um den Jenesiener Bandleader Karl Egger gute Laune und Discofox-Rhythmen zum Mittanzen. Zwar ist die Gruppe nicht mehr in ihrer Originalbesetzung zu bestaunen, doch die fünf Südtiroler sind ihrem Ursprung am Salten treu geblieben. In den vergangenen 20 Jahren haben sie bereits auf zahlreichen Bühnen im In- und Ausland gespielt: vom Bozner Stadtfest über das legendäre Kastelruther Spatzenfest bis hin zum Oberkraienerfestival in Ruhpolding (D), dem Musikantentreffen in Kössen (A) und der Strandparty in Bibione (I). Sogar in Begunje (SVN), dem Geburtsort der Oberkraienermusik, haben sie bereits gespielt.



SCHATZTRUHE FÜR AHNFORSCHUNG

Eine neue Quelle für Ahnen- und Familienforscher:innen wurde neulich digitalisiert. Sie beinhaltet eine umfangreiche Sammlung von Stammtafeln zu gut 500 Geschlechtern des Tiroler Altadels. Es handelt sich um die Abschrift der handschriftlichen „Genealogien des Tiroler Adels“, festgehalten Anfang des 19. Jahrhunderts vom Innichner bzw. Brixner Kanoniker Stephan von Mayrhofen zu Koburg und Anger (1751-1848). Ca. 100 Jahre später wurde diese Sammlung vom Bozner Kurt Staffler (1909-1939) abgeschrieben, in Kurrent- und Lateinschrift, und mit Federzeichnungen versehen. Während von Mayrhofens Ausfertigung in sieben Bänden am Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum aufbewahrt wird, liegt die Bozner Abschrift aus den 1930er Jahren in drei mächtigen Großquart-Bänden, heute in der Landesbibliothek „F. Teßmann“ in Bozen. Seit kurzem ist die Sammlung auch online abrufbar über das Südtiroler Landesarchiv:

www.provinz.bz.it/kunst-kultur/landesarchiv/

SOUTH TYROLEAN DIALECT



Brennet Liab

Brennet Liab or *Brinnet Liab*, depending on the valley and dialect, is the local name for the geranium, translating literally to burning love. Their bright shades of red are an indispensable adornment to South Tyrolean balconies and window sills, from spring until well into autumn. And even if it became the emblem of rustic life here, it arrived originally from South Africa and only around 1600. Curiously indeed then that during the Second World War, it became the "flower of loyalty": a symbol in German-speaking South Tyrolean propaganda for love of the homeland.

GOOD NEWS

HEXERICH AM WERK

Was für ein Glück, dass altes Kräuterwissen von Bauerndoktoren in den Alpen weitergereicht wurde bis heute. Mit dem Buch „Wickel, Salben und Tinkturen“ verarztet der Apotheker Arnold Achmüller (fast) alle Wehwehchen und gibt mit praktischen Tipps und Hausmitteln zum Selbermachen Nützliches weiter: erprobte Heilpraktiken aus Südtirol, Nordtirol, Bayern, aus der Schweiz. Es geht um Rezepturen aus der Volksmedizin, um Kräuterpfarrer und „Kräuterweibelen“ aus den Alpen. Der Brunecker Pharmazeut Achmüller verknüpft altes Wissen mit neuer Forschung und schlägt damit die Brücke ins 21. Jahrhundert. Das Buch liegt seit kurzem in 4. Auflage auf. Raetia Verlag, 2024 (24,90 Euro).

<https://krautundwurzel.com/>



SETTIMANE ENOCULTURALI



A partire dalla fine di luglio durante le WineCultu-reWeeks nei pittoreschi vicoli di S. Paolo/Appiano, tutto ruota intorno ai vini più pregiati prodotti sugli oltre 1.000 ettari di vigneti della zona. Da 25 anni questo evento entusiasma gli amanti del vino, gli appassionati di cultura e i buongustai. Con il suo paesaggio unico, le eleganti cantine e le locande tipiche, Appiano offre lo scenario perfetto per questo tipo di evento. Durante i dieci giorni della manifestazione, i visitatori potranno scoprire la diversità dei vini del posto e assaporare le specialità culinarie stagionali. Dai vini rossi ai bianchi e agli spumanti, ce n'è per tutti i palati. Ma le Settimane enoculturali offrono molto di più delle semplici degustazioni. Un variegato programma culturale, che si svolge durante tutta la settimana, completa l'esperienza. Che siate appassionati o conoscitori di vino o semplicemente curiosi in cerca di piacere, troverete chef stellati e preziose chicche da gustare in un evento curato in ogni suo dettaglio.

www.eppan.com

WEINKULTUR FEIERN

Ein Sommer ohne Würdigung der lokalen Weintradition und Erstklassigkeit ist unvorstellbar in Bozen:

das WeinEvent am Matteottiplatz und die Lorenznacht unter den Lauben sind Genuss-Abende par excellence und finden statt, kurz bevor im Spätsommer Weinlese und Keltern anstehen. Gut zu wissen: Der Bozner Talkessel ist von 500 Hektar Weinbergen umgeben, in denen rund 200 Familien seit Generationen mit Hingabe deren kostbare Früchte ernten und in 30 Privatkellereien und einer Genossenschaftskellerei verarbeiten lassen.

Den Anfang macht das **WineEvent am 21. Juni** (19-23 Uhr) im Viertel Europa-Neustift: Zehn Bozner Kellereien bieten dort ihre Weine zum Verkosten an, während sich die umliegenden Lokale ein Wettrennen beim Zubereiten von schmackhaften Häppchen für den kleinen Hunger liefern. Der Abend bietet einen Einblick in die facettenreiche Welt der Bozner Qualitätsweine, ermöglicht Gespräche, önologische Entdeckungen und Plaudern unterm Sternenhimmel bei Rhythmen italienischer live-Musik des Samantha Giordana Quartetts.

Ähnlich quirlig und mundend geht es in der **Lorenznacht am 9. August** (18-23 Uhr) zu, wenn vor allem die autochthonen Rotweine St. Magdalener und Lagrein und ihre Winzer im Mittelpunkt von Genuss und Debatte am Rathausplatz und unter den Arkaden der Landeshauptstadt stehen, wenn neue Jahrgänge vorgestellt und mit alten verglichen werden. Die Nacht des heiligen Laurentius ist dafür bekannt, Sterne vom Himmel fallen zu lassen - das perfekte Himmelszelt für die stimmungsvolle Weinverkostung im Freien, die heuer zum 25. Mal zum Publikumsmagneten wird.

www.bolzano-bozen.it



TUTTI A TAVOLA

Che cosa contraddistingue una “Locanda Sudtirolese”? E chi sono le persone che ogni giorno preparano piatti deliziosi con materie prime del territorio? Da qualche anno esiste un marchio dedicato al tema. Riunisce 29 aziende familiari, ciascuna con il proprio carattere e modo di porsi. A guidarle sono ristoratori e ristoratrici appassionate, che in questo volume raccontano cosa bolle nelle loro pentole e ci svelano le loro ricette preferite. “Locande sudtirolesi” di Marlene Lobis, folio editore, 2023 (32 euro).



How many kilometres does the Sarntal Valley hiking area cover?

- a) 100
- b) 200
- c) 500

Solution on page 98

FLUSSGESCHICHTEN

Fließgewässer ziehen Menschen von jeher an, nicht nur in ihrer Freizeit. Sie waren Motor der Wirtschaft im Mittelalter und sind dies heute noch durch die Wasserkraft. Sie bilden unsere Existenzgrundlage und gefährden gleichzeitig Leben nach Extremwetterereignissen. Bozen: drei Flüsse, viele Geschichten.

TRE FIUMI, TANTE STORIE

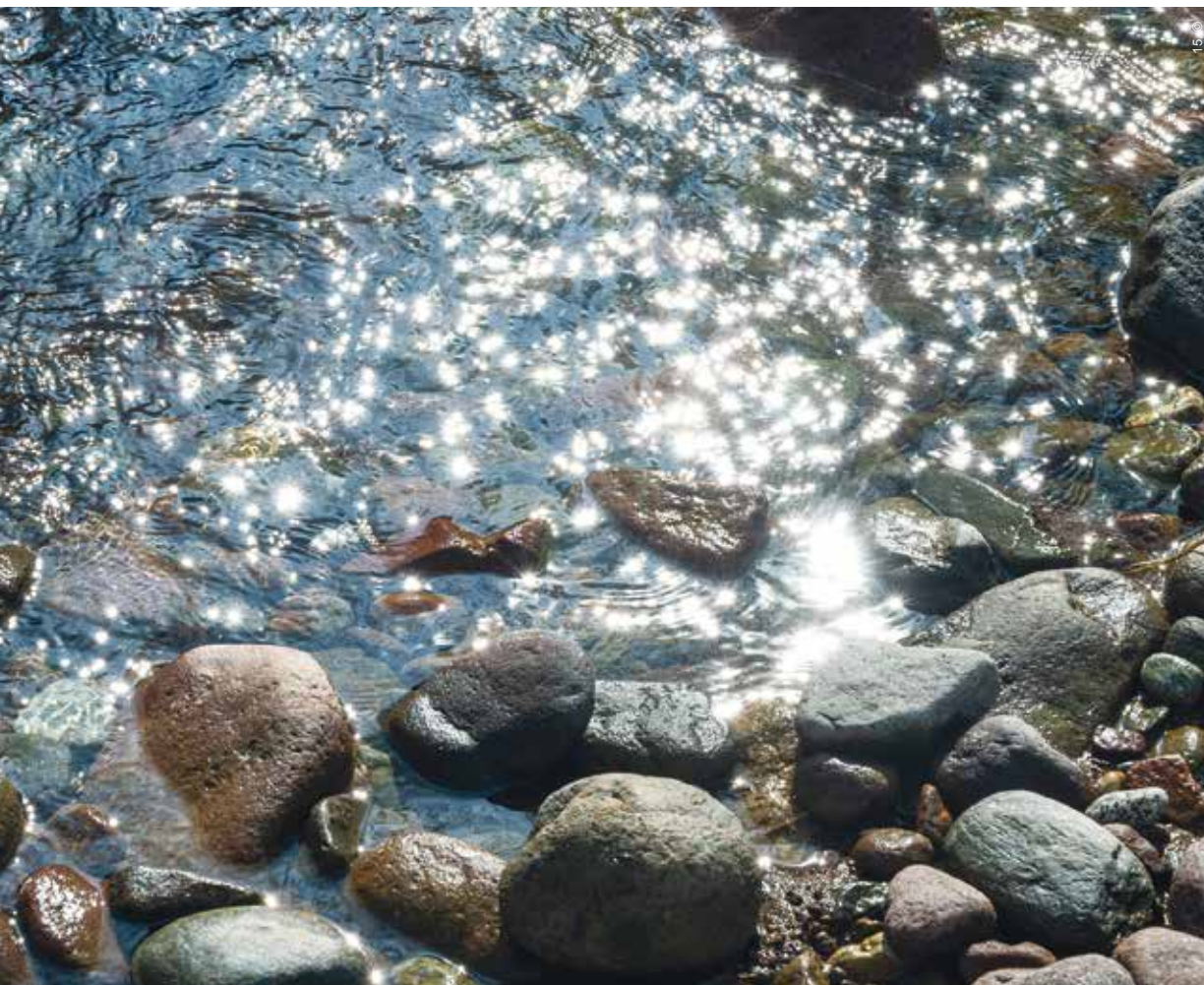
p. 20

THREE RIVERS, MANY STORIES

p. 22



SOMMER
ESTATE
13
SUMMER



DE / **K**ein Rafting-Trip auf wild schäumenden Stromschnellen in Bozen, eher ein gemächliches Treiben auf der Etsch und ihren Zuflüssen Eisack und Talfer. Obwohl gerade letztere zwei in der Vergangenheit mehrmals über die Ufer getreten sind und großen Schaden verursacht haben. Um solche Katastrophen abzuwenden, wurde gemäß der „Bozner Chronik“ bereits 1340 mit dem Bau einer ersten Wassermauer an der Talfer bei Schloss Maretsch begonnen – der vermutlich älteste Südtiroler Uferschutzbau, nach regelmäßiger Instandsetzung teilweise heute noch funktionstüchtig. Zwar ist die moderne Wildbachverbauung in Südtirol keine 70 Jahre alt, vor den Gefahren der Fließgewässer hatte man sich aber seit jeher zu schützen versucht, anfangs mit Holzdämmen, später mit einem gemauerten Werk.

DAS TRIUMVIRAT

Die Etsch entspringt am Reschenpass und ist der zweitlängste Fluss in Italien. Nachdem sie Bozens Süden durchquert, fließt sie in die Norditalienische Tiefebene und mündet in die Adria. Bei Bozen fließt ihr der Eisack zu, vom Brenner kommend und ihr in Wasserführung deutlich überlegen. Etwa ab hier galt die Etsch traditionell als schiffbar.

Der Eisack entspringt in den Stubai Alpen. Auf seiner Strecke wird er dreimal für die Stromerzeugung gestaut. Am Oberlauf wird Rafting betrieben.

Die Talfer entspringt in den Sarntaler Alpen auf 2.350 m und durchquert das Sarntal von Nord nach Süd; ihre Mündung in den Eisack liegt mitten in der Stadt.



Freiräume am Wasser

Die Uferbereiche von Talfer und Eisack werden im urbanen Raum zum großen Teil als Naherholungszonen genutzt, mit ausgedehnten Parkanlagen, Spazierwegen, Auen, mit Sport- und Kinderspielplätzen, vor allem längs der Talfer auf Talfergrün, Talferwiesen und der Wassermauerpromenade. Hier treffen sich die Bozner:innen zum Joggen und zum Yoga. Hundebesitzer:innen gehen mit ihren Lieblingen Gassi. Jugendliche treffen sich zum Quasseln, Eisschlecken, Minigolfspielen und Feiern (www.ahoi.bz). Erste Liebschaften entstehen, aber auch Senior:innen verabreden sich zum gemeinsamen Spaziergang mit anschließendem Kaffeekränzchen in der St. Anton Bar, beim Pippo Stage oder in einem der zahlreichen Kaffeehäuser im Stadtzentrum.

Heute spricht die Lokalpolitik gern von Schutzbauten, ökologischer Aufwertung und Naherholung in Symbiose. Am linken Eisackufer hat die Agentur für Bevölkerungsschutz mit ihren Bautrupps der Wildbachverbauung neben den Uferpflegearbeiten große Eingriffe vorgenommen, um das Leben am Fluss für alle angenehm zu gestalten. Auch Renaturierungs-

projekte wurden realisiert. Zu diesem Zweck wird eng mit der Stadtgemeinde zusammengearbeitet. Letztlich wurden Holzpodeste zum Verweilen eingerichtet, seit einigen Jahren gibt es am orografisch rechten Eisackufer in der Nähe der Rombrücke einen Bioenergetischen Park zur intensiven Auseinandersetzung mit Bäumen. Gepflegt werden diese Uferflächen vom Team der Bozner Stadtgärtnerei.

Auch Fischen ist ein Thema, v.a. an der Talfer: Die Fischereisaison beginnt Anfang Mai und endet mit dem Monat September (Tageskarten). Gefischt wird im oberen Flussabschnitt bei Halbweg im Sarntal bis zur Geschiebesperre bei der Sill in der Nähe von Schloss Runkelstein. Der Fischbestand setzt sich vorwiegend aus Bachforellen und Regenbogenforellen zusammen. Der untere Abschnitt bis zur St. Antonbrücke wurde als Fliegenstrecke ausgewiesen.

Fischereiverein Bozen:
info@fischen-pescare.bz.it

SOMMER

ESTATE

15

SUMMER



ÖKOSYSTEM FLUSS

bm hat sich dazu mit **Renate Alber** unterhalten. Sie ist Biologin mit Spezialisierung auf Limnologie und seit bald 30 Jahren im Biologischen Labor der Landesagentur für Umwelt und Klimaschutz tätig.

Was sagt eine Biologin zu den drei Bozner Flüssen?

Die Etsch ist im städtischen Bereich stark verbaut, während der Eisack ein breiteres Flussbett zur Verfügung hat. Die Talfer wiederum zeichnet sich durch Schwallbedingungen ab, da bei St. Anton ein großes Wasserkraftwerk bei Betrieb Wasser im Fluss abgibt. Alle drei Fließgewässer sind in einem guten ökologischen Zustand, der auf unserer Webseite nachverfolgt werden kann:

<https://umwelt.provinz.bz.it/wasser/fließgewaesser.asp>

Wie wird die Gesundheit von Fließgewässern überwacht?

Wir haben ein Monitoring-Netz von über 100 Messstellen in Südtirol, in Bozen sind es für die Talfer zwei, einer oberhalb der Talferbrücke und einer in der Nähe der Sill, beim Eisack entnehmen wir Proben kurz vor seiner Mündung in die Etsch, und unsere Bozner Messstellen der Etsch liegen in der Zone Pfatten sowie im Bereich der MeBo-Brücke.

Wir suchen immer dieselben Stellen alle drei bis sechs Jahre auf und untersuchen das Gewässer mehrmals im Jahr zu den verschiedenen Jahreszeiten. Dabei werden biologische und chemische Methoden angewandt, die die Berechnung von sogenannten Qualitätsindizes ermöglichen und somit die Gesundheit der Fließgewässer überwachen.

Wieso dieser Mix bei der Analyse?

Die chemische Analyse ist war exakt, aber meist eine punktuelle Stichprobe. Ein paar Stunden später können die Werte anders ausfallen, wenn z.B. Gülle in den Fluss gelangt und wieder abfließt. Die biologische spiegelt auf lange Sicht die reale Lage wider, denn unsere Bioindikatoren - die Tierchen und Pflanzen – schaffen es oder schaffen es nicht, dort ihr Habitat zu haben. Ihr Aktionsraum ist sehr klein, gerade mal ein paar Quadratmeter, sie können also kaum ausweichen, wenn Störfaktoren auftreten, sie reagieren unheimlich schnell auf Wasserschwankungen, aber auch auf Verunreinigungen und auf Verbauung.

Welche Biodiversität finden wir in diesen Flüssen?

Neben den Fischen, die fast jeder kennt, findet man in unseren Fließgewässern auch wirbellose Tiere wie Insektenlarven (Steinfliegen, Eintagsflie-



*Im Bild oben links: Eintagsfliegenlarve
Unten links: Köcherfliegenlarve
Rechts groß im Bild: verschiedene Insektenlarven
von Bozens Fließgewässern*

gen, Köcherfliegen, Zweiflügler u.a.), Schnecken, Muscheln, Würmer. All diese kleinen Tierchen werden als Makrozoobenthos bezeichnet. Außerdem leben auf dem glitschigen Aufwuchs von Steinen im Bach, dem Biofilm, Kieselalgen, auch Diatomeen genannt; weiters Fadenalgen und Wasserpflanzen, bei uns besonders Wassermoose.

Gibt es so etwas wie Warnsignale für eine Verschlechterung oder Zeichen der Verbesserung?

Wenn sich die Gewässerqualität verschlechtert, finden wir z.B. den Zweiflügler *Chironomus thummi* oder die Kieselalge *Mayamaea atomus*. Zeiger für eine sehr gute Qualität sind hingegen die Steinfliege *Perla grandis* und die Kieselalge *Fragilaria arcus*. Allgemein gilt, je größer die Artenvielfalt, desto besser für den Fluss.

Welche Schadstoffe findet ihr in Fließgewässern am häufigsten?

Allgemein stellen wir Konzentrationen von Nährstoffen wie Phosphate, Nitrate, aber auch Insektizide und Schwermetalle in Gewässern fest, was sich natürlich auf die Lebewesen im Fluss immer nega-

tiv auswirkt. Im Falle von Etsch, Eisack und Talfer bei Bozen wird seit Jahren ein guter Zustand festgestellt, d.h. die Konzentrationen der untersuchten Schadstoffe überschreiten keine Schwellenwerte. Das war nicht immer so, z. B. hatte das Ökosystem Etsch noch Mitte der 1990er Jahre Probleme, als es noch keine Kläranlage gab.

Wie wirken sich Klima-Veränderungen auf die Wasserqualität aus?

Die Klima-Erwärmung und somit auch jene der Wassertemperaturen hat einen vielfältigen Einfluss auf die Gewässerqualität: Bei höheren Temperaturen löst sich weniger Sauerstoff im Wasser, und daher können gewisse anspruchsvolle Organismen nicht mehr atmen-überleben. So ändert sich die Lebensgemeinschaft im Ökosystem Fluss. Außerdem kann die Erwärmung zu Wasserknappheit führen und zu Extremereignissen wie Hochwasser. Auch dies beeinflusst die Gewässerqualität. Was wir alle tun können, ist, unsere Alltagsgewohnheiten auf Ressourcenschonung ein- oder umzustellen.



In Bozen beschäftigt sich ein Kulturprojekt seit 2022 mit dem Thema Fluss: Die Plattform für Kulturproduktion Lungomare hat das mehrjährige interdisziplinäre **Kunstprojekt Flux** initiiert, das Aktionen entlang der Flüsse organisiert und sich mit den Flusslandschaften Bozens auseinandersetzt. Gemeinsam mit Künstlerinnen, Architektinnen und Forscher:innen erkundet Lungomare in Workshops, Performances und temporären Interventionen die drei Bozner Flüsse und ihre angrenzenden öffentlichen Räume. Es bleiben u.a. die Ausstellungsreihe „Flux Fragments“ und die Publikation „Flux-Zine“.

www.lungomare.org

KEINE STADT OHNE FLUSS

Die Stadt Bozen war und ist in ihrer Entwicklung eng mit ihren drei Flüssen verbunden. *bm* hat einen gefragt, der es wissen muss: den Historiker **Hannes Obermair** (im Foto rechts), Senior Researcher an der Eurac in Bozen und früher Bozner Stadtarchivar. Er beginnt mit einer paradoxen Überlegung, die zum Schmunzeln bringt: „Es gibt Flüsse ohne Städte, aber keine Städte ohne Fluss“.

Eine Urbanisierung ohne Wassersysteme ist undenkbar. Wie war das in Bozen?

Allgemein denken wir an Bozen als eine alpine Stadt. Das ist sie auch, aber mehr noch als die Berge prägt das Stadtgeflecht sein Wasser. In ihrer Entstehungsgeschichte ist Bozen sogar eine Stadt an den Wassern. Auch heute noch ist ihre grüne Lunge an den Uferbereichen angesiedelt.

Die Zeit vom 12.-15. Jahrhundert war eine dichte Zeit für die europäische Stadtentwicklung, dort spielten Flussysteme eine zentrale Rolle, und zwar multifunktional: für die Produktionsstätten, für die Trinkwasserversorgung, für die Hygiene, für den Transport von Waren. Wo Handwerk sich verdichtet, liefern Flüsse kinetische Energie. Wo die Brandgefahr am größten ist, sorgen sie für Löschgelegenheiten. Die Ableitungen der Flüsse durchziehen die Städte bereits im Mittelalter wie Adern. In Bozen waren das offene Ritschen (Wasserkanäle), später unterirdische Rohre. Auch in Bozen wurde Holz (wertvoller Baustoff und Heizmaterial) über Flößerei bzw. Trift transportiert, in der Talfer und auch im Eisack. Ab Bozen/ Branzoll wurde die Etsch für allerlei Waren als Wasserweg genutzt. Diese Art des Warenverkehrs mit den entsprechenden Lager- bzw. Ballhäusern und auch den Zoll-Verfügungen kam erst mit der Bahnlinie Verona-Bozen (1859) zum Erliegen. Bozen lag und liegt an der Route der transalpinen Waren- und Menschenströme.

Wasser in der Stadt birgt aber auch Gefahren. Welche?

Früher waren die Geißeln zwei: einmal die mangelnde Hygiene, einmal das gelegentliche Hochwasser. Die innerstädtische Wasserversorgung war in vor-moderner Zeit bis zum Bau einer modernen Kanalisation offen und anfällig für Seuchen, weil Nutz- und



Regierung. Er malte sie aus der Vogelperspektive, um die Schäden an den Schutzbauten zu dokumentieren und entsprechende Gelder einzufordern. Seit dem 13. Jahrhundert sind Schutzdämme in Bozen gewiss, auch Flussbegrenzungsmauern im Bereich der Talfer. Im großen Stadtratsprivileg von 1442 werden vom Habsburgerkönig Friedrich III im Rahmen der Hoheitsverwaltung Privilegien für Bozen festgehalten, die u.a. den Bau der Wasserschutzbauten betreffen. Die Stadtverwaltung musste diese Dämme ausbauen und instand halten. Demografisch sprechen wir zu der Zeit von einer Stadt mit 3.500-5.000 Menschen (auch Innsbruck), verglichen mit den 50.000-100.000 Bewohner:innen von Verona am selben Fluss. Trotzdem haben wir in Bozen eine ähnliche Komplexität, einen vergleichbaren Mikrokosmos.

Gibt es ein historisches Dokument, das Bozens Flüsse zum Inhalt hat?

Tatsächlich gibt es eine Rechtsregelung, ein „Weistum“ von 1239, das die Bozner Eisackbrücke betrifft. Sie stand ungefähr an der Stelle der heutigen Loreto-Brücke und war entscheidend für das Stadtleben und das wirtschaftliche Wohlergehen der Region vor rund 800 Jahren. Dieses Weistum war zwischen Landesfürsten und Stadthonoratioren ausgehandelt worden und regelte im Detail die Erhaltung dieser Brücke als eine öffentlich-rechtliche Aufgabe.

(ar)

Brauchwasser kaum getrennt waren. In der Geschichte der Menschheit haben sich Krankheiten in Siedlungen v.a. durch das Wasser verbreitet, so die Pest in Bozen 1348-49 zum Beispiel.

Das andere Thema sind die Überschwemmungen. So sorgte der Eisack immer wieder für erhebliche Überschwemmungen des Bozner Stadtgebiets. Eine davon ist in der ersten bekannten Stadtansicht von 1541 festgehalten, fotografisch genau skizziert vom damaligen Bürgermeister Leonhard Hörtmair für die Innsbrucker



15 ©



IT / TRE FIUMI, TANTE STORIE

I CORSI D'ACQUA HANNO SEMPRE ATTRATTO LE PERSONE, E NON SOLO NEL LORO TEMPO LIBERO. SONO STATI IL MOTORE DELL'ECONOMIA NEL MEDIOEVO E LO SONO ANCORA OGGI.

Non una gita di rafting su rapide selvagge e spumeggianti, ma una tranquilla discesa dell'Adige e dei suoi affluenti, l'Isarco e il Talvera. Questi ultimi due, in particolare, hanno più volte rotto gli argini e causato danni ingenti. Secondo la cronaca tardomedievale di Bolzano, la costruzione della prima diga sul Talvera presso Castel Mareccio - probabilmente la più antica struttura di protezione degli argini in Alto Adige, in parte ancora funzionante - iniziò nel 1340 per scongiurare tali disastri naturali. Sebbene le difese moderne contro i torrenti in piena in Alto Adige abbiano meno di 70 anni, l'uomo ha sempre cercato di proteggersi dai pericoli dell'acqua, inizialmente con dighe di legno e successivamente con una struttura in muratura.

Spazi aperti in riva al fiume

Le rive dei fiumi Talvera e Isarco sono ampiamente utilizzate come zone ricreative urbane, con ampi parchi, sentieri, prati d'acqua, impianti sportivi e parchi giochi per bambini, soprattutto lungo il Talvera. Gli abitanti di Bolzano si incontrano qui per fare jogging e yoga. I proprietari di cani portano a spasso i loro animali. I giovani si incontrano per chiacchiere, mangiare il gelato, flirtare, giocare a minigolf e fare festa (www.ahoi.bz). Ma anche gli anziani si ritrovano per una passeggiata in compagnia, lungo la riva del fiume, magari seguita da un buon caffè.

Sulla riva sinistra dell'Isarco, l'Agenzia per la Protezione Civile ha realizzato importanti interventi, oltre a lavori di manutenzione delle sponde, per rendere la vita sul fiume più piacevole per tutti. Sono stati realizzati anche progetti di rinaturalizzazione. Di recente sono state installate delle piattaforme in legno su cui soffermarsi e da alcuni anni esiste un parco bioenergetico sulla sponda destra dell'Isarco, vicino al ponte Roma. Queste aree fluviali sono curate dalla squadra di giardinieri del Comune di Bolzano.

L'ecosistema fluviale

Renate Alber (nella foto in alto a p. 21) è biologa e lavora nel Laboratorio biologico dell'Agenzia provinciale per l'ambiente e la tutela del clima: "L'Adige è fortemente urbanizzato, mentre l'Isarco ha un alveo più ampio. Il Talvera, invece, è caratterizzato da condizioni di hydropeaking, in quanto una grande centrale idroelettrica nei pressi di S. Antonio rilascia acqua nel fiume durante il suo funzionamento. Tutti e tre i corsi d'acqua sono in buone condizioni ecologiche, che possono essere monitorate sul nostro sito web:

<https://ambiente.provincia.bz.it/iumi.asp>



Non c'è città senza fiume

A Bolzano, un progetto culturale esplora il tema dal 2022: la piattaforma di produzione culturale Lungomare ha avviato il progetto artistico interdisciplinare pluriennale **Flux**, che organizza attività lungo i fiumi ed esplora i paesaggi fluviali di Bolzano:

www.lungomare.org

Nel suo sviluppo, la città di Bolzano è stata ed è strettamente legata ai suoi tre fiumi. *bm* ha interpellato lo storico **Hannes Obermair**, ricercatore senior presso l'Eurac di Bolzano: “Generalmente pensiamo a Bolzano come a una città alpina. Lo è, ma più ancora delle montagne, sono le sue acque a caratterizzare il tessuto urbano. Il periodo che va dal XII al XV secolo è stato un periodo denso per lo sviluppo urbano europeo, in cui i sistemi fluviali hanno svolto un ruolo centrale per gli impianti produttivi, per l'approvvigionamento di acqua potabile, per l'igiene, per il trasporto delle merci e anche contro il rischio di incendi. Già nel Medioevo i fiumi attraversavano le città come vene. A Bolzano si trattava di canali aperti, più tardi di condotte sotterranee. Il trasporto del legname avveniva anche tramite fluitazione, nel Talvera e anche nell'Isarco. A partire da Bolzano e da Bronzolo, l'Adige veniva utilizzato come via d'acqua per tutti i tipi di merci. Bolzano si trovava e si trova tuttora sulla rotta del flusso transalpino di merci e di persone.”

Analizziamo l'acqua dei fiumi per verificarne l'inquinamento biologico e chimico, al fine di monitorare regolarmente la salute di questi corsi d'acqua.” Quale biodiversità troviamo in questi fiumi? “Oltre ai pesci, nei nostri corsi d'acqua si trovano anche invertebrati come larve di insetti, lumache, molluschi e vermi. Tutti questi animaletti sono noti come macrozoobenthos. Sulla crescita scivolosa dei sassi del torrente vivono, inoltre, anche diatomee (in alto sotto la lente del microscopio), alghe e piante acquatiche come i muschi”.



EN / THREE RIVERS, MANY STORIES

RIVERS HAVE ALWAYS BEEN A MAGNET FOR PEOPLE - AND NOT ONLY FOR LEISURE ACTIVITIES. IN THE MIDDLE AGES, THEY BECAME THE DRIVING FORCE BEHIND THE ECONOMY THAT CONTINUES TODAY, THANKS TO HYDROPOWER. THOUGH FOUNDATIONAL FOR OUR EXISTENCE, THEY STILL HAVE POTENTIAL TO JEOPARDISE LIFE IN EXTREME WEATHER EVENTS.

You're better thinking of a leisurely float down the Adige and its tributaries, the Isarco and Talvera, rather than a wild water rafting trip on foaming rapids. That said, both the Isarco and Talvera in particular have caused havoc when their banks have burst in the past. People have always tried to protect themselves from the dangers of torrents, initially with wooden dams and later with a masonry structure. According to the Bolzano Chronicle, the construction of the first water wall on the Talvera near the Castel Mareccio castle began as early as 1340 to avert such natural disasters. They're probably the oldest bank protection system in South Tyrol, some of which is still in use to this day - although the modern torrent defences in South Tyrol are less than 70 years old.

Waterside open spaces

In the urban areas, the banks of the Talvera and Isarco rivers are largely used as recreational zones, with extensive parks, footpaths, water meadows, sports facilities and children's playgrounds, especially

along the Talvera. The people of Bolzano meet here for jogging and yoga. Dog owners take their pets for a walk. Young people meet here to chat, eat ice cream, flirt, play mini golf and party (www.ahoi.bz). For senior citizens, it's also a place to meet for a walk together and a coffee afterwards.

Today, local politicians like to talk about how the flood defences, ecological improvements and local recreation uses are in symbiosis. On the left bank of the Isarco, the Civil Protection Agency and flood control construction teams have carried out major works alongside their regular bank maintenance work, to make river life more pleasant for everyone. Renaturing projects have also been undertaken and recently, wooden platforms were installed for people to linger on. There's also been a bioenergetic park on the right bank of the Isarco, near the Ponte Roma bridge, for some years now. All these riverside areas are lovingly maintained by the team from Bolzano's municipal garden centre.

The rivers also attract fishing enthusiasts after the brown and rainbow trout varieties that inhabit these waters, especially along the Talvera. The fishing season is from the beginning of May to the end of September (with day licences), with fishing taking place in the upper section of the river near the Castel Roncolo castle. The lower section, up to the Ponte Sant'Antonio bridge, is specifically for fly-fishing.

Bolzano fishing association:
info@fischen-pescare.bz.it



About the river ecosystem

Renate Alber is a biologist at the Provincial Agency for the Environment and Climate Protection’s laboratory who told us “The Adige is heavily built up in the urban area, while the Isarco has a wider riverbed. The Talvera, on the other hand, is characterised by hydro-peaking conditions, as the large hydropower plant near Sant’Antonio releases water into the river during operation. All three watercourses are in good ecological condition, which can be monitored on our website. We analyse the rivers for biological and chemical pollution in order to regularly monitor the health of the watercourses.”

What biodiversity can we find in these mountain rivers?

In addition to the fish, invertebrates such as insect larvae, snails, mussels and worms also inhabit our waterways. All these small animals are known as macrozoobenthos (see photo p. 22). In addition, diatoms, also known as algae, grow on the slippery stones, along with filamentous algae and aquatic plants, particularly aquatic mosses in our case.

No city without a river

The theme of rivers is explored in an ongoing cultural project in Bolzano that began in 2022. Lungomare, the platform for cultural production, initiated the mul-

ti-year interdisciplinary art project **Flux**, which organises activities along the rivers and explores the river landscapes of Bolzano:

www.lungomare.org

Over its long development, the city of Bolzano has always been closely linked to its three rivers. *bm Magazine* asked the historian **Hannes Obermair** (see p. 22), Senior Researcher at Eurac in Bolzano, what they mean to the city. “We generally think of Bolzano as an alpine city and even though it is, it’s water that characterises the urban fabric – far more so than the mountains. The period from the 12th to the 15th centuries was a busy time for European urban development, one in which river systems played a central role for production, drinking water supply, hygiene, transportation of goods and also against the risk of fire. Even in the Middle Ages, the rivers ran through towns like veins. In Bolzano, these were open channels that were later placed in underground pipes. Wood was also transported by rafting in Bolzano, on the Talvera and the Isarco. From Bolzano to Branzolo, the Adige was used as a waterway for all kinds of goods. As in the past, Bolzano remains central to the the transalpine flow of goods and people.”



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



CITTÀ DELLA MUSICA

Il direttore del Conservatorio Monteverdi di Bolzano e
la musica come collante e fonte d'ispirazione.



IT / **M**entre alla città di Bolzano qualche mese fa veniva riconosciuto il prestigioso titolo di capoluogo “UNESCO Creative City of Music”, al Conservatorio di Bolzano sono cambiati l’assetto dirigenziale e l’impronta, con un nuovo direttore: **Marco Bronzi**, violinista e docente (classe 1969, nato a Parma). Ha iniziato la sua carriera musicale nella Scuola di musica di Fiesole e alla Rubin Academy of Music di Tel Aviv, per suonare poi in orchestre sinfoniche, ad esempio nella Filarmonica Toscanini. In seguito si è specializzato nella musica da camera, anche come direttore artistico, e insegnando violino al Conservatorio di Bolzano prima di venire eletto direttore dal corpo docenti a fine 2023.

Quanto incide questa onorificenza sul lavoro di chi si occupa di musica in città?

Per ora Bolzano è una delle tre città italiane designata alla musica (assieme a Bologna e Pesaro); le altre 13 città creative italiane UNESCO lo sono per i loro meriti nel campo dell’artigianato, della gastronomia, del cinema, del design e della letteratura. I risultati li percepiremo fra qualche anno, per ora c’è un gran fervore nell’individuare progetti e coinvolgere persone ed enti nella rete che si fa sempre più fitta, oltre ai luoghi dedicati a fare musica che aumentano. Le parole chiave della candidatura sono state inclusione, partecipazione e innovazione. Certo che in tutto questo i giovani e gli studenti di musica giocano un ruolo determinante. Il contatto fra il Mediterraneo e



la Mitteleuropa è strategico e qui a Bolzano noi fungiamo da perno.

E per il Conservatorio Monteverdi?

Le nostre iniziative andranno sempre più verso un'apertura alla città: noi siamo il salotto musicale di Bolzano. E l'entrata del Conservatorio finalmente si sposta riprendendosi gli spazi storici, con il portone d'ingresso in piazza Domenicani, passando per il chiostro medievale del monastero attiguo, almeno per gli addetti ai lavori, gli studenti e i visitatori autorizzati. L'Azienda di Soggiorno manterrà comunque le visite guidate. Il chiostro diverrà il palcoscenico della bella stagione per la rassegna "Monteverdi in Concert" che unisce i nostri migliori studenti ai loro professori.

IL CONSERVATORIO CLAUDIO MONTEVERDI DI BOLZANO

Prestigioso Istituto superiore di studi musicali fondato nel 1855. Ha sede nell'ex convento dei Frati Domenicani presso l'omonima piazza in pieno centro storico.

Da non perdere: il suo chiostro. Ad oggi ha un corpo docente di 70 musicisti e 450 studenti; il percorso è bilingue: italiano e tedesco.

È stato avviato un progetto pilota a livello nazionale, che ispirandosi al modello delle istituzioni di alta formazione musicale europee prevede l'annessione del Conservatorio Monteverdi alla Libera Università di Bolzano come sua Facoltà di musica dedicata alle arti performative.

È anche sede dell'influente Concorso pianistico internazionale Ferruccio Busoni, promosso dal pianista Arturo Benedetti Michelangeli, allora docente del Conservatorio, e da Cesare Nordio, all'epoca suo direttore.

Per imparare a conoscere questa istituzione cittadina:

<https://cons.bz.it>
e gli appuntamenti
"Monteverdi in concert"



Vogliamo dare visibilità a entrambe le eccellenze del nostro istituto, e vogliamo farlo riprendendo l'idea di partenza della musica strumentale che nasce in Italia, nel Veneto nel Sei-Settecento con Vivaldi, Corelli e Albinoni. Si parte dall'arte come alto artigianato nelle botteghe: il grande compositore-musicista suonava con i propri allievi. Il fare musica insieme – lavoro e studio - diventò un servizio al pubblico solo in un secondo momento. Inoltre, abbiamo i nostri concerti finali in occasione delle lauree, occasioni fantastiche per venire a trovarci scoprendo un mondo bellissimo altrimenti nascosto, con protagonisti da tutto il mondo. Ci sarà a breve un cartellone dedicato.

Quali sono le curiosità poco conosciute del Conservatorio bolzanino?

Di solito in molti conoscono le nostre collaborazioni con il Concorso Busoni, l'Accademia Mahler, le lezioni

e le masterclass che si svolgono qui. Ma pochi sanno che abbiamo un patrimonio di pianoforti forse unico in Italia, se si esclude Milano. In quasi ogni aula ce n'è uno a coda a disposizione degli studenti, strumenti di grandissimo valore. Abbiamo anche strumenti storici, clavicembali, tutta la cronologia dell'evoluzione dello strumento a tastiera – una sessantina in tutto. È uno dei motivi per cui l'importante restauro dell'edificio a quattro piani ritarda, lo faremo a lotti partendo dal 2025.

Cosa bolle in pentola per i prossimi mesi o anni?

Una delle mie idee è di puntare sulla creatività musicale come opportunità di crescita personale e di farlo come fattore di sviluppo per la comunità. Ciò vuol dire portare la musica fuori, irradiarsi verso le periferie, organizzare laboratori – coinvolgere giovani e persone con disagi sociali, pensare al fenomeno



delle migrazioni, ai ragazzi in attesa di riconoscimento di soggiorno o asilo. La musica ha sempre avuto una funzione di aggregazione oltre che di intrattenimento, anche nell'antichità. Cosa c'è di più formativo che il fare musica insieme?
(ar)

GLI APPUNTAMENTI ESTIVI 2024

BOLZANO FESTIVAL BOZEN

da fine luglio
ai primi di settembre

www.bolzanofestivalbozen.eu

con i concerti delle *orchestre giovanili EUYO e Gustav Mahler* (vedi da p. 32 in poi),
il *Concorso Pianistico Internazionale Busoni*,
le masterclass dell'*Accademia Gustav Mahler* e
i concerti di musica barocca di *Antiqua*, ma anche
con *Musica in Cortile*: concerti all'aperto da parte
di piccoli ensemble del Conservatorio di Bolzano
negli spazi comuni dei condomini

KLANGFESTEMUSICALI

a Castel Roncolo da fine giugno a metà luglio

www.klangfeste.org

SÜDTIROL JAZZFESTIVAL ALTO ADIGE

28.6.-7.7.2024

www.suedtiroljazzfestival.com

Concerti di musica classica
**DELL'ORCHESTRA HAYDN
DI BOLZANO E TRENTO** e dei suoi solisti,
tutto l'anno

www.haydn.it

DER DIREKTOR DES KONSERVATORIUMS BOZEN UND DIE MUSIK ALS KITT UND INSPIRATIONSQUELLE.

Während Bozen vor einigen Monaten mit dem prestigeträchtigen Titel „UNESCO Creative City of Music“ ausgezeichnet wurde, erfährt das Bozner Konservatorium eine Veränderung in Führung und Profil mit einem neuen Direktor: **Marco Bronzi** (auf S. 31 im Bild), Violinist und Professor (geboren 1969 in Parma). Er begann seine musikalische Laufbahn an der Musikschule von Fiesole und an der Rubin Academy of Music in Tel Aviv und spielte später in der Filarmonica Toscanini. Heute macht er vorwiegend Kammermusik, als Musiker und künstlerischer Leiter, und er unterrichtet Geige am Bozner Konservatorium.

Wie wichtig ist diese Auszeichnung?

Bozen ist eine von drei italienischen Städten, die für ihre musikalische Erfahrung ausgezeichnet wurden (zusammen mit Bologna und Pesaro); die anderen 13 italienischen UNESCO-Kreativstädte sind für ihre Verdienste in den Bereichen Handwerk, Gastronomie, Film, Design und Literatur geehrt worden. Derzeit wird mit großem Eifer an der Ermittlung von Projekten und der Einbindung von Personen und Organisationen in das immer dichter werdende Musik-Netz gearbeitet. Der Kontakt zwischen dem Mittelmeerraum und Mitteleuropa ist von strategischer Bedeutung, und wir hier in Bozen sind der Dreh- und Angelpunkt.

Was ist mit dem Konservatorium?

Unsere Initiativen öffnen sich mehr und mehr der Stadt: Wir sind ihr musikalisches Wohnzimmer. Der mittelalterliche Kreuzgang wird im Sommer zur Bühne für die Reihe „Monteverdi in Concert“, bei der unsere besten Student:innen und ihre Lehrkräfte zusammenkommen. Wir wollen an den Ausgangspunkt der Instrumentalmusik anknüpfen, die im Italien des 17. und 18. Jahrhundert mit Vivaldi, Corelli und Albinoni entstanden ist. Dabei gehen wir von der Kunst als Kunstfertigkeit in den handwerklichen Botteghe aus, als die großen Komponisten-Musiker mit ihren Lehrlingen spielten. Und wir öffnen unsere Abschlusskonzerte bei den Graduierungen dem Publikum.

Was ist für die kommende Zeit geplant?

Ich möchte die musikalische Kreativität als Chance für persönliches Wachstum und als Faktor für die Entwicklung der urbanen Gemeinschaft nutzen. Wir müssen in die Peripherie ausstrahlen, Workshops organisieren - unter Einbeziehung von Jugendlichen



MUSIKSOMMER 2024



Bolzano Festival Bozen

von Ende Juli bis Anfang September

www.bolzanofestivalbozen.eu

mit Konzerten des *EUYO* und des *Gustav-Mahler-Jugendorchesters* (siehe S. 32ff), dem internationalen *Klavierwettbewerb Busoni*, Meisterkursen der *Gustav-Mahler-Akademie* und Barockmusik *Antiqua* sowie *Musik im Hof*: Open-Air-Konzerte von kleinen Ensembles des Bozner Konservatoriums in den Innenhöfen von Wohnhäusern

KlangFESTE auf Schloss Runkelstein
von Ende Juni bis Mitte Juli

www.klangfeste.org

Südtirol Jazzfestival Südtirol 28.6.-7.7.2024

www.suedtiroljazzfestival.com

Klassische Konzerte des **Haydn-Orchesters**
Bozen und Trient das ganze Jahr über

www.haydn.it

und sozial Benachteiligten, auch Migrant:innen in der Warteschleife vor der Anerkennung ihres Aufenthalts- oder Asyl-Status. Was könnte prägender sein, als gemeinsam Musik zu machen?

Das Bozner Konservatorium Claudio Monteverdi, renommierte Hochschule für Musik, gegründet 1855:

<https://cons.bz.it>



EN / UNESCO CITY OF MUSIC

MUSIC THAT BINDS US TOGETHER: THE DIRECTOR OF THE BOLZANO CONSERVATORY.

Just a few months ago, Bolzano was awarded the prestigious title of UNESCO City of Music; and today, the Bolzano Conservatory is undergoing a change in profile and leadership, under its new director, **Marco Bronzi**. A violinist and professor (born in Parma, 1969), Bronzi's musical career began at the School of Music at Fiesole and then the Tel Aviv Academy of Music. Afterwards, he went on to play in the Filarmonica Toscanini and today his focus is chamber music. A musician and artistic director, he also teaches violin at the Bolzano Conservatory.

How important is this UNESCO award?

Bolzano - along with Bologna and Pesaro - is one of the three Italian cities formally recognised for their culture of music. At the same time, another thirteen Italian cities have been honoured with the titles of *UNESCO Creative Cities*, for their contributions to the fields of crafts, gastronomy, film, design and literature. Great efforts are currently underway to identify worthy projects and involve people and organisations in the increasingly rich music network. The contact between the Mediterranean region and Central Europe is of strategic importance, and we here in Bolzano are at the centre of it.

What role does the Bolzano Conservatory play?

We are Bolzano's musical living room and we're opening up to our city more and more with every new initiative. Summer sees our teachers and their best students bringing people together in the medieval Dominican cloister, with our Monteverdi in Concert season. We follow Italian musical development from the 17th and 18th centuries, with the instrumental music of Vivaldi, Corelli and Albinoni. In doing so, we're following the grand tradition of the artistic botte-

gas, where the great maestros and composer-musicians played together with their apprentices. Our graduation concerts also welcome the public.

So what's planned for the coming season?

Through the medium of musical creativity, I want to contribute to urban community development and personal growth. We need to reach out to the periphery and organise workshops for young people and the socially disadvantaged, including migrants whose residency or asylum status is not yet settled. What could be more transformative than making music together?

Claudio Monteverdi Conservatory, Bolzano is a world-renowned music school founded in 1855. See

<https://cons.bz.it>

SUMMER MUSIC 2024

Bolzano Festival Bozen: Concerts by the EUYO and the *Gustav Mahler Youth Orchestra* (see p. 32), the *Busoni International Piano Competition*, masterclasses by the *Gustav Mahler Academy* and Baroque Music *Antiqua*. Then, *Music in the Courtyards* offers open-air concerts with small ensembles from the Bolzano Conservatory, in the courtyards of residential buildings. From the end of July to the beginning of September.

Details:

www.bolzanofestivalbozen.eu

KlangFESTE: At Runkelstein Castle, from the end of June to mid-July

www.klangfeste.org

South Tyrol Jazz Festival Alto Adige: From 28th June – 7th July 2024. See:

www.suedtiroljazzfestival.com

Classical concerts by the **Haydn Orchestra of Bolzano and Trento** throughout the year.

For more info:

www.haydn.it

MUSIK² & JUGEND

Im Rahmen von *Bolzano Festival Bozen* gastieren und üben zwei der renommiertesten Jugendorchester der Welt in der Landeshauptstadt, von Ende Juli bis Anfang September: das European Union Youth Orchestra (EUYO) und das Gustav Mahler Jugendorchester, beide von Claudio Abbado gegründet und mit Sitz in Bozen. Hochbegabung wird auch beim Internationalen Busoni Klavierwettbewerb und beim Südtirol Jazzfestival honoriert. Die Sommermonate sind die Konzertsaison par excellence in Bozen, gern auch im Freien.

MUSICA² & GIOVENTÙ

Nell'ambito del *Bolzano Festival Bozen*, da fine luglio a inizio settembre si esibiranno e proveranno nel capoluogo due delle orchestre giovanili più rinomate al mondo: la European Union Youth Orchestra (EUYO) e la Gustav Mahler Jugendorchester, entrambe fondate da Claudio Abbado e con sede a Bolzano. I grandi talenti vengono premiati anche durante il Concorso Pianistico Internazionale Busoni e al Festival Jazz dell'Alto Adige. L'estate è la stagione concertistica per eccellenza a Bolzano, con concerti spesso all'aperto.

MUSIC² & YOUTH

As part of *Bolzano Festival Bozen*, two of the world's most renowned youth orchestras - the European Union Youth Orchestra (EUYO) and the Gustav Mahler Jugendorchester - will be rehearsing and performing in the city, from the end of July to the beginning of September. Both were founded by Claudio Abbado and are based in Bolzano. Then, the Busoni International Piano Competition and the South Tyrol Jazz Festival Alto Adige will see many a great talent. Summer is unquestionably the concert season par *excellence* in Bolzano, with many events held outdoors.





Wenn der Jazz den Ton angibt, werden Bozen und sein Umland zur Open-Air-Bühne. Mit außergewöhnlichen Spielstätten, jungen Jazzgrößen und einer großen Ladung positiver Energie sorgt das *Südtirol Jazzfestival Alto Adige* seit über 30 Jahren für Hörerlebnisse vom Feinsten.

Quando il jazz la fa da padrone, Bolzano e i suoi dintorni si trasformano in un palcoscenico a cielo aperto. Grazie a location straordinarie, a giovani promesse e grandi nomi del panorama contemporaneo, il *Südtirol Jazz Festival Alto Adige* offre le migliori esperienze di ascolto da oltre 30 anni.

When jazz is in full swing, Bolzano and its surroundings are transformed into a grand open-air venue, in extraordinary locations with young jazz greats full of explosive energy. The *South Tyrol Jazz Festival Alto Adige* has been offering the best listening experiences for over 30 years.



Die Klassische Musik ist die Königin des Bozner Sommers. Mit dem EUYO konzertieren Leidenschaft und Können: ein Symbol für Einigkeit und Grenzüberschreitung.

La musica classica è la regina dell'Estate bolzanina. L'Orchestra Giovanile EUYO si esibisce con passione e bravura: un simbolo di unità e di superamento dei confini.

Classical music reigns supreme in the Bolzano Summer. The EUYO Youth Orchestra performs with passion and skill and remains a symbol of unity and removing borders.



Heute unterrichten im Bozner Konservatorium an die 70 Profis (hier die Bozner Opernsängerin Sabina von Walther). Die Ausbildung ist international ausgerichtet und lockt junge Talente aus allen Kontinenten an.

Circa 70 musicisti professionisti insegnano al Conservatorio di Bolzano (qui la cantante lirica bolzanina Sabina von Walther). Il livello internazionale attira giovani talenti da tutti i continenti.

Around seventy professional musicians teach at the Bolzano Conservatory (including opera singer Sabina von Walther). This world-class institution attracts young talent from every continent.



Zusammen im Namen der Musik: Das Format „Musik im Hof“ lockt mit kleinen Ensembles des Bozner Musikkonservatoriums in die Zwischenräume und Innenhöfe der Stadt, mit kurzen Konzerten unter freiem Himmel.

Ritrovarsi all'insegna della musica: torna il format *Musica in Cortile* con piccoli ensemble del Conservatorio di Bolzano che si mettono al servizio della città proponendo brevi concerti all'aria aperta, negli spazi comuni dei condomini.

Musica in Cortile: music in the courtyards is back! Small ensembles from the Bolzano Conservatory put themselves at the service of the city by offering short, open-air concerts in the communal spaces between apartment blocks.



Am 65. Busoni Wettbewerb (Finale im August-September 2025) nehmen 100 junge Pianist:innen teil (im Bild ein Finalist vom Vorjahr), die gerade anhand von Videoeinsendungen ausgewählt werden. Im kommenden November treten sie im *Glocal Piano Project* auf:

www.busoni-mahler.eu

100 giovani pianisti (un finalista della scorsa edizione) partecipano al 65° Concorso Busoni (finale nell'agosto-settembre 2025) e stanno per essere selezionati sulla base di video inviati. Si esibiranno nel *Glocal Piano Project* il prossimo novembre:

www.busoni-mahler.eu

100 young pianists (a finalist from the previous edition) take part in the 65th Busoni Competition, selected on the basis of video submissions, with finals in August-September 2025. They will perform in the *Glocal Piano Project* in November:

www.busoni-mahler.eu

TANZ BOZEN 2024 BOLZANO DANZA FESTIVAL

BOLZANO | BOZEN_12/27.07



HADN

TICKET & INFOS
T +39 0471 053800
BOLZANODANZA.IT

DISCOVER
THE PROGRAMME

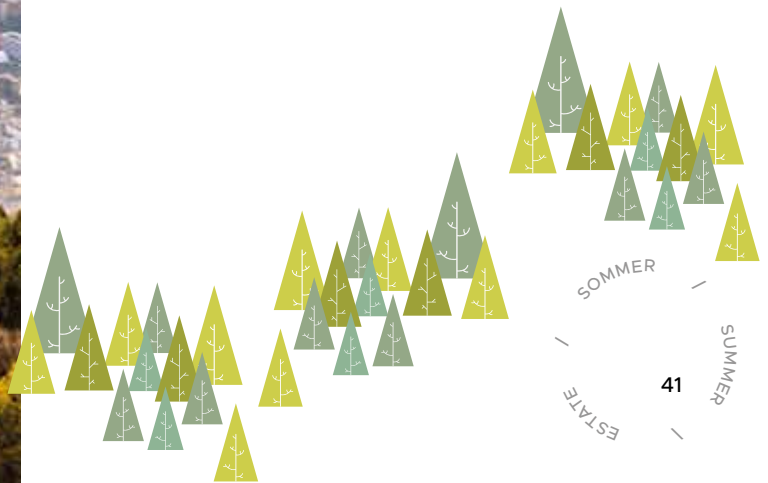


NOSTALGY

COLLE CALLING!

For bird's eye views of the Bolzano valley basin and fresh alpine air, take to the hills on the world's very first cable car line.

EN / In only a few minutes' walk or bus ride from the city, you can be up the mountain. This is not only thanks to our excellent public transport policies, but also our fortune with Bolzano's location. Summer temperatures here can easily exceed 30° C, and for when they do, there are plenty of ways to escape the heat and still make the most of your leisure time. You can dive into the cool waters of our leisure pools, lakes or ponds, or throw your walking boots on and head to the higher wide-open spaces, or into the forests and the welcome shade they generously provide. Even the ancients knew this. The concept of the summer resort arose here in the mid-17th century and for Bolzano folk, a summer residence on the mountain was always a top priority. This was when Bolzano was living its heyday as a trading town, thanks to the privilege of the mercantile magistrate. The Bolzano families who could afford it spent the hotter weeks on the Ritten or, closer to home, Colle: which at 1,100 to 1,200 m above sea level, is the highest district in the Bolzano municipality. In days gone by, especially women and children from the middle classes would pass the long school holidays on these heights, which led to the growth of a working and a holiday village on the Colle heights with elegant villas on one side, farms on the other. The two hamlets are still easily recognisable in the cultural landscape today, with *Belle Époque* architecture near the small Maria Himmelfahrt church, then predominantly rustic farm buildings near the cable car mountain station. On the subject of cable cars, few realise that Colle had the world's first passenger cable car in history and it is indeed a South Tyrolean invention.





The name of Colle in German is *Kohlern*, and it originally referred to a charcoal-burning settlement on this hilltop above Bolzano. With its abundant woodlands, the charcoal produced here in pre-modern times was for the needs of the town below. Later, during the Second World War, Colle became a key Nazi anti-aircraft position in the Nazi *Operationszone Alpenvorland* (1943-45), fending off the attacks by the Allied bomber squadrons to prevent them from flying over the Alps to Germany. Evidence of this is all around Colle, in the remains of the gun crew barracks or in the forest, along with information boards explaining what you see.

THE COLLE CABLE CAR

Operating since 1908, it's the oldest passenger cable car line in the world and offers a journey back in time.

It was built by one of South Tyrol's pioneers of the technology, the Bolzano innkeeper Josef Staffler, who had sensed the lucrative opportunities for tourism this form of transport might offer. However, it is Luis Zuegg from Lana - another South Tyrolean entrepreneur - who is considered the father of the cable car industry. Zuegg first built a cable car from Merano to Hafing to deliver timber to the valley, only opening it up for passenger transport a few years after Staffler.

Today, Colle boasts a fully-modern cable car; although at the valley and mountain stations you can still see remnants from the early days of cable car construction and learn more about this technical masterpiece. There is even a replica of the early 20th century original cable car cabin on display at the Colle mountain station.

The cable car runs from the valley floor - in the north-east of Bolzano - from 265 m to 1,120 m above sea level in a few short minutes. Even if you only have a few hours to spare, a cooling excursion there is well worth it.

The valley station can be reached by bus no. 1, 6 and 9 from Bolzano train station, or on Sundays and public holidays, by bus no. 14 from Piazza Walther.

Timetables:

www.suedtirolmobil.info

(app and desktop).

The Colle cable car is part of the South Tyrol Transport Association and can be used with the Südtirol Pass or the Mobilcard. Children under the age of 6 travel for free, mountain bikes can be transported (price: €4).

www.kohlererbahn.it

Today, the idyllic, dreamy atmosphere has long replaced the air of upper-class sophistication, lending the village peace and a soothing serenity. This is aided in some way by its decades-long designation as a



nature reserve. Nestled amidst the flowering meadows, families will find a children's playground, play area and petting zoo at Gasthof Schneiderwiesen. Although anyone and everyone can look forward to a picnic in the countryside, you can also have a light snack at Gasthof Klaus or a gourmet meal at the elegant Hotel Kohlern. All of this awaits on a one-and-a-half-hour hike. Colle is also home to the Uhlhof municipal training centre and a Waldorf school.

Even those travelling with small children, pushchairs and the like will find leisurely walks through dense mixed woodland and to open vantage points with views of the Bolzano valley basin, e.g. on the path to the picturesque *Herrenkohlern* part of Colle. For the less encumbered or more adventurous, there are also medium-difficulty and challenging circular hikes along parts of the E5 European long-distance hiking trail and even mountain bike trails that start at the Colle mountain station.

(ar/pb)

Stations of the Colle summer retreat
Kohlern Hotel & Inn:

www.kohlern.com

Gasthof Bad St. Isidor:

www.badstisidor.it

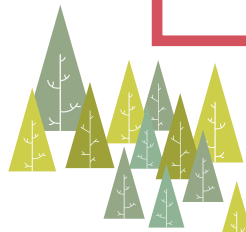
(25 minutes' walk in the forest below
the mountain station)

Gasthof Klaus with guest garden:

www.gasthof-klaus.com

Schneiderwiesen:

<https://schneiderwiesen.it>



DE / KOHLERN RUFT

DEN BOZNER TALKESSEL AUS DER VOGELPERSPEKTIVE BETRACHTEN UND FRISCHLUFT GENIEßEN AN EINEM VERTRÄUMTEN RÜCKZUGSORT.

In wenigen Minuten zu Fuß oder mit dem Bus hinaus aus der Stadt und hoch hinauf. Das ist nicht nur das Ziel der lokalen Mobilitätspolitik, sondern auch das Glück von Bozens Lage. Wenn die Temperaturen die 30°C überschreiten, ist die Freizeitplanung recht einfach: eintauchen ins kühle Nass eines Freizeitbads, Sees, Weihers, oder aber Wanderschuhe anziehen und die Berghöhe suchen - zum Beispiel in den schattigen Wäldern Kohlerns mit seinen Belle Époque-Villen auf Herrnkohlern und seiner Höfekultur auf Bauernkohlern. In der idyllisch wirkenden Ortschaft verleiht eine Patina der Verträumtheit und des gar nicht mehr so mondänen Rückzugs dem Ort Ruhe und Gelassenheit. Seit mehreren Jahrzehnten ist dieser Bozner Hausberg ein Landschaftsschutzgebiet. In blühenden Wiesen eingebettet, können sich Familien auf ihrer eineinhalbstündigen Wanderung auf Kinderspielplatz, Spielwiese und Streichelzoo beim Gasthof Schneiderwiesen freuen, aufs Picknicken im Grünen oder auf eine Marende im Gasthof Klaus oder ein Essen im Nobelhotel Kohlern. Auch wer mit kleinen Kindern, Kinderwägen & Co. unterwegs ist, findet hier gemütliche Wanderungen durch dichten Mischwald und zu lichten Aussichtspunkten mit Blick auf den Talkessel. Aber auch mittelschwere und anspruchsvolle Rundwanderungen über Teile des Europäischen Fernwanderweg E5 und selbst Mountainbike-Trails starten an der Bergstation Kohlern.

Auf den Berg hinauf mit der ältesten Personenseilbahn der Welt

Eine Zeitreise in die Vergangenheit bietet die älteste Personenschwebbahn der Welt. 1908 in Betrieb gegangen, war sie von einem der Südtiroler Pioniere der Technik erbaut worden, vom Bozner Gastwirt Josef Staffler, der mit dieser Art der Fortbewegung lukrative Chancen für den Tourismus witterte. Eine Kopie der originalen Seilbahnkabine wird bei der Bergstation ausgestellt.

Die Bahn führt vom Talboden im Nordosten Bozens am Kampennerweg in wenigen Minuten von 265 m ü. S. bis auf 1.120 m. Selbst wer nur wenige Stunden Zeit hat, sollte einen kühlen Ausflug einplanen.

Man erreicht die Talstation mit dem Bus Nr. 1, 6 und 9 vom Bozner Bahnhof, an Sonn- und Feiertagen mit dem Bus 14 ab dem Waltherplatz. Kinder unter 6 Jahren fahren gratis, Mountainbikes können mitgeführt werden (4 €).

www.kohlererbahn.it



STATIONEN DER KOHLERER SOMMERFRISCHE

Hotel und Gasthof Kohlern:

www.kohlern.com

Gasthof Bad St. Isidor:

www.badstisidor.it

(25 Gehminuten unterhalb der Bergstation im Wald)
Gasthof Klaus mit Gastgarten:

www.gasthof-klaus.com

Schneiderwiesen:

<https://schneiderwiesen.it>





contadina sul Colle di Villa. In questo villaggio di montagna, un'atmosfera di sogno conferisce al luogo un senso di calma e serenità. La montagna locale di Bolzano è da decenni una riserva naturale. Immerse in prati fioriti, le famiglie possono aspettarsi un grande parco giochi naturale per bimbi, un'area giochi vera e propria e un piccolo zoo di animali domestici al Gasthof Schneiderwiesen. Chi preferisce, sceglie di fare un picnic nel verde o di fermarsi a prendere una birra o una bibita fresca al Gasthof Klaus oppure si ferma per una cena nell'elegante Albergo Colle dopo un'escursione o un'immersione nella natura. Anche chi viaggia con bambini, passeggini & co. troverà comodi sentieri pianeggianti attraverso un fitto bosco misto e verso punti panoramici con vista mozzafiato. Ma ci sono anche escursioni circolari moderatamente difficili e impegnative lungo parti del sentiero escursionistico europeo E5 e persino percorsi per mountain bike che partono dal Colle.

In montagna con la funivia più antica del mondo

La funivia per passeggeri più antica del mondo offre un viaggio nel tempo. Entrata in funzione nel 1908, fu costruita da uno dei pionieri locali di questa tecnologia, l'oste bolzanino Josef Staffler, il quale intuì le opportunità economiche che questa forma di trasporto aveva da offrire. Una copia della cabina originale è esposta alla stazione a monte.

La funivia parte dal fondovalle a nord-est di Bolzano, passando in pochi minuti dai 265 metri in valle ai 1.120 metri a monte. Anche se avete a disposizione solo poche ore, vi consigliamo di programmare un'escursione.

La stazione a valle è raggiungibile con gli autobus n. 1, 6 e 9 dalla stazione ferroviaria di Bolzano e, la domenica e nei giorni festivi, con l'autobus n. 14 da piazza Walther. I bambini sotto i 6 anni viaggiano gratis; possono essere trasportate le mountain bike (4 euro).

IT / RIFUGIARSI IN ALTO

UNA VISTA A VOLO D'UCCELLO SULLA CONCA DI BOLZANO E ARIA FRESCA IN UN'OASI MONTANA DA SOGNO, SUL COLLE DI BOLZANO.

Bastano pochi minuti a piedi o in autobus per uscire dalla città e salire in cima alla montagna che sorge proprio dietro alla stazione ferroviaria... la fortuna della posizione di Bolzano. Quando le temperature superano i 30°C, pianificare il proprio tempo libero è piuttosto semplice: o ci si immerge nelle fresche acque del Lido bolzanino, di un lago vicino (Caldaro, Monticolo, Lago di Fiè o di Costalovara), oppure si indossano gli scarponi da trekking e si va alla ricerca delle alture, ad esempio nei boschi ombrosi del Colle con le sue ville Belle Époque sul Colle dei Signori e la sua tradizione

www.kohlererbahn.it

TAPPE SUL COLLE

Albergo e ristorante Colle:

www.kohlern.com

Albergo e ristorante Bad St. Isidor:

www.badstisidor.it

(a 25 minuti a piedi dalla stazione a monte, scendendo)

Albergo Klaus al Colle con grande giardino:

www.gasthof-klaus.com

Albergo Schneiderwiesen:

<https://schneiderwiesen.it>

Ricetta

Il sole nel piatto



Uovo liquido su grano saraceno con purè di prezzemolo,
crescione di fiume e formaggio di malga

**Ricetta di Mattia Veronese, chef del bar bistro Corte,
Palais Campofranco a Bolzano**

Un locale moderno e molto accogliente per colazioni, aperitivi lunghi, dopocena e per pranzi con un tocco speciale, specialmente se serviti all'aperto, in cortile o sul terrazzo al primo piano. Aperto dall'autunno del 2021, Corte è gestito dai fratelli Marchesini, noti ristoratori bolzanini da quattro generazioni. Come chef hanno scelto il giovane cuoco Mattia Veronese (*1987), nato a Laives presso Bolzano e formatosi in regione prima di partire per la sua prima esperienza da commis, un'avventura svoltasi in Australia per un anno. Una volta tornato, le tappe in cucina sono state numerose: da Jesolo a Bolzano, passando per molti locali stellati Michelin, a Venezia, Cavalese, Avelengo, Selva Gardena, Frangarto e Lana, prima di rimboccarsi le maniche e decidere di partire da zero in una cucina ancora tutta da pianificare, sia come struttura che come filosofia e gestione.

www.cortebz.it



15 ©





Ingredienti per 4 persone

Per il purè di prezzemolo

- 500 g patate
- 250 g latte
- 50 g burro
- 1 mazzo di prezzemolo
 - q.b. sale

Per l'uovo liquido

- 4 uova
- 1 l acqua
- q.b. sale
- q.b. aceto

Per completare il piatto

- 150 g grano saraceno precedentemente cotto in acqua e sale
- 50 g crescione di fiume
- 40 g formaggio di malga semistagionato grattugiato
- q.b. olio extravergine d'oliva

Preparazione

Purè di prezzemolo:

Cuocere le patate in abbondante acqua salata, nel frattempo sfogliare il prezzemolo e sbollentarlo in acqua per un minuto, raffreddarlo immediatamente in acqua e ghiaccio. Una volta raffreddato, il prezzemolo va frullato con 50 grammi di latte aiutandosi con un frullatore a immersione. Quando le patate saranno cotte, pelare e schiacciarle da calde con uno schiacciapatate. Una volta schiacciate, unirvi il prezzemolo frullato e i restanti ingredienti all'interno di una casseruola mescolando con una leccapentole finché non risulta un composto omogeneo.





Uovo liquido

Riempire un tegame capiente con acqua lasciando 4-5 cm dal bordo.
Accendere il fuoco in maniera moderata, versare l'aceto di vino e il sale.
Quando il sale sarà sciolto e l'acqua inizierà a sobbollire, con un cucchiaino, si inizia a mescolare sempre nello stesso verso per creare un vortice nell'acqua.
Romperci un uovo in una ciotola e versarli, velocemente uno dopo l'altro, al centro del vortice. Lasciate cuocere per 3 minuti senza mescolare o muoverli.
Potete anche cuocerli uno dopo l'altro, la sfida è servirli caldi. Trascorso il tempo di cottura, con una schiumarola, scolare l'uovo dall'acqua.

Impiattamento

Porre al centro di una fondina un cucchiaino di purè stendendolo bene. Sempre al centro del piatto sopra il purè riempire un coppapasta di medie dimensioni con il grano saraceno tiepido condito con un filo d'olio, porvi sopra l'uovo appena cotto. Intorno al grano saraceno sistemare il crescione e mettere il formaggio, che si scioglierà con il calore, sopra l'uovo. Completare il piatto con un filo d'olio.

Buon appetito!



Rezept

Die Sonne im Teller

Flüssiges Ei auf Buchweizen mit Petersilienpüree, Flusskresse und Bergkäse

von **Mattia Veronese, Chefkoch im Bar-Bistro Corte,**
Palais Campofranco in Bozen



Zutaten für 4 Personen

Für das Petersilienpüree

- 500 g Kartoffeln
- 250 g Milch
- 50 g Butter
- 1 Bund Petersilie
- Salz nach Belieben

Für das flüssige Ei

- 4 Eier
- 1 l Wasser
- Salz nach Geschmack
- Essig nach Geschmack

Auf dem Teller

- 150 g Buchweizen, zuvor in Salzwasser gekocht
- 50 g Flusskresse
- 40 g halbgereiften Bergkäse, gerieben
- Natives Olivenöl zum Abschmecken

Zubereitung

Petersilienpüree: Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser kochen, in der Zwischenzeit die Petersilieblätter eine Minute lang in Wasser blanchieren, sofort in Wasser und Eis abkühlen. Die Petersilie mit 50 g Milch mit einem Stabmixer pürieren. Wenn die Kartoffeln gar sind, pellen und noch heiß mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die pürierte Petersilie dazugeben und mit einem Pürierstab rühren, bis die Masse glatt ist.

Flüssiges Ei: Einen großen Topf mit Wasser füllen, dabei einen Rand von 4-5 cm frei lassen. Bei mäßiger Hitze, Weinessig und Salz hinzufügen. Wenn sich das Salz aufgelöst hat und das Wasser zu leicht köcheln beginnt, mit einem Löffel in eine Richtung rühren, um einen Strudel im Wasser zu erzeugen. Ein Ei in einer Schüssel aufschlagen und schnell nacheinander die Eier in die Mitte des Strudels gießen. Lassen Sie sie 3 Minuten lang kochen, ohne sie umzurühren oder zu bewegen. Sie können die Eier auch nacheinander kochen, die Herausforderung besteht dann darin, sie gleichzeitig heiß zu servieren. Nach Ablauf der Kochzeit das Ei mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen.

Vervollständigen: Einen Esslöffel Püree in die Mitte eines Tellers geben und etwas verstreichen. In der Mitte, auf dem Püree, eine kleine Form/Schüssel mit dem lauwarmen, mit etwas Öl gewürzten Buchweizen füllen und das frisch gekochte Ei darauf legen. Richten Sie die Brunnenkresse um den Buchweizen herum wie um ein Nest an und legen Sie den geriebenen Käse auf das Ei. Das Gericht mit einem Spritzer Öl abrunden.

Guten Appetit!



15 ©

CHIESA DEI SACRAMENTINI

Capolavoro di simbologia eucaristica: gli Asburgo a Bolzano.

IT / **L'**esempio bolzanino dell'ultima costruzione di epoca asburgica si nota girovagando per le vie secondarie del centro, da via Cassa di Risparmio con le sue bellissime facciate o da via della Roggia, perdendosi nelle sue vetrinette, quasi galleggiando nelle parole di una poesia.



15 ©

Ci avviamo verso la chiesa assieme a **Giovanni Novello**, curatore bolzanino ed esperto di arte sacra: "La chiesa viene eretta tra il 1897 e il 1899 in una zona di nuova espansione voluta dal sindaco Julius Perathoner (1895-1922) e edificata con l'aiuto della Cassa di Risparmio per dare casa

agli ormai numerosi bolzanini di nuova residenza (*Neustadt*). Sul terreno venduto a una cifra simbolica dalla pia famiglia von Zallinger-Stillendorf ai frati sacramentini, si decide di creare il primo centro di adorazione eucaristica in un'area di lingua tedesca – con l'aiuto dell'Impero. La Congregazione dei Padri del Santissimo Sacramento (S.S.S.) è un ordine della metà dell'Ottocento, fondato da un religioso francese (Pier Giuliano Eymard), un ordine che si incentra sulla spiritualità delle masse proletarie per contrastare il fermento di protesta. In questo, la Chiesa si allea alle preoccupazioni del potere politico che vede queste masse come facile preda dei socialismi. Vengono dalla Svizzera a Bolzano i primi tre padri sacramentini, per fondare la nuova basilica e il convento con noviziato. La politica, in questa fase, esercita un ruolo decisivo: infatti, la chiesa è detta anche "del Giubileo", perché viene edificata per coronare i 50 anni di regno di Francesco Giuseppe e i 100 anni della dedizione del Tirolo al Sacro Cuore contro i francesi da parte di Andreas Hofer & co. Per questo furono tante le donazioni provenienti da tutto l'Impero per pagare i

120.000 Gulden necessari alla costruzione – una cifra esorbitante per quegli anni."

La chiesa fu consacrata infine il 9 giugno 1899 per la festa del Sacro Cuore dal vescovo di Trento, presente l'erede al trono austro-ungarico Francesco Ferdinando, che verrà assassinato di lì a pochi anni nel 1914 a Sarajevo. Il Kaiser, considerato il protettore di questa chiesa (raffigurato nel mosaico absidale), venne a Bolzano a visitare la chiesa per ben due volte.

Lo stile della struttura esterna è quello dello storicismo asburgico, segnato dalla riscoperta del romanico, scelto appositamente per festeggiare l'orgoglio nazionalista dell'epoca – uno stile pulito, dalle linee forti e semplici, con la doppia torre in facciata molto bilanciata. Come progettista si scelse il giovane cecoslovacco Johann Bittner, genero dell'architetto Sebastian Altmann, esponente della Bolzano altolocata. L'edificio sacro, emblema di modernità, sfruttò al meglio le innovazioni tecnologiche dell'epoca, come la ferrovia appena nata, con il trasporto di 716 vagoni carichi di pietre in porfido provenienti da Campodazzo, Bronzolo e Sinigo, per rispettare i tempi assai brevi previsti per la realizzazione del progetto: appena un anno e mezzo! Fu anche la prima chiesa a Bolzano a essere riscaldata con un sistema di turbine a vapore e radiatori.

Gli angeli sono molto presenti nella chiesa, anche sulla facciata, come diretti intermediari tra cielo e terra. Ancora più significativi, tuttavia, sono l'ostia e il tabernacolo, intesi come simboli eucaristici e riprodotti in molti degli apparati decorativi, specialmente quelli in stile liberty realizzati dal bolzanino Ignaz Stolz. L'interno della chiesa, coerente con lo storicismo dell'esterno, ricorre a mosaici, dipinti e sculture (queste ultime di Alois Winkler) per omaggiare differenti



L'affaccio-tribuna è un privilegio del donatore bolzanino Franz von Zallinger, vedi lo stemma di famiglia: un collegamento dal salone d'onore dell'Ansitz Zallinger all'altare

stili tra cui quello paleocristiano-bizantino, il neogotico italiano, il neoromantico tedesco dei Nazareni, sino a lambire influenze più contemporanee, "secessioniste".

Miracolosamente l'edificio non subì danni durante la Seconda guerra mondiale e restò l'unica chiesa di Bolzano accessibile in centro fino al 1950, svolgendo così funzione parrocchiale mentre si riedificava il Duomo (a seguito dei massicci bombardamenti da parte degli Alleati).

(ar)



**Chiesa dei Sacramentini, via della Roggia, 6
in centro – raggiungibile a piedi,
a pochi minuti dal Museo Archeologico
dell'Alto Adige e da Castel Mareccio**



HERZ-JESU KIRCHE

Sie ist ein Meisterwerk der eucharistischen Symbologie an der Wende zum 20. Jh. und eine habsburgische Machtdemonstration. Als die Kirche 1897-1899 errichtet wurde, befand sie sich im Neustadtgebiet, für das Bürgermeister J. Perathoner verantwortlich zeichnete. Auf einem Grundstück erbaut, das die fromme Familie von Zallinger-Stillendorf für eine symbolische Summe an die Eucharistiner-Patres verkaufte, wurde sie zum ersten Zentrum ihrer Anbetung im deutschsprachigen Raum. Die Kongregation (S.S.S.) konzentrierte sich damals auf die Spiritualität der proletarischen Massen, um dem sozialen Unmut entgegenzuwirken, der sich ausgebreitet hatte. Dabei verbündete sich die Kirche mit der politischen Macht.

Ihr Stil ist neuromanisch, um den Nationalstolz der k.u.k. Monarchie zu zelebrieren, mit dem Doppelturm an der Fassade. Als Planer wurde der junge Johann Bittner gewonnen. Der Sakralbau ist ein Sinnbild der Moderne: 716 Waggons lokalen Porphyrs wurden erstmals mit der Eisenbahn transportiert. Die erste Bozner Kirchenheizung wurde hier installiert, mit einem System aus Dampfturbinen.

Zentral ist die Hostie: Sie taucht als eucharistisches Symbol in allen dekorativen Elementen auf, besonders im Jugendstil von Ignaz Stolz, aber auch in den vielen Mosaiken und Malereien.

Wie durch ein Wunder blieb die Kirche im Zweiten Weltkrieg unversehrt und diente bis 1950 als Pfarrkirche, während der Dom nach massiven Bombenangriffen der Alliierten wiederaufgebaut werden musste.

Rauschertorgasse 6; wenige Gehminuten vom Südtiroler Archäologiemuseum und von Schloss Maretsch entfernt

THE CHURCH OF THE SACRED HEART OF JESUS

This turn-of-the-20th century masterpiece in Eucharistic symbology is an undeniable demonstration of Habsburg imperial power. The church was built between 1897-1899 in what was Bolzano's new town area, under the jurisdiction of Mayor Julius Perathoner. The plot of land was sold to the Congregation of the Blessed Sacrament (or "S.S.S.") for a symbolic sum by the pious von Zallinger-Stillendorf family. It became the first centre of their worship in the German-speaking world. The Congregation focused their activities on the spirituality of the proletarian masses, to counteract their social discontent. At the same time, they allied politically with the might of the Habsburg monarchy.

The church itself, with its boldly grand double towers, is a neo-Romanesque celebration of the national pride of that era. The architect was the young Johann Bittner, son-in-law of the then famous Bolzano architect Sebastian Altmann. Bittner created a symbol of modernity: for the first time the railway was used to transport the 716 wagons of porphyry for construction; and, it was the first church in Bolzano heated by steam-driven turbines.

The Eucharist is the central motif of all the decorative elements adorning the church: in the many mosaics and paintings, but especially in the Art Nouveau style of Ignaz Stolz.

Miraculously, the church escaped unscathed from the heavy Allied bombing campaigns during the Second World War and, while the cathedral was being rebuilt, it served as parish church until 1950.

**Via della Roggia, no. 6;
just a few minutes' walk from the South Tyrol
Museum of Archaeology and Castel Mareccio**

TO GO

Street Food, Takeaway, Imbiss, Zwischenmahlzeit: Kulturen-Mix mit Überraschungen in Bozen.



DE /

Grenzen überschreitende Freundschaften entstehen gelegentlich über dampfende Schüsseln oder am Würstlstand beim ersten knackigen Biss. Das Herz und die Seele eines Ortes offenbaren sich in den belebten Straßen einer Innenstadt, am besten mit Fremden quatschend. Street Food, oft unterschätzt in der kulinarischen Welt, verkörpert ein Geflecht aus Geschmacksrichtungen, Geschichten und Traditionen. Es ist definitiv mehr als nur eine bequeme Mahlzeit-Option. Meist ist es ein sinnliches Erlebnis, das Augen genauso wie Nase mit einbezieht und sogar zum Ohrenschaus werden kann, wenn Sie fremden Klängen, Gelächter und freundlichem Plaudern von Stammkund:innen und Budenbesitzern lauschen. Stellen Sie sich einmal am Bozner Samstagsmarkt neben dem Hähnchen-Mobil oder in der Schlange am Stand mit den Fischspezialitäten, dann schlendern Sie weiter in den improvisierten engen Gassen der Nascherei-Stände mit allerlei Mediterranem. Es erwartet Sie viel Bozen-Flair in wenigen Minuten, nebst beeindruckender architektonischer Kulisse und fast noch be rauschenderem Dolomiten-Blick.

Letzthin hat der Aufstieg des Kulinarischen Tourismus auch ein erneutes Interesse an Street Food (nicht zu verwechseln mit Fast Food!) geweckt, wobei Reisende angeben, authentische Erlebnisse jenseits der Grenzen von Feinschmeckerrestaurants zu suchen. Instagram & Co. haben dazu beigetragen, die Anziehungskraft der Imbiss-Kultur zu befeuern, indem fleißig fotografiert, geteilt, gelikt wird.

Knusprig, herzhaft würzig, deftig bis vegan und sogar gesund - die Palette ist in Bozen besonders bunt und kann hier nur exemplarisch skizziert werden: ob Currywurst mit Brezel oder Meraner Würstl mit Semmel am Pappeller, Fisch im Zeitungspapier, Chicken Wings mit Papierserviette, Burger-Varianten, Shushi- oder Kebab-Boxen und deren Veggie-Alternativen. Was nie fehlen darf, ist die absolut frische Zubereitung und die

Der Würstlstand der Ebner Frauen ist seit 1979 eine Institution in Bozen. Die Freude am täglichen Straßentrubel ist von Mutter Paula an Tochter Sonja weitergereicht worden. Der kleine mobile Wagen befindet sich schon früh am Morgen am Obstmarkt schräg unterm Neptunbrunnen.



1.



2.

1. KeBz gibt es seit 2019 in der Museumsstraße 12. Vier junge Freunde haben ihre Kebab-Lust zum Business gemacht, mit vielen Veggie-Varianten und frischen Salaten.

2. Auch etwas außerhalb der Altstadt, in der Nähe des Bozner Gerichts, lässt es sich bei Arias lecker schmausen: von der Pizza über Kebab und Falafel bis hin zu kurdischen Grillspezialitäten.

3. Das mediterrane Element erlebt man am besten auf dem Samstagsmarkt rund um den Siegesplatz: Hähnchen am Wohnwagen, „frittura mista“ am Fischstand oder auch bei der Bar „Pic Nic“ um die Ecke.



3.

Gastfreundschaft, der offene Umgang mit und zwischen Menschen. Bei leerem Magen, angezogen von verführerischen Düften, kommen Einheimische und Gäste am Street-Food-Stand zusammen. Sie essen und grüßen sich, tauschen sich aus, scherzen über gemeinsame Erfahrungen und verschiedene Esskulturen.

Dabei treffen alpin-nordische Traditionen auf mediterrane Vielfalt und internationale Geschmacksnuancen: In den verwinkelten Gassen der Bozner Altstadt finden sich zahlreiche Stände und Wagen, aber auch winzige Geschäfte, die eine Fülle von Köstlichkeiten

anbieten. Beginnen wir unseren Spaziergang beim Alpensushi von *Bento*, dem Sushi-Take-Away in der Weintraubengasse, und gehen gemächlich weiter zu seinem Widerspieler ganz in der Nähe, dem Spezialisten für Tiroler Burger mit dem klingenden Namen *Pims* (für „belegtes Brot“) am Maria Delago Platz. Ein Höhepunkt des Street Food-Erlebnisses in Bozen ist die Zone um den malerischen *Obstmarkt*, der täglich (außer sonntags und feiertags) von 7 bis 19 Uhr (Sa 7-13 Uhr) geöffnet ist und auch fürs Auge einiges hergibt. Hier können Besucher:innen frisches saisonales Obst und Gemüse aus der Region erstehen, aber auch lokale Delikatessen wie Speck, Käse, Brot & Co..

Die Atmosphäre ist lebhaft und einladend, mit Händlern, die stolz ihre Waren präsentieren. Ein weiterer Höhepunkt findet jeden Samstag in den Straßen rund um den Siegesplatz statt: der große *Bozner Wochenmarkt* (8-13 Uhr), der auch für die Lebensmittel-Vielfalt steht und besonders viel Südländisches zum Verkauf anbietet

siehe Shopping in Bozen
www.bolzano-bozen.it

Der Sommer ist für Street Food und alle Imbiss-Varianten To Go die geeignete Saison: Jedes Fest, jeder Kirchtag, jede Sportveranstaltung birgt neue Fingerfood-Entdeckungen, selbst die kleinen Stadtviertel-Festivals. Das nächste findet vom 27. bis 30. Juni auf dem L.-Ziller-Platz im Bozner Stadtviertel Europa-Neustift statt, ein Summer Street Food Festival mit Wägen und Trucks etwas abseits des Altstadttrubels. Am besten Ausschau halten nach diesen Sonderanlässen, die einen kulinarischen Mix aus regional und international bieten: vegan-vegetarisch, aber auch für Flexitarier:innen.
(ar)



Kohl 

HÖCHSTER APFELGENUSS

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

PIACERE DI MELA AUTENTICO

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

APPLE DELIGHTS

At almost 1.000 metres above sea level, on the Ritten near Bolzano, we produce pure natural mountain apple juices.
Apple juices such as you have never tasted before.

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

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



EN / TO GO

STREET FOOD, TAKEAWAY, SNACK BARS AND KIOSKS: A SURPRISING MIX OF CULINARY CULTURES IN BOLZANO.

Friendships are sometimes forged, crossing all borders, over a steaming bowl or that first taste at a sausage stand. Street food, often overlooked in the culinary world, brings together a network of flavours, stories and traditions and is definitely far more than just something quick to eat. It's usually a sensory experience that involves the eyes as much as the nose and can even become a feast for the ears, as you listen to the strange sounds, laughter and friendly chatter of regular customers and stall owners. Especially at the Bolzano Saturday market, you can queue for the mobile chicken rotisserie or the stall with fish specialities, followed by a stroll through the market's improvised maze to hunt out the other snack stalls with all kinds of Mediterranean delicacies. The flair of Bolzano is easily within reach, along with an impressive architectural backdrop and an even more breathtaking Dolomites panorama.

The labyrinth of alleyways that criss-cross Bolzano's historical centre host numerous stalls and carts, as well as boutique food shops offering a wealth of delicacies. We'll start at *Bento's Alpensushi*, the sushi take-away in via dei Grappoli, and continue at a leisurely pace to its nearby rival *Pims*, the specialist

for Tyrolean burgers on Piazza Maria Delago. A highlight of the street food experience in Bolzano and a feast for the eyes is the area around the picturesque *Piazza Erbe fruit market*, open daily (except Sundays and public holidays) from 7 a.m. to 7 p.m. (Sat 7 am to 1 pm). Here, visitors can buy fresh seasonal fruit and vegetables from the region, as well as local delicacies such as Speck bacon, cheese, bread and more. The atmosphere is lively and inviting, with traders proudly displaying their wares. Another highlight takes place every Saturday in the streets around Piazza Vittoria, home to *Bolzano's large weekly market* (8 am - 1 pm). This market has stands for a variety of specialist foods and offers a particularly large variety of produce from the Italian south

see Shopping in Bolzano
www.bolzano-bozen.it

Summer is of course the perfect season for street food and snacks to go: every festival and sporting event presents new finger food discoveries, even the small neighbourhood festivals. The next one will take place from 27th to 30th June in the Europa-Novacella district of Bolzano, at Piazza Ziller. Keep an eye out for these special events!



15 ©



15 ©

IT / ASSAGGIO E ASPORTO

STREET FOOD, TAKEAWAY, SNACK: UN MIX DI CULTURE CON SORPRESE CULINARIE A BOLZANO

A volte le amicizie transfrontaliere si forgiavano davanti a ciotole fumanti o al primo morso in un würostel croccante con la senape, in piedi davanti a un chiosco. Lo street food, spesso sottovalutato nel mondo culinario e confuso con il fast food, racchiude in sé una miriade di sapori, storie e tradizioni. È sicuramente più di una semplice opzione per un pasto conveniente. Di solito è un'esperienza sensoriale che coinvolge tanto gli occhi quanto l'olfatto e può persino diventare una festa per le orecchie, se ci si ferma ad ascoltare i suoni, le risate e le chiacchiere amichevoli tra i clienti abituali e i proprietari delle bancarelle e dei chioschi. Al mercato del sabato di Bolzano, accanto al banco del pollo o in coda davanti al truck con le specialità di pesce si vive la Bolzano più quotidiana e autentica. Passeggiate tra i vicoli improvvisati delle bancarelle con ogni tipo di prelibatezze: vi inebrierà l'atmosfera insieme allo scenario architettonico unico e alla fenomenale vista sulle Dolomiti.

I vicoli del centro storico di Bolzano ospitano numerose bancarelle e carretti, oltre a piccoli negozi che offrono un'infinità di specialità. Iniziamo la nostra passeggiata da *Bento* con il suo sushi alpino, il take-away di sushi in via Grappoli, e proseguiamo con calma verso il suo vicino antagonista, lo specialista degli hamburger tirolesi dal buffo nome *Pims* (nomignolo dialettale per "panino") in piazza Maria Delago. Un punto culminante dell'esperienza del cibo di strada a Bol-

zano è l'area intorno al pittoresco mercato in piazza delle Erbe, aperto tutti i giorni (tranne la domenica e i giorni festivi) dalle 7 alle 19 (sabato dalle 7 alle 13). Qui si possono acquistare frutta e verdura fresca di stagione provenienti dalla regione, oltre a specialità locali come speck, formaggi, prodotti da forno e altro ancora. L'atmosfera è vivace e invitante. Un'altra attrazione si svolge ogni sabato nelle strade intorno a Piazza della Vittoria: il grande mercato settimanale di Bolzano (dalle 8 alle 13), anch'esso all'insegna della diversità alimentare e con una varietà particolarmente ampia di prodotti meridionali in vendita

vedi shopping a Bolzano
www.bolzano-bozen.it

L'estate è la stagione perfetta per lo street food e per tutti i tipi di spuntini o snack: a ogni festa di quartiere, a ogni evento sportivo o festival la stagione calda ci regala nuove scoperte finger food. La prossima occasione si terrà dal 27 al 30 giugno in piazza L. Ziller, nel quartiere Europa-Novacella di Bolzano. Tenete d'occhio questi eventi speciali!

SE IL GIOCO VALE LA CANDELA

In cammino: qualche utile consiglio alla scoperta dei masi e
dei sentieri di La Costa (Seit).





IT / **Q**uando arriva la bella stagione, insieme alla voglia di uscire e stare all'aperto cresce anche quella di esplorare e riscoprire i luoghi più prossimi alla vita di tutti i giorni. Il territorio in cui viviamo è una miniera di sorprese in parte nascoste in parte inesplorate, che attendono soltanto di essere visitate... magari in una bella giornata assolata lasciandosi guidare da qualche utile consiglio.

I percorsi offerti, ad esempio, dall'area boschiva intorno a Laives sono un'occasione per trascorrere un piacevole momento all'insegna del trekking (sia per grandi che per piccini) e dell'escursione naturalistica. L'occasione è data dai masi di La Costa (Seit) sparsi lungo le pendici meridionali del monte Pozza (per tutti i bolzanini: il Colle! – vedi p. 45). Il piccolo borgo – La Costa o Seit, come preferite – è una frazione di Laives, grazie a esso il comune di Laives si estende dal centro del paese sino alla valle, da 255 m s.l.m. fino a poco più di 1500 m s.l.m. L'area boschiva in questione è nota anche per i castagneti che costeggiano i pendii e che in autunno riforniscono i locali che propongono il Törggelen.

La Costa è raggiungibile da valle percorrendo la via la Costa, una stretta strada che si inerpica sulla montagna da Pineta di Laives attraverso diversi tornanti. Una strada e un sentiero escursionistico conducono anche dal villaggio montano del Colle - a Bolzano - sino a La Costa. Altri sentieri escursionistici collegano il piccolo paese con il quartiere bolzanino di Aslago o con Nova Ponente in val d'Ega. Ma esistono ulteriori punti di partenza: in tal caso basta programmare una giornata intera dedicata al trekking più impegnativo, magari attrezzandosi meglio e munendosi di qualche provvista in più!

È possibile dunque cominciare l'escursione dalla chiesa di Sant'Enrico di Bolzano, ovvero chiesa parrocchiale di La Costa (vedi box a p. 63), preparandosi ad affrontare alcuni tratti più scoscesi. I masi di La Costa, infatti, sono quasi tutti costruiti su dei ripidi pendii, raggiungerli richiede una discreta fatica; tuttavia, il gioco vale la candela poiché durante il tragitto si può ammirare il fantastico panorama di Laives, con scorci della pianura estesi sino ad Appiano.

Se dalla chiesa si percorre il sentiero n. 3 verso il Colle, si viene ricompensati del ripido tratto iniziale con un idilliaco sentiero nel bosco e una splendida vista su Bolzano. Poco sopra la chiesa comincia il cosiddetto Kanzelweg, un bellissimo sentiero escursionistico lungo il pendio boscoso sotto



23b. ©



11 ©



23b. ©

i punti panoramici Parete Rossa (Rotwand) e Sasso Rosso (Rotenstein). La discesa a Castel Flavon, sopra il quartiere bolzanino di Aslago, è meno ripida. Da La Costa, il sentiero per il castello si snoda lungo un tratto ampio e, verso la fine, asfaltato dell'Alta Via di Laives.

Un altro punto di partenza per le escursioni a La Costa è l'albero Rechtebner, uno dei masi meno elevati del luogo, situato direttamente sull'Alta Via di Laives. Da qui parte il sentiero escursionistico che scende a valle verso Pineta e conduce in salita al maso Spörlhof nel comune di Nova Ponente.

Seguendo il tortuoso cammino della Seitner Straße fino alla fine, si arriva a Prati del Colle (Schneiderwiesen) e all'omonimo albergo (vedi p. 45), da cui si diramano sentieri escursionistici in tutte le direzioni. L'ex malga Schneiderwiesen (1440 metri s.l.m.) è stata rilevata dalla famiglia Plattner a metà del XVIII secolo. Negli anni Trenta si è aggiunto un rifugio, poi conver-

tito in albergo nel 1980; oggi è una meta popolare tra gli abitanti di Laives e offre un importante diversivo per sfuggire alla canicola estiva della valle.

Da Prati del Colle, i sentieri scendono verso nord fino al Colle e alla stazione a monte dell'omonima funivia. A sud-ovest, invece, i sentieri scendono ripidi verso La Costa e la chiesa parrocchiale di Sant'Enrico. A nord-est di Prati del Colle, infine, si raggiunge il meraviglioso punto panoramico Titschenwarte. Questo belvedere in legno si affaccia a 1540 metri sopra le pareti di porfido in pendenza sul versante orientale del monte Pozza, il punto più alto del Colle (1616 m). Il piccolo padiglione pentagonale della Titschenwarte è stato costruito nel 1892 e offre una vista panoramica sulla Val d'Ega e sulle cime dolomitiche dello Sciliar, del Catinaccio e del Latemar. Il rifugio in legno, le panchine e i tavoli all'esterno invitano a soffermarsi e a riflettere ma riservano anche una sorpresa rinfrescante: un buon bicchiere di vino tipico del luogo. È il segno di un'antica ospitalità fatta di gesti semplici come quello

UNA DEVIAZIONE VERSO LA CHIESA DI SEIT

La chiesa di Sant' Enrico, patrono di Bolzano e dei boscaioli, è l'edificio religioso più recente del comune di Laives. Nel 1853 furono raccolte donazioni per permettere la costruzione dell'attuale chiesa. Tutti i donatori furono immortalati su una targa nella chiesa. All'interno si trovano tre altari, tra cui la pala dell'altare maggiore che raffigura il Santo che prega con un'ascia in mano. Sul campanile della chiesa è appesa una campana con l'iscrizione: "Michael Zach mi ha fuso a Bolzano nel 1807". Per molto tempo la strada per La Costa non era percorribile con gli autoveicoli. Questa circostanza portò a complicazioni già durante la costruzione della chiesa. Secondo i resoconti del tempo, ad esempio, le assi dovevano essere trasportate dalla segheria di Laives attraverso il Breitenberg fino al fabbricato. Ogni contadino del luogo s'incaricava di coprire una certa distanza trasportando una tavola da un punto all'altro, consegnando la "staffetta" al contadino successivo. In tal modo, per devozione e per affetto nei confronti dell'edificio votato al Santo con l'ascia, tutti gli abitanti di La Costa furono coinvolti nell'impresa.

di lasciare sul tavolo una bottiglia di vino locale, ottimo per riprendersi dalla fatica e continuare il cammino.

Rinfrescati e rivitalizzati, difatti, si può continuare a esplorare altri suggestivi luoghi nei dintorni della Titschenwarte. Ad esempio, nelle vicinanze ha luogo il fenomeno naturale del Weihbrunnenstoan: l'acquasantiera. Il bacino d'acqua rotondo formatosi naturalmente nella roccia risale all'era glaciale. Nella roccia scavata, larga circa un metro, c'è acqua tutto l'anno anche se non c'è un approvvigionamento idrico diretto. Il nome deriva dal dialetto per la somiglianza con le vasche dell'Acqua Santa poste all'ingresso delle chiese.

Proseguendo lungo i sentieri escursionistici sul versante sud-occidentale del Colle, si raggiungono i due meravigliosi siti panoramici di Parete Rossa e Sasso Rosso: i punti più alti del comune di Laives da cui si gode di una vista mozzafiato sulla valle dell'Adige e su quella dell'Oltradige. Sulla strada da Parete Rossa a Sasso Rosso, si attraversa il confine con il territorio co-



munale di Nova Ponente. Qui si trova anche il biotopo "Totes Moos", lungo il quale i sentieri escursionistici proseguono fino a Nova Ponente o offrono la possibilità di scendere a La Costa.

A fine giornata i piedi saranno sicuramente un po' stanchi, ma i cuori saranno altrettanto ricompensati dal tempo trascorso nel cuore della natura, tra spazi verdi e masi storici... senza allontanarsi troppo dal punto di partenza!
(rm)

EN / ALPINE REWARDS

TIPS FOR EXPLORING THE FARMS AND PATHS OF LA COSTA, NEAR LAIVES – ALL ON FOOT

Summer's arrival ignites the desire to get out into the world and discover new places. The many routes offered in the forest around Laives, for example, offer great walking opportunities for young and old alike. The striking La Costa farmsteads, located on the southern slopes of the Colle (see article on p. 40), are a great place to start. The little hamlet of La Costa - or Seit in German - is a district of Laives, meaning the borough stretches from the Laives town centre in the valley up to just over 1,500 m above sea level. Halfway up, lush chestnut groves line the mountain slopes and supply the *Törggelle* eateries with this much-loved autumn fruit.

La Costa can be reached from the valley on Seitner Straße, a narrow winding mountain laneway that heads up the mountain from Pineta di Laives. A road and a hiking trail also lead from Bolzano to the mountain village of Colle to La Costa. Other hiking trails connect the small village with the Bolzano district of Aslago and with Deutschnofen, in the Eggental valley.

Another place to start is the La Costa parish church of Sant'Enrico da Bolzano, but be prepared for some steep inclines! The La Costa farmsteads are located on steep slopes that have to be conquered first. Although before setting off from the church, don't forget to take a moment to drink in the the panoramic view of Laives, the lowlands and Appiano. Just above the church, the so-called Kanzelweg offers a rewarding hiking trail through the woodland slopes below the Rotwand and Rotenstein viewpoints. Going down towards the Aslago castle, above the Bolzano district of Aslago, is not as onerous. From there, the path to the castle runs along a wide section of the Alta Via di Laives, which is tarmac towards the end.

Northeast of Schneiderwiesen (see p. 43) you'll come to the Titschenwarte lookout point. This wooden tower overlooks the sloping porphyry walls on the eastern slope of the Colle mountain, at 1540 m. This small pavilion invites you to linger and even has a surprise in store: a glass of local wine. It is a symbol of the old-fashioned hospitality, with local farmer leaving a bottle of wine for those who arrive, to fortify themselves for the path ahead.



THE PARISH CHURCH “ZUM HEILIGEN HEINRICH”

This parish church is dedicated to St Henry: patron saint of Bolzano and woodcutters.

It's the Borough of Laives' most recent sacred building, made possible by donations collected in 1853. Inside you'll find three altars, including the high altarpiece which depicts the saint praying, with his axe in hand.

For many years, the Seitner Straße country road was impassable. This led to difficulties during the construction of the church, as the timber required had to be transported up from the sawmill in Laives. They overcame this difficulty through a system of relays, with each local farmer responsible for travelling a certain distance before passing the load on to the next farmer. In this way, the entire community had a hand in the building project.



DE / BELOHNUNG AM BERG

ZU FUSS UNTERWEGS: TIPPS FÜR DIE ERKUNDUNG DER HÖFE UND WEGE VON SEIT BEI LEIFERS

Wenn der Sommer kommt, wächst mit dem Wunsch, Zeit im Freien zu verbringen, auch der Wunsch, neue Orte zu entdecken. Die vielen Routen, die zum Beispiel das Waldgebiet um Leifers bietet, bieten tolle Wandergelegenheiten, sowohl für Jung als auch für Alt. Anhaltspunkte sind die markanten Seitner Höfe, die sich an den Südhängen des Kohlerer Bergs (siehe Artikel auf S. 44) befinden. Der kleine Weiler Seit ist eigentlich ein Ortsteil von Leifers; dank ihm erstreckt sich das Gemeindegebiet vom Dorfzentrum im Tal bis auf etwas mehr als 1.500 m. Auf halber Strecke säumen üppige Kastanienhaine die Berghänge und versorgen im Herbst die Törggelle-Lokale mit dem edlen Obst.

Seit erreicht man vom Tal aus über die Seitner Straße, eine schmale Bergstraße, die sich von Steinmannwald über mehrere Kehren den Berg hoch schlängelt. Auch vom Bozner Bergdorf Kohlern führt eine Straße und ein Wanderweg nach Seit. Weitere Wanderwege verbinden die kleine Ortschaft mit dem Bozner Stadtteil Haslach und mit Deutschnofen im Eggental.

Wer seine Wanderung bei der Kirche „zum seligen Heinrich von Bozen“, der Pfarrkirche von Seit, beginnen möchte, muss sich auf stellenweise steile Passagen gefasst machen. Die Seitner Höfe liegen nämlich an abfallenden

DIE KIRCHE ZUM HEILIGEN HEINRICH

ist dem Schutzpatron von Bozen gewidmet, auch Patron der Holzfäller. Sie ist der jüngste Sakralbau der Gemeinde Leifers. 1853 wurden Spenden gesammelt, um seinen Bau zu ermöglichen. Im Inneren befinden sich drei Altäre, darunter das Hochaltarbild, das den Heiligen mit einer Axt in der Hand betend darstellt.

Lange Zeit war die Seitner Straße nicht befahrbar. Dies führte bereits beim Bau der Kirche zu Schwierigkeiten. So mussten die Bretter vom Sägewerk in Leifers herauftransportiert werden. Jeder örtliche Bauer war dafür verantwortlich, eine bestimmte Strecke zurückzulegen und die "Staffel" an den nächsten Bauern weiterzugeben. Auf diese Weise waren alle Bewohner am Bau-Unternehmen beteiligt.

Hängen, die erst bewältigt werden müssen. Zuallererst will jedoch bei der Kirche das Panorama auf Leifers, das Unterland und Eppan bestaunt werden. Etwas oberhalb der Kirche verläuft auch der sogenannte Kanzelweg, ein lohnender Wanderweg entlang des waldigen Hangs unterhalb der Aussichtspunkte Rotwand und Rotenstein. Weniger steil gestaltet sich eine Wanderung hinab zur Haselburg oberhalb des Bozner Stadtteils Haslach. Von Seit verläuft der Weg zur Burg über einen breiten und gegen Ende geteerten Abschnitt des Leiferer Höhenwegs.

Nordöstlich von Schneiderwiesen (siehe S. 45) befindet sich der Aussichtspunkt Titschenwarte. Diese hölzerne Aussichtswarte überblickt die abfallenden Porphyrwände am Osthang des Kohlerer Bergs auf 1540 m. Der kleine Pavillon lädt zum Verweilen ein, hält aber auch eine Überraschung bereit: ein Gläschen Wein der Gegend. Es ist ein Symbol für die alte Gastfreundschaft. Ein örtlicher Bauer hinterlegt für Wanderer:innen eine Flasche Wein, aus der sie sich zur Stärkung für den weiteren Weg bedienen können.



LIEBLINGSORTE

Ein neuer Lageplan berücksichtigt Sehenswürdigkeiten,
die v.a. die Eppaner selbst gern aufsuchen.



DE / **D**ie verzauberten Ecken des Ländlichen für sich entdecken, das wollen nicht nur Gäste. Vor allem solche, die Naturpfade der urbanen Hektik vorziehen. Nein, auch die Eppaner:innen sind dem Charme verwinkelter Gassen, gemütlicher Cafés und Enotheken in St. Michael und St. Pauls ergeben, selbst wer im Dorf wohnt, hier aufgewachsen ist und diese authentischen Oasen der Ruhe und Inspiration das ganze Jahr über fußläufig hat.

Einer dieser Lieblingssorte ist zweifellos der **Montiggler Wald**: ein ausgedehntes Waldgebiet (fast 1.000 Hektar), das sich sanft über die Hügel erstreckt. Hier kann man durch dichte Mischwälder spazieren, laufen oder mountainbiken, die von einem zarten Netz aus Pfaden durchzogen sind. Dem Zwitschern der Vögel lauschend, lässt sich das Glitzern der Wasseroberflächen zwischen den Ästen wahrnehmen. Sie gehören zu den Montiggler Seen, zwei idyllisch gelegenen Badeseen mit sehr guter Badequalität, eingebettet zwischen den bewaldeten Hügeln des Überetsch. Erholungssuchende und Naturfreund:innen suchen sie wegen ihrer malerischen Kulisse zu jeder Jahreszeit auf. Doch ihre Hauptsaison ist der Sommer, dann, wenn das kühle Nass Erfrischung verspricht. Am Großen **Montiggler See** kann man die Landschaft auch vom beheizten Schwimmbaden betrachten. Oder sich als Junge und Junggebliebene vom Rausch der längsten Wasserrutsche Südtirols (im Lido Montiggl) anstecken lassen. In beiden Seen kann man schwimmen, am Ufer sonnenbaden, sie auf gut ausgebauten Wegen umrunden, sie mit einem ausgeliehenen Ruderboot oder Stand Up Paddle befahren. Am Großen Montiggler See finden sich auch Restaurants und Cafés, während der kleinere sein entspannter Bruder ist und vom Naturschutzgebiet umschlossen ist: ein Paradies für Ornithologen.

www.montiggler-see.com

Ein neuer übersichtlicher **Lageplan** liefert Orientierung, um sich auf eine anregende Entdeckungsreise zu begeben. Ihn erhalten Interessierte beim Schalter des Tourismusvereins Eppan in der Bahnhofsstraße in St. Michael. Die Idee dazu lieferten Aussagen der Eppaner Dorfbewohner:innen zu ihren ganz persönlichen Lieblingsorten, und dazu zählen – wie die Umfrage ergab – neben den Seen zweifelsohne Burg Hocheppan, die Gleifkirche, der Golfplatz und die Eislöcher.



Die mittelalterliche **Burg Hocheppan** (siehe Foto S. 70) bzw. ihre Ruine mit Burgschenke und romanischer Burgkapelle ist ein beliebter Ausflugsort für Familien. Ein burgeigener 3D Bogenparcours verspricht ein spannendes mittelalterliches Erlebnis (Leihhausrüstung aus Bogen, Armschutz sowie Pfeile und Köcher – ab 6 Jahren). Das Eintauchen in vergangene Welten ist auf diesem erhabenen Fleckchen Erde oberhalb einer steilen Felswand ein schöner Nebeneffekt, ebenso die herrliche Aussicht auf das Etschtal, Bozen und das Überetsch, aber auch auf die Dolomiten-Bergkulisse. Die Geschichte der Burg reicht weit zurück: Um 1130 von Graf Ulrich II erbaut, war sie schon damals einer der namhaftesten Ansitze Südtirols. Imposant ist der fünfeckige Bergfried, der 23 Meter in den Himmel ragt. Von Missian aus in einer knappen Stunde Wanderung erreichbar, verzaubert die Burganlage Mittelalter-Verliebte während der Führungen ab Mai genauso wie Freunde des Genusses: In der Burgschenke liegt der Schwerpunkt auf DAS Tiroler Gericht „Knödel“. Warum? Weil in der gut erhaltenen Burgkapelle auf einem Fresko aus dem 13. Jahrhundert die älteste „Knödelesserin“ des Landes abgebildet ist. Kein Wunder, dass der Sakralbau auch die „sixtinische Kapelle der Alpen“ genannt wird. Die Pächter der Burgschenke servieren allerdings auch leckere Brettlmarenden mit einer Auswahl an Eppaner Weinen, hausgemachte Kuchen,



und im Herbst Törggelen-Menüs.

<https://hocheppan.it/>

Ein weiteres architektonisches Juwel ist die **Gleifkirche** (oder Heilig-Kreuz-Kirche auf S. 71): Das Kirchlein auf dem Hügel hinter St. Michael wurde im 18. Jahrhunderts von Kapuzinerinnen erbaut und ist der Abschluss der Leidensstationen Christi auf dem Eppaner Kalvarienberg (erreichbar in 25 Gehminuten vom Dorfzentrum). Die Kirche beeindruckt vor allem durch ihre zwei Kuppeltürmchen mit roten Hauben, die Stuckverzierungen, Kreuzgratgewölbe und die Aussicht auf ganz Eppan.

Sehenswertes Eppan



Unweit davon befinden sich die **Eislöcher** – eine lohnende Wanderung durch vegetationsreiches Schutzgebiet besonders an warmen Sonnentagen. Das seltene Naturphänomen erklärt sich mit dem physikalischen Prinzip der Windröhre: Luft strömt durch ein Spaltensystem in den Porphyrböcken der Gand von oben nach unten und kühlt sich dabei ab. Die schwere kalte Luft bleibt als „Kaltluftsee“ in einer Mulde liegen. Infolge des kühlen Klimas gedeihen auf etwa 500 m Meereshöhe Pflanzen, die sonst nur in wesentlich höheren alpinen Regionen zu finden sind. Die Vegetationsabfolge wird auf den Kopf gestellt, und so wachsen an der Basis des Kessels kälteresistente, an ihrem oberen Rand wärmebedürftigere Pflanzen. Auf engstem Raum gedeiht eine Vielfalt von über 600 Pflanzenarten.

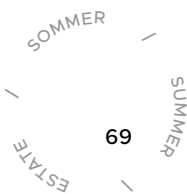
Mehr Ästhetik und Grün: Seit 2015 bereichert eine neue Attraktion das Überetsch. Der **Golfplatz The Blue Monster** am Rand von Eppan in Untertain wurde nach modernsten planerischen Prinzipien als 9-Loch-Anlage erbaut. Ungewöhnlich viel Wasser wurde in das Projekt integriert, da der Grundwasserspiegel hier hoch und die Topografie sehr flach ist. Die künstlich

angelegten Seen dienen dem Golfplatz auch als Wasserreservoir und tragen zur ökologischen Aufwertung bei. Der Golfplatz Eppan wurde mit der begehrten internationalen 4-Sterne-Superior-Klassifizierung ausgezeichnet - für Platzpflege, Servicequalität, Infrastruktur und Spielmöglichkeiten. Geöffnet von März bis Dezember. Ideal für Anfänger:innen: Ein Übungsplatz mit vier Bahnen und 16 Abschlagplätzen liegt rund 4 km entfernt bei Schloss Freudenstein oberhalb von St. Michael.

www.golfandcountry.it

In einer Zeit, in der die Welt oft laut, schnell und bedrohlich erscheint, sind diese Lieblingsorte im Ländlichen wie kleine Refugien, die uns daran erinnern, die Schönheit im Kleinen und Unspektakulären zu suchen. Die Eppaner Erkundung treten wir bewusst an, als Ode an das Ländliche zwischen Wald, See, Weinberge und Obstgärten. (ar)

www.eppan.com



IT / LUOGHI PREFERITI

LA NUOVA MAPPA SIGHTSEEING DI APPIANO TIENE CONTO DEI LUOGHI DI INTERESSE CHE GLI ABITANTI STESSI AMANO VISITARE.

Uno di questi luoghi preferiti è senza dubbio il bosco di Monticolo: una vasta area che si estende sulle colline dell'Oltradige. È un posto perfetto per distrarsi nella natura, per camminare, correre o pedalare attraverso fitti boschi misti arrivando fino alle sponde dei laghi di Monticolo: due laghetti situati in posizione idilliaca con un'ottima qualità di balneazione. La loro stagione principale è l'estate, quando l'acqua fresca promette refrigerio. Al lago più grande si può ammirare il paesaggio anche dalla grande piscina riscaldata. È possibile nuotare in entrambi i laghi, prendere il sole sulla riva, passeggiarvi intorno su sentieri ben curati e noleggiare una barca a remi o uno stand-up paddle. Sulle sponde del grande lago di Monticolo si trovano anche ristoranti e caffè, mentre il lago più piccolo è il suo fratellino più tranquillo circondato da una vasta riserva naturale: un paradiso per gli ornitologi.

www.montigler-see.com

Una nuova mappa, ben strutturata, fornisce l'orientamento necessario per uno stimolante viaggio di esplorazione. È disponibile presso l'ufficio turistico di Appiano nella frazione di San Michele. L'idea di questa cartina è nata dalle dichiarazioni degli abitanti del posto sui loro luoghi preferiti che oltre ai laghi - come è emerso dal sondaggio - comprendono senza dubbio il Castello d'Appiano (Hocheppan, nella foto in alto), la chiesa del Calvario, il campo da golf e le buche del ghiaccio.

Il castello medievale di Hocheppan, con la sua tipica taverna e la bellissima cappella romanica affrescata, è una delle mete preferite dalle famiglie. Il castello dispone anche di un percorso per il tiro con l'arco in 3D con attrezzatura a noleggio - accessibile a partire dai 6 anni per avventure medievali. Immergersi nel passato nei pressi della rocca su cui si trova il castello è un piacevole "effetto collaterale", così come il magnifico panorama e il buon cibo. La storia del rudere è molto antica: costruito intorno al 1130 dal conte Ulrico II, era una delle residenze più prestigiose del Sudtirolo.

<https://hocheppan.it/>



Un altro gioiello architettonico è la Chiesa del Calvario (Gleifkirche): una chiesetta in collina sopra San Michele, la conclusione della Via Crucis sul Calvario di Appiano (25 minuti a piedi dal centro del paese). Non lontano si trovano le famose **buche di ghiaccio** con il loro raro fenomeno naturale. L'escursione attraverso un'area protetta ricca di vegetazione è particolarmente interessante nelle giornate estive più assolate. Dal 2015, una nuova attrazione arricchisce la zona dell'Oltradige: il campo da golf Blue Monster è stato costruito come campo a 9 buche secondo i più moderni principi di pianificazione. I laghi artificiali servono anche come riserva d'acqua e contribuiscono al miglioramento ecologico.

www.golfandcountry.it

Iniziamo l'esplorazione di Appiano come un'ode alla vita in campagna tra boschi, laghi, vigneti e frutteti:

www.eppan.com



EN / FAVOURITE PLACES

A NEW MAP HIGHLIGHTS PLACES OF INTEREST THAT THE PEOPLE OF EPPAN PARTICULARLY LIKE TO VISIT.

Undoubtedly, first and foremost is the Monticolo Forest that stretches gently over the hills here. You're free to walk, run or mountain bike through the dense mixed forests, or perhaps stroll to the Monticolo lakes, both idyllically situated and more than pristine enough for a dip. Their main season is summer, when their cool waters promise refreshment. At the larger **Monticolo lake**, you can also enjoy the scenery from the heated swimming pool. You can swim in both lakes, sunbathe on their shores, take a well-maintained path around them, or rent rowing boat or stand-up paddle boat. There are also restaurants and cafés on the large Monticolo lake, while the smaller one is the more relaxed of the two, surrounded by a nature reserve that's a paradise for ornithologists.

www.montiggler-see.com

A new, clearly laid out **map** -available from the Eppan tourist office in the Bahnhofsstraße in St. Michael, helps orientate you on an exciting journey of discovery. The idea for the map came from suggestions by Eppan villagers about their personal favourite places. Their tips include Hocheppan Castle, Gleifkirche church (see picture above), the golf course, ice holes and to be sure, the lakes.

The medieval **Hocheppan Castle**, with its castle tavern and Romanesque chapel, is a popular destination for families. The castle also has its own 3D archery course for ages 6 and up where you can also rent equipment including bow, arm guard, arrows and quiver. The lo-

cation above the steep rock face and views are sublime, allowing a window onto the past and good food in the present. The castle dates back a long way. It was built by Count Ulrich II around 1130 and was one of the most prestigious residences in South Tyrol.

<https://hocheppan.it/>

Another architectural gem is the **Gleifkirche** church, on the hill behind St. Michael. It's the conclusion of the Stations of the Cross on the Eppan Calvary (a 25-minute walk from the village centre). Not far away are the rare, naturally occurring **ice holes**. The hike through a protected area rich in vegetation is an absolute pleasure on warm sunny days. Since 2015, the Blue Monster golf course on the edge of Eppan, has been attracting locals and visitors alike. This 9-hole course was built according to the most modern planning principles, with the artificial lakes also serving as reservoirs for the golf course, contributing to ecological improvement.

www.golfandcountry.it

Embarking on an exploration of Eppan becomes an ode to the countryside and its forests, lakes, vineyards and orchards:

www.eppan.com

SOMMER

ESTATE

SUMMER



19 ©



19 ©



19 ©

GEMEINSCHAFTSSINN AM BERG

Im Sarntal ist die „Wegewart-Familie“ ein eingespieltes Team aus Ehrenamtlichen und Forstarbeitern. Gemeinsam halten sie ein 500 km Wanderwegenetz vorbildlich in stand.

19 ©





DE / **V**iel Herzblut fließt in die körperlich anspruchsvolle Arbeit der Wegewart-Familie im Sarntal. So viele Kilometer gut beschilderte und markierte Wege im größten geschlossenen Wandergebiet Südtirols zu erhalten, Umweltschäden zu beheben, das Wegenetz ständig zu erweitern und die Fußpfade mit Sitzbänken und, wo notwendig, auch mit Stegen über Bäche und Rinnsale auszustatten, das ist eine Mammut-Aufgabe, die noch dazu nie aufhört.

Das Sarner Wandergebiet & die Arbeit dahinter

Mit einer Fläche von 303 km² ist die Ferienregion Sarntal die größte unter den 116 Gemeinden Südtirols. Knapp über 500 km markierte und bestens ausgeschilderte Wanderwege sowie 120 Berggipfel zählen die Sarntaler Alpen auf Sarner Gemeinde-Territorium. In den letzten 21 Jahren wurden von den fleißigen Wegewarten Josef Gasser als Pionier zuerst, und von Albert Marzoner heute, gemeinsam mit ihren Trupps ganze 2.700 neue Wegschilder, 600 Schilderpfosten und zahlreiche Massivholzbänke errichtet. Viele neue Verbindungswege wurden zu Rundwanderwegen ausgebaut. *Walter Perkmann*, Geschäftsführer des Tourismusvereines Sarntal, ist dankbar für die gute Zusammenarbeit im Sinne des touristischen Sommerangebots. Das Wegenetz sei qualitativ und sicherheitstechnisch auf einem beneidenswerten Niveau. Schon seit Jahren wird eng zusammengearbeitet zwischen Forstbehörde, Gemeinde, Sarner und Südtiroler Alpenverein und Tourismusverein Sarntal.



DAS WEGE-PARADIES

Wer einen leichten Spaziergang am Berg bevorzugt, liegt mit dem **Talrundweg um Sarnthein-Nordheim-Astfeld** oder mit der **Rundwanderung um den Durnholzer See** goldrichtig. Leichte Wanderungen ohne großen Höhenunterschied bieten auch der **Mühlensteig** und der **Latschensteig** in Reinswald. Als Faszination wird der **Urlesteig**, auch als „das Naturerlebnis im Sarntal“ bezeichnet, denn dort, im Wandergebiet Reinswald, hat man sich auf Familien mit Kindern spezialisiert. Für die Kleinen ist auch der **Sagenweg** in Aberstückl eine lohnende Erfahrung. Wer hingegen einen Gipfel als sein Wanderziel auserkoren hat und nicht so schnell aus der Puste kommt, steuert die **Sarner Scharte**, das **Sarner Weißhorn** oder den König der Sarntaler, den **Hirzer**, an. Damit Wandern auf dieser Höhe zum abgerundeten Genuss wird, sorgen dafür an die 40 bestens gestreute Schutzhütten, Berggasthäuser und Almwirtschaften mit ihren Hüttenwirten. Sie laden zu einer Wanderrast ein und verwöhnen mit hausgemachten Sarner Spezialitäten.



Für die Sicherheit

Im Rahmen dieser Kooperation wurden über Leader-Projekte bereits in Vergangenheit viele Wegeprojekte am Berg realisiert, u.a. ein Teil des Urlesteigs (Latschenweg Pichlberg bis Getrumalm). Auch wurden bedeutende Sicherungsarbeiten erfolgreich umgesetzt, im Juli 2019 z.B. der „Steinschlagschutzdamm Weg Nr. 2A – Sarnar Skihütte-Opferwank-Kuehseite“. In den Felshängen oberhalb der Wegtrasse hingen lose, auch sehr große Felsblöcke; sie stellten dauerhaft eine Gefahr für Wanderer, Mountainbiker und Reiter dar. So beschloss man einzuschreiten, zuerst mit Räumungsarbeiten und Felssäuberungen, dann mit dem Bau des Schutzdamms. Da es sich beim Weg 2A um einen viel begangenen Wandersteig handelt, mussten Posten positioniert werden, um niemanden während der Arbeiten in Gefahr zu bringen. Für die Umsetzung derartiger Projekte beschäftigt die Forststation Sarntal sieben Forstarbeiter. Einer davon ist Martin Psenner. Er erzählt mit Genugtuung von der schweren und gelegentlich auch gefährlichen Arbeit in der Höhe. Sie werde von der Lokalbevölkerung geschätzt, und ihr werde von so manchem Wanderer mit einem Getränk am Tresen der nächsten Hütte begegnet, als symbolisches Dankeschön.

Wenn die Wege ästhetisch besonders gelungen sind, schöne Steinmauern sie zieren und schützen, dann werden sie oft zum Fotomotiv, was die Forstarbeiter ebenso mit Stolz erfüllt. Für Staunen sorgen die rustikalen Sitzbänke, die vor Ort entstehen, und



zwar mit dem, was die Natur hergibt und die Motorsäge schafft. Sie gelten als Unikate der Forstarbeiter. In ihrer Forststation in der Fraktion Muls haben sie eine Tischlerei-Werkstatt eingerichtet, in der sie kleine Arbeiten wie Gittertore für die Forstwege anfertigen oder Vorbereitungen treffen für die Schwerstarbeit hoch oben. Das Werkzeug – von den Seilwinden über Umlenkrollen bis zur Motorsäge – müssen sie im alpinen Gelände bis unterm Gipfelkreuz mühsam hinauftragen. Nur die schwerste Forsttechnik wird vom Hubschrauber transportiert: kleine Bagger und Holzschlepper. Windwurf sei letzthin ein großes Thema geworden, genauso wie Starkregen-Ereignisse. Da brauche es erfahrene Forstarbeiter, wenn Bäume kreuz und quer den Weg versperren und abtransportiert werden müssen. Je unwegsamer das Gelände, desto schwieriger die Arbeit.



Ein Leben für die Wege

Die Kooperation im Bereich Wegeinstandhaltung funktioniert wie am Schnürchen. Das unterstreichen alle Beteiligten ohne Nachfrage! Dass auch sehr viel ehrenamtliche Arbeit dabei ist, macht das Ergebnis umso beachtlicher. Insgesamt wurden im vergangenen Jahr rund 400 Arbeitsstunden von den ehrenamtlichen Wegewarten abgeleistet und an die 1.000 Fahr-Kilometer zurückgelegt: für Lokalausweise, Markierungen, Beschilderungen und Instandhaltungen. Das Team ist eingespielt, wird von den Sarnern liebevoll „die Wegewart-Familie“ genannt und seit gut zehn Jahren von **Albert Marzoner** koordiniert. Dieser vom Tourismusverein Beauftragte setzt die 12-18 Freiwilligen, meist pensionierte bergerfahrene AVS-Mitglieder, ein, wo es sie am dringendsten braucht. Er ist es auch, der entscheidet, wer wo gute Dienste leisten kann, oder wo es für schwere Arbeiten die Forstbehörde braucht. Reibungslos läuft das Zusammenspiel und ohne großen Bürokratieaufwand. Absprachen erfolgen täglich: Der Alpenverein kümmert sich um die Markierung, hier machen auch Frauen und Kinder mit. Der Trupp der freiwilligen Wegewart begutachtet

und kontrolliert die Wege, säubert sie, stellt Schilder auf, wenn sie überholt, veraltet oder vom Schneeeindruck beschädigt sind. Wo die Wegewart mit dem Auto hinkommen, erfolgt dies ohne großen Aufwand zu zweit. Wo sie zu Fuß hinmüssen, braucht es vier bis fünf Leute, damit Schilder, Pfosten und Werkzeug transportiert und alles vor Ort montiert werden kann. Parallel dazu erledigen die Forstarbeiter die größeren Arbeiten, bei denen Technik und Maschinen im Spiel sind. Bei einigen Arbeiten unterstützen sich Ehrenamtliche und angestellte Profis gegenseitig, z.B. beim Auslichten der Latschenkiefer am Wegrand längs der Waldgrenze. „Das meiste der Arbeit besteht darin, zu Fuß unterwegs zu sein und das tagelang. Wo unsere Arbeit unsichtbar, die Orientierung am Berg problemlos und das Wandern großen Spaß ist, dort ist die Arbeit auch richtig gemacht!“, schmunzelt Marzoner.

Die Forstbehörde ist über Projekte für die Wartung, Sanierung und den Ausbau von Wanderwegen maßgeblich verantwortlich und unterstützt die ehrenamtlichen Wegewart operativ. Der Bozner *Giorgio Sparapani* leitet seit 2005 das Sarnen Forstamt: „Das Gebiet kennzeichnet sich durch ausgedehnte Waldflächen und Almen, die zu 100% in privater Hand sind. Wir beraten die Eigentümer und helfen ihnen bei der Erschließung und der Holzbewirtschaftung. Und wir sind im Rahmen der Wegewart-Familie zuständig für die schweren Arbeiten bei der Wege-Instandhaltung und Verzäunung, auch um Weidetiere vom Wald fernzuhalten und Schäden abzuwenden.“ Viele Projekte stehen auch 2024 an: „Wir werden die Trockenmauern längs des historischen Wegs bei Astfeld fertigstellen. Demnächst möchten wir den Rundweg am Ufer des Durnholzer Sees verbessern, ebenso die Dorfpromenade an der Talfer. Und in der Höhe warten Arbeiten auf uns am Europäischen Fernwanderweg E5, auf dem Wegstück von den Stoanernen Mandlen bis Meran2000.“

Für die Finanzierung der koordinierten Arbeiten sorgen die Forststation auf Gemeinde- und Bezirksebene mit Landesmitteln, die Gemeinde Sarntal und die Raiffeisenkasse Sarntal sowie die AVS-Landesleitung und der Tourismusverein Sarntal. Diese vielfältigen Wegearbeiten werden auf Gemeindeebene sowohl durch Umweltgelder als durch Einkünfte ermöglicht, die durch die Gebühr fürs Pilze sammeln in den Wäldern des Sarntals einfließen. Ein sinnvoller Kreislauf. (ar)

IT / SPIRITO DI COMUNITÀ

IN VAL SARENTINO, LA "FAMIGLIA DEI GUARDIANI DEI SENTIERI" È UNA SQUADRA DI VOLONTARI E FORESTALI. INSIEME, MANTENGONO IN MODO ESEMPLARE UNA RETE DI 500 KM DI SENTIERI ESCURSIONISTICI.

Il lavoro fisicamente impegnativo di chi si occupa dei sentieri di montagna in Val Sarentino richiede molta passione. Mantenere tanti chilometri di sentieri ben segnalati nella più grande area escursionistica dell'Alto Adige, riparare i danni ambientali, ampliare costantemente la rete dei sentieri e dotarli di panchine e, dove necessario, di passerelle o ponticelli sui torrenti, è un compito immane che non finisce mai.

La regione escursionistica di Sarentino

Con una superficie di 303 km², la regione turistica della Val Sarentino è la più grande tra i 116 comuni del Sudtirolo. Se preferite una comoda passeggiata in montagna, il **sentiero circolare della valle intorno a Sarentino-Nordheim-Astfeld** o l'escursione intorno al Lago di Valdurna sono la scelta perfetta. Anche i sentieri **Mühlensteig** (Sentiero dei Mulini) e **Latschensteig** (Sentiero dei Pini mughi) a San Martino in Sarentino offrono escursioni facili senza grandi dislivelli. Il sentiero dell'**Urlesteig**, noto anche come "l'esperienza naturalistica della Val Sarentino", è un'attrazione per le famiglie con bambini. Anche il **sentiero delle leggende a Sonvigo** è un'esperienza gratificante per i più piccoli. Se invece avete scelto una vetta come meta escursionistica e non vi manca il fiato, dirigetevi verso il **Monte Forcella Sarentina**, il **Corno Bianco** o la regina della Val Sarentino, **la Punta Cervina**. Affinché le escursioni a questa quota siano un piacere a tutto tondo, ci sono circa 40 rifugi alpini, locande di montagna e malghe ben fornite con i loro gestori-cuochi.

Una vita per i sentieri

La cooperazione nel settore della manutenzione dei sentieri funziona come un orologio e senza molta burocrazia. Il fatto che sia coinvolto un gran numero di volontari rende il risultato ancora più notevole. L'anno scorso, i guardiani volontari dei sentieri hanno lavorato per un totale di circa 400 ore e hanno percorso circa 1.000 chilometri: per ispezioni locali, segnaletica e manutenzione. La squadra è chiamata affettuosamente dagli abitanti della valle "la famiglia dei guar-



diani dei sentieri" ed è coordinata da oltre dieci anni da Albert Marzoner. L'incaricato dell'associazione turistica distribuisce i 12-18 volontari, per lo più membri pensionati del Club Alpino Sudtirolese (AVS), dove c'è più bisogno di loro. L'AVS si occupa della segnaletica dai colori rosso-bianco sui cumuli di pietre o alberi, coinvolgendo anche donne e bambini. Il team di manutentori volontari dei sentieri ispeziona e controlla i sentieri, li pulisce dalle sterpaglie e rinnova o cambia i segnavia superati o danneggiati dalla pressione della neve. Il bolzanino Giorgio Sparapani è responsabile dell'ufficio forestale della val Sarentino dal 2005 e coordina sette operai forestali: "Come parte di questa famiglia di guardiani dei sentieri, noi della forestale siamo responsabili del lavoro più pesante che comporta la manutenzione dei sentieri, anche con macchinari in alta quota, e delle recinzioni che tengono gli animali da pascolo lontani dal bosco prevenendo danni". I volontari e il corpo forestale si sostengono a vicenda in alcuni lavori, come ad esempio nel disboscare il pino mugo lungo il margine della foresta dove cresce troppo fitto. "La maggior parte del lavoro comporta spostamenti a piedi per giorni interi. Dove il nostro lavoro è invisibile, ma l'orientamento in montagna è reso facile dalla segnaletica e dai sentieri agevoli, è lì che il nostro compito è svolto bene!" sorride Marzoner.



EN / ALPINE COMMUNITY SPIRIT

IN THE SARNTAL VALLEY, THE TRAIL MAINTENANCE “FAMILY” IS A WELL-COORDINATED TEAM OF VOLUNTEERS AND FORESTRY WORKERS. TOGETHER THEY LOOK AFTER A 500 KM NETWORK OF HIKING TRAILS IN EXEMPLARY FASHION.

A passion for nature fuels the physically-challenging work of the Sarntal Valley’s trail maintenance team. The upkeep of so many kilometres of well-signposted and clearly-marked trails, in the largest closed hiking area in South Tyrol is a mammoth, never-ending task. It includes repairing environmental damage, constantly expanding the trail network and equipping the footpaths with benches and, where necessary, footbridges over streams.

The Sarntal hiking region

Covering 303 km², the Sarntal holiday area is the largest of all the 116 municipalities in South Tyrol. If an easy alpine ramble is what you’re after, the valley’s circular trail around **Sarnthein-Nordheim-Astfeld**, or the circular hike around **Durnholzer See** make a perfect choice. The **Mühlensteig** and Latschensteig trails in Reinswald also offer easy hikes with little change in altitude. The fascinating **Urlesteig** trail is renowned as the Sarntal Valley nature experience, with the

Reinswald hiking area specialising in families with children. The Sagenweg – or trail of legends - in Aberstüchl is also a wonderfully rewarding experience for the little ones. Alternatively, if you’re set on reaching a summit, pace yourself and head for the **Sarner Scharte**, the **Sarner Weißhorn**, or the king of the Sarntal Valley: **Hirzer**. And making sure your high-altitude hike is a complete pleasure, there are around 40 well-stocked and welcoming mountain huts and inns along the way.

The secret life of paths

Path and track maintenance works like clockwork here, with little bureaucracy or fuss. This is especially remarkable considering how much voluntary work is involved. Take last year as an example: volunteers worked a total of around 400 hours to cover around 1,000 km. The work included local inspections, re-vising or renewing trail markings and signage, together with more general maintenance work. The team has been coordinated for the last ten years by Albert Marzoner and locals affectionately call them the trail warden family. Appointed by the tourism association, Marzoner deploys the 12-18 volunteers, mostly retired AVS alpine club members, wherever they are needed most. Arrangements are made on a daily basis: AVS takes care of the trail marking, with women and children also helping out. The team inspects and checks the trails, cleans them and puts up signs if they are outdated, obsolete or damaged by snow. Giorgio Sparapani from Bolzano has been managing the Sarner Forestry Office, with its seven forestry rangers, since 2005. He told *bm* Magazine “As part of the path warden family, we are responsible for the heavier work involved in maintaining the paths and fencing them off, but also in keeping grazing animals away from the forest and preventing damage.” Volunteers and full-time professionals support each other with some of the tasks, such as clearing the mountain pine along the edge of the forest. “Most of our work involves being on your feet for days on end. When our work is invisible – so orientation on the mountain is easy and the hiking pleasurable - that’s when we’ve done our job properly!” smiles Marzoner.

BÜFFELMILCH IM KESSEL

Am Ritten ist die Anzahl der bäuerlichen Direktvermarkter groß.

Ein Beispiel mit Wow-Effekt:

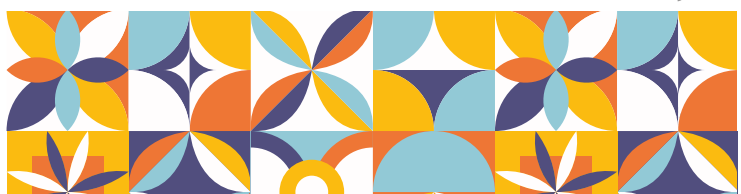
Büffelmilch in Bio-Qualität vom Untermiglerhof.



DE / **T**atsächlich entsteht damit seit zwei Jahren Büffelmozzarella. Diese kulinarische Spezialität, bis vor kurzem untypisch für Südtirol, ist den acht Büffelkühen auf dem Sonnenplateau in Oberbozen geschuldet, die *Elisabeth Vigl* und *Simon Döwa* (links im Bild) vom Untermiglerhof liebevoll halten. Veredelt wird die hochwertige Büffelmozzarella in der kleinen handwerklichen Käseerei Amò in Kardaun (<https://amo.bz.it>). Dort kann sie lange reifen, damit sich der intensive Geschmack dieser Gourmet-Mozzarella entfalten kann und der Käse für unseren Verdauungsapparat gut verträglich wird. Das regionale Produkt wurde nach drei Jahren Tüftelei entwickelt und entspricht dem Willen, lokale Kreisläufe mit Produkten zu stärken, die sowohl für Endkonsument:innen als auch für die gehobene Gastronomie interessant sind. So zählte die Bozner Pizzeria Il Corso zu den ersten Lokalen, die diese Büffelmozzarella verwenden.

Auf den widerstandsfähigen Wasserbüffel gekommen ist das Rittner Jungbauern-Paar auf ihrer Suche nach einer Nische, um vom Hof leben zu können, den sie vor fast sechs Jahren von der älteren Generation, den Eltern von Elisabeth, übernommen haben. Simon stammt aus Vorarlberg und teilt mit Elisabeth die Liebe zur entschleunigten Lebensweise am Hof. Die Beiden sind mittlerweile zu Pionieren in der Region geworden, wenn es um die Haltung dieser robusten, aber intelligenten und sensiblen Tiere geht. Am Hof bewegen sich die pechschwarzen Büffel frei und ernähren sich ausschließlich vom Gras und Heu der heimischen Wiesen. Sie sind übrigens nicht die einzigen tierischen Exoten am Ritten und gesellen sich zu den Lamas vom Kaserhof und den Wagyu-Rindern vom Oberweidacherhof.

Aber zurück zum Untermigler-Hof, der mit seinen 65 Hektar, vor allem Wald, zu den großen historischen Bergbauernhöfen der Gegend zählt und sich ansonsten dem Gemüseanbau im Vollerwerb verschrieben hat, neben der Selbstversorgung. Um auf dem Hof leben und v.a. arbeiten zu können, musste die jahrhundertalte Bausubstanz zuallererst saniert werden. Das gesamte Ensemble steht unter Denkmalschutz. Dementsprechend komplex und teurer war die Sanierung, und so wurden in den jungen Köpfen der neuen Bauerngeneration verschiedene Ideen geboren, um die Wirtschaftlichkeit auf mehr Beinen zu stellen. Klar, dass die Altbauern anfangs nicht gerade begeistert waren, doch mittlerweile ziehen sie mit und freuen sich über die Innovationen. Auch dann, wenn es hieß, einen Künstler zu beherbergen, der mit dem hofeigenen Rittner Ton arbeitet. *Julian Burchia* (im Foto auf S. 82) formt damit kunstvolle Gebrauchsobjekte, v.a. Teller,





stellt Glasuren aus natürlichen oder recycelten Materialien her. Sein Atelier hat er auf den Ritten verlegt, gerade weil er hier auf ein natürliches Tonvorkommen stieß. Und so ist der Untermiglerhof mit seinem Künstler auch Teil des Kunsthandwerk-Markts **MUSE** geworden, der jedes Jahr am Ritten stattfindet, zu Ostern, aber heuer auch am 25. August, und zwar beim Plattner-Bienenhof-Museum (10-18 Uhr). Zum besseren Verständnis: MUSE ist eine Gemeinschaft von Künstler:innen, die für den Erhalt und die Pflege der Rittner Handwerkstradition steht: von der Wolle über Holz und Keramik bis hin zum Stein, jedes Werk ein Unikat. Im Kalender notieren: Dieser besondere Markt findet am Tag nach dem traditionellen Rittner Almbtrieb mit Almfest statt (Barthlmas-Tag).

Frische, Qualität und Regionalität im Fokus

In einer Zeit, in der wir Verbraucher:innen zunehmend auf die Herkunft und Qualität unserer Lebensmittel achten, gewinnen bäuerliche Produkte und Direktvermarktung an Bedeutung. Diese Form des Handels setzt auf unmittelbare Beziehungen, zwi-

schen dem, der produziert, und uns Konsument:innen. Wir können ganz ungezwungen Fragen stellen, uns über Anbaumethoden informieren und die Geschichte hinter den Produkten erfahren. Dies schafft Vertrauen und Verbundenheit mit der Region und den Menschen, die sie bewirtschaften.

Aber der wichtigste Vorzug bäuerlicher Produkte liegt zweifellos in ihrer Frische, Saisonalität und Qualität. Vom Feld oder Stall direkt auf den Tisch und auf den Teller - das ist das Prinzip, dem viele Landwirte folgen. Dies garantiert nicht nur ein Maximum an Geschmack, sondern auch eine optimale Nährstoffversorgung in unserer Ernährung. Kurze Transportwege und der Verzicht auf lange Lagerzeiten reduzieren zudem den ökologischen Fußabdruck und tragen zum Umweltschutz bei.

Weil sich der Ritten von den sanften Hängen in Talnähe bis hinauf auf über 2.200 m am Rittner Horn erstreckt, gibt es kaum etwas, was hier nicht wächst. Auch weil die vielen Sonnentage in dieser Lage den



4.©



25.©



10b.©



24.©

Anbau begünstigen. Transparenz und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion werden zunehmend wichtig, und so setzen bäuerliche Produkte und Direktvermarktung mehr als ein Zeichen, sie bieten eine attraktive Alternative zum anonymen Supermarkt-Einkauf. Wer also Wert auf authentische Genusserlebnisse legt und gleichzeitig die heimische Landwirtschaft unterstützen möchte, der und die sollte einen Blick auf das Angebot der Bauernhöfe mit ihrem Ab-Hof-Verkauf und ihrer Produktpalette auf Bauernmärkten werfen: Hier findet sich allerhand Leckeres, von der Hofkäserei über die Bergkräuter-Manufaktur, den Bio-Fleisch-Hof, die Wein- und Bergapfel-Saft-Produzenten, bis hin zur Latschenölbrennerei.

(ar)

Eine Liste aller bäuerlicher Direktvermarkter am Ritten mit ihren Gourmet-Produkten finden Sie unter

www.ritten.com

IT / COSA BOLLE NEL PENTOLONE?

SUL RENON LAVORANO NUMEROSI COLTIVATORI DIRETTI. UN ESEMPIO DAVVERO SPECIALE VIENE DAL MASO UNTERMIGLERHOF CON UN BINOMIO TRA LATTE DI BUFALA E PIATTI D'ARGILLA.

Da due anni, infatti, qui si produce latte di bufala che poi viene lavorato per ottenere la mozzarella. Questa specialità culinaria, fino a poco tempo fa assolutamente atipica per l'Alto Adige, è merito delle otto bufale al pascolo sull'altopiano soleggiato di Soprabolzano, che *Elisabeth Vigl* e *Simon Döwa* del maso Untermiglerhof allevano con amore. La mozzarella di bufala di alta qualità viene prodotta nel piccolo caseificio artigianale Amò di Cardano (<https://amo.bz.it>). Lì può maturare a lungo, in modo che il sapore intenso di questa mozzarella gourmet possa svilupparsi e che il formaggio possa essere ben tollerato dal nostro sistema digestivo.

La giovane coppia di agricoltori del Renon ha iniziato ad allevare questo resistente animale – il bufalo d'acqua domestico (*Bubalus bubalis*) – dopo una lunga ricerca per trovare una propria nicchia di produzione e per riuscire a sostenere l'azienda agricola di montagna, che hanno rilevato quasi sei anni fa. Da allora la coppia è diventata pioniera in regione per quanto concerne l'allevamento di questi animali robusti ma molto intelligenti e sensibili. I grossi animali dal latte più ricco di grassi e proteine di quello delle vacche da latte, vagano liberamente sui pascoli della fattoria e si nutrono esclusivamente di erba e fieno dei prati locali. Comunque, non sono gli unici animali esotici nei masi del Renon, ci sono anche i lama del Kaserhof e i bovini Wagyu dell'Oberweidacherhof.

L'Untermiglerhof ospita anche un artista: Julian Burchia crea oggetti quotidiani, soprattutto piatti, con l'argilla del Renon e realizza smalti con materiali naturali o riciclati. Ha trasferito qui il suo atelier perché si è imbattuto in un giacimento di argilla naturale. Così anche l'Untermiglerhof e il suo artista fanno parte del mercato dell'artigianato artistico **MUSE**, che si svolge ogni anno sul Renon, quest'anno il 25 agosto presso il Museo Plattner-Bienenhof (dalle 10.00 alle 18.00). Il MUSE è una comunità di artisti che si batte per la conservazione e il mantenimento della tradi-



zione artigianale in zona. Questo mercatino si svolge il giorno successivo alla tradizionale condotta a valle del bestiame al pascolo in alta quota e alla festa alpina del Renon (Festa di S. Bartolomeo).

Freschezza, qualità e regionalità

In un momento storico in cui noi consumatori prestiamo più attenzione all'origine e alla qualità dei nostri alimenti, i prodotti agricoli e la commercializzazione diretta stanno acquisendo sempre più importanza. Questa forma di commercio si basa su relazioni dirette tra il produttore e noi consumatori. Ciò crea fiducia e un legame con la regione e le persone che vi lavorano. Ma il vantaggio più importante dei prodotti agricoli è senza dubbio la loro freschezza, stagionalità e qualità. Dal campo o dalla stalla direttamente in tavola: questo è il principio da seguire. Non solo si garantisce il massimo del sapore, ma anche un apporto ottimale di sostanze nutritive. I brevi percorsi di trasporto e l'assenza di lunghi tempi di stoccaggio riducono inoltre l'impronta ecologica.

Poiché il Renon si estende dai dolci pendii fino agli oltre 2.200 metri del Corno del Renon, non c'è quasi nulla che non vi cresca. Se apprezzate le esperienze gastronomiche autentiche e allo stesso tempo volete sostenere l'agricoltura locale, andate a dare un'occhiata a ciò che le fattorie hanno da offrire:





24. ©



16. ©

EN / BUFFALO MILK IN THE JAR

RITTEN HAS MANY DIRECT-SALE FARMERS - WITH THE UNTERMIGLERHOF FARM A STUNNING EXAMPLE.

The Untermiglerhof farm has been specialising in buffalo mozzarella for the past two years. Not typical of the province - usually native to southern Italy - it arrived courtesy of the vision of Untermiglerhof's *Elisabeth Vigl* and *Simon Döwa*, and their purchase of five buffalo for the farm, on the sunny Bolzano di Sopra plateau. The high-quality buffalo mozzarella is refined in the small artisan cheese dairy Amò in Kardaun (<https://amo.bz.it>), who can age the cheese to bring out the intense flavour of this gourmet mozzarella can develop, in a cheese that's better-tolerated by our digestive systems.

Having taken over the farm from their elders about six years ago, the hardy water buffalo were chosen by this young farming couple from Ritten in their search for a niche to expand farm activities. The couple have since become regional pioneers in the keeping of these robust but intelligent and gentle livestock. The jet-black buffalo roam freely on the farm and feed exclusively on grass and hay from the local meadows. While not indigenous, they're not the only exotic animals on the Ritten: they share the plateau with lama at the Kaserhof farm and Japanese Wagyu cattle at the Oberweidacherhof holding.

Untermiglerhof is also home to Julian Burchia, an artist who creates artistic utilitarian objects, especially plates, with Ritten clay. He makes glazes from natural or recycled materials. He moved his studio here because he came across a natural clay deposit. This is

how Untermiglerhof and its artist became part of the **MUSE** arts and crafts market, which takes place every year on the Ritten - this year on 25th August - at the Plattner-Bienenhof Museum (10 am - 6 pm). MUSE is a community of artists that work for the preservation and maintenance of Ritten craft traditions. This special market takes place on the day after the traditional Ritten cattle drive and Alpine festival (on Barthlmas Day).

Freshness and quality from the region

As we consumers have begun to pay increasing attention to the origin and quality of what we eat, farm products and direct marketing are gaining importance. This form of trade relies on direct relationships between the producer and consumer, which creates trust and a bond with the region and the people who farm it. But by far the biggest advantage of farm produce is undoubtedly its freshness, seasonality and quality. From the field or barn straight to the table - that is the principle that many farmers adhere to. This freshness not only guarantees maximum flavour, but also an optimal supply of nutrients. The short transport routes and the absence of long storage times also reduce the ecological footprint.

Since Ritten stretches from the gentle valley slopes below, to the Rittner Horn at over 2,200 m, there is hardly anything that will not grow here! So whether you're looking out for authentic gourmet experiences or would like to support local agriculture, you should seek out what our local farms have to offer at their farm shops and the range of produce at our farmers' markets. You can find these specialities at

www.ritten.com

SOMMER

ESTATE



NON SOLO CERVI E CAPRIOLI

Un tesoro di biodiversità nell'area escursionistica di San Genesio.
E le regole di comportamento per chi visita il bosco con i suoi abitanti.



IT / **L**e differenze di quota altimetrica (dagli 870 m di Avigna sotto il paese-comune di San Genesio ai 1.500 m del Salto e ai 2.086 del vicino Monte Giogo, in zona di Monzoccolo) assieme alle differenze climatiche determinano la grande varietà di comunità vegetali e animali. Si spazia dagli ambienti di alta quota con praterie alpine, arbusti contorti, boschi e prati a pascolo fino agli insediamenti umani con appezzamenti agricoli. Il paesaggio è in continuo mutamento: si passa dai bellissimi radi larici che si mantengono solo se falciati o pascolati regolarmente, alla grande estesa forestale, oltre ai prati di montagna magri e poveri di sostanze nutritive ma ricchi di specie e di fiori. Sta crescendo la sensibilità verso una gestione ecologica delle limitate risorse e il concetto di tutela della natura si amplia. Con esso si estendono gli habitat per molta della fauna caratteristica di San Genesio.

Ma quali sono le specie animali rare trovate proprio nella zona forestale di San Genesio? No, non sono né i grandi predatori alpini né gli ungulati più frequenti come i cervi e i caprioli, ma una piccolissima lumachina dal nome “*vertigo genesii*”, proprio perché fu scoperta in una palude a San Genesio, nell’Ottocento, dal frate francescano entomologo Vinzenz Gredler che ne descrisse la specie nel 1856. La sua casetta arriva a misurare solo 2 mm, vive in zone umide e molto calcaree su carici e muschio, vicino all’acqua. È molto sensibile ai cambiamenti e sopravvive solo nei biotopi paludosi. E poi parliamo di herpetofauna: a San Genesio si trovano molti esemplari dell’ululone dal ventre giallo, un anfibio divertente da osservare, specialmente nel periodo riproduttivo, quando canta “uuh... uuh... uuh” ripetendo il verso anche più di 40 volte al minuto. Sono animali minuti, misurano solo 5 cm, ma possono vivere fino a 20 anni. E poi c’è l’avifauna: un mondo a sé stante molto variegato. È fortunato chi avvista un picchio nero o un gufo reale, ma anche il tuffetto comune, un grande nuotatore. Per chi cerca rarità faunistiche della zona, troverà anche insetti particolari come la farfalla dalla livrea giallo pallida a striatura nera “*iphiclides podalirius*” e alcune bellissime libellule.

E poi c’è la selvaggina a cui fare attenzione: caprioli, cervi, camosci, volpi, lepri, tetraonidi, mustelidi. Per farla breve: gli animali selvatici hanno bisogno di tre cose, di alimento a sufficienza, di sicurezza e di possibilità riproduttive, quindi di



un utilizzo dello spazio naturale senza disturbo (umano) di alcun genere. È questo che vogliono dirci i biologi quando parlano di protezione delle specie e di tutela dei biotopi.

Non tocchiamo i piccoli

Quando il tempo si fa più mite arriva il periodo della riproduzione degli animali selvatici. Può succedere che chi compie un'escursione in montagna tra giugno e luglio veda un uccellino caduto dal nido o un piccolo di lepre immobile in un campo in primavera oppure un cucciolo di capriolo, apparentemente abbandonato dalla madre. Ma non è abbandono, la madre infatti tornerà a cercare il suo piccolo in mezzo all'erba alta e ad allattarlo (nascono a fine maggio/inizio giugno); si è solo allontanata alla ricerca di cibo. I piccoli di capriolo, come quelli di lepre, non emettono odori. Questo per proteggersi dai predatori quali la volpe, che cerca le sue prede guidata dall'olfatto. La madre confida sulle capacità dei piccoli di mimetizzarsi con il terreno (sono maculati), grazie alla loro immobilità e assenza di odore. Questi accorgimenti naturali rappresentano la migliore difesa e probabilità di

QUALI SONO LE REGOLE DA RISPETTARE

camminando sui sentieri di montagna delle nostre zone?



... 1 ...

Rimanere sui sentieri segnalati

Gli animali selvatici imparano ad associare i sentieri escursionistici alla presenza dell'uomo e li evitano. Sono timidi.

... 2 ...

Rispettare la tranquillità

La selvaggina dovrebbe essere disturbata il meno possibile. Pianificate le vostre passeggiate in modo da tornare prima dell'imbrunire. È più piacevole e sicuro anche per voi.

... 3 ...

Tenere i cani al guinzaglio

I cani nei boschi sono un problema. Devono essere condotti al guinzaglio, anche quelli più obbedienti. Soprattutto nei mesi estivi accade che gli ungulati (caprioli, cervi e camosci) vengano aggrediti mentre partoriscono o allattano la prole. Evitate assolutamente che il vostro cane si metta a braccare animali selvatici. Anche un breve inseguimento di 200 metri può portare alla morte per stress di un animale debole o in tempi di carenza di cibo. Per garantire che l'immagine pubblica dei cani e dei loro proprietari non si deteriori dobbiamo ricordare che ci sono, inoltre, persone spaventate dalla presenza dei cani.

... 4 ...

Riportare a casa la spazzatura

I rifiuti sono una grande fonte di pericoli per gli animali selvatici: vasetti di yogurt, barattoli e sacchetti di plastica possono ferirli.

... 5 ...

Evitare incontri ravvicinati

La maggior parte degli animali sono innocui, a patto che si rimanga tranquilli. Osservano le persone, proprio come noi osserviamo loro.

... 6 ...

Non toccare nessun selvatico

Se un animale non fugge, ma anzi, si avvicina con fiducia, non toccatelo per nessun motivo. È probabilissimo che sia malato e il rischio di contagio è grande (idem per gli animali morti!) Avvertite invece il guardiacaccia locale o la polizia.



sopravvivenza sia per i leprotti che per i caprioletti. Chi raccoglie un piccolo di animale selvatico arreca un danno all'animale stesso. Laddove anche riuscisse ad allevarlo, la sua reintroduzione nell'ambiente naturale comporterebbe un ulteriore rischio, in quanto l'animale difficilmente riesce ad adattarsi nuovamente. Inoltre, gli animali selvatici non devono essere tenuti in cattività. Essi appartengono all'ambiente naturale, dove trovano le condizioni ideali per la loro vita, ma soprattutto la libertà.

“Weidmannsheil” ovvero Buona caccia!

Il periodo di caccia in Alto Adige inizia il 1° maggio e termina, a seconda dell'animale cacciabile, nel tardo autunno (sono 24 le specie cacciabili con restrizioni temporali e di numero). Chi ha il permesso di cacciare si muove nel bosco nelle ore di primo mattino e verso sera all'imbrunire quando la selvaggina pascola o si accoppia nel periodo degli amori (per i caprioli in luglio-agosto, per i cervi con i loro caratteristici duelli vocali in settembre-ottobre).

Da qualche anno prima dello sfalcio dei prati i cacciatori della zona utilizzano droni con termocamere per rintracciare i piccoli cerbiatti e salvarli così dalla macchina falciatrice.

A proposito di predatori (non umani): in queste zone non sono stati avvistati lupi e orsi.

(ar)

Vedi

<https://jagdverband.it/>

ATTENZIONE: MUCCHE AL PASCOLO!

Di norma, le mucche si interessano poco agli escursionisti. Per mantenere questo atteggiamento, gli escursionisti dovrebbero mantenere le distanze e non spaventare gli animali. Dopo alcuni casi di attacchi da parte di mucche al pascolo in montagna, molti si chiedono se queste bestie siano pericolose per chi cammina in alta quota. Chiariamo: le mucche per natura non sono aggressive. Sono considerate animali che, impaurite, tendono a fuggire. Tuttavia, possono attaccare per difendersi o difendere la propria prole. Nella maggior parte dei casi, il motivo dell'attacco è il comportamento scorretto delle persone (o dei loro cani).

Quindi:

Non date da mangiare e non accarezzate gli animali, tantomeno i vitellini (la loro madre vi guarda!).

Non spaventate le mucche con movimenti bruschi o frenetici.

Camminate con calma e mantenendo le distanze dalle mucche.

Tenete il vostro cane al guinzaglio.

Evitate gli incontri tra mucche e cani!

Rimanete sui sentieri, rispettate i recinti e chiudete i cancelli quando lasciate il pascolo.

In caso di pericolo: Abbandonate rapidamente il pascolo. Una mucca può correre fino a una velocità di 40 km/h.

DE / MEHR ALS REH UND HIRSCH

ARTENVIELFALT IM WANDERGEBIET VON JENESIEN. BEGEGNUNGEN MIT DER WALD-FAUNA UND WAS ES ZU BEDENKEN GILT.

Die Höhenunterschiede (von den 870 m der Fraktion Afiging bis zu den 2.086 m vom Kreuzjoch am Tschöggberg) und die klimatischen Abstufungen bestimmen die große Vielfalt der Pflanzen- und Tiergemeinschaften. Diese reichen von hochgelegenen Zonen mit alpinem Rasen, Legföhrengebüsch, über Wälder und Dauerweiden bis hin zu menschlichen Siedlungen mit landwirtschaftlichen Flächen. Die Landschaft ist in ständigem Wandel begriffen: von den lichten Lärchenwäldern, die nur erhalten bleiben, wenn sie regelmäßig gemäht oder beweidet werden, bis hin zum Ökosystem Wald und den wertvollen Magerwiesen - nährstoffarm, aber artenreich.

Doch um welche seltenen Tierarten geht es überhaupt im Waldgebiet von Jenesian? Nein, es sind weder die großen alpinen Beutegreifer (Bären und Wölfe wurden bisher nicht gesichtet) noch das häufigere Rotwild wie Hirsche und Rehe, sondern eine winzige Schnecke, die den Namen „vertigo genesii“ trägt, weil sie im 19. Jahrhundert vom Franziskanermönch und Entomologen Vinzenz Gredler in einem Sumpfbereich bei Jenesian entdeckt wurde. Sie ist sehr empfindlich gegenüber Umweltveränderungen und überlebt nur in sumpfigen Biotopen. Und dann gibt es in Jenesian viele Exemplare der Gelbbauchunke, einer Amphibie, die vor allem während der Brutzeit zu beobachten ist, wenn sie ihr "Uuh... uuh... uuh" singt und diesen Ruf mehr als 40 Mal/Min. wiederholt. Es sind nur 5 cm große Tierchen, die aber bis zu 20 Jahre alt werden können. Wer einen Schwarzspecht oder einen Uhu entdeckt, hat Glück, aber auch der Zwergtaucher, ein guter Schwimmer, ist ein Bewohner der Hochmoore in Jenesian. Und dann ist da noch das Wild, nach dem man vorsichtig Ausschau halten kann: Rehe, Hirsche, Gämse, Füchse, Hasen, Raufußhühner und allerlei Marder.



VERHALTENSREGELN AM BERG



1. Bleiben Sie auf den markierten Pfaden

Wildtiere lernen, Wanderwege mit der Anwesenheit von Menschen in Verbindung zu bringen und meiden sie, da sie scheu sind.

2. Respektieren Sie die Stille

Das Wild sollte so wenig wie möglich gestört werden, besonders in der Dämmerung.

3. Hunde an die Leine nehmen

Hunde im Wald sind ein Problem. Sie müssen an der Leine geführt werden, auch wenn sie noch so gehorsam sind.

4. Müll mit nach Hause nehmen

Müll ist eine große Gefahrenquelle für Wildtiere: Behälter, Dosen und Plastiktüten können sie schwer verletzen.

5. Vermeiden Sie Begegnungen

Die meisten Tiere sind harmlos, solange man sich ruhig verhält. Sie beobachten Menschen, genauso wie wir sie beobachten.

6. Berühren Sie keine Wildtiere

Wenn ein Tier nicht wegläuft, sondern sich vertrauensvoll nähert, fassen Sie es auf keinen Fall an! Es ist wahrscheinlich krank, und es besteht Ansteckungsgefahr (das gilt auch für tote Tiere!).

7. Vorsicht vor grasenden Kühen

Kühe interessieren sich in der Regel wenig für Wanderer. Um diese Haltung beizubehalten, sollten wir immer Abstand halten und die Tiere nicht erschrecken. Schon gar nicht mit unseren Hunden! Also auf den Wegen zu bleiben, Zäune respektieren und Gatter schließen, wenn man die Weide verlässt.



EN / MORE THAN JUST DEER

ENCOUNTERS WITH FOREST FAUNA AND THINGS TO CONSIDER: BIODIVERSITY IN THE JENESIEN HIKING AREA.

The differences in altitude - from the Afing district at 870 m, to the Tschöggelberg's Kreuzjoch at 2,086 m - mean a climatic variation that translates to an enormous diversity in plant and animal life. From high-altitude zones with alpine grassland, leguminous shrubs, forests and permanent pastures, to human settlements with agricultural areas: all can be found here. The alpine landscape is in constant flux: from the sparse larch forests, only preserved through regular mowing or grazing; to the forest ecosystem and the treasured unkept pastures, as poor in nutrients as they are rich in species.

But what rare animal species are we talking about in the Jenesien forests? No, it's not the large alpine predators (bears and wolves have not yet been spotted here), nor is it the more common red deer such as fallow and roe deer. In fact, we're talking about much smaller animals. The first is a tiny snail called *vertigo genesii*, discovered in the 19th century by the Franciscan monk and entomologist Vinzenz Gredler, in a swampy area near Jenesien. Very sensitive to environmental changes, it only survives in swampy biotopes. Then there are many specimens of yellow-bellied toads in Jenesien. These amphibians can be seen - and heard - above all during the breeding season, when they make their call of "Uuh... uuh...

RULES OF ALPINE CONDUCT

...  ...

- 1. Stay on the marked trails**

Wild animals learn to associate hiking trails with the presence of humans and avoid contact because they are shy.
- 2. Respect the silence**

Disturb wildlife as little as possible, especially at dusk.
- 3. Always keep dogs on a lead**

Dogs in the forest are a problem. They must be kept on a lead, no matter how obedient they are.
- 4. Take rubbish home with you**

Refuse is a major source of danger for wild animals: containers, cans and plastic bags can cause serious harm or injury.
- 5. Avoid encounters**

Most animals are harmless as long as you remain calm. They watch people, just as we watch them.
- 6. Do not touch wild animals**

If an animal does not run away, but approaches trustingly, do not touch it under any circumstances! It is probably sick and there is a risk of infection (this also applies to dead animals!).
- 7. Beware of grazing cows**

Cows generally are not really interested in hikers. To maintain this attitude, we should always keep our distance and not frighten them - especially if you're with a dog! So, stay on the paths, don't climb over fences and close gates when you leave pastures.

uuh", which they can repeat more than 40 times per minute. At only 5 cm tall, they can live for up to 20 years. You might also spot a black woodpecker or an eagle owl, if you're in luck, but the little grebe - a good swimmer - is also a resident of the Jenesien moors. And then there is game, which you can keep a careful eye out for: Roe and fallow deer, chamois, foxes, hares, grouse and all kinds of martens.

VINO E ARTE WEIN UND KUNST WINE AND ARTS



Weingut **EBERLEHOF**



La storica tenuta Eberlehof a Santa Maddalena sopra Bolzano merita un visita. Oltre a **vini di qualità** pluripremiati e alla possibilità di trascorrere le proprie **vacanze nella tenuta**, l'Eberlehof offre anche la possibilità di partecipare, su prenotazione, alle **visite guidate ai vigneti e alle cantine, oltre a interessanti degustazioni**.

Dall'uva della tenuta Eberlehof vengono prodotti, secondo l'antica tradizione di famiglia, il Santa Maddalena classico, il Lagrein Riserva, il Merlot Riserva, il Cuvée Mabon, il vino rosato e il Blaterle bianco.

Ein Besuch am historischen Weingut Eberlehof in St. Magdalena über Bozen lohnt sich allemal. Neben prämierten **Qualitätsweinen** und **Urlaub auf dem Weingut**, bietet der Eberlehof, nach Voranmeldung, auch **Weinbergsführungen, Kellerbesichtigungen und Weinverkostungen** an. Nach alter Familientradition werden aus eigenen Trauben der Klassische St. Magdalener, Lagrein Riserva, Merlot Riserva, Cuvée Mabon, Roséwein und der Weißwein Blaterle erzeugt.

The historic Eberlehof Winery, located on the hill of Santa Maddalena, in Bolzano, is worth a visit. Not only does the winery offer an excellent range of award-winning **quality wines** and **holiday accommodation**, but it also gives the opportunity of participating in **guided tours of the vineyards and wine cellars followed by interesting wine tastings** (upon reservation). According to the ancient family tradition, the grapes of the winery Eberlehof are used to produce the classic Santa Maddalena, the Lagrein Riserva, the Merlot Riserva, the Cuvée Mabon, the rosé wine and the white wine Blaterle.

Weingut Eberlehof, Fam. Zisser
39100 Bolzano/Bozen - Santa Maddalena 26 St. Magdalena - Tel. 0471 981918
info@weingut-eberlehof.it - www.weingut-eberlehof.it

EVENTS BOLZANO/BOZEN



VISITE GUIDATE STADTFÜHRUNGEN GUIDED TOURS

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

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

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

INFO:

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

T. +39 0471 307 000

www.bolzano-bozen.it

PROGRAMMI SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

THEATER- UND KONZERT- PROGRAMME

THEATRE PERFORMANCES & CONCERTS



www.konzertverein.org

www.kulturinstitut.org

www.theater-bozen.it

www.teatrocomunale.bolzano.it

www.teatrocristallo.it

www.carambolage.org

www.teatro-bolzano.it

www.theaterimhof.it

www.haydn.it



22 ©



31 ©



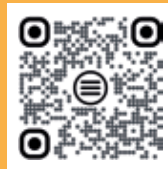
15 ©

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



15 ©



15 ©



29 ©



31 ©



32 ©



31 ©

**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



31 ©



7 ©



22 ©



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





34©



34©



35©

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



34©



37©



36©



38 ©



39 ©



38 ©

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



38 ©



39 ©



39 ©



42 ©



30 ©



41 ©

EVENTS SARN TAL / VAL SARENTINO

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

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

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



www.sarntal.com



30 ©



40 ©



40 ©



Das nächste bm Heft – die Herbstausgabe 2024 - erscheint Ende August. Wer kümmert sich um den Wald und seine Bewohner? Was verbindet Förster und Försterinnen mit Bozen? Und mit welchen Kraftorten wartet das städtische Konglomerat auf? bm labt sich auch an der herbstlichen Kulinarik, lässt sich Weine empfehlen und plaudert Ausflugsideen und Insiderwissen aus.

Il prossimo bm – l'edizione autunno 2024 - esce a fine agosto. Chi si occupa del bosco e dei suoi abitanti? Cosa lega il corpo forestale a Bolzano? E quali sono le sedi più stravaganti che l'agglomerato urbano ha da offrire? bm assapora anche la cucina autunnale, si fa consigliare i vini adatti e condivide idee per escursioni e conoscenze da insider.

Our next issue of bm Magazine – available at the end of August – is our Autumn 2024 edition. We'll take you to the forest, to see who lives there and cares for it, and the connections forest rangers have with Bolzano. We'll also reveal the places of power in the urban conglomeration. And of course, we'll use our local knowledge to recommend culinary delights from the South-Tyrolean autumn kitchen, accompanying wines and even tips for excursions to walk all that off!

QUIZ: Solution from page 11

c) Facts and Figures: Sarntal Valley boasts 120 mountain peaks and 500 km of well-maintained alpine trails, with seventy hiking tours on offer! Along the way, 40 mountain huts and refuges, where you can rest, recharge batteries and dine, await you. A popular high-altitude trail for experienced mountaineers is the seven-day Sarntal Horseshoe Tour, with unforgettable views of the UNESCO World Heritage Site, the Dolomites.

bm

Bolzano Bozen Magazine

Registrazione al Tribunale di Bolzano
 Registereintragung Landesgericht Bozen
 Nr. 11/99 - 19.7.1999
 Edition: 8.000 bm2/2024
 Online-Magazine: www.bolzano-bozen.it
 facebook: @visitbolzanobozen
 instagram: @bolzanobozen

Editor

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

Managing Editor

Roland Buratti

Director

Anita Rossi

Editorial staff

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

Layout & art design

ma.ma promotion
 Marion Maier, Valentina Cincelli

Translation

Peter Brannick (pb)

Print

Tezzele by Esperia

Foto Credits

Cover: Luca Guadagnini
 1.© Amo; 2.© Angelika Schwarz IDM Suedtirol; 3.© ProfessionalPhotoStudio;
 4.© Benjamin Pfitscher; 5.© Cortese; 6.© Eppan Tourismus Golfclub Eppan/Edmund Hohenk; 7.© fotografiefafogler.it; 8.© Frieder Blickle; 9.© GAF-Gatti and Friends;
 10.© Eppan Tourismus Golfclub Eppan/Klaus Peterlin-allesfoto.com; 10b.© Klaus Peterlin; 11.© Klotz Andrew; 12.© Landesagentur für Umwelt und Klimaschutz-DiatomeenEisack; 13.© Live-Style Agency; 14.© Luca Guadagnini;
 14b.© Luca Guadagnini - Lineematische; 15.© Manuela Tessaro; 16.© Monika Hellrigl;
 17.© Rosario Multari; 18.© Salten-Oberkrainer-Jubiläum; 19.© Tourismusverein Sarntal;
 20.© Silvia Giovanelli; 21.© Thomas Roetting / Sylvia Pollex; 22.© Tiberio Sorvillo;
 23.© Tourismusverein Leifers-Verena Gamper; 23b.© Tourismusverein Leifers-Tiberio Sorvillo; 24.© Vivien Büchele; 25.© Wolfhof; 26.© Tiberio Sorvillo-Luca Guadagnini;
 27.© Gasthof-Albergo Schneiderwiesen; 28.© Tourismusverein Jenesien; 29.© Alex Filz IDM Suedtirol; 30.© Seehauser; 31.© Helmuth Rier; 32.© Andreas Marini fotografie; 33.© Thomas Monsorno; 34.© Franziska Unterholzner; 35.© Oliver Jaist Fotografie; 36.© Achim Meurer; 37.© ArminHuber; 38.© Gregor Khuen Belasi;
 39.© Michael Guggenberg; 40.© Reinswalder Bergbahnen AG; 41.© Tourismusverein Sarntal - Carmen Moser; 42.© Martin Rattini; 43.© Manuel Ferrigato / IDM;
 44.© Verkehrsamt Bozen - Conti; 45.© Tourismusverein Ritten
 Graphic elements: Designed by Freepik



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



THUN



Thun.com

THUNIVERSUM

Via Galvani Straße 29, Bolzano Sud / Bozen Süd

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



ALPIZ®

**APERITIVO
ALPINO**

