

b m

BOLZANO BOZEN MAGAZINE

with

APPIANO / EPPAN

LAIVES / LEIFERS

RENON / RITTEN

SAN GENESIO / JENESIEN

AUTUNNO

NR. 3 | 2025

HERBST

AUTUMN

**Herbstnostalgie in Bozen
Upcycling weist Richtung
Castelronda Einblicke**

**Autunno in città
Upcycling: non solo trend
Sguardo su Castelronda**

**Autumn leaves in Bolzano
Upcycling: the new vogue
Castelronda views**



 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



Gentili lettrici e lettori, cari ospiti,

Una città che cambia volto: tra novità urbane e autenticità di quartiere

Con l'arrivo dell'autunno, Bolzano si veste di colori caldi e atmosfere raccolte. Ma quest'anno, oltre ai consueti profumi di castagne, c'è qualcosa di nuovo nell'aria: la città sta cambiando volto, e lo fa con stile. Nel cuore di Bolzano, dove il tempo sembrava essersi fermato tra palazzi storici e caffè eleganti, ora pulsa un'energia diversa. Un nuovo complesso commerciale e alberghiero sta ridisegnando il centro, offrendo ai visitatori uno spazio moderno che dialoga con la tradizione: negozi, spazi commerciali e ospitalità di alto livello si affiancano ai Portici secolari, creando un equilibrio sorprendente tra innovazione e identità.

Ma la vera trasformazione avviene anche soprattutto nei quartieri. Quegli angoli più autentici della città, spesso ai margini dei percorsi turistici più battuti, stanno diventando meta privilegiata per chi cerca un'esperienza più immersiva e originale. I viaggiatori di oggi vogliono vivere Bolzano, non solo visitarla. E così scoprono i mercati rionali, le panetterie storiche, le enoteche nascoste e i caffè di quartiere, dove la lingua cambia da una strada all'altra, e la vita quotidiana racconta la vera anima di Bolzano. L'autunno è forse il momento migliore per scoprirla così: con lentezza, tra una passeggiata nei parchi urbani vestiti d'oro e una serata in uno dei tanti locali che oggi offrono cucina tradizionale e contaminazioni contemporanee. Bolzano non è più solo la porta delle Dolomiti: è una città che sa accogliere e sorprendere, senza perdere sé stessa.

Augurando buona lettura

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Gäste,

Eine Stadt im Wandel: Zwischen urbanen Neuerungen und Authentizität

Mit dem Herbst kleidet sich Bozen in warme Farben und Gemütlichkeit. Doch in diesem Jahr liegt neben dem vertrauten Duft von gerösteten Kastanien etwas Neues in der Luft: Die Stadt verändert ihr Gesicht – und das mit Stil. Im Herzen von Bozen, wo die Zeit zwischen historischen Gebäuden und eleganten Cafés scheinbar stehen geblieben war, gestaltet ein neues Geschäfts- und Hotelzentrum das Stadtbild neu. Es schafft Raum für modernes Leben, das in einen lebendigen Dialog mit der Tradition tritt: Geschäfte, kommerzielle Flächen und gehobene Gastlichkeit reihen sich an die jahrhundertealten Lauben und ergeben ein überraschend stimmiges Gleichgewicht zwischen Innovation und Identität.

Doch der eigentliche Wandel findet vor allem in den Vierteln und Außenbezirken statt. In jenen Ecken der Stadt, die oft abseits der bekannten Touristenpfade liegen, dort, wo Bozen sich von ihrer unverfälschten Seite zeigt. Genau diese Orte werden zunehmend zum Ziel für Menschen, die Authentizität suchen und Bozen erleben und nicht nur besuchen wollen. Sie entdecken die Wochenmärkte, Nachbarschaftscafés, das Alltagsleben – die wahre Seele der Stadt.

Bozen ist längst mehr als nur das Tor zu den Dolomiten: Es ist eine Stadt, die überrascht und dabei sich selbst treu bleibt. Viel Vergnügen bei der Lektüre!

Dear readers and guests,

A city in transition: between urban transformation and traditional neighbourhoods

Autumn always dresses Bolzano in colours warm and cosy. But this year, in addition to the familiar scent of roasted chestnuts, there's something new in the air. The city is having a facelift, and doing so in style. In the heart of Bolzano, where time seems captured by the historical buildings and elegant cafés, a new commercial centre and hotel complex is reshaping the cityscape. Space for modern life is created, one in lively dialogue with tradition. Shops, commercial spaces and fine venues for gastronomy line up next to the centuries-old porticoes, creating a delightfully harmonious balance between innovation and identity.

But the real change is taking place in the neighbourhoods on the outskirts and it's in those corners of the city, off the beaten tourist track, where Bolzano shows its natural self. Unsurprising, then, that these are the places that are increasingly becoming a destination for people who are looking for authenticity and who want to experience Bolzano, rather than just visit it. The rewards are the weekly markets, neighbourhood cafés and everyday life: the true soul of the city.

Bolzano has long been more than just the gateway to the Dolomites, it's a city that surprises while remaining true to itself.

We hope you enjoy reading this issue!

Roland Buratti & Roberta Agosti

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

INDEX

03/ EDITORIAL

06/ GOOD NEWS

12/ COVERSTORY

Die Sprache der Schatten
Il linguaggio delle ombre
The language of shadows

24/ PORTRAIT

Matteo Pace: Drum machine umana
Menschliche Drum Machine
The human drum machine

30/ PHOTOSTORY

Der Castelronda Burgenweg
Il sentiero dei castelli Castelronda
The Castelronda Castle Trail

38/ HANDMADE

Upcycling ist weiblich
Upcycling is female
Upcycling è femminile

48/ GOURMET

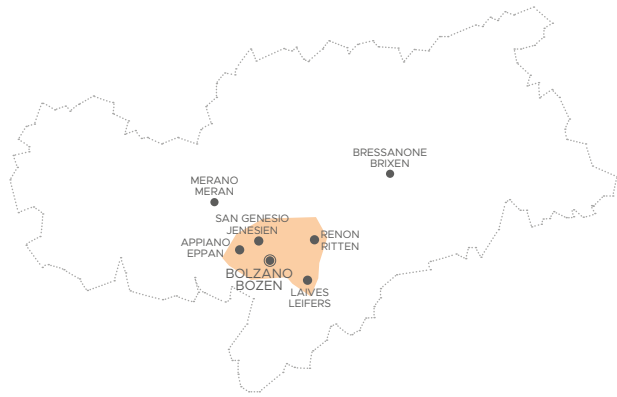
Between the chestnut barrel and the cellar
Zwischen Kastanientrommel und Keller
Tra caldarroste e cantine

54/ INSIDE OUTSIDE

La Chiesa di Santa Maddalena
Das St. Magdalena Kirchlein
The Church of St Mary Magdalene

60/ RECIPE

Schüttelbrot: Knacken muss es
Crunchy is a must!



COVERSTORY



PORTRAIT

GOURMET

66/ VITICULTURE

Laives: Mezzo passo dal cielo
Wein und Wagemut
Wine and winning

72/ TRADITION

Jenesien: Wer weiß das noch?
Chi se la ricorda più?
Who still remembers?

78/ MIDDLE AGES

Appiano: Un castello che diverte
Ausflug ins Mittelalter
A trip to the Middle Ages

84/ FARMING

Ritten: So ein Käse!
Un casaro sul Renon
Cheese glorious cheese

92/ BOLZANO/BOZEN EVENTS

94/ RITTEN/RENON EVENTS

95/ EPPAN/APPIANO EVENTS

96/ JENESIEN/SAN GENESIO EVENTS

97/ LAIVES/LEIFERS EVENTS

98/ IMPRESSUM

MIDDLE AGES

FARMING

GOOD NEWS

WEINKLÄNGE X 4

Der Wein und die Geschichten, gewöhnlich versteckt hinter seiner Herstellung, daneben erstklassige Musik. Das sind die Protagonisten der Konzertreihe Weinklänge an der Südtiroler Weinstraße. Dabei werden einige der Ansitze, Burgen und Schlösser entlang einer der schönsten Weingegenden Europas zum Schauplatz von besonderen Abenden.

Vom 18. Oktober bis zum 8. November 2025 geben lokale, aber auch international bekannte Ensembles ihre Musik in historischen Gemäuern zum Besten. Der Eintritt zu den verschiedenen Konzerten beinhaltet nicht nur die musikalische Darbietung, sondern auch unterschiedliche Verkostungen. Die dritte Auflage von Weinklänge lädt dazu ein, hervorragende Weine in einzigartigem Ambiente kennenzulernen und zu genießen.

In **Eppan** findet das Konzert **am 23. Oktober ab 20 Uhr** auf Schloss Freudenstein statt, mit zeitgenössischer Musik des Tiroler Ensembles Windkraft und mit einer Fotoausstellung des Eppaners Lichtmalers Erwin Flor. Aperitif bereits ab 18.30 Uhr. Die Blech- und Holzbläser-Kapelle für neue Musik hat sich in den letzten zwei Jahrzehnten einen Namen als brillantes Kraftpaket gemacht.

www.eppan.com

Am 6. November findet im roten Porphyrfelsen des Felsenkellers von **Pfatten/Leifers** **ab 18.30 Uhr** ein Abend mit dem Duo Aurora statt: Christine Hübner (Harfe) und Viktoria Gögele (Violine) verzaubern mit klassischer Musik und deren moderner Weiterentwicklung – von Bach bis hin zu Filmmusik des 21. Jahrhunderts. Im Lauf des Abends werden Rot- und Weißweine des Landesweinguts Laimburg serviert. Auch kann der Felsenkeller mit seinem Weinarchiv und seinen archäologischen Funden erkundet werden; Führungen vor und nach dem Konzert.

www.leifers-info.it

Bozen wartet gleich mit zwei Konzertabenden mit Degustationen von Bozner Weinen auf: einmal am **3. November** im Waltherhaus mit Klavierklängen der gefeierten US-Pianistin Claire Huangci (Beginn um

19.30 Uhr; Tickets unter <https://konzertverein.org>), organisiert vom Bozner Konzertverein, und einmal am **8. November** im modernen Ambiente der Kellerei Bozen im Stadtteil Moritzing (Beginn um 19.30 Uhr; Tickets unter www.bolzano-bozen.it). Die Kellerei Bozen wird drei ihrer exklusivsten Weine kredenzen: MOCK Sauvignon, HUCK AM BACH St. Magdalener und BARON EYRL Lagrein.



SÜDTIROL FILARMONICA A BOLZANO



Con in programma la prima mondiale di “Expedition to Paradise” di Gerd Hermann Ortler (*1983 Glorenza) e l’incompiuta di Gustav Mahler, scritta nei suoi soggiorni estivi proprio in Alto Adige, continua l’impegno della Südtirol Filarmonica, con il suo approccio interlinguistico e l’amore per il territorio: incarna lo spirito europeo di scambio culturale attraverso i confini linguistici e culturali. Uno dei quattro concerti 2025 è previsto **a Bolzano l’11 ottobre alle ore 19 presso l’Auditorium.**

Ma da chi è composta la singolare orchestra? Da ben 359 musicisti altoatesini con contratti in orchestre illustri in tutto il mondo. 78 di loro compongono la formazione orchestrale di questa edizione, sotto la direzione del direttore d’orchestra Michael Pichler (3° da sinistra nella foto in alto). Dopo la serie di concerti i musicisti torneranno ai rispettivi luoghi di lavoro. La quinta serie di concerti è intitolata “La forza del legame” e vede come solisti Andrea Götsch al clarinetto e Berthold Stecher alla tromba. Oltre a Bolzano, si replica anche a Dobbiaco, Merano, per poi debuttare al Konzerthaus di Vienna. Biglietti in prevendita:

www.suedtirol-filarmonica.it

NEUE NAHERHOLUNGSZONE FÜR LEIFERS

Im Zuge der Wildbachverbauung des Brantenbachs entsteht am Stadtrand von Leifers im unteren Bereich der Sportzone Brantenbach ein neues Areal für naturliebende und Entspannung suchende Menschen – nicht nur aus Leifers. Die Neugestaltung betrifft jenen Abschnitt, bevor der Bach unter der Kennedystraße hindurch in Richtung Industriezone fließt. Neben Kneippanlage und Sportanlagen wird die Zone dadurch zusätzlich aufgewertet, mit begrünten Stränden, Bänken und schattenspendenden Bäumen. Auf der gegenüberliegenden Seite bleibt das Areal naturbelassen, um den Lebensraum der dort heimischen und stark gefährdeten Gelbbauchunke nicht einzuschränken. Der kleine, spitzwarzige Froschlurch hat dort ein Becken zum Laichen und kann sich im Gestrüpp und unter den Bäumen ungestört ausbreiten. Das Landesamt für Wildbachverbauung wird flussaufwärts bald weitere Arbeiten am Flusslauf vornehmen, gegenüber dem Eislaufplatz und entlang des Spazierwegs mit dem Trimm-dich-Pfad. Auch dort wird das Areal gesäubert und für Erholungssuchende zurechtgeputzt.



GOOD NEWS

ZOONA MAGNIFIQUE



Zum neuen hippen Treff für junge Menschen ist die Zoona Magnifique in der Bozner Industriezone geworden: In der Lanciastraße 1, unweit vom Einkaufszentrum Twenty und der Rombrücke, gehen seit dem vergangenen Frühling Partys (ohne Alkoholkonsum) genauso wie Workshops über die Bühne. Beliebt ist das Areal auch deshalb, weil es Ausrichtungsort von selbstorganisierten Events ist und nicht etwa ein privatgeführtes Freiluftlokal. Wer coole Ideen hat, wendet sich an das Forum Prävention in Bozen, das Jugend-Veranstaltungen organisieren hilft und koordiniert. Im Sommer an jedem Wochenende zugänglich, bleibt der Ort mit Skate Spots, Tischfußball, Chillout Area und moderner Konzerttechnik auch im Herbst für besondere Happenings geöffnet.

<https://afzack.com/zoona-magnifique>

FALKENSTEINER GOES WALTHERPARK

Lo scorso luglio ha aperto ufficialmente le porte il nuovo Falkensteiner Hotel, situato nel cuore di Bolzano, a due passi dalla stazione ferroviaria e da Piazza Walther: un intervento destinato a trasformare il volto della città. La struttura, parte integrante del proget-

to urbano WaltherPark, segna l'esordio del quartiere multifunzionale concepito dall'architetto David Chipperfield: un mix di residenze, uffici, negozi, una food hall e ampie aree verdi che ridefiniscono il centro cittadino.

Dotato di 114 camere e suite dal design moderno, l'hotel unisce eleganza urbana e calore altoatesino. Al sesto piano si trova il Mochi Sushi.Grill.Rooftop Bar, primo indirizzo in Alto Adige del celebre brand viennese di cucina fusion giapponese, con vista mozzafiato sulla città e sulle montagne. L'Acquapura SPA, anch'essa affacciata sul Catinaccio, offre sauna panoramica, bagno turco, trattamenti personalizzati e zona fitness. Completano l'offerta due sale conferenze attrezzate per eventi e incontri.

Questo nuovo hotel non solo arricchisce l'offerta ricettiva della città, ma si propone fin da subito come un polo attrattivo grazie a gastronomia di alto livello, design contemporaneo e posizione strategica.

www.falkensteiner.com/it/hotel-bozen



WORLD TOURISM DAY

On Saturday 27th September 2025, Bolzano will also celebrate World Tourism Day. Launched by the UNWTO in 1980, this day of action has a different focus every year, drawing attention to problematic areas and encouraging new perspectives. In recent years, topics such as overtourism, green investments and peace have been high on the agenda; while this year, it combines tourism and sport. Curiously, this was considered leisure tourism until 1980.

The industry is one of the world's largest economic sectors, generating revenues of around \$623 billion

as far back as 2004. Employing around 100 million people worldwide, tourism is one of the most important global job providers. Not only, cross-border travel accounts for 25 to 30 per cent of global trade in services.

www.unwto.org

The Bolzano Tourism Board has come up with some very special city tours for the occasion:

www.bolzano-bozen.it

DEDICATO AL SANTA MADDALENA



Il 5 settembre, un venerdì, si gioca in casa, con un evento dedicato al vino autoctono più antico e versatile, il Santa Maddalena, per la prima volta nella splendida cornice di piazza Walther in pieno centro, con musica di intrattenimento sul palco floreale. Si tratta di un Aperitivo lungo con degustazioni per conoscere ancora meglio questo vino coltivato tradizionalmente sui pendii a nord di Bolzano, zona particolarmente esposta al sole che dona a questo vino, insieme alla piccola quantità di Lagrein che si unisce all'uva Schiava, un gusto fresco e stimolante. Sono una ventina i produttori raccolti per l'occasione, aziende a conduzione familiare. Ore 18-22.

Vedi

www.bolzano-bozen.it

ANCHE IN LINGUA DEI SEGNI

Parte una nuova iniziativa autunnale dell'Azienda di Soggiorno di Bolzano per venire incontro anche alle esigenze delle persone sordomute: l'evento si terrà in lingua italiana e sarà tradotto simultaneamente nella lingua dei segni italiana, nonché in lingua tedesca e nella rispettiva lingua dei segni. Parliamo del nuovo formato di visita guidata del centro città. Si effettuerà durante la Giornata mondiale del Sordo, domenica, 28 settembre 2025, per poi adattare il formato ad altre categorie di persone con disabilità che vogliono conoscere Bolzano.

Per info e prenotazioni: tel. 0471 307000.

SOUTH TYROLEAN DIALECT



Tschurtsch

Tschurtsch are conifer cones, but in Tyrolean dialect it's also a word used to refer to women or girls.

Spruce cones are the woody, hanging fruit stalks of the spruce tree that contain the seeds. In contrast to pine cones, which sit upright on the branch, spruce cones fall from the tree as a whole. They're elongated and cylindrical and a favourite in children's forest games. But they're also used in handicrafts and made into ornaments that decorate homes here in autumn and winter.

Inside the cone are the seeds, which are protected by the scales. For squirrels, these are part of their favourite forest buffet, the proof of which are the tattered cones that litter the forest floor. Sometimes you might find big piles of spruce cones some distance from the tree. This is the work of woodpeckers, who also love the seeds. They bring them to the forks of branches or into small tree hollows, where they hammer them with their beaks like blacksmith.

GOOD NEWS

PASSEGGIARE DEGUSTANDO



La cultura del vino, tradizioni e tecniche moderne, arte locale e aromi da assaporare lentamente, godendosi panorami mozzafiato... Basta esplorare un sentiero in mezzo ai vigneti creato pochi anni fa per vivere queste esperienze. Dieci installazioni dello scultore gardenese Filip Moroder Doss informano sulle 13 varietà di uva presenti proprio su questi pendii, con una produzione antica su 132 ettari. Per rendere ancora più emozionante la passeggiata, si è pensato di coinvolgere direttamente i viticoltori coinvolti e invitarli a incontrare le persone interessate ai loro vini e alle loro storie.

L'evento "REBE" si svolge sabato, **25 ottobre 2025**, partendo da Signato presso la fermata dell'autobus Polden. Inizio alle ore 11. Da qui si snoda il percorso "Rebe" che dopo 3,5 km arriva fino a valle, nel quartiere bolzanino Rencio a nord della città. In cinque postazioni lungo il sentiero i viticoltori offrono in degustazione i loro vini, dal corposo rosso Lagrein all'aromatico bianco Gewürztraminer fino allo speziato bianco Kerner.

Da Signato si scende attraverso le dolci colline del vino fino alla piattaforma panoramica con una magnifica vista su Bolzano e le Dolomiti, per poi proseguire fino alla storica cantina Ansitz Waldgries dove, ad accogliere i visitatori dalle 16 alle 19, ci saranno prelibatezze culinarie e musica dal vivo. Consigliamo di utilizzare i mezzi pubblici per raggiungere il punto di partenza. Shuttle anche da Piazza Walther. Vendita biglietti e info:

www.renon.com

SETTIMANE DELLE CASTAGNE

A San Genesio l'atteso evento compie dieci anni - occasione per assaggiare prelibatezze e capire e vivere usanze locali dedicate a questo amato frutto. È dal 2015 che sull'altopiano del Salto si festeggia l'autunno con escursioni guidate, feste, un mercato dei contadini (25/10) e degustazioni mirate a cogliere la versatilità della castagna.

Sapevi che il Comune di San Genesio è quello più ricco di castagni in tutto l'Alto Adige? Beh, ora che lo sai, ti conviene provare il tradizionale "Törggelen" nelle locande che aderiscono alle Settimane delle Castagne o fare uno spuntino a base di castagne in uno dei ristoranti della zona. **Dal 9 al 26 ottobre**. Vedi programma:

www.san-genesio.it



DIE LETZTE FUHRE & DER SALTNER



Wenn die letzten Trauben geerntet, auf Südtirolerisch „gewimmt“ sind, wird es in den Kellereien hektisch. Aber davor heißt es, den erfolgreichen Abschluss der Weinernte mit der „letzten Fuhre“ zu feiern. Diese Tradition will, dass, sobald Reben leer und Keller gefüllt sind, auf einem geschmückten alten Fuhrwerk die allerletzten Trauben durchs Dorf gezogen werden. In **Girlandl Eppan** hält man an diesem alten Brauch fest und presst zum Anlass Trauben in einer historischen Weinpresse am Dorfplatz vor aller Augen. Die Bauern verkosten gemeinsam mit der Dorfgemeinschaft den frischen Most (*Sußer*) und feiern den Anlass mit Weinen der Girlander Produzenten. Passend zur Saison und zur Törggellezeit gibt es bäuerliche Spezialitäten, Krapfen und gebratene Kastanien.

2025 ist diese Tradition am **11. Oktober** mitzuerleben: ab 11 Uhr mit Fest im Tannerhof. Um 14.30 Uhr fährt die Letzte Fuhre vor, anschließend wird in der alten „Torggl“ gepresst. Achten Sie auf den Spruch auf dem Erntekranz am Wagen! Er beschreibt die Weinernte des betreffenden Jahres. Ein besonderes Highlight ist die Figur des Saltners, unter dessen wachsamem Auge der Prozess abläuft. Er war einst im Feld dafür zuständig, die kostbaren Weintrauben vor Dieben zu schützen; seine auffallende Erscheinung mit Fuchspelz, Pfaufedern und Säbel oder Axt sollte Respekt einflößen.

www.eppan.com

WELT DER BORKENKÄFER

Willkommen sind sie nicht gerade, die Käferchen unter der Baumrinde von Fichten, dem Nadelbaum Nummer Eins in Südtirol. Aber nützlich sind sie trotzdem, weil sie sich um kranke und tote Bäume kümmern und sie zersetzen helfen. Wenn sie allerdings zuhauf auftreten, können sie Wälder schädigen. Seit einigen Jahren passiert dies in den Alpen, vermehrt nach Stürmen und Lawinenabgängen. Um **Kindern von 9 bis 12** das Ökosystem Wald mit seinen wichtigen Funktionen näher zu bringen, haben die Landesförster gemeinsam mit den Autorinnen Heidi Troi und Renate Felderer ein nützliches Büchlein herausgebracht, in gedruckter Form und auch online abrufbar:



<https://naturgefahren.provinz.bz.it>



QUIZ

Baking local bread: *Schüttelbrot*

Why is Schüttelbrot kept on a Hurte high up on the wall?

- a) to humidify the Schüttelbrot from underneath.
- b) to make it easier to clean up the flour falling from under the Hurte.
- c) to avoid inviting mice to the party.

Solution on page 98

AUTUNNO



DIE SPRACHE DER SCHATTEN

IL LINGUAGGIO DELLE OMBRE

p. 18

THE LANGUAGE OF SHADOWS

p. 20



Das Reliefportrait des Admirals von Wüllerstorff-Urbair in Gries

DE / **An der Friedhofskultur eines Ortes liest sich die Erinnerung einer Gemeinschaft. Spaziergänge im gepflegten Grünen auf den Spuren großer Männer und Frauen, unter mächtigen Zedern und Zypressen.**

Die Stille beginnt am Rand der Stadt. Dort, wo sich die Lärmfahnen vom Talgrund verlieren und der Wind nur Blütenkelche oder Äste wippen lässt, öffnet sich eine große dreibogige Schwelle mit der Inschrift *Resurrectionis*. Den Auferstehenden gewidmet. Doch an diesem Spätmittag sind es die Schatten, die zuerst erwachen, denn die Sonne steht schon am herbstlichen Zenit. Der Stadtfriedhof von Oberau ist kein Ort des Schreckens, kein bedrückender Gang durch die Endlichkeit. Vielmehr wirkt er wie ein weitläufiger Park, in dem sich die Zeit nicht in Stunden, sondern in Jahresringen und Jahreszeiten misst. Zwischen Zypressen und knorrigen alten Kiefern fällt das Licht in Schrägen auf die Grabreihen, wo wiederum Moose wuchern, und Efeu klettert. Ein Kiesweg teilt das Gelände in Felder, wie ein aufgeschlagenes Buch zum geistigen

Erbe der Stadt. Auf dem einen Stein leuchten Goldbuchstaben, auf dem nächsten nur noch Teile eines eingravierten Namens, von der Witterung halb verwischt. Eine Amsel zupft in den Lavendelbüschen. Irgendwoher drängt das Plätschern von Wasser in eine Gießkanne. Wer hier geht, geht langsam. Unweigerlich mit sich selbst und den eigenen Gedanken.

Grüner Ort des Nachklangs

Im Südosten der Stadt breitet sich der Öffentliche Friedhof auf einer Fläche von 16 Hektar am Fuß des Kohlerer Bergs aus, im Stadtteil Oberau. Auch in der ärgsten Hitze bietet der Friedhof durch hochwüchsige Zedern, Kiefern, Zypressen und Platanen Abkühlung. Buchsbaumreihen umschließen Grabfelder im größten Teil der Einfriedung, dem katholischen Bereich. Ein evangelischer und auch ein ummauerter jüdischer Teil (der älteste überhaupt, erste Zeugnisse gibt es bereits im Mittelalter!) befinden sich im hinteren Teil der Anlage. Seit wenigen Jahren hat die Stadtverwaltung ein muslimisches Gräberfeld ausgewiesen. So hat jede Kultusgemeinde ihren eigenen Platz gefunden.



Die Überreste von Aimée Dostojewskaja ruhen in einer bepflanzten steinernen Amphore auf Granitsockel. Eine russisch-italienische Inschrift zielt den Gedenkstein.

Nach dem Ersten Weltkrieg beschloss Bozen, einen neuen großen Friedhof zu errichten, und zwar direkt angrenzend an den schon bestehenden jüdischen und protestantischen Friedhof in Oberau. Der alte Friedhof in der Altstadt zwischen Dom, Südtiroler-Straße und Waltherplatz war zu klein geworden und – das wusste man aber noch nicht - würde im Zweiten Weltkrieg durch Bomben weitgehend zerstört werden. Das Stadtbauamt arbeitete 1924 unter Architekt Gustav Nolte ein erstes Projekt aus, mit einer zentralen Einsegnungskapelle (sie enthält Wandmalereien des Bozner Künstlers Ignaz Stolz und ein Holzrelief von Hans Piffraeder), einem halbkreisförmigen Gebäude mit Portikus, Monumentalzonen mit Familienkapellen und verschiedenen Bestattungsbereichen. Später kamen Arkaden hinzu. 2000 wurde hier das erste und einzige Südtiroler Krematorium eingeweiht und angrenzend ein Trauersaal, der heute bei Einäscherungen für Trauerfeiern genutzt wird. 2019 wurde im Nordbereich des Friedhofs der "Garten der Erinnerung" angelegt: Er ist der Verstreuung von Asche in der Natur gewidmet. Südlich des Oberauer Friedhofs, an der Einfahrt der Ortschaft Sankt Jakob, befinden sich auch der österreichisch-ungarische Soldatenfriedhof und der italienische Soldatenfriedhof.

Ein Garten der Namen

Unter den Gräbern von außergewöhnlichem histo-

rischem Wert in der Oberauer Anlage ist das 1931 angefertigte Denkmal für **Ljubow Fjodorowna Dos-tojewskaja** (1869-1926, Aimée genannt), Tochter des russischen Schriftstellers Fjodor Michailowitsch Dos-tojewski und selbst publizistisch tätig. Sie schrieb No-vellen, Theaterstücke und zuletzt eine Biografie ihres Vaters, die von den Zeitgenossen heftig kritisiert wur-de. In Bozen starb sie an einer Blutkrankheit, die sie lang schon quälte, und zwar im Sanatorium Grieser-hof, wo sie sich einer Kur unterzogen hatte.

Im Familienmausoleum der Grafen Sarnthein-Toggenburg begraben ist die „Franzosenbraut“ **Annette von Menz** (1796-1869). Sie war eine der reichsten Boznerinnen der Geschichte, die Erbin zweier angesehenen Bozner Handelshäuser, Menz und Gumer. Anna Maria von Menz hätte mit 15 Jahren mit einem Offizier Napoleons verheiratet werden sollen, doch der Familienrat entschied sich dagegen, was 1811 in Bozen für Repressionen durch napoleonische Behörden führte. Später heiratete die junge Frau einen Adligen aus dem Trentino, blieb aber in der Bozner Gesellschaft eine schillernde Persönlichkeit.

Weniger auffällig und vor allem nicht eigens als VIP-Grab gekennzeichnet ist die Grabplatte (Foto oben links) von Carl Friedrich **Hermann Roesler** (1834-1894).



eines bedeutenden deutschen Wirtschaftsexperten und Juristen. Sein Grab befindet sich in der 8. Arkade links von der Einsegnungskapelle. Roesler wirkte ab 1878 als ausländischer Berater der japanischen Regierung. Zuvor hatte er in Rostock eine Professur inne, wurde aber aus dem preußischen Staatsdienst ausgeschlossen, weil er zum Katholizismus konvertierte. Bozen war nach 15 Jahren Tokio für kurze Zeit seine Wahlheimat. Als Brückenbauer zwischen den Kulturen ging Roesler in die Geschichte ein. Mit ihm begraben ist auch seine britische Ehefrau Agnes Martha Turnour, die ihn in Bozen um 27 Jahre überlebte.

Ganz anderer Art ist der Promi-Wert eines **Manlio Longon** (Padua 1911-Bozen 1944), Anführer der Widerstandsgruppe *Comitato di Liberazione Nazionale* in Bozen, der von den Nazis verhaftet und ermordet wurde (im Foto auf S. 17). Der Antifaschist schloss sich in Bozen der Untergrundbewegung gegen das NS-Regime *Resistenza* an. Weitere 22 Partisanen wurden mit ihm in Bozen gefoltert und dann erschossen, das Kommando kam vom Gestapo-Kommandanten August Schiffer und seinen Schergen aus dem Bozner Durchgangslager. Eine Tafel in der Nähe von Longons Grab erinnert an weitere antifaschistische Freiheitskämpfer Bozens, die „Sieben von Gusen“, die 1945 in Mauthausen umkamen.

Der langjährige Südtiroler Landeshauptmann und „Vater der Autonomie“ **Silvius Magnago** (1914–2010) prägte wie kein anderer die Geschicke des Landes

und damit auch der Stadt Bozen, von 1957 bis 1991 als Gouverneur und SVP-Parteiobermann. Sein Grab (im Bild oben) befindet sich unweit von jenem Longons. Legendar ist seine „Los von Trient!“-Rede 1957 auf Schloss Sigmundskron, mit der er vor 35.000 Menschen mehr Selbstverwaltung für Südtirol forderte. Magnago war überzeugter Gegner politischer Gewalt und setzte auf diplomatische Lösungen im Konflikt um die Südtirol-Frage. Unter großer Anteilnahme der Bevölkerung wurde Silvius Magnago neben seiner vorab verstorbenen Frau auf diesem Friedhof beerdigt. Einen Steinwurf entfernt ruht auch **Carlo Maria Giulini** im Familiengrab: Der italienische Dirigent von Weltformat war zweisprachiger Bozner, begann seine Karriere in Rom und wurde in den 1970er Jahren zum Chefdirigenten der Wiener Symphoniker, später des Los Angeles Philharmonic Orchestra – alles Zeugnisse des kollektiven Gedächtnisses einer Stadt zwischen dem deutschen und dem italienischen Kulturkreis.

Zwischen Efeu und Ewigkeit

Wir wechseln zum Stadtteil Gries. Dort liegt hinter der alten Pfarrkirche ein anderer Ort der Stille. Klein, von einer Ringmauer fast vollständig umschlossen, eilig Vorbeiziehenden verborgen: ein Friedhof wie ein Innenhof der Erinnerung mit eleganten Marmorplatten und vielen schmiedeeisernen Kreuzen, als Gottesacker erstmals 1434 erwähnt. Der Blick geht heute von der Kirche und Propstei auf die umliegenden Rebanlagen vor den Hauszeilen. Hier, am Fuß des



Guntschnabergs, befindet sich ein großer kunsthistorischer Schatz: die romanisch-gotische Alte Grieser Pfarrkirche zu Unserer Lieben Frau, mit Sternrippengewölbe, einem Schnitzaltar des spätgotischen Tiroler Meisters Michael Pacher und einem großen romanischen Kruzifix. Der Ort ist Zeugnis einer frühmittelalterlichen Siedlung und steht auf Spuren einer römischen Niederlassung. Bis 1925 war er Zentrum einer eigenen Marktgemeinde, erst danach wurde Gries von Bozen einverleibt und bildet heute das bevölkerungsstärkste Stadtviertel mit dem Namen Gries-Quirein. Nur wenige Schritte vom Friedhof entfernt befindet sich der Aufgang zu den Serpentine der Guntschnapromenade mit lohnenden Panoramablick auf die Stadt.

Heute wird der alte Grieser Pfarrfriedhof nur mehr in Ausnahmefällen genutzt, die Familiengräber der alteingesessenen Grieser:innen mit den Urnen ihrer jüngst verstorbenen Lieben erneuert. Sein denkmalgeschütztes Herz bilden die Adels- und Bürgerfamilien des Stadtteils, die Kirchen- und Militärleute des 19. Jahrhunderts, die sich um diese Gemeinschaft verdient gemacht haben. Unübersehbar ist das Beispiel eines Barockgrabs, jenes der Familie Aufschnaiter (im Foto auf S. 19), nahe am Kircheneingang, oder die Wandtafel der Familie Peer, die 1909 innerhalb von elf Tagen gleich sechs ihrer an Masern erkrankten Kinder verlor. Auch das Grabdenkmal für **Bernhard Freiherr von Wüllerstorff-Urbair**: Die Inschrift würdigt seine

WO, WIE, WANN

Friedhof an der Alten Grieser Pfarrkirche

Martin-Knoller-Str.

(Bus ab Südtiroler-Str. 10A, Fußweg
ab Bahnhof 30 Min.)

Kirche geöffnet Mo-Fr 10.30-12 Uhr
Friedhof rund um die Uhr geöffnet

Städtischer Friedhof Oberau

Pfarrhofstraße

(Busse ab Südtiroler-Str. 10A und 10B)

geöffnet täglich 8-18.30 Uhr

(ab dem 2.11.2025 bis 17 Uhr)

Lageplan auf der Webseite der Stadt Bozen:

www.gemeinde.bozen.bz.it

Historischer Stadtrundgang:

Wege zu den Friedhöfen und Grabstätten

Faltblatt des Stadtarchivs Bozen,
ausgearbeitet vom Historiker Salvatore Ferrari.
Abzuholen in der Laubengasse 30, beim Ver-
kehrsamt der Stadt Bozen in der Südtiroler-Str.
60 und am Infopoint am Kornplatz 11.

Verdienste als kaiserlicher Vizeadmiral, Expeditionsleiter-Entdecker und Handelsminister. Er, ein hochrangiger Marineoffizier der k.u.k. Kriegsmarine, leitete 1857-59 die Weltumseglung der Fregatte Novara, die bedeutende naturwissenschaftliche Ergebnisse heimholte. Später diente er als österreichischer Handelsminister und modernisierte das Eisenbahn- und Postwesen der Monarchie. Seine letzten Jahre verbrachte Wüllerstorff, nach dem Ausscheiden aus dem Staatsdienst, in Gries, wo er 1883 starb.

Bei unserem herbstlichen Spaziergang sind wir oft stehengeblieben, um Inschriften zu lesen, Lichtspiele zu bewundern, ältere Menschen bei ihren Besuchsrouten zu beobachten, uns dem Zauber der überbordenden Blütenpracht zu ergeben. Zwischen zerfallenden Grabsteinen treiben auch nach Allerheiligen noch Rosen aus dem Fugenwerk, und am Sockel eines bröckelnden Engels tippelt ein Spatz. Der Tod, so scheint es, duldet Gesellschaft. Und das Leben – es wagt sich auch hierher. Leise und unaufdringlich schön.

(ar)



IT / IL LINGUAGGIO DELLE OMBRE

PASSEGGIATE NEL VERDE CURATO, SEGUENDO LE TRACCE DI GRANDI UOMINI E DONNE, SOTTO MAESTOSI CEDRI E CIPRESSI.

Il silenzio comincia ai margini della città. Là dove i rumori della valle si dissolvono, si apre il Cimitero comunale di Oltrisarco con l'iscrizione *Resurrecturis* sopra il grande portone d'ingresso – dedicata a coloro che risorgeranno. Ma in questa tarda giornata autunnale, sono le ombre a destarsi per prime. Il grande cimitero cittadino non appare come un luogo che parla di morte, di fine e di commiato, ma come uno spazio simile a un parco, dove il tempo si misura in anelli annuali e in macchie di luce. Tra cipressi, pini e imponenti cedri, la luce cade in diagonale su lettere, edera e marmo. I vialetti di ghiaia dividono il terreno in campi, come le pagine di un libro aperto.

Con i suoi 16 ettari, il cimitero è un archivio silenzioso della città. Accanto alla parte cattolica, si trovano aree di sepoltura evangeliche, ebraiche (il campo santo più

antico in questa zona della città) e musulmane, un crematorio, un giardino delle rimembranze, tombe monumentali e lapidi semplici. L'acqua gorgoglia, qualcuno sta sempre innaffiando, un merlo becchetta tra la lavanda. Chi cammina qui, lo fa lentamente – con sé stesso.

A pochi minuti in bici o in autobus, nel quartiere di Gries, si trova l'antico cimitero parrocchiale (vedi foto sopra). Racchiuso da un muro di cinta, ha qualcosa di segreto. Croci in ferro battuto, iscrizioni barocche. Le tombe raccontano storie di famiglie borghesi, di malattie, di guerra, di memorie incise nella pietra e nell'edera. La Vecchia Chiesa Parrocchiale romanico-gotica di Nostra Signora di Gries veglia sul luogo. Con le sue volte a costoloni stellate, l'altare a scrigno scolpito in legno dal maestro tirolese Michael Pacher e un grande crocifisso romanico del 1200, è un tesoro di storia dell'arte.



DOVE, COME, QUANDO

Cimitero presso la Vecchia Chiesa Parrocchiale di Gries

Via Martin Knoller

(autobus da via Alto Adige:

linee 10A; 30 min a piedi dalla stazione ferroviaria)

Chiesa aperta lun-ven, ore 10.30-12

Cimitero sempre accessibile

.....

Cimitero comunale di Oltrisarco

Via Maso della Pieve

(autobus linee 10A e 10B da via Alto Adige)

Aperto tutti i giorni: ore 8-18.30

(dal 2 novembre 2025 fino alle 17)

Mappa del cimitero disponibile sul sito del Comune di Bolzano:

www.comune.bolzano.bz.it

I luoghi della memoria: Percorso dei sepolcri

Dépliant dell'Archivio Storico della Città di Bolzano, redatto dallo storico Salvatore Ferrari. Disponibile presso in via dei Portici 30, presso l'Azienda di Soggiorno in via Alto Adige 60 e all'Infopoint in piazza del Grano 11.

Fino al 1925 la chiesa e il cimitero adiacente erano il centro di un comune indipendente; solo in seguito Gries fu inglobata dalla Città di Bolzano e oggi è il quartiere più popoloso, sotto il nome di Gries-San Quirino. A pochi passi dal cimitero si trova l'inizio della passeggiata del Guncina, con splendidi panorami sulla città. Tra lapidi consumate dagli anni, anche dopo Ognis-



santi sbocciano ancora rose dalle fessure delle pietre; i passerì si posano su angeli che si sgretolano. E mentre le iscrizioni della memoria scoloriscono, tra la pietra grigia e le foglie verdi cresce un sentimento: la morte tollera compagnia. E la vita – anche qui – osa farsi avanti. In silenzio. E con grazia discreta.



EN / THE LANGUAGE OF SHADOWS

WALKING IN THE FOOTSTEPS OF GREAT MEN AND WOMEN, THROUGH WELL-TENDED GREENERY AND UNDER THE MIGHTY CEDARS AND CYPRESSES.

The stillness begins where the town ends. Here, where the sounds of the valley disappear, the **Oltrisarco/Oberau cemetery** comes into view, with the inscription *Resurrecturis* – a dedication to the resurrected. But it's the shadows that first awaken on this late autumn day. The large public cemetery doesn't feel like the domain of the dead, but rather a landscape garden where time is measured in rings added annually and the patterns of light. Between the cypresses, pines and giant cedars, the light falls obliquely upon the inscriptions, ivy and marble, with the gravel paths creating rectangles of land that appear as the pages of an open book, all neatly laid out.

The sixteen hectares the cemetery covers have become a silent archive of the city. In addition to the section for Catholics, there are also Protestant, Jewish and Muslim cemeteries, a crematorium, a garden of remembrance, and graves both simple and monumental. Water gently gurgles and a blackbird pecks in the lavender. Those who walk here do so slowly and in contemplation with themselves.

In the **Gries** district, just a short bike or bus ride further on, lies the **old parish cemetery**. Enclosed by a wall, it's a place of mystery. The wrought-iron funerary crosses and baroque inscriptions tell of middle-class families, of illness, war, with memories etched in stone and ivy. The Romanesque-Gothic old Parish Church of Gries stands sentinel over the grounds. With its star-ribbed vault, the carved altar by Tyrolean master Michael Pacher and the large Romanesque crucifix, it's an artistic and historical treasure. Until 1925,



the church and cemetery were the centre of a separate market town. Then, Gries was incorporated into Bolzano and today is the city's most populous district, now known as Gries-Quirein. Just a brief walk from the cemetery is the ascent to the upwardly winding *Guntschnapromenade*, a path with magnificent panoramas of the city.

Long after All Saints' Day, roses still bloom among the crumbling gravestones and sparrows rest their wings perched on the crumbling angels. And while the memorial inscriptions fade and in the midst of grey stone and green leaves, there's the sensation that death is tolerant of company. And life? It dares to come here too, unobtrusively, with grace and serenity.



WHEN & WHERE

Cemetery at the Old Gries Parish Church of Our Lady

Via Martin Knoller Straße

Take the 10A bus from Via Alto Adige or walk from the train station – approx. 30 mins.

The church is open Mon-Fri 10.30 am-12 pm

Cemetery: Always open

.....

Oltrisarco/Oberau Municipal Cemetery

Via Maso della Pieve - Pfarrhofstraße

(Take the 10A and 10B bus from
Via Alto Adige)

Open daily from 8 am-6.30 pm

(after 2nd Nov 2025, it closes at 5 pm)

For a map, see the City of Bolzano's website:

www.gemeinde.bozen.bz.it





Kellerei BOZEN – ein Wahrzeichen der Landeshauptstadt

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

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

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

Anmeldungen für Führungen unter www.kellereibozen.com oder direkt unter +39 0471 270909.

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

Kellerei BOZEN

Moritzingerweg 36 – Via San Maurizio 36
39100 BOZEN - Bolzano

www.kellereibozen.com

Cantina BOZEN - punto di riferimento del capoluogo

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

Le prenotazioni per le visite guidate possono essere effettuate sul sito

www.kellereibozen.com

o direttamente al numero +39 0471 270909.

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

Kellerei BOZEN - a landmark of the capital city

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

Bookings for guided tours can be made at

www.kellereibozen.com

or directly on +39 0471 270909.

A portrait of a young man with dark, wavy hair, looking down. He is wearing a white t-shirt with a small black logo on the left chest, a silver chain necklace, and a watch on his left wrist. He is sitting in front of a wall covered in colorful graffiti, including a large red and white face. The word "PORTRAIT" is written in white capital letters at the top center.

PORTRAIT

DRUM MACHINE UMANA

Dynamatt ha un sogno ed è deciso a realizzarlo.
Lo incontriamo in una breve pausa tra un allenamento e l'altro, mentre
beve acqua in un noto locale bolzanino, sempre a suon di beatbox.



IT /

Il suono rimbalza sulle pareti. È un ritmo secco, pulsante, che sembra uscito da una drum machine, e invece viene da una bocca, da un corpo. Chi passa dalla stanza sul retro del locale, dove siamo seduti a un tavolino, si ferma incuriosito. Il beatboxer è lì, con la faccia che si fa smorfia, le mani libere, gli occhi socchiusi: costruisce mondi sonori senza strumenti, solo con fiato, lingua e corde vocali. Anche senza microfono, anche senza amplificazione. In pochi secondi trasforma la stanza in palcoscenico, la fretta in ascolto. E mentre Bolzano continua a correre, lui la blocca — a tempo. Succede ovunque: quando Matteo Pace, in arte “Dynamatt”, sale su un palco, se lo prende, lo plasma insieme all’aria che respira il suo pubblico.

MATTEO PACE

Classe 2004, nato al mare durante una vacanza in Puglia, dove la famiglia ha radici, e cresciuto a Bolzano. Autodidatta. Ha iniziato a fare musica imitando suo fratello al pianoforte.

Campione italiano di Beatbox 2024 (individuale e in coppia con Alberto Pinelli, alias “Albo”, collega trentino), e vincitore dell’ultimo contest internazionale a Mestre. Molti lo conoscono per la sua partecipazione al programma Mediaset tv “Le Iene” nel 2024.

La chiacchierata si fa subito intensa e intima. Matteo ha alle spalle esperienze più grandi di lui — esperienze che, dice, **lo hanno salvato, come spiega a *bm*:**

Il beatbox mi ha aiutato a trovare me stesso usando la voce, la mia voce. Prima copiavo per imparare, ora le mie corde vocali trovano il loro ritmo e il loro modo di esprimersi quasi istintivamente. Chiaro, i lunghi allenamenti danno i loro frutti. Comunque, quest’arte di esibirsi e di creare suoni utilizzando labbra, lingua, voce, naso come uno strumento umano, più diventa passione più mi dà sicurezza e mi rende felice.



Cosa vuol dire allenarsi, quanto tempo dedichi alla preparazione dei tornei, cioè delle Beatbox Battles, o degli eventi a cui ti invitano sul palco?

Allora, ci sono allenamenti che faccio per le competizioni che sono molto mirati, e allenamenti che faccio per i concerti dove esprimo me stesso al massimo, con effetti sonori, imitando strumenti musicali e melodie che mi trovo dentro. Tre mesi prima del campionato italiano del 2024 avevo il mio ritmo giornaliero. Avendo lasciato la scuola (frequentavo la quarta superiore) poco prima, mi svegliavo, facevo colazione, una doccia fredda e poi mi chiudevo in stanza con le cuffie per fare beatbox, allenandomi meticolosamente per 6-7 ore al giorno. Ero focalizzato e non vedevo altro; alla fine è come un esame. I miei genitori per oltre un anno, quando ancora andavo a scuola, non sapevano che mi stavo preparando a un salto nel buio con il beatbox. Non li ha entusiasmato il fatto che io abbia smesso di frequentare la scuola e non finissi il percorso, ma quando mi hanno visto sul palco e poi, quando sono arrivati i primi successi, hanno capito. Tornando all'allenamento, quando mi preparo per un festival musicale

o uno show, invece, è gioia nella sua forma più pura, mi diverto e basta.

Fa effetto chiedere a un ragazzo di vent'anni: come ci sei arrivato a questo punto, al successo? All'apice di questa nicchia?

Ho passato un periodo particolare nel 2023 prima di capire che volevo fare beatbox: avevo perso la fede, criticavo e imprecavo, vedevo negativo. C'è stata una specie di svolta che collego anche a un risveglio spirituale. Da quel momento non mi sono più sentito solo ed è partita una corsa a realizzare il mio sogno: diventare un artista, vivere con e per il beatbox. Da quel giorno mi sento sulla mia strada.

Perché ti intriga tanto questa forma di espressione?

Ho visto il primo video di beatbox verso la fine delle scuole medie e mi ha sconvolto, in modo buono. Mi ha talmente affascinato che per un periodo lo riguardavo ogni giorno. Era come se qualcosa mi stesse attirando e io non riuscivo a sottrarmi. Tutt'ora mi succede. È come se fosse il beatbox a chiamar-



mi. Capita che io arrivi a casa distrutto da un evento, dopo 48 ore senza dormire, e mi prepari per andare finalmente a letto. Lavandomi i denti faccio due suoni di dance o house e torno sveglio, super energico, ad allenarmi. Certo, più tardi poi collasso. *Ride*.

Hai una meta, dei traguardi?

Sarò ai mondiali del beatbox nel 2026 o 2027 a Berlino. Ancora non c'è una data, vengono organizzati sporadicamente. Il campione di ogni nazione sfida in una grande Beatbox Battle gli altri – una trentina di artisti. Tramite eliminazioni si arriva a individuare i migliori del momento. Vorrei riuscire a vivere anche economicamente di beatbox, dedicandomi anima e corpo a questa arte tra concerti, workshop e lezioni. Ma per ora ho un lavoro part-time a Bolzano che mi permette di essere autonomo, poi dedico il resto del tempo al beatbox. Sto per trasferirmi a Milano per trovare maggiori opportunità in questa bolla musicale che ha la sua origine nelle organizzazioni *Italian Beatbox Family* e *Itabeatboxers*: in Italia sono quelli che gestiscono i campionati e i maggiori eventi, anche occupandosi di sponsoring.



Ci salutiamo in strada davanti all'osteria Da Picchio. Bolzano riprende a correre, ma da qualche parte, sotto al rumore di fondo, resta quel suono: secco, pulsante. Vivo.
(ar)

Chi vuole, può seguire gli spostamenti e le date di Matteo Pace su instagram

vedi anche

<https://dynamatt.com/>

DE / MENSCHLICHE DRUM MACHINE

MATTEO PACE, BOZNER, BEKANNT ALS DYNAMATT, IST ZWANZIG JAHRE ALT UND HAT EINEN TRAUM: VOM BEATBOXEN ZU LEBEN.

bm trifft ihn in einem Lokal in Bozen, wo er es selbst in dieser Pause vom Training schafft, einen gewöhnlichen Raum in eine kleine Bühne zu verwandeln. Der Sound prallt trocken und pulsierend von den Wänden ab – er kommt nur aus seinem Mund, ganz ohne Mikrofon. Wer gerade vorbeigeht, bleibt stehen, fasziniert. Dynamatt baut Klangwelten mit Atem, Zunge und Stimmbändern. In wenigen Sekunden bringt er die Eile der Stadt – im Takt – zum Stillstand.

Matteo, Jahrgang 2004, zufällig in Apulien geboren, wo die Familie verwurzelt ist, aber in Bozen aufgewachsen, ist als Beatbox-Künstler Autodidakt. Mit der Musik hat er angefangen, als er seinen Bruder am Klavier nachzuahmen begann. Dann kam fast als Erleuchtung ein Beatbox-Video, das er zufällig in der Schule gesehen und monatelang jeden Tag angeschaut hat. Seitdem hat er nie wieder aufgehört, diese Klangwelten selbst zu erschaffen.

Im vergangenen Jahr wurde er italienischer Beatbox-Meister – sowohl im Einzel als auch im Duo mit seinem Kollegen, dem Trentiner Alberto Pinelli alias Albo. Außerdem hat er den letzten internationalen Beatbox-Contest in Mestre gewonnen. Das große Publikum lernte ihn durch die bekannte Fernsehsendung im privaten italienischen TV „Le Iene“ kennen. Doch der Weg zum Erfolg war nicht einfach: Matteo erzählt, dass er 2023 eine persönliche Krise durchlebte, eine Zeit, in der er das Vertrauen in die Welt verloren hatte. „Das Beatboxen hat mich gerettet“, sagt er. „Es hat mir geholfen, meine Stimme und meinen Weg zu finden.“

Für Wettbewerbe trainiert er bis zu sieben Stunden am Tag, mit fast militärischer Disziplin. Drei Monate vor der italienischen Meisterschaft begann er mit dem täglichen Training. Zuvor schon hatte er die Schule zwei Jahre vor dem Abitur abgebrochen, um sich ganz dem Beatboxen zu widmen. Anfangs verstanden seine Eltern diese Entscheidung nicht, aber als sie ihn schließlich auf der Bühne sahen,

akzeptierten sie die Wende. Für Konzerte hingegen trainiert er entspannter: „Das ist pure Freude.“

Matteo bereitet sich bereits auf sein nächstes Ziel vor: die Beatbox-Weltmeisterschaften in Berlin, die zwischen 2026 und 2027 stattfinden sollen. In der Zwischenzeit träumt er davon, nach Mailand zu ziehen, um ganz von der Musik zu leben und sich einen Namen in der Szene zu machen, um durch Workshops und Unterricht im Beatboxen ein zweites Standbein zu haben. Sobald wir uns verabschieden, setzt er sich die Kopfhörer auf. Die Stadt läuft in ihrem Rhythmus weiter. Was von dieser Begegnung bleibt, ist Matteos jugendliche Begeisterung und dieser Klang: trocken, pulsierend, feurig.





EN / THE HUMAN DRUM MACHINE

DYNAMATT – AKA BOLZANO'S MATTEO PACE – IS A TWENTY-YEAR OLD WITH A DREAM: TO MAKE A LIVING FROM BEATBOXING.

bm Magazine meets Matteo in a Bolzano pub, where he manages to transform an ordinary room into a small stage even during this break from his training. Sound bounces off the walls, dry and pulsating – yet it comes only from his mouth, without a microphone. People passing stop, spellbound. As Dynamatt, he builds worlds of sound with his breath, tongue and vocal chords. In just a few seconds, his beat brings the city bustle to a standstill.

Born in Apulia in 2004, he grew up in Bolzano to become a self-taught beatbox artist. He started with imitating his brother on the piano. Then by chance one day he saw a beatbox video at school. It was an epiphany, and he watched that video every day for months! Since then, he's never stopped creating his soundscapes.

Last year, he became Italian beatbox champion: both individually and as a duo, with Trentino co-artist Alberto Pinelli, alias Albo. He also won the last international beatbox contest in Mestre. His fame spread through the much-watched Italian TV show *Le Iene*. But the road to success has not been easy. Matteo tells of a personal crisis in 2023, a time when he lost faith in the

world. 'Beatboxing saved me,' he says. 'It helped me find my voice and my path.'

Training is a huge part of his life. When it's competition time, he trains with almost military discipline for up to seven hours a day. For the Italian championships, he began training daily three months before and he'd already dropped out of school without graduating, two years previously, to devote himself entirely to beatboxing. At first, his parents struggled with his decision, but when they finally saw him on stage, they knew it was for him. However, when he trains for concerts, it's in a more relaxed way: 'It's pure joy!', he beams.

Matteo is already preparing for his next goal: the Beatbox World Championships in Berlin, due to take place between 2026 and 2027. In the meantime, his dream is to move to Milan to make a living from music and to make a name for himself on the music scene, so he can earn a living from workshops and beatboxing lessons. As we say our goodbyes, he's already putting on his headphones and, as the city continues with its own rhythm, what remains to the fore is Matteo's youthful enthusiasm and his sound: dry, pulsating and fiery.

DER CASTELRONDA BURGENWEG

Ein bequemer ausgeschilderter Wanderweg verbindet einige der Schlösser rund um Bozen und das Überetsch. Das Herbstlicht und seine Stimmung machen eine Entdeckung der mittelalterlichen Geschichte an den Hängen der Landeshauptstadt zu einem genussvollen Abenteuer für Jung und Alt.

IL SENTIERO DEI CASTELLI CASTELRONDA

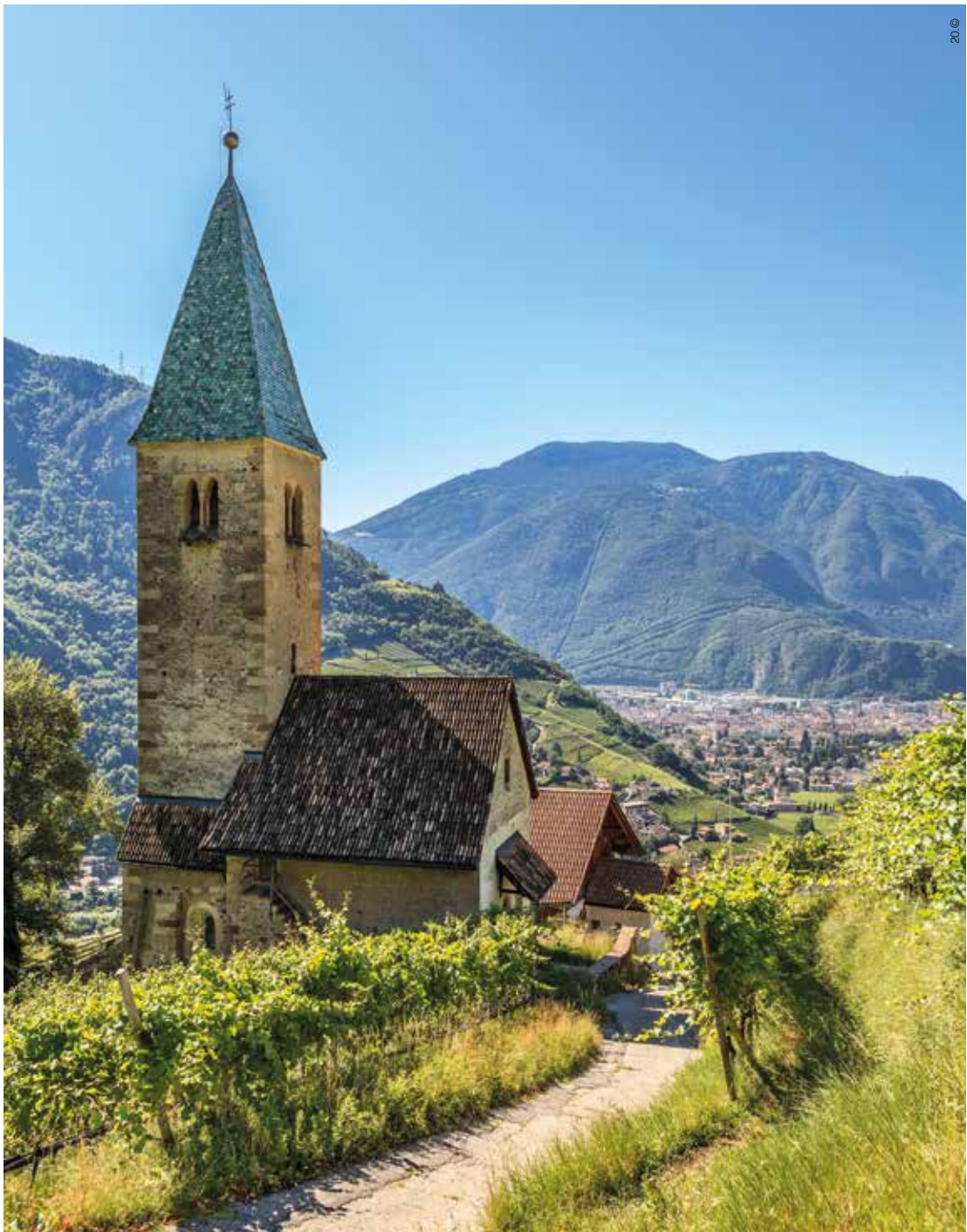
Un comodo sentiero escursionistico ben segnalato collega alcuni dei castelli intorno a Bolzano e all'Oltradige. La luce autunnale e la sua atmosfera rendono la scoperta della storia medievale sui pendii del capoluogo un'avventura piacevole per grandi e piccoli.

THE CASTELRONDA CASTLE TRAIL

This accessible, well-marked hiking trail connects castles around Bolzano and the Überetsch area. The autumn light makes discovering the medieval history on the slopes around the provincial capital all the more atmospheric and an enjoyable adventure for young and old.



HERBST
AUTUMN
AUTUNNO



Über 20 km erstreckt sich der Weg von Bozen über Jenesien bis Terlan. Mit Ausblicken auf die schönsten Schlösser, Burgruinen und Kirchlein des Gebietes.

Il percorso si estende per oltre 20 km da Bolzano passando per San Genesio fino a Terlano: con viste mozzafiato sui castelli, le rovine e le chiesette più suggestive della zona.

The trail is over 20 kilometres long, stretching from Bolzano to Terlan via Jenesien, it takes in some of our most beautiful castles, castle ruins and chapels along the way.



Zu sehen sind Schloss Runkelstein (mit dem ältesten profanen Freskenzyklus aus dem Mittelalter) und die Burgruinen Rafenstein, Greifenstein (Sauschloss), Helfenberg und Neuhaus (Maultasch).

Si possono ammirare Castel Roncolo (con il più antico ciclo di affreschi profani del Medioevo) e le rovine dei castelli di Rafenstein, Greifenstein (Castel del Porco), Helfenberg e Neuhaus (Castel Maultasch).

At Runkelstein Castle, you can marvel at the oldest cycle of secular frescoes from the Middle Ages, or pick among the castle ruins at Rafenstein, Greifenstein (Sauschloss), Helfenberg and Neuhaus (Maultasch).



Der Weg führt von Schloss Runkelstein im Norden der Stadt nach Glaning/Jenesien über Helfenberg nach Montigl und dann hinunter ins Dorfzentrum von Terlan. Ein Infofalter liegt auf.

Il sentiero parte da Castel Roncolo, a nord della città, e porta a Cologna/San Genesio passando per Helfenberg, fino a Monticolo per poi scendere nel centro del paese di Terlano. È disponibile un dépliant informativo.

From Runkelstein Castle, the trail leads north to the town to Glaning/Jenesien, past Helfenberg to Montigl and then down to the village centre of Terlan. A brochure is available.



Empfohlen ist der Burgenweg „Castelronda“ in drei Ganztagesetappen. Man kann die Wanderung wahlweise in Bozen, Jenesien oder Terlan starten, doch auch kürzere Teilstrecken können begangen werden.

Si consiglia di percorrere il sentiero dei castelli “Castelronda” in tre tappe giornaliere. È possibile iniziare l'escursione a Bolzano, San Genesio o Terlano, ma si possono affrontare anche tratti più brevi.

The best way to tackle the Castelronda Castle Trail is in three full-day stages – starting at Bolzano, Jenesien or Terlan – but you can also select shorter sections.



Hier ist die Annäherung an die neue Umgebung besonders behutsam. Schrittempo, Wetter und Laune diktieren Tagesablauf und intensive Wahrnehmung. Kinder finden am Wegrand und in den Burgen jede Menge zu entdecken.

Percorrendo il cammino, il ritmo lento, il tempo e l'umore determinano il corso della giornata e permettono una percezione profonda. Tra le rovine e lungo il sentiero, i bambini trovano sempre qualcosa da scoprire.

Here, these surroundings almost oblige you to slow down. The leisurely walking pace and the weather bring a sense of wellbeing and heightened awareness. Children will especially find plenty to discover in the castles and along the way.

Recla

Gusto in famiglia



Follow Us



recla_speck



reclaspeck



www.recla.it

HANDMADE

UPCYCLING IST WEIBLICH

Was hat Ressourcenschonung mit Kreativität zu tun? Wie kann Kunsthandwerk Neues weisen? Darüber machen sich hauptsächlich Frauen Gedanken. Auch in Bozen.



DE / **S**ie kümmern sich häufiger um Umweltschutz, zeigen mehr klimafreundliches Verhalten und sind stärker von Öko-Angst betroffen – so das Phänomen des eco-gender gaps. In der klinischen Psychologie geht man der Frage nach, warum das so ist. Häufig werden biologische Gründe vorgeschoben: Frauen seien eben von Natur aus fürsorglicher. Doch junge Forscherinnen wie Chiara Comerci sehen die Ursache vielmehr in traditionellen Rollenbildern. Frauen sind oft für Haushalt und Familie verantwortlich, und gerade hier setzen viele nachhaltige Praktiken an: Mülltrennung, Konsumverhalten, Ressourcenschonung. Selbst wenn Frauen und Männer gleich viel außer Haus arbeiten, bleibt der größere Anteil an Care-Arbeit statistisch an den Frauen hängen, inklusive der „grünen“ Aufgaben.

Dieses ungleiche Rollenmuster spiegelt sich auch in der politischen Umweltbewegung wider. Frauen sind oft Vorreiterinnen im Klimaaktivismus, und sie tragen weltweit die psychischen Folgen der Klimakrise: Neben einem erhöhten Risiko für Öko-Angst sind sie stärker von Armut, Naturkatastrophen und klimabedingter Gewalt betroffen. Comerci warnt, dass der Trend, Umweltverantwortung ins Private zu verlagern, vor allem Frauen zusätzlich belastet. Die Lösung? Care-Arbeit und Klimaschutz dürfen nicht länger geschlechtlich codiert sein.

Doch wenn Frauen ohnehin schon den Großteil der Verantwortung für nachhaltiges Handeln schultern – freiwillig oder weil es von ihnen erwartet wird –, stellt sich die Frage: Wie zeigt sich das im Alltag? Ein interessantes Beispiel dafür ist das Upcycling. Aus Alt mach Neu, aus Wegwerfware entstehen liebevoll gestaltete Produkte. Auch hier zeigt sich, dass Upcycling häufig als „weiblich konnotierte“ Praxis wahrgenommen wird. Das *bm* besucht drei Bozner Upcyclerinnen, die als unermüdliche Netzwerkerinnen bekannt sind. Zwei davon arbeiten nicht von ungefähr mit Nadel und Faden.



DIE DENKERIN

Lea Lausch, Jahrgang 1996, Schneiderei „Gel Zun“

Gerade bestickt sie ein Polster mit Schnappvieh, Fantasietiere aus dem Traminer „Egetmann Fasching“, ein Auftrag. Doch ihr Fokus liegt im kreativen Umgestalten von ungetragener Qualitätskleidung und im Maßschneidern mit wertvollen Stoffen, die ihr geschenkt werden oder die Abfallware aus Kleiderfabriken darstellen. Mit dem Upcyclen hat sie vor neun Jahren begonnen, aus dem Bedürfnis heraus, Kleidung nicht mehr kaufen zu müssen. Dabei hatte sie gar kein Faible für Mode, mehr war es Aktivismus.

Ein Schritt zurück: Lea hat eine klassische Matura und beginnt ein Philosophiestudium in Freiburg, das sie abbricht, weil ihr das Praktische abgeht. Zurück zur Handarbeit findet sie oberhalb von Bozen: In Kohlern arbeitet sie in einer Montessori-Grundschule und be-

ginnt, über ihre Talente nachzudenken - eine Wende. Lea bringt sich selbst das Nähen und Schneidern bei, sammelt alte Stoffe und nicht verwertete Nähutensilien auf Flohmärkten, richtet sich ein kleines buntes Atelier im Stadtteil Gries ein, macht sich vor vier Jahren selbstständig, übernimmt Reparaturarbeiten und entwirft eigene Modelle für ihre Unikate, die sie zu einer Kollektion zusammenfasst. Ihre Einzelstücke verkauft sie auf ausgewählten Nachhaltigkeitsmärkten wie dem Textilfestival auf Schloss Marzsch und online:

<https://gelzun.bigcartel.com>

Wie kommst du von der Philosophie auf das Upcycling?

Ich denke, das Schlagwort ist Slow Fashion. Diese Mode spiegelt ein ganzheitliches Denken wider.



Ähnlich wie im kategorischen Imperativ von Kant (nur nach ethischen Maximen handeln, die ich auch als allgemeines Gesetz will), erfordert der Upcycling-Ansatz ein Bewusstsein für die Auswirkungen unserer Entscheidungen auf andere Menschen und die Natur. Mein eigenes Wohlbefinden ist eng verknüpft mit dem Wohl anderer. Nur wenn ich verantwortungsvolle Entscheidungen treffe, kann ich eine positive Veränderung bewirken. Und die brauchen wir dringend, weil wir durch den Überfluss Ressourcen, unsere Lebensgrundlage, aufbrauchen.

Worin liegt die Herausforderung?

Im Prinzip in der Wirtschaftlichkeit: Von meinem Kunsthandwerk leben zu können ist eine Gratwanderung. Und mit meiner Arbeit Sensibilisierung weiter anzustoßen. Upcycling ist mehr als ein Job, es ist ein Lebensmotto.



DIE SOZIALE

Adele Buffa, Jahrgang 2000, leitet Näh-Workshops, initiiert das Projekt „Blauer Schnipsel – von der Schürze wird nichts weggeworfen“

Vor allem jüngere Semester finden heute über die Vintage-Schiene und das Upcycling wieder zum Nähen, Reparieren und Selbermachen, beflügelt von Aspekten der Nachhaltigkeit. Ein Bozner Vorzeigeprojekt im Sinne der „sozialen Schneiderei“ ist Blauer Schnipsel, entstanden als Idee von Adele und anderen Studierenden der Bozner Design-Uni und dem Verein Officine Vispa. Aus den Stoffresten der traditionellen Tiroler Schurzproduktion (blauer Bauernschurz) wird Kunstvolles angefertigt. Gleichzeitig werden Menschen über das Nähen zusammengebracht – ob in den peripheren Stadtvierteln, in Schulen oder in Kinder-Sommercamps. Das Laubengeschäft Mohr stellt dafür die Stoffreste seiner eigenen Produktion von Blauschürzen zur Verfügung.

Wie kamst du auf die Idee?

Meine alte Nähmaschine aus den 1970er Jahren hat-



te den Geist aufgegeben, und ich habe sie in einem Bozner Traditionsladen reparieren lassen: Der Ladeninhaber Christian Mohr hat sie vor meinen Augen geöffnet, wiederhergestellt und auf blauen Schnipseln Probenähten vorgeführt. Ich war davon begeis-



tert. Jetzt ist er froh, dass die blauen Stoffreste eine Verwendung finden, und ich bin übergelukkig, mit diesen Schnipseln arbeiten zu können, eine Marke mit Wiedererkennungswert geschaffen zu haben, das Upcyclen mit Inklusion zu verbinden.

Und Adeles Upcycling-Werdegang?

Ich bin in Turin in einer Familie von Intellektuellen aufgewachsen: Das Nähen hat mir meine Oma sehr früh beigebracht, auch meinem Bruder. Sie war der Handarbeits- und Reparaturenengel. Ich habe es geliebt, bis das Nähen in der Pubertät uncool wurde. Eigentlich wollte ich Textildesign in London studieren, hab die Aufnahmeprüfung aber nicht geschafft und so in Turin den Bachelor in Design am Polytechnikum gemacht. Während des Studiums hat mich eine Freundin wieder zum Nähen gebracht, über einen Workshop. Da hat es Klick gemacht, und ich bin beim Selbermachen gelandet. In einem aufgelassenen historischen Gebäude, das nach einer Besetzung zu einem kulturellen Hub wurde, habe ich zusammen mit anderen eine Nähwerkstatt aufgebaut. Nach Bozen gekommen bin ich wegen des Masterstudiums Eco-social-Design. Und hier bin ich hängen geblieben; wieder mit Näh-Werkstätten, die Handarbeit mit Sozialem verbinden.



DIE EXPERIMENTIERFREUDIGE

Alessandra Piazza, Jahrgang 1967

Glaserin, langjährige Auszubildnerin in der Kunst des Glasblasens und Glasschneidens. Ihr Fokus liegt im Schaffen von Glasskulpturen, die sie zusammen mit ihrem Glaser-Partner im Stadtviertel Oberau schafft, im Auftrag weltweit bekannter Künstler:innen. In Italien gibt es eine analoge Glas-Werkstatt nur in Burano; seit 2010 auch Prototyp-Labor für die Design-Fakultät der FUB Bozen:

<https://vetroricerca.it/>

Was hat dich zum Upcyclen mit Glas geführt?

Vor rund zehn Jahren hat mich der Upcycling-Laden Wianui in Brixen gefragt, ob ich eine Glas-Kollektion entwerfen würde. Ich hab begonnen, interessantes Flaschengut zu sammeln, gewissermaßen aus den privaten Glastonnen meines Umfelds. Da kommt einiges zusammen. Ästhetisch ansprechend finde ich vor allem Flaschenhälse und -böden, von Bier-, Prosecco- und Tomatenpüree-Flaschen. Mit ihnen bastle

ich Döschen für den Hausrat und Espresso-Tassen in vielen Farben und Kombinationen. Ich habe auch schon Grappa-Gläser, allerlei Weihnachtsdeko und Schmuck mit Altglas hergestellt.

Was fasziniert am Upcycling?

Das Konzept des Weiterlebens von Dingen, die Möglichkeit, ihnen manchmal auch durch kreative Zweckentfremdung ein neues Leben einzuhauchen, sie wieder in den Konsum-Kreislauf zu bringen. Das beglückt mich! Außerdem ist jede Kollektion ein Wagnis, denn sie enthält Einzelstücke. Upcyclen ist Wertschätzung von gutem Ausgangsmaterial, ist Handarbeit, ist Kunst, lässt sich nicht wirklich in Serie reproduzieren. Und dann ist da noch die Geschichte mit der Müllvermeidung und Verschwendung: Persönlich habe ich sowieso einen Hang zum sparsamen Haushalten, re- und upcycle ständig im Alltag. Und diese Geisteshaltung beobachte ich auch bei meinen Freundinnen. (ar)

EN / UPCYCLING IS FEMALE

WHAT DOES RESOURCE CONSERVATION HAVE TO DO WITH CREATIVITY? HOW CAN ARTS AND CRAFTS CREATE SOMETHING NEW? IT'S WOMEN WHO LEAD THE WAY HERE, WITH BOLZANO NO EXCEPTION.

When it comes to sustainable behaviour, whether in daily habits like waste separation or consumer behaviour, women often take the lead. They can be more sensitive to “eco-anxiety” and are more active in climate protection, revealing an eco-gender gap. But with the pressure to assume environmental responsibility increasingly shifting to the private sphere, young researchers argue that areas such as climate protection and even care work should no longer be gendered.

One remarkable example of sustainable practice is upcycling, or creatively reusing waste products. *bm* Magazine visited three Bolzano upcyclers who offer fresh perspectives on the link between art, artisanal skill and environmental awareness.

The thinker

Lea Lausch (see p. 41) – born in 1996 – founded the Gel Zun sewing studio and works mainly with quality vintage garments and textile industry waste materials. She began upcycling nine years ago out of practical need. ‘I was interested in an attitude, in activism, not fashion,’ she explains. So she abandoned her philosophy degree to begin creating slow fashion as an ethical intervention. Her collections are sold at sustainability markets and via her online shop (<https://gelzun.bigcartel.com>), but the challenge of balancing quality craftsmanship and making a living from upcycling is not an easy one.

The socially connected

Although **Adele Buffa** (see p. 42) – born in 2000 – is originally from Turin, she runs sewing workshops and has launched the Blauer Schnipsel project, which creates works of art from materials leftover from the traditional blue Tyrolean aprons. Her project combines handicrafts with social inclusion and offers a platform for community sewing in Bolzano, bringing together people from different walks of life to get creative through upcycling.



The experimenter

Alessandra Piazza (see p. 44) – born 1967 – is a glass artist who’s been integrating glass into upcycling projects for a decade. In her Bolzano workshop, she makes objects out of bottles and other leftover glass. Her creative approach has led her to transform everyday consumer goods, such as bottles, into beautiful new household items like storage jars and cups. For Alessandra, upcycling is not only about reducing waste, it’s also an appreciation of fine materials. ‘Upcycling is art, manual labour and a stand against waste,’ she explains.

<https://vetroricerca.it/>



IT / UPCYCLING È FEMMINILE

COSA HA A CHE FARE LA CONSERVAZIONE DELLE RISORSE CON LA CREATIVITÀ? COME PUÒ L'ARTIGIANATO CREATIVO MOSTRARE NUOVE STRADE? A QUESTE DOMANDE PROVANO A DARE UNA RISPOSTA PRINCIPALMENTE LE DONNE, ANCHE A BOLZANO.

Le donne si assumono spesso maggiori responsabilità per comportamenti sostenibili nella quotidianità, come la raccolta differenziata o il consumo consapevole. Sono più colpite dal fenomeno della "eco-ansia" e sono più attive nei progetti di protezione del clima. Così si manifesta il fenomeno dell' "eco gender gap". Il carico di responsabilità per l'ambiente si sta sempre più spostando nella sfera privata. Ricerche recenti dimostrano che il lavoro di cura e la protezione del clima sono codificati in base al genere.

Un esempio interessante di pratica sostenibile è l'upcycling – il riutilizzo creativo dei materiali di scarto. *bm* ha visitato tre upcycler bolzanine, che offrono prospettive originali sulla connessione tra arte, artigianato e consapevolezza ambientale.

Riflettere

Lea Lausch (classe 1996, foto a p. 41) ha fondato l'atelier di cucito "Gel Zun". Lavora principalmente con abiti di qualità non più indossati e materiali di scarto dell'industria tessile. Ha iniziato con l'upcycling nove anni fa, mossa dalla necessità di attuare una pratica più consapevole: "Non si trattava di moda, ma di una posizione etica, di attivismo", spiega. Dopo aver abbandonato gli studi di filosofia, vede nella slow fashion un approccio globale e responsabile. Vende i capi delle sue collezioni online (<https://gelzun.bigcartel.com>) e ai mercati di sostenibilità



e del tessile. Con la sua arte rappresenta il delicato equilibrio tra artigianato e cura dell'ambiente.

Impegnarsi nel sociale

Adele Buffa (classe 2000, originaria di Torino, foto a p. 42) dirige workshop di cucito e ha ideato il progetto "Blauer Schnipsel", che trasforma i resti di stoffa blu dei tipici grembiuli contadini tirolesi in opere d'arte. Questo progetto unisce l'artigianato all'inclusione sociale e offre una piattaforma per cucire insieme. Adele crea connessioni tra persone, adulti e bambini, di diversi contesti attraverso il riutilizzo creativo.

Sperimentare

Alessandra Piazza (classe 1967, foto in alto) è vetraia e da dieci anni realizza creazioni in vetro utilizzando materiali riciclati, come bottiglie di birra o di passata di pomodoro. Nella sua bottega a Bolzano (<https://vetroricerca.it>), conosciuta per le sculture in vetro, prendono forma anche oggetti ricavati da scarti di bottiglie. Il suo approccio creativo la spinge a trasformare oggetti di consumo quotidiano in nuove creazioni estetiche, come piccoli contenitori, tazzine o gioielli. Per Alessandra, l'upcycling non è solo un modo per ridurre i rifiuti, ma anche per valorizzare materiali di qualità. "Upcycling è arte, artigianato e forma mentis contro lo spreco", afferma.

HAYDN



**ORCHESTRA
HAYDN
ORCHESTER**

**BOLZANO
BOZEN**

Stagione Sinfonica e d'Opera 25 Konzert- und Opernsaison 26

Concerti | Konzerte

**30.09.25
OTTAVIO DANTONE**

P. Vasks, J. S. Bach, G. F. Händel

**21.10.25
VANESSA BENELLI
MOSELL**

G. Rossini, L. v. Beethoven, F. Schubert

**28.10.25
OTTAVIO DANTONE**

G. Martucci, J. Haydn, I. Stravinskij, S. Prokof'ev

**18.11.25
ALESSANDRO BONATO
ARSENII MOON**

pianoforte | Klavier
A. Meacci, S. Rachmaninov, G. Verdi

**25.11.25
DMITRY MATVIENKO**

F. Schubert, D. Šostakovič

**02.12.25
OTTAVIO DANTONE**
C. Shaw, E. N. Méhul,
L. v. Beethoven

**09.12.25
NICOLÒ UMBERTO FORON**

MIRA FORON
violino I Violine
P. I. Čajkovskij,
L. v. Beethoven

**13.01.26
MARIO BRUNELLO**
violoncello solista e direttore
Cellist und Dirigent
J. Haydn, M. Weinberg,
R. Schumann

**20.01.26
GLASS MARCANO**

W. A. Mozart, A. Ginastera

**17.02.26
VIMBAYI KAZIBONI
TIMOTHY RIDOUT**

viola | Bratsche
G. Ligeti, F. Del Corno,
L. v. Beethoven

**17.03.26
OTTAVIO DANTONE**
L. Berio, J. Haydn,
F. Schreker

**14.04.26
THOMAS DAUSGAARD**
J. Svendsen, J. Brahms

**21.04.26
THOMAS DAUSGAARD**
JOHAN DALENE
violino I Violine
C. Nielsen, N.V. Bentzon,
J. Brahms

**28.04.26
GÁBOR TAKÁCS-NAGY**

W. A. Mozart, J. Haydn,
L. v. Beethoven

**09.06.26
MICHELE MARIOTTI
GIUSEPPE GIBBONI**

violino I Violine
J. Brahms, L. v. Beethoven,
D. Šostakovič

**16.06.26
MICHELE MARIOTTI**
HASMIK TOROSYAN
soprano | Sopran
R. Strauss, G. Mahler

Opere | Opern

**07. + 09.11.25
BOLZANO | BOZEN
GAETANO DONIZETTI
L'ELISIR D'AMORE**

**07. + 08.02.26
BOLZANO | BOZEN
ERMANNO WOLF-FERRARI
IL SEGRETO DI SUSANNA
NINO ROTA**

**LA NOTTE DI UN
NEVRASTENICO**

**07.03.26
BOLZANO | BOZEN
11.03.26
TRENTO | TRIENT
DAVID LANG
NOTE TO A FRIEND**

**27. + 29.03.26
TRENTO | TRIENT
GIOACHINO ROSSINI
L'ITALIANA IN ALGERI**

OPERA VIANDANTE | OPER UNTERWEGS
TRENTO E BOLZANO
Trient und Bozen
**CLAUDIO MONTEVERDI
IL COMBATTIMENTO DI
TANCREDI E CLORINDA**
Agosto | August 2026

Info & Tickets



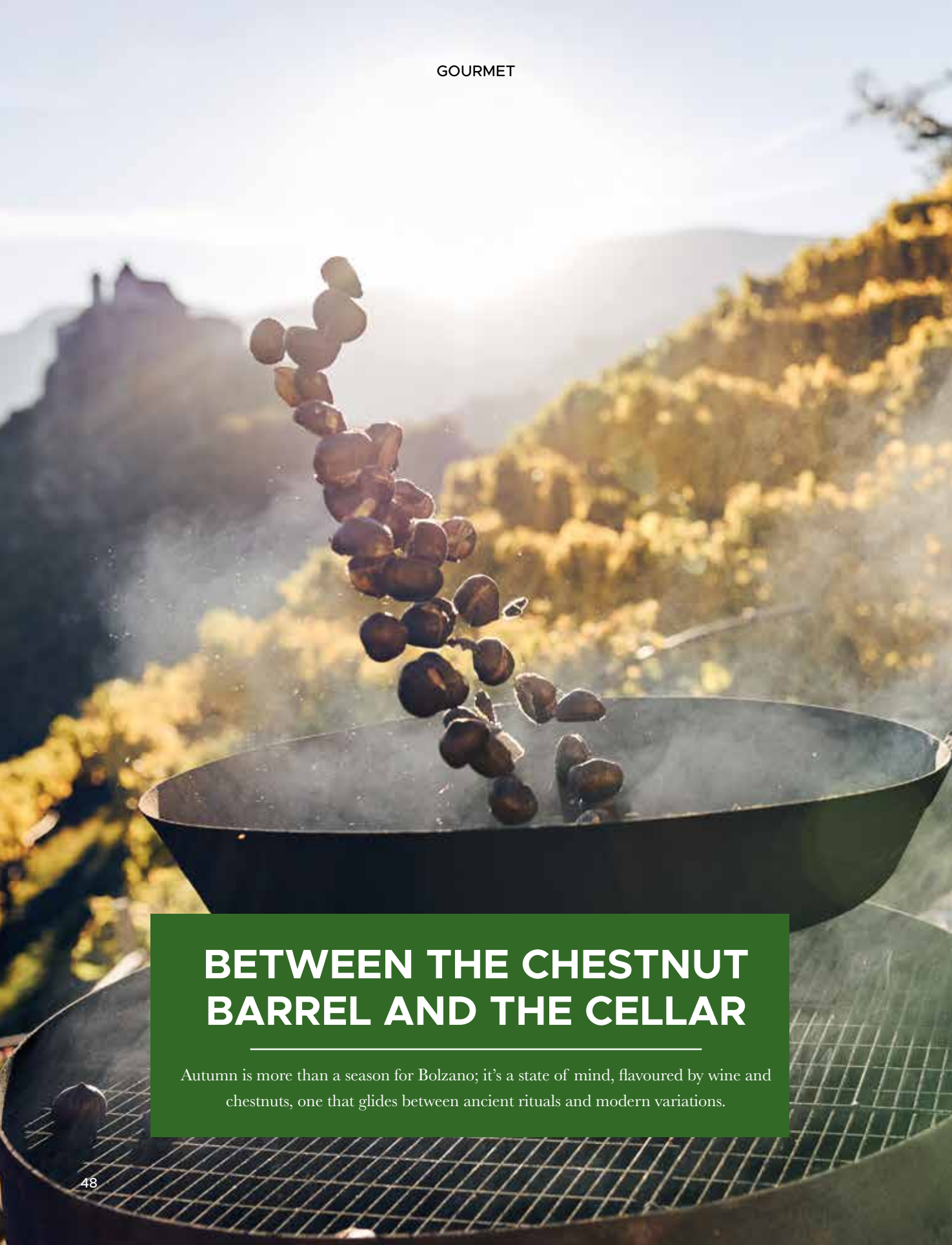
Per info, acquisti di nuovi abbonamenti
e biglietti singoli consulta il nostro sito
Informationen zum Kauf von Abonnements
und Einzelkarten finden Sie auf unserer Website

HAYDN.IT

TEATRO COMUNALE DI BOLZANO | STADTTHEATER BOZEN
+39 0471.053800 / info@ticket.bz.it
VENDITA ONLINE | ONLINE-TICKETS
ticket.bz.it

#HAYDN #EMOTIONSINCLUDED





BETWEEN THE CHESTNUT BARREL AND THE CELLAR

Autumn is more than a season for Bolzano; it's a state of mind, flavoured by wine and chestnuts, one that glides between ancient rituals and modern variations.



IT / **A**s the air becomes clearer in this season, the mountains huddle in to better reveal all their glory. Lower down, the variegated vineyards are radiant. Crowning these are the forests of oaks and chestnuts and further up, spruce, larch and pine trees grow densely. The old city centre and its porticoes are swathed in autumnal shades and proudly display the new winter collections. This is the time when the city gets back to its daily routines, slowing down to take a deep breath. At the same time, the perfume of roasting chestnuts, wine and fermentation, evoke childhood memories at every corner. An aromatic veil enshrouds Bolzano, telling tales of preserving and cooking, of hiking and pausing, of feasting and sharing.

Törggelen is the word of the season in South Tyrol. The word comes from Torggl which is the name for the wine press in the German spoken by locals. Törggelen is an almost sacred tradition, taking place after the grapes have been harvested, the pigs butchered, and all the fruit and vegetables preserved for winter. It consists of meeting up with friends, eating and drinking, chatting, and then usually eating and drinking some more! Originally it was a farming tradition and a way to celebrate the harvest; today, it's a reason for Bolzano folk to go for a ramble through the autumnal chestnut groves, stopping off at the taverns along the way to fill up on hearty farmhouse cooking and fresh chestnuts, all washed down with the season's sweet must. More recently, Törggelen has crept down from the low mountain ranges and into the city, with urban variations in pubs, gourmet restaurants and on hotel terraces. From 4th October till 16th November, the annual Törggelen Weeks are planned. In Bolzano, Ritten, Jenesien, Eppan, Laives and the Sarntal valley, classic and creative variations will be served, with special menus, chestnut dishes and wine tastings.



In the kitchen, everything revolves around what the earth has to offer. Classics include barley soup, *Schlutzkrapfen*, cured meats, sauerkraut, home-made sausages and blood sausage. And chestnuts, of course, roasted and served in bowls on the tables, or used to fill doughnuts, make desserts and creams, or shaped into chocolate chestnut hearts. Then there is the wine, both aged and new. Be careful with the young, sparkling wines – they sometimes give dangerously little warning of their strength!

A local tip: the Roter Hahn cooking school, at Föhrnerhof above Bolzano, offers a four-course autumn menu

to cook and taste, with no previous kitchen experience required.

See:

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

Harvest time is also celebrated in Bolzano, with little religious spectacle but with authenticity. The harvest offerings are blessed and people come together to share and enjoy fine folk music. At the market stalls with local products, sharing the goodness is the focus. The Gries and Oberau farmers' markets are also particularly well stocked at this time of year. The col-



21 ©

HARVEST FESTIVAL

Bolzano: Sat, 11th October

Piazza Walther: from 8.30 am to 5 pm
Farmers' market, music and tastings

Farmers and artisan craftspeople proudly present their specialities, including homemade juices, wines and distilled spirits, cheese and dairy products, jams, honey, herbs, dried fruit and sausages. Many of the products on offer bear the Roter Hahn quality seal, which guarantees their South Tyrolean origin and authentic farm quality.

The event is also an invitation to visitors to reflect on the value of local produce, and the direct connection between producers and consumers.

ours of the pumpkins, apples, grapes, plums, pears and nuts make them a feast for the eyes. Autumn in Bolzano is rich, sweet, perhaps even a little melancholy, and feels very much like meeting up with a long-lost friend.
(ar/pb)



DE / ZWISCHEN KASTANIENTROMMEL UND KELLER

DER HERBST IN BOZEN IST MEHR ALS NUR EINE JAHRESZEIT: ER IST EIN ZUSTAND. EINER, DER NACH KASTANIEN, WEIN UND KINDHEITSERINNERUNGEN DUFTET.

Und zwischen bäuerlicher Tradition und urbaner Neuinterpretation schwebt. Wenn die Luft klar wird und die Berge näher rücken, zieht ein Duftteppich durch die Stadt – von Gebratenem, Vergorenem, von Einmachen, Einkochen, ja, auch Wandern und Teilen.

Törggelen ist das kulinarische Ritual dieser Zeit: Nach der Weinlese trifft man sich zum Essen, Trinken, Reden – und zum Kastanienrösten. Zwischen dem 4. Oktober und dem 16. November 2025 laden Buschenschänke rund um Bozen, Ritten, Jenesien, Leifers, Eppan oder im Sarntal zur traditionellen wie kreativen

ERNTEKANKFEST IN BOZEN

Samstag, 11. Oktober 2025

Waltherplatz, 8.30–17 Uhr

Bauernmarkt mit Musik, Verkostungen & Produkten aus Südtiroler Höfen (mit „Roter Hahn“-Qualitätssiegel).

Ein Tag zum Verkosten, Austauschen – und zum Nachdenken über Herkunft und Handwerk.

Herbstküche. Hauswürste, Schlutzkrapfen, Sußer und Kastanienherzen stehen auf der Karte – dazu gibt's neuen Wein, meist mit Wirkung.

Ein Geheimtipp: Die Roter-Hahn-Kochschule am Föhrnerhof oberhalb von Bozen führt im Zuge eines Abends in ein viergängiges Herbst-Menü zum Nachkochen und Kosten, auch ohne Vorkenntnisse;

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

Auch **Erntedank** wird in Bozen gefeiert: unspektakulär, dafür echt, sinnlich, regional. Am 11. Oktober 2025 füllt sich der Waltherplatz mit Musik, Bauernständen und ehrlichem Essen. Auch wer durch die Stadtviertel Gries oder Haslach spaziert, sieht Erntefülle in jeder Kiste. Bozen im Herbst ist satt, süß – und ein bisschen melancholisch. Wie ein Wiedersehen.



FESTA DEL RINGRAZIAMENTO A BOLZANO

Sabato 11 ottobre 2025

Piazza Walther, ore 8.30–17.00

Mercato contadino, musica dal vivo
e degustazioni con prodotti altoatesini a
marchio “Gallo Rosso”.

Una giornata per gustare, incontrare e
riflettere sull'origine delle cose buone.

IT / TRA CALDARROSTE E CANTINE

L'AUTUNNO A BOLZANO È PIÙ DI UNA STAGIONE: È UNO STATO D'ANIMO. PROFUMA DI CASTAGNE, VINO E RICORDI D'INFANZIA.

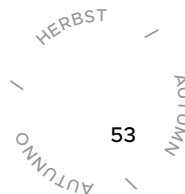
E oscilla tra tradizione contadina e reinterpretazioni urbane. Quando l'aria si fa limpida e le montagne sembrano avvicinarsi, un tappeto di profumi avvolge la città: arrostiti, fermentazioni, conserve, passeggiate e momenti condivisi.

Il **Törggelen** è il rituale gastronomico del periodo: dopo la vendemmia ci si ritrova per mangiare, bere, chiacchierare – e arrostiti castagne. Dal 4 ottobre al 16 novembre 2025, masi e locali nei dintorni di Bolzano, Renon, San Genesio, Laives, Appiano e in Val Sarentino propongono piatti autunnali, dai più classici ai più creativi: canederli, schlutzkrופן, mosto (Sußer), castagne al forno e dolci al cioccolato.

Un suggerimento: la **Scuola di cucina “Gallo Rosso”** al maso Föhrnerhof sopra Bolzano propone una serata con pratica ai fornelli, menu in quattro portate, vino in abbinamento, per portarsi a casa alcuni dei segreti della cucina contadina altoatesina – autentica, elegante, stagionale.

Info:
www.roterhahn.it

Anche la **Festa del Ringraziamento** si celebra a Bolzano: in modo sobrio, autentico e profondamente locale. Sabato 11 ottobre 2025, piazza Walther ospita musica popolare, bancarelle contadine e sapori veri. Chi passeggia nei quartieri di Gries o Aslago trova ovunque segni dell'abbondanza autunnale. Bolzano in autunno è ricca, dolce – e un po' malinconica. Come un incontro atteso da tempo.



LA MADDALENA

Una santa ingombrante nella Chiesa cattolica, tanto da invalidarne parte dell'agiografia.

Ma gli strati di arte sacra svelano misteri a chi li sa leggere.

Lo fa una chiesetta con fantastici affreschi in un borgo vinicolo dallo sfondo scenografico.



IT /

Si tratta della Chiesa di Santa Maddalena in Präzoll, il cui valore artistico è dato dalle pitture che ne rivestono tutto l'interno e che illustrano nella fascia bassa la Passione di Cristo e nella fascia alta alcuni episodi della biografia di Maddalena, santa a cui viene dedicata questa chiesa – fatto abbastanza singolare in sé visto che in Italia ne troviamo solo circa 120 in tutto, in Alto Adige una manciata. Per sciogliere il rebus di questo luogo abbiamo chiesto al curatore bolzanino **Giovanni Novello** (foto in basso) il perché di questa sottovalutazione ufficiale della Santa: “La figura della Maddalena ha creato imbarazzo nel potenziale riconoscimento di un filone femminile della Chiesa. I primi teologi l'hanno sì chiamata l'apostola degli apostoli, come prima testimone della Resurrezione di Cristo, tuttavia circoscrivendone il ruolo a favore esclusivo della Vergine Maria quale Regina della Chiesa. Il Concilio di Trento nel Cinquecento ne codifica l'iconografia, limitando di raffigurarla con il vaso d'unguento destinato ai piedi di Gesù, ambiguo riferimento al vangelo apocrifo di Filippo che manifesta l'amore anche carnale tra Gesù e Maddalena. Quindi, dopo il Concilio la Maddalena viene preferibilmente rappresentata peccatrice e penitente.”

Questa nostra meta, la chiesetta di Santa Maddalena in Präzoll, è menzionata per la prima volta nel 1170, ma sicuramente era un luogo di culto antecedente alla cristianità. Sappiamo che viene consacrata alla fine del Duecento, ha la caratteristica forma delle chiese filiali della conca bolzanina con un campanile che si innesta direttamente sull'abside. La sacrestia viene aggiunta nel Seicento, cancellando il grande affresco di S. Cristoforo, santo dei viaggiatori, sul lato nord. Chi lo sa, ne intravede l'aureola in alto a sinistra.

Lo spazio che si apre all'interno è a navata unica con la volta a botte e un'abside a sfondo regolare. Le magnifiche pitture furono eseguite in due riprese: le prime in un elegante gotico lineare degli inizi del Trecento, mentre le seconde, solo sessant'anni dopo, in stile tardo giottesco bolzanino del 1370, presumibilmente per mano dello stesso maestro che operò nella Chiesa di S. Giovanni in Villa, con una sensibilità nordica e un acceso naturalismo. Maddalena ha una visibilità centrale: nell'abside figura tra gli apostoli e c'è in tutta la sua potenza nella scena della Crocifissione sotto il Cristo Giudice raffigurato nella mandorla della volta. Se invece volgiamo lo sguardo alle pitture dell'arco trionfale, torna a essere centrale la simbologia che





riporta a Maddalena nella scena dell'Annunciazione, con l'Arcangelo Gabriele dalle mani parlanti e la Vergine che accetta il suo destino e, in mezzo alle due figure un vaso con dei gigli stellati bianchi che rimandano alla purezza di Maria. "Ecco che torna il vaso come utero che contiene e fa sbocciare la vita, oltre che come simbolo di uomo custode dalla Parola di Dio, nell'interpretazione data dall'apostolo Paolo nella *Lettera ai romani*."

La storia della vita di Maddalena, immortalata nel Duecento dal vescovo domenicano Jacopo da Varagine nell'inoppugnabile *Legenda aurea* medievale, si legge nelle otto scene rappresentate in questa chiesetta, inserita nel canone ripreso fedelmente nella cappella del Palazzo del Bargello a Firenze, giusto per fare un altro esempio giottesco al quale si collega Bolzano. Leggiamo allora il ciclo di affreschi di Santa Maddalena con le parole di Novello: "Si inizia con una scena mondana: una Maddalena molto chic assieme a un azzimato ammiratore, viene ripresa da sua sorella Marta per la sua frivolezza. Nella seconda scena Maddalena cambia vita e atteggiamento piangendo supina e ungendo i piedi a Gesù nella casa del fariseo. Poi, a 17 anni dalla morte di Gesù, Maddalena, scomoda discepola, viene messa assieme alla sua famiglia in una nave senza timone, in un periodo di persecuzio-

ne per i primi cristiani (vedi foto a p. 58). Ma la nave non affonda e arriva a Marsiglia nella quarta scena, dove incontrano una coppia di signori locali che prima rifiutano di accoglierli, ma poi, dopo la promessa di Maddalena di regalare per intercessione divina il figlio che non arrivava, la accolgono insieme ai nuovi arrivati. La coppia si converte al cristianesimo e si mette in viaggio per conoscere S. Pietro a Roma; purtroppo, durante il viaggio la donna muore partorendo. Il marito disperato asseconda il proposito di Maddalena di lasciare sulla spiaggia di un'isola il corpo della donna col neonato. Ritornati sull'isola dopo la visita a Roma durata tre anni, i viaggiatori trovano sia la donna che il bambino, ormai fanciullo, miracolosamente in vita. Rientrati tutti a Marsiglia, Maddalena viene autorizzata a diffondere il cristianesimo, donando in cambio probabilmente la Sacra Sindone che aveva portato con sé dalla Palestina. Maddalena rimarrebbe dunque in Francia e, in una congettura eretica della corrente dello Gnosticismo, vi crescerebbe il figlio avuto da Gesù, capostipite della stirpe reale francese. Nella penultima scena Maddalena viene rappresentata da penitente in una caverna con una scia di angioletti che la portano regolarmente in cielo a sentire la musica celeste. Muore infine il giorno di Pasqua nella Cattedrale dopo aver preso la sua ultima Comunione." Una storia che sfiora il sacro e l'umano con la stessa intensità.



La raffigurazione del Giudizio universale in controfacciata, rovinato dal nuovo portale d'accesso aperto nel Seicento, vede Maddalena apostola con in mano un vaso sacro dalla forma piuttosto alludente a un calice (il Santo Graal?): questo affresco, scialbato come gli altri in epoca moderna per motivi pratici o di adattamento a stili artistici e canoni nuovi, fu scoperto e restaurato solo negli anni Cinquanta del XX secolo. Un'ultima chicca all'interno della chiesa: l'altare maggiore del 1667 con sculture lignee dell'artista bolzantino Oswald Krad, un'evoluzione dell'altare a portelle in continuità tra il Gotico e il Barocco; la predella contiene una Pietà, la cimasa Dio Padre, mentre lo scrigno racchiude Maria Maddalena penitente, la sua nudità coperta quasi solo dai suoi lunghi capelli. Le sante guardiane sono altre due sante donne, Caterina e Barbara. Continua Novello: "E poi c'è il pezzo da novanta, un ritratto della Madre del Bell'Amore, un'i-



conografia della Madonna più unica che rara in Provincia, scaturita dall'Antico Testamento, Siracide 24. Si tratta di un inno alla Sapienza, personificata come donna e ricalcata sulla Vergine Maria. Sul suo capo non ci sono soltanto l'aureola e le 12 stelle, ma anche una corona di gigli bianchi e rose, purezza e passione al contempo. Questa iconografia è recente ed è opera di un sacerdote pittore dell'Ordine di S. Filippo Neri, Innozenz Metz, che dipinge l'immagine nel 1704 (ora nel Santuario di Wessobrunn). Tale Madonna ha una diffusione immediata, soprattutto in area nordica, per bellezza e profondità, tanto che Papa Clemente XI ne rimarrà incantato definendola miracolosa."

Chiesa di Santa Maddalena in Präzoll in via S. Maddalena di Sotto, 32. Raggiungibile a piedi dal centro sulla Passeggiata S. Osvaldo (40 min.) oppure prendendo l'autobus fino a Rencio (n. 8) e salendo la collina a piedi per altri 15 minuti. Visite il venerdì e il sabato dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 18, da inizio aprile a fine ottobre.

(ar)



DE / ST. MAGDALENA KIRCHLEIN

Eingebettet in die Bozner Weinberge, birgt dieser Sakralbau eine seltene und unbequeme Geschichte. Gewidmet der Hl. Magdalena – einer von der Kirche nach dem Konzil von Trient marginalisierten Figur – feiert diese kleine romanisch-gotisch-barocke Kirche die Heilige als Hauptperson. Wunderschöne Fresken aus dem 14. Jahrhundert, einige aus der Bozner Giotto-Schule, erzählen ihr Leben nach: von der eitlen Jugend über die Bekehrung, das Exil auf einem führungslosen Schiff bis zum Wunder in Marseille, ihrem Rückzug als Büßerin und ihrem Tod. Magdalena ist hier überall: unter den Aposteln, unter dem Kreuz, im Jüngsten Gericht, mit dem Heiligen Gral.

Ein barocker Hochaltar birgt ein Bild der Büßerin und seltenes Gnadenbild der „Mutter der Schönen Liebe“ (siehe Foto auf S. 57), einzigartiges Symbol weiblicher Weisheit und Reinheit. Dieser Bozner Ort erzählt von der Kraft einer Frau aus der Antike, die für die offizielle Kirchengeschichte unbequem schien.

Kirche St. Magdalena in Prazöll, Untermagdalena 32. Zu Fuß vom Stadtzentrum über den Oswaldweg erreichbar (ca. 40 Minuten) oder mit dem Bus bis Rentsch (Linie 8) und anschließend zu Fuß den Hügel hinauf (ca. 15 Minuten). Besichtigungen freitags und samstags von 10 bis 12 Uhr und von 16 bis 18 Uhr; geöffnet von Anfang April bis Ende Oktober.



EN / THE CHURCH OF ST. MARY MAGDALENE

Nestled in vineyards just above Bolzano, the small Romanesque-Gothic-Baroque church conceals a peculiar and troubling history. The main figure celebrated here is Mary Magdalene, a saint marginalised by the church after the Council of Trent. The remarkably beautiful 14th century frescoes, some from the Bolzano School of Giotto, recount her life: from her vain youth to her conversion, her exile on a ship with no captain, her miracle at Marseille, her retreat as a penitent and her death. Magdalene is everywhere here: among the apostles, under the cross, at the Last Judgement and with the Holy Grail.

A baroque high altar houses an image of the penitent and a rare miraculous image of the Mother of Divine Love, a unique symbol of female wisdom and purity. This Bolzano church tells of the power of a woman from antiquity, who was an inconvenience to official church history.

The Church of St. Magdalene, at Santa Maddalena di Sotto (no. 32), can be reached by foot from the town centre on Via Sant'Osvaldo (approx. 40 minutes), by bus (line 8 to Rencio) and then on foot up the hill (approx. 15 minutes). Visits on Fridays and Saturdays from 10 am to 12 noon and from 4 pm to 6 pm. It's open from the beginning of April to the end of October.

Recipe *Knacker muss es*



Schüttelbrot nach dem Rezept Südtiroler Bäuerinnen und alter Backmeister



Der rustikale und bekömmliche Snack zu Käse, Speck & Co. ist mehr als ein Andenken an den Südtiroler Urlaub, eignet sich als Proviant genauso wie als Aperitif-Begleitung. Ein junger Bozner hat zusammen mit seiner Frau Ruth, ursprünglich eine Medizinerin, an einem neuen Konzept getüftelt, das die bäuerliche Backkunst nutzt, um Gourmetprodukte herzustellen. Alles handgemacht, vor den Augen den Kund:innen. Die vielen Schüttelbrote mit neuen Zutaten und Geschmacksrichtungen (von salzig bis süß, würzig bis scharf) locken hinter der Vitrine und in den Wand-Hurten. Lang liegen sie nicht da zum

Lufttrocknen, denn sie gehen weg wie früher die „warmen Semmeln“.

Der Schüttelbrot-Fan **Valentin von Klebelsberg** (im Bild ganz rechts) hat sich ganz zentral in Bozen, in der Dr. Josef Streiter Gasse 2, eine Schau-Backstube mit Verkaufstheke eingerichtet, um eines der heimischen Urrezepte zu raffinieren und die Neugier auf das Produkt zu wecken. Valentin (Jahrgang 1991 und Vater von vier Kindern) ist Sohn einer Wirtsfamilie. Heute führt der studierte Betriebswirt neben Hurtig auch das alteingesessene Gasthaus Fink in Bozen und die Restaurants Fink's Knödelküche in München und Zürich. Fürs Schüttelbrot hat er sich Hilfe vom ebenfalls jungen Bäckermeister Hannes Mauracher geholt, der von der Idee angetan war. Das Hurtig-Team ist seit der Eröffnung Ende Mai 2024 auf fünf Angestellte herangewachsen. Gelegentlich werden auf Anfrage Workshops zum Selbstaussprobieren angeboten.

Lassen Sie sich von den neuen Zutaten überraschen, kosten Sie sich durch und bewundern Sie die schönen Hurten, die Brotregale, die das Frischgebackene zur Geltung bringen. Samstags gibt es frische weiche Focaccia als mediterranen Kontrapunkt zum knackigen Schüttelbrot.

<https://hurtig.eu>

*Basisrezept fürs originale Schüttelbrot
mit Roggenmehl:*

**Zutaten für zwei Ofenladungen mit drei Blechen
(2 Schüttelbrote pro Blech)**

Vorteig

- 200 g Roggenmehl 0
- 50 g Weizenmehl 00
- 280 ml Wasser lauwarm
- 20 g frische Hefe
(oder 1 Päckchen Trockenhefe)

Teig

- 500 g Roggenmehl
- 250 g Weizenmehl
- 850 ml Wasser
- 20 g Hefe
- 20 g Salz
- 5 g Fenchel
- 5 g Kümmel
- evtl. 5 g Bockshornklee (auch Brotklee)
- + Vorteig





Zubereitung

fürs Schütteln

Roggenschrot

Zubereitung

VORTEIG:

Die Hefe im Wasser auflösen. Wichtig ist, dass das Wasser nicht wärmer als 30°C oder kalt ist (dann verlängert sich die angegebene Ruhezeit). Die zwei Mehle mit dem Hefewasser zu einem glatten Teig verrühren.

Ruhezeit: mindestens 1,5 h bei Raumtemperatur.

TEIG:

Alle Zutaten zusammen mit dem Vorteig kneten. Der Teig wird sehr weich, fast schon flüssig. Anschließend die Teigstücke in die gewünschte Größe „rupfen“ (abreißen). Es sollten sich 12 Brote ausgehen. Mit Mehl bestäuben und ca. 1 h unter einem feuchten Tuch bei Raumtemperatur gehen lassen.

SCHÜTTELN:

Das muss geübt sein! Dazu brauchen Sie ein dünnes rundes Schüttelbrett. Dieses mit etwas Roggenschrot bedecken, den Teigling drauflegen und losschütteln (mit beiden Händen ruckartig hoch und runter!). Der Teig soll sich durchs Schütteln öffnen und lösen. Aus dem Häufchen Teig wird ein dünner runder Fladen.

Zwei Fladen pro Blech vorsichtig reinschieben und 25-30 Minuten auf 220 °C Ober- und Unterhitze backen, bis sie eine goldbraune Farbe erhalten und knusprig aussehen.





MARINO

PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE ALLESTIMENTI

1. CONSULENZA
2. NOLEGGIO
3. PROGETTAZIONE
4. PRODUZIONE
5. TRASPORTO E MONTAGGIO



marinoallestimenti.com
info@marinoallestimenti.com
+39 0376 929223



Crunchy is a must!

South Tyrolean *Schüttelbrot*, baked to the original recipe

Schüttelbrot fan **Valentin von Klebelsberg** has a show bakery and sales counter in the centre of Bolzano, at no. 2, Via Dr. Josef Streiter. Its aim is to refine an original local recipe and arouse curiosity and desire for this South Tyrolean speciality. Here, you can let yourself be surprised by the new ingredients, savour the flavours and marvel at the beautiful *Hurten*, the racks that showcase the freshly baked Schüttelbrot. On Saturdays, there's also fresh, soft focaccia as a Mediterranean complement to the crunchy Schüttelbrot.

<https://hurtig.eu>

Basic recipe for the original Schüttelbrot with rye flour:

Ingredients for two oven batches of three trays (2 Schüttelbrot per tray)

The leaven

- 200 g of rye flour type 0
- 50 g wheat flour type 00
- 280 ml of lukewarm water
- 20 g of fresh yeast
(or 1 packet of dry yeast)

The dough

- 500 g of rye flour
- 250 g of wheat flour
- 850 ml of water
- 20 g of yeast
- 20 g of salt
- 5 g of fennel seeds
- 5 g of caraway
- 5 g of fenugreek, or bread clover, optional
- + the leaven

For Schütteln – working the dough

Rye flour

Directions

PREPARATION:

Dissolve the yeast in the water, making sure the water is neither warmer nor much cooler than 30°C (this will affect the resting time). Mix the two flours with the yeast and water to form a smooth dough. Resting time: at least 1 hr 30 mins at room temperature.

DOUGH:

Knead all the ingredients together with the leaven. The dough will be very soft, almost liquid. Next, “pluck” (or tear off) the pieces of dough into the desired size. You should have up to 12 *Schüttelbrot*. Dust with flour and leave to rise under a damp cloth for about an hour at room temperature.

SCHÜTTELN – working the dough:

This takes practice! You will need a thin, round board. Cover it with some rye meal, place the piece of dough onto it and start shaking (with both hands, jerking up and down!). The dough should open and loosen as you shake it, until it becomes a thin, round flatbread.

Carefully place two flatbreads on each tray and bake for 25-30 minutes at 220°C, with top and bottom heat, until golden brown and crispy.

FORST BIER.
URSPRUNG IN SÜDTIROL. HEIMAT FÜR GENIESSER.

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



FELSENKELLER
BIER

PREMIUM

1857

KRONEN

O.0%

V.I.P. PILS

SIXTUS

HELLER
BOCK



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

 forstbeer

 BirraForstBeer

www.forst.it

www.beviresponsabile.it

MEZZO PASSO DAL CIELO

Una folle impresa enologica a oltre 800 m abbinata all'amore per il luogo, un sito archeologico sul monte sopra la città di Laives. Il giovane enologo Daniel Andergassen racconta.



IT / “**H**ochegg cresciuto a 838 m” è lo slogan della giovane azienda vinicola che ha iniziato la vendita delle prime bottiglie solo nel 2024. Negli ultimi sette anni, la famiglia Andergassen si è dedicata con passione alla ristrutturazione dell'antico maso chiuso (menzionato per la prima volta nel 1288) e alla realizzazione dell'impianto viticolo su nuovi appezzamenti terrazzati: un periodo intenso che ha rafforzato la convinzione di Daniel che la viticoltura in quota – nel suo caso su pendii estremamente ripidi tra i 730 e gli 870 metri – abbia davvero senso. Da quassù si gode una vista spettacolare sulla cittadina di Laives e sulla Bassa Atesina. La tenuta è circondata dalla natura selvaggia: boschi misti con castagni, antiche cave risalenti all'epoca asburgica e un sito archeologico con resti di un insediamento dell'Età del Ferro chiamato Enzbirch. I terreni composti da porfido quarzifero costituiscono l'ambiente ideale per la coltivazione del Pinot Bianco, lo Chardonnay, il Riesling e il Pinot Nero del giovane “viticoltore indipendente” (classe 1998), che punta esclusivamente su vini biologici.

Nonostante i suoi soli 27 anni, **Daniel Andergassen** (vedi foto a p. 68) vanta già una notevole esperienza nel mondo del vino: è cresciuto al Klosterhof di Caldaro, la tenuta vinicola dei suoi genitori, dove ha avuto la possibilità di sperimentare fin da piccolo ogni aspetto del lavoro tra i filari e in cantina. La sua vocazione non sorprende: frequenta l'istituto agrario a San Michele all'Adige e prosegue gli studi in viticoltura ed enologia all'Università di Geisenheim, in Assia (D), per poi fare esperienza pratica in varie aziende vinicole, anche in Borgogna, dove nasce il suo profondo amore per il Pinot Nero. Oggi Daniel produce circa 15.000 bottiglie all'anno, destinate soprattutto alla ristorazione, in Alto Adige, nel resto d'Italia e, in piccola parte, all'estero. Su richiesta è possibile visitare la cantina, degustare e acquistare direttamente in loco. Per partecipare alle visite guidate settimanali, che si tengono il giovedì alle ore 10:30, è possibile iscriversi presso il Tourist-Info Laives Bronzolo Vadena.



Come sei arrivato alla tenuta Hohegg?

Sono cresciuto nell'azienda familiare Klosterhof a Caldaro, fondata dai miei genitori. Oggi la gestione è affidata a mio fratello Hannes insieme ai miei genitori. Qualche anno fa si è presentata l'opportunità di acquistare Hohegg all'asta. Così la mia famiglia ha preso in gestione questi cinque ettari, un tempo prati e pascoli, e li ha piantati a vigneto. Per prima cosa, abbiamo dovuto eseguire importanti lavori di scavo e sistemazione del terreno sui pendii più ripidi (con pendenze dal 40 al 70%), poi liberare i sentieri dalla vegetazione e infine analizzare il potenziale del terreno per scegliere le varietà più adatte. Un'avventura enorme per me! Oggi mi occupo personalmente di Hohegg, con l'aiuto di manodopera stagionale, ma la gestione è tutta sulle mie spalle.

Sul sito ti vediamo tra i filari e sul trattore su terreni vertiginosi. Qual è il tuo approccio al lavoro?

Tutte le lavorazioni durante l'anno vengono fatte rigorosamente a mano. Lo richiede l'agricoltura biologica, ma è anche una garanzia per la qualità dell'uva. Seguo con meticolosità la potatura per ottenere

piante longeve, vitali e con basse rese. Se concimo, lo faccio esclusivamente con letame bovino proveniente dalle aziende agricole vicine. Pratico la pacciamatura alternata per mantenere un habitat adatto agli insetti utili nel vigneto. Anche la vendemmia avviene esclusivamente a mano, in modo da selezionare già in campo i grappoli migliori, e poi di nuovo in cantina. Non acquisto uva da terzi. Sono agricoltore e cantiniere allo stesso tempo.

Cosa hai imparato in Francia?

Che un grande vino nasce molto più nel vigneto che in cantina: sono il suolo, l'esposizione e il clima e microclima che fanno la differenza. La qualità parte tutta dall'uva. Per questo non mi affido a interventi tecnici sofisticati: la mia cantina è volutamente essenziale, vi accade tutto ciò che davvero conta. Investo molto più tempo tra le vigne che tra le pareti della cantina.

Perché hai scelto la viticoltura d'altura?

Il cambiamento climatico si fa sentire in viticoltura: il caldo eccessivo porta a vini più alcolici e pesanti, a



GIORNATA EUROPEA DEL PATRIMONIO 2025

LA FORTIFICAZIONE DI ENZBIRCH
28 settembre 2025

Monte Largo / Vigneto Hocheegg / Enzbirch
dalle 10:30 alle 17:00

La giornata è dedicata alla riscoperta della fortificazione preistorica di Enzbirch, situata sulla cima del Monte Largo, nel terreno della tenuta Hocheegg, al confine tra i comuni di Nova Ponente e Laives. Il programma prevede una parte istituzionale e momenti conviviali con musica e degustazioni di vini presso la tenuta Hocheegg, oltre a diverse visite guidate di carattere archeologico all'interno del sito.

scapito dell'eleganza. E cosa chiede oggi il mercato? Vini più leggeri, agili, con finezza e un finale piacevole. In pianura diventa sempre più difficile fare viticoltura di qualità. Il futuro è in quota, su terreni ben esposti al sole. Ecco perché abbiamo accettato questa sfida e abbiamo piantato i nostri vigneti biologici terrazzati sopra gli 800 metri. Qui non ci sono residui di trattamenti chimici del passato, né rischio di deriva di prodotti convenzionali perché non ho vicini: intorno a me ci sono solo boschi e biodiversità. Dopo la fondazione della tenuta, abbiamo ottenuto la certificazione biologica con l'annata 2024.

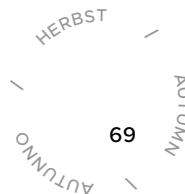
Quassù è tutto nuovissimo. Quali novità hai ancora in serbo?

Dopo aver costruito la cantina, abbiamo aggiunto passo dopo passo le sale di degustazione e ora anche tre appartamenti vacanza. Li ho chiamati Hocheegg

Hideaway, perché sono un vero e proprio rifugio in posizione isolata, con una vista aperta fino a Bolzano e oltre. Il legno locale ha un ruolo importante per creare un'atmosfera di relax: castagno, pino, ciliegio, tutto proveniente dalla zona. Da quest'estate, gli appartamenti sono abitati da persone in fuga dalla vita frenetica della città: ogni appartamento è indipendente, con terrazza privata e sauna.

Tutte le informazioni su

<https://hocheegg.wine/>



DE / WEIN UND WAGEMUT

DANIEL ANDERGASSEN KELTERT AUF HOHEGG BIOLOGISCHE WEINE IN SCHWINDERERREGENDER HANGLAGE. WAS IHN ANTREIBT, WIE DER KLIMAWANDEL MITSPIELT UND WAS DIE GEGEND OBERHALB VON LEIFERS ZU BIETEN HAT.

„Hohegg gewachsen auf 838 m“ lautet der Slogan des jungen Weinguts, der erst 2024 mit dem ersten Flaschenverkauf begonnen hat. Die letzten sieben Jahre hat die Familie Andergassen mit dem Umbau des aufgelassenen geschlossenen Hofs (erstmal 1288 erwähnt) und mit der Errichtung der Anlage verbracht: eine intensive Zeit, die Daniels Überzeugung gefestigt hat, nämlich dass der Weinanbau in der Höhe, in seinem Fall auf extrem steilen Hängen zwischen 730 und 870 m Zukunft hat. Von hier aus blicken wir auf das Städtchen Leifers und auf das Südtiroler Unterland hinunter. Umringt ist das Weingut von einem Mischwald mit Edelkastanien, Steinbrüchen aus der k.u.k.-Zeit und einer archäologischen Fundstätte mit Überresten einer eisenzeitlichen Siedlung namens Enzbirch. Die mageren Böden des Quarzporphyrs bilden das Terroir für Daniels Weißburgunder, für den Chardonnay, Riesling und Blauburgunder des jungen „freien Weinbauern“ (Jahrgang 1998), der auf biologische Weine setzt.

Für seine 27 Jahre hat **Daniel Andergassen** (im Foto auf S. 68) bereits viel Erfahrung im Weinbau: Er wächst auf einem Weingut in Kaltern auf, dem elterlichen Klosterhof. Und so kommt sein Berufswunsch nicht überraschend. Er besucht die Landwirtschaftsschule in San Michele all'Adige und studiert Weinbau und Önologie an der Hochschule Geisenheim in Hessen, bevor er in verschiedenen Weinbau-Betrieben Erfahrung sammelt, darunter auch im Burgund. Derzeit produziert Daniel 15.000 Flaschen im Jahr und verkauft sie hauptsächlich an die Gastronomie. Auf Anfrage sind Ab-Hof-Verkostungen und -Kauf möglich; wöchentliche Führungen donnerstags um 10:30 Uhr, Anmeldung im Tourist-Info Leifers Branzoll Pfatten.

Wie kommst du zum Weingut Hohegg?

Vor wenigen Jahren hat sich die Gelegenheit geboten, Hohegg in einer Versteigerung zu erwerben. Und so hat meine Familie diese 5-Hektar-Fläche, wo bis vor kurzem noch Wiesen und Weiden waren, mit Reben bepflanzt. Wir mussten Erdbewegungen im steilen



EUROPÄISCHER TAG DES DENKMALS 2025

**DIE WALLBURG ENZBIRCH
28. September 2025
Breitenberg/Weingut Hohegg/Enzbirch
von 10.30 bis 17 Uhr**

Das Programm umfasst einen offiziellen und geselligen Teil mit Musik und Weinverkostungen am Weingut sowie eine Reihe von Fachführungen in der archäologischen Stätte.

Gelände (40-70 % Hangneigung) vornehmen und Wege vom Gestrüpp befreien, das Potential der Lage verstehen, die geeignete Rebsortenwahl treffen. Für mich ein großes Abenteuer!

Was hast du in Frankreich gelernt?

Dass ein guter Wein weniger im Keller entsteht, sondern mehr im Feld, durch Boden, Lage, Sonnenexponiertheit. Der Ausgangspunkt ist die Traube. Darum setze ich bei meinen Weinen auch nicht auf technische Spielereien, mein Keller ist minimalistisch eingerichtet, dort passiert nur das Notwendigste. Ich investiere viel mehr Zeit draußen bei den Reben.

Mit welcher Neuigkeit wartest du noch auf?

Nach dem Kellerbau sind Verkostungsräume und jetzt auch drei Ferienwohnungen dazugekommen. Ich habe sie *Hohegg Hideaway* getauft, weil sie einen Rückzugsort in Alleinlage darstellen, mit weitem Blick bis nach Bozen und in den Süden. Näheres unter



EN / WINE AND WINNING

ON THE SLOPING HEIGHTS OF HOCHEGG IS WHERE DANIEL ANDERGASSEN MAKES HIS ORGANIC WINES. WE ASK HIM ABOUT HIS PASSION, THE IMPACTS OF CLIMATE AND WHAT THE AREA OVERLOOKING LAIVES HAS TO OFFER.

Hochegg 838 is the branding of Daniel Andergassen's young winery, which only sold its very first bottles in 2024. Together, the Andergassen family has spent the last seven years converting the abandoned farm – dating from at least 1288 – and building the production facilities. This intensive period has cemented Daniel's conviction that winegrowing at altitude, in this case on vertiginous slopes of between 730 and 870 metres, has a future. From here, we have a view of the small town of Laives and the South Tyrolean lowlands below. The vineyard itself is surrounded by a mixed forest with sweet chestnut trees, quarries from the Austro-Hungarian period and an archaeological site with the remains of the Iron Age settlement of Enzbirch. The stony quartz porphyry soil is the terroir for the Pinot Blanc, Chardonnay, Riesling and Pinot Noir from this young independent winegrower ("vintage" 1998), who favours organic wines.

At 27, **Daniel Andergassen** (see p. 68) has already built up a lifetime's experience in viticulture, having grown up on his parents' vineyard in Kaltern; meaning his career choice came as no surprise! First, he attended the agricultural school in San Michele all'Adige, going on to study viticulture and oenology at Geisenheim University in Hesse before gaining experience in different winegrowing operations, including in Burgundy. Currently,

EUROPEAN HERITAGE DAY 2025

THE ENZBIRCH HILL FORT

28th September 2025

Monte Largo/Hochegg Winery/Enzbirch

From 10.30 am to 5 pm

The programme includes the ceremonial and the social, with music and wine tastings at the winery, as well as a series of specialist tours of the archaeological site.

Daniel produces 15,000 bottles a year and sells them mainly to the hospitality industry, however farm tastings and purchases are available on request.

How did you find the Hochegg winery?

It came up for auction a few years ago, so I took the opportunity. With my family, we planted vines on this 5-hectare site, which until then had been meadows and pastures. We had to move earth to the steep terrain (40-70% slope) and clear paths of undergrowth, assess the potential of the site and choose the right grape variety. It was certainly an adventure!

What did you learn in France?

That a good wine is made less in the cellar and more in the field, meaning the soil, location and exposure to the sun. The starting point is the grape. That's why I don't rely on technical nonsense for my wines. My cellar is minimally furnished, as only the bare minimum happens there. I invest far more time outside with the vines.

What other news do you have for us?

Since building the cellar and tasting rooms, we've added three holiday flats. I've called them the *Hochegg Hideaway* because they're a secluded retreat, with views as far as Bolzano and to the south. For more info see:

<https://hochegg.wine/>





TRADITION

WER WEISS DAS NOCH?

Einblicke ins bäuerliche Leben und Arbeiten (nicht allzu) vergangener
Zeiten im Haflingermuseum in Jenesien: Alltagskultur.



DE /

Noch vor sechzig Jahren wurde die Butter an jedem Hof geschlagen, und gekocht wurde am Holzherd. Die Oma kann sich daran erinnern, die Uroma hat noch Schwielen davon. Auch von der schweren Heu- und Stallarbeit. Die männliche Linie hat fast alles selbst repariert, hatte Werkzeug, das heute im Museum steht. Dort, wo es nach Heu und Holz duftet und das Auge sich in Details verliert, die an den Wänden und an Holzbalken hängen, die Zwischenräume einnehmen und eine Sogwirkung haben, weil sie erzählen wie ein gutes Buch. Wir tauchen ein in eine andere, verloren geglaubte, Welt, die am Berg in Südtirol nur zwei-drei Generationen zurückliegt.

Nomen est omen

Zwar steht der Haflinger hier im Mittelpunkt, sein jahrhundertalter Zweck und seine Rolle als Trag- und Zugtier am Tschöggberg, seiner Heimat. Doch selbst der Allrounder mit auffällig blonder Mähne wird im Haflingermuseum am Simml nicht als gutmütige Pferderasse gefeiert, sondern ob seiner Leistungsstärke und vielseitigen Verwendung am Bauernhof: ein sympathisches Nutztier.

Sammeln, Bewahren und dann Darstellen und Erforschen

Das traditionell anmutende Gebäude mit Balkon und steilem Schindeldach fällt auf. 2000 hätte an seiner Stelle ein Haflingerzentrum entstehen sollen, aber dazu ist nicht es nicht gekommen. Es entstand ein Parkplatz und später das Gebäude an der lichten Waldgrenze, das seit 2017 ein Museum beherbergt. Eine Weile stand das Gebäude der Gemeinde Jenesien leer, bis der Museumsverein des Dorfes sich dafür einsetzte, es mit Leben zu füllen, solange viele der Zeitzeugen noch leben. Sie führen heute durch die Ausstellung. Und sie waren es auch, die sämtliche ausgestellten Alltagsgegenstände der

Vergessenheit entrissen, allen voran, der Vereinsobmann **Erich Egger** (Jahrgang 1942). Der rüstig-unternehmenslustige Bastler, früher als Elektriker im Familienbetrieb unterwegs, hat sich in seiner Freizeit als Museumsbetreiber hervorgetan: als Sammler und Bewahrer, als geschickter Handwerker und als Innovationsgeist in der Weiterentwicklung des schmucken Hauses. So werden gerade Videos fürs Museum gedreht, die sich später über QR-Code am Handy abrufen lassen. Egger ist selbst ein Zeitzeuge der dargestellten





Epoche vor Technologisierung und Digitalisierung – einer langen Epoche mit ihren Entbehrungen, Mühen und Tücken, aber auch mit außerordentlichem Gemeinschaftssinn. Er hat nach seiner Pensionierung gemeinsam mit dem Dorfchronisten Richard Furgler und mit Kollegen der Schützenkompanie mit großem freiwilligem Einsatz eine Vielzahl bäuerlicher Arbeitsgeräte in den Höfen Jenesiens mit dem Lieferwagen abgeholt, als Schenkung oder Leihgabe. Er hat die Geräte geputzt, ihr Buchen- oder Birkenholz von den Holzwürmern befreit, vorbildlich repariert oder restaurieren lassen. Die Objekte wurden in den letzten Jahren beschriftet und katalogisiert, vor allem aber einem Publikum zugänglich gemacht: über Führungen in den zwei Stockwerken des musealen Gebäudes, über Veranstaltungen, die Einbindung der Schulen, das Vorführen und vor Ort Probieren lassen und auch über konstantes Weitertüfteln am didaktischen Konzept.

Leben am Hof bis etwa 1960

Die umfangreiche Ausstellung von Gerätschaften, bäuerlichen Gebrauchsgegenständen und Werkzeugen im Haflingermuseum präsentiert beispielhaft die Arbeitsweise der Südtiroler Bauern und Bäuerinnen bis etwa 1960. Sie zeugt und erzählt über Fotos und

HAFLINGERMUSEUM

am Simml in Fahrtrichtung Flaas
(Parkplatz Salten),
Ausgangspunkt zahlreicher Wanderungen
stündlich erreichbar mit
dem Bus 156 von Bozen

Geöffnet von Anfang Juni bis
Ende Oktober
Di 9-12 Uhr
Fr 14-17 Uhr

Eintritt: freiwillige Spende

Gruppen können eine Führung über
das Tourismusbüro Jenesien buchen:

www.jenesien.net

Infotafeln von den früheren Transportarten auf den Hängen und Hochflächen, so etwa vom Weg des Korns bis zum knusprigen Brot, von der Heuarbeit und von der beschwerlichen Hauswirtschaft der bäuerlichen Großfamilie, die in Speisekammer und Keller auch für den langen Winter vorsorgen musste.

Kurioses: Im Schaufenster des Tourismusvereins im Dorfkern von Jenesien finden sich regelmäßig wechselnde alte Gebrauchsgegenstände, deren Zweck erraten werden soll (gehen Sie bitte mit Ihrem Tipp zum Info-Schalter!).



Herr Egger (im Foto oben der zweite von links), was waren die ersten Objekte, die als Sammelgut hereinkamen?

Die großen Heuwägen samt Zubehör. Sie machen sich gut in unserer Ausstellung und verdeutlichen die Beschweris. Das Heu im Wagen wechseln wir regelmäßig, damit es im Museum schön duftet.

Wie kommen Sie persönlich zum Thema?

Wir sind eine Familie von Handwerkern. Meine Kinder habe ich früh schon in die Werkstatt kommen lassen: zuerst über die Schulter schauen, dann den Hammer schwingen, später als meine Gehilfen. Auch bei der Mäharbeit. Und so habe ich die Liebe zum Handwerk an die nächste Generation weitergegeben. Das ist auch mit meinen Enkel:innen gelungen.



Wer macht die Führungen?

Heute sind wir fünf-sechs Leute aus dem Museumsverein, die sich ehrenamtlich darum kümmern. Kindern die bäuerliche Arbeit näherbringen ist eines unserer großen Ziele. Sie staunen und freuen sich, wenn sie etwas ausprobieren dürfen, was vor ihnen viele Kindergenerationen im Alltag machten. Erwachsene vergleichen gern das Gesehene mit ihrer eigenen Kindheit oder mit der Gegend, wo sie aufgewachsen sind.

Was ist ein Tengl? Was sind Koschpm? (Raten Sie mit!)

Ich bin selbst noch meine ganze Grundschulzeit lang in Koschpm zur Schule gegangen und hab mich dafür geschämt, weil die meisten anderen Kinder gekaufte Schuhe trugen. Doch auf dem Schulweg im Winter, im Stall und auf dem Feld waren sie Gold wert: rutschfest, unheimlich robust. Koschpm-Mocher war früher ein eigener Beruf neben Schuster, Schneider, Tischler, Sattler, Schmied und Wagner. Und mit dem scharfen Tengl habe ich ein Leben lang gearbeitet, bei der Heuarbeit. Exemplare davon bewundern Sie im Haflingermuseum!

(ar)

TÖRGGELEFEST 2025

im Freien am Gelände
des Haflingermuseums

am So, 26. Oktober 11-19 Uhr
mit bäuerlichem Schauhandwerk
vergangener Zeiten



IT / CHI SE LA RICORDA PIÙ?

IL MUSEO DEI CAVALLI AVELIGNESI A SAN GENESIO CONSERVA CIÒ CHE MOLTI HANNO ORMAI DIMENTICATO: LA QUOTIDIANITÀ CONTADINA DELL'ALTO ADIGE FINO AGLI ANNI SESSANTA.

Dove un tempo si progettava un centro per i cavalli avelignesi (Haflinger), oggi barili per il burro, carri per il fieno, stufe a legna e tutta una serie di strumenti da lavoro raccontano una vita prima della tecnologia – incorciata dalla natura dorata del Monte Zoccolo in veste autunnale.

Al centro c'è sì il cavallo avelignese – non come razza idealizzata, ma come animale da lavoro affidabile, usato per il trasporto e la trazione. Ma il museo va ben oltre i cavalli: mostra come si viveva solo sessant'anni fa – cucinando, riparando, lavorando nei campi, nei fienili, nei boschi, nelle case. E lascia parlare chi c'era. In primis il presidente dell'associazione museale, Erich Egger (classe 1942), elettricista, artigiano, testimone del tempo e collezionista appassionato.

Oltre 200 oggetti sono stati restaurati e catalogati grazie all'impegno volontario. Visite guidate, progetti scolastici, eventi e un solido concetto didattico rendono il museo un luogo vivo. Presto sarà possibile accedere a contenuti video tramite codice QR: saperi e racconti direttamente da chi ha vissuto quell'epoca.

Per i bambini è un museo da vivere con tutti i sensi: annusare il fieno, provare i "Koschpm", toccare gli attrezzi dei bisnonni. Gli adulti potranno confrontarsi, sorridendo, con i ricordi d'infanzia. E in una vetrina del paese si trovano regolarmente indovini su oggetti del passato.



Museo dei cavalli Haflinger a San Genesio

Località Simml (parcheggio Salto),

bus 156 da Bolzano

Aperto da giugno a ottobre

mar 9-12, ven 14-17

Ingresso a offerta libera

Info e visite:

www.jenesien.net

FESTA DEL TÖRGGELLEN AL MUSEO DEI CAVALLI HAFLINGER

Domenica 26 ottobre 2025

Area museale, ore 11-19

Artigianato contadino dal vivo, specialità locali e ricordi in movimento – per grandi e piccini



JENESIE'S HAFLINGER MUSEUM PRESERVES WHAT HAS LONG SINCE SLIPPED FROM MEMORY: EVERYDAY FARMING LIFE.

More than 200 objects have been restored, labelled and made accessible by volunteers. Guided tours,



UN CASTELLO CHE DIVERTE

Un castello con le sue leggende, un artista che guarda al passato, un'epoca dai profondi cambiamenti che risuona, quella medievale: in un'escursione con momenti ludici e bucolici a Castel d'Appiano.



IT / **T**ra storia, arte e un pizzico di ironia

Si erge maestoso su uno sperone roccioso sopra Appiano sulla Strada del Vino. È considerato una delle più importanti fortezze difensive dell'Alto Adige. Costruito intorno al 1130 dai Conti di Appiano, il complesso colpisce per le sue imponenti mura di cinta, il caratteristico mastio e il palazzo residenziale (palas) ben conservato. Una tappa obbligata è la cappella romanica del castello, le cui pareti interne sono adornate da straordinari affreschi del XIII secolo, tanto da essere soprannominata la “Cappella Sistina delle Alpi”. Gli affreschi raffigurano scene bibliche ma anche rare rappresentazioni profane, tra cui la celebre “mangiatrice di canederli” – una preziosa testimonianza della vita quotidiana medievale, non priva di umorismo. Oggi il castello è una delle mete escursionistiche più amate della zona, anche per la possibilità di fare una piacevole sosta e per la vista mozzafiato sulla Val d'Adige e sulle Dolomiti.

CONSIGLIO D'AUTUNNO: ESCURSIONE AI TRE CASTELLI

Ai piedi del monte Ganda si apre il cosiddetto “triangolo dei castelli” di Appiano. Questo percorso circolare, di grande interesse storico-artistico, accompagna i visitatori nel “Medioevo altoatesino”.

Punto di partenza e di arrivo:

la caserma dei vigili del fuoco
a San Paolo/Appiano.

L'itinerario segue inizialmente il sentiero n. 9 su un tratto pianeggiante, poi in leggera salita passando per l'Unterhauser Weinstadl e la Torre Kreideturm, fino a raggiungere Castel d'Appiano.

Si prosegue sul sentiero n. 9A attraverso la valle di Hocheppan e, tramite una scala sicura lunga circa 60 metri, si arriva alle rovine del Castel Boymont. Da qui, il percorso conduce infine a Castel Corba.

Tempo di percorrenza:

circa 4 ore, variante breve: 2 ore.

www.eppan.com



Una mostra da toccare

Fino alla fine della stagione 2025, all'interno del palas del castello si può visitare una mostra straordinaria dedicata alle opere dell'artista di Appiano Rainer Kainrath (*1938). Le sue creazioni, fantasiose e ironiche, raccontano il Medioevo in modo giocoso e invitano a sorridere, a riflettere – e sì, anche a toccare! In questa mostra, infatti, il contatto è espressamente desiderato: molte opere sono immagini mobili, da tirare o da spostare, che si trasformano o si animano con semplici gesti.

Questa vicinanza tra opera e pubblico è il cuore pulsante dell'esposizione e rende la visita un'esperienza coinvolgente. Kainrath, con il suo tratto pungente e una spiccata vena ironica, si interroga inoltre su una curiosa ipotesi: potrebbe Martin Lutero, di ritorno dalla sua missione romana nel 1511, essersi fermato proprio a Castel d'Appiano e aver visitato la cappella? Nella narrazione di Kainrath, Lutero rimane profondamente colpito dagli affreschi – e naturalmente non gli sfugge nemmeno la famosa “mangiatrice di canederli”. A proposito di canederli: secondo l'artista, sarebbe stato proprio Lutero – dopo il suo ipotetico soggiorno a Hocheppan – a contribuire alla diffusione del termine in tutto il mondo di lingua tedesca.

Rainer Kainrath, cresciuto a Innsbruck, ha studiato architettura e si è trasferito in Alto Adige nel 1960. Qui ha lavorato a lungo come grafico, caricaturista e architetto, ed è stato per molti anni membro attivo dell'Associazione Artisti Altoatesini. *bm* ha fatto due chiacchiere con il disegnatore di Appiano.



In una recente intervista ha affermato a proposito del suo stile: “Nulla è così espressivo come la linea. Di meno non si può, ma l'arte nel disegno sta proprio nell'omissione”. Come ha imparato questa tecnica?

Da autodidatta. Disegno molto e volentieri fin dall'asilo. La linea mi ha sempre affascinato, ma posso dire con certezza: l'arte di tralasciare è un lavoro duro.

Come è nata l'idea dei motivi legati al castello per questa mostra?

L'idea è venuta dal barone Hohenbühel, presidente dell'Istituto Sudtirolese per i Castelli e della società Hocheppan. Mi ha proposto di animare il castello con una mostra. Ho accolto volentieri questo invito e, da



IL CASTEL D'APPIANO (HOCHEPPAN)

visite fino al 9 novembre;
chiuso solo il mercoledì

Orario d'apertura: 10-18

Visite guidate del castello a ogni ora piena;
ogni mezz'ora visita storico-artistica
della cappella.

La **taverna del castello** è aperta
negli stessi orari del castello;
cucina calda dalle 11 alle 15.30;
il piatto forte sono i canederli in onore della
"mangiatrice di canederli"
quale protagonista di uno degli affreschi
romanici nella cappella del castello.

Percorso tiro con l'arco

Svago per tutta la famiglia con esperienza
medievale nel boschetto sopra il castello
(da 1,5 a 3 ore). Attrezzatura a noleggio
(arco, parabraccio, frecce, faretra e
scorecard).

Adatto anche ai principianti e ai bimbi
sopra i 6 anni.

Vedi

<https://hocheppan.it>



abitante di Appiano quale sono, mi sono avvicinato
alla storia del castello e ho fatto delle ricerche sulla
vita quotidiana nel Medioevo. Ho avuto completa li-
bertà creativa.

Che cosa la rende felice nelle reazioni del pubblico?

Il mio fan club è entusiasta, degli altri non so niente.
(Ride.) Per me è importante che i visitatori colgano l'i-

ronia, il senso dell'umorismo dietro le opere e che se
ne vadano divertiti. Questo fa parte della mia natura
di artista.
(ar)

DE / AUSFLUG INS MITTELALTER

EINE BURG VOLLER LEGENDEN, EIN KÜNSTLER MIT BLICK IN DIE VERGANGENHEIT UND DAS FASZINIERENDE MITTELALTER: VON GESCHICHTE, KUNST, SPASS UND IRONIE.

Majestätisch thront Burg Hocheppan auf einem Fels-sporn oberhalb von Eppan an der Weinstraße. Sie zählt zu den bedeutendsten Wehrburgen Südtirols. Errichtet um 1130 von den Grafen von Eppan, beeindruckt die Anlage mit mächtigen Ringmauern, einem markanten Bergfried und einer romanischen Burgkapelle, deren Innenwände mit Fresken aus dem 13. Jahrhundert geschmückt sind, was ihr den Titel „Sixtinische Kapelle der Alpen“ beschert hat. Die Malereien zeigen sowohl biblische Szenen als auch seltene weltliche Darstellungen – darunter die berühmte „Knödelesserin“, ein Zeugnis mittelalterlicher Alltagskultur, schon damals mit einem Augenzwinkern angebracht. Heute ist die Burg eines der beliebtesten Ausflugsziele der Gegend, auch ob der einzigartigen Aussicht auf das Etschtal und die Dolomiten.

HERBST-TIPP: DREI-BURGEN-WANDERUNG

am Fuße des Gantkofels

Start und Ankunft:

Feuerwehrhalle St. Pauls/Eppan

Über den Weg Nr. 9 zunächst eben, dann stetig steigend vorbei am Unterhauser Weinstadl und am Kreidenturm hinauf zur Burg Hocheppan. Weiter geht es auf dem Wanderweg Nr. 9A durch das Hocheppanertal und über eine etwa 60 Meter lange, gesicherte Stiege zur Burgruine Boymont. Von dort zum Schloss Korb. Gehzeit: 4 h, abgekürzt 2 h.

www.eppan.com



DIE BURG HOCHPEPPAN

geöffnet bis 9. November

nur mittwochs geschlossen

10-18 Uhr

Stündlich Burgführungen zwischen 11 und 16 Uhr: Wer Lust hat, kann alle 30 Minuten auch bei einer kunstgeschichtlichen Führung durch die kleine Kapelle mit ihren besonderen Fresken mitmachen.

Einkehr-Tipp: Die Burgschenke ist zu den gleichen Zeiten geöffnet. Warme Küche gibt's von 11 bis 15:30 Uhr. Der Hit auf der

Speisekarte: Knödel – als kleine Hommage an die „Knödelesserin“ in der Kapelle.

Abenteuer-Tipp: Bogenschießen für die ganze Familie

Im Wäldchen oberhalb der Burg wartet ein mittelalterlicher Bogenschieß-Parcours. Dauer: je nach Lust und Laune 1,5 bis 3 Stunden. Die Ausrüstung (Bogen, Armschutz, Pfeile, Köcher und Wertungskarte) kann direkt vor Ort ausgeliehen werden. Auch für Anfänger und Kinder ab 6 Jahren geeignet.

Mehr Infos:

hocheppan.it

Im Palas der Burg ist bis Saisonsende 2025 eine außergewöhnliche Bilderausstellung des 87-jährigen Eppaner Künstlers **Rainer Kainrath** zu bestaunen. Seine fantasievollen Werke rund um das mittelalterliche Leben laden zum Grinsen, Grübeln und sogar zum Angreifen ein. Berühren ausdrücklich erwünscht! Denn die spielerische Interaktivität ist die Essenz dieser Ausstellung: Viele der Objekte sind nämlich Zieh- oder Schiebbilder, die sich durch einfache Bewegungen verändern oder gar zum Leben erwecken lassen. Rainer Kainrath selbst wuchs in Innsbruck auf, studierte Architektur und übersiedelte 1960 nach Südtirol, wo er als Grafiker, Karikaturist und Architekt langjähriges Mitglied des Südtiroler Künstlerbundes war.



EN / A TRIP TO THE MIDDLE AGES

A CASTLE FULL OF LEGENDS AND AN ARTIST TELLING MEDIEVAL HISTORY WITH A SENSE OF IRONY AND DELIGHT.

Hocheppan Castle crowns majestic on a rocky spur, above Eppan and the Wine Road, and it's one of South Tyrol's most noteworthy strongholds. Built around 1130 by the Counts of Eppan, it's an impressive complex of formidable curtain walls, a striking keep and a Romanesque castle chapel. Adorning the chapel interior are the frescoes from the 13th century that have earned it the nickname of the Sistine Chapel of the Alps. The frescoes show not only biblical scenes, but also rarer secular themes, including the famous 'Knödelesserin' – or Knödel eater – a testimony to everyday medieval life, painted with a sense of humour. Today, the castle is one of the most popular excursion destinations in the area, not least because of the unique view of the Adige Valley and the Dolomites.

AUTUMN TIP: THE THREE CASTLES HIKE

At the foot of the Gantkofel

Start and arrival: St. Pauls fire station, Eppan

Trail no. 9 starts out flat and then steadily ascends past the Unterhauser Weinstadl and the Kreidenturm, up to Hocheppan Castle. Continuing on, trail no. 9A leads through the Hocheppan Valley and over a 60-metre-long stairway with safety rails to the Boymont castle ruins. From there, on to Korb Castle. Walking time: 4 hours, or a shortened 2 hours.

www.eppan.com

HOCHEPPAN CASTLE

Open until 9th November:

11 am - 4 pm, closed Wednesdays.

Guided castle tours every hour:

There's also a chapel tour with an emphasis on the artistic history of its very special frescoed interior (every 30 minutes).

Refuelling tip:

The castle pub serves hot food from 11 am to 3.30 pm. Heartily recommended are their Knödel dumplings – a homage to the dumpling eater from the chapel frescoes.

Adventure tip:

Archery for the whole family.

You can take a medieval archery course in the woods above the castle. Duration: 90 minutes to 3 hours, depending on your mood. All equipment – the bow, armguard, arrows, quiver and scoring card – can be hired directly site. It's ideal for beginners and children aged 6 and over.

More info:

hocheppan.it

Until the end of the 2025 season, the castle's main hall hosts an extraordinary exhibition of paintings by the 87-year-old Eppan artist, **Rainer Kainrath**. With the Middle Ages as his muse, his imaginative works about medieval life invite you to smile, smirk, ponder and even touch: you are explicitly encouraged to touch the art! Playful interaction is the essence of this exhibition, with many "pull/push" pictures that can be changed or even brought to life with simple movements. Although from Innsbruck, Rainer moved to South Tyrol in 1960 after having studied architecture. He became a graphic artist, caricaturist, architect and a long-standing member of the Südtiroler Künstlerbund, the South Tyrolean Artists' Association.

FARMING



SO EIN KÄSE!

Was eine Hofkäserei am Berg leistet.
Vom Leben in und aus der landwirtschaftlichen Nische erzählt
der Rittner Jungbauer Armin Fink.



DE / **E**ine Seltenheit: Zwei Höfe wirtschaften in Symbiose, der Lärchhof nahe der Talstation in Pemmern und der Wolfhof auf der anderen Talseite, fast in Sichtweite, 15 Minuten Autofahrt entfernt. Auf dem einen leben die Eltern und einer der Söhne mit Familie, auf dem anderen Hof zwei weitere Söhne mit Partnerinnen. Einer dieser Jungbauern auf dem Wolfhof ist Armin Fink, Käser (Jahrgang 1991). Mit ihm haben wir über seinen Alltag, über Lebensmittel und Landwirtschaft gesprochen.

Armin, du bist am Lärchhof aufgewachsen, hast deinen Lebensmittelpunkt heute aber am Wolfhof, wo du seit 2021 eine Hofkäserei betreibst. Wie das?

2017 haben wir als Familie den Wolfhof von unserem Vorgänger erworben, der als Landwirt in Pension ging und keine Nachkommen hatte, die daran Interesse hatten. Das Wirtschaftsgebäude war in einem guten Zustand, weil Ende der 1990er Jahre abgebrannt und neu errichtet, wir haben es nur adaptiert. Das Wohngebäude haben wir komplett umgebaut: Mein Bruder Jakob und ich wohnen nun hier. Jakob ist im Haupterwerb als Wald- und Holzarbeiter tätig. Der Rest der Wohnfläche ist für Gäste eingerichtet.

Und wie ergänzen sich die zwei Höfe?

Der Lärchhof ist der Milchkuh-Betrieb, wir kümmern uns hier um das Jungvieh, das teilweise zu Fleisch verarbeitet und teilweise später in den Stall des Lärchhofs kommt. Die Milch für meine Käseverarbeitung kommt also vom Lärchhof. Beide befinden sich in einem Landschaftsschutzgebiet. Das ist zwar toll, doch es gibt auch Auflagen, die unsere Arbeit erschweren.

Zwei Höfe geben viel Arbeit ...

Ohne meine Eltern Martin und Elisabeth, meinen Bruder Moritz mit seiner Frau Magdalena am Lärchhof, ohne meinen Bruder Jakob und unsere beiden Partnerinnen, wären wohl zu wenig Hände, um alles zu schaffen: im Acker, Gemüsegarten und in der Streuobstwiese, bei der Mahd und in den Ställen, auf der Weide und im Wald, mit dem Vieh und mit den Menschen - die Gäste am Bauernhof und die Kund:innen im Hofladen. Und dabei gibt es laufend Investitionen: Das Futterhaus haben wir bereits modernisiert. Nach vier Jahren werde ich die Käserei erweitern, Kessel und Keller. Und die Milchproduktion fürs Käsen wird hierher verlagert, die 15 Kühe kommen in den Wolfhof-Stall und werden dann bei uns gemolken. Irgendwie ist so ein Hof am Berg immer eine Baustelle.



Welche Tiere leben am Hof?

Neben dem Jungrind auch Schweine, Ziegen, Hasen, Hennen und Katzen. Jedes Tier hat seine Aufgabe in unseren Lebensmittel- und Naturkreisläufen, auch als Anschauungsmaterial und Spielkamerad für die Kinder, die wir gern beherbergen.

Käser wird man nicht über Nacht. Wie war dein Weg?

Bevor ich zum Käse kam, habe ich es als Senner in der Schweiz probiert, einen Sommer lang. Die Almarbeit war mir nicht neu, ich habe schon als Schüler der Fachoberschule für Landwirtschaft in Auer meine Sommer als Hirte auf Almen in Südtirol und in der Schweiz verbracht. Später bin ich Förster geworden und habe vier Jahre lang als solcher gearbeitet: Die Kernarbeit im Wald habe ich geliebt, doch die überbordende Bürokratie hat mir zunehmend zu schaffen gemacht, weshalb ich mich neu orientiert habe, und zum Käsen gekommen bin. Meine Grundausbildung habe ich im Versuchszentrum Plantahof, der landwirtschaftlichen Ausbildungsstätte des Kantons Graubünden, absolviert. Und hab es dann im Prättigau auf der Alp Larein auf über 1800 m als Senner versucht. Da habe ich Feuer gefangen und die Käseverarbeitung vertieft.

Wie können wir uns deine tägliche Routine als Käser vorstellen?

Der Prozess dauert 4-5 Stunden täglich: um 7 Uhr hole ich die Kuhrohmlch, um 8 Uhr wird sie im Kessel thermisiert, sprich 40 Minuten lang auf 65°C erhitzt und dann auf 32°C heruntergekühlt, bevor sie eine Stunde lang mit Milchsäurebakterien vorgereift wird. Dann erst kommt das „Lab“ (Enzym) rein, das die festen Bestandteile (Bruch) vom Flüssigen (Molke) trennt. Der Bruch wird dann geschnitten und bei 43°C in Formen gepresst, die öfter gewendet werden müssen. Je öfter, desto besser! Am nächsten Tag kommen die Formen in ein Salzbad und dann in den Keller, wo der Käse vier Wochen lang auf Massivholzbretter lagert und täglich händisch gepflegt wird, bevor er die Genussreife erreicht.

Welche Arten von Käse entstehen unter deiner Obhut?

Im Fachjargon sprechen wir von „thermisiertem Schnittkäse“. Zum besseren Verständnis, beim Pasteurisieren ist die Wärmebehandlung intensiver. Grundsätzlich habe ich vier Käsesorten: einen Naturkäse und drei mit Zusätzen: Chilli, Pfeffer, Brotklee. Eine einzige Rezeptur, und trotzdem ändern sich die Geschmacksnuancen, je nach Jahreszeit, Klima, Wit-



terung. Die Natur arbeitet eben mit. Ich finde das spannend.

Wir verkaufen die Käseleibe hier im Hofladen, auf Bestellung und jeden Samstagvormittag am Bauernmarkt in Klobenstein, auch in Geschäften am Ritten. Mir liegt es am Herzen, dass unsere Produkte keine weiten Strecken fahren, nicht nur dass sie ohne künstliche Zusätze hergestellt werden.

Was freut, was ärgert dich?

Die Vielfalt in meiner Arbeit freut mich, die Naturnähe und meine nachhaltige Lebens- und Arbeitsweise. Jeder Tag ist anders, und daraus schöpfe ich Energie. Das Käsen macht mir Spaß, auch die didaktischen Führungen und Verkostungen hier am Hof. Was mich nervt und noch mehr sorgt, ist die Wertigkeit der Nahrungsmittel in unserem Alltag. Ich beobachte einen

DER WOLFHOF IN OBERINN

Hofkäserei mit Hofladen, Direktvermarktung von Käse, Speck und Wurstwaren, Gemüse (auf telefonische Anmeldung +39 345 9016553)

Urlaub am Bauernhof im heimischen Zirbenholz: drei Ferienwohnungen mit Panoramablick, Bauerngarten, Naturspielplatz und vielen Haus- und Nutztieren, inmitten von naturgeschützten Lärchenwiesen

www.wolfhof.com

und

www.ritten.com

Verlust an Priorisierung bei den Konsument:innen. Wir brauchen gar nicht den Kopf schütteln über die Situation in den USA, auch in Europa haben wir ein Riesenproblem mit der Massentierhaltung, den Monokulturen, der Industrialisierung der Lebensmittelherstellung.
(ar)

IT / UN CASARO SUL RENON

COSA FA UN CASEIFICIO DI MONTAGNA. LA VITA E IL LAVORO NELLA NICCHIA AGRICOLA RACCONTATI DAL GIOVANE CONTADINO ARMIN FINK DEL MASO WOLFHOF SUL RENON.

Due fattorie lavorano in simbiosi, il Lärchhof a Pemern e il Wolfhof sull'altro lato della valle, a dieci minuti di auto di distanza. Nella prima vivono i genitori e un figlio con la sua famiglia, nella seconda gli altri due fratelli. Uno di questi è Armin Fink, casaro (classe 1991).

Armin, sei cresciuto al Lärchhof, ma oggi il tuo punto di riferimento è il Wolfhof, dove gestisci il maso e un caseificio dal 2021. Due fattorie comportano molto lavoro...

Senza i miei genitori, mio fratello e sua moglie al Lärchhof, l'altro mio fratello, le nostre due compagne e il contributo di tutti, un paio di mani non basterebbero di certo: tra campo, orto e frutteto, stalle, pascoli e bosco, senza dimenticare il bestiame e l'accoglienza di ospiti e clienti, il lavoro non finirebbe mai.

Diventare casaro non succede da un giorno all'altro. Com'è stato il tuo percorso?

La mia formazione di base l'ho fatta presso il Planthof, un centro di sperimentazione agricola nel Canton Grigioni. Poi ho provato come casaro in una grande malga svizzera. Lì ho scoperto la mia passione e ho approfondito la conoscenza della lavorazione del formaggio.

Che tipi di formaggio produci?

In gergo tecnico parliamo di formaggi a pasta semi-cotta. Fondamentalmente produco quattro varietà di formaggio: un formaggio naturale e tre con aggiunte: peperoncino, pepe e trigonella. Una sola ricetta, ma i sapori cambiano a seconda della stagione, del clima e delle condizioni meteorologiche. Anche la natura lavora, dopo tutto, e mi aiuta.

I formaggi vengono venduti nel nostro negozio al maso e ogni sabato mattina al mercato contadino di Collalbo, anche in alcuni negozi del Renon, quindi a chilometro 0. Mi sta a cuore una filiera corta, avere prodotti genuini privi di additivi artificiali.

Cosa ti piace del tuo lavoro e cosa ti irrita?

La varietà nel mio lavoro mi entusiasma, la vicinanza alla natura e il mio modo di vivere e lavorare sostenibile. Quello che mi irrita, invece, è lo scarso valo-



re che molte persone danno al cibo. Osservo una perdita di priorità da parte dei consumatori. Non c'è bisogno di scuotere la testa per la situazione negli Stati Uniti, anche in Europa abbiamo un grosso problema con l'allevamento intensivo, le monoculture e l'industrializzazione della produzione alimentare.

IL WOLFHOF a Oberinn

Caseificio con negozio, vendita diretta di formaggi, speck e salumi, verdura (su prenotazione telefonica +39 345 9016553).

Vacanze in agriturismo in legno di cembro locale: tre appartamenti con vista panoramica, giardino, parco giochi naturale e tanti animali da fattoria, in mezzo a prati di larici.

www.wolfhof.com

e

www.ritten.com



EN / CHEESE GLORIOUS CHEESE

**LIFE ON AN ALPINE DAIRY FARMHOUSE
CHEESE DAIRY. FARMER AND CHEESEMAK-
ER ARMIN FINK TELLS US OF HIS LIFE IN
THIS AGRICULTURAL NICHE ON THE RITTEN.**

Ritten is home to two farms on either side of the valley, both held by one family working together: the Lärchhof holding in Pemmern, and the Wolfhof, a 10-minute drive away. On one, live the parents and one of the sons with his family, while the other is home to the two other sons and their families. One of these young farmers based at the Wolfhof is Armin Fink, cheesemaker.

Armin, you grew up on the Lärchhof, but now live on the Wolfhof, where you've been running a farmhouse cheese dairy since 2021. Two farms must mean a lot of work!

If we didn't have my parents, my brother and his wife at Lärchhof, or my brother here and our partners, we'd have too few hands for it all! There's the work in the fields, pastures and forest, the mowing, the vegetable garden and orchard, the stables and cattle. Then of course there are our guests at the farm and customers in the farm store.

WOLFHOFF IN OBERINN

Farm cheese dairy and farm shop, with direct sales of cheese, Speck, sausages and vegetables (tel. +39 345 9016 553). Farm holidays surrounded by alpine forest: three holiday flats with panoramic views, farm garden, natural playground, farm pets and animals, all encompassed by pristine larch meadows.

www.wolfhof.com

and

www.ritten.com

Becoming a cheesemaker isn't something you can do quickly, tell us about your journey.

I learnt the basics at the Plantahof research centre in the canton of Graubünden, Switzerland. Afterwards, I tried my hand as an Alpine dairyman on a large Swiss pasture. That's where I caught the bug and really got to grips with cheesemaking.

What types of cheese do you focus on?

In technical jargon, we make "thermized semi-hard cheese", which basically means a pasteurization process with a less intensive heat treatment. Essentially, we have four cheeses. One is a natural cheese and to the other three, we add either chillies, pepper or bread clover. The recipe remains the same, but the nuances in flavour change depending on the season, the climate and weather. Nature works with us.

These are sold here at the farm store and every Saturday morning at the Klobenstein farmers' market, as well as in stores on the Ritten. What's important for me is that not only our cheeses are free from artificial additives, but also that they don't have to travel long distances.

What makes you happy and what makes you sad?

It's the variety in my work, close to nature, together with living and working sustainably. What annoys me is the value placed on food in our everyday lives, with many not seeing quality as a priority. We shouldn't be shaking our heads so much at the USA, since right here in Europe we also have factory farming, monocultures and industrialized food production. It's a huge problem.





PALAIS
CAMPOFRANCO

Bolzano City Centre

Food
Drinks
Shopping
Sleep
Culture
Waltherplatz



palais-campofranco.com

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
Piazza del Grano / Kornplatz 11**

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



18. ©



15. ©



21. ©

EVENTS BOLZANO/BOZEN

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

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

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



www.bolzano-bozen.it



21. ©



21. ©



29. ©



21. ©



21. ©



34. ©

EVENTS RITTEN/RENON

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

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

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



www.ritten.com



32. ©



21. ©



31. ©



35/a. ©



6 ©



7 ©

EVENTS EPPAN/APPIANO

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

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

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



www.eppan.com



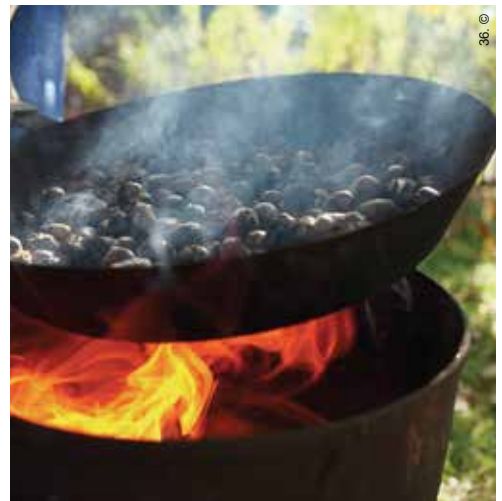
6 ©



7 ©



8 ©



EVENTS JENESIEN/SAN GENESIO

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

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

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



www.jenesien.net





**EVENTS
LEIFERS/LAIVES**

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

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

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



www.leifers-info.it





Das nächste bm Heft – die Winterausgabe 2025 - erscheint Mitte November mit einem Schwerpunkt auf Weihnachten und den Jahreswechsel, Bräuche und Backkunst: die Faszination des Übergangs ganz im Fokus. Auch Eis wird eine Rolle spielen: Eislaufen und junge Athlet:innen, Eishockey und Wintersport in all seinen Formen in den Stadt und auf den Bergen rund um die Landeshauptstadt.

Il prossimo numero di bm - il numero invernale 2025 - uscirà a metà novembre e sarà incentrato sul Natale e sul Capodanno, sulle usanze e sulla pasticceria. Anche il ghiaccio avrà un ruolo importante: pattinaggio su ghiaccio e giovani atleti, hockey su ghiaccio... Insomma, tutti i modi possibili di praticare sport in inverno in città come sulle montagne che circondano Bolzano.

The next issue of bm – for winter 2025 – is out mid-November. We'll of course show you the best of Bolzano Christmas, including our customs (and baking!), but we'll also show you how important winter sports are to us. We'll introduce you to some of our young athletes, to ice skating, ice hockey, and winter sports in all their forms, and all on the Alps surrounding the city.

QUIZ: Solution from page 11

- b) Once baked, Schüttelbrot is kept on what's called a Hurte to dry out completely. The Hurte is a wooden drying rack that is not simply placed anywhere, but hung on the wall or under the ceiling, to ensure good ventilation and protect against uninvited guests. Mice in particular must hate them, as there's no way of getting to the Schüttelbrot. Storage on a Hurte also gives Schüttelbrot its classic hardness, its crispy firm bite, while also ensuring it can keep for months.

bm

Bolzano Bozen Magazine

Registrazione al Tribunale di Bolzano
Registereintragung Landesgericht Bozen
Nr. 11/99 - 19.7.1999
Edition: 8.000 bm3/2025
Online-Magazine: www.bolzano-bozen.it
facebook: @visitbolzanobozen
instagram: @bolzanobozen

Editor

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

Managing Editor

Roland Buratti

Director

Anita Rossi

Editorial staff

Anita Rossi (ar), Maria Lobis (ml), Arturo Zilli (az), Raoul Melotto (rm), Roberta Agosti, Elena Cortese, Martina Spinell, Giovanni Novello, Monika Hellrigl, Doris Wieser, Martina Gamper, Evi Innerhofer, Verena Gamper, Markus Franzelin, Jasmin Pichler, Petra Frötscher

Layout & art design

ma.ma promotion
Marion Maier, Valentina Cincelli

Translation

Peter Brannick (pb)

Print

Tezzele by Esperia

Cover foto

Lea Lausch, upcycler, see p. 38ff

Foto Credits

Cover: Manuela Tessaro,
1. © Adele Buffa; 2. © Autonome Provinz Bozen; 3. © Carmine Arrucchio, Centoventi 4. © Daniele Fiorentino;
5. © Eppan Tourismus; 6. © Eppan Tourismus Angelika Schwarz; 7. © Eppan Tourismus Marion Lafogler;
8. © Eppan Tourismus Helmuth Rier; 9. © Erich Egger Privat; 10. © Fabian Dalpiaz 11. © Frieder Blickle/Roten Hahn; 12. © Helmut Moling; 13. © IDM Südtirol-Alto Adige Angelika Schwarz; 14. © IDM Südtirol-Alto Adige Manuel Ferrigato; 15. © IDM Südtirol-Alto Adige Tobias Kaser; 16. © IDM Südtirol-Alto Adige Wein Florian Andergassen; 17. © IDM Südtirol-Alto Adige Manuel Ferrigato; 18. © IDM Südtirol-Alto Adige Andreas Mierswa; 19. © LIVE-STYLE Agency; 20. © Luca Guadagnini, Tiberio Sorvillo, lineamatiche; 21. © Manuela Tessaro; 22. © Matteo Pace Privato; 23. © Michael Guggenberg; 24. © TV Jenesian/Associazione Turistica San Genesio Michael Guggenberg; 25. © Monika Hellrigl; 26. © Niklas Blum, Blauer Schnipsel; 27. © Patrick Schwienbacher; 28. © Samira Mosca per Weigh Station, Take a Stitch!; 29. © Thomas Rötting; 30. © Tiberio Sorvillo 31. © TV Ritten/Doris Obkircher; 32. © TV Ritten/Karin Bauer; 33. © TV Ritten/Manuela Tessaro; 34. © TV Ritten/Sophie Pichler; 35. © TV Eppan/Associazione Turistica Appiano; 35/a. © TV Eppan/Associazione Turistica Appiano/Angelika Schwarz; 36. © TV Jenesian/Associazione Turistica San Genesio 37. © TV Leifers /Associazione Turistica Laives; 38. © TV Leifers /Associazione Turistica Laives Thomas Monsorno; 39. © Wolhof; 40. © Hannes Niederkofler; 41. © IDM Südtirol-Alto Adige Tiberio Sorvillo; 42. © Zoona - Forum Prevenzione; 43. © Hannes Unterhauser; 44. © Seehauser; 45. © dpi.com



Print product with financial
climate contribution
[ClimatePartner.com/10882-2402-1011](https://www.climatepartner.com/10882-2402-1011)



MIX
Paper | Supporting
responsible forestry
FSC® C021437

THUN



Thun.com

THUNIVERSUM

Via Galvani Straße 29, Bolzano Sud / Bozen Süd



„From the alps“
born in the Alps,
feels at home in the bars



www.pircher.it