



# terroir 64

Das Gästemagazin der Südtiroler Weinstraße // La rivista per gli ospiti della Strada del Vino dell'Alto Adige // The Guest Magazine of the South Tyrolean Wine Road





**WEIN ERLEBEN . VIVERE IL VINO . EXPERIENCE WINE**

**WINECENTER**

**Bahnhofstraße 7 . Via Stazione 7 . 39052 Kaltern . Caldaro**

Informationen . informazioni . information:

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

## Liebe Gäste,

herzlich willkommen an der Südtiroler Weinstraße. Hier, zwischen Rebland-schaften, Burgen, Bergen und Seen, zeigt sich der Süden Südtirols von seiner schönsten Seite.

Auch in diesem Jahr möchten wir Ihren Aufenthalt mit unserem Gästemagazin terroir64 ein wenig bereichern. Wir nehmen Sie mit zu besonderen Orten, empfehlen Ausflüge, die in Erinnerung bleiben, und verraten Plätze, die sich nicht auf den ersten Blick entdecken lassen. Dazu kommen Einkehrtipps für genussvolle Stunden – von einfacher, ehrlicher Küche bis zu besonderen kulinarischen Erlebnissen.

Eines sollten Sie sich dabei nicht entgehen lassen: den Besuch einer unserer vielen Kellereien. Nehmen Sie sich Zeit für eine Verkostung, für ein Gespräch, für ein Glas Weißwein, der zu den besten Italiens zählt, oder für ein Glas Rotwein, der lange nachklingt.

Ich wünsche Ihnen einen Aufenthalt voller schöner Begegnungen, besonderer Momente und echter Erholung. Genießen Sie die Zeit bei uns, lassen Sie sich treiben, entdecken Sie Neues – und kommen Sie gerne wieder.

## // Cari ospiti,

**benvenuti sulla Strada del Vino dell'Alto Adige. Qui, tra vigneti, castelli, montagne e laghi, il sud dell'Alto Adige si mostra in tutta la sua bellezza.**

**Anche quest'anno desideriamo arricchire il vostro soggiorno con la nostra rivista per gli ospiti terroir64. Vi darà dritte per scoprire luoghi speciali, consigli per escursioni memorabili e spunti per conoscere angoli che non si rivelano al primo sguardo. Non mancano, naturalmente, suggerimenti per accarezzare il vostro palato: dalla cucina semplice e genuina fino a esperienze culinarie particolari.**

Una cosa, però, non dovrete lasciarvi sfuggire: la visita a una delle nostre numerose cantine. Prendetevi il tempo per una degustazione, per una conversazione, per un calice di vino bianco che figura tra i migliori d'Italia o per un calice di vino rosso capace di lasciare un ricordo persistente.

**Vi auguro un soggiorno ricco di incontri piacevoli, momenti speciali e autentico relax. Godetevi il tempo trascorso da noi, lasciatevi ispirare, scoprite qualcosa di nuovo – e tornate presto a trovarci.**

## // Dear guests,

welcome to the South Tyrolean Wine Road. Here, among vineyards, castles, mountains, and lakes, the south of South Tyrol reveals itself at its most beautiful.

Once again this year, we would like to enrich your stay with our guest magazine terroir64. We take you to special places, recommend excursions that will stay in your memory, and reveal hidden spots that are not always discovered at first glance. You will also find tips for enjoyable stops along the way – from simple, honest cuisine to exceptional culinary experiences.

One thing you should not miss is a visit to one of our many wineries. Take your time for a tasting, for a conversation, for a glass of white wine that ranks among the best in Italy, or for a glass of red wine with a long and lasting finish.

I wish you a stay filled with wonderful encounters, special moments and genuine relaxation. Enjoy your time with us, let yourself drift, discover something new – and please come back again.

Herzlichst // **Cordialmente** // Warm regards

**Astrid Kircher**

Herausgeberin // **Editrice** // Publisher



Foto: Helmut Marandell

# terroir 64

# INHALT // INDICE // CONTENTS

## Sehnsucht nach dem Süden // L'anelito verso il sud // Drawn to the South

> 6 Berühmte Gäste an der Weinstraße  
auf Druchreisen und Kuraufenthalte  
// **Ospiti illustri lungo la Strada del Vino:  
viaggi di passaggio e soggiorni di cura**  
// *Famous guests along the Wine Road:  
stopovers and health retreats*

## 04 Die Schöne und der Künstler // La bella e l'artista // Beauty and the Artist

> 16 Kunstbildhauer Manuel Tschager  
// **L'artista specializzato in sculture  
Manuel Tschager**  
// *Artistic sculptor Manuel Tschager*

## 04 La Grande Dame du Vin

> 28 Christine Mayr im Porträt  
// **Ritratto di Christine Mayr**  
// *A profile of Christine Mayr*

## 08 Von Drachen, Rosszähnen und warmen Löchern // Draghi, Denti di Cavallo e fonti di aria calda // Dragons, horse teeth and warm, breathing clefts

> 60 Ein geheimnisvoller Ort über dem  
Kalterer See  
// **Un luogo misterioso sopra il Lago  
di Caldaro**  
// *A mysterious place above Lake Caldaro*

## 14 Die Nouterin // La tradizione con ago e filo // Tradition through the eye of a needle

> 66 Trachtenschneiderin Sigrid Schwarzer  
// **La sarta specializzata in costumi  
tradizionali Sigrid Schwarzer**  
// *The dressmaker of traditional  
costumes, Sigrid Schwarzer*

01

## ALDEIN // ALDINO

> 44 Gerber Armin Pernter // **Il conciatore  
Armin Pernter** // *The tanner Armin Pernter*

02

## ANDRIAN // ANDRIANO

03

## AUER // ORA

> 36 Alte Fleimstaler Bahntrasse // **Tracciato  
della Vecchia Ferrovia della Val di Fiemme**  
// *Old Val di Fiemme Railway Line*

04

## BOZEN // BOLZANO

> 22 Die Oswaldpromenade // **La passeggiata  
Sant'Oswaldo** // *The Oswald Promenade*

> 34 WaltherPark - Mercato Centrale

> 37 Walthers' Bar & Restaurant

> 39 Schullian Bistro & Flowers

> 65 Café Konditorei Lintner // **Pasticceria  
Lintner** // *Patisserie Lintner*

> 71 Etschtalrunde von Bozen nach Meran  
// **Giro della Val d'Adige da Bolzano a  
Merano** // *Adige Valley Loop from  
Bolzano to Merano*

> 75 Kellerei Bozen // **Cantina Bozen**  
// *Bozen Winery*

05

## BRANZOLL // BRONZOLO

06

## BRIXEN // BRESSANONE

> 23 Plose Brixen Dolomites

07

## EPPAN // APPIANO

> 15 Kellerei Schreckbichl // **Cantina  
Colterenzio** // *Colterenzio Winery*

> 27 Kellerei Sankt Pauls // **Cantina Sankt  
Pauls** // *Sankt Pauls Winery*

> 52 Restaurant Pramol Alto // **Ristorante  
Pramol Alto**

08

## KALTERN // CALDARO

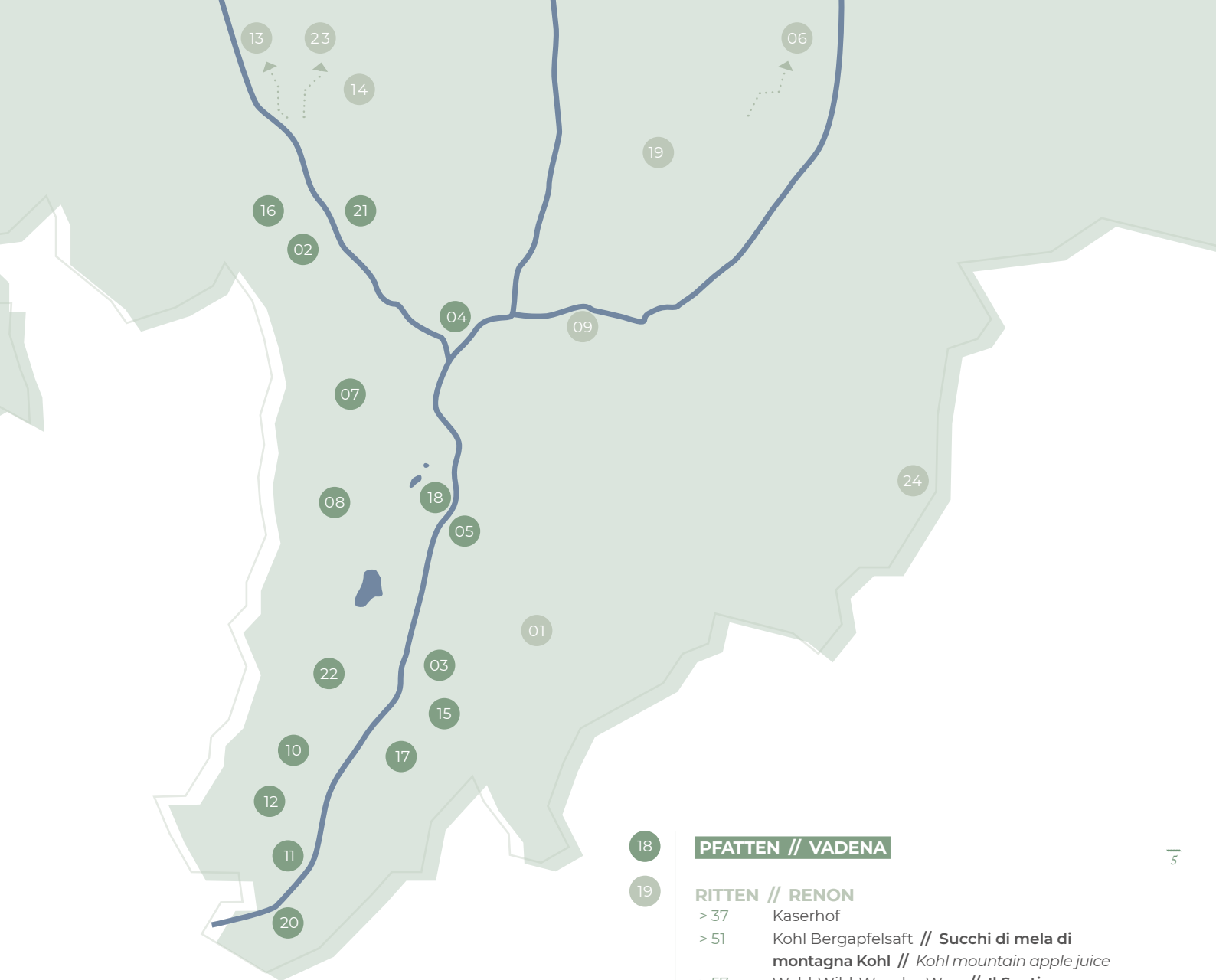
> 02 Kellerei Kaltern // **Cantina Kaltern**  
// *Kaltern Winery*

> 21 Boutique Café GIUS La Nonnaglück

> 24 Weingut Moser und Mendelbier // **Tenuta  
Moser e Mendelbier** // *Moser Winery and  
Mendelbier*

> 39 Weingut Ritterhof // **Tenuta Ritterhof**  
// *Ritterhof Winery*

> 49 Vineria Castel Sallegg



09 **KARNEID // CORNEDEO ALL'ISARCO**  
 > 43 Vinothek Winestore // **Enoteca Winestore**  
 // Wine house Winestore

10 **KURTATSCH // CORTACCIA**  
 > 33 Kellerei Kurtatsch // **Cantina Kurtatsch**  
 // Kurtatsch Winery

11 **KURTINIG // CORTINA ALL'ADIGE**

12 **MARGREID // MAGRÈ**

13 **MERAN/HAFLING // MERANO/AVELENGO**  
 > 11 Meran 2000 // **Merano 2000**

14 **MÖLTEN // MELTINA**  
 > 13 Sektkellerei ARUNDA // **La cantina**  
**spumantistica ARUNDA** // Sparkling wine  
 producer ARUNDA

15 **MONTAN // MONTAGNA**

16 **NALS // NALLES**

17 **NEUMARKT // EGNA**

18 **PFATTEN // VADENA**

19 **RITTEN // RENON**  
 > 37 Kaserhof  
 > 51 Kohl Bergapfelsaft // **Succhi di mela di**  
**montagna Kohl** // Kohl mountain apple juice  
 > 57 Wald-Wild-Wunder-Weg // **Il Sentiero**  
**Selvaggio delle Meraviglie** // Funimal  
 Forest Trail  
 > 59 Rittner Horn // **Corno del Renon**

20 **SALURN // SALORNO**  
 > 27 Gasthof Fichtenhof // **Locanda Fichtenhof**  
 // Restaurant Fichtenhof

21 **TERLAN // TERLANO**  
 > 41 Kellerei Terlan // **Cantina Terlano**  
 // Terlano Winery

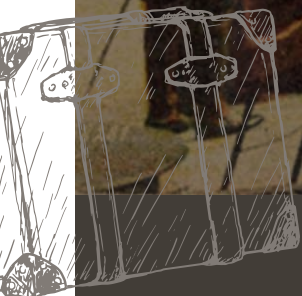
22 **TRAMIN // TERMENO**  
 > 43 Restaurant Alte Post // **Ristorante Alte Post**  
 > 48 Gewürztraminerweg // **Il percorso**  
**tematico dedicato al Gewürztraminer**  
 // The Gewürztraminer Trail  
 > 65 Kellerei Tramin // **Cantina Tramin**  
 // Tramin Winery

23 **VÖRAN // VERANO**  
 > 51 Gasthof Waldbichl // **Locanda Waldbichl**  
 // Restaurant Waldbichl

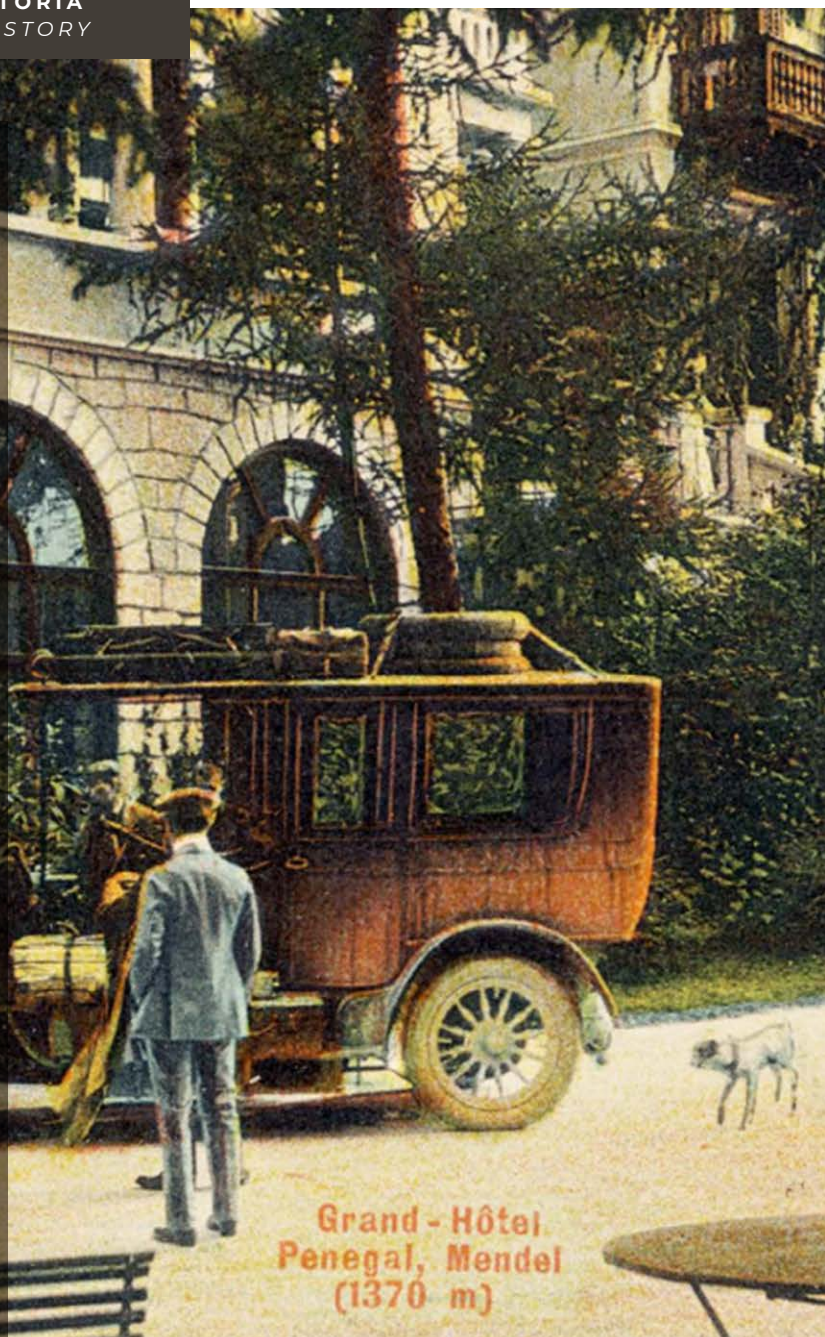
24 **WELSCHNOFEN // NOVA LEVANTE**  
 > 21 Carezza Dolomites

# SEHNSUCHT NACH DEM SÜDEN L'ANELITO VERSO IL SUD DRAWN TO THE SOUTH

6



Von Mozart bis Goethe, von Sissi bis Rilke – die landschaftliche Schönheit der Weinstraße zog illustre Gäste in ihren Bann: ein Blick auf Durchreisen und Kuraufenthalte. // **Da Mozart al drammaturgo Goethe, dall'imperatrice Sissi al poeta Rilke: la bellezza dei paesaggi lungo la Strada del Vino ha affascinato ospiti illustri, alcuni solo di passaggio altri in cerca di cure.** // *From Mozart to Goethe, from Empress Elisabeth of Austria to the poet Rainer Maria Rilke – the beauty of the South Tyrolean Wine Road has captivated numerous renowned visitors. We take a look at their journeys and stays.*



Grand - Hôtel.  
Penegal, Mendel  
(1370 m)

„Die Etsch fließt nun sanfter und macht an vielen Orten breite Kiese. Auf dem Lande, nah am Fluß, die Hügel hinauf ist alles so enge an- und ineinander gepflanzt, daß man denkt, es müsse eins das andere ersticken. – Weingeländer, Mais, Maulbeerbäume, Äpfel, Birnen, Quitten und Nüsse.“ So schreibt Johann Wolfgang von Goethe, in seiner Italienischen Reise 1786. Doch wie so viele Zeitgenossen erhascht auch der Dichterstürm nur einen flüchtigen Blick aus der Postkutsche auf dieses geeignete Fleckchen Erde im Süden Tirols. Von Aufhalten in Bozen oder Übernachtungen in Postwechselstationen wie Neumarkt oder Salurn abgesehen, war Durchreise angesagt. Von den römisch-deutschen Kaisern über Martin Luther bis zu Napoleon, wer Europa in Nord-Süd-Richtung durchqueren wollte – an Brenner oder Reschen führte kaum ein Weg vorbei – und damit auch an der heutigen Weinstraße.



Um 1900 war die Mendel ein bedeutender Höhenkurort. Die Aufenthalte von Kaiserin Sisi trugen maßgeblich zur Attraktivität des Ortes bei und zogen ein gehobenes, internationales Publikum an. Mit der Mendelbahn und der touristischen Erschließung entstanden dort mehrere Hotel- und Villenbauten. Das ehemalige Grand Hotel Penegal gilt als eines der erhaltenen baulichen Zeugnisse dieser historischen Kur- und Hotelarchitektur der Belle Époque.

**// *Intorno al 1900 la Mendola era una rinomata località climatica d'altura. I soggiorni dell'imperatrice Sisi contribuirono notevolmente al prestigio del luogo, attirando un pubblico internazionale ed elitario. Con la funicolare della Mendola e lo sviluppo turistico nacquero numerosi alberghi e ville. L'ex Grand Hotel Penegal è oggi considerato una delle testimonianze architettoniche superstiti della storica cultura termale e alberghiera della Belle Époque.***

**// *Around 1900, the Mendel was a renowned high-altitude health resort. The stays of Empress Sisi greatly enhanced the prestige of the location, attracting an affluent international clientele. With the opening of the Mendel funicular and the expansion of tourism, numerous hotels and villas were built. Today, the former Grand Hotel Penegal is considered one of the surviving architectural witnesses to the historic spa and hotel culture of the Belle Époque.***

#### ALLE WEGE FÜHREN NACH ROM?

Sehnsucht nach dem Süden: Für die europäische Geisteselite des 18. und 19. Jahrhunderts gehörte ein Italienaufenthalt zum Bon Ton. Als „Grand Tour“ war die Reise über die Alpen ein absolutes Muss im Lebenslauf des Adels und Bildungsbürgertums. Die Wurzeln der Antike, die Pracht der Renaissance und die Meilensteine des Christentums im Land, in dem die Zitronen blühen, erleben – könnte man sich ein besseres Eintrittsbillet als den Süden Südtirols mit seinem bereits mediterranen Flair vorstellen? Oder – um bei Goethe zu bleiben: „...und man glaubt wieder einmal an Gott“. Dabei gestaltete sich das Reisen nicht immer so behaglich wie heute. Das Etschtal eine Sumpflandschaft, ein Durchkommen auf den Wegen im Tal durch die häufigen Überschwemmungen kaum möglich. Eine der

Lösungen war, über die Berge auszuweichen. So wie Albrecht Dürer, der – 200 Jahre vor Goethe – auf seiner Reise nach Venedig die Route über das Cembratal nehmen muss – und einzigartige malerische Zeugnisse dieses Umwegs hinterlässt.

#### DIE ENTDECKUNG DER BERGE

Während sich Goethe noch den Pfirsichen am Obstmarkt zuwendet, entdeckt der französische Geologe Déodat de Dolomieu das später nach ihm benannte berühmte Gestein. Ironie des Schicksals, dass Dolomieu, der die weltbekannten bleichen Berge nie gesehen haben soll, das Mineral unter anderem bei Salurn aufspürt.

Dolomit und Porphyr: „Von allen Bergen der schönste ist die Mendola“, notiert Carl Alexander, der Großherzog von Sachsen-Weimar-Eisenach in seinem Reisetagebuch ein halbes Jahrhundert später. Und schwärmt weiter: „Zu beiden Seiten erheben sich große Berge von schönster Form, bis zur Hälfte derselben ausgebaut und bewaldet, der obere Teil felsig, aber von wunderbar rötlicher, warmer Färbung. (...) Wendet man sich etwas rechts, so sieht man das Etschtal hinauf, woher wir kamen; auch hier schließen hohe Berge das Tal ein, die weißen Spitzen des Ortlers aber krönen es.“

Die Schönheit der Mendel zieht auch Sisi in ihren Bann. Die österreichische Kaiserin liebt neben ihren bekannteren Aufenthalten in Meran die Sommerfrische hoch über Kaltern. Ihre Besuche tragen maßgeblich zum touristischen Aufstieg des Passes als prestigeträchtiger Kurort für den Adel bei. Im Mendelhof logierend schätzt die sportbegeisterte Monarchin die gesunde Bergluft und nutzt die Zeit für ausgiebige Wanderungen.

#### LITERARISCHE SOMMERFRISCHE IM ÜBERETSCH

Weiter unten im Tal schreibt in der Zwischenzeit Henrik Ibsen, einer der bedeutendsten Dramatiker des 19. Jahrhunderts von Kaltern aus an seinen Verleger: „Das Land hier an der Grenze Italiens ist wunderbar schön und das Klima das angenehmste, das sich denken läßt.“ „Ein Spaziergang über die Waldhöhen von Eppan war reinster Genuß. Diese Landschaft, du kennst sie ja, gehört zu den allerschönsten (...) und sie verdiente, besser bekannt zu sein“, schlägt Otto Julius Bierbaum, Schriftsteller und Journalist, in die gleiche Kerbe. Um



**ALBRECHT DÜRER** (1471–1528)

Auf einem Umweg schuf der Maler intensive Landschaftsstudien des Etschtals. // **Durante una deviazione, il pittore realizzò dettagliati studi paesaggistici della Val d'Adige.** // *On a detour, the painter created intense landscape studies of the Adige Valley.*



**ELISABETH „SISI“ VON ÖSTERREICH** (1837–1898)

Die Kaiserin wählte die Mendel für ihre Sommerfrische. // **L'imperatrice austriaca scelse la Mendola per la sua villeggiatura estiva.** // *The empress of Austria chose the Mendel as her summer retreat.*

die Jahrhundertwende hatte er sich in das verfallende Schloss Englar einquartiert, in seinem Gefolge logierten Dichtergrößen wie Hugo von Hoffmannsthal und Rainer Maria Rilke im Überetsch.

„Wir sind, meiner alten Vorliebe Eppan nachgehend, hierher nicht direkt von Bozen, sondern über Englar gefahren und haben davon nicht allein den Genuß gehabt, die Herrlichkeiten Eppans zu genießen, sondern auch eine zwar nicht automobilmäßige, aber entzückend schöne Straße kennen zu lernen: die über Kaltern nach Auer“, schreibt Bierbaum 1902 – in den Köpfen der illustren Gäste war die Weinstraße schon geboren.

// **“L'Adige scorre ora più lento e in molti punti forma ampie spiagge ghiaiose. I terreni vicini al fiume, fin sulle colline, sono piantumati in modo così fitto da dare l'impressione che le piante si soffochino a vicenda. Vigneti, granturco, gelsi, meli, peri, cotogni e noci.”** Così scrive Johann Wolfgang von Goethe nel suo *Viaggio in Italia* del 1786. Ma come tanti suoi contemporanei, anche il principe dei poeti coglie solo uno sguardo fugace dalla diligenza su questo angolo di terra benedetto nel sud del Tirolo. A parte qualche sosta a Bolzano o pernottamenti in stazioni postali come Egna o Salorno, era solo di passaggio. Dagli imperatori del Sacro Romano Impero a Martin Lutero fino a Napoleone, chiunque volesse percorrere l'Europa in direzione nord-sud non poteva fare a meno di passare per il Brennero o il passo Resia, viaggiando quindi anche sull'odierna Strada del Vino.

**TUTTE LE STRADE PORTANO A ROMA?**  
Voglia di Sud: per l'élite intellettuale europea del XVIII e XIX secolo, un soggiorno in Italia era quasi

imperativo. Conosciuto come “Grand Tour”, il viaggio attraverso le Alpi era un appuntamento imperdibile nel curriculum della nobiltà e della borghesia colta. Scoprire le radici dell'antichità, lo splendore del Rinascimento e le pietre miliari del cristianesimo nel paese dove fioriscono i limoni: si può immaginare un biglietto d'ingresso migliore della parte meridionale dell'Alto Adige con il suo respiro già mediterraneo? Oppure, per citare ancora Goethe: “...e così si ritrova la fede in Dio.”

Eppure viaggiare non era sempre così comodo come oggi. La valle dell'Adige era un paesaggio paludoso, e attraversarla lungo i sentieri era quasi impossibile a causa delle frequenti inondazioni. Una delle soluzioni era quella di evitarla passando per le montagne. Proprio come Albrecht Dürer, geniale pittore e incisore e massimo esponente del Rinascimento tedesco, che – 200 anni prima di Goethe – durante il suo viaggio a Venezia dovette prendere la strada attraverso la valle di Cembra, lasciando testimonianze artistiche uniche di questa deviazione.

**ALLA SCOPERTA DELLA MONTAGNA**

Mentre Goethe si sofferma sulle pesche al mercato di Piazza delle Erbe a Bolzano, il geologo francese Déodat de Dolomieu scopre il famoso minerale che in seguito porterà il suo nome. È un'ironia del destino che Dolomieu, che pare non abbia mai visto i famosi Monti Pallidi, abbia individuato il minerale proprio nei pressi di Salorno.

Dolomite e porfido: “Tra tutte le montagne, la più bella è la Mendola”, annota Carl Alexander, granduca di Sassonia-Weimar-Eisenach, nel suo diario di viaggio mezzo secolo dopo. E continua con entusiasmo: “Su entrambi i lati della valle si ergono montagne alte



**JOHANN WOLFGANG VON GOETHE** (1749–1832)

Durch den Süden Tirols reisend fühlte sich der Dichter wie ein Gott. // *Viaggiando attraverso il sud del Tirolo, il poeta si sentì come un dio.* // *Travelling through southern Tyrol, the poet felt like a god.*



**MARTIN LUTHER** (1483–1546)

Der Volkssage nach blieb der Reformator in Salurn die Würste schuldig. // **Secondo una leggenda popolare, il riformatore lasciò a Salerno un debito per delle salsicce.** // *According to folk legend, the reformer failed to pay for his sausages in Salerno.*

e bellissime, coltivate o ricoperte di boschi fino a metà altezza, mentre la parte superiore è rocciosa, ma di un meraviglioso e caldo colore rossastro. (...) Volgendo lo sguardo leggermente a destra, si vede la valle dell'Adige da cui proveniamo; anche questa valle è incastonata in alte montagne, ma il vero gioiello sono le cime bianche dell'Ortles."

Anche l'imperatrice d'Austria Elisabetta, nota come Sisi, rimane affascinata dalla bellezza della Mendola. Oltre ai suoi soggiorni più noti a Merano, Sisi ama trascorrere le vacanze estive sulle alture sopra il paese di Caldaro. Le sue visite contribuiscono in modo determinante all'ascesa del Passo della Mendola come prestigiosa località di cura per la nobiltà. Alloggiando al Mendelhof, la monarchia, appassionata di sport, apprezza la salubre aria di montagna e sfrutta il tempo a disposizione per lunghe escursioni.

#### VACANZE ESTIVE ALL'INSEGNA DELLA LETTERATURA NELL'OLTRADIGE

Nel frattempo, a fondo valle, Henrik Ibsen, uno dei più importanti drammaturghi del XIX secolo, scrive da Caldaro al suo editore: "Questa terra al confine con l'Italia è di una bellezza stupenda e il clima è il più piacevole che si possa immaginare. Una passeggiata sulle colline boschive di Appiano è stata un vero piacere. Questo paesaggio, lo conosci bene, è tra i più belli (...) e meriterebbe di essere più noto", aggiunge Otto Julius Bierbaum, scrittore e giornalista, confermando il pensiero. A cavallo del secolo risiedeva nel castello di Englar, ormai in rovina, e in seguito, altri grandi poeti del calibro di Hugo von Hoffmannsthal e Rainer Maria Rilke alloggiarono nell'Oltradige.

"Seguendo la mia vecchia passione per Appiano, non siamo venuti qui direttamente da Bolzano, ma

passando per Englar, e questo ci ha permesso non solo di apprezzare le bellezze di Appiano, ma anche di scoprire una strada che, pur non essendo adatta alle automobili, è di una bellezza incantevole: quella che da Caldaro porta a Ora", scrive Bierbaum nel 1902: nella mente degli illustri ospiti la Strada del Vino era già nata.

// "The Adige flows more gently in these parts, and it makes broad deposits of gravel in many places. On the land, near the river and up the hills, the plants are so thick and close, that one fancies one thing will suffocate the other. It is a regular thicket of vineyards, maize, mulberry trees, apples, pears, quinces, and nuts," wrote Johann Wolfgang von Goethe in his work *Italian Journey* in 1786.

Yet, like so many of his contemporaries, Goethe saw only a fleeting glimpse of this blessed corner of the earth in the south of Tyrol from his stagecoach. Apart from stops in Bolzano or overnight stays at posthouses in Egna or Salerno, they were merely passing through. From Roman-German emperors to Martin Luther and Napoleon – almost everyone wishing to travel through Europe from north to south passed through Brennero or Resia, and thus along today's Wine Road.

#### ALL ROADS LEAD TO ROME?

Drawn to the south, for the European nobility of the 18th and 19th centuries, a journey to Italy was considered a must. As part of the Grand Tour, crossing the Alps was seen as a rite of passage for nobles and the educated bourgeoisie. To experience the roots of antiquity, the splendour of the Renaissance, and the milestones of Christianity in the land where lemon trees bloom – could one imagine a better gateway than southern



**WOLFGANG AMADEUS MOZART (1756–1791)**

Der Musiker soll auf seinem Weg nach Italien in Neumarkt übernachtet haben. // **Si dice che il musicista abbia pernottato a Egna durante il suo viaggio verso l'Italia.** // *The musician is said to have spent the night in Egna on his way to Italy.*



**RAINER MARIA RILKE (1875–1926)**

Inmitten der Überetscher Weinberge sammelte der Dichter Inspiration für seine Lyrik. // **In mezzo ai vigneti dell'Oltradige, il poeta raccolse ispirazione per la sua poesia.** // *Amid the vineyards of the Oltradige, the poet found inspiration for his works.*

South Tyrol, with its already Mediterranean atmosphere? Or, in Goethe's words: "...and there is once more belief in a Deity".

Yet, travel was not always as comfortable as it is today. The Adige Valley was marshland, and frequent floods made passing through it almost impossible. Instead, travellers took the road over the mountains. Just as the German painter Albrecht Dürer had done 200 years before Goethe. He travelled through the Cembra Valley on his journey to Venice and left behind unique, painted records of this diversion.

#### DISCOVERING THE MOUNTAINS

While Goethe was still enjoying peaches at the famous fruit market, the French geologist Déodat de Dolomieu came across the famous rock that would later be named after him. Ironically, Dolomieu is said never to have seen the world-famous pale mountains, but he encountered the mineral in Salorno, among other places.

Dolomite and porphyry. "Of all the mountains, the Mendola is the most beautiful," as Carl Alexander, Grand Duke of Saxe-Weimar-Eisenach, noted in his travel journal half a century later. He continued in admiration: "On both sides rise great mountains of the most beautiful form, built on and wooded as far as halfway up, their upper parts rocky, yet of a wonderfully reddish, warm hue. (...) Turning slightly to the right, one looks up the Adige Valley from where we came; here too, high mountains enclose the valley, while the white peaks of

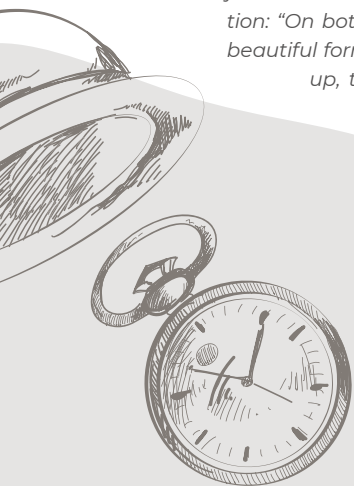
the Ortles crown it."

Empress Elisabeth of Austria was also enchanted by the beauty of the Mendola mountain range. In addition to her famous stays in Merano, the Austrian Empress enjoyed summer vacations high above Caldaro. Her visits were instrumental in the pass's emergence as a prestigious spa destination for the nobility. While staying at the Mendelhof, the sport-loving monarch appreciated the fresh mountain air and spent her time on long hikes.

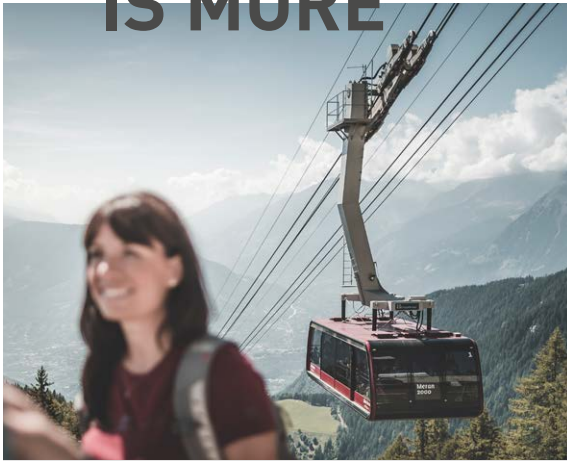
#### LITERARY SUMMER RETREATS IN OLTRADIGE

In the meantime, further down the valley, the Norwegian Henrik Ibsen, one of the world's pre-eminent playwrights of the 19th century, writes to his publisher: "The scenery is wonderfully beautiful here on the borders of Italy; and one could not wish for a more delightful climate." German writer and journalist Otto Julius Bierbaum strikes a similar note: "A walk through the wooded heights of Appiano was pure pleasure. This landscape, you know it well, is among the most beautiful (...) and it deserves to be better known." At the turn of the century, he took up residence in the dilapidated Englar Castle. Among his entourage were German literary figures such as Hugo von Hofmannsthal and Rainer Maria Rilke, who stayed in the Oltradige area.

"We did not travel here directly from Bolzano, but rather via Englar Castle, following my old predilection for Eppan, and thereby had the pleasure not only of enjoying the splendours of the village, but also of discovering a road which, though perhaps not suited to motoring, was enchantingly beautiful: the road via Kaltern to Auer," wrote Otto Julius Bierbaum in 1902. In the minds of these illustrious guests, the Wine Road had already been born. **CĂCILIA WEGSCHEIDER**



# OUTDOOR IS MORE



## HIKING TIPS

TO THE BEST VIEWPOINTS & MOUNTAIN SPOTS OF MERANO 2000



# 100

KM WANDERWEGE  
KM DI SENTIERI  
KM OF HIKING TRAILS



ONLINE TICKETS



## YOGA

July -  
September  
every Friday  
15:15  
at Naifjoch  
Vista  
-  
free  
participation

## ALPIN BOB



07.06.2026  
KINDERFEST



## VIA FERRATA | KLETTERSTEIG

1 KM LÄNGE | LUNGHEZZA | LENGTH  
550 M HÖHENUNTERSCHIED | DISLIVELLO | HEIGHT DIFFERENCE  
2-4 H ZEITBEDARF | DURATA | TIME REQUIRED



## PARAGLIDING



MERANO  
2000

# PanoMOMENT//O

**AUSSICHTSPUNKT WEISSHORN**

**// PUNTO PANORAMICO CORNO BIANCO**

**// VIEWPOINT CORNO BIANCO**

Vom Gipfelkreuz genießt man einen beeindruckenden Rundblick auf die umliegenden Berge: die Ortlergruppe, die Ötztaler Alpen, den Schlern, den Rosengarten, den Latemar, den Zanggen und die Brentagruppe.

**// Dalla croce di vetta si può godere di una fantastica vista a 360° sulle montagne circostanti: il gruppo dell'Ortles, le Alpi Venoste, lo Sciliar, il Catinaccio, il Latemar, la Pala di Santa e il gruppo del Brenta.**

*// From the summit cross, visitors have stunning panoramic views of the surrounding mountains, including the Ortles Group, the Ötztal Alps, the Sciliar, the Catinaccio, the Latemar and the Gruppo del Brenta.*

Mehr Infos // **Più informazioni** // *More Informations*



PR ARUNDA steht seit 1979 für Südtiroler Sektkultur auf höchstem Niveau: Auf 1.200 Metern Meereshöhe reifen in Europas höchstgelegener Sektkellerei Schaumweine, die ausschließlich nach der klassischen Flaschengärung entstehen. Die ganzjährig natürlich konstante Temperatur in den tiefen Kellern in Mölten schafft ideale Bedingungen für die lange Reife auf der Feinhefe von mindestens 36 Monaten – bei Riserva-Qualitäten deutlich länger. Die Basis bilden sorgfältig ausgewählte Lagen aus Terlan, Eppan Berg und dem Eisacktal. Gerade die zunehmende Bedeutung höher gelegener Weinberge eröffnet neue Perspektiven für frische, präzise und langlebige Sektgrundweine. Diese Herkunft, verbunden mit handwerklicher und klarer önologischer Handschrift, prägt die neue Sektgeneration von ARUNDA. Im Zentrum stehen die vier Klassiker Brut, Brut Rosé, Pas Dosé und Blanc de Blancs. Sie bilden die Säulen der Produktion und präsentieren sich als Erste in der neuen Ausstattung. Das Design verbindet eine Skizze von Michael „Muggi“ Reiterer mit dem neuen Logo: einem „A“ für ARUNDA, zugleich Sinnbild für das Rüttelpult, die Bergspitze der höchstgelegenen Sektkellerei Europas. Die Etiketten greifen die Perlen im Glas in Goldglanz auf und machen durch Farben die Komplexität sowie die unterschiedlichen Ausrichtungen der Sekte sichtbar. So präsentiert sich ARUNDA neu: klare Linie, absolute Qualität, moderne Interpretation.

// Dal 1979 ARUNDA è sinonimo di cultura spumantistica altoatesina ai massimi livelli: a 1.200 metri di altitudine, nella cantina spumantistica più alta d'Europa, maturano spumanti prodotti da sempre esclusivamente secondo il Metodo Classico. A Meltina, in cantina la temperatura naturalmente costante durante tutto l'anno crea le condizioni ideali per una maturazione sui lieviti di almeno 36 mesi, e ancora di più per le riserve. La base nasce da vigneti accuratamente selezionati a Terlan, Appiano Monte e in Valle Isarco. La crescente importanza dei vigneti situati ad altitudini sempre più elevate apre nuove prospettive per vini base freschi, definiti e longevi. Questa origine, unita a una chiara impronta enologica, definisce la nuova generazione degli spumanti ARUNDA.

Al centro figurano i quattro classici: Brut, Brut Rosé, Pas Dosé e Blanc de Blancs. Sono i pilastri della produzione e i primi a presentarsi nella nuova veste. Il design unisce uno schizzo di Michael "Muggi" Reiterer al nuovo logo: una "A" per ARUNDA, simbolo al tempo stesso del pupitre, la più alta cantina spumantistica più alta d'Europa e dell'Alto Adige. Le etichette richiamano le bollicine nel calice con riflessi dorati e rendono visibili, attraverso i colori, la complessità e le diverse espressioni degli spumanti. Così si presenta la nuova ARUNDA: linea chiara, identità territoriale, interpretazione moderna.

## DIE HÖCHSTGELEGENE SEKTKELLEREI EUROPAS LA CANTINA SPUMANTISTICA PIÙ ALTA D'EUROPA

### EUROPE'S HIGHEST-ALTITUDE SPARKLING WINE PRODUCER



ARUNDA

// Since 1979, ARUNDA has embodied South Tyrolean sparkling wine culture at the highest level. At 1,200 metres above sea level, sparkling wines mature in Europe's highest-altitude sparkling wine cellar, produced exclusively according to the traditional method of bottle fermentation from the very beginning. The naturally constant year-round temperature in the deep cellars of Meltina creates ideal conditions for extended ageing on the fine lees for at least 36 months and significantly longer for Riserva qualities. The foundation lies in carefully selected vineyard sites in Terlan, Appiano Monte and Valle Isarco. The growing importance of higher-altitude vineyards opens up new perspectives for fresh, precise and long-lasting base wines for sparkling wine production. This origin, combined with a handcrafted and clearly defined oenological signature, shapes ARUNDA's new generation of sparkling wines. At the heart are the four classics: Brut, Brut Rosé, Pas Dosé and Blanc de Blancs. They form the pillars of production and are the first to appear in the new design. The concept combines a sketch by Michael "Muggi" Reiterer with the new logo: an "A" for ARUNDA, at once a symbol of the riddling rack, the mountain peak representing Europe's highest-altitude sparkling wine cellar, and Alto Adige. The labels evoke the bubbles in the glass with golden reflections and, through their colours, reveal the complexity and different styles of the sparkling wines. This is the new ARUNDA: a clear line, absolute quality, and a modern interpretation.

ARUNDA  
Prof.-Josef-Schwarz-Str. 18, Mölten  
// ARUNDA  
Via Prof. Josef Schwarz 18, Meltina  
Tel. +39 0471 155 2800  
arundavaldi.it





**BURGEN AN DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE  
// CASTELLI LUNGO LA STRADA DEL VINO  
// CASTLES ALONG THE SOUTH TYROLEAN WINE ROAD**

Die Haderburg, eine hochmittelalterliche Burgruine hoch über Salorno im Unterland  
// Castel Haderburg, una rovina castellana altomedievale sopra Salorno, nella Bassa Atesina  
// Haderburg Castle, a High Medieval castle ruin overlooking Salorno in the Bassa Atesina

# WEIN & ERLEBNIS VINO & ESPERIENZE WINE & EXPERIENCES

## SCHRECKBICHL // COLTERENZIO

*PR* Seit dem umfassenden Umbau zeigt sich die Kellerei Schreckbichl moderner und einladender denn je. Entstanden ist ein Ort, der Architektur, Landschaft und Weinkultur harmonisch vereint. Neue Erlebnisse eröffnen spannende Zugänge zur Welt des Weins: von Kräuterwanderungen über E-Bike-Touren bis hin zu stimmungsvollen Aperitifabenden. Mehrmals pro Woche lädt die Kellerei zu Kellerführungen mit Verkostung ein. 2026 wird das Angebot um zwei besondere Erlebnisse erweitert: Bei „Wein & Kräuter“ entdecken Gäste gemeinsam mit einer Expertin die Welt der Wildkräuter und deren Verbindung zum Weinbau. Die „Bike & Wine“-Tour hingegen verbindet Bewegung und Genuss – eine geführte E-Bike-Fahrt durch Eppans Kulturlandschaft mit anschließender Verkostung. Auch der neue Wine Shop lädt dazu ein, Weine in entspannter Atmosphäre kennenzulernen und sich individuell beraten zu lassen. Ein sommerliches Highlight sind die „Secret Garden“-Aperitifs, bei denen Livemusik, Fingerfood und ausgewählte Weine für genussvolle Abende sorgen.

Erlebnisse im Überblick: • Schreckbichl kennenlernen: Führung mit Verkostung von 6 Weinen (Di und Mi) • Schreckbichl und seine Juwelen: Führung mit Verkostung von 6 Spitzenweinen (Do) • Wein & Kräuter: geführte Kräuterwanderung mit Verkostung von 3 Weinen (Do, Apr–Jun) • Bike & Wine: geführte E-Bike-Tour mit Verkostung (14-tägig, Apr–Jul) • Secret Garden: Aperitifabende auf der Panoramaterasse (14.08.)

*//* Dopo un importante intervento di ristrutturazione, la Cantina Colterenzio si presenta oggi più moderna e accogliente. È nato uno spazio che unisce armoniosamente architettura, paesaggio e cultura del vino. Nuove esperienze offrono modi originali per avvicinarsi al mondo del vino: passeggiate tra erbe selvatiche, tour in e-bike e aperitivi serali sulla terrazza panoramica. Più volte alla settimana la cantina propone visite guidate con degustazione. Nel 2026 l'offerta si arricchisce di due ulteriori esperienze: "Vino & Erbe", alla scoperta delle erbe selvatiche e del loro legame con la viticoltura, e "Bike & Wine", un tour guidato in e-bike attraverso il paesaggio di Appiano con degustazione finale.

Anche il nuovo Wine Shop invita a scoprire i vini in un'atmosfera rilassata, con consulenza personalizzata. Tra gli appuntamenti estivi spiccano gli aperitivi "Secret Garden", con musica dal vivo, finger food e vini selezionati.

Le esperienze in sintesi: • Scoprire Colterenzio: degustazione di 6 vini (mar e mer) • I gioielli di Colterenzio: degustazione di 6 vini di punta (gio) • Vino & Erbe: passeggiata tra le erbe selvatiche con degustazione di 3 vini (gio, apr–giu) • Bike & Wine: tour guidato in e-bike con degustazione finale (ogni due settimane, apr–lug) • "Secret Garden": aperitivi sulla terrazza panoramica (14/08)



Foto: Anam/Caro

*//* Following an extensive renovation, Cantina Colterenzio is now more contemporary and welcoming than ever. The result is a place where architecture, landscape, and wine culture blend seamlessly. A range of new experiences offers fresh ways to explore the world of wine – from herb walks and e-bike tours to atmospheric summer aperitifs. Several times a week, the winery welcomes visitors for guided cellar tours with tastings. In 2026, the programme will be enriched by two special experiences: "Wine & Herbs" invites guests to discover wild herbs and their connection to viticulture, while "Bike & Wine" combines activity and enjoyment with a guided e-bike ride through Eppan's wine-growing landscape, followed by a tasting.

The new Wine Shop also provides a relaxed setting in which to explore the wines, with personalised advice. Among the highlights of the summer season are the "Secret Garden" aperitif evenings, where live music, finger food, and selected wines create a uniquely enjoyable atmosphere.

Experiences at a glance: • Discover Colterenzio: tour with tasting of 6 wines (Tue and Wed) • Colterenzio and its Jewels: tour with tasting of 6 premium wines (Thu) • Wine & Herbs: guided herb walk with tasting of 3 wines (Thu, Apr–Jun) • Bike & Wine: guided e-bike ride with tasting (bi-weekly, Apr–Jul) • Secret Garden: aperitif evenings on the panoramic terrace (Aug 14)

Kellerei Schreckbichl  
Weinstraße 8, Girlan/Eppan  
*//* Cantina Colterenzio  
Strada del Vino 8, Cornaiano/Appiano  
Tel. +39 0471 664 246, colterenzio.it



# DIE SCHÖNE UND DER KÜNSTLER LA BELLA E L'ARTISTA BEAUTY AND THE ARTIST

Manuel Tschager ist Kunst-  
bildhauer. Seit Jahren widmet  
er sich fast ausschließlich dem  
Thema Frau. Im Zentrum seines  
Schaffens steht die Idee einer „er-  
habenen Schönheit“, die nicht auf  
Äußerlichkeit beruht, sondern auf  
Würde. // **Manuel Tschager è un  
artista specializzato in sculture. Da  
anni si dedica quasi esclusivamente alla  
figura femminile. Filo conduttore della sua  
opera è l'idea della “bellezza sublime”, che  
non si basa sull'aspetto esteriore, ma sulla  
dignità intrinseca.** // *Manuel Tschager is an  
artistic sculptor. For years, he has devoted his  
art almost exclusively to depictions of women.  
His works are rooted in the idea of “sublime  
beauty”, a beauty that arises not from  
superficial appearance, but from an inner  
sense of dignity.*

„In jeder Frau liegt das Ganze. Nichts steht im Widerspruch zueinander, alles wird zu einer Einheit aufgehoben.“ Es ist die pure Ehrfurcht, die aus den Worten von Manuel Tschager spricht. Kein künstlerisches Konzept. Keine Philosophie. Sondern eine ehrliche Haltung. Dieses Ganze bildhauerisch zu erfassen, danach strebt der Künstler seit nunmehr zwölf Jahren.

Damals beschloss er, keine Aufträge mehr anzunehmen, sondern stattdessen seinem inneren Wegweiser zu folgen. Mittlerweile schafft er fast ausschließlich Frauenskulpturen – nicht als Abbild eines bestimmten Alters, sondern als Ausdruck eines Lebenskreislaufs, als Einheit von Mädchen, junger, reifer und alter Frau, die ein starkes Ganzes bilden.

#### DIE WELT, DIE TRÄGT

Das Atelier von Manuel Tschager ist keine gewöhnliche Werkstatt, sondern im wahrsten Sinn des Wortes das Schaufenster seiner Kunst. Es befindet sich im Herzen von Bozen, auf der Rückseite des Laubenhauses, in dem seine Eltern seit mehreren Jahrzehnten ein Geschäft für Kunsthandwerk betreiben. Vorbeigehende können von der parallel zu den Lauben verlaufenden Dr.-Streiter-Gasse aus beobachten, wie Manuel Tschager modelliert, sägt, meißelt und feilt. Authentisch zu sein, ist ihm wichtig.

Der heute 46-Jährige wusste immer schon, dass er Bildhauer werden will. Mit seinem Bruder Simon wuchs er in einem geborgenen Elternhaus in Welschnofen unterm Rosengarten auf. Die Schule fesselte ihn wenig. Vielmehr zog es ihn ständig hinaus in den Wald. Dort fand er jene Welt, die ihn bis heute trägt: Holz, Stein, Wasser, lebendige Natur.

In der damaligen Werkstatt in Welschnofen – und später im Geschäft in Bozen – schaute Manuel als Kind am liebsten den angestellten Bildhauern bei der Arbeit zu. Es waren vorwiegend sakrale Werke wie Kruzifixe, Heiligenfiguren und Krippen, die im Betrieb geschaffen und direkt verkauft wurden, aber auch profane Skulpturen. Manuel begann bald selbst zu schnitzen. Am liebsten Enten und Wurzelmännchen, wobei sich letztere überraschend gut verkauften, den Gewinn durfte er behalten. Mit 14 Jahren besuchte er die damalige Schnitzschule im Tauferer Ahrntal, wechselte in die Lehre beim Holzbildhauer Giovanni Pitschieler nach Gröden, mit dem ihn bis heute eine gute Freundschaft verbindet. Zwölf Jahre blieb er im Tal der Holzschnitzer, bevor er in den elterlichen Betrieb zurückkehrte und dort als Kunstbildhauer Auftragsarbeiten ausführte. Das Geschäft lief gut. Und doch reifte in Manuel ein Entschluss, der alles veränderte: „Ich wollte keine Aufträge mehr.“

#### DIE BOTSCHAFT, DIE BERÜHRT

Seine Eltern vertrauten auf seine Entscheidung. „Wohin sie mich tragen würde, wusste ich damals nicht.“ Warum es Frauenskulpturen wurden, weiß er heute hingegen sehr wohl. „Jeder Künstler möchte Botschaften

„ In jeder Frau liegt das Ganze.“

vermitteln. Meine Botschaft fußt auf der großen Liebe, dem Vertrauen und der Harmonie, die mir meine Familie vermittelt hat.“ Manuel drückt in seiner Kunst ausschließlich das Positive, das Schöne aus. Die Frau, sagt er, trage diese innere Schönheit in sich.

Jeder seiner Figuren gibt Manuel eine Bezeichnung. „Freiheit“, „Kraft des Traumes“, „Die Belesene“ ..., und zu jeder schreibt er eine Botschaft: „... die Essenz dessen, was ich mit der Skulptur ausdrücken möchte.“ Nur wenn die Botschaft den Menschen berührt, passe das Werk zu ihm. „Nicht der erste Eindruck ist also entscheidend.“

#### DIE WERTSCHÄTZUNG, DIE BLEIBT

Manchmal entsteht ein Werk aus einer alten Wurzel, manchmal aus dem Stamm einer Zirbe, die auf mindestens 1800 Metern Meereshöhe wächst und die er selbst auswählt. Einen Teil seiner Unikate lässt der Künstler in Bronze gießen. Knapp 50 Zentimeter messen die kleinen Holz- und Bronzeskulpturen, bis zu zwei Meter die größeren. „Stufen des Lebens – Schatten der Nähe“ nennt er sein aktuell entstehendes Werk, das eine Frau auf einer Leiter zeigt und das sogar sechs Meter erreichen soll.

Wie lang er an einer Skulptur arbeitet? Manuel Tschager legt sich nie fest, weil jede Arbeit für ihn das Ergebnis eines offenen Prozesses ist. Kreativität entwickelt er beim Spazieren im Wald, beim Angeln, beim Segeln – dort, wo er das Leben zu spüren vermag. Erst wenn eine Figur für ihn stimmig ist, wenn Form und Botschaft übereinkommen, ist sie bereit für den Verkauf. Und selbst dann bleibt sie oft noch eine Weile bei ihm in der Wohnung. Diese persönliche Wertschätzung sei er ihr schuldig, sagt er. Danach kann er die Frauenskulptur gehen lassen. Auf dass sie die Botschaft von Erhabenheit, Würde und innerer Schönheit in die Welt hinaus trägt.

// **“Ogni donna rappresenta l'interrezza. Non vi è contraddizione tra i diversi aspetti, tutto si fonde in un'unica entità.” Le parole di Manuel Tschager esprimono profonda riverenza. Non un concetto artistico o una filosofia, ma un sentimento sincero. Cogliere questa “interrezza” ed esprimerla attraverso la scultura è ciò a cui l'artista aspira ormai da dodici anni. Allora decise di non lavorare più su commissione, ma di seguire la sua voce interiore. Ora crea quasi esclusivamente sculture di donne, non come espressione di una determinata età, ma come espressione del ciclo di vita, dalla ragazza alla donna giovane, matura e poi anziana creando un'unità fortemente espressiva.**

#### LA PROPRIA DIMENSIONE

Lo studio di Manuel Tschager non è un semplice laboratorio. È la vetrina della sua arte, nel vero senso della parola. Si trova nel cuore di Bolzano, sul retro della casa sotto i Portici in cui i suoi genitori gestiscono da diversi decenni un negozio di artigianato artistico.

Da via Dr. Josef Streiter che corre parallela a via dei Portici, i passanti possono osservare come Manuel Tschager modella e lavora con scalpello, sega e lima. Autenticità è per lui un aspetto importante.

L'artista, oggi 46enne, ha sempre sentito di voler diventare scultore. È cresciuto con il fratello Simon in un'accogliente casa a Nova Levante, ai piedi del Catinaccio. Non aveva particolare interesse per la scuola, era piuttosto attratto dal bosco, dove trovava quel mondo che ancora oggi lo anima: legno, pietra, acqua, natura viva.

Nel laboratorio in origine a Nova Levante e in seguito nel negozio di Bolzano, da bambino Manuel amava osservare gli scultori al lavoro. In questo ambiente creativo prendevano forma prevalentemente opere sacre, come crocifissi, statue di santi e presepi, vendute poi nell'adiacente negozio. Tuttavia, si realizzavano anche sculture profane. Manuel iniziò ben presto a dedicarsi all'intaglio. Il suo soggetto preferito erano le anatre e omini intagliati nelle radici. Che sorprendentemente andavano a ruba. L'utile delle vendite andava a Manuel. A 14 anni frequentò l'allora scuola di intaglio in Valle Aurina, per poi passare all'apprendistato presso lo scultore Giovanni Pitschieler in Val Gardena, di cui è ancora oggi buon amico. Per dodici anni rimase nella valle degli intagliatori per antonomasia, prima di tornare nell'azienda dei genitori e dedicarsi alla realizzazione di opere su commissione come scultore artistico. Gli affari andavano bene. Eppure, in Manuel maturò una decisione che cambiò tutto: "Non volevo più lavorare su commissione".

#### UN MESSAGGIO TOCCANTE

I suoi genitori appoggiarono la sua scelta. "All'epoca non sapevo dove mi avrebbe portato". Invece sa benissimo perché ha scelto di realizzare sculture di donne. "Ogni artista vuole trasmettere un messaggio. Il mio si basa sul profondo amore, sulla fiducia e sull'armonia, valori che mi ha trasmesso la mia famiglia". Nella sua produzione artistica, Manuel esprime esclusivamente il positivo, il bello. La donna, dice, è portatrice di bellezza interiore.

Manuel dà un titolo a ciascuna delle sue sculture. "Libertà", "La forza del sogno", "La colta"... e a ognuna è legata un messaggio: "l'essenza di ciò che vorrei esprimere con la scultura". Solo se il messaggio riesce a toccare una persona, l'opera è adatta a lui. "Non è quindi la prima impressione a essere determinante."

#### APPREZZAMENTO CHE RIMANE

A volte un'opera nasce da una vecchia radice, altre volte dal tronco di un pino cembro che cresce ad almeno 1800 metri sul livello del mare e che Manuel stesso sceglie. L'artista fa fondere in bronzo una parte dei suoi pezzi unici. Le piccole sculture in legno e

bronzo misurano circa 50 centimetri, mentre quelle più grandi arrivano fino a due metri. "Giardini della vita – Ombre vicine" è il titolo dell'opera a cui attualmente sta lavorando e che raffigura una donna su una scala. Dovrebbe raggiungere addirittura i sei metri.

Manuel Tschager non stabilisce mai con certezza quanto tempo investire nella realizzazione di una scultura, perché ogni opera è il risultato di un processo in divenire. La sua creatività si sviluppa mentre passeggia nel bosco, mentre pesca o mentre va in barca a vela, ovunque riesca a sentirsi vivo. Solo quando una figura gli sembra armoniosa, quando forma e messaggio coincidono, è pronta per la vendita. E anche in quel momento, spesso la tiene ancora per un po' nel suo appartamento. È un apprezzamento personale che ritiene di dover dare alle sue opere. Solo allora riesce a congedare le sue sculture. Affinché portino nel mondo il messaggio di solennità, dignità e bellezza interiore.

“Ogni donna  
rappresenta  
l'interezza.”

// "Within every woman lies a sense of wholeness. Nothing stands in contradiction – everything is drawn into a single unity." Manuel Tschager's words are filled with pure awe. Not an artistic concept. Not a philosophy. But rather an honest way of seeing the world. Capturing this in sculpture is what the artist has been striving for over the past 12 years. At that time, he decided to no longer accept commissioned work and instead to follow his innermost self. Today, he creates almost exclusively female sculptures – not depicting a specific age but rather embodying the cycle of life as a unity of girls, young, mature and elderly women, who together form a powerful entirety.

#### THE WORLD THAT SHAPES

Manuel Tschager's studio is far more than a simple workshop – it is a living showcase of his art. Located in the heart of Bolzano, in the famous historic Arcades, it sits at the back of the building where his parents have run an artistic craft store for several decades. As you walk along Dr. Joseph Streiter Street, you can watch Manuel Tschager at work, shaping, sawing, chiselling, and filing. Authenticity is essential to him.

The 46-year-old always knew he wanted to be a sculptor. Together with his brother Simon, he grew up in a loving family home in Nova Levante, a village nestled beneath the Catinaccio mountain group. School never really captured his interest. Instead, he much preferred spending time in the woods. There, he discovered the world he still loves today: wood, stone, water and living nature.

Back then, at the workshop in Nova Levante – and later at the shop in Bolzano – Manuel loved watching the craftsmen at work. They mainly produced sacred artworks – such as crucifixes, figurines of saints and nativity scenes – but also secular sculptures that were created and sold on site.



“ Within every woman lies wholeness.”

Soon, Manuel himself began woodcarving, especially ducks and mythical forest creatures called “Wurzelmännchen”. The latter sold surprisingly well, and Manuel was allowed to keep the profits. At the age of 14, he attended the woodcarving school of the time in Valli di Tures e Aurina. He then began an apprenticeship with Giovanni Pitschieler, a woodcarver in Val Gardena, who remains one of his close friends. He spent 12 years in the valley of woodcarvers before returning to his parents’ shop to work as a commissioned artistic sculptor. Business was going well. Nevertheless, Manuel made a decision that changed everything: “I didn’t want any more commissions.”

#### MESSAGE THAT INSPIRES

His parents trusted his decision. “Back then, I didn’t know where it would take me.” However, he knows why his work became centred on female figures. “Every artist wants to convey a message. Mine is rooted in the great love, trust and harmony my family has given me.” With his art, Manuel focuses solely on the positive and the beautiful. Women, he says, embody this beauty from within.

All of his artworks receive a name: “Freiheit” (Freedom), “Kraft des Traumes” (Power of Dreaming), “Die Belesene” (The Well-Read Woman). To each one he adds a message: “... the essence of what I want to convey.” Only if a person is moved by the message, the artwork suits them. “It is not only the first impression that matters.”

#### APPRECIATION THAT ENDURES

Sometimes, an artwork begins with an old root, other times with the trunk of a carefully selected pine tree that grew at an altitude of 1,800 metres. Some of his one-of-a-kind pieces are cast in bronze. The smaller wood and bronze sculptures stand just under 50 centimetres tall,



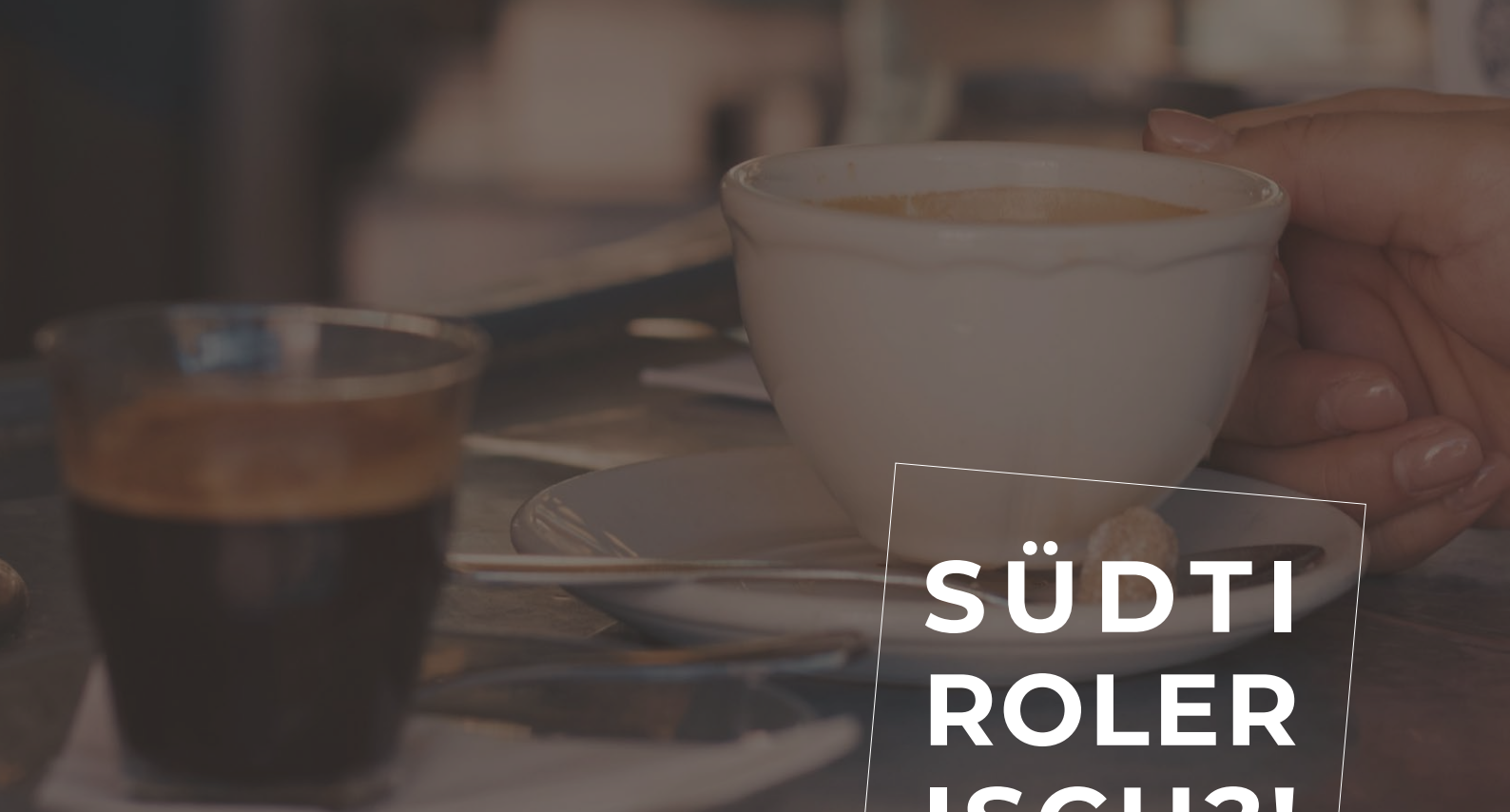
Von der Straße aus kann man den Kunstbildhauer bei seiner Arbeit beobachten // Dalla strada è possibile osservare lo scultore al lavoro // From the street, you can watch the artist sculpting at work

while the larger ones reach up to 2 metres. His current work in progress, titled “Stufen des Lebens – Schatten der Nähe” (Steps of Life – Shadows in Proximity), depicts a woman on a ladder and is planned to reach a height of up to six metres.

How long does it take to finish a sculpture? Manuel Tschager never commits to a deadline, because every work of art is the result of an open process. He draws his creativity from walks in the woods, fishing, sailing – wherever he can truly feel alive.

A sculpture is only ready for sale once it feels truly harmonious – when shape and message are in perfect alignment. Even then, it often remains in his apartment for some time. He owes them this act of acknowledgment, he says. Only after that can he let the female sculpture go, and allow her to carry her message of grandeur, dignity and inner beauty out into the world.

EDITH RUNER



# SÜDTI ROLER ISCH?!

Alles andere als wortkarg und trotzdem eher gemütlich – die Menschen an der Weinstraße lieben es, für verschiedene Gemütsbewegungen aus verschiedenen Wortrepertoires schöpfen zu können. Ein Wörtchen für alle Gelegenheiten ist dabei das – nur auf den ersten Blick unscheinbare – *dai*.

Klingt italienisch, ist es auch – und zwar korrekterweise die zweite Person Singular des Verbs *dare* 'geben'. Und genau hergeben kann dieses Wörtchen ganz schön viel.

*dai, daidai, ma dai* – von anregend über ungläubig bis aufgebracht und einiges mehr. Als einfaches *dai* 'komm schon, mach schon', fordert die Verdopplung *daidai* zu noch mehr Tempo auf. Ein fragender Unterton nimmt hingegen die Konnotation 'ach, was erzählst du denn da' oder 'was übertriebst du denn so maßlos' an.

Zusammen mit *ma* schwingt als *ma dai* die Bedeutung 'nein, wirklich? unglaublich!' mit. Nicht wortkarg und gemütlich hatten wir schon – auf charmante Weise skeptisch und alles andere als leichtgläubig, können wir – *jo dai* – ruhig hinzufügen.

# DAI, DAI!

// *Anything but terse, yet still rather easy-going – the people along the Wine Road love drawing on different repertoires of words for a wide range of moods and emotions. One word for every occasion is dai, which*

*at first might seem inconspicuous.*

*Sounds Italian – that is because it is. More precisely, it is the second-person singular form of the verb dare, meaning 'to give'. And this little word can actually convey quite a lot: dai, dai dai, ma dai – ranging from encouraging to disbelieving to annoyed, and much more. As the simple dai means 'come on, hurry up', the repeated form daidai increases the sense of urgency and encourages even more speed. With a questioning tone, however, it can also imply something like 'oh, what are you talking about?' or 'why are you exaggerating so much?'*

*Combined with ma, forming ma dai, it expresses something like 'No, really? Unbelievable!' not in a terse or relaxed way, but in a charmingly sceptical and far from naive tone. And, jo dai, we can certainly add that one as well.*

## LO SAPEVATE

...che nel dialetto tedesco qui lungo la Strada del Vino si usano espressioni come *dai, ma dai* e le loro varianti, proprio come in italiano? Provateci, vi capiranno.

# NONNA IM GLÜCK // LA NONNA CHE TRASMETTE FELICITÀ // NONNA IN LUCK

Oder doch Gius im Glück? Von einer Dorfbäckerei über eine Pension bis zu einem Lebensgefühl – die Familie hat ihren Weg gefunden. Eines davon ist Nonnagluck, ein Boutique Café dem Namen nach, eigentlich aber viel mehr. Einen schnellen Espresso genießen, ausgiebig brunchen oder doch nur shoppen? Nonnagluck kann alles – und das alles auch noch mit ganz viel Liebe zum Detail, Sinn für erlesene Eleganz und Leidenschaft für schöne Dinge. Mode, Accessoires und Design im Herzen von Kaltern. Dolce Vita an der Weinstraße? Nie war dieses Lebensgefühl glücklicher als am Kalterer Buolplatz. // **A dire il vero questo sentimento positivo è legato alla famiglia Gius. Iniziando con un panificio di paese per passare a gestire una pensione, fino a diventare uno stile di vita, la famiglia Gius ha trovato più dimensioni. Una di queste è Nonnagluck. Ciò che potrebbe sembrare semplicemente un caffè boutique, in realtà è molto di più. È una meta dove consumare un espresso veloce, gustare un delizioso**

**brunch e fare shopping. Nonnagluck può soddisfare ogni vostra esigenza, con una meticolosa attenzione ai dettagli, un raffinato senso di eleganza e una passione per le cose belle. Moda, accessori e design nel cuore di Caldaro. Dolce vita sulla Strada del Vino? Non è mai stato così facile trovare la felicità come su Piazza Maria von Buol a Caldaro. // Or perhaps Gius in luck? From a village bakery to a guesthouse, and finally to a way of life – this family has found its path. This sense of luck or “Glück” in German, can be found at Nonnagluck: a boutique café in name, but in truth much more. Stop by for a quick espresso, spend hours at brunch or perhaps do a little shopping. Nonnagluck has it all – with great attention to detail, a sense of refined elegance and a passion for beautiful things. Fashion, accessories and design in the heart of Caldaro. Experience Dolce Vita on South Tyrol’s Wine Road – nowhere has it been easier than in Caldaro’s market square.**



Foto: Alex Filz



GIUS La Nonnagluck  
Maria-von-Buol-Platz 4, Kaltern  
// GIUS La Nonnagluck  
Piazza Maria von Buol 4, Caldaro  
Tel. +39 0471 962 565  
[lanonnagluck.com](http://lanonnagluck.com)



**Bergerlebnis**  
**Rosengarten**  
Esperienza in montagna · Mountain experience

**6**  
**Bergbahnen**  
Impianti di risalita · Lifts

@carezzadolomites #mycarezza www.carezza.it

EGGENTAL  
CAREZZA  
LATEMAR  
DOLOMITES

DOLOMITES  
SEISER ALM  
KASTELRUTH · SEIS · VÖLS · TIERS

DOLOMITI  
SUPERSUMMER

**Carezza**  
dolomites

Die Landeshauptstadt sehen und verstehen – nirgends lässt sich Bozen schöner überblicken als auf der Oswaldpromenade im Norden der Altstadt. Vom aufstrebenden Bürgertum, das Promenieren als bourgeois Wandern für sich entdeckte, über den architektonischen Bruch zwischen mittelalterlichem Stadtkern und faschistischer Stadtentwicklung bis hin zum modernen Wirtschaftskonglomerat. Das geschäftige Treiben, schon immer Merkmal des pulsierenden Handelszentrums, hier oben auf der Promenade verblasst es zu einer kaum vorstellbaren Ruhe.

Von St. Anton aus geht es in Serpentina etwas bergan, dann verläuft die Strecke meist flach am sonnenexponierten Hang des Hörtenbergs entlang. Kakteen, Aussichtspunkte und Rastplätze säumen den Weg – immer wieder eine Einladung, sich auf Bozen und seine Geschichte einzulassen.

Am Hotel Eberle vorbei führt die Oswaldpromenade in den „Vernatschhimmel“, das Bozner Weindorf St. Magdalena, das der berühmten Spielart der autochthonen Sorte ihren Namen gab. Weingestärkt geht es steil hinab über den Weiler Rentsch zurück nach Bozen.

**// Non c'è posto migliore per avere una visione generale del capoluogo della provincia**



**WEGVERLAUF // PERCORSO  
// TRAIL ROUTE**

→ 2,5 km ⌚ 1h

Von St. Anton aus – Zugang über eine Rampe gegenüber der Schlosstmühle am Ansitz Freyenthurn – geht es meist flach und gut befestigt 2,5 km bis St. Magdalena. Gesamtgehzeit von der Altstadt aus eineinhalb bis zwei Stunden.

**// Da Sant'Antonio, la passeggiata è accessibile attraverso una rampa di fronte al mulino "Schlössl" accanto alla residenza Freyenthurn. Il sentiero verso Santa Maddalena, lungo ca. 2,5 km, è perlopiù pianeggiante e ben tenuto. Il tempo di percorrenza totale dal centro storico è di un'ora e mezza, due ore.**

*// The trail starts at Sant'Antonio and can be accessed via a ramp across the street from Mulino Schlössl and Residenza Freyenthurn. It is 2.5 km long and mostly flat and well maintained. The total walking time, starting from Bolzano's old town, is 1.5–2 hours.*

Verkehrsamt der Stadt Bozen  
// Azienda di Soggiorno e Turismo Bolzano  
// Tourist board Bolzano  
Tel. +39 0471 307 000, bolzano-bozen.it

Partendo dal quartiere di Sant'Antonio, il percorso si snoda in leggera salita, per poi proseguire in gran parte pianeggiante lungo il pendio soleggiato del Monte Tondo. Cactus, punti panoramici e aree di sosta costeggiano il tragitto, un invito costante a immergersi nell'atmosfera e nella storia di Bolzano.

Superando l'Hotel Eberle, la passeggiata Sant'Osvaldo conduce al "paradiso della Schiava", il borgo vinicolo di Santa Maddalena, che ha dato il nome al celebre vitigno autoctono. Rin vigoriti dal vino, gli escursionisti scendono lungo il percorso ripido, passando per la frazione di Rencio per tornare a Bolzano.

**Partendo dal quartiere di Sant'Antonio, il percorso si snoda in leggera salita, per poi proseguire in gran parte pianeggiante lungo il pendio soleggiato del Monte Tondo. Cactus, punti panoramici e aree di sosta costeggiano il tragitto, un invito costante a immergersi nell'atmosfera e nella storia di Bolzano.**

*// Admire South Tyrol's capital from the Oswald Promenade, just north of the old town – there is no better place to overlook Bolzano.*

*From the rising bourgeoisie, who took pleasure in strolling along promenades, through the architectural rupture between the medieval city centre and the urban expansions under fascism, to the modern economic conglomerate – the unmistakable hustle and bustle of the city's thriving heart fades into an almost unreal peace.*

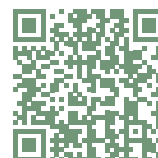
*Starting in Sant'Antonio, the path winds pleasantly up the mountain, before continuing flat along the sunny Hörtenberg hillside. Lined with cacti, viewpoints and benches, the promenade invites you to immerse yourself in the city and its fascinating history.*

*Passing Hotel Eberle, the Oswald Promenade leads into the "Schiava paradise." The wine village of Santa Maddalena gave this famous autochthonous wine its name. Refreshed by its distinctive taste, we head back down a steep path and through the charming district of Rencio, returning to Bolzano.*

**BOZEN AUS DER LOGE  
// LA BOLZANO  
PANORAMICA  
// BOLZANO AT  
YOUR FEET**



e per comprenderlo, della passeggiata Sant'Osvaldo che si inerpica sui pendii a nord del centro storico. L'emergente borghesia scoprì che camminare è un piacevole passatempo e dette origine a questa e ad altre passeggiate che circondano la città. Dalla passeggiata di Sant'Osvaldo si scorge bene la frattura architettonica tra il centro medievale e la zona di espansione urbana segnata dal periodo fascista. Lo sguardo si perde fino a sud, il moderno conglomerato economico. Sulla passeggiata, la frenetica attività di Bolzano, da sempre caratteristica di questo vivace centro a vocazione commerciale, è attutita da una tranquillità quasi irreal.



# PLOSE

BRIXEN DOLOMITES

A mountain  
waiting to be explored.



## NATURE

DREI-GIPFEL-TOUR | TOUR DELLE 3 CIME | THREE PEAKS' TOUR  
PANORAMAWEG | VIA PANORAMICA | PANORAMIC TRAIL  
BRIXNER HÖHENWEG | ALTA VIA DI BRESSANONE  
DOLOMITEN HÖHENWEG 2 | ALTA VIA DELLE DOLOMITI 2  
...

WOODYWALK  
LORGGEN  
HOLZKUGELBAHNEN | PISTE PER PALLINE | WOODEN BALL TRACKS  
SPIELPLÄTZE | PARCHI GIOCO | PLAYGROUNDS



## FAMILY



## ADRENALINE

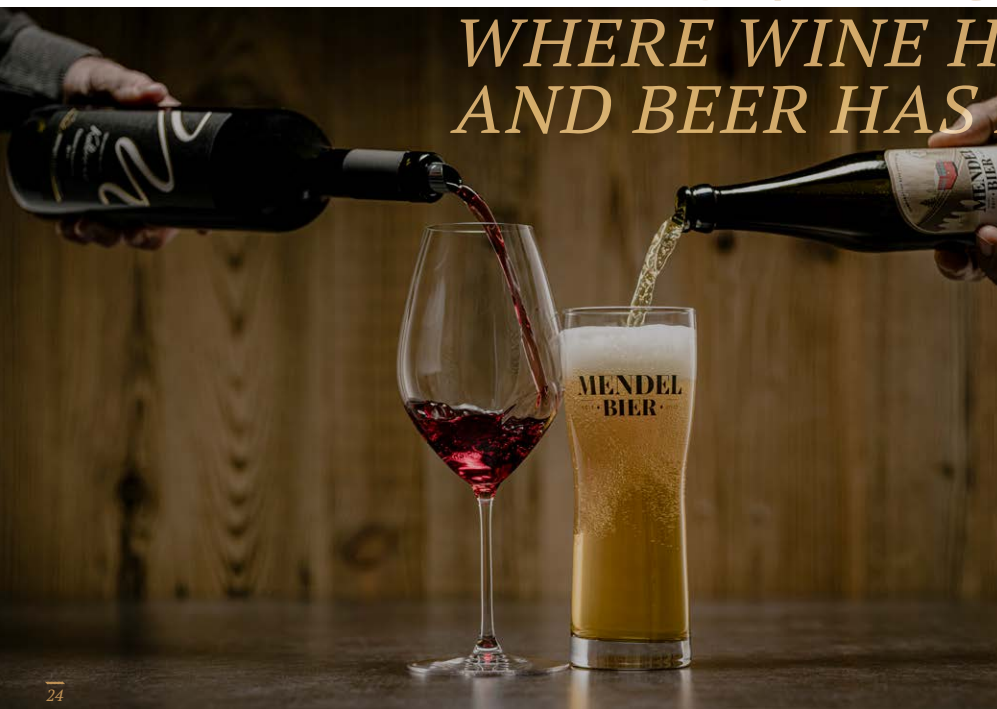


POSEBOB  
MOUNTAINCARTS  
PLOSE LOOPING  
BRIXEN BIKEPARK

[WWW.PLOSE.ORG](http://WWW.PLOSE.ORG)

# WO WEIN EINE VISION UND BIER EIN REZEPT HAT DOVE IL VINO HA UNA VISIONE E LA BIRRA UNA RICETTA

## WHERE WINE HAS A VISION AND BEER HAS A RECIPE



### WEINGUT MOSER UND MENDELBIER // TENUTA MOSER E MENDELBIER // MOSER WINERY AND MENDELBIER

*PR* Die Wurzeln der Familie Moser liegen in der Landwirtschaft. Was einst als kleiner landwirtschaftlicher Betrieb mit Gasthof in Montiggl bei Eppan begann, entwickelte sich über die Jahre zu mehreren familiengeführten Häusern der gehobenen Hotellerie an der Südtiroler Weinstraße. Die Verbindung zu Boden, Reben und eigener Produktion blieb jedoch bis heute bestehen. 2017 wurde die eigene Weinkellerei Wirklichkeit – mit der Idee, das volle Potenzial der handgelesenen Trauben in die Flasche zu bringen. 2018 kam der erste Wein auf den Markt. Heute bewirtschaftet das von der ältesten Tochter Benita geführte Weingut rund zehn Hektar entlang des Kalterer Sees und der Montiggl-Seen, baut neun verschiedene Rebsorten an und produziert etwa 55.000 Flaschen pro Jahr: konsequent qualitätsorientiert und immer mit Seeblick.

Die Geschichte von Mendelbier beginnt 2020 mit einer Idee zweier Menschen, die Wein und Bier bei Moser entscheidend geprägt haben: Franz Moser und Gerhard Sanin. Als erfahrener Kellermeister und langjähriger Wegbegleiter der Familie bringt Sanin ein außergewöhnliches Gespür für Aromen, Reife und Qualität mit. Auf der Suche nach dem Rezept für sein perfektes Feierabendbier eignete er sich das Bierbrauen an. Sein

ökologisches Wissen half ihm dabei, auch wenn Bier und Wein grundlegend verschieden sind. Die ersten Brauversuche – ein Helles und ein Weizenbier – überzeugten sofort und bilden bis heute die Grundlage. Später kamen Märzen, Pale Ale und Spezialbiere in kleinen Mengen hinzu – gebraut mit Präzision, Neugier und viel Handwerk.

#### SPANNENDE FÜHRUNGEN UND VERKOSTUNGEN

Bei einer Führung durch das Weingut Moser und die Brauerei Mendelbier erleben Besucherinnen und Besucher beide Welten aus nächster Nähe. Im Sudhaus zeigt Brauer Matthias, wie aus Rohstoffen Bier entsteht – vom Brauen über die Gärung bis zur Abfüllung. Danach geht es weiter in den Weinkeller, wo der Weg der Traube vom Pressen bis zum Ausbau anschaulich erläutert wird. Dabei geht es auch um die traditionelle Flaschengärung und die Unterschiede zum klassischen Prosecco. Anschließend wird im eigenen Verkostungsraum probiert.

Im Hofladen begrüßt Benita ihre Gäste. Dort gibt es die eigenen Weine und Biere sowie Sekt, Apfelsaft und Weine aus dem Familienweingut in der Toskana. Mit seinem Garten ist der Hofladen zugleich ein beliebter Treffpunkt für Gäste und Einheimische: Man kommt auf ein Glas Wein oder Bier vorbei, genießt die Atmosphäre und bleibt gerne sitzen. Dazu gibt es einfache

Begleiter wie Speckbrettli, Schüttelbrot oder Weißwurst – unkompliziert, gemütlich und bewusst nicht als große Gastronomie gedacht.

// Le radici della famiglia Moser affondano nell'agricoltura. Quello che un tempo era una piccola azienda agricola con locanda a Monticolo, presso Appiano, si è sviluppato nel corso degli anni lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige, dando vita a diverse strutture alberghiere di alto livello a conduzione familiare. Il legame con la terra, le vigne e la produzione propria è tuttavia rimasto vivo fino a oggi. Nel 2017 la cantina di famiglia è diventata realtà, con l'idea di portare in bottiglia tutto il potenziale delle uve raccolte a mano. Nel 2018 è arrivato sul mercato il primo vino. Oggi la tenuta, guidata dalla figlia maggiore Benita, coltiva circa dieci ettari lungo i laghi di Caldaro e Monticolo, produce nove diverse varietà di vitigni e realizza circa 55.000 bottiglie all'anno: sempre con un orientamento coerente alla qualità e con vista sul lago. La storia di Mendelbier ha inizio nel 2020 da un'idea di due persone che hanno contribuito in modo decisivo a plasmare il mondo del vino e della birra da Moser: Franz Moser e Gerhard Sanin. Enologo esperto e storico compagno di percorso della famiglia, Sanin porta con sé una sensibilità straordinaria per aromi, maturazione e qualità. Alla ricerca della ricetta della sua birra perfetta di fine giornata, ha imparato l'arte della birrificazione. Le sue conoscenze enologiche lo hanno aiutato in questo percorso, pur essendo birra e vino due mondi profondamente diversi. I primi tentativi di produzione – una Helles e una Weiss – hanno convinto subito e costituiscono ancora oggi la base. In seguito si sono aggiunte Märzen, Pale Ale e birre speciali in piccole quantità, prodotte con precisione, curiosità e grande artigianalità.

#### VISITE GUIDATE E DEGUSTAZIONI AFFASCINANTI

Durante una visita guidata alla Tenuta Moser e al birrificio Mendelbier, i visitatori possono vivere da vicino entrambi i mondi. Nella sala cottura, il birraio Matthias mostra come dalle materie prime nasce la birra: dalla cotta alla fermentazione fino all'imbottigliamento. Il percorso prosegue poi nella cantina vinicola, dove viene spiegato in modo chiaro il viaggio dell'uva, dalla pressatura all'affinamento. Si parla anche della tradizionale fermentazione in bottiglia e delle differenze rispetto al classico Prosecco. A seguire, la degustazione si svolge nell'apposita sala interna.

Nel punto vendita aziendale è Benita ad accogliere gli ospiti. Qui si trovano i vini e le birre di produzione propria, oltre a spumante, succo di mela e vini provenienti dalla tenuta di famiglia in Toscana. Con il suo giardino, il punto vendita è anche un amato luogo d'incontro per ospiti e residenti: ci si ferma per un bicchiere di vino o di birra, si assapora l'atmosfera e ci si trattiene volentieri. Ad accompagnare il tutto, proposte semplici come taglieri di speck, Schüttelbrot o Weißwurst: informali, accoglienti e volutamente lontane dall'idea di una grande ristorazione.

// The roots of the Moser family lie in agriculture. What once began as a small farm with an inn in Monticolo near Appiano has, over the years, developed along the South Tyrolean Wine Road into several family-run hotels in the upscale hospitality sector. Yet the connection to the land, the vines and in-house production has remained strong to this day. In 2017, the family's own winery became a reality, born from the idea of bringing the full potential of hand-picked grapes into the bottle. The first wine was launched in 2018. Today, the winery, run by eldest daughter Benita, cultivates around ten hectares along Lake Caldaro and Lake Monticolo, grows nine different grape varieties and produces approximately 55,000 bottles per year – with a consistent focus on quality and always with lake views. The story of Mendelbier began in 2020 with an idea shared by two people who have played a decisive role in shaping wine and beer at Moser: Franz Moser and Gerhard Sanin. An experienced cellar master and long-standing companion of the family, Sanin brings with him an exceptional sense for aromas, maturity and quality. In search of the recipe for his perfect after-work beer, he taught himself the art of brewing. His oenological knowledge helped him along the way, even though beer and wine are fundamentally different worlds. The first brewing experiments – a Helles lager and a wheat beer – were convincing from the start and still form the foundation today. Later, Märzen, Pale Ale and small batches of speciality beers were added, all brewed with precision, curiosity and a deep respect for craftsmanship.

#### FASCINATING TOURS AND TASTINGS

During a guided tour of Moser Winery and the Mendelbier brewery, visitors experience both worlds up close. In the brewhouse, brewer Matthias shows how beer is created from raw ingredients – from brewing and fermentation to bottling. The tour then continues in the wine cellar, where the journey of the grape from pressing to ageing is explained in an engaging and accessible way. The traditional bottle fermentation method is also discussed, along with the differences compared to classic Prosecco. Afterwards, guests enjoy a tasting in the winery's own tasting room.

In the farm shop, Benita welcomes her guests. Here, visitors will find the estate's own wines and beers, as well as sparkling wine, apple juice and wines from the family winery in Tuscany. With its garden, the farm shop is also a popular meeting place for guests and locals alike: people stop by for a glass of wine or beer, enjoy the atmosphere and are happy to linger. Simple accompaniments such as speck platters, Schüttelbrot or Weißwurst are served – uncomplicated, cosy and deliberately not intended as full-scale restaurant dining.

Mendelbier – Weingut Moser  
Unterplanitzing 13a, Kaltern  
Hofladen: täglich von 10.30 bis 19.30 Uhr

// Mendelbier – Tenuta Moser  
Pianizza di Sotto 13a, Caldaro

Punto di vendita: tutti i giorni dalle 10.30 alle 19.30  
Tel. +39 0471 155 1861, mendelbier.it, weingutmoser.it





**KUNST AN DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE  
// ARTE LUNGO LA STRADA DEL VINO  
// ART ALONG THE SOUTH TYROLEAN WINE ROAD**

MUSEION – Das Museum für moderne und zeitgenössische Kunst in Bozen  
// Il Museo d'arte moderna e contemporanea di Bolzano  
// The Museum of Modern and Contemporary Art in Bolzano

# INGRID KOCHT! // INGRID, LA REGINA DEI FORNELLI // INGRID'S KITCHEN



Die Straße nach Gfrill endet im kleinen Dörfchen hoch über dem Südtiroler Unterland – hier im alteingesessenen Gasthaus Fichtenhof beginnt Ingrid's Reich. Fleisch vom Nachbarshof, Wild aus den heimischen Wäldern, Käse vom Bauern und vorzugsweise alles, was der eigene Kräuter- und Gemüsegarten gerade hergibt: Regional, saisonal und frisch setzt die Gfriller Köchin gemeinsam mit ihren Geschwistern auf Nachhaltigkeit und Entschleunigung. Die Zeit anhalten? Hier im Herzen des Naturparks Trudner Horn, beim Genuss von Ingrid's Kreationen scheint es wirklich so. // **La strada per Cauria termina nel piccolo villaggio arroccato sopra la Bassa Atesina. Nella storica locanda Fichtenhof, Ingrid ha fondato il suo regno. Carne proveniente dalla fattoria vicina, selvaggina dei boschi circostanti, formaggio del contadino e, soprattutto, tutto ciò che il proprio orto offre in termini di erbe aromatiche e verdure. Prodotti regionali, stagionali e freschi: la chef di Cauria e i suoi fratelli puntano su sostenibilità**

**e sul contrasto alla frenesia della vita moderna. Fermare il tempo? Qui, nel cuore del Parco Naturale del Monte Corno, gustando le creazioni di Ingrid, sembra davvero possibile.** // *The road to Cauria ends in a small village high above South Tyrol's Bassa Atesina. Here, at the long-established Fichtenhof Inn, Ingrid's world begins. Using meat from neighbouring farms, game from the surrounding forests and cheese from local producers – the kitchen focuses on fresh, regional ingredients. Whenever possible, everything is sourced from the family's own herb and vegetable garden – regional, seasonal, and always fresh. Together with her siblings, the chef from Cauria embraces a philosophy of sustainability and mindful cooking. Stopping time? Here in the heart of Monte Corno Nature Park, enjoying Ingrid's creations, it truly feels like that way.*



Foto: Fichtenhof

Gasthof Fichtenhof  
Gfrill 23, Salurn  
// **Locanda Fichtenhof Cauria 23, Salorno**  
Tel. +39 0471 889 028  
fichtenhof.it

**WEIN VERBINDET IL VINO UNISCE**

**SANKT PAULS**  
KELLEREI · CANTINA

**Kellerführungen und Verkostungen**  
**Vinothek und Wine Bar**

Visite guidate e degustazioni in cantina  
Enoteca e wine bar

www.sanktpauls.wine  
T +39 0471 180 7710  
wineshop@sanktpauls.wine

# LA GRANDE DAME DU VIN



Als langjährige Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung hat Christine Mayr weit mehr geschaffen als ein berufliches Netzwerk: Sie hat Menschen, Geschichten und Terroirs miteinander verbunden. Mit sicherem Gespür und beeindruckender Fachkenntnis ist sie zu einer prägenden Stimme der Weinregion südlich des Brenners geworden. Heute steht ihr Name nicht nur in Südtirol für önologische Kompetenz und gelebte Weinkultur. // **Christine Mayr è stata per tanti anni Presidentessa dell'Associazione Sommelier Alto Adige, creando ben più di una semplice rete professionale: ha saputo unire persone, storie e terroir. Grazie al suo intuito infallibile e alla sua**

**impressionante competenza, è diventata una voce di riferimento per l'area vinicola a sud del Brennero. Oggi il suo nome è sinonimo di competenza enologica e cultura del vino vissuta, non solo in Alto Adige.** // *As the long-serving president of the South Tyrolean Sommelier Association, Christine Mayr has built far more than just a professional network – she has brought together people, stories, and terroirs. With remarkable expertise and an intuitive understanding of wine, she has become one of the leading voices of the wine region south of the Brenner Pass. Today, her name stands for oenological expertise and a deeply rooted wine culture – and not only in South Tyrol.*

Mit Wurzeln in der berühmten Porzellanstadt Limoges, einer Südtiroler Familiengeschichte und einem Hauch Grazer Einfluss wächst Christine Mayr in einem kulturell vielschichtigen Umfeld auf. Ihre Mutter, eine französische Handelsreisende, lernt auf der Durchreise in Bozen im Stadthotel Mondschein den Sohn des Hauses kennen und lieben. Aus dieser Begegnung entsteht eine Familiengeschichte zwischen Frankreich und Südtirol, zwischen Gastlichkeit und Genuss. Ob Christine Mayr die Liebe zum Wein damals in die Wiege gelegt wurde – wer weiß? Sicher ist jedoch: Wein gehört in ihrer Familie ganz selbstverständlich zum Leben. Er wird nicht inszeniert, sondern geteilt – bei Tisch, im Gespräch, bei besonderen Momenten. Wie die Besuche des Großvaters aus Frankreich, der stets besondere Burgunderweine im Gepäck hat. Manchmal darf auch die kleine Christine einen Schluck kosten – ein früher, leiser Vorgeschmack auf eine Leidenschaft, die später ihr Leben prägen soll.

#### VOM WEIN VERZAUBERT – UND NIE MEHR LOSGELASSEN

Als Christine Mayr schließlich die Weinwelt entdeckt, steht sie bereits mitten im Leben. Sie hat sich in Brixen niedergelassen, zieht zwei Söhne groß und steht an der Seite ihres Mannes als Hotelierefrau mitten im Berufsleben. Ein Schlüsselmoment verändert alles. Auf der französischen Île de Ré, bei einem Abendessen mit ihrer Mutter, liegt eine gut sortierte Weinkarte vor ihr – faszinierend, vielversprechend, aber auch rätselhaft. Sie spürt, dass sich hinter diesen Namen, Regionen und Jahrgängen eine Welt verbirgt, die sie verstehen will. Zurück in Südtirol meldet sie sich zu einem Sommelierkurs der AIS, der wichtigsten Weinorganisation Italiens, an. Was als Neugier beginnt, wird rasch zur Berufung. Mayr absolviert alle drei Kursstufen und besteht die Abschlussprüfung mit Bravour. Die Frage, ob sie den Verein künftig als Referentin unterstützen wolle, kommt für sie kurz darauf überraschend. „Doch ich habe mich ins Abenteuer gestürzt, habe über die Weinregionen Ligurien und die Toskana alles auswendig gelernt und bin dann unheimlich aufgeregt zu meinen ersten Unterrichtsstunden erschienen“, erinnert sich Christine Mayr. Dabei bleibt es nicht. Die Weinliebhaberin schreibt sich bald darauf an der renommierten Weinakademie Österreich in Rust ein, um den anspruchsvollen Abschluss zur Weinakademikerin – das WSET Diploma in Wines & Spirits – zu erlangen. Fast zeitgleich wird ihr auch die Nachfolge als Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung angeboten. Nach kurzer Bedenkzeit nimmt sie die Herausforderung 2002 an. „Es war unglaublich viel los in dieser Zeit: Familie, Arbeit, Prüfungen und dazu die Herausforderung, sich als Frau in einer männerdominierten Weinwelt zu behaupten“, erzählt Christine Mayr. 2013 vertieft sie ihre Expertise im Rahmen des hochkarätigen Ausbildungsprogramms „Fine and Rare Wine Specialist“ im Palais Coburg in Wien,

organisiert von der Weinakademie Österreich und begleitet vom Master of Wine Frank Smulders. Dank eines gewonnenen Stipendiums kann sie an dieser intensiven Woche teilnehmen, in der seltene Spitzenweine aus aller Welt verkostet und von internationalen Experten präsentiert werden. Bei der Prüfung wählt sie die Champagne als Schwerpunkt und überzeugt so sehr, dass sie zum Wettbewerb eingeladen wird. Sie gewinnt den österreichisch-deutschen Vorentscheid und wird beim europäischen Finale mit dem Prix Spécial Ambassadeurs Européens du Champagne 2013 ausgezeichnet.

#### WISSEN TEILEN, HORIZONTE ÖFFNEN

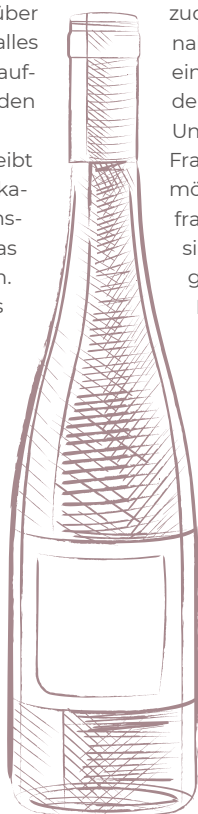
Für Christine Mayr ist Wein nie nur Produkt oder Glasinhalt, sondern Begegnung, Gespräch und Bildung. 2010 gründet sie gemeinsam mit Gleichgesinnten die Südtiroler Weinakademie: eine Plattform für alle, die dem Thema Wein näherkommen wollen. Sie richtet sich an Neugierige ohne Schwellenangst ebenso wie an Profis. Diese Fähigkeit, Wissen zugänglich zu machen, prägt auch ihre Arbeit als Referentin. Gleich nach ihrer Zeit in Rust wird sie gebeten, an der Akademie über das Weinland Italien zu unterrichten – eine Aufgabe, die sie über viele Jahre mit Präzision und Leidenschaft erfüllt. Ihr Engagement für den Wein bleibt nicht unbemerkt. 2023 wird Christine Mayr mit dem HGV-Stern ausgezeichnet, im selben Jahr erhält sie bei der Vinitaly den Premio Angelo Betti für ihre Verdienste um die Weinwirtschaft. 2024 folgt die Auszeichnung als Wein- und Kulturbotschafterin. Sind ihr solche Ehrungen wichtig? Mayr antwortet ohne falsche Bescheidenheit: „Ich schätze es“, sagt sie, „wenn Menschen sehen, dass man doch etwas getan hat.“

Doch an Stillstand denkt Christine Mayr nicht. „Ich bin ein Mensch, der immer etwas tun muss“, sagt sie. Zu Hause wird ihr schnell langweilig. Noch immer unterrichtet sie für die Sommeliervereinigung und für die Südtiroler Weinakademie. Seit Kurzem ist sie zudem Sekretärin des Skâl-Clubs, eines international agierenden Netzwerks für Tourismus. Wieder eine neue Aufgabe, wieder ein neues Umfeld, wieder Menschen, Ideen, Austausch.

Und dann ist da natürlich der Wein selbst. Auf die Frage, ob es noch etwas gibt, das sie entdecken möchte, kommt die Antwort ohne Zögern: Südfrankreich, insbesondere das Languedoc-Roussillon, interessiert sie. Als Reisende ist sie oft dort gewesen, fachlich jedoch hat sie sich mit dieser Region noch nicht so intensiv auseinandergesetzt.

#### SÜDTIROLS STÄRKE LIEGT IN DER HERKUNFT

Auf Südtirols Weinwirtschaft blickt Christine Mayr mit großer Wertschätzung. Die Weißweine sieht sie auf höchstem Niveau, Südtiroler Sekt zählt zu ihren Lieblingsprodukten. Auch im Rotweimbereich erkennt sie Potenzial: Lagrein, starke Cuvées und vor allem Blauburgunder haben ein beeindruckendes





Niveau erreicht. „Unsere Blauburgunder gehören in Italien zu den besten“, sagt sie. Für die Zukunft zählen für sie Qualität und Herkunft. UGA und Vigna – klar definierte Ursprungsgebiete und Einzellagen – sind der richtige Weg. „Die Konsumenten müssen wissen, wofür ein Wein steht.“

Und was gibt Christine Mayr den Gästen mit, die nach Südtirol kommen? Ihre Antwort ist so unaufgeregt wie treffend: entspannt anreisen, die Tage genießen, sich treiben lassen. Südtirol bietet alles, was es für gelungene Auszeiten braucht – Kultur, Landschaft, Bewegung, Erholung, gutes Essen. Und natürlich Wein. Wein für jeden Moment: ein frisches Glas Weißwein zu Mittag, ein eleganter Sekt in den goldenen Stunden und ein kraftvoller Rotwein zum Abendessen. Es ist diese Selbstverständlichkeit des Genusses, die Mayrs Blick auf Wein so besonders macht.

Vielleicht ist genau das die Essenz ihrer Geschichte. Südtirols Grande Dame du Vin hat Wein studiert, gelehrt, geprüft, bewertet und repräsentiert. Sie hat Netzwerke aufgebaut, Generationen von Sommeliers geprägt und der Südtiroler Weinkultur eine starke weibliche Stimme gegeben. Doch bei aller Expertise hat sie nie vergessen, wofür es letztlich geht: um Freude, Begegnung und die Fähigkeit, Momente bewusst zu erleben.

// Con radici nella famosa città della porcellana di Limoges, una storia familiare altoatesina e un tocco della città austriaca di Graz, Christine Mayr cresce in un ambiente culturalmente variegato. La madre, agente di commercio francese, durante un viaggio di passaggio a Bolzano conosce il figlio dei proprietari del Parkhotel Luna Mondschein e se ne innamora. Da questo incontro nasce una storia familiare a cavallo tra Francia e Alto Adige, tra ospitalità e piacere. È difficile dire se l'amore per il vino sia stato trasmesso a Christine Mayr fin dalla nascita. Una cosa è certa: nella sua famiglia il vino fa parte della vita in modo del tutto naturale. Non è una messa in scena, ma autentica condivisione: a tavola, nelle conversazioni, nei momenti speciali. Come le visite del nonno francese, che è solito portare vini speciali di Borgogna. A volte anche la piccola Christine può assaggiarli. Un primo, discreto preludio di una passione che in seguito avrebbe influenzato la sua vita.

#### STREGATA DAL VINO PER SEMPRE

Quando Christine Mayr scopre definitivamente il mondo del vino, è già nel fiore degli anni. Si è stabilita a Bressanone, cresce due figli e, in quanto sposata con un albergatore, si dedica a tempo pieno a questa attività professionale al fianco del marito. Poi il

momento cruciale che cambia tutto. Sull'Île de Ré, in Francia, durante una cena con sua madre, vede una carta dei vini ben assortita: affascinante, promettente, ma anche misteriosa. Dietro quei nomi, quelle regioni e quelle annate si nasconde un mondo che vuole comprendere. Tornata in Alto Adige, si iscrive a un corso per sommelier dell'AIS, la più importante organizzazione enologica italiana.

Quella che nasce come semplice curiosità si trasforma ben presto in una vera e propria vocazione. Christine Mayr porta a termine tutti e tre i livelli del

corso e supera l'esame finale a pieni voti. Poco dopo, la proposta di sostenere l'associazione in qualità di docente la coglie di sorpresa. “Eppure mi sono lanciata in questa avventura, ho imparato a memoria tutto sulle regioni vinicole della Liguria e della Toscana e poi mi sono presentata alle mie prime lezioni incredibilmente emozionata”, ricorda Christine Mayr.

Ma non finisce qui. Poco dopo, l'appassionata di vino si iscrive alla rinomata Accademia del Vino Austriaca di Rust per conseguire l'ambita qualifica di esperta enologa: il Diploma WSET in Wines & Spirits. Quasi contemporaneamente le viene offerta anche la successione alla presidenza dell'Associazione Sommelier Alto Adige. Dopo breve riflessione, nel 2002 accetta la sfida. “In quel periodo c'era davvero tanto da fare: famiglia, lavoro, esami e, in più, la sfida di affermarsi come donna nel mondo del vino dominato dagli uomini”, racconta Christine Mayr. Nel 2013 approfondisce le sue competenze nell'ambito del prestigioso corso di formazione “Fine and Rare Wine Specialist” al Palais Coburg di Vienna, organizzato dall'Accademia del Vino Austriaca e tenuto dal Master of Wine Frank Smulders. Grazie a una borsa di studio, riesce a partecipare a questa settimana intensa, durante la quale vengono degustati rari vini d'eccezione provenienti da tutto il mondo e presentati da esperti internazionali. All'esame sceglie la Champagne come tema principale e convince a tal punto da essere invitata al concorso. Vince la selezione preliminare austro-tedesca e, in occasione della finale europea, viene insignita del Prix Spécial Ambassadeurs Européens du Champagne 2013.

#### CONDIVIDERE LE COMPETENZE, AMPLIARE GLI ORIZZONTI

Per Christine Mayr il vino non è mai solo un prodotto o il contenuto di un bicchiere, ma è incontro, dialogo e formazione. Nel 2010 fonda, insieme ad altre persone che condividono la sua stessa visione, l'Accademia del Vino Alto Adige: una piattaforma dedicata a coloro che desiderano avvicinarsi al mondo del vino. Si rivolge sia ai curiosi che non hanno timore di fare i primi passi, sia ai professionisti. La sua capacità di rendere fruibile il sapere caratterizza anche il suo lavoro

“*Das Schöne am Wein ist, ihn miteinander zu teilen – nicht allein zu verkosten, sondern mit Freunden, offen, neugierig und ohne Berührungsängste.*“

di relatrice. Subito dopo la sua esperienza a Rust, le viene chiesto di tenere lezioni sull'Italia come terra del vino presso l'Accademia, un compito che svolge per molti anni con precisione e passione.

Il suo impegno nel settore viticolo non passa inosservato. Nel 2023 Christine Mayr viene insignita della Stella dell'Associazione degli Albergatori dell'Alto Adige e, nello stesso anno, al salone Vinitaly riceve il Premio Angelo Betti per i suoi meriti nel settore vitivinicolo. Nel 2024 le viene conferito il titolo di Ambasciatrice del vino e della cultura. Questi riconoscimenti sono importanti per lei? Mayr risponde senza falsa modestia: Apprezzo quando le persone capiscono che hai dato il tuo contributo.

Ma Christine Mayr non pensa affatto di rallentare il ritmo. "Sono una persona che ha sempre bisogno di tenersi occupata" afferma. A casa si annoia in fretta. Continua a insegnare per l'Associazione dei Sommelier e per l'Accademia del Vino Alto Adige. Da poco è anche segretaria dello Skâl Club, una rete internazionale per il turismo. Ancora un nuovo incarico, ancora un nuovo ambiente, ancora persone, idee, scambi di vedute.

E poi, naturalmente, c'è il vino stesso. Alla domanda se ci sia ancora qualcosa che vorrebbe scoprire, la risposta arriva spontanea: il sud della Francia, in particolare la regione della Linguadoca-Rossiglione, la incuriosisce. Vi ha viaggiato spesso, ma dal punto di vista professionale non si è ancora occupata di questa regione in modo approfondito.

#### ORIGINALITÀ È IL PUNTO DI FORZA DELL'ALTO ADIGE

Christine Mayr stima il settore vitivinicolo altoatesino. Ritiene che i vini bianchi siano di altissimo livello e lo spumante altoatesino è tra i suoi prodotti preferiti. Anche nel settore dei vini rossi intravede grandi opportunità: il Lagrein, le cuvée di grande carattere e soprattutto il Pinot Nero hanno raggiunto un livello davvero notevole. A giudizio di Mayr i Pinot Nero altoatesini sono tra i migliori in Italia. Per il futuro, ciò che conta sono la qualità e la provenienza. UGA e Vigna – zone di origine chiaramente definite e appezzamenti specifici – sono la strada da seguire. "I consumatori devono sapere cosa caratterizza un vino".

E cosa consiglia Christine Mayr agli ospiti che visitano l'Alto Adige? La sua risposta è tanto sobria quanto azzeccata: arrivare rilassati, godersi le giornate, lasciarsi andare. L'Alto Adige offre tutto ciò che serve per una vacanza perfetta: cultura, paesaggi, attività fisica, relax, buona cucina. E naturalmente il vino. Vino per ogni momento della giornata: un bicchiere di vino bianco fresco a pranzo, un elegante spumante al tramonto e un corposo vino rosso a cena. È proprio la

naturalità con la quale Mayr interpreta il piacere di gustarlo che rende così speciale la sua visione sul vino. Forse è proprio questa l'essenza della sua storia. La Grande Dame du Vin dell'Alto Adige ha studiato, insegnato, esaminato, valutato e rappresentato il vino. Ha creato reti di contatti, ha formato generazioni di sommelier e ha dato alla cultura viticola altoatesina una forte voce femminile. Ma nonostante tutta la sua competenza, non ha mai dimenticato ciò che conta davvero: la gioia, la convivialità e la capacità di vivere consapevolmente ogni momento.

// *With roots in the renowned porcelain city of Limoges, a South Tyrolean family background, and a touch of Graz influence, Christine Mayr grew up in a culturally rich and multifaceted environment. While staying at the Hotel Mondschein during a business trip through Bolzano, her mother – a French travelling saleswoman – met the owner's son, and they fell in love. From this encounter grew a family story spanning France and South Tyrol – shaped by hospitality and the love of fine food and wine. Whether Christine Mayr was born with a passion for wine is hard to say. What is certain, however, is that wine has always held an important place in her family. It is not treated as something to be staged, but rather as something to be shared – around the table, in conversation, and during special moments.*

*Like the visits from her grandfather from France, who would always bring exceptional Burgundy wines for the family to taste. Occasionally, young Christine was allowed a small sip – an early and subtle taste of a passion that would later come to shape her life.*

#### CAPTIVATED BY WINE – AND NEVER LET GO

*By the time Christine Mayr truly discovers the world of wine, she is already firmly rooted in life. Settled in Bressanone, she has been raising two sons while working alongside her husband in the demanding world*

*of hospitality. Then comes a defining moment that changes everything. During dinner with her mother on the French island of Île de Ré, she finds herself holding an extensive wine list in her hands – fascinating and full of promise, yet also mysterious. In that moment, she senses that behind the names, regions, and vintages lies a world she wants to understand. Back in South Tyrol, she enrolls in a sommelier course offered by the AIS, Italy's leading wine organisation. What began as simple curiosity soon developed*

*into a true calling. Mayr completed all three levels of sommelier training and passed the final examination with distinction. Not long afterwards, she was unexpectedly asked whether she could imagine supporting the association as a lecturer. "I threw myself into the adventure," Christine Mayr recalls. "I memorised*

“ Il bello del vino è condividerlo: non gustarlo da soli, ma con gli amici, con mente aperta, curiosità e senza timori.”

“The beauty of wine lies in sharing it with others – not in tasting it alone, but with friends, openly, curiously, and without hesitation.”

everything about the wine regions of Liguria and Tuscany and arrived at my first lessons feeling incredibly nervous.”

But it doesn't stop there. The wine enthusiast soon enrolls at the renowned Austrian Wine Academy in Rust to pursue the demanding qualification of the WSET Diploma in Wines and Spirits. At almost the same time, she is also offered the succession to the presidency of the South Tyrolean Sommelier Association.

After a short period of reflection, she took on the challenge in 2002. “It was an extremely demanding period: family life, work, exams, and the added challenge of establishing herself as a woman in a male-dominated wine industry,” Christine Mayr explains. In 2013, she further expanded her expertise through the prestigious Fine and Rare Wine Specialist programme at Palais Coburg in Vienna, organised by the Wine Academy of Austria and taught under the guidance of Master of Wine Frank Smulders.

Thanks to a scholarship she had received, she was able to take part in this intensive week, during which rare top wines from around the world were tasted and presented by international experts. For the exam, she chose Champagne as her focus and made such a strong impression that she was invited to the competition. She went on to win the Austria–Germany preliminary round and received the Prix Spécial Ambassadeurs Européens du Champagne 2013 at the European final.

#### SHARING KNOWLEDGE, BROADENING HORIZONS

For Christine Mayr, wine is never just a product or simply what is in the glass. Rather it is an encounter, a conversation, and a form of education. In 2010, together with like-minded colleagues, she founded the South Tyrolean Wine Academy – a platform for anyone who wants to explore the world of wine more deeply. It welcomes both curious beginners and industry professionals. This ability to make knowledge accessible also shapes her work as a speaker.

Shortly after her time in Rust, she was asked to teach at the academy about Italy as a wine-producing country – a role she fulfilled with precision and passion for many years. Her dedication to wine has not gone

unnoticed. In 2023, Christine Mayr was honoured with a star by the South Tyrolean Hoteliers and Restaurant Association HGV, and that same year she received the Premio Angelo Betti at Vinitaly for her contributions to the wine industry. In 2024, she was appointed Wine and Cultural Ambassador. Do such distinctions matter to her? Mayr replies without false modesty: “I appreciate it,” she says, “when people recognise what one has achieved.”

But Christine Mayr has no intention of standing still. “I'm someone who always needs to stay busy,” she says. She quickly grows restless at home. She continues to teach for the sommelier association and the South Tyrolean Wine Academy. More recently, she has also taken on the role of secretary of the Skål Club, an internationally active tourism network. Once again, this means a new responsibility, a new setting, and new people, ideas, and exchange.

And then, of course, there is wine itself. When asked whether there is still something she would like to discover, her answer comes without hesitation: she is particularly interested in southern France, especially the Languedoc-Roussillon region. As a traveller, she has often been there, but professionally, she has not yet explored this region in great depth.

#### SOUTH TYROL'S STRENGTH LIES IN ITS SENSE OF ORIGIN

Christine Mayr holds South Tyrol's wine industry in high regard. She considers its white wines to be of the highest quality, and South Tyrolean sparkling wine ranks among her favourite products. She also sees great potential in the region's red wines: Lagrein, bold blends, and Pinot Noir in particular have reached an impressive level.

“Our Pinot Noirs are among the best in Italy,” she says. Looking ahead, she sees quality and origin as the key factors. UGA and Vigna – clearly defined areas of origin and single vineyard sites – are the right direction. “Consumers need to know what a wine stands for.”

And what does Christine Mayr recommend to guests visiting South Tyrol? Her answer is as calm as it is fitting: arrive relaxed, enjoy your stay, and go with the flow. South Tyrol offers everything needed for a fulfilling break – culture, landscapes, activity, relaxation, and excellent food.

And of course, wine. Wine for every moment – a crisp glass of white wine at lunch, an elegant sparkling wine in the golden hours, and a full-bodied red wine with dinner. It is this natural ease of enjoyment that makes Mayr's perspective on wine so special.

Perhaps this is the very essence of her story. South Tyrol's Grande Dame du Vin has studied, taught, examined, evaluated, and represented wine. She has built networks, shaped generations of sommeliers, and given South Tyrol's wine culture a strong female voice. Yet despite all her expertise, she has never forgotten what it is ultimately about: enjoyment, human connection, and the ability to experience moments with mindfulness. **ASTRID KIRCHER**

# WO TERROIR ERLEBBAR WIRD DOVE IL TERROIR SI VIVE DAVVERO WHERE TERROIR COMES TO LIFE

*PR* Atemberaubend steile Lagen von 220 bis 900 Metern und das konsequente Streben, ihren Charakter in die Flasche zu bringen, prägen die Philosophie und die Weine der Kellerei Kurtatsch im Süden Südtirols. Im Zentrum dabei steht stets das Terroir.

Die Fahrt zu den hochgelegenen Weilern Penon und Graun ist kurvig und steil, wird jedoch mit einem beeindruckenden Panorama belohnt. In den hohen Lagen entstehen frische, mineralische Weißweine, während die tieferen Lagen zu den wärmsten in Südtirol zählen. „Die kiesig-lehmigen Böden sind ideal für Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon und prädestiniert für internationale Spitzenrotweine mit alpinem Charakter. Deshalb werden diese Lagen oft als das Bordeaux Südtirols bezeichnet“, erklärt Präsident Andreas Kofler. Er und sein Team setzen auf nachhaltige Bewirtschaftung und vinifizieren Lage für Lage, um das Potenzial des Kurtatscher Terroirs auszuschöpfen.

Die konsequente Lagenphilosophie ist auch in der Vinothek und den Erlebnissen spürbar. Neben der markanten Dolomitfassade wird die Verbundenheit zum Terroir im TERROIR-Parcours erlebbar. Die Spitzenweine lassen sich bei „Top of Kurtatsch“ verkosten, während „Back in time“ als exklusive Vertikalverkostung gereifter Jahrgänge eine Reise durch die Geschichte bietet. Bei der Weinexpedition erleben Besucherinnen und Besucher das Terroir direkt im Weinberg – von Lage zu Lage.

**// Ripidi pendii tra i 220 e i 900 metri e la costante ricerca di racchiudere in bottiglia il carattere di ogni singola zona definiscono la filosofia della Cantina Kurtatsch, nel sud dell'Alto Adige. Al centro di tutto: il terroir.**

La strada verso le frazioni di Penone e Corona è tortuosa e ripida, ma regala panorami mozzafiato. Nelle quote più alte nascono vini bianchi freschi e minerali, mentre quelle più basse sono tra le più calde dell'Alto Adige. „I suoli ghiaiosi e argillosi sono ideali per Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon e danno vita a grandi rossi internazionali con un'anima alpina. Non a caso, queste zone sono spesso definite la Bordeaux dell'Alto Adige“, spiega il presidente Andreas Kofler. Insieme al suo team punta su una viticoltura sostenibile e sulla vinificazione zona per zona per valorizzare al meglio il terroir di Cortaccia.

La coerente filosofia dei vigneti si riflette anche nell'enoteca e nelle esperienze proposte. Accanto alla suggestiva facciata in dolomia, la connessione con il terroir prende forma nel percorso TERROIR. I vini di punta si possono degustare con „Top of Kurtatsch“, mentre „Back in time“ offre un'esclusiva degustazione verticale di rarità, un vero viaggio nella storia. Con l'Esplorazione Vitivinicola, gli ospiti vivono il terroir direttamente in vigneto – da zona a zona.



Foto: Oskar Dörfler

## KELLEREI KURTATSCH // CANTINA KURTATSCH

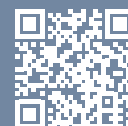
*// Breathtakingly steep vineyards ranging from 220 to 900 meters above sea level, combined with a consistent commitment to capturing their character in every bottle define the philosophy and wines of Cantina Kurtatsch in the south of Alto Adige. At the heart of everything lies the terroir.*

*The drive up to the high-altitude hamlets of Penon and Graun is winding and steep, yet rewards visitors with stunning panoramic views. In these higher elevations, fresh, mineral white wines are produced, while the lower sites are among the warmest in Alto Adige. „The gravelly, clay-rich soils are ideal for Merlot, Cabernet Franc, and Cabernet Sauvignon, making them perfectly suited for outstanding international red wines with an alpine character. For this reason, these sites are often referred to as the Bordeaux of Alto Adige,“ explains Andreas Kofler, president of Cantina Kurtatsch. Together with his team, he focuses on sustainable cultivation and vinifies vineyard by vineyard to fully express the potential of Kurtatsch's terroir.*

*This consistent terroir-driven philosophy is also reflected in the wine shop and the experiences offered. Alongside the striking dolomite façade, the connection to the terroir comes to life in the „TERROIR Experience“. The top wines can be tasted during the „Top of Kurtatsch“ experience, while „Back in time“ offers an exclusive vertical tasting of aged vintages. With the „Wineexpedition“, visitors experience the terroir directly among the vines, from vineyard to vineyard.*

Kellerei Kurtatsch,  
Weinstraße 23, Kurtatsch

// Cantina Kurtatsch  
Strada del Vino 23, Cortaccia  
Tel. +39 0471 880 115,  
kellerei-kurtatsch.it, cantina-kurtatsch.it





34

# SHOPPING, GENUSS UND STADTGEFÜHL IM WALTHERPARK SHOPPING, GUSTO E ATMOSFERA URBANA AL WALTHERPARK SHOPPING, TASTE AND URBAN LIVING AT WALTHERPARK

Zwischen Bahnhof und Waltherplatz ist im Herzen der Bozner Altstadt ein neues urbanes Quartier entstanden, das Architektur, Aufenthaltsqualität und modernes Stadtleben miteinander verbindet. // **Tra la stazione ferroviaria e Piazza Walther, nel cuore del centro storico di Bolzano, prende forma un nuovo quartiere urbano che unisce architettura, qualità dello spazio e contemporaneità della vita cittadina.** // *Between the railway station and Piazza Walther, in the very heart of Bolzano's historic centre, a new urban quarter has emerged – bringing together architecture, spatial quality, and a distinctly contemporary city lifestyle.*

*PR* Bozen ist seit Jahrhunderten ein Ort der Begegnung: alpine Klarheit trifft auf mediterrane Leichtigkeit, historische Fassaden auf zeitgenössische Architektur. Mit dem WaltherPark erhält dieses besondere Lebensgefühl eine moderne Interpretation.

Entworfen vom britischen Architekten und Pritzker-Preisträger Sir David Chipperfield, fügt sich das neue Viertel harmonisch in das historische Stadtbild ein und setzt zugleich zeitgemäße Akzente. Helle Passagen, offene Plätze und der neu gestaltete Bahnhofspark schaffen eine urbane Flaniermeile, die zum Verweilen, Beobachten und Genießen einlädt.

Auch das Ankommen wurde neu gedacht: Die Parkgarage unter dem Quartier ermöglicht einen direkten Zugang ins Zentrum. Aussteigen, eintreten und sofort mitten im Stadtleben sein. Dank seiner Lage zwischen Bahnhof und historischem Stadtkern wird der



WaltherPark zu einem zentralen Treffpunkt für alle, die Bozen entspannt erleben möchten.

Im Inneren eröffnet sich eine vielfältige Einkaufswelt mit rund 80 Geschäften und sorgfältig kuratierten Stores. Nicht der schnelle Weg durch klassische Einkaufsflächen steht im Vordergrund, sondern entspanntes Entdecken, inspirierende Architektur und urbanes Lebensgefühl.

Ein besonderer Treffpunkt im zweiten Obergeschoss ist der Mercato Centrale. Knapp sechzehn Artigiani laden dazu ein, italienische Genusskultur in all ihren Facetten zu erleben – von regionalen Spezialitäten bis hin zu italienischen Klassikern. Hier kann man den ganzen Tag über essen, probieren und genießen: vom Espresso am Morgen über den Aperitivo am frühen Nachmittag bis zum entspannten Abendessen.

Über den Dächern des WaltherPark entstehen zudem hochwertige Eigentumswohnungen mit großzügigen Dachterrassen und weitem Blick auf die Südtiroler Bergwelt – urbanes Wohnen im Herzen von Bozen.

**// Bolzano è da sempre un luogo d'incontro: la chiarezza alpina dialoga con la leggerezza mediterranea, le facciate storiche si confrontano con l'architettura contemporanea. Con il WaltherPark, questa identità unica trova un'interpretazione moderna.**

Firmato dall'architetto britannico Sir David Chipperfield, vincitore del Premio Pritzker, il progetto si integra con naturalezza nel tessuto storico della città, introducendo al contempo un segno architettonico contemporaneo. Passaggi luminosi, piazze aperte e il nuovo parco della stazione danno vita a un percorso urbano fluido, pensato per trascorrere il tempo libero, attraversare il quartiere e vivere lo spazio pubblico.

Anche l'entrata in città viene ridefinita: il parcheggio sotterraneo consente un accesso diretto al cuore del quartiere. Si lascia l'auto e ci si ritrova subito nel centro della città. La posizione tra stazione ferroviaria e centro storico rende il WaltherPark un punto di riferimento naturale per chi desidera vivere Bolzano in modo immediato e contemporaneo.

All'interno si sviluppa un universo retail articolato, con oltre 80 negozi e concept store selezionati. Non un semplice percorso commerciale, ma un'esperienza di scoperta: spazi curati, atmosfere architettoniche e un'idea di città che mette al centro qualità e tempo vissuto. Al secondo piano, il Mercato Centrale rappresenta il cuore gastronomico del quartiere. Circa sedici artigiani raccontano la cultura italiana del gusto attraverso prodotti regionali, eccellenze e grandi classici. Un luogo vivo, aperto tutto il giorno, dove si può mangiare, assaggiare e lasciarsi guidare dai sapori: dall'espresso del mattino all'aperitivo, fino alla cena.

Al di sopra della Highstreet Gallery, il WaltherPark ospita inoltre residenze di pregio con ampie terrazze e affacci sulle montagne dell'Alto Adige: un modo di abitare nuovo, nel cuore di Bolzano, sospeso tra città e paesaggio.

*// Bolzano has always been a place of encounters: alpine clarity meets Mediterranean ease, historic façades engage in dialogue with contemporary*



*architecture. With WaltherPark, this unique identity is reinterpreted in a modern, forward-looking way.*

*Designed by Sir David Chipperfield, the British architect and Pritzker Prize winner, the project integrates seamlessly into the historic urban fabric while introducing a refined contemporary architectural statement. Bright passages, open squares, and the newly designed station park create a fluid urban landscape, inviting people to linger, move through, and experience the city.*

*The experience of arriving is itself redefined: the underground parking structure offers direct access to the heart of the quarter. You leave your car and immediately step into an urban experience. Positioned between the railway station and the historic city centre, WaltherPark becomes a natural destination for those who want to experience Bolzano directly and in a contemporary way.*

*Inside, a diverse retail world unfolds, with over 80 shops and carefully curated concept stores. This is not about passing quickly through a commercial environment, but about discovery: thoughtfully designed spaces, architectural atmospheres, and a city experience that values quality and time.*

*On the second floor, Mercato Centrale forms the gastronomic heart of the quarter. Around sixteen artisans showcase Italian food culture through regional specialties, iconic products, and culinary classics. It is a lively, all-day destination where guests can eat, taste and explore flavours – from a morning espresso to an aperitivo and on to a relaxed dinner.*

*Above the retail levels, WaltherPark also features high-end residential units with spacious terraces and open views of the South Tyrolean mountains – urban living in the very centre of Bolzano, balancing city life and landscape.*



**WALTHERPARK**



il mercato  
**CENTRALE**  
BOLZANO-BOZEN

WaltherPark - Mercato Centrale  
Südtiroler Platz 1, Bozen

// Piazza Alto Adige 1, Bolzano  
waltherpark.com



WEGVERLAUF // PERCORSO  
// TRAIL ROUTE

→ 24,4 km  2:20 h

Fahrrad: (E-)MTB  
Start/Ziel: Parkplatz bei Imbiss Castelfeder  
nördlich von Neumarkt  
Distanz: 24,4 km  
Höhenlage: von 222 bis 1.126 m ü.d.M.  
Höhenmeter: 900 Hm  
Fahrzeit: 2:20 h  
Jahreszeiten: April bis November

Bicicletta: (E-)MTB  
Partenza/arrivo: parcheggio presso il  
chiosco Castelfeder, a nord di Egna  
Distanza: 24,4 km  
Altitudine: da 222 a 1.126 m s.l.m.  
Dislivello: 900 m  
Tempo di percorrenza: 2:20 h  
Periodo consigliato: da aprile a novembre

Bike: (E-)MTB  
Start/finish: car park at the Castelfeder  
snack bar, north of Egna  
Distance: 24.4 km  
Altitude: from 222 to 1,126 m above sea level  
Elevation gain: 900 m  
Cycling time: 2:20 h  
Season: April to November

Ferienregion Südtirols Süden  
// Destinazione turistica Südtirols Süden  
// Tourist board Südtirols Süden  
Tel. +39 0471 810 231, suedtirols-sueden.info



ursprünglich während des Ersten Weltkriegs aus militärischen Gründen errichtet und später für den zivilen Personen- und Güterverkehr genutzt. Auf ihrem Weg überwand sie beachtliche Höhenunterschiede und führte durch Tunnel, über Brücken und imposante Viadukte. Heute

zählt die alte Bahntrasse zu den schönsten Radwegen der Region. Sie führt durch reizvolle Naturlandschaften und Schutzgebiete wie das Biotop Castelfeder und den Naturpark Trudner Horn. Unterwegs eröffnen sich eindrucksvolle Ausblicke, während historische Bauwerke wie die alten Tunnel und das markante Glenner Viadukt noch immer an die Geschichte der Bahn erinnern. Die gut ausgebaute Strecke eignet sich sowohl für Familien als auch für sportliche Rad- und Wanderbegeisterte. Besonders mit dem Mountainbike wird die Tour zu einem abwechslungsreichen Erlebnis. Die Route verläuft überwiegend auf Schotterwegen und verbindet Naturgenuss, sportliche Herausforderung und spannende Einblicke in die Vergangenheit der Fleimstalbahn.  
// L'ex Ferrovia della Val di Fiemme collegò Ora a Predazzo, in Val di Fiemme, dal 1917 al 1963. Questa linea ferroviaria a scartamento ridotto fu costruita originariamente durante la Prima guerra mondiale per scopi militari e venne poi utilizzata per il trasporto civile di passeggeri e merci. Lungo il suo percorso superava notevoli dislivelli, attraversando gallerie, ponti e imponenti viadotti. Oggi il vecchio tracciato ferroviario è

Die ehemalige Fleimstalbahn verband von 1917 bis 1963 Ora mit Predazzo im Fleimstal. Die schmalspurige Bahnstrecke wurde

# ALTE FLEIMSTALER BAHNTRASSE // TRACCIATO DELLA VECCHIA FERROVIA DELLA VAL DI FIEMME // OLD VAL DI FIEMME RAILWAY LINE

considerato una delle piste ciclabili più belle della regione. Attraversa paesaggi naturali suggestivi e aree protette come il biotopo di Castelfeder e il Parco naturale Monte Corno. Lungo il percorso si aprono panorami affascinanti, mentre opere storiche come le antiche gallerie e il caratteristico viadotto di Gleno ricordano ancora la storia della ferrovia. Il tracciato, ben sviluppato, è adatto sia alle famiglie sia ai ciclisti sportivi e agli escursionisti. In mountain bike, questa escursione diventa un'esperienza particolarmente varia e piacevole. Il percorso si snoda prevalentemente su strade sterrate e unisce il piacere della natura, una sfida sportiva e interessanti scorci sulla storia dell'ex Ferrovia della Val di Fiemme.

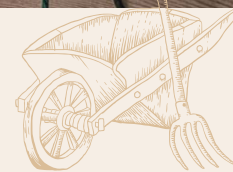
// The former Val di Fiemme Railway connected Ora with Predazzo in the Val di Fiemme from 1917 to 1963. This narrow-gauge railway line was originally built for military purposes during the First World War and was later used for civilian passenger and freight transport. Along its route, it overcame considerable differences in altitude, passing through tunnels, over bridges and impressive viaducts. Today, the old railway line is considered one of the most beautiful cycle routes in the region. It leads through charming natural landscapes and protected areas such as the Castelfeder biotope and the Parco naturale Monte Corno. Along the way, impressive views open up, while historic structures such as the old tunnels and the distinctive Glen Viaduct still recall the history of the railway. The well-maintained route is suitable for families as well as sporty cyclists and hikers. By mountain bike, this tour becomes a particularly varied and rewarding experience. The route runs mainly along gravel paths and combines enjoyment of nature, a sporting challenge and fascinating insights into the history of the former Val di Fiemme Railway.

## EIN KÖNIGREICH FÜR EIN LAMA

Ungewöhnliche Hoftiere: Auf dem Kaserhof in Oberbozen tummeln sich neben Lamas und Alpakas auch noch edle Araberperde. Das klingt rekordverdächtig. Familie Tammerle-Mair hat innerhalb von 30 Jahren die älteste und größte Lama- und Alpakahaltung Italiens aufgebaut. Seit Kurzem gibt es auf dem Hof auch eine Schweinezucht mit haus-eigenem Speck zum Verkauf. Einzigartig ist auch die Landschaft. Weitläufige Weiden, naturnahe Landwirtschaft, traditionelle, nachhaltige Tierhaltung: ein Traum für Tier und Mensch. Eine Trekkingtour mit Lamas oder doch hausgemachte Köstlichkeiten auf der Terrasse des Hofschanks genießen – machen Sie doch beides! // **Sono animali da fattoria insoliti per queste latitudini quelli che popolano la fattoria Kaserhof di Soprabolzano: oltre a lama e alpaca, troverete anche i nobili cavalli arabi. Eccezionale. In 30 anni, la famiglia Tammerle-Mair ha creato il più grande allevamento di lama e alpaca in Italia. Da poco tempo, la fattoria ospita anche un allevamento di maiali e offre in vendita Speck di produzione propria. Anche il paesaggio è unico. Vasti pascoli, agricoltura naturale**

## // UN REGNO PER UN LAMA // A KINGDOM FOR LLAMAS

**e allevamento tradizionale e sostenibile: un sogno sia per gli animali sia per gli umani. Avete l'imbarazzo della scelta tra un'escursione a dorso di lama o gustare le specialità fatte in casa sulla terrazza della fattoria. Ma perché non fare entrambe le cose? // Unusual farm animals. The Kaserhof farm in Soprabolzano is home to llamas, alpacas and even graceful Arabian horses. That sounds record-worthy. In fact, over the course of 30 years, the Tammerle-Mair family has established the largest llama and alpaca farm in Italy. Recently, the farm has also started raising pigs and now offers its own homemade Speck for sale. The landscape is just as unique. With its wide pastures, nature-friendly farming and sustainable, traditional animal husbandry, it is a dream for both animals and people. Choose between a trekking tour with llamas, savouring some homemade delicacies on the terrace of the farmhouse inn – or simply enjoying both!**



Kaserhof  
Geirerweg 26, Oberbozen/Ritten  
// Kaserhof  
Via Geirer 26, Soprabolzano/Renon  
Tel: +39 0471 345 046  
kaserhof.it



**Zwei Terrassen. Ein Blick.  
Bozen von seiner  
schönsten Seite.**

**Due terrazze. Una vista.  
Bolzano nel suo  
lato più bello.**

**Two terraces. One view.  
Bolzano at its best.**



# Walthers'



**Bar • Restaurant • Pizzeria**

Waltherplatz 6, Bozen  
Piazza Walther 6, Bolzano

Tel. +39 0471 982 548  
walthers.it

**DAS SAUERKRAUT**  
// I CRAUTI  
// SAUERKRAUT

In Südtirol wird Kraut nach der Ernte traditionell mit den Füßen gestampft, um die Milchsäuregärung zu starten und Luftzwischenräume zu vermeiden. // In Alto Adige il cavolo viene ancora pestato con i piedi dopo la raccolta, per avviare la fermentazione lattica ed evitare cavità d'aria. // In South Tyrol, cabbage is still traditionally stamped with the feet after harvest to start lactic acid fermentation and prevent air pockets.

# KARTOFFELBLATTLN MIT SAUERKRAUT FRITTELLE DI PATATE CON CRAUTI

## POTATO FRITTERS WITH SAUERKRAUT

**ZUTATEN**

**KARTOFFELTEIG:** 300 g mehlig Kartoffeln, 100 g Weizenmehl, 1 Eigelb, 1 EL Butter, 1 Msp. Muskatnuss, Salz, Backfett

**SAUERKRAUT:** 500 g Sauerkraut, 3/4 l Wasser, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, 1/2 TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt, 50 g Butter, 100 g Zwiebelwürfel, 2 Knoblauchzehen feingeschnitten, 1 EL Mehl, Salz  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 60 Minuten

**// INGREDIENTI**

**IMPASTO DI PATATE:**

300 g di patate farinose, 100 g di farina di frumento, 1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaio di burro, noce moscata, sale, grasso per friggere

**CRAUTI:**

500 g di crauti, 3/4 l d'acqua, bacche di ginepro, grani di pepe, 1/2 cucchiaino di cumino, 1 foglia di alloro, 50 g di burro, 100 g di cipolla a cubetti, 2 spicchi d'aglio tritati, 1 cucchiaio di farina, sale  
**TEMPO DI PREPARAZIONE:** 60 minuti

**// INGREDIENTS**

**POTATO DOUGH:**

300 g floury potatoes, 100 g wheat flour, 1 egg yolk, 1 tbsp butter, 1 pinch of nutmeg, salt, frying fat

**SAUERKRAUT:**

500 g sauerkraut, 3/4 l water, juniper berries, peppercorns, 1/2 tsp caraway seeds, 1 bay leaf, 50 g butter, 100 g diced onion, 2 garlic cloves, finely chopped, 1 tbsp flour, salt

**PREPARATION TIME:** 60 minutes

**ZUBEREITUNG:** Sauerkraut mit Wasser, Gewürzen und Salz ca. 1,5 Std. leicht köcheln. Zwiebel und Knoblauch in Butter dünsten, mit Mehl bestäuben, anschwitzen, unter das Kraut mischen und 10 Min. kochen. Kartoffeln schälen, würfeln, 20 Min. in Salzwasser kochen, ausdampfen, passieren und mit Eigelb und Butter mischen. Mit Mehl, Muskat und Salz verkneten, 2 mm dick ausrollen, in Dreiecke schneiden, goldgelb frittieren und mit Kraut servieren.

**WEINEMPFEHLUNG:** Südtiroler Blauburgunder

**// PREPARAZIONE:** Fare sobbollire i crauti con acqua, spezie e sale per ca. 1,5 ore. Stufare cipolla e aglio nel burro, spolverare con farina, rosolare, unire ai crauti e cuocere 10 min. Pelare le patate, tagliarle a cubetti, cuocerle 20 min. in acqua salata, versare l'acqua di cottura e far evaporare l'umidità, passarle e mescolarle con tuorlo e burro. Impastare con farina, noce moscata e sale, stendere a 2 mm, tagliare a triangoli, friggere fino a doratura e servire con i crauti.  
**CONSIGLIO PER IL VINO:** Pinot Nero dell'Alto Adige

**// PREPARATION:** Simmer the sauerkraut gently with water, spices and salt for approx. 1.5 hours. Sauté onion and garlic in butter, dust with flour, cook briefly, mix into the sauerkraut and cook for 10 min. Peel and dice the potatoes, cook in salted water for 20 min., let them steam dry, press through a ricer and mix with egg yolk and butter. Knead with flour, nutmeg and salt, roll out to 2 mm, cut into triangles, fry until golden and serve with the sauerkraut.

**WINE RECOMMENDATION:** South Tyrolean Pinot Noir



# GENUSSZEIT IM GLASHAUS // PRELIBATEZZE NELLA SERRA // CULINARY DELIGHT IN A GLASS HOUSE

Ein Ort, an dem Fundstücke plötzlich Hauptrollen spielen. Einzigartig in Szene gesetzt – mit der Leichtigkeit eines nur scheinbar zufälligen Arrangements. Über dreißig Jahre lang hat Martina Schullian Möbel, Geschirr und Deko gesammelt, um ihrem neu eröffneten Bistro diesen unverwechselbaren Charakter zu geben – schullianmäßig eben. Am Bozner Stadtrand, in Moritzing und direkt am Radweg, lädt das Glashaus zum Absteigen, Ankommen und Genießen ein: morgens bei duftendem Kaffee und hausgemachten Kuchen und mittags bei leichten Gerichten aus lokaler Küche, verfeinert durch thailändische und äthiopische Noten. Unkompliziert, herzlich, mit Geschmack – und Augenzwinkern. // **Un luogo dove gli oggetti trovati qua e là diventano improvvisamente protagonisti. Allestiti in modo unico, con la naturalezza di una disposizione apparentemente casuale. Per oltre trent'anni, Martina Schullian ha collezionato mobili, stoviglie e decorazioni per dare al suo bistrò quel carattere distintivo e inconfondibilmente Schullian. Alla periferia di Bolzano, a San Maurizio, accanto**

**alla pista ciclabile, la serra vi invita a fermarvi, a entrare e far accarezzare il vostro palato. Una colazione con caffè fragrante e torte fatte in casa, oppure un pranzo leggero a base di piatti locali con influenze thailandesi ed etiopi. Semplicità, cordialità e buon gusto... con l'occholino.** // *A place where hidden gems suddenly take centre stage. Uniquely curated – with the effortless ease of an arrangement that only appears accidental. For 30 years, Martina Schullian has been collecting furniture, tableware and decorations to give her newly opened bistro a distinctive character – Schullian-style, in fact. On the outskirts of Bolzano, in San Maurizio and right by the bicycle path, the glass house invites you to pause, settle in, and enjoy. Mornings with fragrant coffee and homemade cake, and lunchtime with light dishes inspired by local cuisine, subtly refined with Thai and Ethiopian influences. Uncomplicated, warm, full of flavour – and with an ever-present sense of playfulness.*



Schullian Bistro & Flowers  
Meraner Straße 75 A, Bozen  
// Schullian Bistro & Flowers  
Via Merano 75 A, Bolzano  
Tel. 0471 933 006  
schullian.it



**PERSÖNLICHE BERATUNG IM SHOP  
PROBIEREN. GENIEßEN. FINDEN.**

**PERCORSI DI GUSTO IN ENOTECA  
SCOPRIRE. DEGUSTARE. SCEGLIERE.**

**KELLERFÜHRUNG | VISITE GUIDATE**

DE: Dienstags 10:30, Donnerstags 16:00

IT: martedì, ore 14.00

Anmeldung / Prenotazione

+39 0471 963298 · info@ritterhof.it



ritterhof.it

Weinstraße Nr. 1 · Kaltern | Strada del Vino 1 · Caldarò



# PanoMOMENT//O

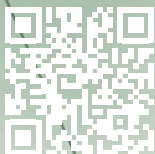
**AUSSICHTSPUNKT RITTNER SEILBAHN  
// PUNTO PANORAMICO FUNIVIA DEL RENON  
// VIEWPOINT RITTEN CABLE CAR**

In nur 12 Minuten schwebt die Rittner Seilbahn von Bozen hinauf auf das sonnige Hochplateau und eröffnet dabei einen atemberaubenden Blick auf Südtirols Landeshauptstadt.

**// In soli 12 minuti, la funivia del Renon sale dolcemente da Bolzano sull'assolato altopiano, regalando una vista mozzafiato sul capoluogo dell'Alto Adige.**

*// In just 12 minutes, the Ritten cable car glides from Bolzano up to the sunny high plateau, offering breathtaking views of South Tyrol's capital.*

Mehr Infos // Più informazioni // More Informations



# FROZEN IN TIME

## 100 POINTS ROBERT PARKER WINE ADVOCATE

PR Beim Thema Kellerei Terlan lohnt sich 2026 ein Blick zurück: Das Jahr 2025 endete mit zwei Auszeichnungen, die dieselbe Botschaft unterstreichen. Bei einer Nachverkostung im Spätherbst wurde die Terlaner 1991 Rarity vom „The Wine Advocate“ mit 100 Punkten bewertet. „Frozen in time“ – die Titelzeile von Monica Lerner bringt es auf den Punkt: Die streng limitierte weiße Rarität, 2017 erstmals präsentiert, zeigte sich nach 34 Jahren Reife in Bestform. Der 1991er ist längst vergriffen und wird meist nur noch bei Archivverkostungen in Terlan selbst geöffnet. Umso spannender der Blick nach vorn: In diesem Frühjahr ist der Rarity 2013 als neuer Jahrgang erschienen.

Parallel dazu wurde die klassische Terlaner Cuvée von der „Weinwirtschaft“ erneut unter die Top 100 Weine des Jahres gewählt – und in der Kategorie Italien auf Platz 1 geführt. Ein klares Signal dafür, dass Terlans Qualitätsanspruch nicht erst an der Spitze beginnt, sondern im Fundament. Diese Spannweite ist kein Zufall: Terlaner Weine sind gemacht, um zu reifen. Quarzporphyr-Terroir, strenge Selektion, Ausbau im großen Holz und auf der Feinhefe sowie der „Mut zur Reife“ prägen einen Stil, in dem Tiefe und Struktur mit Frische und Zugänglichkeit einhergehen.

Es lohnt sich, die Kellerei Terlan in diesem Jahr fest im Blick zu behalten: Der Blick in die Steillagen und in den Raritätenkeller macht konkret erfahrbar, warum Terlaner Weine weltweit als Referenz für langlebige alpine Weißweine gelten.

**// Nel 2026 la Cantina di Terlan guarda con soddisfazione al 2025, conclusosi con due riconoscimenti che sottolineano lo stesso messaggio. Nel corso di una degustazione nel tardo autunno, il Terlaner Rarity 1991 ha ottenuto 100 punti da The Wine Advocate. „Frozen in time“, il titolo scelto da Monica Lerner, coglie perfettamente il senso: questa rarità bianca, prodotta in edizione strettamente limitata e presentata per la prima volta nel 2017, si è mostrata in splendida forma dopo 34 anni di affinamento. L'annata 1991 è ormai esaurita da tempo e viene solitamente aperta solo in occasione di degustazioni d'archivio presso la stessa Cantina Terlan.**

Nel frattempo, la classica Cuvée Terlaner è stata nuovamente inserita dalla rivista Weinwirtschaft tra i Top 100 vini dell'anno, classificandosi al primo posto nella categoria Italia. Un chiaro segnale che l'ambizione qualitativa di Terlan è radicata nelle sue fondamenta. Non si tratta di un risultato casuale: i vini di Terlan esprimono il loro potenziale nel tempo.

Il terroir di porfido quarzifero, la rigorosa selezione e l'affinamento in grandi botti di legno e sui lieviti fini, insieme a tempi di affinamento prolungati, danno vita a uno stile in cui profondità e struttura convivono con freschezza e accessibilità. Uno sguardo ai vigneti ripidi e alla cantina delle rarità mostra il ruolo dei vini di Terlan nel panorama dei grandi bianchi alpini longevi.

*// When it comes to Cantina Terlan, 2026 is a good moment to look back. 2025 ended with two awards that underline the same message. During a late-autumn re-tasting, the Terlaner 1991 Rarity was awarded 100 points by The „WineAdvocate“. „Frozenintime“–Monica Lerner’s headline says it all. This strictly limited white rarity, first presented in 2017, showed itself in peak form after 34 years of ageing. The 1991 vintage has long since sold out and is now usually opened only during archive tastings at Cantina Terlan itself. This makes the look ahead all the more exciting – this spring, the Rarity 2013 was released as the new vintage. At the same time, the classic Terlaner Cuvée was once again selected by „Weinwirtschaft“ as one of the Top 100 Wines of the Year – and ranked number 1 in the Italy category. This is a clear signal that Terlan’s commitment to quality does not begin only at the top, but at the very foundation. This range is no coincidence: Terlan wines are made to mature. Quartz-porphyr terroir, strict selection, ageing in large wooden barrels and on the fine lees, as well as the „courage to age“, shape a style in which depth and structure go hand in hand with freshness and accessibility. It is worth keeping a close eye on Cantina Terlan this year. A look into the steep vineyards and the rarity cellar makes it tangibly clear why Terlan wines are regarded worldwide as a benchmark for long-lived Alpine white wines.*

Kellerei Terlan  
Silberleitenweg 7, Terlan  
// Cantina Terlan  
Via Silberleiten 7, Terlan  
Tel. +39 0471 257 135  
cantina-terlano.com





geta-Nikolett  
via

**HERBST AN DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE  
// AUTUNNO LUNGO LA STRADA DEL VINO  
// AUTUMN ALONG THE SOUTH TYROLEAN WINE ROAD**

Idyllische Herbststimmung im Zentrum von Kurtatsch an der Weinstraße  
// Un'idilliaca atmosfera autunnale nel centro di Cortaccia sulla Strada del Vino  
// Idyllic autumn atmosphere in the centre of Cortaccia on the Wine Road

# REGIONALITÄT NEU GEDACHT

## // L'ESSENZA DELLA REGIONE SUL PIATTO

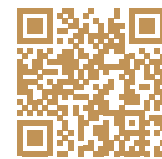
### // DISCOVER WHAT OUR REGION HAS TO OFFER

Von der Kurtatscher Rose in die Traminer Post – mit Blick auf den malerischen Rathausplatz kocht Arno Baldo im kleinen, aber feinen Restaurant, seine Frau Doris steht ihm als versierte Gastgeberin mit einer exquisiten Weinbegleitung zur Seite. Tatar mit Burrata und gerösteten Artischocken, Gnocchetti sardi mit Garnelen und Chili oder Angusrückensteak mit Selleriewurzelpüree und Spargel: Die Karte verspricht regionale, mediterrane und leichte Köstlichkeiten. Baldo nennt es Perfektion in der Einfachheit. Perfekt einfach – oder einfach perfekt.

**// Dal ristorante Zur Rose di Cortaccia al Alte Post di Termeno, con vista sulla pittoresca piazza del paese: Arno Baldo dimostra la sua creatività nel piccolo ma esclusivo ristorante, mentre sua moglie Doris è responsabile per la carta dei pregiati vini. Tartare con burrata e carciofi arrostiti, gnocchetti sardi con gamberi e peperoncino, o controfiletto**

**di Angus con purè di sedano rapa e asparagi: il menù combina prelibatezze regionali, mediterranee e leggere. Arno Baldo cerca la perfezione nella semplicità. Infatti, tutto è perfettamente semplice. O semplicemente perfetto.**

*// Having moved from the restaurant Zur Rose in Cortaccia to the Alte Post in Termeno, Arno Baldo now cooks with great passion in his small yet refined restaurant, overlooking the picturesque village square. His wife, Doris, completes the experience by guiding guests through a thoughtfully curated wine selection. Tartare with burrata mozzarella and roasted artichokes, gnocchetti sardi pasta with prawns and chilli or Angus beef sirloin steak with celeriac purée and asparagus – the menu offers regional and Mediterranean as well as light delicacies. Finding perfection in simplicity? The restaurant Alte Post is perfectly simple – or simply perfect?*



Restaurant Weinstube Alte Post  
Rathausplatz 7, Tramin  
**// Ristorante enoteca Alte Post**  
Piazza Municipio 7, Termeno  
Tel: +39 0471 188 5636  
alte-post-tramin.com

Foto: Alte Post - Annie Bratton

Mehr als 3.700 verschiedene Weine, 180 Gins und gut 1.200 weitere Spirituosen, dazu alkoholfreie Getränke, und eine schöne Auswahl an edler Feinkost. Vom guten Olivenöl bis zur besonderen Käsespezialität.

*Oltre 3.700 vini, 180 gin e 1.200 altri spiriti, insieme a bevande analcoliche, e una selezione di raffinate specialità gastronomiche.*

#### VINOTHEK | ENOTECA

BOZEN NORD, GEWERBEGEBIET KARDAUN 5  
BOLZANO NORD, ZONA PRODUTTIVA  
CARDANO 5

**WINESTORE**

T 0471 642 106 / info@winestore.bz.it



**Winestore gibt's auch online!**  
**Winestore é anche online!**

**24/7**

[www.winestore.bz](http://www.winestore.bz)



**MONTAG - SAMSTAG**  
**LUNEDÌ - SABATO**  
ore 8-19 Uhr



Copyright © Lunas Herb media

# DER LETZTE SEINER ZUNFT UN MESTIERE IN VIA DI ESTINZIONE *THE LAST OF HIS GUILD*

Hoch über dem Etschtal in Aldein, etwas abgelegen vom Dorfkern am Rande eines dichten Waldes und am Ufer eines kleinen Baches, arbeitet und lebt Armin Pernter. Der „Staudner“, wie ihn die Einheimischen nennen, ist der letzte Gerber in Südtirol. Wer seine persönliche Geschichte in Zeitschriften, Magazinen oder im Internet sucht, wird kaum fündig. Und doch wissen Jäger und Bauern, Hauthändler und Lederhosenschneider genau, wo er zu finden ist – und was er kann.

// **Siamo ad Aldino, sopra la Valle dell'Adige.**

**A una certa distanza dal centro del paese, ai margini di un fitto bosco, accanto a un piccolo ruscello, vive e lavora Armin Pernter. Lo "Staudner", come lo chiamano gli abitanti del paese, è l'ultimo conciatore dell'Alto Adige. Chi cerca la sua storia su riviste, giornali o su internet difficilmente avrà successo. Eppure cacciatori e contadini, commercianti di pelli e produttori delle tipiche brache di cuoio sanno esattamente dove trovarlo e conoscono la sua bravura.**

*// High above the Adige Valley in Aldino, some distance from the village centre on the edge of a dense forest beside a small stream, lives and works Armin Pernter. Known to the locals as "Staudner", he is the last leather tanner in South Tyrol. Anyone searching for his personal story in newspapers, magazines, or on the internet will do so in vain. Nevertheless, hunters and farmers as well as suppliers and tailors know exactly where to find him and his skills.*

In der großen, zugigen Halle der Gerberei Pernter ist es frisch und feucht. Aus einem umgekehrten, hölzernen Fass tropft Wasser. In den anderen Gerbfässern liegen Häute von Hirschen und Ziegen in einer Lauge, deren unverkennbarer Geruch hängt trotz der sperrangelweit geöffneten Fenster und Türen in der Luft. Doch bevor die Tierfelle oder -häute überhaupt in die Gerberlauge gelegt werden, sind einige Arbeitsschritte notwendig.

#### VOM ABFALLPRODUKT ZUR BEGEHRTEN LEDERHOSE

„Die Haut ist eigentlich ein Abfallprodukt“, schickt Armin Pernter voraus, dass in der Regel kein Tier wegen seines Felles geschlachtet wird. Worin genau seine Arbeit besteht, das erklärt er anhand des begehrten Hirschleders. Dieses wird unter anderem in der Lederhosenmanufaktur Amalia Pernter 1896 in Salurn zu handgefertigten Kniebundhosen, Seppelhosen, Bayerischen oder langen Lederhosen geschneidert. „Von auswärts nehme ich da nichts“, erzählt Armin Pernter. Er verarbeitet nur die Häute von Hirschen aus der Region. Neben Jägern, die ihm Tierhäute vorbeibringen, gibt es in Lavis im Trentino einen Händler, der die Abfälle der Metzgereien einsammelt und weiterverkauft. Die Hirschhäute legt dieser in Salz, um sie bis zur weiteren Verarbeitung zu konservieren. Bevor das eigentliche Gerben beginnt, muss Armin Pernter daher zunächst das Salz wieder auswaschen. „Dafür braucht es viel Wasser, deshalb wurden Gerbereien früher stets in der Nähe von Wasserläufen gebaut“, ruft er den plätschernden Bach vor seinem Haus in Erinnerung. Anschließend wird die Innenseite der Haut mithilfe einer Maschine von Fleischresten, Fett und Sehnenhäuten befreit, Armin Pernter nennt diesen Arbeitsschritt „entfleischen“. Die Hirschhaut wird dann in eine Kalklösung gelegt, „damit sich die Haare lockern und abgehen.“ Soll das Endprodukt hingegen ein Fell sein, wie bei einem Fuchs, einem Schaf oder auch den Ziegen, entfällt dieser Arbeitsschritt.

#### GERBEN MEINT DIE DAUERHAFTHE KONSERVIERUNG EINER HAUT

Doch zurück zum Hirsch: Bevor der eigentliche Gerbprozess beginnen kann, muss auch der Kalk wieder aus der Tierhaut gewaschen werden. „Die Vorbereitung nimmt insgesamt etwa zehn Arbeitstage in Anspruch“, erklärt Armin Pernter. „Gerben bedeutet so viel wie dauerhafte Konservierung einer Haut.“ Dabei gibt es mehrere Möglichkeiten, Leder zu gewinnen. „Man kann einen Hirsch fettgerben, wie es früher die Alten getan haben“, erzählt er. Dabei werde die Haut mit Fischtran eingelassen und dann in die Luft gehängt, um sie dort

„Früher war in jedem Dorf ein Gerber.“

„ausoxidieren zu lassen. Das ist sehr aufwendig und zeitintensiv“, weshalb er das traditionelle Verfahren heute nur mehr auf Anfrage von Traditionsvereinen durchführt. Bei der zweiten Variante werden die Häute für etwa drei Wochen im Fass gegerbt und eingefärbt. Dabei greift Armin Pernter auf synthetische Mittel zurück. Im Fass wird das Leder dann auch weichgeschleudert, danach muss es getrocknet werden. „Dieser Fuchs hier“, nimmt Armin Pernter ein Fell in die Hand, „ist noch nass.“ Zum Trocknen wird er aufgeklammert und dann abermals in einem Fass mit Hartholz und Sägemehl geschleudert, damit die Haare buschig und glänzend werden. Ein Schaffell, führt der Gerber aus, sei nochmals aufwendiger, da die Wolle erst gewaschen, die Innenseite nach dem Gerben nochmals abgeschliffen und das Fell auch gebügelt werden müsse. Je nachdem, welche Tierhaut er verarbeite und was das Endprodukt sein soll, gestalte sich seine Arbeit etwas anders.

#### EIN BEKLEIDUNGSSTÜCK FÜRS LEBEN

Auch wenn er mehr als genug Arbeit habe, weiß Armin Pernter: Seine Zunft zählt zu den aussterbenden Handwerkstraditionen. Die Schule in Wien, die der 55-Jährige einst besucht hat, gibt es nicht mehr, große Gerberstädte wie Reutlingen in Deutschland haben heute keine Bedeutung mehr. „Dabei zählt das Gerben eigentlich zu den ältesten Gewerben“, gibt er zu bedenken, „und Italien war einst sogar einer der wichtigsten Lederproduzenten der Welt.“ Den Billigimporten aus Asien aber könne heute auch die große Industrie in Europa kaum mehr etwas entgegensetzen. Armin Pernters Stärke liegt daher – ganz wie früher – im Kleinststrukturierten: in langjährigen Partnerfirmen, in privater Kundschaft, in Mundpropaganda und in dem festen Bewusstsein, dass ein Bekleidungsstück wie eine Lederhose ein Gewand fürs Leben ist. Fast wie früher zu den Zeiten von Ötzi. Oder als noch nahezu jeder Ort einen Gerberhof, eine Gerbergasse oder ein Gerberhaus hatte.

**// Nel grande e ventilato capannone in cui ha sede la conceria Pernter l'aria è fresca e umida. Da una botte di legno capovolta gocciola acqua. Negli altri contenitori, chiamati bottali, immerse in una soluzione chimica, vediamo pelli di cervo e capra; l'odore inconfondibile aleggia nell'aria nonostante le finestre e le porte siano spalancate. Prima di essere immerse nella soluzione di concia, le pelli sono però sottoposte a diverse fasi di lavorazione.**

#### DALLO SCARTO ALLE BRACHE DI CUIOIO

„La pelle è in realtà un prodotto di scarto“, spiega Armin Pernter, sottolineando che generalmente nessun animale viene macellato per la sua pelliccia. Per spiegare in cosa consiste esattamente il suo lavoro prende ad esempio l'ambita pelle di cervo. Questo tipo di pelle viene utilizzato, tra l'altro, nella manifattura di brache di cuoio Amalia Pernter 1896 a Salorno,



per confezionare a mano brache di cuoio, "Lederhosen" nella lingua autoctona, che possono essere alla zuava, corte, al ginocchio o lunghe. "Non utilizzo materiale proveniente dall'estero", asserisce Armin Pernter. Infatti, lavora solo pelli di cervo provenienti dalla regione. Le pelli vengono fornite da cacciatori oppure da un commerciante di Lavis, nel Trentino che raccoglie gli scarti delle macellerie e li rivende. Questo, prima di venderle provvede alla salatura delle pelli di cervo per conservarle in attesa dell'ulteriore lavorazione. Per poter iniziare la conciatura delle pelli, Armin Pernter deve quindi lavarle per eliminare il sale. "Per questa fase di lavorazione serve una grande quantità di acqua, ecco perché un tempo le concerie venivano sempre realizzate vicino a corsi d'acqua", indicando il ruscello che scorre davanti a casa sua. Successivamente, l'interno della pelle viene liberato da residui di carne, grasso e tendini con l'ausilio di una macchina; questa fase si chiama scarnitura. Segue la fase di calcinazione, in cui la pelle di cervo viene trattata con una soluzione di calce, "per indebolire e quindi eliminare il pelo". Se l'obiettivo finale è invece ottenere una pelliccia, come nel caso di una volpe, di una pecora o anche di una capra, questa fase di lavoro viene saltata.

#### CONCIARE SIGNIFICA CONSERVARE

Ma torniamo al cervo: prima che si possa iniziare il vero e proprio processo di concia, occorre rimuovere il calcio dalla pelle. "La preparazione richiede in tutto circa dieci giorni lavorativi", spiega Armin Pernter. "Conciare significa, in sostanza, conservare una pelle in modo duraturo." Esistono diverse tecniche per ottenere cuoio dalla pelle: "La pelle di cervo può essere conciata con il grasso, come facevano un tempo i nostri antenati". In questo caso la pelle viene impregnata di olio di pesce e poi appesa all'aria aperta per lasciarla "ossidare". "È un processo molto laborioso che richiede molto tempo", motivo per cui lui stesso oggi ricorre a questo procedimento tradizionale solo

46

“ In passato, in ogni paese c'era un conciatore. ”

su specifica richiesta di associazioni che preservano le tradizioni. Nella seconda tecnica, le pelli vengono conciate e colorate nel bottale per circa tre settimane. Per questa variante di conciatura Armin Pernter utilizza sostanze sintetiche. Nel bottale la pelle viene poi centrifugata per ammorbidirla. Dopodiché deve asciugare. "Questa pelliccia di volpe", dice Armin Pernter prendendola in mano, "è ancora bagnata". Per asciugarla viene stesa e poi nuovamente sottoposta a centrifugazione nel bottale aggiungendo legno duro e segatura, affinché il pelo risulti folto e lucido. Una pelliccia di pecora, spiega il conciatore, richiede ancora più lavoro, poiché la lana deve prima essere lavata e la pelle levigata una seconda volta dopo la concia. Infine, la pelliccia deve anche essere stirata. A seconda della pelle da lavorare e del prodotto finale da ottenere, il procedimento è leggermente diverso.

#### UN INDUMENTO PER LA VITA

Anche se il lavoro non manca, Armin Pernter è consapevole che il suo mestiere è tra le tradizioni artigianali in via di estinzione. La scuola di Vienna che il 55enne aveva frequentato, non esiste più, e grandi centri di conciatura come Reutlingen in Germania hanno ormai perso il loro peso. "Eppure la conciatura è in realtà uno dei mestieri più antichi e l'Italia un tempo era addirittura uno dei principali produttori di pelle al mondo", ricorda. Oggi, però, nemmeno la grande industria europea riesce a contrastare le importazioni a basso prezzo dall'Asia. Il punto di forza di Armin Pernter è quindi – proprio come un tempo – l'essenzialità: partner commerciali fedeli, clienti privati, il passaparola e la ferma consapevolezza che un paio di brache di cuoio è un capo d'abbigliamento per tutta la vita. Quasi come ai tempi di Ötzi, l'uomo del Similaun. O quando in quasi ogni località vi erano conciatori, una via Conciapelli o una casa dei conciatori.

// *The draught passing through the Pernter tannery is cold and humid. Water drips from an upside-down wooden barrel. The other tanning barrels contain deer and goat hides soaking in tanning solution. The striking smell of the latter hangs distinctly in the air, despite the wide-open windows and doors. But before furs and hides end up in liming solution, several other steps are necessary.*

#### FROM WASTE TO POPULAR LEDERHOSEN

"Hide is just a by-product," is the first thing Armin Pernter says. Usually, no animal is slaughtered just for its fur. He explains his work using sought-after deer leather as an example. Among others, the Amalia Pernter 1896 workshop transforms his leather into handcrafted traditional Lederhosen in different styles, including the shortest style called Seppelosen, as well as Bavarian-style Lederhosen, breeches and long Lederhosen. "I don't use anything from elsewhere," Armin tells us. He works only with deer hides from this region. In addition to hunters who supply him with animal hides, there is also a trader in Lavis, Trentino, who collects waste from butcher shops and resells it.

Deer hides are packed in salt to preserve them until



Photo: Shutterstock

“ In the past,  
every village had  
a tanner.”

they are further processed. Before tanning can begin, Armin Pernter first has to wash off the salt. “For this, we need lots of water, which is why tanneries were always

built next to water,” he says, reminding us of the gurgling brook in front of his house. In the next step, with the help of a machine, he removes any remaining flesh, fat and connective tissue from the inside of the hide. Armin Pernter calls this process “defleshing.” Afterwards, the deer hide is placed in a lime solution “to loosen and remove any hair.” This step is skipped if the final product is fur, such as fox, sheep or goat.

#### TANNING MEANS PERMANENTLY PRESERVING HIDES

But let us get back to the deer. Before the tanning process can start, the lime solution needs to be washed off the hide. “Preparation takes up to ten days,” Armin Pernter explains. “Tanning means preserving hide permanently.” However, there are several ways to process leather. “Deer leather can also be tanned with fat, as was done in the past,” he points out. The hide was treated with fish oil and then hung up “to oxidise in the air. This is quite laborious and time-consuming”, he adds, which is why this traditional method is now only used when requested by traditional associations. With the second method, the hides are tanned and dyed in barrels for about three weeks. In this process, Armin Pernter resorts to synthetic agents. The leather is also tumbled in barrels until it gets soft, after which it needs to be dried. “This fox right here is still wet,” says Armin Pernter, picking up some fur. To dry, the fur is hung up and then tumbled again in a barrel with hardwood and sawdust. This makes the fur bushy and shiny. Sheep fur needs even more attention, the tanner explains, because the wool has to be washed first. Then, after the tanning process, the inside has to be polished again, and at the end the fur must be ironed. The exact process always depends on which animal’s hide he is working with and what the final product should look like.

#### GARMENTS FOR A LIFETIME

Even though he has more than enough work, Armin Pernter knows that his profession is one of the dying traditional crafts. The school the 55-year-old attended in Vienna no longer exists. Major tanning hubs like Reutlingen in Germany have lost their relevance. “Even though tanning is one of the oldest professions,” he recalls, “Italy was once one of the world’s leading leather producers.” Today, even major European industries can scarcely compete with low-cost imports from Asia. Armin Pernter’s strength still lies – just as it always has – in working on a small scale: loyal business partners, individual customers, word-of-mouth recommendations, and the firm belief that a garment like Lederhosen is made to last a lifetime. Almost like in the days of Ötzi. Or when nearly every town still had its own tannery, Tanner’s Street or a tanner’s house. **MARIA PICHLER**





# GEWÜRZTRAMINER ENTDECKEN // ALLA SCOPERTA DEL TRAMINER AROMATICO // DISCOVER THE GEWÜRZTRAMINER



Foto: Tourismusverein Tramin - Thomas Goetting, Viva Pöls

## WEGVERLAUF // PERCORSO // TRAIL ROUTE

↔ 3,5 km      ⌚ 1:30 h

Wein, wohin das Auge reicht: Der Gewürztraminerweg beginnt im Ortskern von Tramin, im der Volks-sage nach ältestem Dorfviertel, in Betlehem. Die 3,5 km als Rundweg angelegte leichte bis mittelschwere Wanderung ist in rund 1,5 Stunden Gehzeit bewältigbar – Möglichkeit geführter Wanderungen.

**// Vigneti a perdita d'occhio: il percorso tematico dedicato al Gewürztraminer inizia nel centro del paese, in quella che secondo la leggenda locale è la parte più antica del paese, chiamata Betlemme. Il percorso circolare di 3,5 km è un'escursione di difficoltà facile-moderata e può essere completato in circa un'ora e mezza. Sono disponibili anche escursioni guidate.**

*// Wine as far as the eye can see. The Gewürztraminer Trail starts in the centre of Termeno, in Betlemme, which according to folklore is the oldest part of town. The 3.5 km circular trail is of easy to moderate difficulty and can be completed in about 1.5 hours. Guided tours are available.*

Tourismusverein Tramin  
**// Associazione Turistica Termeno**  
*// Tourist Information Center Termeno*  
Tel. +39 0471 860 131, tramin.com



Gewürztraminer so viel Exotik kaum zugetraut. Die aromatische Traube ist anspruchsvoll, eine Diva unter den Südtiroler Weißweinen und doch bodenständig wie kaum eine andere. Schließlich ist sie eine der erstgenannten Traubensorten

Was Kaltern sein Kalterer See, ist Tramin sein Gewürztraminer. Kein Wunder also, dass das Unterlandler Weindorf seinem Aushängeschild, dem wohl berühmtesten Weißweins Südtirols, einen eigenen Themenweg widmet. Durch die Hänge der Traminer Weinberge gewährt der Weg wissenswerte Einblicke in die Geschichte des Weinbaus und Tramins liebstes Kind, den Gewürztraminer, und wunderbare Ausblicke – Kalterer See, Weiß- und Schwarzhorn und der Süden ganz nah. Mediterran ist doch schon hier. Zypressen, Oliven- und Feigenbäume säumen neben den allgegenwärtigen Reben den Weg, Waldabschnitte sorgen für den schützenden Schatten. Rosen und Litschis: mit Blick auf die ehrwürdigen Kirchtürme und geschichtsträchtigen Ansitzen hätte man dem

Tirols. Das kann man unter anderem an Info-tafeln ablesen, die neben Kunstobjekten den Weg begleiten – Natur- und Kulturerlebnis in einem. Hat der Gewürztraminer in Tramin seine Wiege? Wo, wenn nicht hier.

**// Se il "Lago di Caldaro" o Kalterersee, ricavato dalla Schiava, è l'iconico vino di Caldaro, il paese di Termeno è assolutamente rappresentato dal Gewürztraminer o Traminer aromatico. Non c'è da stupirsi, quindi, che questo borgo vinicolo della Bassa Atesina abbia dedicato un percorso tematico al suo vino simbolo, probabilmente il vino bianco più famoso dell'Alto Adige.**

Il sentiero si snoda tra i pendii coltivati a vigneti di Termeno, offrendo un interessante spaccato sulla storia della viticoltura e sull'orgoglio di Termeno, appunto il Gewürztraminer. Il sentiero offre però anche una panorama mozzafiato: il Lago di Caldaro, il Corno Bianco e il Corno Nero e tutta la parte meridionale dell'Alto Adige. Qui già si respira un'atmosfera quasi mediterranea. Accanto alle onnipresenti viti, il sentiero è costeggiato da cipressi, ulivi e fichi. Tratti boschivi ombrosi offrono protezione dal caldo.

Rose e litchi. Considerata la presenza di imponenti campanili e storiche tenute, difficilmente ci si aspetterebbe un tocco esotico così spiccato nel Gewürztraminer. Questo vitigno aromatico è esigente, una diva tra i vini bianchi altoatesini, eppure così radicato nel territorio come pochi altri. Dopotutto, è uno dei primi vitigni del Tirolo di cui si hanno tracce documentate. Lo si può notare, tra l'altro, dai pannelli informativi che insieme a opere d'arte si trovano lungo il percorso: un'esperienza che unisce natura e cultura.

**Il paese di Termeno è la culla del Gewürztraminer? Dove dovrebbe essere se non qui?**

*// Just as Caldaro is known for Lake Caldaro, Termeno is known for its Gewürztraminer. So it's no surprise that this wine village in the Bassa Atesina has a trail dedicated to perhaps South Tyrol's most famous white wine. The trail leads through the vineyards on Termeno's hillside. It offers valuable insights into the history of winemaking and Termeno's greatest treasure – the Gewürztraminer – as well as breathtaking views of Lake Caldaro, the mountains Corno Bianco and Corno Nero and the southern part of South Tyrol up close.*

*The Mediterranean begins here: cypresses, olive trees and fig trees line the trail beside the vineyards, while stretches of forest offer refreshing shade. Against a backdrop of historic church towers and stately manor houses, roses and lychees lend the Gewürztraminer an unexpectedly exotic character.*

*The aromatic grape is demanding: a diva among South Tyrolean white wines. Yet it remains remarkably grounded. After all, it is one of the earliest grapes ever mentioned in Tyrol. This heritage is reflected, among other things, on the information boards along the art-lined path, where nature and culture blend into a single experience. Is this the home of the Gewürztraminer? If not here, where else?*

# EIN RÜCKZUGSORT ZWISCHEN REBEN UND ZEIT UN RIFUGIO TRA VIGNE E TEMPO A RETREAT AMONG VINES AND TIME CASTEL SALLEGG

*PR* Wer Kaltern am See besucht, entdeckt unweigerlich ein Weingut, das Tradition und zeitgenössische Eleganz vereint: Castel Sallegg. Seit über 170 Jahren prägt es die Weinbaukultur im Süden Südtirols – und ist heute ein Ort für anspruchsvolle Genießerinnen und Genießer. Wer genauer hinsieht, begegnet einer Vielzahl feiner Details, die von der adeligen Geschichte erzählen.

Umgeben von Rebenn und mit Blick auf den historischen Ortskern von Kaltern lädt die Vineria von Castel Sallegg dazu ein, Wein nicht nur zu verkosten, sondern wirklich zu erleben, begleitet von feinen Häppchen aus dem Bistro. Von hier starten die Führungen durch den über 1.000-jährigen Schlosskeller.

Seit 1851 in Familienbesitz, verbindet Castel Sallegg moderne Ästhetik mit dem Flair einer früheren Zeit. Die Suiten erzählen diese Geschichte auf subtile Weise weiter: Antike Möbelstücke, behutsam restauriert und mit hochwertigen Stoffen überzogen, verleihen jedem Raum eine individuelle Handschrift. Gleichzeitig erfüllen Design und Ausstattung alle Ansprüche an ein modernes Boutiquehotel. Ein Aufenthalt hier ist mehr als eine Auszeit – er ist ein Eintauchen in Genuss und Geschichte. Ein Blick ins Gästebuch verrät: Dies ist ein Ort, an den man gerne zurückkehrt.

**// Chi visita Caldaro al Lago incontra inevitabilmente una tenuta vinicola che unisce tradizione ed eleganza contemporanea: Castel Sallegg. Da oltre 170 anni plasma la cultura del vino nel sud dell'Alto Adige – ed è oggi una meta per intenditori esigenti. Chi osserva con attenzione scopre una moltitudine di dettagli raffinati che raccontano la sua storia nobiliare.**

Circondata da vigneti, con vista sul centro storico di Caldaro, la Vineria di Castel Sallegg invita a non limitarsi alla degustazione, ma a vivere il vino in modo autentico, accompagnato da deliziosi assaggi del bistrot. Da qui partono anche le visite guidate attraverso l'antica cantina del castello, con oltre 1.000 anni di storia.

Dal 1851 di proprietà della stessa famiglia, Castel Sallegg fonde estetica moderna e fascino d'altri tempi. Le suite proseguono questo racconto in modo discreto: mobili antichi, restaurati con cura e rivestiti con tessuti pregiati, conferiscono a ogni ambiente un carattere unico. Allo stesso tempo, design e dotazioni soddisfano pienamente le esigenze di un boutique hotel contemporaneo. Un soggiorno qui è più di una



Foto: Klaus Peterlin

**pausa: è un'immersione nel piacere e nella storia. Uno sguardo al libro degli ospiti lo conferma: questo è un luogo in cui si desidera tornare.**

*// Those who arrive in Caldaro al Lago are naturally drawn to a place where time seems to slow: Castel Sallegg. For over 170 years, this historic estate has shaped the wine culture of southern Alto Adige with timeless elegance, becoming a destination of choice for travelers seeking refined, authentic experiences. Wherever the eye lingers, exquisite details reveal a long and noble heritage. Surrounded by vineyards and overlooking Caldaro's picturesque historic centre, the Vineria invites guests to go beyond mere tasting and truly experience wine, complemented by carefully curated bites from the bistrot. It is also the starting point for guided tours through the castle's atmospheric, thousand-year-old cellar.*

*Family-owned since 1851, Castel Sallegg seamlessly blends contemporary aesthetics with historic charm. The suites embody this harmony. Antique furnishings, thoughtfully restored and paired with fine textiles, create spaces of distinct character where every detail tells a story. All of this is complemented by the comforts and understated sophistication of a modern boutique hotel. A stay here is far more than a pause – it is an immersion in taste, history, and the art of hospitality. It is little wonder that so many guests choose to return.*

Vineria Castel Sallegg  
Mühlenweg 1 A, Kaltern  
MO-SA: 10-20 Uhr  
DO: bis 22 Uhr

**// Vineria Castel Sallegg**  
Via Molini 1 A, Caldaro  
LU-SA: ore 10-20  
GIO: fino alle ore 22  
Tel. +39 0471 143 1277  
castelsallegg.it/vineria  
Instagram: @castelsallegg

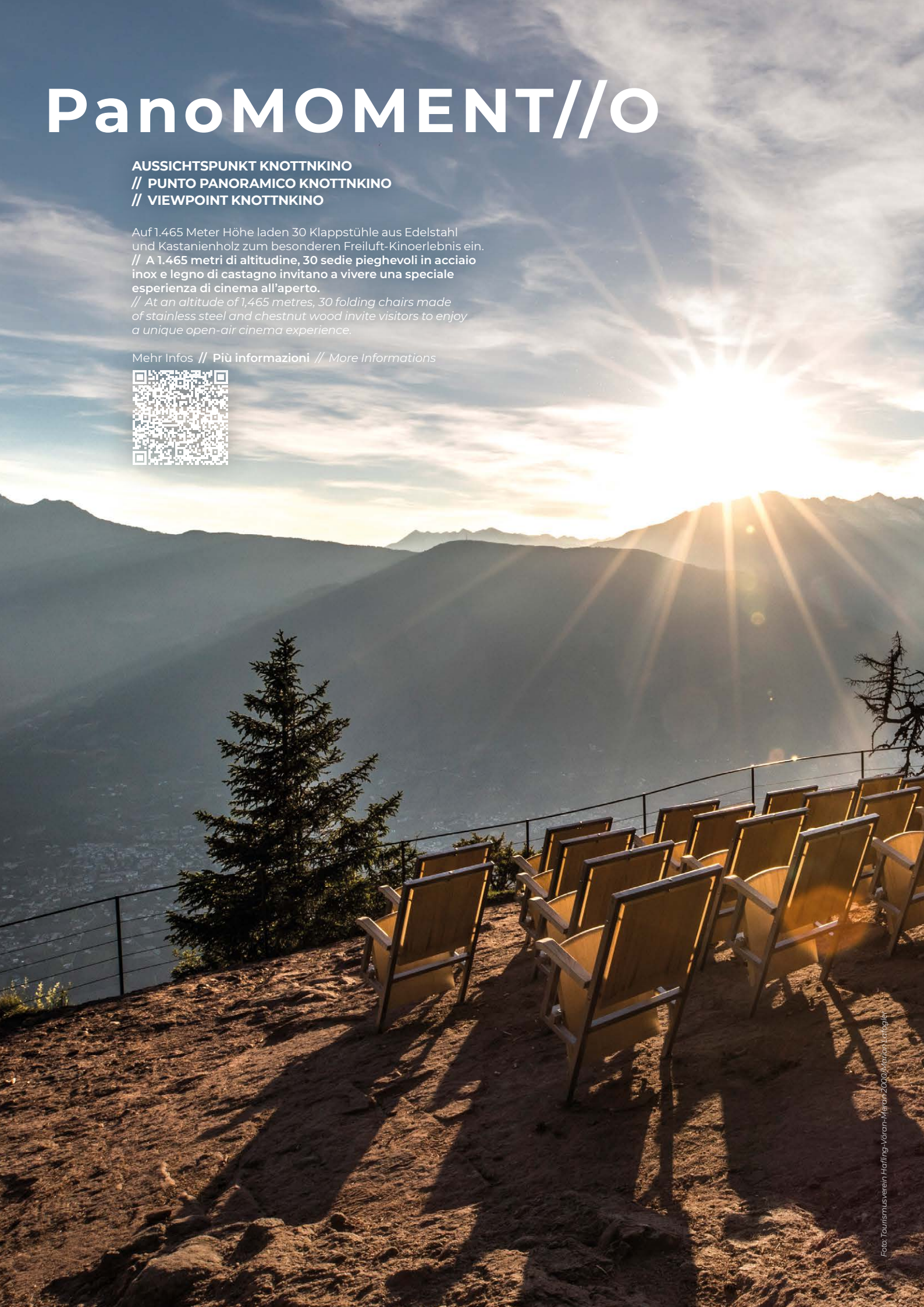


# PanoMOMENT//o

AUSSICHTSPUNKT KNOTTKINO  
// PUNTO PANORAMICO KNOTTKINO  
// VIEWPOINT KNOTTKINO

Auf 1.465 Meter Höhe laden 30 Klappstühle aus Edelstahl und Kastanienholz zum besonderen Freiluft-Kinoerlebnis ein.  
// A 1.465 metri di altitudine, 30 sedie pieghevoli in acciaio inox e legno di castagno invitano a vivere una speciale esperienza di cinema all'aperto.  
// At an altitude of 1,465 metres, 30 folding chairs made of stainless steel and chestnut wood invite visitors to enjoy a unique open-air cinema experience.

Mehr Infos // Più informazioni // More Informations



# ESSEN BEI SCHWESTERN

## // TRE SORELLE VIZIANO IL PALATO

Familiäre Gastlichkeit am Tschöggglberg: Tonis Töchter Ulli, Irene und Claudia sorgen in Vöran für gelebte Herzlichkeit – und eine ehrliche, bodenständige Küche im Gasthof Waldbichl. Authentizität, Qualität und Frische prägen die Küche – vom Gartengemüse bis zum legefrieschen Ei vom Südtiroler Bauernhof. Auf den Teller kommen typische Südtiroler Spezialitäten wie Braten von hofeigenem Fleisch und alle Arten von Knödeln – von Wildkräutern über Buchweizen bis zu den Klassikern mit Leber und Speck. Wären da nicht die köstlichen Süßspeisen – schon allein Landschaft und Aussicht wären zum Dahinschmelzen. // **Il senso per l'ospitalità è una tradizione familiare sul Monzoccolo. Presso l'albergo ristorante Waldbichl di Verano, le figlie di Toni, Ulli, Irene e Claudia, presentano con viva cordialità una cucina genuina e semplice in cui spiccano autenticità, qualità e freschezza dei prodotti: dalle verdure dell'orto alle uova fresche di fattorie altoatesine. Il menù propone specialità**

## // DINING WITH THE SISTERS

**tipiche altoatesine, come arrosto di carni a chilometro zero e diversi tipi di canederli, da quelli alle erbe selvatiche a quelli al grano saraceno fino ai classici con fegato o speck. E se non fosse che ci pensano i deliziosi dolci, basterebbero il panorama e la vista a farvi sciogliere dal piacere.** // *Family hospitality on the Tschöggglberg mountain. Toni's daughters Ulli, Irene and Claudia create a warm and welcoming atmosphere in Verano, where they serve honest, rustic cuisine at Waldbichl Inn. Authenticity, quality and freshness come first – from homegrown vegetables to eggs sourced directly from South Tyrolean farms. The menu celebrates typical South Tyrolean dishes: roasts made with meat from our own farm and a variety of traditional dumplings, from wild herb and buckwheat to classic liver and speck. If it weren't for the delicious desserts, the landscape and view alone would already be irresistible.*



Gasthof Waldbichl  
Aschler Weg 11, Vöran  
// Locanda Waldbichl  
Via Eschio 11, Verano  
Tel. +39 0473 278 113  
waldbichl.com



# Karlo Sparkling

perlend  
animierend  
alkoholfrei  
◦  
frizzante  
stimolante  
analcolico  
◦  
sparkling  
invigorating  
alcohol-free



Kohl

# EIN FESTIVAL DER AROMEN UN TRIPUDIO DI SAPORI A FESTIVAL OF FLAVOURS

Hoch über Eppan, dort, wo das Überetsch wilder, stiller und weiter wird, haben Jakob Zeller und Ethel Hoon mit Pramol Alto einen Ort geschaffen, der nach Ankommen und Neubeginn schmeckt. Es ist eine Liebeserklärung an eine ehrliche und unverfälschte Küche und ein Menü mit klaren Geschmacksnoten. // **In alto sopra Appiano, proprio dove l'Oltradige diventa più selvaggio, tranquillo e vasto, Jakob Zeller ed Ethel Hoon hanno dato vita a Pramol Alto, un luogo che sa di traguardo e nastro di partenza. È una dichiarazione d'amore a una cucina genuina e autentica e a un menù dai sapori distinti.** // *High above Appiano, where the Oltradige region grows wilder, quieter and more expansive, Jakob Zeller and Ethel Hoon have created, with Pramol Alto, a place that tastes of arrival and new beginnings. It is a love letter to honest, authentic cuisine and to a menu shaped by clear, distinctive flavours.*



Er – Jakob, Südtiroler mit Stationen in Spanien, Frankreich und Schweden; sie – Ethel, in Singapur aufgewachsen und geprägt von einer Esskultur, in der Familie, Tisch und Geschmack untrennbar zusammengehören. Kennengelernt haben sich die beiden 200 Kilometer südlich des Polarkreises in Schweden, im legendären Zwei-Sterne-Restaurant Fäviken bei Magnus Nilsson. Nach gemeinsamen Jahren in Berlin und im renommierten Restaurant Klösterle in den österreichischen Alpen haben sich die beiden nun in Südtirol ihren Traum erfüllt und im Pramol Alto einen Ort gefunden, an dem Gastronomie und Landwirtschaft ganz nahe beieinanderliegen. An ihrer Seite stehen Julia Heifer, autodidaktische Köchin aus Berlin und Sommelier Core Kurtenbach, ebenfalls aus Berlin, der Wein nicht einfach einschenkt, sondern ihn erzählt. Zusammen formen sie ein kleines Team mit großer Neugier – und ein Restaurant, das nicht laut sein muss, um lange nachzuklingen.

#### GANZ ZU BEGINN: EIN AMUSE-GUEULE

Der Gruß aus der Küche kommt im Pramol Alto schon, bevor man Platz genommen hat. Er beginnt auf der Auffahrt von Eppan nach Perdonig, in einem langsamen Wegverlauf bergauf, entlang der markanten Wand des Gantkofels, dem nordöstlichen Eckpfeiler des Mendelkamms, vorbei an wunderbar restaurierten

Ansitzen im Überetscher Baustil und an endlos aneinandergereihten Apfel- und Rebanlagen. Oben angekommen, öffnet sich ein atemberaubender Blick über Bozen und das Etschtal. Und noch vor dem ersten Gang sind Ruhe, Landschaft und Vorfreude bereits serviert.

#### ZUM EINSTIEG: KRÄUTER-CHURROS, ROMESCO-SAUCE, KOHLRABIROLLE, SESAM UND SUMACH

Bei Ethel und Jakob wird nicht einfach serviert, hier wird geteilt. Das Menü wechselt jeden Monat und kommt in vier Gängen auf den Tisch – oder besser gesagt in vier Wellen. Mehrere Gerichte werden gleichzeitig in die Mitte gestellt, man greift zu, kostet und reicht weiter. So fühlt sich Essen im Pramol Alto mehr wie ein gemeinsames Erlebnis und weniger wie eine Inszenierung an. Die Mengen sind bewusst so gedacht, dass man sich mit Freude durch das ganze Menü kosten kann. Wobei jeder ein wenig hoffen darf, dass das Gegenüber großzügig teilt – oder zumindest nicht zu schnell zugreift.

#### MIT ODER OHNE WEINBEGLEITUNG: WEISSER UND WILDER SPARGEL

Die Wein- und Getränkebegleitung ist hier Teil des Ganzen. Core stimmt die Weine sorgfältig auf das Menü ab und folgt dabei dem Anspruch der Küche, möglichst



Fotos: Pramol Alto – Jan Ehm

biologisch und nah am Konzept des Hauses zu arbeiten. Der Schwerpunkt liegt auf Südtirol und Italien, doch der Sommelier bringt seine eigene Perspektive mit ein und öffnet die Karte für Weine aus Deutschland, Österreich, Frankreich und darüber hinaus. Neben der klassischen Weinbegleitung spielt auch die alkoholfreie Variante eine große Rolle. Core macht sie selbst – mit Auszügen, Tees, Säften und anderen hausgemachten Getränken. Sie wird nicht als Ersatz verstanden, sondern als eigenständige Begleitung mit eigener Dramaturgie.

**DIE VIER JAHRESZEITEN: SALAT, RHABARBERDRESSING, BRENNNESSEL-TAHINI, SPARGELGRATIN, BUCHWEIZEN-MISO**  
Gekocht und zubereitet wird hier am Berg mit sehr viel saisonalem Gemüse. Die Küche arbeitet dabei mit alten Konservierungs- und Veredelungstechniken. Fermentation, Einlegen, Öle, Auszüge und andere Methoden helfen, lokale Zutaten über ihren eigentlichen Zeitpunkt hinaus weiterzudenken. So wird aus dem Frühling nicht einfach Vergangenheit, sondern eine Geschmacksnote für den Herbst. Diese Art zu kochen, verlangt Planung. Man muss vorausdenken, Vorräte anlegen, Geschmäcker entwickeln und erkennen, was später einmal zusammenfinden könnte.

**LOKALE, BODENSTÄNDIGE KÜCHE: SAIBLING, WILDKRÄUTER-CHERMOULA**  
Das Menü beginnt mit dem Produkt, nicht mit einer festen Idee. Ethel und Jakob wollen wissen, wer hinter dem Gemüse, dem Fisch, dem Fleisch oder den

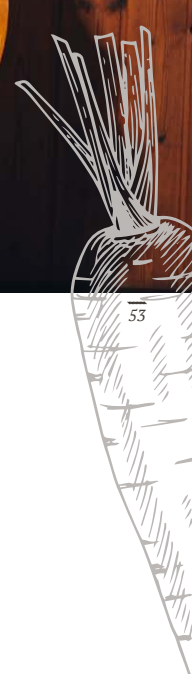
anderen Zutaten steht. Saibling aus dem Ultental, Kräuter aus nächster Nähe und Gemüse aus der Permakultur passen genau in dieses Konzept – die Küche bleibt beweglich. Wenn ein Produkt nicht mehr verfügbar ist, wird das Menü eben umgeschrieben. Es folgt keinem starren Plan, sondern dem, was gerade möglich ist. Für den Gast bedeutet das, dass ein Besuch immer ein wenig offen bleibt.

**GERICHTE FÜR ALLE: HUHN, EINGELEGTE STACHELBEEREN, GLASIERTES FRÜHLINGSGEMÜSE**

Die Küche unterscheidet nicht zwischen Einheimischen und Gästen. Die Gerichte dürfen raffiniert und manchmal auch ungewohnt sein, bleiben aber im Geschmack klar und vertraut. Wenn Huhn vom Grill auf den Tisch kommt, dann ohne große Inszenierung. Auch internationale Einflüsse finden ihren Platz, aber nie als laute Geste. Ein selbstgemachtes Buchweizen-Miso kann einem Spargelgratin Tiefe geben, ohne dass das Gericht plötzlich japanisch wirken muss.

**DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS: KNIAKIACHLN, RHABARBER, PFIRSICHLATT-EISCREME**

Am Ende bleibt nicht nur der Geschmack, sondern auch der Gedanke: Gute Küche muss nicht unnahbar sein. Im Pramol Alto wird mit hochwertigen, großteils biologischen Produkten und viel Handarbeit gekocht – zu einem bewusst fair kalkulierten Preis. Ein Besuch soll besonders sein, aber gerne wiederholt werden.



Die Auszeichnung durch den renommierten Restaurantführer Gault & Millau als „Newcomer of the Year 2026“ war für Ethel und Jakob eine schöne Bestätigung – aber kein Ziel, auf das sie hingearbeitet haben. Pramol Alto war von Beginn an anders als viele Restauranteröffnungen in Südtirol, leiser vielleicht, eigenständiger, näher am Produkt und am Ort. Dass man damit Aufmerksamkeit bekommt, freut sie. Wichtiger bleibt ihnen aber ein Team, das mit Freude hier arbeitet, und Gäste, die gerne wiederkommen. Auch in die Zukunft blicken die beiden nicht mit hastigen Plänen, sondern mit Geduld. Pramol Alto ist für sie kein Zwischenstopp, sondern ein Ort, an dem sie Wurzeln schlagen möchten. Es ist ein Restaurant, das wachsen darf – mit dem eigenen Garten inmitten der Natur, mit den Menschen, die hier arbeiten und essen. Fertig ist es nie ganz. Aber genau darin liegt vielleicht seine schönste Stärke.

” *Anfangs war es ein Versuch – gedacht als Pop-up, weil noch offen war, ob Konzept und Standort zusammenfinden.* “  
//  
Jakob Zeller

// Jakob è altoatesino con esperienze professionali in Spagna, Francia e Svezia, Ethel invece è cresciuta a Singapore e ha subito l'influenza di una cultura gastronomica in cui famiglia, tavola e sapore sono indissolubilmente legati. I due si sono conosciuti 200 chilometri a sud del Circolo Polare Artico, in Svezia, nel leggendario ristorante a due stelle “Fäviken” di Magnus Nilsson. Dopo anni trascorsi insieme a Berlino e nel rinomato ristorante “Klösterle” nelle Alpi austriache, i due hanno ora realizzato il loro sogno in Alto Adige e hanno trovato in Pramol Alto un luogo in cui gastronomia e agricoltura sono a stretto contatto. Al loro fianco ci sono Julia Heifer, cuoca autodidatta di Berlino, e il sommelier Core Kurtenbach, anch'egli di Berlino, che non si limita a versare il vino, ma lo illustra. Insieme formano una piccola squadra animata da grande curiosità e abile ad animare un ristorante che non ha bisogno di clamore per lasciare un ricordo indelebile.

**PER INIZIARE BENE, UN AMUSE-GUEULE**  
Al Pramol Alto, il saluto della cucina viene servito ancora prima di sedersi a tavola: con il percorso sulla strada che da Appiano porta a Predonico, un tragitto in salita che costeggia la maestosa parete del Monte Macaion, pilastro nord-orientale della cresta della Mendola, passando davanti a manieri in stile architettonico dell'Oltradige splendidamente restaurati e a filari infiniti di meli e viti. Una volta arrivati sul posto, si apre una vista mozzafiato su Bolzano e sulla Valle dell'Adige. E ancora prima della prima portata, la tranquillità, il pae-saggio e le aspettative sono già serviti.

**PER INIZIARE: CHURROS ALLE ERBE, SALSA ROMESCO, INVOLTINI DI CAVOLO RAPA, SESAMO E SOMMACCO**  
Ethel e Jakob non servono semplicemente i piatti, li condividono. Il menu cambia ogni mese ed è composto da quattro portate o meglio, quattro ondate. Diversi

piatti vengono messi al centro contemporaneamente, ci si serve, si assaggia e si passa il piatto al prossimo. Così, mangiare al Pramol Alto sembra più un'esperienza condivisa che una messinscena. Le porzioni sono pensate apposta per poter gustare con piacere l'intero menu. Ognuno può sperare che i commensali siano generosi nel condividere o almeno che non si servano troppo in fretta.

**CON O SENZA VINO:  
ASPARAGI BIANCHI  
E SELVATICI**

L'abbinamento di vini e bevande è parte integrante dell'esperienza. Core abbina con cura i vini al menu, seguendo la filosofia della cucina di utilizzare il più possibile prodotti biologici e di rimanere fedeli al concetto del locale. La selezione si concentra sull'Alto Adige e sull'Italia, ma il sommelier arricchisce la carta con la sua visione personale, includendo vini provenienti da Germania, Austria, Francia e altri

paesi. Oltre al classico abbinamento con il vino, anche le bevande analcoliche hanno un ruolo importante. Core le prepara in proprio, con estratti, tisane, succhi e altre basi fatte in casa. Non sono intese come un surrogato, ma come un accompagnamento a sé stante con una propria drammaturgia.

**LE QUATTRO STAGIONI: INSALATA CON  
CONDIMENTO AL RABBARO, TAHINI  
ALLE ORTICHE, GRATIN DI ASPARAGI  
CON MISO AL GRANO SARACENO**

Qui in montagna si preparano piatti utilizzando moltissima verdura stagionale. La cucina si avvale di antiche tecniche di conservazione e affinamento. Fermentazione, conservazione sott'olio o aceto, estratti e altri metodi aiutano a prolungare la durata degli ingredienti locali oltre il loro periodo di massima freschezza. Così la primavera non diventa semplicemente un ricordo, ma una sfumatura di gusto per l'autunno. Questo modo di cucinare richiede pianificazione. Bisogna pensare in anticipo, fare scorte, sviluppare i gusti e capire cosa potrebbe armonizzare in seguito.

**CUCINA LOCALE E GENUINA: SALMERINO,  
CHERMOULA ALLE ERBE SELVATICHE**

Il menu parte dal prodotto, non da uno schema fisso. Ethel e Jakob vogliono conoscere chi c'è dietro le verdure, il pesce, la carne o gli altri ingredienti. Il salmerino della Val d'Ultimo, le erbe aromatiche coltivate nelle immediate vicinanze e le verdure da permacultura si inseriscono perfettamente in questo concetto: la cucina rimane flessibile. Se un prodotto non è più disponibile, il menu viene semplicemente modificato. Non segue un piano rigido, ma si basa su ciò che è disponibile e quindi possibile in quel momento. Per l'ospite ciò significa che una visita è sempre un po' una sorpresa.

PIATTI PER TUTTI: POLLO, UVA  
SPINA SOTT'ACETO, VERDURE  
PRIMAVERILI GLASSATE

La cucina non distingue tra locali e ospiti. I piatti possono essere raffinati e talvolta anche insoliti, ma il gusto rimane pulito e familiare. Quando viene servito il pollo alla griglia, non è accompagnato da grandi scenate. Anche le influenze internazionali hanno il loro spazio, ma mai come elementi ostentati. Un miso di grano saraceno fatto in casa può dare profondità a un gratin di asparagi, senza che il piatto debba necessariamente sembrare giapponese.

PER FINIRE IN BELLEZZA:  
FRITTELLE, RABARBARO E GELATO  
ALLE FOGLIE DI PESCO

Alla fine non rimane solo il gusto, ma anche la consapevolezza che la buona cucina non deve essere per forza inaccessibile. Al Pramol Alto si cucina utilizzando prodotti di alta qualità, in gran parte biologici, e con molto lavoro manuale. Il tutto a prezzi consapevolmente equi. Una visita deve essere un'esperienza speciale, non una tantum.

Il riconoscimento da parte della rinomata guida gastronomica Gault & Millau come "Newcomer of the Year 2026" per Ethel e Jakob è stato una gradita conferma, ma non un obiettivo a cui hanno mirato. Il Pramol Alto si è distinto fin dall'inizio rispetto a molti altri ristoranti di nuova apertura in Alto Adige: forse più discreto, più autonomo, più vicino al prodotto e al territorio. Il fatto che questo abbia attirato l'attenzione, fa molto piacere. Ma per i due è più importante poter contare su un team che ama lavorare in questo contesto e su ospiti che tornano volentieri.

Anche quando guardano al futuro, Ethel e Jakob non lo fanno con progetti avventati, ma con pazienza. Pramol Alto non è una tappa intermedia, bensì un luogo in cui vogliono mettere radici. È un ristorante che può crescere. Con il proprio orto immerso nella natura, con le persone che qui lavorano e mangiano. È un progetto che non ha un preciso punto di arrivo. Ma forse è proprio questo il suo punto di forza più significativo.

// He – Jakob, a South Tyrolean shaped by experiences in Spain, France and Sweden; her – Ethel, raised in Singapore and influenced by a food culture in which family, the table and flavour are inseparably connected. The two met 200 kilometres south of the Arctic Circle in Sweden, at the legendary two-star restaurant Fäviken under Magnus Nilsson.

After spending several years together in Berlin and at the renowned Klösterle restaurant in the Austrian Alps, the two have now realised their dream in South Tyrol. With Pramol Alto, they have found a place where gastronomy and agriculture coexist side by side. Joining them are Julia Heifer, a self-taught chef from Berlin, and sommelier Core Kurtenbach, also from Berlin, who does not simply pour wine, but tells its story. Together, they form a small team driven by great curiosity – and a restaurant that does not need to be loud to leave a lasting impression.

RIGHT AT THE BEGINNING:  
AN AMUSE-BOUCHE

The amuse-bouche at Pramol Alto arrives before you have even taken your seat. It begins on the drive from Appiano to Perdonico, along a gently winding uphill road, that runs beside the striking cliffs of Monte Macaion, the northeastern cornerstone of the Mendola mountain range, past beautifully restored manor houses in the traditional Oltradige architectural style and endless rows of apple orchards and vineyards. Once at the top, a breathtaking view opens up over Balzano and the Adige Valley. Even before the first course is served, tranquillity, landscape and anticipation have already found their place at the table.

FOR STARTERS: HERB CHURROS,  
ROMESCO SAUCE, KOHLRABI  
ROLL, SESAME, AND SUMAC

At Ethel and Jakob's, food is not simply served – it is shared. The menu changes every month and arrives at the table in four courses – or rather, four waves. Several dishes are placed in the centre at once, inviting everyone to help themselves, taste and pass them around. At Pramol Alto, dining feels more like a shared experience and less like a staged performance. The portions are intentionally designed so you can happily make your way through the entire menu. And everyone can quietly hope that their table companion is generous – or at least doesn't reach for the best bites too quickly.

WITH OR WITHOUT WINE PAIRING:  
WHITE AND WILD ASPARAGUS

The wine and beverage pairing is an integral part of the experience here. Core carefully matches the wines to the menu, in line with the kitchen's commitment to working as organically as possible and staying true to the restaurant's overall concept. The focus is on South Tyrol and Italy, but the sommelier also brings in his own perspective, opening the list to wines from Germany, Austria, France and beyond.

Alongside the classic wine pairing, the non-alcoholic option also plays an important role. Core prepares it in-house using infusions, teas, juices and other home-made beverages. It is not seen as a substitute, but as an independent pairing with its own narrative and progression.

“ Il concetto di stagionalità in Alto Adige è particolarmente interessante perché il periodo vegetativo è relativamente lungo.”

//  
Ethel Hoon

THE FOUR SEASONS:  
SALAD WITH RHUBARB  
DRESSING, NETTLE TAHINI,  
ASPARAGUS GRATIN WITH  
BUCKWHEAT MISO

Here, high in the mountains, cooking and preparation are centred on seasonal vegetables. The kitchen relies on traditional preservation and refinement techniques. Fermentation, pickling, oils, infusions, and other methods help extend local ingredients beyond their natural season and reimagine them in new ways. In this way, spring does not simply become the past, but turns into a flavour for autumn. This style of cooking requires planning. It demands foresight, the building of reserves, the development of flavours and an ability to anticipate what might eventually come together later on.

LOCAL, DOWN-TO-EARTH CUISINE:  
CHAR, WILD HERB CHERMOULA

The menu starts with the product, not with a fixed idea. For Ethel and Jakob, the focus is on understanding who is behind the vegetables, the fish, the meat, and the other ingredients. Char from the Ulten Valley, herbs sourced from the immediate surroundings and vegetables from permaculture all fit seamlessly into this concept – a cuisine that remains flexible and responsive. If a product is no longer available, the menu is simply rewritten. It does not follow a rigid plan, but rather adapts to what is possible at any given moment. For guests, this means that every visit remains slightly open and unpredictable.

“ Seasonal work is particularly exciting in South Tyrol because the growing season is relatively long.”

//  
Ethel Hoon

DISHES FOR EVERYONE:  
CHICKEN, PICKLED  
GOOSEBERRIES, GLAZED  
SPRING VEGETABLES

The kitchen does not distinguish between locals and guests. The dishes may be refined and at times unusual, but their flavours remain clear and familiar. When grilled chicken is served, it arrives without much spectacle or staging. International influences also find their place, but never as a loud

statement. A homemade buckwheat miso can add depth to an asparagus gratin without making the dish feel overtly Japanese.

THE BEST COMES LAST: TRADITIONAL  
KNIAKIACHLN, RHUBARB, AND  
PEACH LEAF ICE CREAM

In the end, it is not only the taste that remains, but also the idea: good cuisine does not have to be distant or exclusive. At Pramol Alto, cooking is rooted in high-quality, largely organic ingredients and a great deal of craftsmanship – all offered at a consciously fair and carefully considered price. A visit is meant to feel special, yet always worth repeating.

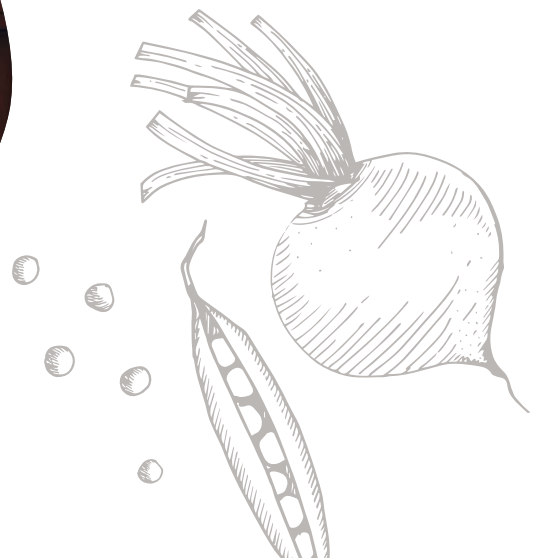
Being named ‘Newcomer of the Year 2026’ by the renowned restaurant guide Gault & Millau was a welcome affirmation for Ethel and Jakob – but not something they had been actively working towards. From the very beginning, Pramol Alto has been different from many restaurant openings in South Tyrol: quieter, more independent, more closely connected to the product and the place. That this approach is attracting attention is something they appreciate. What matters more to them, however, is having a team that enjoys working here and guests who are happy to return.

Ethel and Jakob do not look to the future with hurried plans, but with patience. For them, Pramol Alto is not a stopover, but a place where they want to put down roots. It is a restaurant with the freedom to grow – with its own garden in the heart of nature, and with the people who work and dine there. It is never quite finished. But perhaps that is exactly where its greatest strength lies.

**ASTRID KIRCHER**



Foto: Pramol Alto - Ian Ehrn





# EIN WALD VOLLER WUNDER // IL BOSCO DELLE MERAVIGLIE // A FOREST FULL OF MIRACLES

Fiona, Walter und Sissi? Richtig gelesen – eine schlaue Füchsin, ein fleißiger Buntspecht und ein eifriges Eichhörnchen spielen unter anderem die Hauptrollen auf dem Wald-Wild-Wunder-Weg am Ritten. Von Oberbozen aus geht es – angeführt von Pyramix, dem Maskottchen des Erlebniswegs – durch Wald und Wiesen entlang des geschützten Zagglermoos bis zum Lobishof.

Wandern, Wundern, Wissen – der Erlebnisweg kann noch ganz andere W außer Wald und Wild. Und entpuppt sich damit als ein Erlebnis nicht nur für Kinder. Ob es nun um den Fuchsbau, die Nachtaktivitäten des Igels oder die Nahrungsvorräte des Eichhörnchens geht: acht interaktive Stationen, an denen Pyramix – der Name lehnt sich an die berühmten Rittner Erdpyramiden an – allerhand Wissenswertes über die heimischen Wildtiere erzählt, laden zum Staunen und Entdecken ein.

Und die übrige tierische Waldbewohnerschaft? Die heißen Ivo, der Igel, Bella, der Schmetterling, Frankie, der Frosch, Rudy, das Reh und Karl, der Hase – neugierig darauf, sie kennenzulernen?

**// Fiona, Walter e Sissi? Avete letto bene: un'astuta femmina di volpe, un picchio operoso e uno scoiattolo zelante sono tra i protagonisti del Sentiero Selvaggio delle Meraviglie sull'altopiano del Renon. Partendo da Soprabolzano, guidati da Pyramix, la mascotte dell'attrazione, il percorso, attraversa boschi e prati lungo la zona protetta cosiddetta Zagglermoos fino al maso Lobishof.**

**Passaggiare, stupirsi e imparare: il sentiero avventuroso offre molto più di semplici aree boschive e fauna selvatica. È un'esperienza interessante non solo per bambini. Otto stazioni interattive, dove Pyramix – il cui nome si ispira alle famose piramidi di terra del Renon – racconta ogni sorta di curiosità sulla fauna locale, invitano i visitatori a stupirsi e a scoprire la natura: la tana della volpe, le attività notturne dei ricci**

**o le scorte di cibo dello scoiattolo.**

**Chi sono altri animali che popolano la foresta? Un riccio di nome Ivo, Bella la farfalla, Frankie la rana, Rudy il cervo e un coniglio chiamato Karl: siete curiosi di conoscerli?**

*// Fiona, Walter and Sissi? That's right – a clever fox, a busy woodpecker and an eager squirrel along with many other animal friends, are waiting for you along the Funimal Forest Trail in Renon.*

*Starting in Soprabolzano, the adventure trail's mascot Pyramix leads you through woods and meadows in the Zagglermoos until it reaches the Lobishof farm.*

*This adventure trail not only offers woods and wildlife, but also invites you to stroll, wonder and perhaps even learn something new – a fun experience for all ages. Sharing stories about a fox's burrow, a hedgehog's nighttime activity and a squirrel's food stores: Pyramix – named after Renon's famous earth pyramids – guides visitors through eight interactive stops. Fascinating insights into local wildlife make this a journey full of wonder and discovery.*

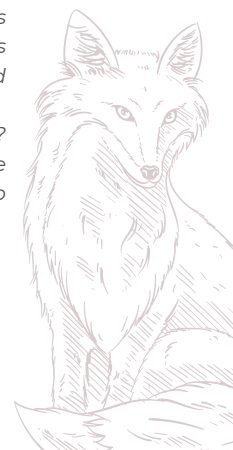
*What about the other animals living in the forest? There is Ivo the hedgehog, Bella the butterfly, Frankie the frog, Rudy the deer and Karl the rabbit – curious to meet them?*

**WEGVERLAUF  
// PERCORSO // TRAIL  
ROUTE**

→ 3,6 km ⌚ 1h

Der kinderwagen- und rollstuhltaugliche, vorwiegend flach verlaufende Wald-Wild-Wunder-Weg führt von Oberbozen aus – Pyramix zeigt uns am Bahnhof den Weg – über das Zagglermoos zum Lobishof. Der Erlebnisweg ist 3,6 km lang und in rund einer Stunde bewältigbar. **// Il percorso naturalistico "Sentiero Selvaggio delle Meraviglie", adatto anche a passeggini e sedie a rotelle in quanto prevalentemente pianeggiante, parte da Soprabolzano (presso la stazione della ferrovia, Pyramix ci indica la strada) e attraversa la zona Zagglermoos per arrivare alla locanda Lobishof. Il percorso è lungo 3,6 km e può essere completato in circa un'ora. // The stroller- and wheelchair-friendly, mostly flat Funimal Forest Trail starts in Soprabolzano at the cable car station. From there, Pyramix guides visitors across the Zagglermoos area to the Lobishof farm. The adventure trail is 3,6 km long and can be completed in about an hour.**

Tourismusverein Ritten  
// Associazione Turistica Renon  
// Tourist Board Ritten  
Tel. +39 0471 356 100, ritten.com





**FRÜHLING AN DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE  
// PRIMAVERA LUNGO LA STRADA DEL VINO  
// SPRING ALONG THE SOUTH TYROLEAN WINE ROAD**

Durch gezielte Frostschutzberegnung werden die Apfelblüten im Etschtal in eine schützende Eishülle gehüllt, die sie vor dem Erfrieren bewahrt und die Obstwiesen in ein spektakuläres Naturschauspiel verwandelt.

**// Con l'irrigazione antibrina mirata, i fiori di melo nella Val d'Adige vengono avvolti da un guscio protettivo di ghiaccio, che li preserva dal gelo e trasforma i frutteti in uno spettacolare scenario naturale.**

*// With targeted frost-protection irrigation, the apple blossoms in the Adige Valley are encased in a protective shell of ice, shielding them from freezing and transforming the orchards into a spectacular natural spectacle.*

# DER SONNE GANZ NAH A UN PASSO DAL SOLE A STEP AWAY FROM THE SUN

**PR** Das Rittner Horn gilt als einer der schönsten Ausichtsberge Südtirols. Schon der berühmte Alpinist Ludwig Purtscheller schrieb begeistert: „Wer Tirol mit einem Blick will übersehen, der besteige diese Höhen.“ Tatsächlich eröffnet sich hier ein einzigartiges Panorama: Von den Gletschern des Ortlers und den Ötztaler Alpen im Westen reicht der Blick bis zu den Dolomiten im Osten, von den Zillertaler und Stubaier Alpen im Norden bis zu den Brenta-Dolomiten im Süden.

Zu jeder Jahreszeit ist das Rittner Horn ein ideales Ziel für Natur- und Bergliebhaber. Gemütliche Spaziergänge und anspruchsvollere Wanderungen führen durch die beeindruckende Landschaft. Besonders beliebt sind der Panoramaweg und die Himmelstour, zwei ausgezeichnete Premiumwege mit abwechslungsreichen Erlebnisstationen. Auch der Hirtensteig lädt dazu ein, historische Pfade zu entdecken. Mountainbikerinnen und Mountainbiker schätzen die breiten, gut ausgeschilderten Strecken für entspannte Touren inmitten der Bergwelt. Die Anreise gelingt bequem und nachhaltig: Mit dem Südtirol Guest Pass sind Rittner Seilbahn, Rittner Bahn und Bus bis zur Talstation Pemmern inkludiert. Von dort bringt die Kabinenbahn Besucherinnen und Besucher zur Schwarzseespitze (gebührenpflichtig); der Gipfel ist anschließend in etwa einer Stunde erreichbar.

// Il Corno del Renon è considerato uno dei più bei monti panoramici dell'Alto Adige. Già il celebre alpinista Ludwig Purtscheller scriveva con entusiasmo: “Chi vuole abbracciare il Tirolo con un solo sguardo, salga su queste alture”. Da qui si apre infatti un panorama unico: dai ghiacciai dell'Ortles a ovest fino alle Dolomiti a est, dalle Alpi austriaci a nord fino alle Dolomiti di Brenta a sud.

In ogni stagione, il Corno del Renon è una meta ideale per gli amanti della natura e della montagna. Passeggiate rilassanti e itinerari più impegnativi attraversano paesaggi spettacolari. Molto apprezzati sono il sentiero panoramico e il Cieloronda, due percorsi premium con viste spettacolari e numerosi punti esperienziali. Anche il Sentiero dei Pastori “Hirtensteig” invita a scoprire antichi tracciati immersi nella natura. Gli appassionati di mountain bike trovano qui

## RITTNER HORN // CORNO DEL RENON

**ampi percorsi ben segnalati, perfetti per escursioni panoramiche.**

**Il Corno del Renon è raggiungibile comodamente e in modo sostenibile: con l'Alto Adige Guest Pass sono inclusi la funivia del Renon, il trenino del Renon e l'autobus fino alla stazione a valle di Tre Vie. Da lì, la cabinovia porta i visitatori fino alla Cima Lago Nero (non inclusa nel Guest Pass); la vetta si raggiunge poi in circa un'ora di cammino.**

// Rittner Horn is considered one of South Tyrol's most beautiful panoramic mountains. The famous mountaineer Ludwig Purtscheller once wrote enthusiastically: “Whoever wishes to overlook Tyrol in a single glance should climb these heights.” From the summit, visitors enjoy a truly unique panorama: from the glaciers of the Ortler massif and the Ötztal Alps in the west to the Dolomites in the east, and from the Zillertal and Stubai Alps in the north to the Brenta Dolomites in the south.

In every season, Rittner Horn is an ideal destination for nature lovers and outdoor enthusiasts. Easy walks and more challenging hikes lead through breathtaking alpine scenery. Particularly popular are the Panorama Trail and the Himmelstour, two excellent premium trails offering scenic viewpoints and varied experiences along the way. The Shepherds' Trail “Hirtensteig” also invites visitors to explore historic mountain paths. Mountain bikers appreciate the wide, well-marked routes, perfect for relaxed rides surrounded by nature.

Getting there is convenient and environmentally friendly. The South Tyrol Guest Pass includes the Ritten cable car, the historic Ritten railway and the bus to the Pemmern valley station. From there, a cable car (subject to charge) takes visitors to Schwarzseespitze, while the summit can then be reached in about one hour on foot.

Rittner Horn Bergbahnen AG  
Tannstraße 21, Klobenstein-Ritten  
// Funivie Corno del Renon S.P.A.  
Via Tann 21, Collalbo-Renon  
Tel. +39 0471 352 993  
ritten.com



# VON DRACHEN, ROSSZÄHNEN UND WARMEN LÖCHERN DRAGHI, DENTI DI CAVALLO E FONTI DI ARIA CALDA *DRAGONS, HORSE TEETH AND WARM, BREATHING CLEFTS*

Es gibt Orte, die so geheimnisvoll sind, dass sie sogar noch in der heutigen Zeit Geschichten inspirieren. Zu einem solchen Ort möchten wir Sie mitnehmen. Es geht auf den Mitterberg oberhalb des Kalterer Sees, zu den so genannten Warmlöchern. Wer den Weg dorthin genauso zu schätzen weiß wie das Ziel, freut sich hier nicht nur über geschichtliche und landschaftliche Überraschungen, sondern auch über sagenhafte. // *Ci sono luoghi così misteriosi da ispirare storie fantastiche ancora oggi. È proprio verso uno di questi luoghi che vorremmo accompagnarvi. Si tratta del Monte di Mezzo che sovrasta il lago di Caldaro, dove si trovano le cosiddette fonti di aria calda. Chi apprezza il cammino tanto quanto la meta, qui potrà godersi non solo sorprese di carattere storico e paesaggistico, ma anche mitiche. // There are places so mysterious that, even today, they inspire new stories. We want to take you to one of these places. Our journey leads us to Monte di Mezzo, the mountain rising above Lake Caldaro, where we find the Warmlöcher, sources of warm air. Anyone who savours the journey as much as the destination can look forward to a landscape rich in astonishing tales and history.*



## BAUM DER TAUSEND NAMEN

Tief unter dem Mitterberg, unweit der Rosszähne schlummert ein gewaltiger Drache mit drei Häuptern. Einer seiner Köpfe begegnet uns schon in der Nähe des Parkplatzes beim Kreithofes – auf dem Wanderweg Nr. 18. Mit seinen grünbemoosten Schuppen ist er im Frühjahr und Sommer gut getarnt. Im Herbst und Winter, erkennen ihn aufmerksame Wanderaugen aber schon auf Anhieb. Gespannt laufen wir erst durch ein Birkenwäldchen bis zur Wegmarkierung 18 A und von dort nach wenigen Minuten vorbei an sonderbaren Baumstümpfen. Auf ihnen abgelegt täuschend echte Dracheneier: Steine, die der Drache hier kunstvoll arrangiert hat, um uns vom eigentlichen Schatz, einem echten Drachenei mit magischen Kräften, abzulenken.

Dieses hat der Drache nämlich ganz woanders versteckt. Deshalb folgen wir dem Weg von hier aus ca. 20 Minuten bis zu einer prächtigen Buche, den Baum der tausend Namen. In seine Rinde sind unzählige Namen geschnitzt – darunter auch der Name des Drachens. Wer seinen wahren Namen herausfindet und am rechten Ort zur rechten Zeit dreimal ins Innerste des Mitterberges ruft, dem wird der Zugang zum Drachenei gewährt.

Mit dem hoffentlich richtigen Namen im Kopf wandern wir weiter bis zur Weggabelung Leuchtenburg-Rosszähne und machen einen spontanen Abstecher auf die Burgruine.



Baum der tausend Namen // L'albero dai mille nomi // The Tree with a Thousand Names

#### ECKDATEN ZUR WANDERUNG

**Strecke:** insgesamt ca. 7,7 km  
**Dauer:** ca. 3 h  
**Auf- und Abstieg:** 400 Hm

Wanderung auch für Kinder geeignet. Gutes Schuhwerk erforderlich. Wanderung bei gutem Wetter ratsam. Im Sommer sind weder Luftstrom noch Nebelschwaden wahrnehmbar.

**Weitere Informationen:**  
 Tourismusverein Kaltern

#### DIE LEUCHTENBURG

Eine gute Entscheidung, denn, wie sich herausstellt, kann man von hier aus wunderbar auf den Kalterer See, das Mendelgebirge und das Unterland blicken. Im Tal die Etsch, die sich von Sigmundskron – vorbei an Leifers und Branzoll – in den Süden schlängelt.

Beim Blick hinter das eindrucksvolle Gemäuer der Leuchtenburg geht fast schon die nächste spannende Geschichte mit uns durch – sind über die Burg selbst sogar mehrere Sagen und Legenden überliefert: über die Heilige Notburga, die dafür verantwortlich sei, dass auf dem Mitterberg noch heute wilde Erbsen wachsen; über einen Geheimgang zur nahegelegenen Laimburg bei Pfatten und drei verlorene Seelen. Zeit, eine Pause einzulegen, eine herzhaft Südtiroler Brettlmarende aus dem Rucksack zu holen und die Sagen mal im weltweiten Netz aufzuspüren: „Die Geister auf der Leuchtenburg“. Stichwort „aufspüren“ – wollten wir nicht auch noch das Drachenei ausforschen?

#### DIE ROSSZÄHNE UND DER VERMEINTLICHE DRACHENATEM

Wir lassen die Leuchtenburg hinter uns und wandern wieder bergab zur Abzweigung, die uns den Weg zu den „Rosszähnen“ und „Warmlöchern“ anzeigt. Es geht gemütlich durch den Wald, vorbei an moosüberwachsenen Steinblöcken, die in der Eiszeit durch die Gletscher hierher verfrachtet wurden. Von hier aus erreichen wir in rund 20 Minuten die Rosszähne, eine spektakuläre Felsformation. Kupferzeitliche Funde in der Umgebung legen die Vermutung nahe, dass der spürbare Kraftort einst für rituelle Zwecke genutzt worden war. In der Nähe der Rosszähne stoßen wir schließlich auf ein weiteres Naturdenkmal: die so genannten Warmlöcher. Durch diese Warmluftquellen strömt warme Luft aus Löchern und Klüften im Porphyrgestein. Der gebürtige Kalterer Gotthard Andergassen setzt sich seit den 80er-Jahren leidenschaftlich mit diesem geophysikalischen Phänomen auseinander: „Die Naturerscheinung entsteht in diesem Gebiet durch Aushöhlungen bzw. Röhren tief im Felsen. Da die warme Luft leichter ist als die kalte, strömt sie nach oben. Die aufsteigende Luft wird durch das Röhrensystem gepresst, es entsteht zudem auch Reibungswärme. Wahrnehmbar ist dieser Vorgang von November bis März. Auf dem Mitterberg befinden sich mehrere

solcher Stellen. Beim Loch mit der stärksten Luftströmung kann man im Winter unabhängig von der Tageszeit an die 14 Grad Celsius messen. Sinken die Außentemperaturen unter dem Gefrierpunkt, bilden sich über den Löchern Nebelschwaden.“ Das beflügelt unsere Drachengeschichte noch einmal mehr: Versuchsweise rufen wir den anfangs eingepägten Namen in den schmalen Porphyrschlund. Tatsächlich spüren wir die warme Luft, die uns der Drache entgegen bläst. Selbst ausprobieren, um es zu glauben. In diesem Sinne: sagenreiches Wandern!





Foto: Astrid Kircher

## DETTAGLI SULL'ESCURSIONE

**Percorso completo:** circa 7,7 km

**Durata:** circa 3 ore

**Dislivello:** 400 m

L'escursione è adatta anche ai bambini. Sono consigliate scarpe idonee. L'escursione va effettuata in condizioni meteorologiche favorevoli. In estate non si avvertono le correnti d'aria calda e non si vedono i banchi di nebbia.

**Ulteriori informazioni:** Associazione Turistica di Caldaro

Der Blick auf die Leuchtenburg

// La vista sul Castelchiaro

// The view of Castelchiaro

Die Rosszähne // I Denti di Cavallo // Horse Teeth



Foto: Astrid Kircher

Der Drachenkopf // Testa del Dragone // Dragon Head



Foto: Astrid Kircher

### KEY INFORMATION

**Distance:** approximately 7.7 km

**Duration:** about 3 h

**Elevation gain/loss:** 400 m

The hike is suitable for children. Sturdy footwear is required. Good weather is recommended. In summertime, neither warm air nor fog are noticeable.

**Further information:**  
Tourism Office Kaltern

### // L'ALBERO DAI MILLE NOMI

Nelle profondità del Monte di Mezzo, non lontano dai Denti di Cavallo, giace addormentato un gigantesco drago a tre teste. Una delle sue teste ci appare già nei pressi del parcheggio del maso Kreit, lungo il sentiero numero 18. Con le sue scaglie ricoperte di muschio verde, in primavera e in estate è ben mimetizzato. In autunno e in inverno, però, gli occhi attenti degli escursionisti lo riconoscono subito. Curiosi, attraversiamo prima un boschetto di betulle fino al segnavia 18 A. Dopo pochi minuti passiamo accanto a strani ceppi di alberi. Su di essi sono posate uova di drago incredibilmente realistiche: pietre che il drago ha disposto ad arte per distrarci dal vero tesoro, un vero uovo di drago dotato di poteri magici. Il drago, infatti, lo ha nascosto altrove. Per questo, da qui seguiamo il sentiero per circa venti minuti fino a un magnifico faggio, l'albero dai mille nomi. Nella sua corteccia sono incisi tantissimi nomi, tra cui anche quello del drago. A chi scopre il suo vero nome e lo grida tre volte nel cuore del Monte di Mezzo, nel posto giusto al momento giusto, verrà concesso l'accesso all'uovo del drago.

Sperando di avere individuato il nome giusto, proseguiamo fino al bivio Castelchiaro-Denti di Cavallo dove decidiamo spontaneamente di visitare le rovine del castello.

### LE ROVINE DI CASTELCHIARO

Una scelta azzeccata, perché da qui si gode di una splendida vista sul Lago di Caldaro, sulla catena della Mendola e sulla Bassa Atesina. A valle, l'Adige scorre verso sud da Castel Firmiano, costeggiando Laives e Bronzolo.

Addentrandoci tra le imponenti mura di Castelchiaro, ci viene in mente la prossima storia avvincente: sul castello stesso sono state tramandate diverse saghe e leggende: su Santa Notburga, che sarebbe responsabile del fatto che sul Monte di Mezzo crescono ancora oggi piselli selvatici, su un passaggio segreto verso il vicino Castel Varco presso Vadena e tre anime perdute. È ora di fare una pausa, tirare fuori dallo zaino una

sostanziosa merenda altoatesina e rintracciare le leggende in rete: “I fantasmi di Castelchiaro”. A proposito di “rintracciare”, non era nostra intenzione andare alla ricerca anche dell’uovo del drago?

#### I DENTI DI CAVALLO E IL RESPIRO DEL DRAGO

Ci lasciamo alle spalle Castelchiaro e scendiamo nuovamente verso il bivio che ci indica la strada per i „Denti di Cavallo” e le fonti di aria calda. Si procede comodamente attraverso il bosco, passando vicino a massi ricoperti di muschio che sono stati trasportati qui dai ghiacciai durante l’era glaciale. Da qui raggiungiamo in circa venti minuti i Denti di Cavallo, una spettacolare formazione rocciosa. I reperti dell’età del rame rinvenuti nei dintorni suggeriscono che questo luogo di energia fosse un tempo utilizzato per scopi rituali. Vicino ai Denti di Cavallo ci imbattiamo infine in un altro monumento naturale: le cosiddette fonti di aria calda. L’aria calda, fuoriesce da fori e fessure nella roccia porfirica. Gotthard Andergassen, originario di Caldaro, si occupa con passione di questo fenomeno geofisico sin dagli anni ’80: „In questa zona, il fenomeno naturale è causato da cavità o condotti presenti in profondità nella roccia. Poiché l’aria calda è più leggera di quella fredda, sale verso l’alto. L’aria ascendente viene spinta attraverso il sistema di cunicoli, generando anche calore per attrito. Questo fenomeno è percepibile da novembre a marzo in diversi punti sul Monte di Mezzo. Presso il foro con il flusso d’aria più forte, in inverno si possono misurare circa 14 gradi Celsius a prescindere dall’ora del giorno. Quando le temperature esterne scendono sotto lo zero, sopra i fori si formano banchi di nebbia. Questo stimola ancora di più la nostra storia del drago: per sperimentare, gridiamo il nome che ci è rimasto impresso nella stretta gola di porfido. In effetti sentiamo l’aria calda che il drago ci soffia contro. Provate voi stessi per crederci. Vi auguriamo escursioni ricche di storie!

#### // THE TREE WITH A THOUSAND NAMES

Deep beneath Monte di Mezzo, not far from the Horse Teeth rock formation, a mighty three-headed dragon lies in slumber. One of its heads already awaits us near the parking lot at the Kreit vineyard, along trail No. 18. In summer, its green, moss-covered scales allow it to blend seamlessly into the landscape. However, in autumn and winter, sharp eyes can spot it right away. Eagerly, we make our way through birch trees until we reach trail marker 18 A. After a few minutes, we stumble upon peculiar tree stumps crowned with strikingly realistic dragon eggs. These deceptive stones have been carefully arranged by the dragon to distract us from the true treasure – a real dragon egg with magical powers. The dragon has hidden it in a place entirely different. That is why we follow the path for another 20 minutes until we come upon a marvellous birch – the Tree with a Thousand Names. Countless names have been carved into its bark, one of them the dragon’s. Whoever discovers its true name and calls it out three times, in the right place at the right time, into the depths of the mountain,

is granted access to the dragon egg.

With what is hopefully the correct name in minds, we head to the Castelchiaro–Denti di Cavallo junction and make a quick detour to the Castelchiaro ruins.

#### CASTELCHIARO

As it turns out, it was a wise decision. From here, we enjoy a phenomenal view of Lake Caldaro, the Mendola mountain range and the Bassa Atesina area. In the valley the river Adige winds its way south through Ponte Adige, passing Laives and Bronzolo.

Peeking beyond the imposing walls of Castelchiaro, new mystical stories begin to unfold in our minds. Many tales have already been spun about this castle over the centuries: about the Tyrolean Saint Notburga, who is said to be the reason wild peas still grow on Monte di Mezzo today; about a secret passage leading to nearby Castel Varco in Vadena and the haunting story of three lost souls.

Now it is time to take a break, open our backpacks and enjoy a hearty South Tyrolean “Marende”. While savouring our typical snack of cold cuts, spreads and wholemeal bread, we search the internet for the legend about the spirits of Castelchiaro. Speaking of “search”, weren’t we looking for the dragon egg?

#### HORSE TEETH AND THE DRAGON’S BREATH

We leave Castelchiaro behind and continue hiking downhill until we reach the trail marker that leads us to the Horse Teeth rock formation, Rosszähne, and the warm air sources known as Warmlöcher. The pleasant path guides us through the woods, past moss-covered blocks of stone that were carried here long ago by Ice Age glaciers.

From here, it takes us another 20 minutes to reach Rosszähne, a striking rock formation that resembles horse’s teeth. Copper Age discoveries in the surrounding area suggest that this palpable place of power was once used for ritual purposes. Not far from Rosszähne, we encounter natural monument: warm air sources known as Warmlöcher, where we can feel warm air streaming from openings and clefts in the porphyry rock.

Gotthard Andergassen, born in Caldaro, has been deeply passionate about studying this geophysical phenomenon since the 1980s: “This natural phenomenon occurs in this region because of holes and cracks deep within the rock. Warm air is lighter than cold air and therefore rises upward. This rising air is forced through the system of cracks, creating additional frictional heat. This occurrence can be noticed from November to March in several places on Monte di Mezzo. At the opening with the greatest airflow, even in winter, regardless the time of day, we can feel temperatures of up to 14 degrees Celsius. When external temperatures drop below zero, fog forms above the openings.”

This further fuels our dragon tale. As an experiment, we try calling the name we first chose into the narrow porphyry gorge. And sure enough, we feel the dragon’s warm breath against our faces. Try it yourself if you don’t believe it. With that in mind, let the hiking and storytelling begin! **YVONNE PEER**



**SOMMER AN DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE**  
**// ESTATE LUNGO LA STRADA DEL VINO**  
**// SUMMER ALONG THE SOUTH TYROLEAN WINE ROAD**

Der Kalterer See ist der größte natürliche See Südtirols und bekannt als der wärmste Badensee der Alpen.

**// Il Lago di Caldaro, il più grande lago naturale dell'Alto Adige, è noto come il lago balneabile più caldo delle Alpi.**

**// Lake Caldaro, South Tyrol's largest natural lake, is famed as the warmest bathing lake in the Alps.**



# IM STRUDELHIMMEL // IL PARADISO DELLO STRUDEL // STRUDEL PARADISE

Im Café Lintner soll es den besten Apfelstrudel der Stadt geben. Nicht umsonst ist die kleine Konditorei in der Innenstadt bei Einheimischen und Gästen gleichermaßen beliebt. Cappuccino und Sachertorte gefällig? Wiener Kaffeehauskultur und italienisches Flair – das Café mit nostalgischem Charme kann noch mehr als Strudel: In der Vitrine versprechen hausgemachte Torten, frische Brioches und feines Kleingebäck eine genussvolle Auszeit vom Trubel der Stadt. Und falls Sie schon genug Apfelstrudel gegessen haben, probieren Sie unbedingt die Cremeschnitte! // **Si dice che la pasticceria Lintner abbia il miglior strudel di mele della città. Non c'è da stupirsi che questo piccolo paradiso del dolce nel centro storico sia apprezzato sia da residenti sia da turisti. Avete voglia di un cappuccino e una Sacher? L'atmosfera dei caffè viennesi sposa il gusto italiano: questo locale dal fascino nostalgico offre molto**

**più del semplice strudel. Torte fatte in casa, brioche fresche e delicati pasticcini promettono una deliziosa fuga dalla frenesia della città. E se avete già fatto il pieno di strudel di mele, non perdetevi un trancio di pasta sfoglia alla crema!** // *Café Lintner serves what many say is the best apple strudel in town. It's no surprise that the small patisserie in the city centre is a favourite with both locals and visitors. Fancy a cappuccino and a slice of Sachertorte? Viennese coffee house culture and Italian flair – the café, with its nostalgic charm, has more to offer than just strudel. In the display case, homemade cakes, fresh croissants and fine pastries invite you to enjoy a delightful break from the city's hustle and bustle. If you have already had enough apple strudel, you should definitely try the vanilla slice.*



Foto: Astrid Kirchner

Café Konditorei Lintner  
Leonardo-da-Vinci-Straße 8, Bozen  
// Pasticceria Lintner  
Via Leonardo-da-Vinci 8, Bolzano  
Tel. +39 0471 973 052  
Facebook: Pasticceria-Lintner



**CANTINA  
TRAMIN  
KELLEREI**

**FÜHRUNGEN, VERKOSTUNGEN & VERKAUF  
VISITA, DEGUSTAZIONE E VENDITA**  
Tramin, Weinstraße 144 | Termeno, Strada del vino 144  
**VISIT.CANTINATRAMIN.IT**

**WEINWIRTSCHAFT  
CO-OP  
CONTEST  
2025**

**BEST  
COOPERATIVE  
WORLDWIDE**

# DIE NOUTERIN LA TRADIZIONE CON AGO E FILO TRADITION THROUGH THE EYE OF A NEEDLE



Foto: Edith Runer

Eine Tracht ist kein Kostüm. Sie ist Herkunft, Haltung und Heimat. Sigrid Schwarzer schneidert Trachten. Von Hand und mit viel Gespür für das Wesentliche. // **L'abbigliamento tradizionale tipico per un'area geografica, detto "Tracht", non è semplicemente teatralità. Traspira radici, atteggiamento e amore per la patria. Sigrid Schwarzer fa la sarta ed è specializzata in vestiario tradizionale. Lo fa a mano e con tanta attenzione per l'essenza.** // *A traditional costume is not just a simple dress. It stands for heritage, attitude and belonging. Sigrid Schwarzer makes traditional regional costumes, so-called "Trachten", – by hand and with a strong sense for what really matters.*

Etwas versteckt am Dorfrand von Mölten am Tschöggberg liegt der kleine Bachhäusl-Hof. Hier ist die Trachtenschneiderin Sigrid Schwarzer aufgewachsen. Hier hatte sie einst ihrer Mutter Olga, der Dorf-Nouterin, bei der Arbeit zugeschaut und beschlossen, ebenfalls Nouterin, also Näherin, zu werden.

## RANDVOLL UND BUNT

Vor einigen Jahren ist Sigrid wieder an den Ort ihrer Kindheit zurückgekehrt. In einem Zimmer unterm Dach hat sie sich ihre Schneiderwerkstatt eingerichtet, die so einiges über lange Arbeitstage erahnen lässt: Regale bis unter die Decke, Schubladen voller Borten, Nadelkissen und Knöpfe, Kisten mit Stoff- und Mappen mit Schnittmustern. Eine gut hundert Jahre alte Pfaff-Nähmaschine steht neben einem neueren Modell am Fenster. Eine Wand ist mit bunten Garnrollen tapeziert. Der gerahmte Meisterbrief lehnt etwas verloren in einer Ecke, davor eine große Packung Pflaster. „Für die da ...“, schmunzelt Sigrid und zeigt ihre Finger.

Sigrid ist eine von nur noch wenigen Trachtenschneiderinnen in Südtirol, die ihren Beruf ausüben. Ihre ersten Aufträge kamen eigentlich aus Theater und Film. „Bei der Arbeit mit teils alten, originalen Kostümen habe ich einen guten Einblick in verschiedene Verarbeitungstechniken erhalten“, erzählt sie. Ihr breites Wissen und ihre Akribie sprachen sich herum. Nach und nach fanden immer mehr Vereine, die neue Trachten oder Trachtenteile brauchten, den Weg zur Nouterin.



### EINFACH UND DOCH AUFWENDIG

Rund 35 bis 50 Arbeitsstunden steckt Sigrid in eine handgefertigte Tracht. Dabei nimmt sie sich oft alte Trachten zum Vorbild: „Schnitte und Verarbeitung waren damals einfach und dennoch durchdacht. Verschnitt konnte man sich schlichtweg nicht leisten, weil der Stoff so wertvoll war.“ Trotz mehrerer Maschinen im Raum sieht Sigrid in der Handarbeit die vollendete Form der Trachtenschneiderei. Dekorationen werden von Hand auf den Stoff gestickt. Spezielle Details wie geklöppelte Spitzen lässt sie sich von Fachfrauen anfertigen.

Mitunter aufwendiger als das Schneiden gestalten sich die Recherche nach historisch belegten Details und die Suche nach den entsprechenden Stoffen, den passenden Knöpfen oder nach dem exakten Farbton der Bänder. Vieles wird nur in großen Chargen produziert, und manches Zubehör, etwa Miederhaken oder Schürzenschließen, ist kaum noch zu finden. Abstriche macht Sigrid dennoch ungen.

### HISTORISCH UND PRÄGEND

Warum dieser Anspruch? „Weil die Tracht kein Kostüm ist, sondern ein Stück Volkskultur.“ Ursprünglich war sie das herkömmliche Gewand von Bauern und Bürgerschaft. Es gab die einfache Werktags- und eine Festtagstracht. Ab dem 17. Jahrhundert entwickelten die verschiedenen Talschaften charakteristische Formen, Schnitte und Farbtöne – beeinflusst von Wohlstand, Handel und Tourismus.

Die Industrialisierung sorgte für den allmählichen Niedergang der Tracht. In den 1920er-Jahren jedoch, während der faschistischen Unterdrückung, erhielt das historische Gewand in Südtirol eine neue, tiefere Bedeutung. Es wurde zum stillen Bekenntnis, stand für Zusammengehörigkeit, für die eigene Identität – und wurde gerade deshalb bewusst gepflegt. Heute wird das Trachtenwesen vor allem von Vereinen weitergetragen.

### BESTÄNDIG UND LEBENDIG

Die Besonderheit einer Tracht liegt in ihrer Beständigkeit. Sie begleitet ein Leben, wird manchmal sogar an die nächsten Generationen weitergegeben. Dafür braucht es Qualität – in Material, Handwerk und Recherche. „Wenn ein Stoff oder ein Farbton vermeintlich nicht mehr verfügbar ist und wir uns schnell mit Alternativen begnügen, entfernt sich die Tracht immer mehr vom Original“, räumt Sigrid ein. Sehr wohl dürfe sich eine Tracht wandeln: „Auch früher wurde sie schrittweise an neue Gegebenheiten angepasst.“ Entscheidend

### WICHTIGE TEILE DER TRACHT

Naturfasern wie Wolle, Leinen, Seide und Baumwolle bilden die Hauptmaterialien für eine hochwertige Tracht.

**Frauentracht:** Bluse, *Ärmelheber* mit Schließen, Schnür- oder *Haftlmieder*, *Tschoap* (langärmeliges Oberteil oder Jacke), *Kittl* (Rock), *Schurz* (Schürze) und *Tiachl* (Tuch), *Stutzn* (Strümpfe), Hut oder Haarschmuck, Trachtenschuhe

**Männertracht:** Leder- oder Lodenhose – oft mit Träger, *Gurt* (Gürtel) oder Gurtband, *Ärmelheber* mit Schließen, *Pfoat* (Hemd) und *Jopp* (Jacke), *Stutzn*, oft ein Hut, Trachtenschuhe



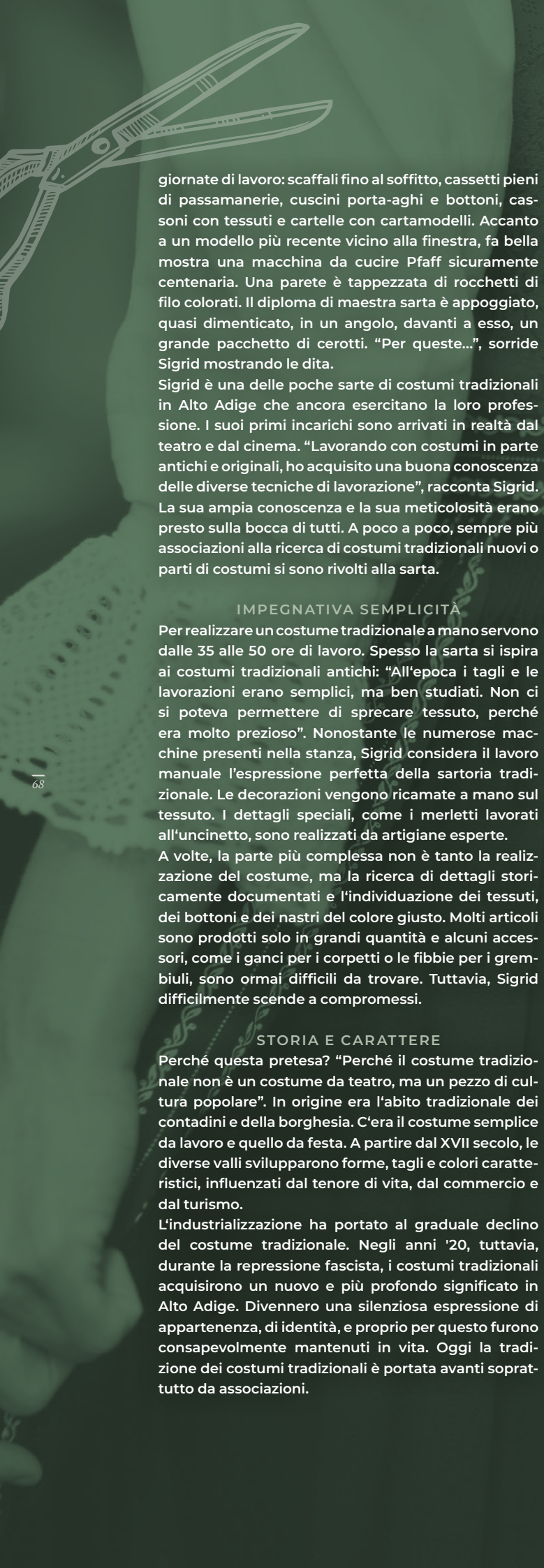
sei aber, dass sie in ihrer Gesamterscheinung die gewachsene Identität bewahrt. In diesen Leitgedanken steckt *Nouterin* Sigrid Schwarzer ihr ganzes Wissen und Können.

// *Un po' nascosta alla periferia del paese di Meltina, sul Monzoccolo o Tschöggberg nella lingua autotona, si trova il piccolo maso Bachhäusl. È qui che è cresciuta la sarta specializzata in costumi tradizionali Sigrid Schwarzer. Qui da giovane osservava sua madre Olga, la sarta del paese, mentre lavorava e decise di diventare a sua volta sarta.*

### TANTA ROBA E TANTI COLORI

Qualche anno fa Sigrid è tornata al luogo della sua infanzia. In un locale nel sottotetto ha allestito il suo laboratorio di sartoria che lascia intuire le lunghe





giornate di lavoro: scaffali fino al soffitto, cassetti pieni di passamanerie, cuscini porta-ago e bottoni, cassoni con tessuti e cartelle con cartamodelli. Accanto a un modello più recente vicino alla finestra, fa bella mostra una macchina da cucire Pfaff sicuramente centenaria. Una parete è tappezzata di rocchetti di filo colorati. Il diploma di maestra sarta è appoggiato, quasi dimenticato, in un angolo, davanti a esso, un grande pacchetto di cerotti. "Per queste...", sorride Sigrid mostrando le dita.

Sigrid è una delle poche sarte di costumi tradizionali in Alto Adige che ancora esercitano la loro professione. I suoi primi incarichi sono arrivati in realtà dal teatro e dal cinema. "Lavorando con costumi in parte antichi e originali, ho acquisito una buona conoscenza delle diverse tecniche di lavorazione", racconta Sigrid. La sua ampia conoscenza e la sua meticolosità erano presto sulla bocca di tutti. A poco a poco, sempre più associazioni alla ricerca di costumi tradizionali nuovi o parti di costumi si sono rivolti alla sarta.

#### IMPEGNATIVA SEMPLICITÀ

Per realizzare un costume tradizionale a mano servono dalle 35 alle 50 ore di lavoro. Spesso la sarta si ispira ai costumi tradizionali antichi: "All'epoca i tagli e le lavorazioni erano semplici, ma ben studiati. Non ci si poteva permettere di sprecare tessuto, perché era molto prezioso". Nonostante le numerose macchine presenti nella stanza, Sigrid considera il lavoro manuale l'espressione perfetta della sartoria tradizionale. Le decorazioni vengono ricamate a mano sul tessuto. I dettagli speciali, come i merletti lavorati all'uncinetto, sono realizzati da artigiane esperte.

A volte, la parte più complessa non è tanto la realizzazione del costume, ma la ricerca di dettagli storicamente documentati e l'individuazione dei tessuti, dei bottoni e dei nastri del colore giusto. Molti articoli sono prodotti solo in grandi quantità e alcuni accessori, come i ganci per i corpetti o le fibbie per i grembiuli, sono ormai difficili da trovare. Tuttavia, Sigrid difficilmente scende a compromessi.

#### STORIA E CARATTERE

Perché questa pretesa? "Perché il costume tradizionale non è un costume da teatro, ma un pezzo di cultura popolare". In origine era l'abito tradizionale dei contadini e della borghesia. C'era il costume semplice da lavoro e quello da festa. A partire dal XVII secolo, le diverse valli svilupparono forme, tagli e colori caratteristici, influenzati dal tenore di vita, dal commercio e dal turismo.

L'industrializzazione ha portato al graduale declino del costume tradizionale. Negli anni '20, tuttavia, durante la repressione fascista, i costumi tradizionali acquisirono un nuovo e più profondo significato in Alto Adige. Divennero una silenziosa espressione di appartenenza, di identità, e proprio per questo furono consapevolmente mantenuti in vita. Oggi la tradizione dei costumi tradizionali è portata avanti soprattutto da associazioni.

#### TRADIZIONE VIVA

La peculiarità del costume tradizionale risiede nella sua capacità di durare nel tempo. Accompagna una vita intera, a volte addirittura viene tramandato alle generazioni successive. Ciò richiede qualità nei materiali, nella lavorazione artigianale e nella ricerca. „Se un tessuto o un colore non sono più disponibili e ci accontentiamo rapidamente di alternative, l'abito tradizionale si allontana sempre di più dall'originale", ammette Sigrid. Il costume tradizionale può certamente evolversi: „Anche in passato, è stato gradualmente adattato alle nuove circostanze". Ciò che è fondamentale, tuttavia, è che il suo aspetto generale preservi la sua identità consolidata. In questi principi guida, Sigrid Schwarzer investe tutte le sue conoscenze e competenze.

// *Hidden away on the outskirts of Meltina, a village on the Tschöggberg mountain, lays the Bachhäusl farm. This is where the dressmaker of traditional costumes, Sigrid Schwarzer, grew up. Here, she watched her mother Olga, the village's dressmaker at the time, sewing and decided to become a dressmaker herself.*

#### COLOURFUL TO THE BRIM

*A few years ago, Sigrid returned to her childhood home. In the attic, she set up her workshop which tells the tale of lengthy workdays: shelves up to the ceiling, drawers full of trimmings, pincushions and buttons, boxes and folders packed with fabric samples and sewing patterns. A vintage Pfaff sewing machine sits by the window right next to a newer model. One of the walls is plastered with spools of colourful yarn. The framed master craftsman's certificate is leaning somewhat abandoned in a corner, right behind a big pack of plasters. "For these...", explains Sigrid, holding up her fingers with a grin. Sigrid is one of the few remaining traditional dressmakers in South Tyrol. Her first assignments came from the theatre and movie world. "Working with partly old and original costumes, I have gained a substantial insight into different techniques for working with fabric", she says. Her extensive knowledge and meticulous work became well-known. With time, more and more traditional associations in need of new costumes found their way to Sigrid's workshop.*

#### SIMPLE BUT STILL ELABORATE

*It takes Sigrid about 35 to 50 hours to finish a hand-crafted "Tracht". Often, she uses old traditional costumes as*

#### ASPETTI E PARTI IMPORTANTI DEI COSTUMI TRADIZIONALI

Le fibre naturali come lana, lino, seta e cotone sono i materiali principali per realizzare un costume tradizionale di alta qualità.

**Donne:** Camicetta, alzamaniche con fibbie, corpetto con lacci o con scollo all'americana, "Tschoap" (cospalla o giacca a maniche lunghe), "Kittl" (gonna), "Schurz" (grembiule) e "Tiachl" (foulard), "Stutz" (calze), cappello o ornamento per capelli, scarpe tradizionali

**Uomini:** Pantaloni di pelle o loden (tessuto compatto di lana cardata), spesso con bretelle, cintura o fettuccia, alzamaniche con fibbie, "Pfoat" (camicia) e "Jopp" (giacca), "Stutz" (calze lunghe), spesso un cappello, scarpe tradizionali

inspiration. "Back then, the cuts and techniques were simple but still carefully thought-out. Fabric was precious and waste was simply not affordable." Despite owning several sewing machines, Sigrid sees handcraft as the perfected form of tailoring traditional costumes. Decorations are embroidered onto the fabric by hand. Special details like bobbin lace are crafted by respective experts.

At times, more elaborate than the tailoring itself is researching historically accurate details and the relentless search for corresponding fabrics, matching buttons or the precise colour shade for ribbons. Many of these are produced in big batches and some accessories like bodice hooks and apron buckles are hardly found any more. Nevertheless, Sigrid is reluctant to cut back.

#### HISTORICALLY PIVOTING

But why such standards? "Because a 'Tracht' is not just a simple dress, but a vital part of folk culture." Originally, it was the common clothes of farmers and the working class. People wore either simple weekday attires or festive costumes. From the 17th century onwards, the people in the various valleys developed distinctive styles, cuts and colour schemes – influenced by wealth, trade and tourism.

Industrialisation led to the gradual fading of traditional costumes. However, during the fascist oppression in the twenties, South Tyrolean traditional costumes returned to a new, deeper significance. It became a

silent pledge, representing unity and personal identity – and was intentionally cultivated for that specific reason. Nowadays, especially traditional associations carry on the custom of traditional costumes.

#### ENDURING AND FULL OF LIFE

What makes a "Tracht" peculiar is its enduring nature. It lasts a lifetime and is sometimes even passed on to the next generation. This requires quality – in material, craft and research. "If a fabric or shade are supposedly no longer available, and we settle for alternatives too fast, the costumes quickly depart from the original", Sigrid affirms. Certainly, the "Tracht" can still evolve: "Even in the past, it was gradually adapted to new circumstances." What is crucial, however, is that the "Tracht" still maintains its established identity. This central idea fosters Sigrid Schwarzer's thorough knowledge and skills. **EDITH RUNER**

#### MAIN COMPONENTS OF THE TRADITIONAL COSTUME

A high-quality traditional costume is made out of natural fibres like wool, linen, silk and cotton.

**Women:** blouse, sleeve garters with buckles, lace-up or halter bodice, Tschoap (long sleeve jacket), Kittl (skirt), Schurz (apron) and Tiachl (scarf), Stutzn (stockings), hat or hair accessories, traditional shoes

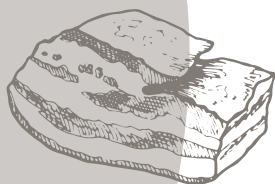
**Men:** Lederhose or Lodenhose (trousers out of leather or loden cloth), often with suspenders, Gurt (belt) or webbing, sleeve garters with buckles, Pfoat (dress shirt), Jopp (Jacket), Stutzn (stockings), often a hat, traditional shoes





# SPECKKNÖDEL CANEDERLI ALLO SPECK BACON DUMPLINGS

70



## ZUTATEN

150 g Semmelbrot, 80 g Speck, ½ Zwiebel,  
2 Eier, 100 ml Milch, 1 EL Petersilie oder  
Schnittlauch, Salz, Pfeffer, 2 EL Mehl  
KOCHZEIT: ca. 15 Minuten in Salzwasser

## // INGREDIENTI

150 g di pane raffermo, 80 g Speck, ½ cipolla, 2 uova,  
100 ml di latte, 1 cucchiaino di prezzemolo o  
erba cipollina, sale, pepe, 2 cucchiai di farina  
TEMPO DI COTTURA: Circa 15 minuti in acqua salata

## // INGREDIENTS

150 g stale white bread, 80 g Speck,  
½ onion, 2 eggs, 100 ml milk, 1 tbsp parsley  
or chives, salt, pepper, 2 tbsp flour  
COOKING TIME: approx. 15 minutes in salted water

## DER SPECK // LO SPECK // THE SPECK

Eine Speckhamme reift mindestens 22 Wochen und verliert dabei ein Drittel ihres Ursprungsgewichts von 7 kg auf 4,5 kg. // **Una coscia di Speck matura per almeno 22 settimane e perde circa un terzo del suo peso originario, passando da 7 kg a 4,5 kg.**  
// **A ham of Speck matures for at least 22 weeks, losing about one third of its original weight – from 7 kg down to 4.5 kg.**

**ZUBEREITUNG:** Das gewürfelte Semmelbrot mit angebratenem Speck sowie Zwiebel vermengen. Eier, Milch und Kräuter dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse sorgfältig und vorsichtig vermischen und je nach Konsistenz etwas Mehl dazu geben. Den Teig für 15 Minuten ruhen lassen. Mit nassen Händen schöne runde Knödel formen, in Salzwasser kochen und in der Fleischsuppe, mit Salat oder als Beilage zu Fleischgerichten mit Soße genießen.  
**WEINEMPFEHLUNG:** Südtiroler St. Magdalener oder Südtiroler Kalterer See

**// PREPARAZIONE:** Mescolare il pane raffermo tagliato a cubetti con lo Speck e la cipolla soffritti. Aggiungere le uova, il latte e le erbe, e condire con sale e pepe. Mescolare delicatamente l'impasto e, a seconda della consistenza, aggiungere un po' di farina. Lasciare riposare per 15 minuti. Formare delle belle palline tonde con le mani bagnate, cuocerle in acqua salata e servirle nel brodo di carne, con un'insalata, o come contorno a piatti di carne con sugo.  
**CONSIGLIO PER IL VINO:** St. Magdalener o Kalterer See dell'Alto Adige

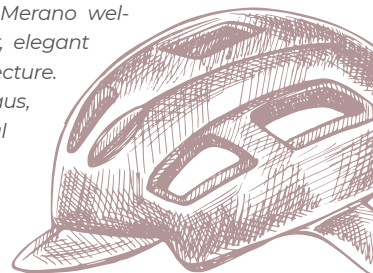
**// PREPARATION:** In a bowl, combine the diced bread with the sautéed Speck and onion. Add the eggs, milk, and herbs, then season with salt and pepper. Mix the dumpling mixture carefully and gently, adding a little flour if needed to achieve the right consistency. Let the mixture rest for about 15 minutes. With wet hands, form nice round dumplings, cook them in salted water, and enjoy them served in a clear meat broth, with salad, or as a side dish to meat dishes with sauce.  
**WINE RECOMMENDATION:** South Tyrolean St. Magdalener or South Tyrolean Kalterer See

Die Radtour von Bozen nach Meran zählt zu den schönsten Genussrouten Südtirols. Der Etschtalradweg verläuft fast durchgehend flach und größtenteils autofrei durch eine abwechslungsreiche Landschaft aus Obstwiesen, Dörfern und beeindruckenden Bergpanoramen. Damit eignet sich die Strecke ideal für Familien, Freizeitradfahrende und alle, die Südtirol entspannt auf zwei Rädern erleben möchten. Vom Bozner Bahnhof aus führt die Route über den Waltherplatz und den Verdiplatz weiter entlang des Eisackufers. Beim Schloss Sigmundskron trifft der Radweg auf die Etsch, deren Lauf die Route flussaufwärts in Richtung Meran folgt. Unterwegs sorgen blühende Apfelbäume, historische Schlösser und immer wieder neue Ausblicke auf die umliegende Bergwelt für besondere Eindrücke. Am Ziel bietet Meran mediterranes Flair, gepflegte Promenaden und prachtvolle Bauten. Besonders sehenswert sind das elegante Kurhaus, der Tappeinerweg, die Botanischen Gärten von Schloss Trauttmansdorff und die Meraner Thermen. Die Rückfahrt kann bequem mit dem Zug erfolgen oder über den Apfelradweg gestaltet werden.

// Il tour in bicicletta da Bolzano a Merano è uno dei percorsi più belli e piacevoli dell'Alto Adige. La ciclabile della Val d'Adige è quasi interamente pianeggiante e per la maggior parte lontana dal traffico, attraversando un paesaggio vario fatto di frutteti, paesi e suggestivi panorami montani. Per questo motivo il percorso è ideale per famiglie, ciclisti amatoriali e per tutti coloro che desiderano scoprire l'Alto Adige in modo rilassato su due ruote. Dalla stazione ferroviaria di Bolzano, l'itinerario conduce attraverso Piazza Walther e Piazza Verdi, proseguendo poi lungo le rive dell'Isarco. Nei pressi di Castel Firmiano, la ciclabile raggiunge l'Adige, seguendone il corso controcorrente in direzione di

Merano. Lungo il percorso, meleti in fiore, castelli storici e scorci sempre nuovi sulle montagne circostanti regalano impressioni particolarmente suggestive. All'arrivo, Merano accoglie i visitatori con il suo fascino mediterraneo, le eleganti passeggiate e i suoi splendidi edifici. Tra le attrazioni da non perdere vi sono l'elegante Kurhaus, la Passeggiata Tappeiner, i Giardini Botanici di Castel Trauttmansdorff e le Terme di Merano. Il rientro può avvenire comodamente in treno oppure seguendo la ciclabile delle mele.

// The cycling tour from Bolzano to Merano is one of South Tyrol's most enjoyable scenic routes. The Adige Valley Cycle Path is almost entirely flat and mostly traffic-free, leading through a varied landscape of orchards, villages, and impressive mountain panoramas. This makes the route ideal for families, leisure cyclists, and anyone who would like to experience South Tyrol in a relaxed way on two wheels. Starting from Bolzano railway station, the route leads across Walther Square and Verdi Square before continuing along the banks of the Isarco River. Near the Sigmundskron Castle, the cycle path meets the Adige River, whose course it follows upstream towards Merano. Along the way, blossoming apple orchards, historic castles, and ever-changing views of the surrounding mountains create memorable impressions. At the destination, Merano welcomes visitors with Mediterranean flair, elegant promenades, and magnificent architecture. Highlights include the elegant Kurhaus, the Tappeiner Promenade, the Botanical Gardens of Trauttmansdorff Castle, and the Merano Thermal Baths. The return journey can be made conveniently by train or via the Apple Cycle Route.



WEGVERLAUF // PERCORSO  
// TRAIL ROUTE

→ 45 km ⌚ 3 h

Fahrrad: Citybike, Trekkingbike, E-Bike  
Start/Ziel: Bozen Zugbahnhof  
Distanz: 45 km  
Höhenlage: von 237 bis 312 m ü.d.M.  
Höhenmeter: 72 Hm  
Fahrzeit: 3:00 h  
Jahreszeiten: April bis November

Bicicletta: city bike, trekking bike, e-bike  
Partenza/arrivo: stazione ferroviaria di Bolzano  
Distanza: 45 km  
Altitudine: da 237 a 312 m s.l.m.  
Dislivello: 72 m  
Tempo di percorrenza: 3:00 h  
Periodo consigliato: da aprile a novembre

Bike: city bike, trekking bike, e-bike  
Start/finish: Bolzano railway station  
Distance: 45 km  
Altitude: from 237 to 312 m above sea level  
Elevation gain: 72 m  
Cycling time: 3:00 h  
Season: April to November

ETSCHTALRUNDE VON  
BOZEN NACH MERAN  
// GIRO DELLA VAL D'ADIGE  
DA BOLZANO A MERANO  
// ADIGE VALLEY LOOP FROM  
BOLZANO TO MERANO



**KULTUR AN DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE**  
**// CULTURA LUNGO LA STRADA DEL VINO**  
**// CULTURE ALONG THE SOUTH TYROLEAN WINE ROAD**

Die Musikkapellen bewahren seit Jahrzehnten wertvolle Traditionen und bereichern mit ihren Auftritten das kirchliche und weltliche Dorfleben.  
**// Da decenni le bande musicali custodiscono preziose tradizioni e arricchiscono con le loro esibizioni la vita religiosa e civile del paese.**  
*// For decades, the local brass bands have preserved valuable traditions and enriched village life with their performances at both religious and secular events.*



# BOZNER BERGSTEIGERLIED

Karl Felderer



”

*Wohl ist die Welt so groß und weit  
Und voller Sonnenschein,  
Das allerschönste Stück davon  
Ist doch die Heimat mein:  
Dort wo aus schmaler Felsenkluft  
Der Eisack springt heraus,  
Von Sigmundskron der Etsch entlang  
Bis zur Salurner Klaus’.*

*Refrain:*

*Hei di hei da hei da  
Ju vi val le ral le ra  
Hei da hei da  
Ju vi val le ral le ra.“*

Das Bozner Bergsteigerlied mit der ikonischen Anfangszeile „Wohl ist die Welt so groß und weit ...“ gilt neben dem Andreas-Hofer-Lied als inoffizielle Hymne Südtirols. Der Text – sieben Strophen, jeweils verbunden mit demselben Refrain – wurde 1926 von Karl Felderer zur Melodie eines hessischen Liedes geschrieben.

Vor dem Hintergrund seines Entstehungszeitraums – die faschistische Repression spitzte sich unaufhaltsam zu – wurde das Lied schnell zu einem festen Bestandteil des Südtiroler Selbstbildes.

// *La cosiddetta canzone degli alpinisti di Bolzano, con l'iconico verso iniziale “Il mondo sarà anche ampio e vasto ...”, è considerata, insieme alla canzone che ricorda Andreas Hofer, l'inno non ufficiale dell'Alto Adige. La canzone, in tutto sette strofe, ciascuna seguita dallo stesso ritornello, fu composta nel 1926 da Karl Felderer sulla melodia di una canzone popolare dell'Assia. Considerato il contesto storico in cui è nata – la repressione fascista si stava inesorabilmente intensificando – la canzone è diventata rapidamente parte integrante dell'identità altoatesina.*

// *The Bozner Bergsteigerlied, in English “Bolzano Mountaineers’ Song”, with its iconic opening line “Wohl ist die Welt so groß und weit ...”, in English “Surely the world is so vast and wide ...”, is considered – alongside the Andreas Hofer song – an unofficial anthem of South Tyrol.*

*The lyrics – seven verses, each connected by the same chorus – were written in 1926 by Karl Felderer and set to the melody of a Hessian folk song.*

*It was written during a period of relentlessly intensifying fascist repression. As a result, the song quickly became an integral part of the South Tyrolean sense of identity.*

## COVERFOTO

SKULPTUREN ZWISCHEN KRAFT UND HARMONIE

In jeder Frau liegt das Ganze – diese Überzeugung bildet den Kern von Manuel Tschagers künstlerischem Schaffen. Seit Jahren widmet sich der Bozner Bildhauer fast ausschließlich Frauenskulpturen, geleitet von der Idee einer „erhabenen Schönheit“, die auf Würde beruht und nicht auf Äußerlichkeiten. In Zirbenholz oder Bronze fängt der Künstler das Wesen des Weiblichen als Einheit von Mädchen, junger, reifer und alter Frau ein. Seine Unikate sind berührende Botschafterinnen von Harmonie und Kraft, die erst dann ihre volle Wirkung entfalten, wenn Form und innere Haltung zur Einheit verschmelzen.

## // IMMAGINE COPERTINA

SCULTURE TRA VIGORE E ARMONIA

Ogni donna rappresenta l'interezza: questa convinzione è al centro della opera artistica di Manuel Tschager. Da anni lo scultore bolzanino si dedica quasi esclusivamente alle sculture femminili, guidato dall'idea di una "bellezza sublime" che non si basa sull'aspetto esteriore, ma sulla dignità intrinseca. Per catturare l'essenza della femminilità, come unità di fanciulla, donna giovane, matura e anziana, l'artista usa il legno di pino cembro o il bronzo. Le sue opere uniche sono toccanti testimoni di armonia e vigore, che sprigionano tutto il loro effetto solo quando la forma e l'atteggiamento interiore si fondono in un'unica entità.

## // COVER PHOTO

SCULPTURES BETWEEN STRENGTH AND HARMONY

Within every woman lies a sense of wholeness – this conviction forms the core of Manuel Tschager's artistic work. For years, the sculptor from Bolzano has devoted himself almost exclusively to female sculptures, guided by the idea of "sublime beauty" – a beauty rooted in dignity rather than outward appearance. In Swiss pine wood or bronze, the artist captures the essence of femininity as a unity of girls, young, mature, and elderly women. His unique works are touching ambassadors of harmony and strength, unfolding their full impact only when shape and expression merge into one.



# terroir<sup>64</sup>

Das Gästemagazin der  
Südtiroler Weinstraße

// **La rivista per gli ospiti della  
Strada del Vino dell'Alto Adige**  
// *The Guest Magazine of the South  
Tyrolean Wine Road*

HERAUSGEBERIN // EDITRICE // PUBLISHER  
Ahead GmbH // Srl  
Via Wiesenbachweg 3/1  
39057 Eppan an der Weinstraße  
// Appiano sulla Strada del Vino

Tel. +39 0471 051 260, [info@terroir64.it](mailto:info@terroir64.it)  
[terroir64.it](http://terroir64.it)

GESAMTLEITUNG // DIREZIONE GENERALE  
// OVERALL MANAGEMENT  
Astrid Kircher

REDAKTION // REDAZIONE // EDITORIAL TEAM  
Astrid Kircher  
Cäcilia Wegscheider  
Edith Runer  
Maria Pichler  
Yvonne Peer

ITALIENISCHE ÜBERSETZUNGEN  
// TRADUZIONI IN LINGUA ITALIANA  
// ITALIAN TRANSLATIONS  
Manfred Klotz

ENGLISCHE ÜBERSETZUNGEN  
// TRADUZIONI IN LINGUA INGLESE  
// ENGLISH TRANSLATIONS  
Aileen Steinhäuser

LEKTORAT // REVISIONE // COPY EDITOR  
Cäcilia Wegscheider

GRAFISCHE GESTALTUNG // CREAZIONE  
GRAFICA // GRAPHIC DESIGN  
Magdalena Kaserer

WERBEBERATERIN // CONSULENTE  
PUBBLICITARIA // ADVERTISING CONSULTANT  
Melanie Feichter

COVERFOTO // IMMAGINE COPERTINA  
// COVER PHOTO  
Tschager / Manuela Tessaro

ZEICHNUNGEN // DISEGNI // SKETCHES  
Freepik.com

DRUCK // STAMPA // PRINTING  
Fotolito Varesco

**Daheim in besten Lagen.  
Di casa nei territori più vocati.  
At home in the finest locations.**



**[visit.kellereibozen.com](https://www.visit.kellereibozen.com)**

**Führungen und Verkostungen:** Di - Sa mit Vormerkung.

**Visita guidata e degustazione:** Ma - Sa con prenotazione.

**Guided tours and tastings:** Tu - Sa with reservation.

**Wineshop Vinarius**

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

**[www.kellereibozen.com](https://www.kellereibozen.com)**

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



# terroir<sup>64</sup>

## Ter-roir

/tɛ'roa:ʁ/

Substantiv, Neutrum

[aus dem Französischen]

Gesamtheit natürlicher Faktoren (Rebe, Boden, Klima u. a.) und kultureller Einflüsse, die einem Wein o. Ä. seinen Charakter verleihen

64

1964 – Gründungsjahr der Südtiroler Weinstraße

## Ter-roir

/tɛ'roa:ʁ/

Sostantivo, maschile [dal francese]

L'insieme dei fattori naturali (vitigno, terreno, clima, ecc.) e delle influenze culturali che conferiscono al vino le sue peculiarità

64

1964 – anno di fondazione della Strada del Vino dell'Alto Adige

## Ter-roir

/tɛ'roa:ʁ/

Noun, masculine [from French]

The combination of natural factors (grape variety, soil, climate, etc.) and cultural influences that give a wine its distinctive character

64

1964 – founding year of the South Tyrolean Wine Road



Folgt uns auf Facebook

// **Seguiteci su Facebook**

// Follow us on Facebook



Like uns auf Instagram

// **Metti il like su Instagram**

// Follow us on Instagram



Besucht uns auf [terroir64.it](http://terroir64.it)

// **Visitate il nostro sito [terroir64.it](http://terroir64.it)**

// Visit us online at [terroir64.it](http://terroir64.it)

AHEAD  
media

Weinstraße

terroir<sup>64</sup>