

bm

BOLZANO BOZEN MAGAZINE

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

ESTATE

NR. 2 | 2025

SOMMER

SUMMER

Du liebe Zeit
Tempo, che sorpresa!
Dear Time

Il Municipio e l'arte
Where art meets City Hall
Das Rathaus und die Kunst

Bozen from Above
Sapore d'altura
Hoch hinaus





 SPARKASSE **meet**

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

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

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



800 378 378 | info@sparkasse.it

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



SPARKASSE
CASSA DI RISPARMIO



Gentili lettrici e lettori, cari ospiti, per molti di noi l'estate è sinonimo di vacanze, viaggi e tempo libero. Ed è proprio il tempo il filo conduttore della nostra storia di copertina. In questo numero, incontriamo un orologiaio nel suo piccolo museo in piazza delle Erbe a Bolzano, e un albergatore che spera che i suoi ospiti vengano contagiati dal "mal del Colle": quella piacevole sensazione che invita ad abbandonarsi all'esplorazione a piedi della natura incontaminata nella zona più alta della conca bolzanina. Un fornaio ci racconta come una lievitazione più lenta renda il pane più digeribile, mentre un gelatiere bolzanino ci svela che la freschezza del suo prodotto nasce proprio dalla rapidità della preparazione. Saliamo insieme sulle terrazze della città e lasciamo vagare lo sguardo verso il municipio. Anche il festival "Bolzano Danza", con oltre quarant'anni di storia alle spalle, continua a rinnovarsi: oggi, sotto la direzione artistica di Anouk Aspisi e Olivier Dubois, sta scrivendo un nuovo capitolo della tradizione coreutica locale.

Vi auguriamo di trovare tutto il tempo che desiderate per immergervi nella lettura estiva di *bm*!

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Gäste, Sommer bedeutet für die meisten von uns Urlaub, Reisen und Auszeit – und genau darum geht es in unserer Titelgeschichte: Zeit. Wir treffen einen Uhrmacher in seinem kleinen Uhrenmuseum am Obstmarkt in Bozen und einen Wirt, der seinen Gästen den „Kohlern-Virus“ wünscht und damit Zeit meint, um die unberührte Natur im höchstgelegenen Siedlungsgebiet von Bozen wandernd zu erkunden. Lange Gärzeit macht auch Brot bekömmlicher, erklärt der Franziskaner-Bäcker, während ein Bozner Gelatiere seinem Eis nur wenig Zeit gönnt, damit es frisch genossen wird. Wir steigen auf die Dachterrassen der Stadt und werfen einen Blick ins Rathaus. Auch das Festival „Bolzano Danza“ blickt auf viel Zeit zurück: Im vergangenen Jahr feierte es sein 40-Jahr-Jubiläum. Nun schlägt es unter der künstlerischen Leitung von Anouk Aspisi und Olivier Dubois ein neues Blatt in der Bozner Tanzgeschichte auf.

Viel Zeit für die *bm*-Sommerlektüre wünschen wir!

Dear readers and guests, For most of us, summer is the time for holidays, the time to travel and the time to take time out! So time is what this issue is all about. You'll meet a watchmaker, in his diminutive watch museum at the Bolzano fruit market; and an innkeeper who tells guests he hopes they catch the "Kohlern virus", whose symptoms include taking time to ramble around Bolzano's highest settlement and to explore the pristine nature that awaits. A Franciscan baker explains how more time for fermentation makes bread more digestible, while an artisan gelato maker tells us the time between production and consumption must be kept short, to ensure freshness. We take you up to the city's rooftop terraces and present our city hall. Then, not to forget the Bolzano Danza festival; a time-honoured event that celebrated its 40th anniversary last year. Today, artistic directors Anouk Aspisi and Olivier Dubois are bringing Bolzano Danza's success into the future.

We wish you plenty of time for *bm* summer reading!

Roland Buratti & Roberta Agosti

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

INDEX

03/ EDITORIAL

06/ GOOD NEWS

12/ COVERSTORY

Die leise Kunst der Zeit
L'arte silenziosa del tempo
The gentle art of time

24/ PORTRAIT

Cristian Frigo: Un visionario concreto
Macher mit Vision
Energy and vision

30/ PHOTOSTORY

Tanz Bozen
Bolzano Danza

38/ GOURMET

From civil engineering to ice cream artistry
Vom Planer zum Schöpfer: Eis statt Ziegel
Da progettista a creatore: gelato al posto di mattoni

46/ SKYLINE

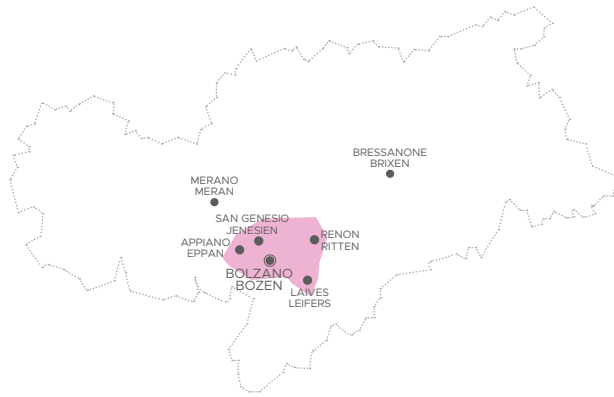
Stadtflucht nach oben
Topside city escapes
Fuga dalla città verso l'alto

54/ INSIDE OUTSIDE

Architettura, arte e identità urbana:
Il Municipio di Bolzano
Architektur, Kunst und städtische Identität:
Rathaus Bozen
Art, architecture & urban identity:
Bolzano City Hall

60/ RECIPE

Sommer-Schlutzer
Garden parsley Schlutzkrapfen



COVERSTORY



12



24

PORTRAIT



46

66/ TRADITION

Eppan: Von Marsch bis Moderne
Music: from marches to modern
Dalla marcia alla modernità

72/ HISTORY

Laives: La città che unisce due mondi
Eine Stadt verbindet zwei Welten
One city, two worlds

78/ LANDSCAPE

San Genesio: Due dita sotto il cielo
South Tyrol's longest suspension bridge
Die längste Hängebrücke Südtirols

84/ LANDMARKS

Ritten: Wenn Orte sprechen
When places speak
Quando i luoghi parlano

92/ BOLZANO/BOZEN EVENTS

94/ RITTEN/RENON EVENTS

95/ EPPAN/APPIANO EVENTS

96/ JENESIEN/SAN GENESIO EVENTS

97/ LAIVES/LEIFERS EVENTS

98/ IMPRESSUM



TRADITION

66



78

LANDSCAPE

GOOD NEWS

RIAPRE IL CHIOSCO PIPPO

Michael Plattner, noto gestore della storica discoteca "Disco Okay" e di altri locali a Bolzano, ha ufficialmente assunto la gestione del celebre bar "Pippo" nel Parco Petrarca, sui Prati del Talvera. La riapertura, attesa con impazienza dai bolzanini, segna l'inizio di una nuova avventura per Plattner, che porta la sua esperienza anche in questo angolo verde della città. Ora i bolzanini possono finalmente tornare a frequentare questo storico chiosco sul Lungotalvera. Il nuovo "Pippo" non è solo un bar, ma un punto di incontro ideale per momenti di relax nel verde, con un'offerta di cibi e bevande che riflettono la passione e l'esperienza del suo nuovo gestore. Il successo è già evidente, grazie all'atmosfera accogliente e al servizio di qualità, che rendono il "Pippo" un luogo imperdibile per residenti e visitatori di Bolzano.



UN SENTIERO DI-VINO

Scoprire l'enologia a contatto con la natura

A Cornaiano, il sentiero enodidattico "Gschleierweg" si presenta ora in una veste rinnovata: i pannelli informativi lungo il percorso sono stati aggiornati e arricchiti con nuovi contenuti. I visitatori possono scoprire ancora più curiosità sulla viticoltura, sull'ecosistema del vigneto e sui vitigni più rappresentativi della zona. Il sentiero prende il nome dal vigneto Gschleier, che lo circonda: un'area vitata già citata nel catasto teresiano del 1776.

Lungo 1,6 chilometri, il percorso ad anello attraversa suggestivi paesaggi viticoli coltivati sia a pergola che a spalliera. I nuovi pannelli offrono approfondimenti sulla cultura del vino, mentre lo sguardo si perde tra le Dolomiti e la conca di Bolzano. Il tracciato, privo di pendenze impegnative e facilmente percorribile anche con passeggini, parte dalla piazza della chiesa e si snoda tra sentieri di ghiaia, prati e vigneti, fino a riconnettersi con la strada asfaltata.

Cornaiano, uno dei più antichi borghi vinicoli dell'Alto Adige, è il luogo ideale per questo tipo di esperienza. Con una tradizione enologica secolare e numerose aziende vitivinicole, rappresenta un autentico "terroir" didattico. Il sentiero è stato realizzato nel 2004 dall'associazione Weinwelt Gailtal (Mondo del Vino Cornaiano) con risorse proprie, e viene tuttora curato con passione dai suoi membri, in collaborazione con Eppan Wein e l'associazione turistica di Appiano.

Un appuntamento da segnare in agenda è la "Gschleier Weinkost", la degustazione annuale dei vini Gschleier, che si terrà il 5 luglio 2025: un'occasione unica per assaporare i vini pregiati proprio dove nascono. Il "Gschleierweg" resta così un'esperienza da vivere con tutti i sensi – istruttiva, panoramica e... deliziosa.

eppan.com/it/esperienza/escursioni/sentiero-enodidattico



ZUKUNFTSFÄHIGER TSCHÖGGLBERG

Jenesien, Mölten und Hafling-Vöran-Meran 2000 – die drei engagierten Tourismusvereine am Tschöggberg – haben an einer gemeinsamen Vision gearbeitet. Seit Februar 2025 gilt der gesamte Tschöggberg als „nachhaltige Destination“. Die unabhängige und gemeinnützige Organisation Global Sustainable Tourism Council (GSTC), die weltweit Standards für nachhaltigen Tourismus entwickelt, hat die Tourismusregion Tschöggberg zertifiziert. Gleichzeitig wurde sie mit der höchsten Stufe des Südtirol-Nachhaltigkeitslabels (Level 3) ausgezeichnet.

Innerhalb eines Jahres erarbeiteten die drei Tschöggberger Tourismusvereine gemeinsam mit dem Ökoinstitut Südtirol/Alto Adige eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie. Jede Gemeinde brachte dabei ihre individuellen Stärken ein: Jenesien als KlimaGemeinde Silver konnte Erfahrungswerte einbringen und den Prozess mit nachhaltigen Projekten bereichern.

Das Ergebnis sind konkrete Maßnahmen zur lokalen Wertschöpfung, nachhaltigen Mobilität, Sensibilisierung der Betriebe sowie zur wirkungsvollen Kommunikation. Auch das Haflinger Pferd, das für den Tschöggberg als charakteristisch gilt, soll in den nächsten Monaten weiter in den Vordergrund rücken.



CONCORSO BUSONI 2025



Il 65° Concorso Pianistico Internazionale Ferruccio Busoni si terrà a Bolzano dal 27 agosto al 7 settembre 2025 nell'Auditorium di Via Dante e nel Teatro Comunale di Piazza Verdi. Fondato nel 1949 per onorare il compositore e pianista Ferruccio Busoni, fra i soci fondatori figura anche l'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano. Il concorso è uno degli eventi musicali più prestigiosi a livello mondiale e attira talenti da tutto il mondo. Ogni due anni, il concorso seleziona i migliori giovani pianisti attraverso il Glocal Piano Project, che nel 2024 si è svolto in 12 città sparse su tre continenti. I 34 finalisti così selezionati, si sfideranno in due prove solistiche, una di musica da camera e una finalissima con orchestra. Il pubblico è invitato a partecipare all'evento e potrà acquistare online i biglietti per assistere alle esibizioni. Il concorso, oltre a celebrare l'eredità musicale di Ferruccio Busoni, si impegna a promuovere il dialogo tra diverse culture e a offrire una piattaforma per giovani talenti emergenti. La collaborazione con altre importanti istituzioni internazionali, come il Concours International de Piano d'Orléans, arricchisce ulteriormente l'esperienza, offrendo ai partecipanti l'opportunità di esplorare il repertorio musicale contemporaneo.

GOOD NEWS

I 50 ANNI DELLE FUNIVIE DEL CORNO DEL RENON



Nel 1975, il Corno del Renon si risvegliò dal suo lungo letargo invernale grazie alla costruzione di una seggiovia e di diversi skilift, trasformandosi in una rinomata area sciistica ed escursionistica. Fu l'imprenditore Heinrich Rottensteiner a intuire per primo il potenziale, avviandone con determinazione lo sviluppo. Fino a quel momento, i sentieri – spesso trascurati – erano percorribili soltanto dagli scialpinisti più esperti. Nel 1973 il geometra Harald Ruppert progettò la nuova seggiovia: un impianto che, sorretto da oltre 20 piloni, copre un tracciato di 2.202 metri superando un dislivello di 539 metri. A completare l'offerta, vennero pianificati numerosi skilift, fino a raggiungere il rifugio Corno del Renon (2.260 m) e la conca del Pennleger. L'inaugurazione ufficiale dell'impianto avvenne nel 1975.

Durante l'estate, la seggiovia collega la località di Pemmern (1.538 m) alla Punta Lago Nero (2.071 m), rendendo la zona accessibile anche a famiglie ed escursionisti occasionali. Le nuove infrastrutture hanno incentivato investimenti e favorito lo sviluppo dell'ospitalità locale. Nonostante la crescente attrattività turistica, la società funiviaria ha sempre puntato su uno sviluppo sostenibile, rispettoso del paesaggio originale.

Gli inverni con scarse nevicate rappresentano tuttora una sfida, ma le stagioni estive garantiscono la piena operatività dell'impianto. Nel 1999 è stata introdotta una moderna cabinovia a 8 posti, mentre nel 2018 è stato realizzato un bacino di raccolta idrica. Oggi, il Corno del Renon è un vero e proprio paradiso per il tempo libero, frequentato tutto l'anno e celebre per

il suo panorama mozzafiato a 360 gradi.

In occasione del 50° anniversario della funivia, l'inizio della stagione estiva sarà accompagnato da un ricco programma di celebrazioni. Diverse iniziative renderanno omaggio ai pionieri degli sport invernali ed estivi sul Corno del Renon, sottolineando l'importanza di questa montagna per l'intero territorio.

www.ritten.com

JuMa GARDENRESTAURANT

Vor Kurzem wurde in Leifers das JuMa Gardenrestaurant eröffnet – ein stilvoller Ort, an dem Tradition auf Raffinesse trifft. Der Name des Restaurants setzt sich aus den Anfangsbuchstaben der beiden Jungköch:innen Julia Mittermair und Manuel Höller zusammen. Beide Mitte 30, begeistern sie ihre Gäste mit Leidenschaft und Kreativität: Während Julia in der Küche klassische Gerichte neu interpretiert und großen Wert auf hochwertige lokale Zutaten legt, sorgt Manuel mit erstklassigem Service für ein unvergessliches Restaurantenerlebnis. Alle zwei Wochen wird ein neues Menü mit frischen Ideen präsentiert, wobei die kulinarische Basis stets in der Tradition verwurzelt bleibt. Neben klassischen Südtiroler Spezialitäten bietet das JuMa mit seinen Teller-Schnecken nach französischer Art auch eine außergewöhnliche Delikatesse, die aus der Speisekarte heraussticht. Das elegante Interieur und die ruhige, im Grünen gelegene Terrasse machen das JuMa Gardenrestaurant zu einer Genussadresse für Feinschmecker:innen, die feine Küche in entspannter Atmosphäre schätzen.



SÜDTIROL-UMRUNDUNG

Diese einzigartige Südtirol-Umrundung führt in 62 Tagesetappen direkt an der Grenze beziehungsweise in Grenznähe rund um das Land Südtirol. Der Weitwanderweg ist für alle mit solider Grundkondition und Bergerfahrung begehbar. Auf einigen Etappen sind Trittsicherheit und Schwindelfreiheit erforderlich. Insgesamt umfasst die gesamte Route 850 Kilometer und 56.000 Höhenmeter im Auf- und Abstieg. Die Südtirol-Umrundung ist in zwei Bände unterteilt – Südtirol OST und Südtirol WEST – mit jeweils 31 Etappen. Jede Etappe enthält detaillierte technische Angaben, Informationen zu Ausgangspunkt und Etappenziel, Anforderungen, möglichen Gipfelbesteigungen, Einkehr- und Unterkunftsmöglichkeiten, ein Höhenprofil sowie einen topografischen Kartenausschnitt inklusive Waypoints. Zahlreiche Fotos ergänzen die Beschreibungen.

Die Umrundung Südtirols auf grenznahen Wanderwegen bietet eine kulturhistorisch, geografisch und landschaftsökologisch einzigartige Begegnung mit dem Land. Zu jeder Etappe gibt es eine spezielle Doppelseite, die diese Themen vertieft. Das Buch von Hanspaul Holzmann ist im Tappeiner-Verlag erschienen.



KLANGFeste

Dal 2004, i KLANGfeste trasformano le antiche mura di Castel Roncolo in un palcoscenico intimo e affascinante, dove la musica si fonde con la storia. Dal 19 giugno al 26 luglio 2025 il festival propone un viaggio musicale che spazia tra classica, jazz, folk, world music, fino alle atmosfere blues, le dolci note della cetra, il canto a cappella e il suono squillante delle trombe. Ogni serata è pensata come un'esperienza sensoriale, amplificata dalla magia del castello affacciato su Bolzano: un luogo dove le note risuonano tra affreschi medievali e tramonti suggestivi.

www.klangfeste.org

SÜDTIROL JAZZFESTIVAL ALTO ADIGE

Musica d'avanguardia tra paesaggi da sogno: il Südtirol Jazzfestival Alto Adige torna dal 27 giugno al 6 luglio 2025 con un cartellone ricco di emozioni e sperimentazione sonora. Dai palcoscenici urbani alle cime alpine, ogni concerto è un'esperienza immersiva che unisce jazz contemporaneo, natura e cultura locale. Nato nel 1982, il festival si è evoluto negli anni fino a diventare un appuntamento imperdibile per appassionati e curiosi: dieci giorni di musica con artisti di fama internazionale e giovani talenti emergenti, in luoghi sorprendenti come castelli, piazze, parchi, valli e rifugi alpini.

www.suedtiroljazzfestival.com

SOUTH TYROLEAN DIALECT



Koschpm

Koschpm comes from the Sarner dialect and refers to traditional wooden shoes. Farmers and day labourers used to wear these protective shoes for work. Koschpm normally had a leather upper and a sole carved from larch or Swiss stone pine wood. The wooden soles had fitted two small cross plates with nails (Koschpmnägl) to reduce slipping in the fields, forests or on steep slopes. Worn without socks, the feet and ankles of children and adults were protected by cloths called Fueßhudern. Koschpm were worn on weekdays, with leather shoes saved for Sundays. Over time, and with the introduction of modern shoes, their everyday use declined. Although rarely worn today, Koschpm are still valued for their cultural and historical value, and seen at traditional festivals or in museums.

GOOD NEWS

LA RINASCITA DELL'EISENHUT

Nel centro storico di Bolzano, l'hotel Eisenhut riacquista lo splendore del passato. Oltre la facciata storica, il Boutique Hotel sorprende con cortili inondati di luce, ponti ricoperti di verde, pavimenti alla veneziana e colori tenui, un'armoniosa combinazione di antico e moderno. Menzionato per la prima volta nel 1800, l'Eisenhut vanta una lunga tradizione come luogo di ospitalità. Dopo un periodo di abbandono, le famiglie Prast e Sanoner hanno ora ridato vita alla struttura con coraggio e sensibilità: moderna, sostenibile, elegante e fedele al suo carattere originale. 33 camere e suite da design individualizzato offrono un rifugio pieno di charme: alcune si affacciano sulle vie di Bolzano, altre sui silenziosi cortili interni. Terrazze private, eleganti aree lounge e dettagli amorevoli rendono unico ogni spazio pensato per gli ospiti.

Nonostante la sua posizione nel cuore della città, il nuovo Boutique Hotel Eisenhut è un'autentica oasi di pace. Al mattino, gli ospiti dell'hotel possono gustare una colazione a base di prodotti locali con superfood, live cooking e specialità fatte in casa. Nell'hotel Eisenhut, qualità, regionalità e sostenibilità sono le priorità.

Il nuovo Boutique Hotel Eisenhut è un'oasi di pace situata in posizione centralissima, nel cuore pulsante della città. La sfida più impegnativa - preservarne la tradizione e inserirla nella contemporaneità - è diventata il punto di forza di questa struttura unica.

www.eisenhut-bozen.com



KINO UNTER FREIEM HIMMEL



Im August 2025 verwandelt sich der Hof des Ansitzes Rottenbuch in der A.-Diaz-Straße in Bozen an vier Donnerstagabenden in ein idyllisches Freilichtkino. Bei einbrechender Dunkelheit werden dort am 7., 14., 21. und 28. August außergewöhnliche Filme für Kinder und Erwachsene gezeigt: in deutscher und italienischer Sprache, teilweise in Originalsprache mit Untertiteln. Der Eintritt ist frei, für die Besucher:innen gilt freie Platzwahl. Beginn der Vorführungen ist jeweils um 21 Uhr, Einlass ab 20 Uhr. Aufgrund der großen Nachfrage wird empfohlen, rechtzeitig vor Ort zu sein. „Kino unter freiem Himmel“ ist ein Gemeinschaftsprojekt der Landesbibliothek Dr. Friedrich Teßmann und des Filmclubs. Die Filmabende finden nur bei schönem Wetter statt.

Projektion Hauptfilm

Hof des Ansitzes Rottenbuch (Landesdenkmalamt)
A.-Diaz-Straße 8, Bozen

Projektion Kinderfilm

(zeitgleich zum Hauptfilm)

Lesesaal der Landesbibliothek Dr. Friedrich Teßmann
A.-Diaz-Straße 8, Bozen

www.tessmann.it

BOZENS SÜSSE SEITE

Bei einem Rundgang durch die Altstadt von Bozen entdecken Sie das harmonische Zusammenspiel zweier Kulturen – die Südtiroler Tradition und die mediterrane Leichtigkeit – unter anderem mit beeindruckenden Bauten aus der Zwischenkriegszeit. Abschließend erwartet Sie eine Verkostung von handgemachtem Eis in der Eisdiele Gelateria "Officina del gelo Avalon", mit Aromen von klassisch bis ungewöhnlich.

Stadtführung mit Eisverkostung

Wann? Jeden Freitag

Wo? Start beim Informationsbüro, Kornplatz 11, Bozen

Wie spät? 10.30 Uhr, Dauer: 2 Stunden

Wie viele? Maximal 25 Personen

Preis: 10 Euro für Erwachsene; kostenlos mit der Bolzano Bozen Card (ausgenommen Bolzano Bozen Card Mobility) und für Kinder unter 14 Jahren

Die Führung ist zweisprachig (Deutsch und Italienisch), eine Anmeldung erforderlich.



MANUALETTO

Un manuale divertente, brillante ed efficace per chi vuole orientarsi nella quotidianità altoatesina arrivandoci "da fuori". L'autrice, Erica Giopp (classe 1990), ha studiato lingue orientali e vissuto tra Roma e Pechino, prima di fare il giro del mondo via mare – esperienza che ha raccontato in un libro. Dal 2020 vive in Sudtirolo, dove ha imparato il tedesco, si è appassionata all'arrampicata e allo scialpinismo, e ha finito per amare anche i canederli.

Nel suo nuovo libro, edito da Raetia, Erica racconta con sguardo ironico e autoironico il suo primo anno tra le montagne: una terra in cui si parlano due lingue (più una), lo sport estremo è uno stile di vita e ogni scelta – anche la più innocente – può sembrare quella sbagliata.

Tra equivoci culturali, freddo pungente, paesaggi mozzafiato e usanze sorprendenti, Südtirol: Piccolo manuale di sopravvivenza è una guida allegra e affettuosa per "nuovi montanari", ma anche per chi in Alto Adige ci è nato e cresciuto, e ha voglia di sorridere un po' di sé stesso.



QUIZ

Speck Knodel dumplings

A summer favourite on the Alpine pastures

How many ingredients are used in Speck dumplings?

- a) 5: bread, eggs, Speck, flour, salt
- b) 10: bread, eggs, Speck, flour, salt, milk, pepper, butter, onion, chives
- c) from 14: bread, flour, Speck, eggs, salt, milk, pepper, butter, onion, chives, gorgonzola, smoked sausage, paprika, water

Solution on page 98

DIE LEISE KUNST DER ZEIT

L'ARTE SILENZIOSA DEL TEMPO

p. 20

THE GENTLE ART OF TIME

p. 22





DE / **Z**eit ist mehr als eine Einheit auf der Uhr. Sie ist ein Erlebnis, ein Gefühl, eine Ressource. Ob in der Präzision eines Uhrwerks, in der Stille der Berge oder im Geschmack eines langsam gereiften Brotes: Wahre Qualität entsteht dort, wo Zeit bewusst genutzt wird.

Zeit ist allgegenwärtig: Sie strukturiert unser Leben, bestimmt unsere Routinen, prägt unsere Erinnerungen. Doch was bedeutet Zeit wirklich? Für den Uhrmacher Christian Clementi ist sie eine Frage von Präzision und Mechanik. Für Josef Schrott, Gastgeber auf Kohlern, geht es darum, Raum für Zeit zu schaffen. Giuliana Biasio, die Vorsitzende der Bozner Zeitbank, sieht in ihr die Währung unseres Lebens, während Bäckermeister Jürgen Pfitscher Zeit als entscheidenden Faktor für Geschmack und Qualität begreift. Vier Menschen, vier Perspektiven – und eine zentrale Frage: Wie nutzen wir unsere Zeit?

Ein Raum voller Zeit

Im Uhrenmuseum ist es hell. Das Licht fällt durch die großen Fenster, es reflektiert auf Glas und Metall, auf Zahnrädern und Vitrinen. Leises Summen erfüllt den Raum: das Geräusch unzähliger Uhren, die ticken,

schlagen, sich bewegen. Inmitten dieser Welt voller Zeit steht **Christian Clementi**, ruhig, geduldig, mit wachen Augen für die kleinen Details.

Hinter einem schmiedeeisernen Gitter im Parterre direkt am Obstmarkt geht es die Stiege hinauf und dann hinein in eine Welt voller Präzision und Handwerk. Im ersten Stock hat der Uhrmacher seine Werkstatt und daneben ein Uhrenmuseum eingerichtet. In den Regalen und Vitrinen stehen, hängen und liegen fein gearbeitete Uhren aus verschiedenen Epochen, jede mit eigener Geschichte. Christian Clementi ist Uhrmacher in dritter Generation, seine Leidenschaft für die Zeitmesser ist in jedem Winkel dieses Raumes spürbar. Der 52-Jährige nimmt sich Zeit für seine Arbeit, für seine Kundschaft, für jedes Element im Inneren einer Uhr.

Uhren in der Tradition

Die Uhrmacherei Clementi hat in Bozen eine lange Geschichte. Christians Großvater Guido eröffnete 1959 seine erste Werkstatt in der Brennerstraße, nachdem er aus der Nähe von Padua nach Südtirol gezogen war. In den 1980er-Jahren siedelte das Geschäft auf den Bozner Obstmarkt um. Dort führte Christians Vater Otello das Handwerk weiter und brachte seinem



28. ©



28. ©

BESUCH IM UHREMUSEUM

Christian Clementi präsentiert in seiner Uhrmacherei am Obstplatz 24/A in Bozen eine bemerkenswerte Sammlung historischer Uhren und Werkzeuge – über drei Generationen zusammengetragen und heute der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Besuche im **Uhrenmuseum** sind am **Freitag** von **9 – 12:30 Uhr** und von **14 – 17 Uhr** und am **Samstag** von **9 – 12:30 Uhr** möglich und nur nach Voranmeldung. Anrufe nimmt er vormittags zwischen 9 und 12 Uhr entgegen:
Tel. +39 0471 974 482

Das Museum bleibt an Feiertagen und im August geschlossen.

www.uhrmacher-clementi.it

Eintritt frei

dem Mikroskop bearbeitet werden müssen. Zahnräder, Federn, winzige Schrauben: Alle Komponenten, oft über 100, müssen exakt passen. „Je mehr Ruhe ich habe, desto besser wird das Ergebnis“, sagt der Uhrmacher. Ruhig wirkt er.

Sohn die Kunst der Uhrmacherei bei. Schon als Kind verbrachte dieser unzählige Stunden in der Werkstatt, beobachtete, lernte und begann selbst, Dinge auseinanderzunehmen, um sie später wieder zusammenzusetzen.

Nach der Gewerbeschule entschied sich Christian für die renommierte Uhrmacherschule in Karlstein in Niederösterreich, die einzige ihrer Art in Österreich. Später besuchte er Fortbildungen in Bologna, in Grenchen (Schweiz) und an der berühmten WOSTEP-Schule in Neuchâtel (Schweiz). Heute reicht seine Expertise von der Reparatur antiker Uhren bis zur Feinjustierung moderner Chronographen: alle für sich mechanische Wunderwerke und Zeugnisse der jahrhundertealten Tradition der Uhrmacherei.

Präzision und Geduld

Jedes Jahr restauriert Christian zwischen 700 und 800 Uhren. Viele Uhren seiner Kundschaft sind Erbstücke, die jahrzehntelang irgendwo verborgen lagen. Ihre Mechanik ist so fein, dass sie manchmal unter

Von der Eisenuhr bis zur Smartwatch

Die Geschichte der Uhren reicht weit zurück: von den ersten Spindeluhren bis zu modernen Smartwatches. Jede Epoche brachte technische und gestalterische Innovationen hervor. Im Uhrenmuseum von Christian Clementi entdecken Besucher:innen eine chronologisch aufgebaute Sammlung historischer Zeitmesser: von massiven Eisenuhren und fein gearbeiteten Spindeluhren über Uhren aus der Biedermeierzeit, Schwarzwalduhren und florale Jugendstiluhren mit Perlmutterverzierungen bis hin zu Militäruhren aus dem Ersten und Zweiten Weltkrieg.

Bekannte Marken wie Omega, Longines und Zenith, um nur einige zu nennen, prägen den Markt bis heute. In den 1970er-Jahren hielten Kunststoff- und Digitaluhren wie Casio Einzug in die Uhrenproduktion.



Swatch revolutionierte 1983 den Markt. Moderne Entwicklungen wie Smartwatches faszinieren Christian Clementi mit ihrer Funktionsvielfalt – doch für ihn bleibt die klassische, mechanische Uhr ein zeitloses Meisterwerk. Besonders elegant ist eine Präzisionspendeluhr, Handarbeit von Christian Clementi und seinem Vater: Über ein Jahr lang haben sie an jedem Wochenende mit größter Präzision daran gebaut, auch das benötigte Holz selbst verarbeitet.

Meister der Zeit

Ob Bronze, Holz oder Stahl: Christian Clementi beherrscht die Kunst der Uhrmacherei bis ins kleinste Detail. Mit antiken Werkzeugen, verschiedenen Schleifscheiben und speziellen Polierpasten bringt er angerostete Uhrenteile wieder zum Glänzen. Er arbeitet mit feinen Pinzetten, setzt Rubinlager ein und fertigt mit einer kleinen Drehbank verschiedenste Teile. Für die Oberflächenbehandlung kleinster Teile verwendet er ein Gemisch aus Öl und Diamantpulver. Manche Zahnräder fertigt er selbst nach, weil er in sei-

nem Lager nicht für alles Ersatzteile hat: Oft fühle es sich an, als würde er eine Zeitreise machen, sagt der Uhrmacher. Die Geschichte der Zeitmessung reicht weit zurück: Die Ägypter teilten den Tag mit Sonnenuhren, die Römer nutzten Wasseruhren. Im Mittelalter hielten mechanische Uhren Einzug – vor allem in Klöstern, wo sie den Tagesablauf strukturierten. Später revolutionierte das Pendel die Genauigkeit. Im 20. Jahrhundert brachte die Quarzuhr die nächste große Veränderung; schließlich kamen digitale Zeitmesser.

Ein Leben für die Uhrmacherei

Früher gab es viele Uhrmacher, heute sind es nur noch wenige. Es mangelt an Nachwuchs. Dieses Handwerk ist eine Kunst, die Geduld und Präzision erfordert. Christian will so lange arbeiten, wie seine Hände es zulassen: „Ich kann mir nichts anderes vorstellen.“



Natur entschleunigt

Josef Schrott betreibt den Gasthof Kohlern, einen Ort, an dem Gäste das Gefühl haben, Zeit zu haben: „Das ist der Kohlern-Virus“, beschreibt es der Gastwirt, und meint damit keinen Krankheitserreger. Es handle sich um eine sanfte, aber tiefgreifende Veränderung der eigenen Wahrnehmung, um eine unsichtbare Kraft, die alles langsamer erscheinen lässt. Besucher:innen können den Weitblick über das Tal üben, Stille wird hörbar. Wer sich darauf einlässt, entdeckt das Geschenk von Kohlern: die Kunst, Zeit zu haben.

Schnell reisen

„Früher blieben Gäste in der Sommerfrische den ganzen Sommer über oder mindestens 14 Tage. Heute springen sie von einer Destination zur nächsten.“ Der moderne Tourismus mache Reisen effizienter, aber auch oberflächlicher. Dabei liegt die wahre Nachhaltigkeit im Verweilen. Das haben ihm auch viele Fernwanderer:innen erzählt und Pilgernde auf Jakobswegen, die häufig bei ihm zu Gast waren und sind. Wer sich Zeit nimmt, entdeckt mehr.

Gasthof Kohlern:
www.kohlern.com





Zeit gerechter verteilen

Giuliana Biasio beobachtet, dass Zeit in unserer Gesellschaft oft ungleich verteilt ist. Als Vorsitzende der Zeitbank Bozen, die seit 24 Jahren besteht und im Stadtteil Gries-Quirein ihren Sitz hat, organisiert sie mit ihrem Team ein einzigartiges Tauschsystem: Zeit wird zur Währung. Menschen bieten Leistungen an, rechnen in Stunden ab und sammeln Zeitguthaben, das sie später für eigene Bedürfnisse einlösen können. 65 Mitglieder, überwiegend über 40 Jahre alt, engagieren sich – sie betreuen Kinder, pflegen Gärten oder begleiten zu Arztterminen. Das Prinzip beruht auf Solidarität und Gegenseitigkeit und ermöglicht bürgerschaftliches Engagement ohne Geld. „Viele haben zu wenig Zeit, andere zu viel“, sagt Biasio. Die Zeitbank schaffe Ausgleich.

Zeit als Ressource

In der Zeitbank zählt jede Stunde gleich, unabhängig von der erbrachten Dienstleistung. Wer eine Stunde investiert, erhält eine Stunde zurück – sei es für IT-Unterricht, Haushaltshilfe oder Kinderbetreuung. So entstehen soziale Verbindungen, ein starkes Unterstützungsnetzwerk und eine sinnvolle Nutzung individueller Fähigkeiten. „Wir können Zeit nicht vermehren, aber wir können sie teilen.“

Zeitbank Bozen, Gries/Quirein:
bancadeltempo-bolzano.it



Geschmack braucht Geduld

Jürgen Pfitscher führt gemeinsam mit seiner Schwester Judith die Franziskaner Bäckerei. 1776 erstmals erwähnt, gehört sie zu den ältesten in Bozen. Täglich werden hier rund zwei Tonnen Zutaten verarbeitet: Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl, Gewürze wie Kümmel, Fenchel, Koriander und Brotklee, dazu Leinsamen, Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Mohn, Sesam sowie Amaranth oder Quinoa. Vielfältige Fette kommen zum Einsatz: neben Butter unter anderem Oliven-, Samen- und Reisöl. Doch die wahre Kunst liegt nicht nur in der Auswahl hochwertiger Zutaten, sondern in der sorgfältigen Verarbeitung. Lange bevor industrielle Hefe den Backprozess beschleunigte, ruhten die Teige über viele Stunden. Durch die langsame Fermentation entfalten sich Aromen intensiver, die Krume wird lockerer, das Brot bekömmlicher. In der Franziskaner Bäckerei werden täglich sechs verschiedene Sauerteige mit unterschiedlichen Säurestufen angesetzt, vor allem für Roggenbrote, aber auch für Weizenvarianten: „Unser Vater war davon überzeugt, dass Brot mit langer Teigführung geschmacklich besser und verträglicher ist – und er hatte recht.“

Wandel im Backhandwerk

Früher war die Auswahl in Bäckereien überschaubar: Nach dem Krieg reichten fünf bis fünfzehn Brotsorten. Mit den Jahrzehnten wuchs die Nachfrage nach Vielfalt, das Backhandwerk musste schneller liefern. Der



verstärkte Hefeeinsatz sorgte dafür, dass Brote in kürzester Zeit backfertig waren. Immer mehr Sorten entstanden, industrielle Backhilfen hielten Einzug. In der Franziskaner Bäckerei wurden zeitweise 120 verschiedene Brotsorten hergestellt, heute sind es knapp 100. Auch das sei noch viel, sagt der Bäckermeister. „Wahre Qualität braucht Geduld.“ Brot sei mehr als ein Grundnahrungsmittel – es ist ein Stück Kultur.

Die Kunst des guten Backens

In der Franziskaner Bäckerei ist Präzision gefragt. Die Teige reifen in Gärverzögerungszellen langsam bei hoher Luftfeuchtigkeit und kühlen 6 bis 8 Grad, bevor sie backbereit sind. Durch die lange Gärzeit von 15 bis 20 Stunden mit weniger Hefespalten Enzyme die Rohstoffe auf, das Aroma wird intensiver, die Bekömmlichkeit steigt. Jeder Teig hat seinen eigenen Charakter. „Teig ist lebendig, er reagiert auf Luftfeuchtigkeit, Temperatur und viele andere Faktoren“, erklärt der Chefbäcker. Das erfordert Erfahrung, Fingerspitzengefühl und Geduld. Durch die sorgfältige Verarbeitung entstehen Brote mit kräftiger Kruste, feiner Krume und vollem Geschmack. Moderne Technik erleichtert zwar den Arbeitsalltag, doch an manchen Prinzipien hält die Bäckerei unbeirrt fest: Respekt vor dem Handwerk, das Wissen um natürliche Prozesse und das Bewusstsein, dass echtes Brot eben seine Zeit braucht.

(ml)

Franziskanerbäckerei:
www.franziskanerbaeckerei.it

In den Rädern der Zeit

Für Christian Clementi ist Zeit nicht nur eine Zahl auf dem Zifferblatt, sie ist etwas klar Messbares – objektiv erfasst durch das Uhrwerk. Gleichzeitig bleibt Zeit subjektiv, denn ihre Wahrnehmung variiert von Mensch zu Mensch. Sie strukturiert, verbindet Generationen, erzählt Geschichten.

In der Mechanik seiner Uhren wird sie durch Zahnräder, Pendel und Zeiger sichtbar und bleibt doch immer ein Rätsel.

Zeit als Luxus

„Nicht Geld, sondern Zeit ist der größte Luxus“, sagt Josef Schrott. Im Gasthof Kohlern erleben seine Gäste bewusstes Innehalten: ein Buch lesen, am Kamin ein Gespräch führen, lokale Spezialitäten genießen, ein gutes Glas Wein trinken, nach dem Abend spazieren, den Moment fühlen. Es zählt nicht, was der Mensch leistet, sondern was er erlebt und dass er einfach ist.

Zeit als Wert

Warum zum Bäcker gehen, wenn es Brot im Supermarkt gibt? „Weil dort häufig Schnellverfahren dominieren, während in der Bäckerei Zeit eine Hauptzutat ist“, sagt Jürgen Pfitscher. Wer handwerkliches Brot isst, schmecke den Unterschied. Zeit wird zum Qualitätsversprechen.

Zeit, eine Frage der Perspektive

Giuliana Biasio sieht Zeit heute anders als früher. Früher war sie Pflicht. Heute nutzt sie sie als Chance für Freundschaften, Lernen, Engagement. „Die Zeitbank hat mir gezeigt, dass Zeit nicht vergeht, sondern dass wir sie gestalten können.“



IT / L'ARTE SILENZIOSA DEL TEMPO

IL TEMPO NON SI LIMITA A MISURARE I SECONDI. MODELLA LE ABITUDINI, SCOLPISCE I RICORDI, INFLUISCE SULLA QUALITÀ DELLA VITA E SUL NOSTRO MODO DI VIVERLA.

In un mondo che corre sempre più veloce, vale la pena soffermarsi su chi concepisce il tempo in modo diverso. A Bolzano, quattro personalità ci mostrano come questo non debba essere rincorso né sprecato, ma possa essere **plasmato**: con precisione, consapevolezza, spirito di comunità – o con molto gusto.

Dare forma al tempo

L'orologiaio **Christian Clementi** vive il tempo in modo meccanico, ma lo interpreta con sensibilità. Nel suo laboratorio a Bolzano, si incontrano precisione, pazienza e conoscenze antiche. Tra ingranaggi e vetrine colme di orologi d'epoca, prende vita un luogo dove il passato pulsa al ritmo del presente. Clementi restaura fino a 800 orologi all'anno, molti dei quali sono veri e propri cimeli di famiglia. La delicatezza della loro meccanica richiede mani ferme e concentrazione assoluta. "Più sono calmo, migliore è il risultato", racconta. Per lui, il fascino del tempo risiede proprio nella sua contraddi-

zione: è misurabile, eppure sempre misterioso. Insieme al padre, ha costruito un orologio a pendolo di precisione: un progetto lungo dodici mesi, frutto di dedizione e collaborazione tra generazioni. Ogni orologio, per lui, è testimonianza di tempo e di maestria artigiana.

Donarlo, non riempirlo

Sul Colle, sopra la conca di Bolzano, il tempo scorre con un ritmo diverso. Qui **Josef Schrott** gestisce un albergo dove la quotidianità rallenta: "Non il denaro, ma il tempo è il vero lusso", dice. I suoi ospiti riscoprono questa ricchezza leggendo, camminando o chiacchierando davanti al camino.

Un tempo, le persone si fermavano per settimane, anche per tutta l'estate. Oggi si tende a passare rapidamente da un luogo all'altro. Ma chi si lascia coinvolgere, scopre che il silenzio può farsi udibile e lo sguardo spaziare più lontano. Dalle conversazioni con escursionisti e pellegrini è nata in Schrott l'idea di creare più spazi dove fermarsi, ascoltare il tempo che passa e

VISITA AL MUSEO DELL'OROLOGERIA

All'interno della storica orologeria di Piazza delle Erbe 24/A a Bolzano, **Christian Clementi** apre le porte a chi voglia conoscere una straordinaria collezione di orologi e strumenti del tempo, raccolti in tre generazioni di passione e maestria. Oggi questo patrimonio è accessibile al pubblico attraverso il **Museo dell'Orologeria**.

È possibile visitarlo:

Venerdì dalle **9** alle **12:30**

e dalle **14** alle **17**

Sabato dalle **9** alle **12:30**,

solo su prenotazione

È possibile prenotare telefonicamente dal lunedì al sabato mattina, tra le 9 e le 12, al numero:
0471 974 482

Il museo resta chiuso nei giorni festivi e per l'intero mese di agosto.

Ingresso libero

www.uhrmacher-clementi.it





abitare l'attimo. Perché chi viaggia lentamente, viaggia più in profondità.

Albergo Colle:
www.kohlern.com

Il tempo come moneta sociale

Con la Banca del Tempo di Bolzano, **Giuliana Biasio** promuove un modello che trasforma il tempo in una valuta. Oltre 60 soci si scambiano servizi alla pari: chi si occupa dei bambini riceve aiuto con il computer, chi si prende cura del giardino ottiene in cambio un favore come andare a fare la spesa, e così via.

“Non possiamo moltiplicare il tempo, ma possiamo dividerlo”, spiega Biasio. In questa banca ogni ora ha lo stesso valore, a prescindere dalle competenze o dalla complessità dell'attività svolta. Si creano così nuove reti di relazioni, basate sulla solidarietà e sull'a-



aiuto reciproco. “La Banca del Tempo mi ha insegnato che il tempo non è qualcosa che sfugge, ma una risorsa che si può coltivare e condividere.”

Banca del Tempo Bolzano, Gries/Quirein:
bancadeltempo-bolzano.it

La pazienza nel forno

Jürgen Pfitscher, con la sorella Judith, guida la panetteria Franziskaner di Bolzano, attiva fin dal 1776. Qui, il pane ha tempo di riposare. “La vera qualità richiede pazienza”, sottolinea il maestro fornaio. Mentre l'industria accelera i processi, nella loro bottega gli impasti maturano per 15-20 ore.

Lieviti naturali con acidità bilanciata garantiscono gusto e digeribilità. Ogni impasto risponde in modo unico a umidità, temperatura e ingredienti. “L'impasto è una materia viva”, afferma Pfitscher. In questa lentezza, oltre al sapore, si ritrova il rispetto per l'arte del fare.

Panificio Franziskaner:
www.franziskanerbaeckerei.it



VISITING THE WATCH MUSEUM

Christian Clementi presents a remarkable collection of historical clocks and tools in his clockmaking workshop at Bolzano's Piazza delle Erbe, no. 24/A. They've been brought together over three generations and can now be seen by the public.

.....

Visits to the clock museum are possible
on **Fridays** from
9 am - 12:30 pm and **2 - 4 pm**
and **Saturdays** from **9 am - 12:30 pm**,
by appointment only.

.....

Calls are accepted in the morning
from 9 am till noon:
Tel. +39 0471 974 482
The museum is closed on
public holidays and in August.

Free admission

www.uhrmacher-clementi.it

EN / THE GENTLE ART OF TIME

TIME ISN'T JUST A MEASURE OF SECONDS. IT FORMS ROUTINES, SHAPES MEMORIES AND DETERMINES THE QUALITY AND OUR ATTITUDE TO LIFE.

In a world moving ever faster, it's worth talking to people who see time differently. Four Bolzano locals can show how time isn't lost, but **can be shaped**: precisely, consciously, in solidarity or with flair.

Making time visible

Watchmaker **Christian Clementi** may live time in a mechanical sense, but he does it with feeling. In his Bolzano workshop, precision, patience and centuries-old knowledge combine. Between the cogwheels and showcases displaying antique timepieces, he's created a place where the past ticks and the present pulses.

Clementi restores up to 800 watches every year, many of which are heirlooms. Their delicate mechanisms require a steady hand and complete concentration. 'The more quiet I have, the better the result,' he says. For him, the fascination lies in the apparent contradiction of time: measurable and yet always elusive.

Together with his father, he built a precision pendulum clock. The project took a year and is a testament to dedication and intergenerational collaboration. For the watchmaker, every watch is a witness to time and craftsmanship.

Give time, don't fill it

At Colle, high above the Bolzano valley basin, time hits differently. **Josef Schrott** runs an inn there, where life seems to slow down: 'Time, not money, is the greatest luxury,' he says and his guests discover this wealth while reading, hiking or chatting by the fireplace.

In the past, his visitors used to stay for weeks – sometimes over two months during a summer retreat. Now, they tend to move quickly from here to there. Yet if





you allow yourself, you'll feel silence becomes audible and a deeper perception can come. Schrott's conversations with long-distance hikers and pilgrims have encouraged him to allow more space to linger. Travelling slower means travelling more profoundly.

Gasthof Kohlern:
www.kohlern.com



Time as social capital

Giuliana Biasio organises the Zeitbank in Bolzano, which turns time into currency. Around 65 members exchange services on an hourly basis: childcare for computer help, shopping for garden maintenance and much more.

'We can't increase time, but we can share it,' says Biasio. In the time bank, every hour counts the same, regardless of level of expertise or training. This creates new social networks based on solidarity and mutual help: 'The time bank has shown me that time doesn't simply pass, it can be organised.'

Zeitbank Bolzano, Gries/San Quirino:
bancadeltempo-bolzano.it

Patience in the oven

The Franciscan bakery in Bolzano was founded in 1776 and today is run by **Jürgen Pfitscher** and his sister Judith. Here bread is allowed to rest: 'True quality requires patience,' says the master baker. While industrial processes rely on speed, the dough in his bakery rests for 15 to 20 hours. The balanced acidity in their sourdoughs ensure flavour and wholesomeness. 'Dough is alive,' says Pfitscher and every dough reacts differently to the humidity, temperature and ingredients. But the slowness of the process is not just about flavour, it's also about respect for the craft.

Franziskaner bakery:
www.franziskanerbaeckerei.it

A portrait of a man with short dark hair, a beard, and round glasses, smiling. He is wearing a white t-shirt with a small blue logo that says 'SLUSH' and a dark blue blazer. He is standing in front of a light-colored, textured wall. To his right, a window with multiple panes is visible.

UN VISIONARIO CONCRETO

Christian Frigo: l'arte di mettere in dialogo le intelligenze.

IT / **A**ncora prima di conoscerlo di persona, l'immagine che se ne ricava è quella di un instancabile networker, sempre alla ricerca di nuove sfide, progetti ambiziosi, contatti personali da approfondire. Cristian Frigo conferma il nostro appuntamento in pochi secondi, entra in confidenza con il cameriere come se lo conoscesse da anni e, quando inizia a parlare, colpisce per la sua calma, lo sguardo penetrante e le risposte ponderate. Una cosa è certa: sa come creare alleanze e costruire reti.

L'asso nella manica: le esperienze internazionali

Cristian Frigo si muove tra mondi diversi: nato in Val di Fassa, ha studiato a Bolzano, vissuto a Brema, Seattle e Francoforte. Il suo percorso è un intreccio di esperienze globali, spirito imprenditoriale e pensiero internazionale. Parla fluentemente quattro lingue e le alterna con naturalezza. In Finlandia, come volontario al festival **Slush**, ha incontrato investitori e innovatori, ed è tornato in Italia con un'idea chiara: trasformare Bolzano in un hub per le menti più brillanti della scena delle start-up del nostro Paese.

Un piano ambizioso

Da gennaio 2025 Frigo è rientrato in Alto Adige per aprire una filiale di **EIT Digital**: un nuovo Regional Office al **NOI Techpark**, con cui promuovere l'innovazione digitale e la formazione di nuovi talenti. **EIT Digital** è un'organizzazione europea leader specializzata nella promozione dell'innovazione e dell'imprenditorialità nelle tecnologie digitali, sostenuta dall'Unione Europea e collabora da anni con il **NOI Techpark**, tra l'altro nell'ambito della Unit EU Opportunities, per la promozione di progetti europei. Ora tale collaborazione si è rafforzata, avendo ora un ufficio fisico. Ma Cristian Frigo punta ancora più in alto: a settembre 2025 vuole portare a Bolzano un evento

con più di 1.000 partecipanti, imprenditori, investitori, creativi. Il suo obiettivo però non è solo creare opportunità di business ma, soprattutto, promuovere una cultura imprenditoriale sostenibile e orientata al futuro. "In Italia non ci sono solo pizza e vino", afferma con un sorriso, "abbiamo veri talenti e dovremmo valorizzarli per far sì che rimangano nel nostro Paese."

Da Francoforte alla Finlandia. Poi di nuovo a Bolzano, con una missione

La carriera di Cristian Frigo è decollata grazie alla sua determinazione. Dopo la laurea in Economia e Management alla Libera Università di Bolzano, si è trasferito in Germania. A Francoforte ambiva a lavorare al **TechQuartier**, il più grande incubatore di start-up della capitale finanziaria tedesca, che ne raccoglie più di 650. Non si è lasciato scoraggiare dalle difficoltà iniziali. È arrivato a scrivere 20 lettere di candidatura a Thomas Funke, una figura leggendaria nella scena delle start-up della capitale renana, finché non ha finalmente avuto una possibilità. Il suo primo giorno di lavoro è stato il giorno prima del lockdown, ma questo non lo ha scoraggiato. Ha lavorato per quasi cinque anni come Head of Start-ups, ha promosso programmi di finanziamento e ha sostenuto giovani imprese ai primi passi. "A Francoforte ho capito di essere profondamente affascinato dall'imprenditorialità. Amo creare ponti tra le persone e accompagnarle nel loro sviluppo", sottolinea.

Il suo percorso di crescita professionale lo ha portato in Finlandia, al celebre **Slush Festival**, uno degli eventi di start-up più importanti al mondo. Lì ha costruito una rete di contatti decisiva per la sua visione: perché non dovrebbe essere possibile creare qualcosa di simile in Italia? Insieme a Serena Galli, ex compagna di studi, ha intrapreso questa sfida. Nonostante la



concorrenza di 260 candidature, sono stati proprio Frigo e Galli ad aggiudicarsi la licenza per organizzare l'evento nazionale. Così, insieme a Stefano Ceravolo, hanno fondato un team e, lo scorso anno, lanciato la prima edizione del Bolzano **Slush'D Festival**, che ha attirato 850 partecipanti. Sebbene i componenti del team avessero tutti un lavoro a tempo pieno, il loro impegno ha dato frutti. Cristian Frigo ricorda con orgoglio le parole dell'attuale rettore della Libera Università di Bolzano, Alex Weissensteiner, che alla cerimonia di consegna dei diplomi disse ai suoi ex-studenti: "Portate in alto la bandiera della nostra università, andate nel mondo ma tornate con nuove conoscenze e valore aggiunto."

Slush'D 2025: Bolzano al centro della scena internazionale

A inizio anno, Cristian Frigo è tornato in Alto Adige. La sua meta è chiara. Al NOI Techpark, si sta impegnando per posizionare Bolzano come ponte tra l'ecosistema italiano delle start-up e quello dei paesi di lingua tedesca e a dare visibilità internazionale al potenziale innovativo dell'Italia in un contesto europeo. In questo è aiutato dalla sua vasta rete di contatti, costruita nel corso degli anni. È convinto che "il network sia la chiave del successo sostenibile."



Il suo prossimo grande obiettivo? **Bolzano Slush'D 2025**, in programma dal 4 al 6 settembre. Per quell'occasione, un team di 25 giovani professionisti under 35 punta a riunire oltre 1.000 partecipanti tra startupper e investitori. Il traguardo? Favorire l'incontro tra menti creative e imprenditori per sviluppare innovazioni sostenibili. Circa il 60% dei partecipanti proverrà dall'Italia, il resto da Austria, Germania e Svizzera. "Non è solo business, è un nuovo modo di pensare", sottolinea Frigo. Per attirare investitori austriaci, il team di Slush'D collabora, ad esempio, con l'associazione tba (Tyrolean Business Angel Network).



Durante il festival, non mancheranno momenti esclusivi di networking, come la "Investor Dinner" e un'escursione nelle Dolomiti con imprenditori e investitori di spicco. Per Frigo, infatti, è importante non solo raccogliere capitale, ma anche creare connessioni tra persone interessate all'innovazione, sfruttando la bellezza dei paesaggi locali.

Per gli investitori, d'altro lato, è importante conoscere le persone reali dietro a un'idea di start-up, perché le problematiche interpersonali possono determinarne il fallimento. Bolzano dovrebbe af-

SLUSH'D PROMUOVE EVENTI PER LE START-UP

Slush'D è un'iniziativa ispirata al movimento globale Slush e guidata dalla comunità che promuove eventi locali per le start-up. Questi eventi riuniscono start-up, investitori e aziende con l'obiettivo di sostenere l'innovazione e l'imprenditorialità.

Le sedi europee di Slush'D includono:

Enschede, Paesi Bassi

Newquay, Cornovaglia, Regno Unito

Heilbronn, Germania

Mandal, Norvegia

Liverpool, Regno Unito

Bolzano, Italia

Slush'D è un'emanazione dell'organizzazione finlandese no-profit Slush, che sostiene le start-up in tutto il mondo. Il nome "Slush'D" deriva da "Slush" e simboleggia la natura dinamica dell'innovazione e dell'imprenditorialità.

www.bolzanoslushd.com

fermarsi come punto di riferimento per le start-up e gli investimenti tecnologici, e Cristian Frigo contribuire al successo dell'ecosistema.

Start-up di successo

Il progetto vincitore dello Slush'D 2024, "**SLY**", testimonia l'importanza dell'evento di Bolzano. La start-up ha sviluppato un sistema di intelligenza artificiale per il monitoraggio delle aree boschive e il rilevamento di incendi in tempo reale. La tecnologia consente un monitoraggio garantito 24 ore su 24. Dopo il successo a Bolzano, i fondatori sono stati invitati a Helsinki, dove l'azienda è stata premiata tra le 50 migliori start-up europee.

Cristian Frigo punta a far emergere Bolzano come un polo d'eccellenza nel panorama europeo dell'innovazione. E se il suo passato è una dimostrazione di tenacia, il suo futuro promette di essere altrettanto ambizioso. (ml/az)

DE / **MACHER MIT VISION**

BEREITS VOR DEM VEREINBARTEN TREFFEN WIRD KLAR: CRISTIAN FRIGO IST EIN GESTALTER, EIN VERNETZER, EIN MENSCH MIT TEMPO.

Internationale Erfahrungen als Fundament

Cristian Frigo bewegt sich in vielen Welten: Aufgewachsen im ladinischen Fassatal, studierte er in Bozen, verbrachte ein Jahr in Bremen, dann Seattle und schließlich Frankfurt. Seine Geschichte erzählt von Bewegung, internationalem Denken und Unternehmergeist. Er spricht vier Sprachen und wechselt mühelos zwischen ihnen. In Finnland arbeitete er ehrenamtlich beim Slush-Festival mit, traf Investoren und Visionäre und kehrte mit einer Idee zurück: Bozen als italienischen Treffpunkt für die klügsten Köpfe der Start-up-Szene zu etablieren.

Ein großer Plan

Seit Januar 2025 leitet Cristian Frigo ein neues Büro von EIT Digital im NOI Techpark in Bozen. Diese Initiative fördert digitale Innovationen und bildet lokale Talente aus. EIT Digital ist ein von der EU unterstütztes europäisches Netzwerk, das bereits mit dem NOI Techpark kooperiert. Nun soll diese Zusammenarbeit intensiviert werden. Der fast 30-Jährige plant, vom 4. bis 6. September 2025 über 1.000 Innovatoren, Unternehmer:innen und Investor:innen zu Bolzano Slush'D 2025 nach Bozen zu bringen. Er möchte eine nachhaltige Gründerkultur etablieren. Dabei setzt er auf sein weitreichendes Netzwerk, das er sich über die Jahre aufgebaut hat: „Netzwerke sind der Schlüssel zu nachhaltigem Erfolg“, betont er. Rund 60 Prozent der Gäste erwarten er und sein Team aus Italien, andere werden aus Deutschland, Österreich und der Schweiz anreisen: „In Italien gibt es nicht nur Pizza und Wein“, sagt Cristian Frigo schmunzelnd: „Wir haben Talente – und wir sollten sie nutzen.“

Von Frankfurt nach Finnland – und zurück nach Bozen

Cristian Frigos Karriere begann mit Hartnäckigkeit. Nach seinem Bachelor in Wirtschaftswissenschaften an der Freien Universität Bozen zog es ihn nach Deutschland. In Frankfurt wollte er unbedingt im TechQuartier arbeiten, dem größten



SLUSH'D

ist Teil der globalen Slush-Bewegung, die lokale Start-up-Events fördert. Neben Bozen gibt es Standorte in Enschede, Newquay, Heilbronn, Mandal und Liverpool. Der Name steht für die dynamische Natur von Innovation und Unternehmertum.

www.bolzanoslushtd.com

Start-up-Inkubator der 770.000-Einwohner-Stadt in der westlichen Mitte Deutschlands mit mehr als 650 Start-up-Mitgliedern. Er ließ sich nicht entmutigen. 20 Bewerbungen schrieb er an Dr. Thomas Funke – eine prägende Figur in der Frankfurter Start-up-Szene – bis er schließlich eine Chance bekam. Er arbeitete dort fast fünf Jahre lang als Head of Start-ups und unterstützte junge Unternehmen. Gemeinsam mit Serena Galli und Stefano Ceravolo organisierte er 2024 das erste Bolzano Slush'D-Festival, das 850 Teilnehmer:innen anzog. Trotz anderer Vollzeitjobs der Teammitglieder gelang die Umsetzung.



EN / ENERGY AND VISION

IT WAS CLEAR EVEN BEFORE OUR AGREED MEETING THAT CRISTIAN FRIGO IS A POWERHOUSE: CREATOR, NETWORKER, SOMEONE ON THE MOVE.

International experience

Having grown up in the Ladin-speaking Fassa Valley, Cristian Frigo moves in many worlds. He studied in Bolzano, spent a year in Bremen, then Seattle and finally Frankfurt. He speaks four languages and switches effortlessly between each. His is a story of movement, international thinking and entrepreneurial spirit. In Finland, he volunteered at the Slush Festival, where meeting investors and visionaries inspired an idea to bring home: in short, to make Bolzano a meeting point for the brightest Italian minds in the start-up scene.

The Big Plan

January 2025 saw Cristian move to Bolzano's NOI Techpark to become manager of EIT Digital's new office. It's a European, EU-supported network whose mission is to promote digital innovation and train local talent. And if they've already been collaborating with the NOI Techpark, it's about to go into overdrive with his plans to attract over a thousand innovators, entrepreneurs and investors to **Bolzano Slush'D 2025**, from 4th to 6th September 2025. He's aiming at establishing a sustainable start-up culture and to do so, he relies on the extensive network of contacts he's curated over the years: 'The key to sustainable success is networks,' he emphasises. He and his team expect around 60 per cent of attendees to be from Italy, with others from Germany, Austria and Switzerland: 'Italy isn't just pizza and wine,' Cristian says with a smile: 'We have talent – and we should use it.'

Bolzano to Frankfurt to Finland and back again

Underpinning Cristian's career is persistence. After completing his bachelor's degree in business at the Free University of Bozen-Bolzano, he felt Germany calling and Frankfurt in particular. It's home to Tech-Quartier, the largest start-up incubator in the city that boasts over 650 start-ups – not bad for a population of 770,000, in Germany's western centre. He was determined, submitting 20 applications to Dr Thomas Funke – a formative figure in Frankfurt's start-up scene – until he was finally given a chance. He worked there for almost five years, supporting young companies as Head of Start-ups. But it was a trip to the renowned Slush Festival in Finland that became the inspiration to run a similar event in Italy. So he organised the first Bolzano Slush'D Festival in 2024, together with Serena Galli and Stefano Ceravolo, and despite having to juggle full-time jobs in the office, the event attracted 850 participants and was a huge success.

One successful start-up at Bolzano Slush'D 2025 was SLY, which develops AI models for monitoring forest fires. After the South Tyrolean event, it was recognised as one of the top 50 in Europe, in Helsinki.

SLUSH'D

Part of the global Slush movement promoting local start-up events. Beyond Bolzano, locations include Enschede, Newquay, Heilbronn, Mandal and Liverpool. The name embodies the dynamic nature of innovation and entrepreneurship.

www.bolzanoslushd.com

ZEITGENÖSSISCHER TANZ-MARATHON

Vom 18. Juli bis 1. August 2025 verwandelt sich Bozen in einen Treffpunkt für zeitgenössischen Tanz und Performance. Unter der neuen künstlerischen Leitung von **Anouk Aspisi** und **Olivier Dubois** startet das Tanzfestival **Bolzano Danza** in einen dreijährigen thematischen Zyklus unter dem Titel „Trilogie der Leidenschaft“. Die heurige 41. Ausgabe steht unter dem Motto Insurrection (Aufstand) und beleuchtet die vielfältigen Formen des Aufbegehrens und der Transformation.

MARATONA DI DANZA CONTEMPORANEA

Dal 18 luglio al 1° agosto 2025, Bolzano si trasforma nel palcoscenico della danza contemporanea internazionale. Con la 41^a edizione, il festival **Bolzano Danza** inaugura un nuovo corso sotto la direzione artistica di Anouk Aspisi e Olivier Dubois, dando il via a una trilogia tematica triennale: "Trilogia della passione". L'edizione di quest'anno è dedicata al tema Insurrection (rivolta) ed esplora le molteplici forme di ribellione e trasformazione.

CONTEMPORARY DANCE MARATHON

From 18th July to 1st August, Bolzano becomes a centre for contemporary dance and performance. Anouk Aspisi and Olivier Dubois provide new artistic direction to the **Bolzano Danza** dance festival and embarked on a triennial cycle entitled 'Trilogy of Passion'. In this, its 41st year, the theme is Insurrection and seeks to show the myriad forms of rebellion and transformation.





2025

Der mehrfach ausgezeichnete Schweizer Choreograf und Bühnenkünstler **Martin Zimmermann** bringt am 29. und 30. Juli 2025 **Louise** nach Bozen – eine humorvolle, bildstarke Produktion zwischen Tanz und zeitgenössischem Zirkus, für Zuschauer:innen aller Altersgruppen.

Il 29 e 30 luglio 2025, il pluripremiato coreografo e artista svizzero **Martin Zimmermann** porta a Bolzano **Louise** – una produzione ironica e ricca di immagini che unisce danza e circo contemporaneo, pensata per un pubblico di tutte le età.

Award-winning Swiss choreographer and stage artist **Martin Zimmermann** brings **Louise** to Bolzano on 29th and 30th July. It's a funny, visually powerful production for people of all ages that fuses dance and contemporary circus.



2024

Die 40. Ausgabe vom 12. bis 27. Juli 2024 des Festivals Bolzano Danza stand unter dem schlichten Motto „40“. Es war die erfolgreichste Ausgabe aller Zeiten, gemessen an Einnahmen und verkauften Tickets. Es kamen mehr als **6000 Zuschauende**.

La 40^a edizione del festival Bolzano Danza, svoltasi dal 12 al 27 luglio 2024, si è tenuta all'insegna del semplice slogan "40". È stata l'edizione di maggior successo di sempre, in termini di incassi e biglietti venduti, con oltre **6000 spettatori**.

The 2024 Bolzano Danza festival, held from 12th to 27th July, was its 40th year. The theme was simply '40'. It was the most successful year of all time in terms of revenue and ticket sales, with over **6,000 people attending**.

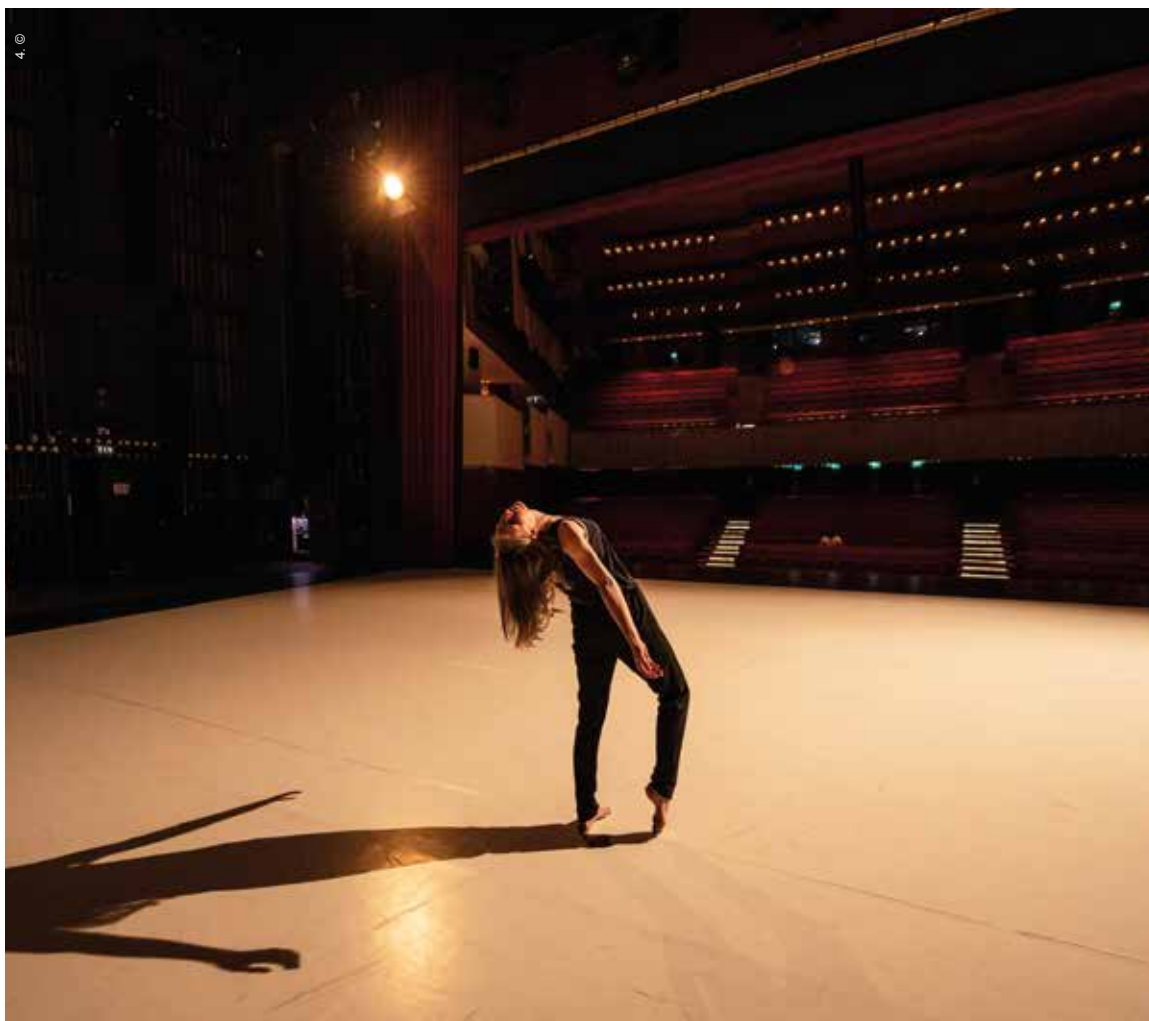


2024

Facettenreich war das Programm von Festival „40“, mit dem sich **Emanuele Masi** nach über einem Jahrzehnt (2013 bis 2024) als künstlerischer Leiter von **Bolzano Danza** von seinem Publikum verabschiedete.

Con '40', un'edizione del festival ricca di sfaccettature, **Emanuele Masi** si è congedato dal pubblico, chiudendo un ciclo alla direzione artistica di Bolzano Danza durato oltre un decennio (dal 2013 al 2024).

The Festival '40' programme was richly varied and the final one for the Bolzano Danza artistic director, **Emanuele Masi** who stepped down after a decade (2013 to 2024).



2020/2024

Ein prägendes Erlebnis war die Festivalsausgabe 2020 mitten in der Corona-Pandemie. Um den Abstandsregeln gerecht zu werden, entstand das künstlerische Projekt **EDEN** von **Rachid Ouramdane**, das für seine Originalität mit dem Premio D&D ausgezeichnet wurde. Das Solo für einen Zuschauer wurde am 17.07.2020 im Stadttheater aufgeführt (im Bild). Zur 40-Jahr-Feier gab es eine Wiederaufnahme von „EDEN“, diesmal vor vollen Zuschauerrängen und interpretiert von **Annie Hanauer**.

L'edizione del festival 2020, svoltasi nel cuore della pandemia da coronavirus, è rimasta tra le più memorabili. Per rispettare le norme di distanziamento, nacque il progetto artistico **EDEN** di **Rachid Ouramdane**, un solo pensato per un unico spettatore, che debuttò il 17 luglio al Teatro Comunale (nella foto) e fu insignito del Premio D&D per la sua originalità. In occasione del 40° anniversario, EDEN è stato riproposto di fronte a una platea al completo, con l'interpretazione di **Annie Hanauer**.

The 2020 festival was a formative experience in the midst of the coronavirus pandemic. **Rachid Ouramdane** created his **EDEN** artistic project to adhere to distancing rules and won the D&D award for originality. The solo for single spectator was performed at the city theatre (pictured) on 17th July 2020. It was performed again in the 40th anniversary celebrations, with the performance by **Annie Hanauer** in front of a full house.



2003

Im Jahr 2003 zeigte das Eifman Ballet Theatre bei Bolzano Danza die eindrucksvolle Produktion **Russian Hamlet**, in der **Boris Eifman** das tragische Schicksal von Zar Paul I. in kraftvolle, expressive Choreografie übersetzte. Mit virtuosem Tanz und psychologischer Tiefe brachte das Ballett die inneren Konflikte und politischen Intrigen am russischen Zarenhof auf die Bühne.

Nel 2003, l'Eifman Ballet Theatre presentò al festival Bolzano Danza l'imponente produzione **Russian Hamlet**, in cui **Boris Eifman** tradusse il tragico destino dello zar Paolo I in una coreografia potente ed espressiva. Con danza virtuosistica e una profonda introspezione psicologica, il balletto portò in scena i conflitti interiori e le trame politiche della corte zarista russa.

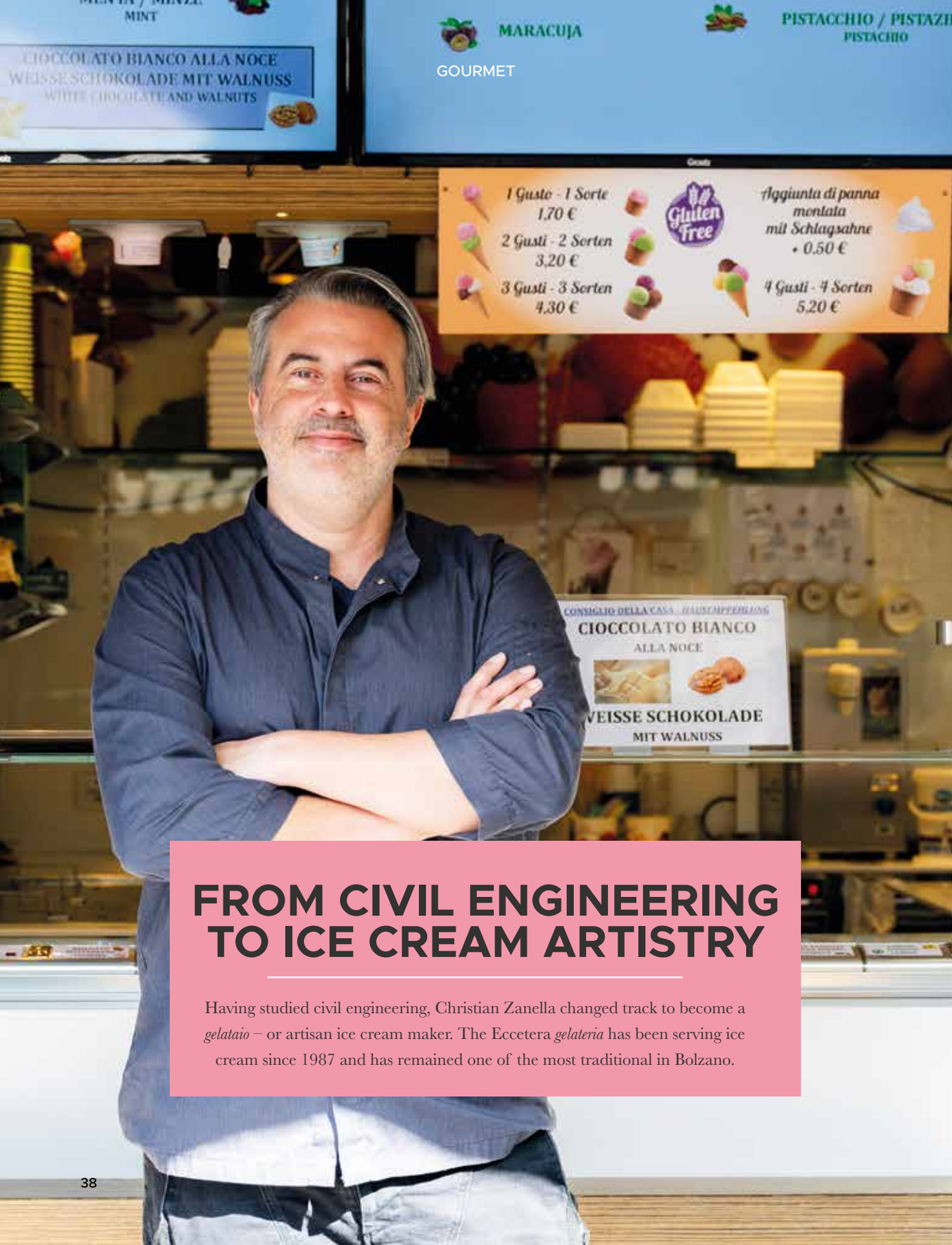
Bolzano Danza 2003 hosted the Eifman **Ballet Theatre's** stunning production of **Russian Hamlet**, in which Boris Eifman expresses the tragic fate of Tsar Paul I through powerful, expressive choreography. With virtuoso dance performances and psychological depth, they brought inner conflicts and political intrigues of the Russian tsar's court onto the stage through ballet.



Beim Start von Bolzano Danza im Jahr **1985** gab es **96 eingeschriebene Teilnehmer:innen**. Das Festival begann als Spin-off der klassischen Tanzveranstaltungen des Bozner Sommers und entwickelte sich im Lauf der Jahre zu einem bedeutenden Kulturereignis. Im Foto: 1986 trat „Balletto di Toscana, Centro Studi Danza di Firenze“ mit der Choreographie „**Tulipani**“ auf.

Alla sua prima edizione nel **1985**, Bolzano Danza contava **96 partecipanti iscritti**. Nato come spin-off degli appuntamenti estivi di danza classica a Bolzano, il festival si è evoluto negli anni fino a diventare un importante evento culturale. Nella foto: nel 1986 il “Balletto di Toscana, Centro Studi Danza di Firenze” si esibisce con la coreografia **Tulipani**.

In **1985**, Bolzano Danza had only **96 registered participants**. The festival began as a spin-off from the classical dance events of the Bolzano Summer and grew over the years to become a major cultural event in its own right. In the photo: 'Balletto di Toscana, Centro Studi Danza di Firenze' performed **Tulipani** in 1986.



GOURMET

1 Gusto - 1 Sorte 1,70 €				
2 Gusti - 2 Sorten 3,20 €				
3 Gusti - 3 Sorten 4,30 €				
4 Gusti - 4 Sorten 5,20 €				

FROM CIVIL ENGINEERING TO ICE CREAM ARTISTRY

Having studied civil engineering, Christian Zanella changed track to become a *gelataio* – or artisan ice cream maker. The *Eccetera gelateria* has been serving ice cream since 1987 and has remained one of the most traditional in Bolzano.



EN / Christian made his first ice cream when he was only ten years old. His father had bought a small ice cream maker with a recipe for lemon ice cream and once, when he was home alone, Christian found lemons and sugar, but no binding agent. So he experimented mixing lemon and water – a splash here, a spoonful there – then loaded up the ice-cream maker and waited while it churned. He says it's still the best lemon ice cream he's ever eaten and that was the moment it all began! Then in 2003, Christian's family took over the *Eccetera* ice cream parlour in the centre of Bolzano. The previous owner had sold the business as he was planning to retire, but agreed to stay on for a season so he could teach the 28-year-old Christian everything he knew. In the years since, our ex-civil engineer has honed his ice cream recipes, along the way creating countless flavours and perfecting his techniques. For him, what matters is quality rather than the quantity, with ingredients such as organic milk, cream, hand-picked nuts and fresh fruit. His luxurious nougat, amarena and pistachio toppings are trending at the moment; but increasingly, his clientele are asking for things like lactose/gluten-free or reduced-sugar options, or they want traditionally summer-only flavours – such as lemon – at any time of year. *Eccetera* is also a *gelateria* with allergy sufferers very much in mind. Behind the scenes, production lines are rigorously kept separate to avoid cross-contamination, while the three monitors on the shopfront list ingredients, highlight potential allergens and even offer the safe alternatives. This crucial transparency even makes sales easier. A short ramble from *Eccetera* is the *Paulaner Stuben restaurant*, another of Christian's culinary ventures: one head, two businesses and many ideas. So if one thing remains, it's that the boy who created his own lemon ice cream will never stop trying new things! *bm* spoke with Christian Zanella about general conditions, changes, and his favorite ice cream flavor.



28 ©

ROCKING THE SUMMER WITH HOMEMADE ICE CREAM

Quality ice cream needs quality ingredients. Milk, cream and eggs must be hygienically perfect and egg yolks in particular should be heated to kill germs. Ripe, flavourful fruit should be chosen for sorbets. A thermometer helps monitor the temperature. Working without an ice cream maker may mean the consistency is not as creamy as that made in the churn and can sometimes be hard and crystalline. Professional ice cream machines constantly stir the mixture while cooling, so that between 20 and 25 per cent air is folded in. To reduce sugar, you can try honey or natural fruit sweeteners as alternatives.

What's changed in making ice cream over the last 22 years?

Summers are now hotter and more humid. Toppings, sprinkles, crunchy nuts and drizzled sauces are hugely popular at the moment. A great example is our *Amarena Spagnola*, which is vanilla ice cream smothered in homemade Amarena sauce and whole cherries. In previous years, ginger and cinnamon ice cream were the flavours of the season. This spring, we've had a great response to our white chocolate ice cream with roasted walnuts. Lactose-free ice cream is also becoming increasingly popular and last year, out of the twenty-seven flavours we offered, twelve were lactose-free.



28 ©

How high is demand for vegan ice cream?

Very high! Our lactose-free flavours are also vegan, and this range is growing. During peak season last year, around 40 per cent of our flavours were vegan, with dark chocolate, pistachio, passion fruit, mango and strawberry being particularly popular. Our waffles are all lactose- and gluten-free and we also make granitas by hand – not a granita machine – and serve them with a ladle.



What fruit do you use?

We focus on seasonal fruit from the region, if possible, such as strawberries, raspberries and elderflower in summer, or figs and chestnuts in autumn. Unfortunately, the trend is for customers to want certain flavours, regardless of the season. So for flavours such as lemon or mandarin, we have no choice but to look to other parts of Italy, Morocco or Spain. But tropical fruit flavours, such as mango, passion fruit, guanabana or guava are becoming ever more popular.

Is there an ice cream flavour that you are particularly proud of?

Our yoghurt ice cream and dark chocolate are the two flavours closest to my heart. Yoghurt ice cream was a technical challenge but I've perfected over the years. Our dark chocolate ice cream is made with 100 per cent cocoa mass from Ecuador and not with chocolate powder and this is what gives it an intense, pure flavour.

How do you deal with sugar?

We're seeing sugar as increasingly problematic, but the alternatives are limited when it comes to ice cream. The flavour of stevia is not convincing and other sweeteners are as highly-processed as sugar. In ice cream, the sugar isn't just for sweetness, it also helps bind the ingredients and improve the consistency. We're working with experts to find solutions, but it's difficult.

How long does it take to make a classic *gelato*?

In all, processing takes about ten minutes. We take the base mixes we prepared earlier, directly from our pasteurisers: a white mixture for milder flavours or a yellow one for egg-based ice creams. For hazelnut ice cream, for example, the hazelnut paste is added to the yellow mixture and processed in the ice cream maker.



Bahiron Valencia, Christian Zanella, Cristal Lopez (his wife, also a certified ice cream maker), Estefania Lopez Ruiz (Cristal's sister), Erika Lleshi, Amen Saeed (operatives, not pictured)

How long does ice cream stay fresh?

We always produce the ice cream in small quantities on the premises and it's sold within 24 hours. For popular flavours, such as vanilla or hazelnut, up to five batches a day. Freshness comes before variety, and we never offer day-old, leftover ice cream. If we run out of a flavour in the evening, we accept this – we'd rather have a smaller selection than store it for too long. That's the mark of an artisan *gelateria* and our customers notice the difference and appreciate the quality.

Have any of your experiments with new flavours not worked?

When pink chocolate came onto the market I thought it'd harmonise well with classic ice cream flavours, such as Fior di Latte, vanilla or hazelnut. But the result was disappointing and none of the combinations worked.

How many ice cream cones do you sell?

We sell around 100,000 ice creams on cones in a season, but that doesn't include cups. Altogether, we serve around 150,000 customers.

What's the average number of flavours customers choose?

Most opt for two. For €3.20, we offer two decent-sized scoops - either in a crispy gluten-free waffle or in a colourful recycled paper cup. We use the so-called pirottino, which ensures clean handling as hygiene is paramount.

If you were only ever allowed to eat one flavour of ice cream, what would it be?

Bacio! For this combination of hazelnut and chocolate, we use high-quality hazelnuts from Italy and chocolate from Ecuador. Because both hazelnuts and chocolate contain a lot of fat, the mixture must be well balanced, otherwise the ice cream becomes too hard.

(pb/ml)



OPENING TIME

March to mid-May & mid-September
to the end of October:
daily from 11.30 am to 8 pm

Mid-May to mid-September:
daily from 11 am to 11 pm

ECCETERA GELATERIA

Via dei Grappoli 23 / Weintraubengasse 23
Bolzano / Bozen

www.gelateriaeccetera.com

DE / VOM PLANER ZUM SCHÖPFER: EIS STATT ZIEGEL

CHristian Zanella studierte Bauingenieurwesen und wurde Eismacher. Die Eisdiele Eccetera entstand 1987 und gehört zu den traditionsreichsten in Mitten von Bozen.

Das erste Eis machte **Christian Zanella**, als er zehn Jahre alt war: Sein Vater hatte eine kleine Eismaschine gekauft, ein Rezept für Zitroneneis lag dabei. Christian war allein zu Hause, fand Zitronen und Zucker, aber kein Bindemittel. Er improvisierte: ein bisschen Zitrone, ein bisschen Wasser, ein Spritzer hier, ein Löffel dort. Diese Mischung gab er in die Eismaschine, wartete den Rührvorgang ab und probierte. In seiner Erinnerung ist es das beste Zitroneneis, das er je gegessen hat. Vielleicht war das der Moment, in dem alles begann: 2003 übernahm die Familie von Christian Zanella die **Eisdiele Eccetera** im Zentrum von Bozen. Der Vorbesitzer wollte in Pension gehen und verkaufte sein Geschäft, blieb aber eine Saison lang Lehrmeister des damals 28-Jährigen. Seither hat der Bauingenieur an Eisrezepten gefeilt, unzählige Sorten kreiert und Techniken perfektioniert. Qualität geht vor Masse. Biomilch, Sahne, handverlesene Nüsse und frische Früchte nutzt Christian Zanella als Rohstoffe. Die Eisdiele Eccetera hat sich auf Allergien eingestellt, trennt ihre Produktionslinien konsequent und meidet Kontamination. Drei Monitore informieren im Vorraum über Zutaten, Allergene und Alternativen. Nur wenige Gehminuten entfernt führt Christian Zanella außerdem das *Restaurant Paulaner Stuben*. Zwei Betriebe, ein Kopf, viele Ideen. Eines bleibt: Der Junge, der damals Zitroneneis kreierte, wird nie aufhören, Neues zu probieren, das wird im Gespräch mit Christian Zanella deutlich.

Was hat sich in den vergangenen 22 Jahren beim Eismachen verändert?

Die Sommer sind heißer und feuchter geworden. Streichcremen sind voll im Trend. „Eis mit was drauf“ ist in, ob mit knusprigen Nüssen oder Soßen. In den vergangenen zwei Jahren haben die Gäste Ingwer- und Zimteis sehr gut angenommen. Im heurigen Frühjahr ist Eis aus weißer Schokolade mit gerösteten Walnüssen auf große Resonanz gestoßen. Laktosefreies Eis wird immer häufiger nachgefragt. Im vergangenen



Jahr haben wir 27 Sorten angeboten, zwölf davon laktosefrei. Sie sind gleichzeitig vegan, Anteil wachsend. Unsere Waffeln sind alle laktose- und glutenfrei.

Gibt es eine Eissorte, auf die Sie besonders stolz sind?

Zwei Sorten liegen mir besonders am Herzen: unser Joghurteis und jenes aus dunkler Schokolade. Joghurteis war eine technische Herausforderung, ich habe es über die Jahre hinweg perfektioniert. Unser dunkles Schokoladeeis wird mit 100 Prozent Kakaomasse aus Ecuador hergestellt und nicht mit Schokoladenpulver. Das sorgt für einen intensiven, reinen Geschmack.

Wie viele Eistüten verkaufen Sie?

In einer Saison verkaufen wir etwa 100.000 Eistüten auf der Waffel, Becher nicht eingerechnet. Insgesamt bedienen wir von März bis Oktober 150.000 Kund:innen.

Wenn Sie nur eine einzige Eissorte essen dürften, welche wäre das?

Bacio! Für diese Kombination aus Haselnuss und Schokolade verwenden wir hochwertige Haselnüsse aus Italien und Schokolade aus Ecuador. Die Mischung muss gut ausbalanciert sein, damit das Eis nicht zu hart wird, weil sowohl Haselnüsse als auch Schokolade viel Fett enthalten.

EISDIELE ECCETERA

Weintraubengasse 23, Bozen

www.gelateriaeccetera.com

ÖFFNUNGSZEITEN

von März bis Mitte Mai und ab
Mitte September bis Ende Oktober
täglich von 11:30 bis 20 Uhr
von Mitte Mai bis Mitte September
von 11 bis 23 Uhr



GELATERIA ECCETERA

Via Grappoli 23, Bolzano

www.gelateriaeccetera.com

ORARI DI APERTURA

Da marzo a metà maggio e da metà
settembre a fine ottobre:

tutti i giorni dalle 11:30 alle 20

Da metà maggio a metà settembre:
dalle 11 alle 23

IT / DA PROGETTISTA A CREATORE: GELATO AL POSTO DI MATTONI

UN PERCORSO INUSUALE, QUELLO DI CHRISTIAN ZANELLA. DOPO AVER STUDIATO INGEGNERIA CIVILE È DIVENTATO GELATIERE. LA GELATERIA ECCETERA È NATA NEL 1987 ED È UNA DELLE PIÙ STORICHE NEL CUORE DI BOLZANO.

Il primo gelato Christian l'ha fatto a dieci anni: suo padre aveva comprato una piccola gelatiera con una ricetta per il sorbetto al limone. Christian era solo a casa, trovò limoni e zucchero, ma nessun addensante. Improvisò: un po' di limone, un po' d'acqua, uno spruzzo qua, un cucchiaino là. Mise la miscela nella gelatiera, attese il processo di mantecazione e assaggiò. Lo ricorda ancora come il miglior sorbetto al limone mai mangiato. Forse fu quello il momento in cui tutto ebbe inizio: nel 2003 la famiglia di Christian Zanella rilevò la gelateria Eccetera nel centro del capoluogo. Il precedente proprietario voleva andare in pensione e vendette l'attività ma rimase per una stagione come maestro del giovane 28enne. Da allora, l'ingegnere civile ha perfezionato ricette, creato innumerevoli gusti e affinato tecniche. Anzitutto, la qualità viene prima della quantità. Latte biologico, panna, frutta fresca e frutta secca selezionata a mano sono gli ingredienti utilizzati da Christian Zanella.

La gelateria Eccetera è attenta alle allergie: separa rigorosamente le linee di produzione per evitare contaminazioni. Tre monitor nella sala d'ingresso forniscono informazioni su ingredienti, allergeni e alternative. A pochi minuti a piedi dalla bottega del gelato, Christian Zanella gestisce anche il ristorante *Paulaner Stuben*. Due attività, una sola mente, tante idee. Una

cosa è certa: il bambino che un tempo creava il sorbetto al limone non smetterà mai di sperimentare.

Christian Zanella, cosa è cambiato nella produzione di gelato negli ultimi 22 anni?

Le estati sono diventate più calde e umide. Le creme spalmabili sono sempre più richieste. Il gelato con il topping, ovvero "con qualcosa sopra", piace molto: sia con noci croccanti sia con salse. Negli ultimi due anni, i clienti hanno apprezzato molto il gelato allo zenzero e alla cannella. Questa primavera ha avuto grande successo il gelato al cioccolato bianco con noci tostate. Il gelato senza lattosio è sempre più richiesto. L'anno scorso abbiamo offerto 27 gusti, di cui 12 senza lattosio. Questi ultimi sono anche vegani e la loro varietà è in crescita. Inoltre, tutte le nostre cialde sono senza lattosio e senza glutine.

C'è un gusto di cui è particolarmente orgoglioso?

Sono due quelli che mi stanno particolarmente a cuore: il nostro gelato allo yogurt e quello al cioccolato fondente. Il gelato allo yogurt è stata una sfida tecnica che ho perfezionato nel tempo. Il nostro gelato al cioccolato fondente è prodotto con il 100% di massa di cacao dall'Ecuador, senza l'uso di polvere di cacao. Ciò garantisce un sapore puro e intenso.

Quanti coni gelato vendete?

In una stagione vendiamo circa 100.000 coni, senza contare le coppette. Da marzo a ottobre serviamo complessivamente 150.000 clienti.

Se potesse mangiare solo un gusto, quale sceglierebbe?

Bacio! Per questa combinazione di nocciole e cioccolato utilizziamo nocciole italiane di alta qualità e cioccolato dall'Ecuador. La miscela deve essere ben bilanciata affinché il gelato non diventi troppo duro, dato che sia le nocciole che il cioccolato contengono molto grasso.

STADTFLUCHT NACH OBEN

Rooftop-Lokale boomen, besonders im Sommer. Hoch über der belebten Stadt eröffnen Dachterrassen atemberaubende Ausblicke auf die Dolomiten und die Altstadt und verbinden Kulinarik mit kraftvoller Ruhe.

DE

Mehrere Stockwerke über der Stadt treffen sich Gäste aus aller Welt auf den Dachterrassen von Bozen. Sie genießen Cocktails und leichte Sommergerichte, haben den Rosengarten und den Schlern im Blick, den Dom von Bozen auf Augenhöhe oder das nächtliche Lichtermeer zu Füßen. Noch vor wenigen Jahren gab es kaum Rooftop-Lokale in Südtirol – heute prägen sie das Stadtbild der Landeshauptstadt. Eine Spurensuche.

HASELBURG

Über Bozen thront die Haselburg, umgeben von Weinbergen, historischen Mauern, Schrebergärten und einem Panorama, das Stadt, Tal und Berge vereint. Erbaut im 12. Jahrhundert, hat die Familie Oberrauch die Haselburg im 2002 behutsam restauriert und zu einem Genussort gemacht. Andreas Amort ist nach 17 Jahren als Geschäftsführer noch immer begeistert: „Unsere verglasten Räume und die Skybar lassen Bozen in einem völlig neuen Licht erscheinen – vom glitzernden Lichtermeer bis zu den Gipfeln am Horizont.“ Die Architektur von Dietmar Dejori folgt dem Prinzip der „gepflegten Einfachheit“: authentische Materialien und klare Linien. Weniger ist mehr. Die Küche setzt auf saisonale Zutaten, mediterrane Aromen, Kräuter, Salate und Gemüse aus dem eigenen Garten. Auf der Karte finden sich frische Fischgerichte, hausgemachte Pasta, ein überraschend leichter Lagrein aus eigenen Reben. Die Skybar mit umlaufendem Balkon eignet sich für angenehme Aperitifs und exklusive Events.

www.haselburg.it

GRIFONCINO

Mitten in der Bozner Altstadt liegt das Grifoncino, eine stilvolle Rooftop-Bar, die in eine grüne Oase aus Kletterpflanzen eingebettet ist. Statt Weitblick bietet das Grifoncino eine intime Atmosphäre über den Dächern der Stadt. Das Rooftop gehört zum Hotel Greif, dessen Geschichte bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Schon 1885 besaß es eine eigene Dampfwäschereianlage und ein Hallenbad, ab 1890 hauseigen erzeugten Strom, damals eine Sensation. 1969 war der legendäre Grifoncino Night Club ein Treffpunkt für Nachtschwärmer:innen. Sein avantgardistischer Stil prägt die Bar bis heute. Die Atmosphäre lädt zum Austausch ein, gemütliche Sofaecken zum Verweilen. Eine Überdachung und Heizstrahler sorgen für Komfort. Der Grifoncino-Passion-Cocktail passt immer, genauso die hausgemachte Erdbeerbowle, der Watermelon Martini oder asiatische Limonade mit Ingwer, Zitronengras und Shiso Blättern. Nachhaltigkeit spielt eine wichtige Rolle: regionale Zutaten, plastikfreie Alternativen, zertifizierte Reinigungsmittel.

www.greif.it



ARÔME ROOFTOP

Im 5. Stock des historischen Stadtpalais Thaler mit Eingang unter den Bozner Lauben vereint das Arôme Rooftop mediterrane Kulinarik mit spektakulärer Aussicht. Zwei Terrassen – eine mit Blick auf den Bozner Dom, die andere Richtung Rafenstein – und stilvolle Innenbereiche bieten Platz für 80 Gäste. Die Idee für ein Rooftop-Lokal hatte Heidi Schwiembacher schon vor 15 Jahren. Der Umbau war eine Herausforderung, vor allem die Installation des Fahrstuhls im denkmalgeschützten Gebäude. Der Einsatz hat sich gelohnt. Heute überzeugt das Arôme mit kurzen Lieferketten, Zero Waste und saisonaler Küche. In der Spargel- und Pilzezeit spiegelt sich die Küchenphilosophie wider: Frische und lokale Zutaten prägen die Gerichte. Eine Sprühnebel-Anlage sorgt für kühle Sommertemperaturen. Reservierungen sind vor allem in der Hochsaison ratsam.

www.arome.bz

RESTAURANT 37 – ALPINE EATING

Das Restaurant „37“ – benannt nach seiner Hausnummer unter den Bozner Lauben – verbindet Tra-

dition und Moderne, Geschäft und Genuss. Das Dachterrassen-Restaurant im *SPORTLER Alpine Flagship Store* erstreckt sich über mehrere Ebenen. Das Architekturbüro setzte auf schlichte Eleganz mit restaurierten Stilelementen wie der alten Stube und kunstvollen Glasfenstern und im Stock darüber eine Lounge. Die Außenflächen umfassen eine Hauptterrasse und eine kleinere Aperitivo-Terrasse mit Blick auf Bozen und den Rosengarten. Das denkmalgeschützte Laubenhaus im Jahr 2018 umzubauen und den früheren Lagerraum samt Büro in ein Restaurant mit Dachterrasse zu verwandeln, war eine Herausforderung: unterschiedliche Gebäudehöhen, Fresken, Sicherheitsauflagen. Die Marketing-Verantwortliche Katherina Kompatscher erklärt: „Wir wollten das Haus beleben, Menschen einladen, es zu entdecken und der Stadt etwas zurückzugeben.“ Mittags lebendig, abends gediegen, mit wechselnden Menüs, die auf Regionalität setzen: Küchenchef Matthias Lanz kombiniert alpine Tradition mit mediterranen Akzenten, setzt und pflegt 20 Kräuter auf der Hausterrasse. Klassiker wie Bauerngröstl oder gefüllte Zucchini Blüten spiegeln seine Philosophie: saisonal, ehrlich, verwurzelt. Abends erfolgt der Zugang über die Silbergasse, tagsüber führt der Weg durch das Geschäft.

www.restaurant37.com



Restaurant 37



Meta

META ROOFTOP

Olive- und Zitronenbäume zieren die 1.000 m² große Dachterrasse des META auf einer erhöhten Ebene neben dem Dom von Bozen und direkt am Waltherplatz. Im Palais Campofranco kombiniert META ein Restaurant, eine Skybar und neun Suiten. Es vereint modernes Design mit historischer Bausubstanz. Günther Stecher, weitgereister Gastronom, verwirklichte sich hier seinen Traum. Zwei Jahre dauerte die Planung, 2021 folgte die Eröffnung. Hingucker ist der historische Ginkgobaum im Innenhof, den einst Kaiserin Sissi pflanzen ließ. Günther Stecher setzt auf Qualität statt auf Masse und hat die Kapazitäten bewusst reduziert: Im Sommer bietet das Restaurant bis zu 90 Plätze, die Bar an die 70. Würde er voll auslasten, hätte er Platz für 500 Menschen, aber das ist nicht sein Ziel. Die Cocktails sind international, die Agave ein Renner und die Tequila-Auswahl mit fast zwei Dutzend Sorten herausragend. Küchenchef Peter Telser kombiniert mediterrane und internationale Kü-

che mit hochwertigen Zutaten wie Pesce Crudo und Ocean Beef, ergänzt durch exzellente Weinauswahl. 2024 hat Falstaff META für das „schönste Ambiente“ ausgezeichnet.

www.meta-bolzano.com

MOCHI SUSHI.GRILL.ROOFTOP BAR

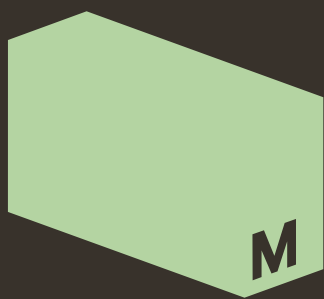
Es ist das höchste und jüngste Rooftop-Restaurant von Bozen – und das erste mit japanischem Konzept. Das „Mochi“ auf dem Dach des Falkensteiner Hotels im WaltherPark in Bozen verbindet japanische Aromen mit europäischen Einflüssen. Küchenchef Lorenzo Baldacci setzt auf Qualität und Signature Dishes wie Sushi-Rollen, das Tori Karaage – ein knusprig gebackenes Hühnchen – sowie einen Crispy Prawns Salad mit Yuzu-Trüffel-Dressing. Ein erfrischender „Mochi Spritz“ passt zum Sonnenuntergang auf der Dachterrasse auf 25 Metern Höhe. Der Rundum-Blick auf Waltherplatz, Bozner Dom, Rosengarten und Schlern ist spektakulär, 117 Personen teilen den Platz mit Zitronen- und Olivenbäumen. Raphael Cembran, Marketing Manager South Tyrol der Falkensteiner Hotels, bezeichnet das Mochi als österreichische Erfolgsgeschichte, die nun auch Südtirol bereichert. Die Architektur von David Chipperfield Architects, Muza Lab & Aggi Bruch kombiniert Bozens Charme mit modernem Design. Ein nachhaltiges Kühlsystem nutzt die natürliche Temperatur des Eisacks zur Klimatisierung. Die Eröffnung ist für den Frühsommer geplant.

www.mochi-bozen.it

(ml)

SOMMER
ESTATE

SUMMER



MARINO

PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE ALLESTIMENTI

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



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



Mochi Sushi Grill



Grifoncino

EN / TOPSIDE CITY ESCAPES

THE VIEWS OVER THE OLD CITY AND THE DOLOMITES FROM A BOLZANO ROOFTOP BAR ARE SPECTACULAR. ONCE RARE, THEY'RE NOW PART OF THE CITYSCAPE AND THE PERFECT RENDEZVOUS FOR ENJOYING TIME ABOVE THE CROWD.

Haselburg Castle

Haselburg Castle towers over Bolzano, surrounded by its vineyards and historic walls. Built in the 12th century, the castle was restored in 2002 and offers fine cuisine with a Mediterranean influence. On the menu you'll find homemade pasta and fish dishes prepared with herbs from the castle garden. The glazed Skybar with balcony has unforgettable views and is ideal for aperitifs and events.

www.haselburg.it

Arôme Rooftop

Palais Thaler's *Arôme* boasts two terraces - one with a view of the cathedral, the other of Rafenstein Castle. The kitchen uses local ingredients and has a zero waste philosophy, which is clear from the menu during asparagus season. A misting system ensures cool temperatures, so reservations in summer are strongly recommended.

www.arome.bz

Restaurant 37 - Alpine Eating

Nested above Bolzano's porticoes, 37 combines Alpine tradition with modern cuisine. The roof terrace at the SPORTLER Alpine Flagship Store offers a view of the Catinaccio. Head chef Matthias Lanz combines local ingredients with Mediterranean influences. Classics such as Bauerngröstl or stuffed zucchini flowers are emblematic of this.

www.restaurant37.com

Grifoncino

Hotel Greif's *Grifoncino* rooftop bar is in the heart of the old town. It has an intimate atmosphere with climbing plants, sofa corners and a canopy for all weathers. The cocktail menu will delight, with classics such as the Watermelon Martini or the Grifoncino Passion cocktail. They also focus on sustainability, offering plastic-free alternatives and regional ingredients.

www.greif.it

META Rooftop

At 1,000 m², *META* at Palais Campofranco is one of the largest rooftop venues with olive and lemon trees to ornament the terrace. Their cocktails, such as those with agave (Tequila), attract connoisseurs, and head chef Peter Telser brings together Mediterranean and international cuisines. In 2024, *META* won a Falstaff award for the 'most beautiful ambience'.

meta-bolzano.com

Mochi Sushi Grill Rooftop Bar

The highest rooftop in Bolzano opens in summer 2025 at the Falkensteiner Hotel. The theme is Japanese and head chef Lorenzo Baldacci will prepare the likes of sushi, tori karaage and crispy prawn salad with yuzu truffle dressing. The 25-metre² terrace has room for 117 and looks out over the Catinaccio, Sciliar and Bolzano Cathedral.

www.falkensteiner.com/hotel-bozen/restaurants-bars



IT / FUGA DALLA CITTÀ VERSO L'ALTO

I ROOFTOP DI BOLZANO OFFRONO PANORAMI MOZZAFIATO CHE SPAZIANO DALLE DOLOMITI AL CENTRO STORICO.

Un tempo rari, oggi i rooftop sono diventati punti di riferimento nel panorama urbano, ideali per chi cerca un angolo di piacere sospeso tra cielo e terra.

Castel Flavon

Immerso tra vigneti e mura medievali, *Castel Flavon* è un angolo di storia e gusto. La cucina unisce tradizione altoatesina e innovazione, con piatti preparati con ingredienti locali e una selezione di vini pregiati, tra cui il celebre Lagrein. La terrazza panoramica offre una vista impareggiabile su Bolzano e sulla Valle dell'Adige, creando l'atmosfera perfetta per cene romantiche o eventi speciali.

www.haselburg.it

Grifoncino

Nel cuore di Bolzano, Il *Grifoncino* è un rifugio urbano che combina eleganza e comfort. Con piante rampicanti, divani accoglienti e una copertura che protegge in ogni stagione, il bar offre cocktail creativi come il Watermelon Martini e il Grifoncino Passion. L'impegno per la sostenibilità si riflette nell'uso di ingredienti regionali e nella riduzione della plastica.

www.greif.it

Arôme Rooftop

Arôme offre due rooftop con vista sul Duomo e su Castel Rafenstein, dove la cucina locale si fonde con una filosofia "zero sprechi". Durante la stagione degli asparagi, il menu celebra questo ingrediente in piatti raffinati. Un sistema di nebulizzazione garantisce un

clima ideale anche nelle giornate più calde, rendendo la prenotazione consigliata, soprattutto in estate.

www.arome.bz

Ristorante 37 – Alpine Eating

Situato sotto i Portici di Bolzano, il "37" fonde la tradizione alpina con la cucina moderna. La terrazza sul tetto dello SPORTLER Alpine Flagship Store offre una vista sul Catinaccio. Lo chef Matthias Lanz utilizza ingredienti locali per creare piatti come il Bauerngröstl e i fiori di zucca ripieni, riflettendo una filosofia che celebra la cucina autentica e contemporanea.

www.restaurant37.com

META Rooftop

Con i suoi 1.000 m², il *META* è uno dei rooftop più grandi di Bolzano. Decorato con ulivi e limoni, offre cocktail innovativi e una vasta selezione di Tequila. Lo chef Peter Telser propone una cucina che unisce tradizione mediterranea e influenze internazionali. Nel 2024, META è stato premiato da Falstaff per la "più bella atmosfera".

meta-bolzano.com

Mochi Sushi.Grill.Rooftop Bar

Il rooftop più alto di Bolzano, situato a 25 metri, aprirà nell'estate 2025, nell'Hotel Falkensteiner, con un concept giapponese. Lo chef Lorenzo Baldacci proporrà sushi, tori karaage e insalata di gamberi croccanti con condimento al tartufo yuzu. La terrazza, con vista sul Catinaccio, sullo Sciliar e sul Duomo di Bolzano, potrà accogliere fino a 117 ospiti.

www.falkensteiner.com/hotel-bozen/restaurants-bars

Meta

VINO E ARTE WEIN UND KUNST WINE AND ARTS



Weingut
EBERLEHOF



La storica tenuta Eberlehof a Santa Maddalena sopra Bolzano merita una visita. Oltre a **vini di qualità** pluripremiati e alla possibilità di trascorrere le proprie **vacanze nella tenuta**, l'Eberlehof offre anche la possibilità di partecipare, su prenotazione, alle **visite guidate ai vigneti e alle cantine, oltre a interessanti degustazioni**. Dall'uva della tenuta Eberlehof vengono prodotti, secondo l'antica tradizione di famiglia, il Santa Maddalena classico, il Lagrein Riserva, il Merlot Riserva, il Cuvée Mabon, il vino rosato e il Blaterle bianco.

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

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

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

ARCHITETTURA, ARTE E IDENTITÀ URBANA

Il Municipio di Bolzano è un simbolo della crescita urbana e dell'identità cittadina.
Attraverso la sua architettura, gli affreschi e la sua storia,
racconta l'evoluzione culturale e politica della città.



Il nuovo Municipio di Bolzano, inaugurato nel 1907, venne progettato secondo gli stilemi dell'architettura neobarocca.

IT / **P**iazza del Municipio, alle spalle di piazza Walther e al termine dei Portici, oggi è il cuore pulsante del capoluogo altoatesino. “Ma non è sempre stato così. Questa zona segnava il limite della città storica. Poco più in là iniziava il territorio del Comune di Dodiciville”, avverte Giovanni Novello, curatore e profondo conoscitore delle opere architettoniche e artistiche della provincia. È lui ad accompagnarci alla scoperta di uno degli edifici che caratterizzano il centro di Bolzano e lo fa contestualizzando la costruzione dal punto di vista storico e socio-politico. “A fine '800 la città era in continua crescita e si rese necessaria una nuova struttura per il municipio”, racconta, “quella vecchia, situata sotto ai Portici, era ormai diventata inadeguata per i servizi che una moderna amministrazione avrebbe dovuto offrire”.

L'espansione urbana e la visione di Perathoner

Alla fine del XIX secolo, al posto dell'attuale Municipio sorgeva un'importante taverna, “Zum Anker”, che fungeva da punto di riferimento di questa parte della città. All'inizio del XX secolo, Bolzano contava circa 15.000 abitanti, ma se ne prevedeva, nel corso degli anni, l'espansione fino a 100.000 abitanti, che corrisponde alla popolazione odierna. Il sindaco dell'epoca, Julius Perathoner, figura chiave nello sviluppo urbanistico del capoluogo, promosse quindi la costruzione di un nuovo edificio, in una posizione strategica, che rispondesse alle esigenze di una città che stava mutando volto.

Fu l'architetto municipale **Wilhelm Kürschner**, (Wilhelm Bittner), a richiedere una supervisione stilistica, e su consiglio di Alois Delug, artista e accademico bolzanino insediatosi a Vienna, la scelta ricadde su Carl Hocheder, un architetto di Monaco di Baviera. Era un'epoca di recupero di stili architettonici del passato e Hocheder propense per adottare lo stile neobarocco, immediatamente percepibile nel gioco di sporgenze e rientranze della facciata che conferiscono alla costruzione leggerezza ed eleganza.



Giovanni Novello, curatore d'arte, posa sotto lo stemma di Bolzano, nella Sala del Consiglio municipale.



La Sala del Consiglio municipale. Alle pareti i ritratti di alcuni dei sindaci che maggiormente hanno segnato la storia della città. L'edicola marmorea è vuota. Prima dell'annessione al Regno d'Italia ospitava il busto dell'Imperatore d'Austria Francesco Giuseppe.

Il progetto: innovazione nella tradizione

I lavori di progettazione iniziarono tra il 1900 e il 1901 e l'inaugurazione del nuovo municipio fu celebrata il 22 dicembre 1907. Ciò che colpisce è la sensibilità con cui Hocheder si apprestò alla progettazione di un nuovo edificio. “Per lui era essenziale che la costruzione non perdesse il radicamento locale”, sostiene Novello, “per il progetto decorativo, si avvalese perciò dell'opera degli artigiani locali, formati nella scuola professionale, la Fachschule di Bolzano”. Il collegamento con le specificità del territorio è dimostrato anche dalle decorazioni presenti nell'interno che riprendono elementi dello stile di Oltradige, come le rosette tipiche degli intradossi degli *Ansitz*, le tenute della zona.

Il racconto di un'epoca negli affreschi di Gottfried Hofer

Salendo al secondo piano, la sala consiliare, **connotata dal grande stemma della città con la stella mariana a sei punte**, ospita tre affreschi commissionati a Gottfried Hofer, artista bolzanino formatosi a Monaco di Baviera, la cui arte venne preferita rispetto a quella del concittadino Albert Stolz. Le tematiche sono perlopiù politiche, moraleggianti e celebrative, secondo i dettami precisi del sindaco. “Nell'affresco maggiore,

che sovrasta l'aula del Consiglio, ha dipinto un'immagine allegorica del progresso e dello sviluppo della città attraverso figure umane che riflettono ricchezza, cultura e lavoro”, suggerisce il critico. Anche negli altri due affreschi a parete domina l'allegoria: in uno è riprodotta l'aquila tirolese in un'aurora sul Catinaccio, che rimanda al superamento dell'oscurantismo del passato e all'affermarsi di un'era di fiducia nella ragione e nell'evoluzione; nell'altro sulla tribuna dei giornalisti, la critica in entrambe le sue forme, benevola – un puttino con ali di farfalla – e malevola, una figura alata con una piuma e una vipera nella mano.

Una cantina in Municipio. Storia del Rathauskeller

Nel piano interrato venne prevista fin da subito una cantina, il Rathauskeller, seguendo l'usanza bavarese di avere spazi conviviali sotto gli edifici pubblici. Questa venne inaugurata ufficialmente il 3 novembre 1912 e divenne rapidamente un tradizionale punto di ritrovo cittadino. La cantina era dotata di un sistema di ven-



L'affresco maggiore di Gottfried Hofer, che adorna il soffitto della Sala Consiliare del Municipio: le figure umane riflettono ricchezza, cultura e lavoro.



L'affresco di Alfred Stolz nel Rathauskeller che raffigura il sindaco Josef Streiter (1861-1870) mentre indica la città durante una colazione all'aperto, di impronta impressionista.

tilazione avanzato per l'epoca e di tecnologie innovative per la refrigerazione e la cucina. La decorazione di questa parte venne affidata ad Albert Stolz, che produsse l'affresco del salone con una veduta di Bolzano nel contesto di un *déjeuner* all'aperto di memoria impressionista e il manifesto pubblicitario ispirato (manifesti pubblicitari e affreschi ispirati) alle tradizioni locali. Uno di questi raffigura Sant'Urbano, patrono dei vignaioli, intento a pigiare l'uva dentro un "Römer", il tipico bicchiere da vino dell'area renana. La stessa scena è ripresa nell'affresco che abbellisce la facciata del ristorante "Cavallino bianco", in via dei Bottai. Adesso la cantina ha ritrovato la sua funzione sociale ed è concessa al Circolo Cittadino come sede per conferenze e attività culturali di vario genere.

Evoluzioni e dibattiti successivi

Nel corso degli anni, vi furono molte discussioni sull'ampliamento del municipio. "Durante il periodo fascista, si ipotizzò di spostarlo oltre il fiume Talvera,

accanto al Palazzo del Podestà, in Piazza Vittoria, ma il progetto non fu mai realizzato per mancanza di fondi", conferma Novello. L'allargamento della struttura avvenne invece negli anni '60, con la demolizione di edifici adiacenti e la costruzione di una nuova ala del Comune in vicolo Gumer. Nonostante le trasformazioni, l'identità del Municipio di Bolzano rimane intatta, testimoniando l'evoluzione storica, artistica e urbanistica della città. Il suo orologio sulla torretta, realizzato da artigiani locali, continua a scandire il tempo della città, e lo rende uno dei simboli della continuità tra passato e presente.

Ulteriori informazioni online
<https://opencity.gemeinde.bozen.it>

(az)



ARCHITEKTUR, KUNST UND STÄDTISCHE IDENTITÄT

Das Bozner Rathaus ist ein Symbol für die städtische und kulturelle Entwicklung der Stadt. Es befindet sich auf dem Rathausplatz. Dort war einst die Grenze zur historischen Stadt. Zwischen 1900 und 1907 wurde es gebaut, um den wachsenden Anforderungen an ein modernes Rathaus zu entsprechen. Architekt Carl Hocheder wählte den neobarocken Stil, blieb jedoch eng mit den lokalen Traditionen verbunden und bezog bei der Gestaltung örtliche Handwerker ein. Im zweiten Stock, im Sitzungssaal, erzählen die Fresken von Gottfried Hofer allegorisch den Fortschritt der Stadt mit Symbolen für Kultur, Reichtum und Arbeit. Das Rathaus beherbergt zudem einen Weinkeller, den Rathauskeller, der 1912 eingeweiht wurde und sich schnell zu einem wichtigen Treffpunkt für die Stadt entwickelte. Im Laufe der Jahre wurden Erweiterungen und Änderungen geplant, aber die historische und kulturelle Identität des Gebäudes blieb erhalten. Bis heute ist das Rathaus eines der wichtigsten Symbole der Landeshauptstadt.

Es vereint Vergangenheit und Gegenwart in seiner Architektur und seinen Fresken. Es bleibt nicht nur ein bedeutendes architektonisches Wahrzeichen, sondern auch ein lebendiges Zeugnis der historischen, kulturellen und politischen Entwicklung der Stadt.

28 ©



Uno dei manifesti celebrativi del Rathauskeller, dipinto dall'artista bolzanino Albert Stolz.

ART, ARCHITECTURE & URBAN IDENTITY

Overlooking Piazza Municipio is the Bolzano City Hall, our symbol of urban and cultural development. The area had been at the city's municipality boundary; and it was there that a new city hall was built, to cater to the growing demands placed on the administration. Built between 1900 and 1907, the architect Carl Hocheder had decided on a neo-baroque style, all the while remaining sensitive to local traditions and involving local craftsmen in the design process. On the second-floor meeting room are frescoes by Gottfried Hofer that allegorically depict Bolzano's progress through symbols of culture, wealth and labour. The city hall even has a wine cellar, the Rathauskeller, which was inaugurated in 1912 to quickly become an important meeting place for the city. Over the years, extensions and changes have made their mark, but the historical and cultural identity of the building has been preserved. To this day, the town hall is one of the most important symbols of the provincial capital. By acknowledging the past and present in its architecture and frescoes, it's more than just an important architectural landmark, it's a living testimony to the historical, cultural and political development of the city.

Discover wine ...

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

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

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



PR-Info



Führungen und Verkostungen: Di – Fr mit Vormerkung.
Visite guidate e degustazioni: Me – Ve con prenotazione.
Guided tours and tastings: Tu – Fr with reservation.

WineShop Vinarius

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

www.kellerei-bozen.com

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

**KELLEREI
BOZEN**
CANTINA • WINERY

Recipe

Sommer-Schlutzer



von der Gartenpetersilie mit Waldpfifferlingen, Topinambur und Schnittlauch-Philadelphia



Matthias Lanz hat das Kochen im Blut. Oma, Mama und Tante sind Meisterinnen am Herd, und auch der fast 30-Jährige aus Neumarkt überzeugt in seinem Handwerk: „In der Gastronomie kannst du nicht nur arbeiten – du musst sie leben.“ Seine Küche? Regional, nachhaltig, kompromisslos. Gemüse kommt von Bauern aus der Umgebung, Fleisch auch soweit als möglich. Er verwertet alles vom Tier, nicht nur die Filetstücke.

Alle vier Wochen wechselt Matthias Lanz die Speisekarte im „Restaurant 37 Alpine Eating“

in Bozen: 15 bis 20 Gerichte, mal klassisch, mal mit kreativen Twists – etwa Himbeerrisotto mit Ziegenfrischkäse. Die Sommer-Schlutzkrapfen füllt Matthias Lanz mit Pfifferlingen aus Südtiroler Wäldern, Topinambur und Schnittlauch, einem seiner Lieblingskräuter. Mehrere Sorten davon pflegt er in seinem vielfältigen Kräutergarten auf der Dachterrasse des Restaurants, hoch über den Bozner Lauben.

Gelernt hat Matthias Lanz in den besten Küchen Südtirols – Castel Ringberg, Apfelhotel Torgglerhof, Winzerhof, Bad Schörgau, um nur einige zu nennen. Seit der Eröffnung im Jahr 2018 prägt er als Küchenchef das „Restaurant 37“ mit seiner Handschrift. Beeindruckend sind seine Auszeichnungen: 2015 gehörte Matthias Lanz zu den zehn besten Lehrlingen Südtirols, 2018 gewann er mit einer Südtiroler Köchegruppe Silber beim „Culinary World Cup“ in Luxemburg und wurde Vize-Europameister mit dem „Team Südtirol“ in Stuttgart.

Sein Stil? Bodenständig und gleichzeitig innovativ. Alle vier Wochen wechselt er Speisekarte, soeben wurde seine 92. frisch gedruckt. Und wenn er mal nicht kocht? Dann läuft er von Bozen nach Jenesien oder düst mit der Vespa von Neumarkt nach Jesolo. In seiner Garage stehen sieben Vespas, die älteste ist aus dem Jahr 1953. Freiheit, sagt Matthias Lanz schmunzelnd, schmecke nicht nur auf dem Teller.

www.restaurant37.com

Zutaten für 4 Personen

Petersiliennudelteig

- 250 g Weizenmehl
- 250 g Hartweizenmehl
- 8 Eigelb
- 4 Eier
- 80 g Petersilie, blanchiert, fein gehackt
- 50 g Spinat, püriert
- 10 ml Olivenöl

Cremiger Topinambur

- 400 g Topinambur
- 50 g Butter, in Würfel geschnitten
- 50 ml Sahne, flüssig
- 20 ml Olivenöl/Walnussöl
- Salz, Pfeffer

Waldpfefferling-Fülle

- 500 g Waldpfefferlinge, geputzt
- 150 g Ricotta
- 10 g Schnittlauch, fein geschnitten
- 80 g Zwiebel, feine Würfel
- 20 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronenabrieb

Schnittlauch-Philadelphia

- 100 g Philadelphia
- 15 g Schnittlauch, fein geschnitten
- 10 ml Olivenöl, Walnussöl
- Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb





Zubereitung

Petersiliennudelteig

Beide Mehlsorten vermengen. Eier, Eigelb, Olivenöl, Spinat und Petersilie mit dem Schneebesen rühren. Das Eiergemisch dem Mehlgemisch begeben und zu einem glatten Teig kneten. Mindestens eine Stunde ruhen lassen und daraus Schlutzer, Ravioli oder Tortellini formen.

Waldpfifferling-Fülle

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl dünsten. Pfifferlinge hinzugeben und 5 Minuten bei mäßiger Hitze kochen lassen. Pfifferlinge vom Herd nehmen, fein hacken und mit den Gewürzkomponenten abschmecken. Ricotta und Schnittlauch unter die Masse heben und zum Füllen der Schlutzer bereitstellen.

Cremiger Topinambur

Topinambur schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Topinambur abseihen und mit den restlichen Zutaten cremig mixen. Bereit zum Servieren.

Schnittlauch-Philadelphia

Philadelphia in eine kleine Schüssel geben. Schnittlauch und die restlichen Zutaten begeben, mit dem Schneebesen vermengen, abschmecken und in einem Spritzsack oder einer Quetschflasche bereitstellen.

Guten Appetit!





Wild chanterelle & garden parsley with Jerusalem artichokes and a Philadelphia with chives

Matthias Lanz from Egna has cooking in his blood, with his grandmother, mum and aunt being masters in the kitchen. He's also convinced that in his craft: 'You can't just work in gastronomy - you have to live it!' His cuisine is regional, sustainable and uncompromising, sourcing all vegetables locally and meat as far as possible. He also makes sure to use the animal, not just the fillets.

At his Restaurant 37 Alpine Eating in Bolzano, Matthias refreshes the menu every four weeks. He'll focus on 15 to 20 dishes that are sometimes classic, and sometimes with a creative twist – such as his raspberry risotto with goat's cream cheese. In summer, Matthias fills his summer Schlutzkrופן – a local speciality, similar to ravioli - with chanterelles from South Tyrolean forests, Jerusalem artichokes and his favourite, chives. He cultivates several chive varieties in the restaurant's roof-terrace herb garden, high above the Bolzano porticoes.

www.restaurant37.com





Serves 4

Parsley pasta dough

- 250 g wheat flour
- 250 g durum wheat flour
- 8 egg yolks
- 4 eggs
- 80 g parsley, blanched & finely chopped
- 50 g pureed spinach
- 10 ml olive oil

Creamy Jerusalem artichoke

- 400 g Jerusalem artichokes
- 50 g butter, cut into cubes
- 50 ml cream, liquid
- 20 ml olive oil/walnut oil
- Salt, pepper

Chanterelle stuffing

- 500 g wild chanterelles, cleaned
- 150 g ricotta
- 10 g chives, finely chopped
- 80 g onion, finely diced
- 20 ml olive oil
- 1 clove of garlic, finely chopped
- Salt, pepper, nutmeg, lemon zest

Philadelphia with chives

- 100 g Philadelphia
- 15 g chives, finely chopped
- 10 ml olive oil/walnut oil
- Salt, pepper, lemon zest

Preparation



Parsley pasta dough

Mix both types of flour. Then whisk the eggs, egg yolk, olive oil, spinach and parsley. Add the egg mixture to the flour and knead into a smooth dough. Leave to rest for at least an hour and then shape into Schlutzer, ravioli or tortellini.

Chanterelle filling

Sauté the onion and garlic in olive oil. Add the chanterelles and cook for 5 minutes over a moderate heat. Remove the chanterelles from the heat, chop finely and add the salt and spices. Fold the ricotta and chives into the mixture and set aside until ready to fill the Schlutzer.

Creamy Jerusalem artichokes

Peel, then cut the Jerusalem artichokes into pieces. Boil in salted water. When soft, strain them and blend with the remaining ingredients until creamy. Ready to serve.

Chive Philadelphia

Put the Philadelphia into a small bowl. Add the chives and the remaining ingredients, whisk and season to taste. Serve with a piping bag or squeeze bottle.

Bon appétit!



THUN

Thun.com



THUNIVERSUM

Via Galvani Straße 29, Bolzano Sud / Bozen Süd



VON MARSCH BIS MODERNE

Was vor einem Vierteljahrhundert als einfaches Konzert begann, hat sich zu einem sommerlichen Höhepunkt im Überetsch entwickelt: die Eppaner Musiknächte. Bis September können sich Besucher:innen auf zwölf Musikabende an verschiedenen Eppaner Orten freuen.

Der Eintritt ist (fast überall) frei.

DE / **M**eist freitags, manchmal samstags, immer um 20 Uhr: In den Fraktionen von Eppan erklingen die Stimmen junger und älterer Sänger:innen in verschiedenen Chorformationen – oder es spielen Musikkapellen in wechselnden Besetzungen. Die *Eppaner Musiknächte* sind längst ein fester Bestandteil des kulturellen Sommers im Überetsch. Drei Konzerte finden im Pavillon St. Michael statt, zwei im Pavillon Frangart. Weitere Veranstaltungsorte sind die Pavillons in Girlan und St. Pauls, der Kultursaal Frangart, der Tannerhof in Girlan, die Pfarrkirche und der Kreuzgang der Pfarrkirche St. Michael. Auch Montiggl Dorf wurde im Mai bespielt. Das musikalische Spektrum reicht von traditioneller Blasmusik über klassische Chorwerke bis hin zu modernen Arrangements.

Für die Musiker:innen bedeuten die Auftritte weit mehr als eine Sommerunterhaltung. Sie investieren viele Stunden in Proben, feilen an jedem Detail und präsentieren ihre Musik mit Leidenschaft, Können und in der Überetscher Tracht. Das Publikum honoriert das mit begeistertem Applaus – und mit Vorfreude auf die nächste Musiknacht mit jeweils rund 250 Gästen.

Vier Klangkörper, vier Geschichten

Ein flotter Marsch, eine beliebte Polka, bekannte Filmmusik und moderne Stücke: Gespielt wird, was ankommt und die Musiker:innen herausfordert. Besonders beliebt bleibt die Marschmusik. Die vier Musikkapellen Eppans bilden seit jeher das Herzstück der Eppaner Musiknächte. Jede Kapelle hat ihre eigene Tradition und musikalische Identität.

Musikkapelle St. Pauls

Die Erzpfarre St. Pauls war einst eine der reichsten Pfarreien zwischen Marling und dem Norden des Gardasees. Hervorgegangen aus der damaligen Domkapelle und gegründet 1764 gehört die Musikkapelle St. Pauls zu den ältesten Kapellen Südtirols. Aus einer überschaubaren Besetzung wurde eine Musikkapelle, bei der heute 70 aktive Musikant:innen spielen, darunter 20 Frauen. Der Paulsner Kapellmeister Franco Puliafito stammt aus Borgo Valsugana und unterrichtet an der italienischen Musikschule in Bozen. Obmann Dominik Ebner lobt ihn für seine Kommunikationskraft: Er habe nicht nur musikalisches Talent, sondern sei auch ein guter Motivator und Dirigent. **Dominik Ebner** wurde mit 17 Jahren Teil der Musikkapelle St. Pauls, sein Vater war Obmann des Kirchenchors, seine Mutter Sängerin. Musik ist in seinen Genen und die Musikkapelle in der DNA des Dorflebens. Bei Begräbnissen, Geburtstagen oder kleineren Feiern bringen sich die Musikant:innen ein. Aber nicht nur das: Besondere Höhepunkte sind das Saalkonzert im März, der Cäciliensonntag im November, das Musikfest, das Dorffest und die Eppaner Musiknächte. Zweimal pro Woche wird geprobt. Auftritte und Vorbereitungen zusammengerechnet, treffen sich die Mitglieder der Musikkapelle mindestens 130 Mal im Jahr.





Musikkapelle Girlan

Die 1833 gegründete Musikkapelle prägt seit fast zwei Jahrhunderten das Geschehen des Eppaner Weindorfes Girlan. Die 50 aktiven Mitglieder der Musikkapelle begleiten kirchliche Feste wie Fronleichnam und Erstkommunion und gesellschaftliche Events wie das Martinifestkonzert oder das Musikfest. Fast die Hälfte der Mitglieder sind Frauen, dazu kommen neun Ehrenmitglieder und fünf Marketenderinnen. Kapellmeister Manfred Sanin setzt auf ein abwechslungsreiches Repertoire, das Märsche, Filmmusik und klassische Werke umfasst. Besonders stolz ist Obmann **Bernhard Andrich** auf die historische Tracht, die zum 150-jährigen Bestehen im Jahr 1983 nach historischen Vorlagen des Künstlers Wolfgang Meraner eingeführt wurde. Nachwuchsarbeit ist sein Anliegen, generationsübergreifendes Zusammenspiel sein Credo: „Bei uns treffen sich Menschen im Alter zwischen 12 und 70 Jahren, Handwerker und Freiberuflerinnen, Wirtschaftstreibende, Lehrpersonen, Studierende, Schülerinnen und Schüler“, sagt Bernhard Andrich. Neue Mitglieder erhalten Instrumente und die Tracht. Wertschätzung erlebt die Musikkapelle durch persönlichen Dank, Spenden und große Teilnahme bei den Konzerten. Der Vater des Obmanns sang über 60 Jahre im Chor, Bernhard Andrich hat Zugposaune gelernt und spielt jetzt Horn; in seinem Alltag als Anwalt spielen Gesetze und Rechtsfragen eine gewichtige Rolle.

Bürgerkapelle St. Michael

Mit 72 aktiven Musikant:innen, acht Marketenderinnen und einem Fähnrich verbindet die Bürgerkapelle St. Michael Tradition mit Fortschritt. Obmann **Alexander Pircher** ist seit über 33 Jahren Teil der Kapelle, die

jährlich 90 Proben und 25 Auftritte absolviert, zahlreiche Feste und kirchliche Feiern begleitet. Patrick Gruber begleitet die Bürgerkapelle seit zwölf Jahren als Kapellmeister, kombiniert moderne Arrangements mit traditionellen Stücken; verwebt Marsch, Polka und Filmmusik stimmig miteinander. Der Nachwuchs ist der Bürgerkapelle ein großes Anliegen und die gemeinsame Sommerwoche ein Teil der Förderung junger Menschen: Die Jugendkapelle ist keine Begleiterscheinung, sondern bespielt wichtige Termine wie das Muttertagskonzert oder den Weihnachtsgottesdienst. Seit 2016 tragen Männer und Frauen die Überetscher Tracht, entstanden durch eine konstruktive Zusammenarbeit mit der „Arbeitsgemeinschaft Lebendige Tracht“, die beim Heimatpflegeverband Südtirol angesiedelt ist. „Mitglied bei der Bürgerkapelle zu sein, ist mehr als ein Hobby“, betont Alexander Pircher. „Wer dort spielt, hat eine zweite Familie.“



Musikkapelle Frangart

Die Musikkapelle Frangart ist 1972 aus einer Jugendkapelle und der Feuerwehr heraus gegründet worden. Heute zählt die jüngste Musikkapelle von Eppan 42 aktive Mitglieder, darunter zehn Frauen und dazu fünf Marketenderinnen. Obmann **Jakob Obkircher** (im Bild auf S. 69) betont: „Zur Musikkapelle gehören Leidenschaft, Kameradschaft und auch Verpflichtung.“ Kapellmeister Hugo Laimer sorgt seit 2023



für eine abwechslungsreiche Mischung aus anspruchsvollen und eingängigen Stücken. Besonders gefragt sind Märsche und Polkas. Die Nachwuchsarbeit ist herausfordernd, doch mit Jugendbläsertagen und Sommercamps werde das Gemeinschaftsgefühl unter den jungen Menschen gestärkt, erklärt der Obmann, der er seit 2018 ist, das Tenorhorn spielt und als Angestellter in der Informatikabteilung der Provinz Bozen arbeitet. Jüngst melden

sich immer öfter Kinder von bestehenden Mitgliedern der Musikkapelle und möchten Teil werden. Vorbild wirkt.

Die Überetscher Tracht

Die Überetscher Tracht der Frauen besteht aus einem langen schwarzen, plissierten Rock mit einer Baumwollschürze. Der Rock ist mit einem üppig verzierten Oberteil in Rosa und Grün verbunden. Darunter tragen Frauen eine weiße Leinenbluse mit wertvoller Spitze an Kragen und Ärmeln. Für die ganzjährige Tragbarkeit gehört eine schwarze Trachtenjacke, das „Tschoapele“, dazu. Auch der Hut darf nicht fehlen: Er ist – wie bei den Männern – flach, schwarz und aus-

ladend. Die Männer tragen die historische Tracht. Sie besteht aus einem weißen Hemd, einer grün-roten Weste und einem dunkelgrünen Hosenträger, dem „Heber“. Dazu gehören kurze hellbraune Lederhosen, weiße lange Stutzen (Kniestrümpfe) und schwarze Trachtenschuhe. Das Hauptmerkmal ist der breite Gurt um die Hüfte, die „Fatschn“ – verziert mit der antiken Kunst der Federkielstickerei. Dafür werden Pfauenfedern verwendet.

Nach den Musiknächten ist vor den Musiknächten

Die Planung für das kommende Jahr beginnt gleich nach dem letzten Konzert. Der Tourismusverein Eppan leitet, organisiert und koordiniert die Musiknächte. Gemeinsam mit den Vertreter:innen der Musikkapellen und Chöre wird über Termine und Abläufe beraten. Logistisch sind die Musiknächte auch eine Herausforderung: Stühle müssen transportiert, Werbebanner befestigt und Sicherheit garantiert werden. Zusammenarbeit ist das Um und Auf und der Bauhof immer unterstützend zur Seite.

(ml)

Eppaner Musiknächte im Überblick

www.eppan.com



EN / MUSIC: FROM MARCHES TO MODERN

BEGINNING AS A LOCAL CONCERT 25 YEARS AGO, **EPPANER MUSIKNÄCHTE – EPPAN MUSIC NIGHTS** – HAVE BECOME A CULTURAL HIGHLIGHT IN THE ÜBERETSCH CAL-NDAR.

From May to September, twelve musical events take place in various locations in Eppan. Mostly on Fridays and some Saturdays, they always begin at 8 pm, with admission free almost everywhere. Choirs and brass bands give their best at three concerts at the St. Michael Pavilion, two in Frangart and others in Gírlan, St. Pauls, at the parish church of St. Michael and the Tannerhof. The musical spectrum meanders from traditional brass arrangements and choral works to modern compositions.

Four bands, four stories

From traditional marches to modern compositions, the choirs and bands offer a varied programme. Choirs have also enriched the festival for the last two years, but the winning formula remains the same: a family atmosphere and a variety of music for welcome visitors and locals alike. The Eppan Tourist Association organises the festival, in collaboration with four music bands from **St. Pauls, Gírlan, St. Michael and Frangart**. **St. Pauls Musikkapelle** was founded in 1764, and its 70 members regularly play at events. The conductor is Franco Puliafito, who leads with passion, while chairman Dominik Ebner focuses on the band's centrality to village life. **Gírlan's Musikkapelle** has been integral part of this wine-growing village since 1833,



always to be heard at church celebrations and festivals. It's chairman, **Bernhard Andrich**, values young talent. They're also particularly proud of their historical costume, which was redesigned in 1983 by Wolfgang Meraner. **Bürgermusik at St. Michael** blends the traditional and the modern. Patrick Gruber conducts the 72 musicians, while chairman Alexander Pircher tends to its strong sense of community: 'Whoever plays here finds a second family.' Finally, **Musikkapelle Frangart** is the youngest band (founded in 1972), it has 42 members and is conducted by **Hugo Laimer**. Chairman **Jakob Obkircher** works to encourage cohesion and promote young talent, with special youth days and summer camps.

The Überetscher Tracht traditional costumes

For women, this is a black, pleated skirt with an apron, a pink and green top and an embroidered linen blouse; while the men, it's a red and green waistcoat, light-coloured leather trousers and white socks, completed with a striking Fatschn, a wide belt adorned with peacock feathers. Hats are also a must: for both men and women, it is flat, black and wide.

Eppan music nights, for more info:

www.eppan.com



IT / DALLE MARCE ALLA MODERNITÀ

NATO 25 ANNI FA COME SEMPLICE CONCERTO, IL FESTIVAL NOTTI MUSICALI DI APPIANO È OGGI UN APPUNTAMENTO CULTURALE RINOMATO DELL'OLTRADIGE.

Tra maggio e settembre, dodici serate musicali si svolgono in diverse location, sempre alle 20:00, con ingresso quasi ovunque gratuito. Cori e bande offrono un repertorio vario, dalle marce tradizionali ai brani corali e moderni. Da due anni il programma include anche cori, senza cambiare la formula vincente: un'atmosfera familiare e musica di qualità per turisti e residenti.

Quattro bande, quattro storie

L'evento è sostenuto dalle quattro bande musicali del Comune, coordinate dall'Associazione Turistica di Appiano.

Banda musicale di San Paolo, fondata nel 1764, conta 70 membri e suona in numerose occasioni. Il maestro Franco Puliafito la dirige con passione, mentre il presidente Dominik Ebner sottolinea l'importanza della banda per la comunità.

Banda musicale di Cornaiano, attiva dal 1833, accompagna celebrazioni religiose e feste. Il presidente Bernhard Andrich punta sulla formazione giovanile. Particolare

vanto è il costume storico, ridisegnato nel 1983.

Banda civica di San Michele, con 72 musicisti, mescola tradizione e modernità sotto la guida del maestro Patrick Gruber. Il presidente Alexander Pircher evidenzia il forte spirito di comunità: "Chi suona, qui trova una seconda famiglia."

Banda musicale di Frangarto, la più giovane (1972), oggi con 42 membri, è diretta da Hugo Laimer. Il presidente Jakob Obkircher valorizza la solidarietà e la formazione giovanile con eventi e campi estivi.

Il costume tradizionale dell'Oltredige

Le donne indossano una gonna nera plissettata con grembiule, un corpetto rosa-verde e una camicetta ricamata. Gli uomini vestono un panciotto verde-rosso, pantaloni di pelle e calzettoni bianchi. Un dettaglio distintivo è la Fatschn, un'ampia cintura decorata con piume di pavone. Il cappello, piatto e nero, completa l'elegante abbigliamento tradizionale.

Le Notti musicali di Appiano in sintesi

www.eppan.com

SOMMER
ESTATE
SUMMER

An aerial photograph of a town, likely Bolzano, showing a dense cluster of buildings with various roof colors (red, brown, grey) and styles. A prominent church with a tall, light-colored spire is visible in the center. The town is surrounded by lush green trees, and the overall scene is bathed in bright sunlight, creating strong shadows and highlights.

HISTORY

LA CITTÀ CHE UNISCE DUE MONDI

La città più giovane dell'Alto Adige ha una storia che le conferisce un carattere originale. Base strategica per esplorare le bellezze dei dintorni, custodisce un gioiello architettonico unico: la sua cattedrale.



IT /

Laives è il simbolo più compiuto della convivenza dei due gruppi linguistici più diffusi che abitano il territorio altoatesino. I suoi abitanti sono noti anche per aver creato una lingua particolare: il laivesotto, frutto del contatto tra l'italiano parlato da italofoeni di origine perlopiù veneta e trentina, e il dialetto sudtirolese. Non è raro sentire i locali passare con facilità da una lingua all'altra, un bilinguismo che gli abitanti coltivano con grande orgoglio. E le associazioni culturali e sociali, sia di lingua italiana che tedesca, lavorano fianco a fianco per il bene della comunità, raccogliendo adesioni dei membri di entrambi i gruppi linguistici.

Un territorio variegato, tra meleti e sentieri panoramici

Oltre alla sua particolare identità culturale e linguistica, Laives si distingue anche per la varietà del suo territorio. Il comune si estende dai 230 metri della valle fino a oltre 1.500 metri di altitudine, comprendendo ambienti naturali diversi e ricchi di fascino. Tra le aree più caratteristiche vi è la frazione montanara di Seit/La Costa, amata in tutte le stagioni sia dai locali che dai turisti, da cui si gode una vista spettacolare sulla valle dell'Adige. Un quinto del territorio comunale è coperto da meleti, rendendo Laives uno dei centri più importanti della melicoltura altoatesina. Gli amanti delle escursioni trovano in questa zona un vero paradiso. Tra i percorsi più suggestivi ci sono l'Alta Via di Laives e il sentiero di pellegrinaggio che conduce al celebre santuario di Madonna di Pietralba: due itinerari a piedi che offrono panorami mozzafiato e un'immersione nella natura incontaminata.

Dalle origini ai giorni nostri

"Laives viene menzionata per la prima volta nel 1189 ma all'epoca si trattava di un territorio prevalentemente agricolo, in cui gli abitanti vivevano qui e là, sparsi in masi isolati, distanti tra di loro e separati dai campi. Solo nel 1819 divenne ufficialmente un comune", spiega **Bruno Endrizzi**. Nel corso dei secoli Laives è stato un luogo di passaggio. "Qui si fermavano i viandanti che risalivano la valle dell'Adige verso Nord o quelli che, dopo aver valicato il Brennero, proseguivano il viaggio verso l'Italia. Quei tempi sono testimoniati ancora oggi dall'edificio civile più antico della cittadina della Bassa Atesina, l'Albergo Casagrande, che risale a oltre 500 anni fa e che sorge sulla via centrale", aggiunge.





Se si osserva la cartina geografica della provincia di Bolzano, si vede che la città sorge esattamente al centro dell'Alto Adige. “Questa sua posizione – che la rende un punto di partenza ideale per scoprire i dintorni di Bolzano – ne ha fatto la fortuna economica in passato”, conferma Endrizzi. Nei tempi più antichi, il centro abitato era un terminale essenziale per il commercio di legname proveniente dai paesi di montagna come Nova Ponente, Aldino e Monte San Pietro. Lungo il Rio Vallarsa – il fiume che, alle spalle di Laives, scende dalla Val d'Ega – scendevano i tronchi che continuavano il loro viaggio verso la pianura sulle acque dell'Adige. Grazie al commercio di legname e, successivamente, alla coltivazione del gelsomino e all'allevamento di bachi da seta, Laives conobbe un primo sviluppo urbano. La filanda della seta impiegava a fine '800 oltre duecento lavoratori, un numero molto alto per l'epoca”, continua la guida.

Lo sviluppo urbano conobbe un ulteriore impulso durante la fase di italianizzazione tentata dal regime

fascista, con la costruzione della zona industriale di Bolzano tra il 1925 e il 1932. Laives crebbe di 10.000 abitanti, Bolzano di 20.000. Oggi, diventata città solo nel 1985, conta circa 18.000 abitanti e un'economia basata sull'agricoltura e sull'industria, con la presenza di importanti imprese nella sua zona produttiva a sud, verso il paese di Bronzolo.

La cattedrale: tra simbolo di convivenza e racconto storico

L'evoluzione storica della città trova la sua sintesi più compiuta nella chiesa parrocchiale di Sant'Antonio Abate e San Nicolò. Il campanile di pietra risale all'anno 1000. La chiesetta originale, in stile romanico, venne costruita nel 1250 e fu ampliata più volte per adattarsi alla crescita della popolazione fino ad arrivare alla forma odierna. La chiesa si può giustamente considerare come lo specchio di come la comunità locale, pur attraverso i cambiamenti, sia riuscita a mantenere una propria identità culturale unica, fondendo le due anime, italiana e tirolese. Negli anni '70



del secolo scorso la crescita della popolazione pose il problema dell'ampliamento della chiesa parrocchiale. La comunità parrocchiale in lingua italiana chiese inizialmente di avere una propria canonica. L'allora vescovo Joseph Gargitter insistette sulla necessità di unire maggiormente i due gruppi linguistici e optò per l'allargamento del complesso già esistente. "Monsignor Gargitter fu uno degli artefici della convivenza speciale che abbiamo a Laives. Lui sosteneva che la casa del Signore doveva essere per tutti e la sua idea portò al risultato che si può ammirare ora", sottolinea Endrizzi. Nel 2000, lo studio altoatesino di architettura Höller & Klotzner progettò la nuova chiesa - completata nel 2004 - che oggi rappresenta un unicum in tutto l'Alto Adige perché conserva oltre un millennio di storia in una fusione spettacolare di antichità e contemporaneità. La particolare forma a tenda della parte moderna simboleggia "l'accoglienza", "la casa" e "l'amicizia". Gli stessi valori che stanno alla base della comunità di Laives.

(az)

PER APPROFONDIRE ONLINE:

Info su Laives:

www.laives-info.it

Fondazione Architettura Alto Adige:

atlas.arch.bz.it/it/



DE / EINE STADT VERBINDET ZWEI WELTEN

DIE JÜNGSTE STADT SÜDTIROLS VEREINT EINE REICHE GESCHICHTE MIT EINEM EINZIGARTIGEN CHARAKTER UND BIRGT EIN ARCHITEKTONISCHES JUWEL: DIE PFARRKIRCHE ST. ANTON ABT UND NIKOLAUS.

Leifers steht symbolisch für das harmonische Zusammenleben der zwei Haupt-Sprachgruppen, die Südtirol prägen. Die Einwohner:innen sind bekannt für ihre besondere Alltagssprache, das „Laivesotto“, eine Mischung aus dem Italienisch von zugewanderten Menschen aus Trentino und Venetien sowie dem Südtiroler Dialekt. Vereine aus beiden Sprachgemeinschaften arbeiten eng zusammen und fördern den kulturellen Austausch.

Vielfältige Landschaft – zwischen Apfelwiesen und Panoramawegen

Neben seiner kulturellen Besonderheit beeindruckt Leifers auch durch seine abwechslungsreiche Natur. Die Gemeinde reicht von 230 bis über 1.500 Meter Höhe und präsentiert eine Vielfalt an Landschaften. Der Bergweiler Seit bietet einen spektakulären Blick auf das Etschtal und zieht zu jeder Jahreszeit Gäste an. Rund 20 Prozent des Gemeindegebiets sind von Apfelplantagen bedeckt. Das macht die jüngste Stadt Südtirols zu einem wichtigen Zentrum des landesweiten Apfelanbaus. Wanderfreund:innen schätzen den Leiferer Höhenweg und den Wallfahrtsweg nach Maria Weißenstein. Diese Routen bieten eindrucksvolle Panoramen und ein intensives Naturerlebnis.

Von den Anfängen bis heute

1189 erstmals erwähnt, war Leifers lange Zeit ein durchwegs landwirtschaftlich geprägtes Gebiet mit ver-

streuten Bauernhöfen. 1819 wurde es offiziell zur Gemeinde. Aufgrund seiner zentralen Lage entwickelte sich Leifers zu einem bedeutenden Handelsort. War es früher ein wichtiges Zentrum für den Holzhandel, sorgte später die Seidenproduktion für wirtschaftlichen Aufschwung.

Während der faschistischen Italianisierung zwischen 1925 und 1932 wuchs die Stadt stark, besonders durch die nahegelegene Industriezone Bozen. Erst 1985 erhielt Leifers den offiziellen Stadtstatus. Heute leben hier rund 18.000 Menschen.

Die Pfarrkirche – Symbol fürs Zusammenleben

Die Geschichte von Leifers spiegelt sich in der Pfarrkirche SS. Antonius und Nikolaus wider. Der Kirchturm stammt aus dem Jahr 1000, die ursprüngliche romanische Kirche wurde 1250 errichtet und später mehrfach erweitert.

2004 wurde die neue Kirche nach Plänen des Architekturbüros Höller & Klotzner fertiggestellt. Sie verbindet über tausend Jahre Geschichte mit moderner Architektur. Ihre Zeltform symbolisiert Gastfreundschaft, Heimat und Gemeinschaft – Werte, die Leifers bis heute prägen.

WEITERFÜHRENDES IM NETZ

Infos über Leifers:
www.leifers-info.it

Architekturstiftung Südtirol:
atlas.arch.bz.it

EN / ONE CITY, TWO WORLDS

THERE'S A RICH HISTORY AND SINGULAR CHARACTER TO LAIVES. ALTHOUGH THE YOUNGEST CITY IN SOUTH TYROL, IT'S HOME TO AN ARCHITECTURAL JEWEL: THE PARISH CHURCH OF ST ANTON AND ST NIKOLAUS.

Laives is testament to the harmonious coexistence of the two main linguistic groups – German- and Italian-speakers – who share South Tyrol, with associations from both language communities who work closely together to promote cultural exchange. Locals here are known for their special *Laivesotto* everyday language, which borrows from the Italian dialects spoken by in-migrants from Trentino and Veneto, together with the South Tyrolean German dialect.

Landscape diversity - between apple orchards and panoramic trails

In addition to its cultural strengths, the natural world in and around Laives is wonderfully varied. Altitude in the municipality starts at 230 metres above sea level and rises to over 1,500, with the landscape transforming as it goes. For example, the alpine hamlet of Seit offers a spectacular view of the Adige Valley, attracting visitors all year round. Apple orchards cover about 20 per cent of the municipal area and while it might be the youngest town in South Tyrol, it's become a major centre for apple growing in the province. The *Leiferer Höhenweg* alpine path and the Maria Weißenstein pilgrimage trail are both popular hiking routes, with each offering very worth-the-walk panoramas and an intense contact with nature.

From the beginnings to the present day

Laives is first recorded in 1189, although it was only granted municipality status in 1819. In the centuries between, it consisted mostly of scattered agricultural holdings. Then, due to its central location, Laives developed into an important centre for the timber trade, and silk production later provided an economic boom. The town experienced considerable expansion during the period of Fascist Italianisation in the 1920s and 30s, in part due to its proximity to Bolzano's industrial zone. Yet Laives would have to wait until 1985 to be officially granted city status. Today, about 18,000 people call it home.

The parish church - a symbol of coexistence

The history of *Laives-Leifers* is reflected in the parish church of St Anton and St Nikolaus, whose tower dates from around the year 1000. The original Romanesque church dates to 1250, though it had numerous extensions in later centuries.

The new church – by Merano architects Höller & Klotzner – was completed in 2004 and brings together over a millennium of history and the modern. The tented shape alludes to hospitality, home and *community* – the fundamental values of Laives today.

CURIOUS? FOR:

Information on Laives
www.leifers-info.it

The Foundation for South Tyrolean Architecture:
atlas.arch.bz.it

LANDSCAPE

DUE DITA SOTTO IL CIELO

Il ponte sospeso più lungo dell'Alto Adige è una passerella pedonale di 272 metri che attraversa la gola del Rio Martora a un'altezza di 130 metri.



IT / **U**n progetto ambizioso, nato dall'esigenza di migliorare le infrastrutture locali e dalla volontà di valorizzare il territorio, promette di diventare un'attrazione imperdibile, in grado di offrire un'esperienza unica a escursionisti e amanti della natura. Recentemente, nella frazione di Avigna, comune di San Genesio Atesino, è stato inaugurato un ponte sospeso che permetterà di accorciare il cammino che dal centro del paese porta a Ponticino, in Val Sarentino, e di godere di un paesaggio unico, elettrizzati dall'ebbrezza del vuoto.

Un'infrastruttura moderna che rievoca antichi collegamenti

L'idea di costruire un collegamento stabile tra le due valli, che superi il notevole dislivello in discesa e in salita dalla gola del Rio Martora che le separa, affonda le sue radici in un passato ormai dimenticato. "Centinaia di anni fa, prima della costruzione della strada che oggi congiunge il capoluogo alla valle, l'unico collegamento sicuro per raggiungere Bolzano dalla Val Sarentino passava attraverso il territorio del Comune di San Genesio: nella Val Martora appunto, che prende il nome dal torrente omonimo", racconta il sindaco di San Genesio Atesino, Paul Romen. Da allora, il sentiero escursionistico, stretto e impervio, è rimasto anche se non è tra i più frequentati della zona.

Poco meno di dieci anni fa, le amministrazioni dei due comuni adiacenti cominciarono a discutere della possibilità di una passerella che rendesse più sicuro e agevole l'accesso a una zona paesaggisticamente meritevole di una valorizzazione. Solo recentemente però il progetto ha preso forma concreta, grazie al supporto finanziario del programma europeo Leader 2014-2020 e alla collaborazione tra le amministrazioni locali di San Genesio e Sarentino.

Le esigenze dell'agricoltura di montagna abbinate a quelle del turismo locale hanno posto le basi per la realizzazione dell'infrastruttura. L'altopiano su cui



sorge San Genesio Atesino è rinomato per la sua luminosità in ogni stagione. Inondato di sole ad ogni ora del giorno ma sprovvisto di alte cime e di ghiacciai, questo territorio non è ricco di risorse idriche come altre zone della provincia di Bolzano come, ad esempio, proprio la vicina Val Sarentino che gli ha sempre fornito l'acqua.

È proprio in questo contesto che il ponte sospeso acquista una doppia valenza strategica. Uno degli aspetti chiave del progetto è infatti l'integrazione della passerella con una condotta di irrigazione, parte di un più ampio piano di adattamento climatico che il Comune di San Genesio ha avviato già nel 2013 per contrastare la crescente scarsità d'acqua. Dopo anni di fragilità idrica che hanno messo in difficoltà in particolare il settore agricolo, l'amministrazione comunale ha elaborato una strategia climatica – approvata nel 2022 e aggiornata nel 2024 – che ha fatto della gestione delle risorse idriche una priorità assoluta.

La condotta installata sotto il piano di camminamento del ponte trasporta acqua dalla vicina Val Sarentino – più ricca di sorgenti – fino alle campagne e ai pascoli di San Genesio, assicurando l'approvvigionamento anche in caso di siccità prolungata. Questo sistema innovativo rappresenta un esempio virtuoso di cooperazione intercomunale e sostenibilità e coniuga esigenze ambientali e infrastrutturali. “Questa doppia funzionalità ha permesso di ottimizzare i costi e di ottenere il necessario sostegno economico anche da parte della Provincia Autonoma di Bolzano che si è fatta carico di una parte degli oltre due milioni di euro necessari per erigere il ponte sospeso”, aggiunge Romen.

Una sfida ingegneristica

La costruzione della passerella ha comportato diverse sfide tecniche e logistiche. La difficile topografia alpina ha richiesto l'uso di tecniche avanzate di ingegneria e la collaborazione di esperti del settore. La struttura è stata progettata per resistere alle condizioni ambientali estreme e per garantire la sicurezza dei visitatori.



37. ©



Un'opportunità per il turismo locale

Le amministrazioni locali sono convinte che questa infrastruttura possa incentivare lo sviluppo di nuove attività economiche, come gli agriturismi, ma sempre mantenendo un equilibrio tra esigenze di sviluppo economico e tutela ambientale. "Abbiamo deciso di non rendere disponibili parcheggi per le automobili nelle immediate vicinanze del ponte", sottolinea il sindaco, "vogliamo favorire un turismo 'lento', limitando al massimo il traffico e favorendo l'utilizzo dei mezzi pubblici".

(az)

L'ACQUA È PREZIOSA: USIAMOLA CON CONSAPEVOLEZZA

Chiudere il rubinetto mentre
ci si lava i denti o ci si fa la barba



Preferire la doccia al bagno



Chiudere il rubinetto mentre ci si insapona



Regolare la temperatura dell'acqua
prima di aprirla



Chiudere il rubinetto mentre si lavano
frutta e verdura



Evitare di lavare le stoviglie
sotto l'acqua corrente



EN / SOUTH TYROL'S LONGEST SUSPENSION BRIDGE

130 METRES ABOVE THE MARTERBACH GORGE,
A 272-METRE-LONG BRIDGE HAS RECENTLY CON-
NECTED THE MUNICIPALITIES OF JENESIEN AND
SARN TAL - TWO AREAS WITH HISTORICAL TIES.

The desire for a permanent connection between the two valleys goes back a long way. Centuries ago, going via Jenesien was the safest route from Bozen to Sarntal. It led through the Marterbachthal valley and avoided the dangerous and dark paths along the Talvera river. The challenging narrow hiking trail through the gorge still exists today, although it is rarely used. Then almost a decade ago, the Jenesien and Sarntal municipalities began planning a bridge, with the aim of making this scenic area safer and more attractive. Financed by the European Leader 2014-2020 funding programme and driven forward by the commitment of both municipal administrations, the project took shape.

Combining agriculture and soft tourism

This bridge provides for the agricultural needs of Jenesien and offers tourism opportunities. Jenesien is situated on a sun-drenched high plateau with few water sources of its own, so Sarntal has traditionally supplied water. So it made perfect sense to build an innovative bridge that wouldn't only attract hikers but also carry an irrigation pipeline. This dual function reduced the construction costs and secured funding from the Autonomous Province of Bolzano, which covered part of construction costs that came to over two million euros.

Opportunity for local tourism

In addition to its technical sophistication, the bridge brings together nature, community and innovation. The Jenesien and Sarntal municipalities aim to expand soft tourism and promote local businesses, such as mountain refuges and inns. Simultaneously, the project raises awareness of sustainable mobility, with no car parks in the immediate vicinity of the bridge and car traffic will be restricted. Visitors are encouraged to use public transport or integrate the bridge into a hike. Locals hope that this concept will strengthen sustainable tourism in the long term. Although only opened recently, the suspension bridge is already considered one of the most spectacular structures in South Tyrol. Its slender and flexible design enables a unique hiking experience with a breathtaking view into the depths and into the distance. Walking across the bridge feels like floating between heaven and earth – an experience that brings visitors closer to the beauty of the Sarntal Alps in a new way.

WATER IS PRECIOUS: LET'S NOT WASTE IT!

Sustainability tips for guests:



Turn off the tap when brushing
teeth or shaving



Take a shower instead of a bath



Turn the tap off the water when
lathering soap



Set the water temperature first,
before turning on the tap



Clean fruit and vegetables in a bowl
instead of under running water



Do not wash dishes
under running water

DE / DIE LÄNGSTE HÄNGE- BRÜCKE SÜDTIROLS

EINE 272 METER LANGE BRÜCKE SCHWEBT IN 130 METERN HÖHE ÜBER DER SCHLUCHT DES MARTERBACHS. SIE VERKNÜPFT SEIT KURZEM DIE GEMEINDEN JENESIEN UND SARNTAL – ZWEI GEBIETE MIT HISTORISCHER VERBINDUNG.

Die Idee eines stabilen Übergangs zwischen den beiden Tälern reicht weit zurück. Vor Jahrhunderten war der Gang über Jenesien die sicherste Route, um von Bozen ins Sarntal zu kommen. Sie führte durch das Marterbachtal und umging die gefährlichen und dunklen Wege entlang der Talfer. Bis heute existiert der schmale und anspruchsvolle Wanderpfad durch die Schlucht, er wird allerdings nur mehr selten genutzt. Vor fast einem Jahrzehnt begannen die Gemeinden Jenesien und Sarntal mit der Planung einer Brücke. Das landschaftlich reizvolle Gebiet sollte sicherer und attraktiver gemacht werden. In den vergangenen Jahren nahm das Projekt konkrete Formen an, finanziert durch das europäische Förderprogramm Leader 2014–2020 und engagiert vorangetragen von den beiden Gemeindeverwaltungen.

Verbindung von Landwirtschaft und sanftem Tourismus

Die landwirtschaftlichen Bedürfnisse von Jenesien werden bei dieser Brücke mit touristischen Möglichkeiten kombiniert: Jenesien liegt auf einem sonnenverwöhnten Hochplateau, die Gemeinde verfügt allerdings über wenig eigene Wasserquellen. Die Gemeinde Sarntal fungiert traditionell als Wasserspenderin. Ideale Voraussetzungen also, um eine innovative Brücke zu bauen, die nicht nur Wanderer:innen anziehen, sondern auch als Bewässerungsleitung dienen soll. Diese Doppelfunktion senkte die Baukosten und sicherte auch finanzielle Mittel seitens der Autonomen Provinz Bozen, welche einen Teil der über zwei Millionen Euro teuren Konstruktion übernahm.

Chance für den lokalen Tourismus

Neben ihrer technischen Raffinesse symbolisiert und verknüpft die Brücke Natur, Gemeinschaft und Innovation. Die beiden Gemeinden Jenesien und Sarntal hoffen, den sanften Tourismus damit zu stärken und lokale Betriebe wie Almhütten und Gasthäuser zu fördern. Gleichzeitig sensibilisiert das Projekt



für nachhaltige Mobilität: In unmittelbarer Nähe der Brücke gibt es keine Parkplätze, der Autoverkehr soll begrenzt werden. Besucher:innen werden angeregt, öffentliche Verkehrsmittel zu nutzen oder die Brücke in eine Wanderung zu integrieren. Die Anrainer:innen hoffen, dass dieses Konzept den nachhaltigen Tourismus langfristig stärkt. Obwohl die Hängebrücke erst vor Kurzem eröffnet wurde, gilt sie schon jetzt als eines der spektakulärsten Bauwerke Südtirols. Ihr schlankes und flexibles Design ermöglicht ein einzigartiges Wandererlebnis, einen atemberaubenden Blick in die Tiefe und in die Ferne. Der Gang über die Brücke vermittelt das Gefühl, zwischen Himmel und Erde zu schweben – eine Erfahrung, die Besucher:innen die Schönheit der Sarntaler Alpen auf neue Weise näherbringt.

www.jenesien.net

WASSER IST KOSTBAR: GEHEN WIR ACHTSAM DAMIT UM!



Den Wasserhahn beim Zähneputzen
oder Rasieren zudrehen



Lieber duschen statt baden
Beim Einseifen das Wasser abstellen



Erst die Wassertemperatur einstellen,
dann aufdrehen



Obst und Gemüse in einer Schüssel reinigen
statt unter fließendem Wasser



Geschirr nicht unter fließendem Wasser spülen



MARBACHER

Der Hofname, mundartlich *Malpacher* und bis ins 18. Jh. Wolfenhof genannt, leitet sich von einem Marchbach (= Grenzbach) ab.

Il nome del maso, dial. *Malpacher* - chiamato fino al 18° secolo Wolfenhof - deriva da Marchbach (= ruscello di confine).

The farm name, dialect *Malpacher* - named Wolfenhof until the 18th century - derives from Marchbach (= border stream).



ritten.com/Flurname

WENN ORTE SPRECHEN

Schneefucht, Testamentbrüggel und Gungglwald: Manche Rittner Flurnamen wirken rätselhaft, andere lassen schmunzeln. Fast immer steckt eine handfeste Geschichte dahinter – von alten Rechtsbräuchen bis zu wagemutigen Wanderern.

DE /

Mit 131 Flurnamentafeln sichern der Tourismusverein Ritten und die AVS-Ortsstelle Ritten immaterielles Kulturerbe am Rittner Hochplateau.

Johannes Ortner war für die Auswahl und Texte der Flurnamentafeln verantwortlich. Dem Meraner Sozial- und Kulturanthropologen ist bewusst, dass Flurnamen stets ein buntes Mosaik bilden. Sie bestehen aus wenigen, bedeutenden und oft sehr alten Namen. Diese bilden den Grundstock. Dazu kommen viele jüngere Namen. Ein Blick in das Theresianische Kataster von 1777, das zahlreiche Flurnamen verzeichnet, zeigt, dass viele frühere Ackernamen heute keinem bestimmten Hof mehr zugeordnet werden können. Im Lauf der Generationen haben sich neue Namen herausgebildet und alte verdrängt. *bm* hat sich beim Experten Johannes Ortner informiert.



48. ©

Welche methodischen Schritte sind notwendig, um die Herkunft und Bedeutung eines Flurnamens zuverlässig zu bestimmen?

Zuallererst braucht es die korrekte mundartliche Aussprache des Flurnamens samt Präposition und Artikel. Handelt es sich um einen spontan unerklärlichen Namen, müssen möglichst alte schriftliche Belege gesichtet und eingeordnet werden. Das bedeutet „trockene“ Archivrecherche. Erst mit einer Belegreihe kann man sich bei alten Namen ernsthaft an eine Deutung heranwagen. Voraussetzung dafür sind ein sprachwissenschaftlicher Hintergrund, Grundkenntnisse der Ethnologie, das Verständnis für Landschaft und der breite Vergleich mit ähnlich klingenden Flurnamen. Aber selbst dann muss vieles offen bleiben, besonders wenn es sich um sehr alte Orts-, Hof- und Flurnamen handelt.

Welche Rittner Flurnamen lassen sich besonders weit in die Vergangenheit zurückverfolgen?

Zu den ältesten geografischen Namen auf dem Ritten zählen – kaum überraschend – Ortsnamen, zum Beispiel Oberinn und Unterinn, weiters Antlas, Sill, Grindlegg, Signat, Siffian, Partschun oder Beiern. Antlas, Sill, Unterinn, aber auch der Gemeindename Ritten, wurden von vorrömischen Sprechergruppen geprägt. Im Fall von Antlas ist die abschüssige Randlage das Benennungs-

SOMMER



motiv. Bei Unterinn sind es vielleicht Wasserläufe, die schon in der Prähistorie zur Bewässerung dienten, bei der Sill ist es die anschwellende Talfer, bei Grindl sind es die Geröllhalden und beim Namen Ritten könnte ein rätisch-eisenzeitlicher Besitzer Pate gestanden haben.

Inwieweit spiegeln die Rittner Flurnamen die wirtschaftlichen Praktiken früherer Generationen wider?

An den Flurnamen kann die bäuerliche Sichtweise auf die Landschaft abgelesen werden. Ein Leben als Subsistenzbauer und der Absatzmarkt zu den Bozner Märkten war stark von der Produktivität des Ackers abhängig. Es gibt viele Flurnamen, die auf Lage, Besitzstrukturen oder Anbaufrüchte verweisen, zum Beispiel der Ackersname „Endlitz“ bei Klobenstein, der so viel wie „Stirnseite, Front“ bedeutet, oder der Name „Wotscher“ für Äcker unterhalb von Siffian und Wangen, der ein weiches Stück Land bezeichnet: Es wurde aus einem Besitz ausgeschieden. Auf Mohnanbau verweisen die Flurnamen „Moglander“ (Mogn = Mohn) und „Sirch“ (heute Industriezone), womit früher die Mohrenhirse bezeichnet wurde. Viele Flurnamen thematisieren die Waldrodung im Hochmittelalter, zum Beispiel der „Ameser“ in Klobenstein, heute eine Wohnsiedlung. Der Name hat nichts mit den Ameisen zu tun, sondern leitet sich von mittelhochdeutsch abmeizan (hauen, roden, schlagen) ab.

Flurnamen dienen der Orientierung. Welche Rolle spielten sie früher über die reine Namensgebung hinaus?

Die „Schneefucht“, ein interessanter Name unterhalb von Kematen ist dafür ein Beispiel. Kam es in früheren

JOHANNES ORTNER

wurde 1973 in Meran geboren und ist dort wohnhaft. Er studierte Sozial- und Kulturanthropologie in Wien, arbeitete an der „Flurnamensammlung Südtirol“ (1999-2003) mit und war von 2006 bis 2013 deren Projektbeauftragter. Seitdem ist er vom Namensvirus infiziert. Seit 2015 ist er Obmann des Heimatschutzvereins Meran und Liebhaber schöner Kultur- und Naturlandschaften. Als Freiberufler veröffentlichte er zahlreiche Publikationen, Vorträge sowie Radio- und Fernsehsendungen zu Namenkunde und Lokalgeschichte.

Jahrhunderten im Sommer zu Kaltlufteinbrüchen mit Schneefall, durfte das Alpvieh für einige Tage in diesen tiefergelegenen Wald getrieben werden. Ein anderer Wald ist der große Gungglwald, wo die Pferde, bevor sie auf die Rittner Almen getrieben wurden, die kleinen Feuchtgebiete und den Hoadra (Heidekraut) unter den dünnen Rotföhren abweiden durften.

Gibt es Flurnamen am Ritten, die auf den ersten Blick seltsam erscheinen, deren Bedeutung aber eine lustige Geschichte erzählt?

In Erinnerung blieb mir das so genannte „Testamentbrüggel“ über den Migler Bach in Oberbozen. Das Brüggel war in einem schlechten Zustand, sodass ein Wanderer zuerst sein Testament verfasste, bevor er den Übertritt wagte. Das Brüggel liegt sehr abgelegen und es führt kein Wanderweg zu ihm hin. Eine poetische Umschreibung für einen windausgesetzten Bühl ist das Rohrer-Windspiel oberhalb vom Wolfsgrubner See, wo sich ein Steintrümmerhaufen und ein Porphyrsstein befinden. Letzterer wird als „Menhir“ interpretiert.

SPRACHSCHÄTZE DER LANDSCHAFT

Flurnamen bleiben lebendig, solange Höfe bewirtschaftet und Landschaften genutzt werden. Jäger und Hirtinnen verfügen über eine „Landkarte im Kopf“ und kennen die Geschichten zu vielen Orten. Bildungsausschüsse und Heimatpflegevereine in ganz Südtirol geben derzeit vermehrt Flurnamenkarten und -broschüren heraus, um Wissen zu bewahren und Gemeinden neu zu entdecken. „Flurnamen am Ritten“ hat der Tourismusverein Ritten initiiert, dabei mit der AVS-Ortsstelle Ritten sowie den Agenturen Mugele's (Grafik) und Raumprojekt (Montage) zusammengearbeitet.



Sind Ihnen bei der Erforschung der Flurnamen am Ritten skurrile Missverständnisse begegnet, die sich hartnäckig gehalten haben?

Eine Geschichte, die zum Schmunzeln anregt, ist der Hofnamen „Partschuner“ (vielleicht „Besitz einer Person namens Porcius“), den sich das Volk mit „Bartschoner“ (derjenige, der den Bart schont) erklärt. Wenn ein Name nicht mehr verstanden wird, weil er zum Beispiel aus dem Alpenromanischen stammt, wird aus der eigenen Sprache ein ähnlich klingendes Wort oder ein Satz gesucht, der den Namen irgendwie erklären kann. So entstehen sogenannte Volksetymologien.

Was bedeutet es für das kulturelle Gedächtnis einer Gemeinde, wenn Flurnamen in Vergessenheit geraten?

Mit dem Verschwinden von Flurnamen gehen manchmal altes Wissen um Landschaft und alte Nutzungsrechte verloren. Flurnamen sind gewissermaßen das Gedächtnis der Landschaft. Aber manche Flurnamen feiern Wiederauferstehung, so zum Beispiel in Oberinn, wo es im Dorfkern den Namen „Erschpam“ gab – er bezeichnet eine gemeinschaftliche genutzte Weide. Seit beschlossen wurde, einem neuen Wohngebiet diesen Namen zu geben, ist er in aller Munde.

Wie wurden die Namen für die Informationstafeln entlang der Wanderwege ausgewählt?

Wir haben lediglich jene Namen ausgewählt, die sich direkt an den Wanderwegen befinden und über die

sich etwas erzählen lässt. Am Ende mussten wir eine strenge Auswahl treffen, sonst wäre das Vorhaben ins Uferlose gewachsen. Schwierig war es letztlich, die Flur- oder Ortsnamen in knappen Sätzen zu erklären. Denn hinter vielen Namen steckt mehr: eine alte Schreibung, eine Sage oder Geschichte, die natürlich nicht in drei Sprachen auf einer kleinen Tafel Platz haben.

(ml)

Weiterführende Infos
Flurnamen am Ritten

www.ritten.com

Flurnamen-Datenbank,
Naturmuseum Südtirol

flurnamen.natura.museum

TV Dokumentation auf YouTube: Gaiderin,
Gißmann, Tramis – Flurnamen auf dem Ritten
im Auftrag von RAI Südtirol

EN / WHEN PLACES SPEAK

MANY OF RITTEN'S FIELDS AND MEADOWS HAVE NAMES THAT HOLD CURIOUS TALES. SOME ARE MYSTERIOUS, OTHERS RAISE A SMILE, BUT EITHER WAY: THERE'S ALMOST ALWAYS A HISTORY TO DISCOVER.

To preserve this intangible cultural heritage, the Ritten Tourist Association and the AVS office at Ritten have erected 131 info boards on the names for fields along the many hiking trails. They looked to social and cultural anthropologist Johannes Ortner from Merano/Meran, who selected the names and researched their meanings. The Mugele's design agency then created the graphics and *Raumprojekt* oversaw installation. None of the names have been translated into English, since they are quite simply, untranslatable! Any such attempt would obscure or not convey their ancient social connections.

The origins of Ritten field names

These names are a mosaic of old and new. Some can be traced to antiquity, while others have changed down the centuries. Many can be traced back to the 18th century, though some are far older. Johannes Ortner says that to determine their origins, historical and linguistic research are essential, since the oldest place names often date back to pre-Roman times. Examples include **Antlas**, **Sill** and **Unterinn**. **Antlas** describes a peripheral location, **Sill** refers to the swelling Talvera river, and **Unterinn** likely refers to watercourses. The name **Ritten** may well come from the Rhaetian owner of this land during the iron age.

Field names – mirrors of economic activity

Many field names show the agricultural use of past times. For example, **Endlitz** means the edge of a field, while **Wotscher** stands for an expanse that has been separated from a property. **Moglander** tells of previous poppy cultivation (*Mogn* means poppy in local dialect) and **Sirch** points to sorghum. Then, the name of the now-urbanised **Ameser** relates to **abmeizan**, which means to cut down/clear.

Orientation and legal customs

Field names were also used for orientation and regulate usage rights, with **Schneeflucht** below **Kematen** a good example, which indicated that in the event of un-



expected summer frost, cattle could be driven there. The **Gungglwald** was a grazing area for horses before the animals were taken to the mountain pastures with a curious name, since it's from the Gungglstein, a lost witch's stone. One darkly amusing name is the **Testamentbrüggel** bridge over the Migler stream in Oberbozen, a bridge so dilapidated that a hiker wrote his will (*Testament*) before crossing it.

Preserving field names

When field names disappear, knowledge about the landscape and former usage rights is lost. But cultural anthropologist, Johannes Ortner, has found some names are currently experiencing a rebirth. An example is **Erschpam** in Oberinn that once indicated a communally used pasture but now names a residential area, being kept alive on the lips of locals.

Names selected for the info panels

For the 131 panels, names were chosen of fields along hiking trails that tell interesting stories. The challenge was to summarise these in concise, comprehensible texts.

FURTHER INFORMATION:

Ritten Field names:

www.ritten.com

Field name database,

South Tyrol Nature Museum:

flurnamen.natura.museum

RAI South Tyrol documentary (YouTube):

Gaiderin, Gißmann, Tramis – field names on the Ritten



IT / QUANDO I LUOGHI PARLANO

SUL RENON, MOLTI NOMI DI LOCALITÀ RACCONTANO STORIE AFFASCINANTI. ALCUNI SEMBRANO MISTERIOSI, ALTRI FANNO SORRIDERE, MA QUASI SEMPRE CUSTODISCONO FRAMMENTI PREZIOSI DELLA STORIA LOCALE.

Per preservare questo patrimonio culturale immateriale, l'Associazione Turistica Renon e la sede locale dell'Alpenverein hanno installato - con la collaborazione delle agenzie **Mugele's**, per la grafica, e **Raumprojekt**, per il montaggio - 131 cartelli toponomastici lungo molti sentieri escursionistici. Il meranese Johannes Ortner di Merano, antropologo sociale e culturale, ha selezionato i nomi e ne ha studiato il significato.

L'origine dei toponimi sull'altipiano

I toponimi tedeschi del Renon formano un mosaico affascinante di nomi antichi e recenti. Alcuni risalgono addirittura all'epoca preromana, mentre altri si sono evoluti nei secoli. Molti possono essere fatti risalire al XVIII secolo, ma alcuni sono ben più antichi. Come spiega Ortner, "i toponimi particolarmente antichi spesso affondano le radici in epoche preromane". È il caso di nomi come **Antlas**, che indica una posizione periferica; **Sill**, che si riferisce alla crescita del fiume Talvera; **Unterinn**, probabilmente legato a corsi d'acqua; e **Ritten**, che potrebbe derivare dal nome di un antico proprietario retico dell'età del ferro.

I toponimi come specchio dell'attività economica

Molti nomi raccontano l'uso agricolo di un tempo. **Endlitz** significa "estremità di un campo", mentre **Wotscher** indica un terreno separato da una pro-

PER SAPERNE DI PIÙ

Toponimi sul Renon:

www.ritten.com

Banca dati dei toponimi,
Museo di Scienze Naturali dell'Alto Adige:

flurnamen.natura.museum

prietà. **Moglander** fa riferimento alla coltivazione del papavero (*Mogn* in dialetto), **Sirch** al miglio africano, e **Ameser**, oggi zona residenziale, deriva dal verbo *abmeizan* (sradicare, abbattere).

Tra orientamento e diritti d'uso

I toponimi servivano anche all'orientamento e alla gestione dei diritti di utilizzo dei terreni. Ad esempio, lo **Schneefluht** sotto Kematen era un'area in cui portare il bestiame in caso di gelate estive. Il **Gungglwald** era un pascolo per cavalli, legato alla misteriosa **Gungglstein**, una "pietra delle streghe" oggi scomparsa. Uno dei nomi più curiosi è il **Testamentbrüggel**, un ponte sul torrente Migler a Soprabolzano: così malandato che un escursionista si sentì in dovere di scrivere il testamento prima di attraversarlo!

Conservare per non dimenticare

Quando i nomi dei terreni scompaiono, si perde anche la memoria del paesaggio e degli antichi diritti d'uso. "Alcuni toponimi, però, stanno vivendo una rinascita", afferma Ortner. Un esempio? **Erschpam**, ad Auna di Sopra: un tempo pascolo comune, oggi dà il nome a una zona residenziale.

Una selezione raccontata lungo i sentieri

I 131 cartelli toponomastici riportano nomi che si trovano direttamente lungo i sentieri escursionistici e che custodiscono storie significative. Sintetizzarli in testi brevi e accessibili al grande pubblico è stata una sfida importante, vinta grazie al lavoro congiunto di esperti e istituzioni.





PALAIS
CAMPOFRANCO

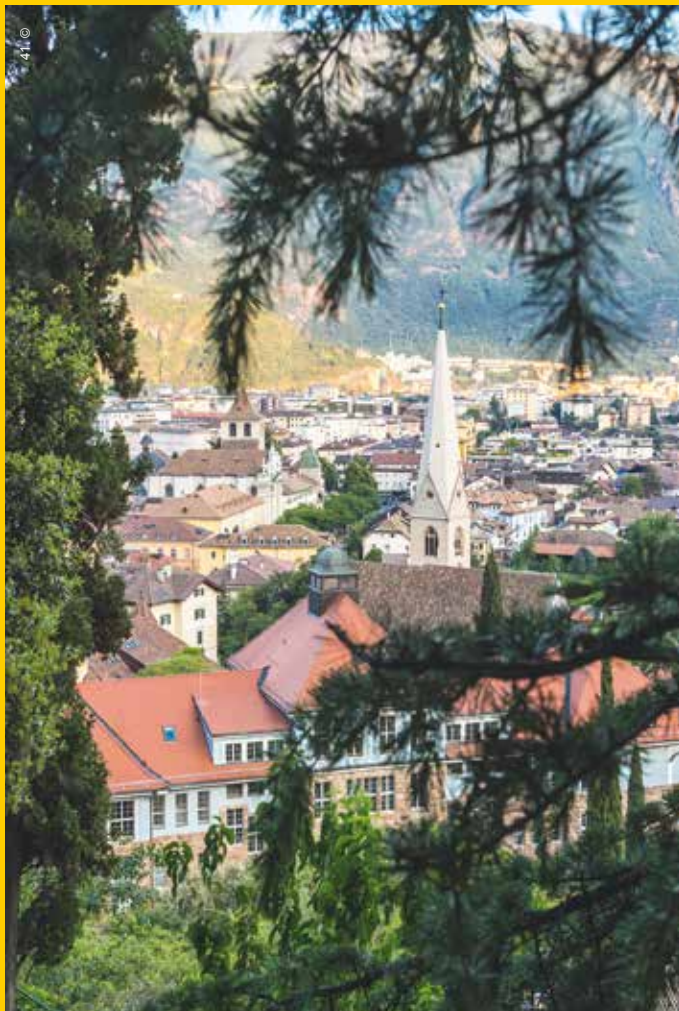
Bolzano City Centre

Food
Drinks
Shopping
Sleep
Culture
Waltherplatz



palais-campofranco.com

EVENTS BOLZANO/BOZEN



VISITE GUIDATE STADTFÜHRUNGEN GUIDED TOURS

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

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

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

INFO:

**Azienda di Soggiorno e Turismo
Verkehrsamt Bozen - Tourism Board,
via Alto Adige / Südtiroler Straße 60
Piazza del Grano / Kornplatz 11**

T. +39 0471 307 000

www.bolzano-bozen.it

PROGRAMMI SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

THEATER- UND KONZERT- PROGRAMME

THEATRE PERFORMANCES & CONCERTS



www.konzertverein.org

www.kulturinstitut.org

www.theater-bozen.it

www.teatrocomunale.bolzano.it

www.teatrocristallo.it

www.carambolage.org

www.teatro-bolzano.it

www.theaterimhof.it

www.haydn.it



28. ©



49. ©



28. ©

EVENTS BOLZANO/BOZEN

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

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

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



www.bolzano-bozen.it



49. ©



28. ©



38. ©



EVENTS
RITTEN/RENON

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

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

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



www.ritten.com





16 ©



7 ©



22 ©

EVENTS EPPAN/APPIANO

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

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

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



www.eppan.com



29 ©



25 ©



22 ©



EVENTS JENESIEN/SAN GENESIO

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

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

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



www.jenesien.net



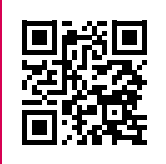


**EVENTS
LEIFERS/LAIVES**

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

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

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



www.leifers-info.it





Das nächste *bm* Heft – die Herbstausgabe 2025 – erscheint Anfang September mit einem Schwerpunkt auf die „Castelronda“, den rund 20 km langen Burgenweg, der die Schlösser und Burgruinen von Bozen, Jenesien und Terlan verbindet. Und wir tauchen in das Thema Upcycling ein: Bestehendes aufwerten ist das Gebot der Stunde. Wenn der Herbst da ist, heißt es auch Abschied nehmen von den Stunden im Freien, einkehren, sich sattsehen an der Farbenpracht und Energie tanken für den Winter.

Il prossimo numero di *bm* – l'edizione autunnale 2025 – uscirà all'inizio di settembre, con un focus sul sentiero "Castelronda", il percorso dei castelli lungo circa 20 km che collega manieri e rovine tra Bolzano, San Genesio e Terlan. Approfondiremo anche il tema dell'upcycling: valorizzare ciò che esiste è l'imperativo del momento. Con l'arrivo dell'autunno, è anche tempo di salutare le ore trascorse all'aria aperta, di cercare rifugio, di riempirsi gli occhi di colori mozzafiato e di fare il pieno di energia per affrontare l'inverno..

Our next issue of *bm*, for autumn 2025, is out early September. We take you on the Castelronda trail that connects Bolzano, Jenesien and Terlan. At around twenty kilometres long, it meanders past castles and ruins along the way. We talk about upcycling, or revitalising what we have, which is theme of ever-increasing importance. And with the advent of autumn, it's time to retreat indoors to recharge our batteries for winter, and marvel at the kaleidoscope of blazing colours outside.

QUIZ: Solution from page 11

- b)** Knodel dumplings are one of the most popular dishes in South Tyrolean cuisine: simple, nutritious and with a long history. Frescoes at Hocheppan Castle from 1180 show five of them swimming in a pot. Legend has it that in the 15th century, pillaging soldiers arrived hungry at a South Tyrolean farm. The farmers' wives had to prepare something quickly but had a few provisions. So they formed dough balls from bread, eggs, onions, Speck, flour and milk and boiled them in water. The hungry soldiers were delighted, fell asleep full and moved on peacefully the next morning. As the dumplings evolved, more ingredients increased to the ten common today.

bm

Bolzano Bozen Magazine

Registrazione al Tribunale di Bolzano
Registereintragung Landesgericht Bozen
Nr. 11/99 - 19.7.1999
Edition: 8.000 bm2/2025
Online-Magazine: www.bolzano-bozen.it
facebook: @visitbolzanobozen
instagram: @bolzanobozen

Editor

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

Managing Editor

Roland Buratti

Director

Anita Rossi

Editorial staff

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

Layout & art design

ma.ma promotion
Marion Maier, Valentina Cincelli

Translation

Peter Brannick (pb)

Print

Tezzele by Esperia

Foto Credits

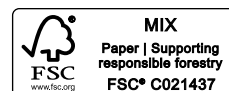
Cover: Manuela Tessaro

1. © Admil Kulyer; 2. © Alex Filz; 3. © Alice Brazziti, Leonardo Campagnola; 4. © Andrea Macchia;
5. © Angelika Schwarz; 6. © Anneliese Kompatscher; 7. © Armin Huber; 8. © Francesco Zambotti;
9. © Armin Terzer Photography; 10. © Arturo Zilli; 11. © Arôme; 12. © BlickStudio Project;
13. © Camilla Pizzini; 14. © Dietmar Meraner; 15. © Dietmar Mitterer-Zublasung;
16. © Eppan Tourismus - Golfclub Eppan; 17. © Falkensteiner Hotels & Residences (Rendering);
18. © Franziska Unterholzner; 19. © Grifoncino Roofgarden; 20. © Guenther Skuk; 21. © Hansjörg Alber;
22. © Helmut Rier; 23. © IDM Südtirol-Alto Adige/Damian Pertoli; 24. © Jakob Obkircher;
25. © Johannes Fein; 26. © Julian Geiser; 27. © LIVE-STYLE Agency - Daniel Mair; 28. © Manuela Tessaro;
29. © Marion Lafogler; 30. © Martha Pircher; 31. © Michael Guggenberg; 32. © Musikkapelle Frangart;
33. © Musikkapelle Gailen; 34. © Othmar Seehauser; 35. © Patrick Schwienbacher; 36. © Piero Tauro;
37. © Reinhard Spögl; 38. © Südtirols Süden/Achim Meurer; 39. © Thomas Monsorno;
40. © Tiberio Sorvillo www.visualite.it; 41. © Tiberio Sorvillo-Luca Guadagnini; 42. © Tourismusverein Ritten / Karin Bauer; 43. © Tourismusverein Jenesien; 44. © upscale; 45. © Willy Theil; 46. © Guido Mannucci;
47. © Andrew Klotz; 48. © Daniel Pichler; 49. © Luca Guadagnini - lineematche

Graphic elements: Designed by Freepik



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



FORST BIER.
URSPRUNG IN SÜDTIROL. HEIMAT FÜR GENIESSER.

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



FELSENKELLER
BIER

PREMIUM

1857

KRONEN

O.0%

V.I.P. PILS

SIXTUS

HELLER
BOCK



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

 forstbeer

 BirraForstBier

www.forst.it

www.beviresponsabile.it

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

UN ALPIZZ PERFETTO

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

ALTO-ADIGE

SÜDTIROL

ALPIZZ

APERITIVO
ALPINO

DA ERBE BENEFICHE
DI MONTAGNA
SELEZIONATE,

LAVORATE SECONDO
LA TRADIZIONE
ALTOATESENA.

PIRCHER

ALPIZZ®

**APERITIVO
ALPINO**

