

b m

BOLZANO BOZEN MAGAZINE

with

APPIANO / EPPAN

LAIVES / LEIFERS

RENON / RITTEN

SAN GENESIO / JENESIEN

VAL D'EGA / EGGENTAL

NR. 3 | 2026

HERBST

AUTUNNO

AUTUMN

Raus ins Herbstgold
Lang lebe Slow Fashion
Brücken für Bozen

Il richiamo della natura
Stile senza fretta
Ponti che uniscono

Where the city trails lead
Ethical style that lasts
Building connections





 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



Cara lettrice, caro lettore,

l'autunno è la stagione dei passaggi. I colori si fanno più intensi, le giornate più brevi. Non è un caso se proprio ora lo sguardo torna a cogliere ciò che conta davvero.

Questo numero invita a scoprire Bolzano da prospettive diverse: a piedi tra vigneti, boschi e passeggiate che iniziano a pochi passi dal centro storico; attraversando ponti che uniscono quartieri e persone; entrando in negozi dove la moda non è consumo veloce, ma una scelta consapevole. E fermandosi nei Buschenschänke per condividere castagne, vino novello e un pezzo di autunno sudtirolese.

Ma lo sguardo si spinge anche oltre la città: in Val d'Ega, luoghi di energia e percorsi nella natura conducono in quota. Sul Renon, un nuovo museo racconta il fascino del trenino. Ad Appiano, il vino è parte dell'identità locale. A San Genesio, le leggende accompagnano le piramidi di terra, mentre a Laives mercati contadini e masi rendono visibile il percorso più breve: quello dal campo alla tavola.

Insieme, queste storie compongono un ritratto di Bolzano e dintorni che va oltre la cartolina. E proprio in autunno vale la pena concedersi questo secondo sguardo.

Buona lettura!

Liebe Leserinnen und Leser,

der Herbst ist die Jahreszeit der Übergänge. Das Licht wird weicher, die Farben kräftiger, die Tage kürzer. Kein Zufall, dass gerade jetzt der Blick für das Wesentliche wieder schärfer wird.

Dieses Heft lädt dazu ein, Bozen aus unterschiedlichen Blickwinkeln zu entdecken. Zu Fuß durch Weinberge, Wälder und Promenaden, die nur wenige Schritte vom Stadtzentrum entfernt beginnen. Über Brücken, die Stadtteile verbinden. Durch Geschäfte, in denen Mode nicht als Wegwerfprodukt, sondern als Haltung verstanden wird. Beim Törggelen in den Buschenschänken rund um die Stadt.

Doch der Blick reicht über die Stadt hinaus. Im Eggental führen Kraftplätze hinauf auf den Berg. Am Ritten erzählt ein neues Museum von Bahnromantik und den Anfängen des Tourismus. In Eppan ist der Wein Teil der Dorfidentität. In Jenesien ranken sich Sagen um die Erdpyramiden, während in Leifers Bauernmärkte und Höfe den direkten Weg vom Feld auf den Teller sichtbar machen.

Gemeinsam ergeben diese Geschichten Bozner Aspekte jenseits der Postkarte: mit neuen Ideen, mit Sagen, die bis heute nachwirken, mit Produzent:innen, die anders ticken, und mit Menschen, die Tradition nicht konservieren, sondern weiterentwickeln. Gerade im Herbst lohnt sich dieser zweite Blick.

Gute Lektüre!

Dear readers,

Autumn is a season of transition. The colours grow richer, the days shorter. It is no coincidence that this is the time of year when our attention sharpens and returns to what truly matters.

This issue invites you to discover Bolzano from different angles: on foot through vineyards, forests and promenades that begin just a few steps from the city centre; across bridges that connect neighbourhoods; and through shops where fashion is not treated as something disposable, but as a reflection of values. And, of course, by lingering in a rustic inn over roasted chestnuts and a glass of young wine.

But the journey extends beyond the city. In the Eggental valley, places of natural energy lead into the mountains. On the Ritten plateau, a new museum tells the story of the historic railway. In Eppan, the busiest time of the year begins for winegrowing families. In Jenesien, legends surround the earth pyramids, while in Laives farmers' markets reveal the shortest route of all: from field to table.

Together, these stories paint a picture that goes beyond the postcard view of Bolzano and its surroundings. Autumn is the perfect season to take that second look.

Enjoy the issue!

Roland Buratti & Roberta Agosti

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

INDEX

03/ EDITORIAL

06/ GOOD NEWS

12/ COVERSTORY

Raus ins Herbstgold
Il richiamo dell'autunno
Out into autumnal gold

24/ PORTRAIT
Franco Bragagna:
Contrabbandiere di cultura
Der Kulturschmuggler
The Culture Smuggler

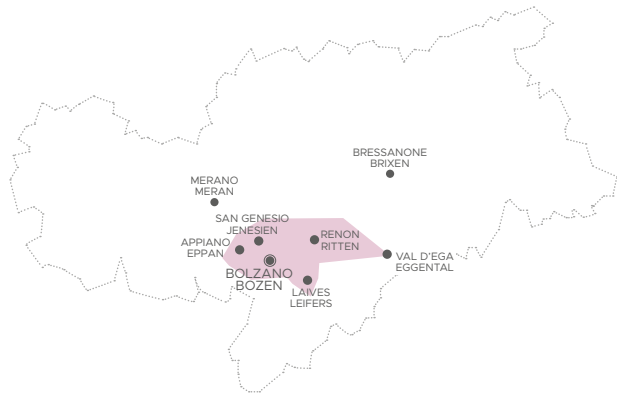
30/ PHOTOSTORY
Brücken schlagen
Bolzano costruisce ponti
Building connections

36/ FASHION
Stil mit Haltung
Ethically stylish
Stile con consapevolezza

44/ INSIDE OUTSIDE
Chiesa della Visitazione: Il provvisorio rimasto
Ein Haus unter Häusern
A House Among Houses

50/ GOURMET
Chestnuts and a glass of Magdalener
Kastanien und ein Glas Magdalener
Castagne e un calice di Santa Maddalena

56/ FARMING
Leifers: Die Gesichter hinterm Bauernmarkt
Laives farmers' market
I volti dietro il mercato contadino



COVERSTORY



FASHION

FARMING

64/ MYTHOLOGY

S. Genesio: Sentinelle di terra rossa
Wächter aus roter Erde
Guardians of the red earth

72/ OUTDOOR

Eggental: Orte zum Durchatmen
Luoghi dove ritrovare il respiro
Places to regenerate

78/ TRADITIONS

Appiano: Profumo di mosto
Duft nach Most
The fragrant scent of must

84/ HISTORY

Ritten: Ikone auf Schienen
Un'icona su rotaia
A railway icon

91/ BOLZANO/BOZEN EVENTS

93/ EGGENTAL/VAL D'EGA EVENTS

94/ RITTEN/RENON EVENTS

95/ EPPAN/APPIANO EVENTS

96/ JENESIEN/SAN GENESIO EVENTS

97/ LAIVES/LEIFERS EVENTS

98/ IMPRESSUM

56

72

OUTDOOR

78

TRADITIONS

GOOD NEWS

WEINKLÄNGE MIT ECHO



Der Wein und die Geschichten hinter seiner Entstehung, dazu hochkarätige Musik. Das ist das Erfolgsrezept der Konzertreihe Weinklänge an der Südtiroler Weinstraße. Ansitze, Burgen und Schlösser entlang einer der schönsten Weinlandschaften Europas werden dabei zu stimmungsvollen Bühnen für besondere Genussabende.

Von Mitte Oktober bis Ende November 2026 gastieren lokale und internationale Ensembles in historischen Gemäuern. Der Eintritt umfasst nicht nur die Konzerte, sondern auch ausgewählte Weinverkostungen. Die vierte Auflage von *Weinklänge* lädt dazu ein, außergewöhnliche Weine in besonderem Ambiente kennenzulernen und zu genießen.

In Eppan stehen zwei Konzertabende auf dem Programm: Am **22. Oktober** gastiert auf **Schloss Freudenstein** das Südtiroler Trio Cordes y Butons ab 20 Uhr. Mit Zither, Geige und Steirischer Harmonika verbinden die drei Musiker alpine Tradition mit Folk und Eigenkompositionen. Dazu werden bereits ab 18.30 Uhr edle Tropfen des Weinhofs Von Payr verkostet, die nach der klassischen Methode der Flaschengärung hergestellt werden.

Traditionelle Instrumente aus dem Alpenraum treffen auch beim nächsten Eppaner Termin am **30. Oktober im Vineumkeller in Girlan** auf musikalische Offenheit. Der Vinschger Musiker und Komponist David Frank spannt auf seiner Steirischen Harmonika einen Bogen von authentischer Volksmusik bis zu Folk, Blues und Jazz. Er tritt gemeinsam mit Fingerstyle-Gitarristen Marc Perin auf. Begleitet wird der

Abend von prickelnden Schaumweinen der Familie Martini. Einlass und Aperitif ist um 18.30 Uhr, Konzertbeginn um 19.30 Uhr. Einen Einblick in den Fotowettbewerb „Der schönste Weingarten“ erhalten sie bei beiden Veranstaltungen durch ausgewählte Bilder. Tickets: www.eppan.com

Am Freitag, **23. Oktober** steht um 18.30 Uhr in den eindrucksvollen Gewölben des **Felsenkellers Laimburg in Pfatten** der junge Pianist Paul Herbst im Mittelpunkt. Der 17-Jährige gilt als vielversprechendes Klaviertalent und konnte bereits mehrere Wettbewerbe für sich entscheiden. Zum Konzert gehören eine Weinverkostung, ein Speckbrettl sowie eine Führung durch den Felsenkeller.

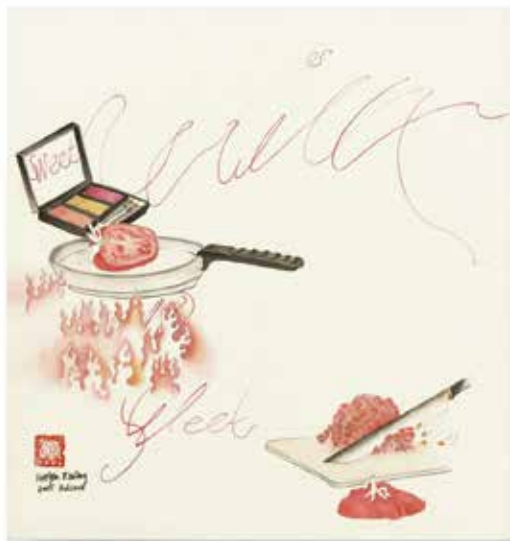
www.laives-leifers.it

Bozen wartet mit zwei Konzertabenden samt Weinbegleitung auf. Am **27. Oktober** ist im Stadttheater das Haydn Orchester unter der Leitung von Michele Mariotti zu Gast, mit zeitlosen Meisterwerken von Wagner, Strauss und Prokofiev. Beginn ist um 20 Uhr. Tickets sind unter www.fondazioneteatro.bolzano.it erhältlich.

Den Abschluss bildet am **29. Oktober** das international gefeierte Kammerorchester aus Stockholm O/Modernt. Das vom Geiger und Dirigenten Hugo Ticciati gegründete Ensemble verbindet Musik von Barock über Klassik bis hin zu Rock, Folk und zeitgenössischer Musik. Beginn ist um 19.30 Uhr im Museion.

www.konzertverein.org

SWEET LANDSCAPE



A mountain landscape, a fruit market and a medieval fresco: these are some of the ingredients in *Sweet Landscape*, the first institutional solo exhibition in Italy by Chinese-born, Rotterdam-based artist **Evelyn Taocheng Wang**. Through paintings, textiles and installations, Wang explores identity, migration and cultural hybridity, drawing inspiration from Bolzano's unique blend of languages, traditions and visual cultures. The exhibition runs at Museion until 8 November 2026. Also on view is *Memory in Motion*, an installation by Eduard Habicher in the Passage space, open until 20 February 2027. Museion connects the local art scene with international currents, creating space for contemporary social debate and fresh perspectives.

museion.it

CASTELMUSIKA

Musik, Landschaft und Herbstgenuss – fürs Ohr, fürs Auge und für den Gaumen. Bei der 12. Auflage von Castelmusika am **18. Oktober 2026** in Eppan verbinden sich diese Elemente auf besonders stimmige Weise. Der Kulturwandertag führt durch einige der schönsten Schlösser, Burgen und Ansitze der Gemeinde, die mit ihrer außergewöhnlichen Dich-

te an historischen Bauten und ihren Weinen punktet. Für einen Tag werden die historischen Schauplätze zu Bühnen für Chöre, Musikgruppen und traditionelle Tanzformationen. Entlang eines gemütlichen Wanderparcours treffen Geschichte, herbstliche Farben und lebendige Kultur aufeinander. Für kulinarische Akzente sorgen lokale Vereine mit typischen Herbstgerichten, Kuchen, Kastanien und Eppaner Weinen. Ein Ausflug für die ganze Familie – und eine Gelegenheit, Eppans Kulturlandschaft in Bewegung zu erleben.

www.eppan.com



GOOD NEWS

IL NUOVO CUORE DI LAIVES



Con una cerimonia molto partecipata, il 23 maggio Laives ha inaugurato la nuova Piazza Municipio, destinata a diventare il cuore pulsante della città e un luogo d'incontro. È il primo tassello concreto del progetto "Nuovo Centro Cittadino", che ridisegna il centro urbano con spazi più accoglienti, vivibili e a misura di persona. Ampia e interamente pedonale, la nuova piazza collega servizi, cultura e tempo libero in un contesto contemporaneo e aperto. Nei prossimi mesi entrerà progressivamente in funzione anche l'edificio adiacente, che ospiterà la biblioteca italiana, la scuola musicale italiana, l'Associazione Turistica Laives Bronzolo Vadena, la polizia locale e un ristorante.

Il progetto si distingue per le linee architettoniche essenziali, il recupero del porfido esistente e l'impiego di materiali sostenibili. La nuova configurazione valorizza inoltre la vicina chiesa parrocchiale, creando un dialogo armonioso tra il patrimonio storico e il volto nuovo della città.

Più che una piazza, un nuovo spazio di relazione.

www.laives-leifers.it

UNTERWEGS IM WANDERBUS

Pünktlich zur Törggelen-Saison und zu den Kastanienwochen wird das Wandern rund um Jenesien ein Stück einfacher. Im September und Oktober 2026 verbindet ein Shuttlebus jeweils von Mittwoch bis Sonntag den Hauptort mit den Fraktionen Nobls und Glaning. Der Bus verkehrt im Zwei-Stunden-Takt und orientiert sich an den Fahrplänen der Linien 156 (Bozen-Jenesien) und 157 (Mölten-Flaas-Jenesien-Afing).

Wer zum Törggelen aufbrechen möchte, kann das Auto nun stehen lassen und die herbstliche Landschaft entspannt genießen. Gleichzeitig verbessert das Angebot die Anbindung beliebter Wanderziele wie des Martinswegs und eröffnet neue Möglichkeiten für Rundwanderungen – etwa am Guggnweg. Ein kleines Angebot mit großem Mehrwert also, für alle.

www.jenesien.net



REBE: VINO IN CAMMINO

Vino, arte, paesaggio e incontri: il **24 ottobre 2026** il sentiero **REBE**, che in tedesco significa vigna, invita a scoprire uno dei versanti viticoli più affascinanti dell'Alto Adige. Il percorso di 3,5 chilometri tra Sigenato e Rencio attraversa vigneti storici e punti panoramici con vista su Bolzano e sulle Dolomiti. Ad accompagnare la passeggiata dieci installazioni dello scultore gardenese Filip Doss Moroder, che raccontano le 13 varietà d'uva coltivate su questi pendii e una tradizione vinicola che qui occupa 132 ettari.

Dalle 11 alle 16, in cinque tappe lungo il sentiero, i viticoltori di Signato e Santa Maddalena presentano i propri vini e le storie che li contraddistinguono: dal Lagrein al Gewürztraminer, fino al Kerner e ad altre specialità del territorio. La giornata si conclude nella storica tenuta Ansitz Waldgries, dove fino alle 21 attendono gli ospiti castagne arrosto, specialità gastronomiche e musica dal vivo. Un'occasione per vivere il vino non soltanto nel bicchiere, ma anche nel paesaggio che lo genera.

www.renon.com



TRADITIONSBETRIEBE MIT ZUKUNFT

663 Jahre Unternehmensgeschichte – so lange besteht das Bozner **Weingut Schmid Oberrautner** und war damit der älteste Betrieb, der 2026 mit dem Südtiroler Wirtschaftspreis ausgezeichnet wurde. Insgesamt ehrte die Handelskammer 18 Unternehmen mit mehr als 50-jährigem Bestehen sowie langjährige Mitarbeitende für ihre Betriebstreue. Unter den ausgezeichneten Bozner Betrieben finden sich neben dem traditionsreichen Weingut auch der **Raumausstatter Egger**, die **Motorradwerkstatt Battisti**, die **Küchenplaner von Winkler**, die **Werkstatt Munerati** sowie die **ITAS-Versicherungsagentur**. Sie stehen stellver-

tretend für Handwerk, Handel, Dienstleistungen und Landwirtschaft, die das Wirtschaftsleben der Landeshauptstadt seit Jahrzehnten prägen. Ein Blick auf die Liste zeigt: Beständigkeit und Innovationskraft müssen kein Widerspruch sein.



SOUTH TYROLEAN DIALECT



Hardigattn

Hardigattn ist ein im Südtiroler Dialektraum verbreiteter Ausruf des Ärgers oder der Verwunderung, vergleichbar mit „verflucht!“ oder „zum Kuckuck“, gern auch in Kombination mit „Oschpelemuggn“. Die genaue Herkunft ist nicht eindeutig geklärt; eine häufig zitierte Deutung führt den Ausdruck über ältere österreichische Dialektformen auf das ungarische Wort „Ördög“ („Teufel“) zurück.

Das Wort gehört zu jener Kategorie von Dialektausdrücken, die heute oft nur noch als Klangkörper weiterleben. Viele verwenden „Hardigattn!“, ohne sich jemals Gedanken über die ursprüngliche Bedeutung zu machen – ähnlich wie bei „Sakrament!“ oder „Pötzblitz!“.

GOOD NEWS

SAPORI DEL BOSCO



L'autunno in Val d'Ega profuma di funghi, bacche, erbe aromatiche e selvaggina. **Dal 19 settembre al 4 ottobre 2026** tornano in Val d'Ega le settimane gastronomiche **"Selvaggina e Funghi"**, un invito a scoprire l'autunno attraverso i sapori più autentici del territorio.

Ristoranti, rifugi e malghe di Nova Levante, Nova Ponente e Obereggen reinterpretano i prodotti del bosco con una cucina che unisce tradizione e creatività. Accanto alle proposte culinarie, un ricco programma accompagna gli ospiti alla scoperta dell'ambiente forestale: dalle escursioni guidate tra bacche e frutti spontanei alle passeggiate verso luoghi energetici e monumenti naturali (vedi p. 76). Tra gli appuntamenti spicca il corso di cucina **"Selvaggina e Funghi"** con lo chef Manuel Pichler del ristorante Foglium. Un'esperienza esclusiva tra sapori del bosco, cucina d'autore e solidarietà. Infatti, il ricavato sarà devoluto al Fondo di Solidarietà Contadina dell'Alto Adige.

www.valdega.com/it

DELUXE BREAKFAST AT EISENHUT

Those who thought the newly renovated Eisenhut Boutique Hotel was reserved exclusively for overnight guests may be surprised. Since recently, locals and visitors alike can enjoy a deluxe breakfast experience upon reservation in the historic via Bottai in the heart of Bolzano. The menu features regional products, homemade specialties and freshly prepared classics, from farm eggs to pancakes and waffles. The setting comes with a remarkable story of its own. First documented in the Middle Ages, the "Eisenhut" ("iron hat" in German) is one of the few town houses in Europe to have retained its name for more than 730 years. Once an inn, later a hotel, and after years unoccupied carefully restored, the listed building reopened in 2025 as a boutique hotel. Today, it offers guests a chance to experience Bolzano's history not only through its architecture, but also at the breakfast table.

www.eisenhut-bozen.com



APERITIVO LUNGHISSIMO



Due serate, una piazza e un vino che racconta Bolzano. Il **4 e 5 settembre** il salotto cittadino di piazza Walther ospita una nuova edizione dell'evento dedicato al **Santa Maddalena**, il rosso autoctono coltivato sui soleggiati pendii a nord della città. Una ventina di viticoltori, aziende a conduzione familiare, presenteranno le diverse interpretazioni di questo vino fresco e versatile, accompagnate da musica dal vivo e atmosfera di fine estate. Organizzata dall'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano insieme al Consorzio di tutela Santa Maddalena, la manifestazione invita a scoprire un classico del territorio direttamente nel cuore del capoluogo.

Ore 18-22. Info e prenotazioni:
www.bolzano-bozen.it

IL GINKGO DI SISSI

Nel cuore di Bolzano, a pochi passi da piazza Walther, cresce uno degli alberi più affascinanti della città: il maestoso ginkgo del **cortile di Palais Campofranco**. Piantato intorno al 1889, è considerato un simbolo di amicizia, speranza e pace che accompagna da oltre un secolo la storia del palazzo e della città. Secondo la tradizione, sarebbe legato addirittura all'imperatrice Sissi e all'arciduca Enrico d'Asburgo, appassionato botanico.

Il "patriarca di Campofranco", un esemplare maschio, è sopravvissuto a guerre, trasformazioni urbane e a un importante restauro del Palais. Oggi è considerato un monumento naturale e dal 2000 porta il titolo di "Albero del Millennio". Con le sue caratteristiche foglie a ventaglio e il suo spettacolare colore dorato autunnale, continua a sorprendere residenti e visitatori. Un vero testimone del tempo, nel luogo dove storia, natura e città si incontrano.



QUIZ

Törggelen – Autumn Tradition

Why were chestnuts once called the "bread of the mountains"?

- a) Because chestnut flour was an important staple food.
- b) Because chestnuts were baked into every loaf of bread.
- c) Because chestnut trees only grew near mountain bakeries.

Solution on page 98

RAUS INS HERBSTGOLD

IL RICHIAMO DELL'AUTUNNO

p. 18

OUT INTO AUTUMNAL GOLD

p. 20



HERBST
AUTUMN
13
AUTUNNO



DE / **Die Flucht liegt vor der Haustür: Rund um Bozen beginnen Wald, Weinberge und Promenaden nur wenige Schritte vom Stadtzentrum entfernt. Fünf Spaziergänge führen hinein in die Farben des Herbstes – und zu einer Tradition, die untrennbar zu dieser Jahreszeit gehört: das Törggelen.**

Wer am Bozner Bahnhof aus dem Zug steigt, sieht zunächst Gleise, Verkehr, Bürogebäude und geschäftiges Treiben zwischen Alleen und Geschäften. Hebt man den Blick, stehen dahinter bereits bewaldete Hänge, Weinberge und Kastanienhaine. In Bozen liegt die Natur nicht am Stadtrand. Sie beginnt mitten in der Stadt. Vielleicht ist das einer der Gründe, warum die Landeshauptstadt im Herbst ihren besonderen Reiz entfaltet. Während anderswo für einen Spaziergang im Grünen erst das Auto gestartet werden muss, reichen hier oft wenige Minuten zu Fuß. Dann wird aus der urbanen Klangkulisse Vogelgezwitscher, aus Asphalt ein Kiesweg, dann eine Promenade, dann ein Waldweg und aus Alltagsroutine definitiv ein Perspektivwechsel.

Natur ist längst mehr als Kulisse. Studien bescheinigen ihre positive Wirkungen auf Wohlbefinden, Konzentration und Stressabbau. Gleichzeitig geraten viele natürliche Lebensräume unter Druck. Wir vergessen oft, dass Wälder, Wiesen und sogar Weinberge nicht nur Erholungsräume für Menschen sind, sondern auch

Lebensraum für Tiere, Pflanzen, ja sogar Pilze. Wer unterwegs ist, bewegt sich durch fragile Ökosysteme und entdeckt vielleicht gerade deshalb ihre Schönheit bewusster.

Fünf Wege haben wir ausgesucht, die besonders eindrucksvoll hinaus aus der Stadt und hinein ins Herbstgold führen.

Hoch über den Dächern: Virgl und Haselburg

Der Virgl war lange Zeit ein beinahe vergessener Hausberg. Heute locken wieder Wege, Aussichtspunkte und schattige Plätze. Schon nach kurzer Zeit öffnet sich der Blick auf die Dächer der Altstadt, die Talfer, den Eisack und die umliegenden Berge.

Wer weiter hinauf in Richtung Haselburg wandert, erlebt einen raschen Szenenwechsel. Zwischen Weinreben, Trockenmauern und alten Bäumen scheint die Stadt plötzlich weit entfernt. Im Herbst färben sich die Hänge in warme Gelb- und Rottöne. Die Haselburg mit ihrer beliebten Einkehr thront darüber wie ein stiller Beobachtungsposten. Kaum irgendwo wird deutlicher, wie eng Bozen und seine Kulturlandschaft miteinander verwoben sind.

Gehzeit ab Waltherplatz ca. 1,5-2 Stunden (Rundweg), rund 250 Höhenmeter. Nicht kinderwagentauglich. Trittsicherheit auf einzelnen Abschnitten von Vorteil.

Zwischen Reben und Kunst: Rebe-Weg

Der Hügel von St. Magdalena ist nicht nur ein Weinbaugebiet, sondern auch eine Landschaft, die seit



FUNGA

Die verborgene Welt der Pilze

Sie sind weder Pflanzen noch Tiere. Sie bilden ein eigenes faszinierendes Reich und gehören zu den wichtigsten Akteuren unserer Ökosysteme – die Pilze. Sie zersetzen organisches Material, versorgen Pflanzen mit Nährstoffen und verbinden ganze Waldgemeinschaften über unsichtbare Netzwerke im Boden.

Die Sonderausstellung „FUNGA“ im Naturmuseum Südtirol widmet sich dieser gern unterschätzten Welt. Zu entdecken gibt es Einblicke in die Vielfalt der Pilze, ihre Rolle im Wald und ihre Bedeutung für Klima, Landwirtschaft und Forschung.

NATURMUSEUM SÜDTIROL

Bindergasse 1, Bozen

Bis 7. Februar 2027

Dienstag bis Sonntag, 10–18 Uhr

www.natura.museum

Jahrhunderten vom Menschen geformt wird. Trockenmauern stützen die Hänge, schmale, zum Teil steile Wege verbinden Höfe und Weinberge.

Der Rebe-Weg mäandert zwischen Natur, Wein und zeitgenössischer Kunst. Installationen entlang der Strecke lenken den Blick auf Details, die man sonst vielleicht übersehen würde: eine Mauer, eine Aussicht, das Zusammenspiel von mühevoller Handarbeit und üppiger Wildnis. Besonders während der Herbstfärbung und während der Erntezeit zeigt sich, warum diese Hänge zu den beliebtesten Spaziergebieten der Stadt gehören.

Rundweg von etwa 4 Kilometern, Gehzeit ca. 1,5 Stunden. Teilweise steile Abschnitte und Stufen.

Auf den Spuren der Burgherren: Rafenstein

Nur wenige Schritte von der Talferpromenade entfernt beginnt der Anstieg Richtung Rafenstein. Der Weg führt durch Kastanienhaine und Waldstücke bergauf. Mit jedem Höhenmeter wird die Stadt kleiner und leiser. Die Ruine Rafenstein erinnert an eine ferne Zeit, in der Burgen Handelswege kontrollierten und strategische Aussichtspunkte waren. Heute ist der Ort vor allem eines: ein wunderbarer mittelalterlicher Logenplatz mit einem beliebten Gasthaus samt Aussichtsterrasse. Von hier schweift der Blick über

das Bozner Becken bis zu den Dolomiten. Im Herbst raschelt das Laub unter den Schuhen, während unten das bunte Treiben, Piepen, Surren und Dröhnen weiterläuft.

Gehzeit ab Talferbrücke rund 2 Stunden hin und retour, etwa 350 Höhenmeter. Für geübte Kinder gut geeignet, nicht kinderwagentauglich.

Die Kunst des langsamen Gehens: St.-Oswald-Promenade

Nicht jede Flucht braucht Höhenmeter. Die St.-Oswald-Promenade lädt zum bedächtigen Gehen ein. Der Weg verläuft vergleichsweise eben und führt durch lichte Waldabschnitte und sonnige Passagen. Immer wieder öffnen sich Ausblicke auf Bozen und das Tal. Es ist ein Weg für Menschen, die weniger ein Ziel als einen Rhythmus und Weite suchen. Gerade im Herbst, wenn das Licht weicher wird und die Luft klarer, entfaltet die Promenade ihren Reiz.

Je nach Variante 1-2 Stunden Gehzeit. Weitgehend eben und auf guten Wegen, für geländegängige Kinderwagen zum Großteil geeignet.

Zwischen Alpen und Mittelmeer: Guntschnapromenade

Palmen, Kakteen, Zypressen, Kastanien und dazwischen Ausblicke auf die Stadt ... Die Guntschnapromenade erzählt von Bozens besonderer Lage zwischen alpiner und mediterraner Welt.

Angelegt wurde sie bereits im 19. Jahrhundert als Flanierweg, der Kuraufenthalte im heutigen Stadtteil Gries begünstigen sollte. Bis heute gehört sie auch bei Einheimischen zu den beliebtesten Spazierstrecken der Stadt. Im Herbst treffen hier die letzten warmen Sonnenstrahlen auf die ersten goldenen Blätter. Wer aufmerksam unterwegs ist, entdeckt hinter jeder Wegbiegung neue Perspektiven auf die Altstadt und die umliegenden Berge.

Gehzeit etwa 1 Stunde, kaum Höhenunterschiede. Kinderwagengerecht und ideal für einen spontanen Spaziergang.

Der Duft nach Kastanien lockt

Zu einem Bozner Herbst gehört bis in den November hinein das Törggelen wie die Weinlese zu den Rebhängen. Seine Ursprünge reichen in die bäuerliche Welt zurück. Nach der Ernte traf man sich in den Höfen, um den jungen Wein zu verkosten und gemeinsam zu essen.



Der Name leitet sich vermutlich von der „Torggl“ ab, der traditionellen Weinpresse. Getörggelt wurde dort, wo Wein angebaut und verarbeitet wurde: auf Bauernhöfen, in Kellern und Buschenschänken. Der Brauch war weniger Fest als geselliges Beisammensein nach der Weinlese und Ausdruck einer bäuerlichen Kultur, die Arbeit, Jahreszeiten und Gemeinschaft eng miteinander verband. Vieles hat sich verändert, der Kern ist geblieben. Noch heute gehört die Einkehr in einen Buschenschank für viele Einheimische genauso zum Herbst wie das Wandern. Serviert werden traditionelle Gerichte wie Gerstensuppe, Knödel, Surfleisch oder Haus- und Blutwürste mit Kraut. Zum Abschluss folgen gebratene Kastanien, Kastanienkrapfen sowie neuer Wein oder Suser. Törggelen ist aber mehr als Essen und Trinken. Es ist eine Einladung, den Tag gemeinsam ausklingen zu lassen. Vielleicht erklärt das seine anhaltende Beliebtheit.

Wer das Törggelen möglichst authentisch erleben möchte, kehrt in einen ausgewiesenen Buschenschank oder bäuerlichen Schankbetrieb ein. Dort stammen Wein und viele Zutaten aus eigener Produktion, und die Speisekarte orientiert sich bis heute an den traditionellen Herbstgerichten der Region.

Mehr als ein Sehnsuchtsort

Wald, Wiese und Promenade sind nicht Freizeitparks. Die Weinberge nicht nur instagram-verwertbare Kulisse. Selbst Kastanienhaine und die Eichenwälder zwi-

schen dem Stadtteil Moritzing und Jenesien existieren nicht, damit Menschen schöne Herbstfotos machen können. Sie sind meist stille Lebensräume – komplex, empfindlich und voller Beziehungen, die oft unsichtbar bleiben.

In alten Kastanienbäumen finden Spechte und Fledermäuse Quartier. Trockenmauern bieten Eidechsen, Insekten und Wildbienen Schutz. In den Wäldern oberhalb der Stadt leben Rehe, Füchse, Dachse und zahlreiche, auch seltene, Vogelarten. Selbst Pilze, die oft nur als Herbstdekoration oder Rezeptzutat wahrgenommen werden, gehen mit vielen Bäumen lebenswichtige Partnerschaften ein und helfen ihnen, Wasser und Nährstoffe aufzunehmen. Gerät ein Teil dieses Systems unter Druck – durch Versiegelung, Trockenheit, Zertrampeln, Stören oder den Verlust von Lebensräumen –, bleiben die Folgen selten auf eine einzige Art beschränkt.

Vielleicht üben diese grünen Oasen gerade deshalb eine so große Anziehungskraft aus, weil sie sich vielen Blicken entziehen und dennoch vor unserer Haustür liegen. Wer auf den Wegen rund um Bozen mit offenen Augen unterwegs ist, entdeckt viel Neues, gewaltige Ausblicke, aber auch wie nah die Natur einer Stadt sein kann. Und wie wertvoll diese Nähe geworden ist.

ar

THUN



Thun.com

THUNIVERSUM

Via Galvani Straße 29, Bolzano Sud / Bozen Süd



IT / IL RICHIAMO DELL'AUTUNNO

LA NATURA È A DUE PASSI DA CASA. INTORNO A BOLZANO BOSCHI, VIGNETI E PASSEGGIATE INIZIANO A POCHI MINUTI DAL CENTRO STORICO. CINQUE ITINERARI CONDUCONO TRA I COLORI DELL'AUTUNNO E VERSO UNA TRADIZIONE CHE DA SECOLI ACCOMPAGNA QUESTA STAGIONE: IL TÖRGGELEN.

Chi arriva alla stazione di Bolzano incontra innanzitutto traffico, uffici e il ritmo incalzante di una città capoluogo. Basta però alzare lo sguardo per scoprire pendii boscosi, vigneti e castagneti che sembrano già lontani dal contesto urbano. In poche città la natura è così vicina e così facilmente accessibile camminando. Nel giro di pochi minuti l'asfalto lascia spazio ai sentieri sterrati, le passeggiate diventano percorsi nel bosco e il rumore del traffico si trasforma nel canto degli uccelli.

Questo paesaggio è molto più di uno spazio ricreativo. È l'habitat di un'infinità di animali, piante e funghi. Chi percorre questi sentieri attraversa ecosistemi delicati e, proprio per questo, impara a osservare la natura con maggiore consapevolezza.

Il Virgolo e Castel Flavon regalano scorci spettacolari sulla città, tra vigneti, muri a secco e antichi sentieri che salgono sopra Bolzano. Il sentiero REBE, a Santa Maddalena, si snoda tra filari, opere d'arte contemporanea e uno dei paesaggi viticoli più caratteristici dell'Alto Adige. Salendo verso Castel Rafenstein, il bosco e i castagneti accompagnano una passeggiata che diventa anche un viaggio nella storia, con ampie vedute sulla conca bolzanina e sulle Dolomiti. Chi preferisce ritmi più lenti trova nella passeggiata di Sant'Osvaldo un percorso quasi pianeggiante, ideale per camminare senza fretta tra boschi radi e continui



punti panoramici. La passeggiata del Guncina, infine, racconta l'anima mediterranea della città: palme, cipressi e piante esotiche convivono con la vegetazione alpina, ricordando quanto Bolzano sia da sempre un luogo d'incontro tra il mondo alpino e quello mediterraneo.

L'autunno bolzanino non è fatto solo di escursioni o passeggiate. È anche la stagione del Törggelen. La tradizione nacque dopo la vendemmia nei masi e nei Buschenschänke, osterie contadine dove si assaggiava il vino nuovo e si cenava in compagnia. Questo antico rito prende probabilmente il nome dal Torggl, il tradizionale torchio per l'uva. Ancora oggi, in questi luoghi rurali incantati, i Buschenschänke (vedi p. 50), il vino e molti ingredienti provengono dalla produzione

FUNGA
Il mondo nascosto dei funghi

Non sono né piante né animali. I funghi costituiscono un regno a sé e svolgono un ruolo fondamentale negli ecosistemi: decompongono la materia organica, forniscono nutrienti alle piante e collegano intere comunità forestali attraverso invisibili reti sotterranee.

La mostra temporanea FUNGA del Museo di Scienze Naturali dell'Alto Adige accompagna i visitatori alla scoperta di questo universo spesso sottovalutato, illustrandone la biodiversità, il ruolo nei boschi e l'importanza per il clima, l'agricoltura e la ricerca.

**MUSEO DI SCIENZE NATURALI
DELL'ALTO ADIGE**
Via Bottai 1, Bolzano
Fino al 7 febbraio 2027
Da martedì a domenica, ore 10-18

www.natura.museum/it

del maso. Più che un semplice pasto, il Törggelen è un'espressione dell'incontro tra cucina locale, cultura del vino e autentica ospitalità.



EN / OUT INTO AUTUMNAL GOLD

GETTING OUT OF CITY CENTRE IS EASIER THAN YOU THINK. FORESTS, VINEYARDS AND PROMENADES ARE ALL IN WALKING DISTANCE. HERE ARE FIVE WAYS THAT LET YOU DISCOVER THE COLOURS OF AUTUMN AND A LOCAL, SEASONAL TRADITION: TÖRGGELEN.

Stepping out of Bolzano railway station, the first things you see are the traffic and buildings of a busy working city. But looking up and beyond, you'll quickly spot the surrounding forested slopes, vineyards and chestnut groves. It's rare to see such an urban space so close to nature. Within a few minutes' walk, the tarmac gives way to gravel paths and promenades that lead to woodland trails, where birdsong replaces the bustling sounds of the city.

This nearby natural world is more than just a place to relax, it's a habitat for countless species of animals, plants and fungi that despite its closeness to the city, is a sensitive ecosystem. So, for that very reason, we hope you will bear this in mind while enjoying its beauty. The Virgolo trail leads to Haselburg on historic paths high above the city, to reward you with stunning views of vineyards and more. The Rebe Trail to St. Magdalena and beyond winds its way through a cultural landscape that has evolved over centuries, passed dry stone walls, vines and contemporary art. Heading towards Rafenstein, this city walk becomes a brief journey through time offering sweeping views across the Bolzano basin, with chestnut groves, woodlands and castle ruins. If you prefer a gentler experience, the St. Oswald Promenade is an almost flat path with ever-changing



18 ©



30 ©

views that's perfect for a few hours relaxation. Finally, the Guncina Promenade is a little more mediterranean, with palm trees, cypresses and chestnut trees underlining Bolzano's unique character, nestled between the Alps and the rest of Italy.

But a Bolzano autumn isn't just about a walk through the countryside. The Törggelen tradition is just as much a part of the season. The name probably derives from the historic wine press, the Torggl. Törggelen is a custom that originated after the grape harvest, a time when local vineyards and Buschenschänken wine taverns open their doors for tasting the new wine with something to eat. In these taverns (see p. 50), the wine and many of the kitchen ingredients are still produced on site. Törggelen has become far more than just something to eat and a glass of new wine; it's a fusion of regional cuisine, viticulture and genuine, South Tyrolean farmhouse hospitality.

FUNGA

The hidden world of fungi

Neither plant nor animal, fungi are an intriguing kingdom all of their own. They're also a crucial part of our ecosystems, as they break down organic matter, supply plants with nutrients and connect entire forest networks via invisible networks in the soil.

The FUNGA special exhibition at the South Tyrol Museum of Natural History offers a glimpse into the hidden and often underestimated world of fungi.

South Tyrol Museum of Natural History

1 Via Bottai, Bolzano

Until 7th February 2027

Tuesday to Sunday, 10 am–6 pm

Discover wine ...

Unnachahmliche Vielfalt eingefangen an einem besonderen Ort, von Menschen voller Leidenschaft. Weine aus Bozen.

L'inimitabile molteplicità racchiusa in un luogo straordinario, vinificati da persone animate da grande passione. Vini di Bolzano.

An inimitable diversity encapsulated in one special place. Made by people driven by passion. Wines from Bolzano.



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

Ihr Weinerlebnis buchen!

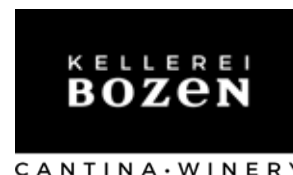
Prenota la tua Wine Experience!

Book your wine experience!

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

www.kellereibozen.com

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



Kellerei BOZEN ein Wahrzeichen der Landeshauptstadt

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

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

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

Anmeldungen für Führungen unter www.kellereibozen.com oder direkt unter +39 0471270909.

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

Kellerei BOZEN
Moritzingerweg 36 – Via San maurizio 36
39100 BOZEN - Bolzano

www.kellereibozen.com

Cantina BOZEN punto di riferimento del capoluogo

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

Le prenotazioni per le visite guidate possono essere effettuate sul sito www.kellereibozen.com o direttamente al numero +39 0471270909.

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

Kellerei BOZEN a landmark of the capital city

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

Bookings for guided tours can be made at www.kellereibozen.com or directly on +39 0471270909.

The **VINARIUS** wine shop is open Monday to Saturday from 9.30 am to 6.30 pm. A place where wine lovers can find and taste a wide selection of fine wines.

A portrait of Franco Bragagna, an older man with a balding head and a friendly smile, wearing a light blue button-down shirt. He is standing outdoors on a balcony with a white stone balustrade. The background is a dark, textured wall.

CONTRABBANDIERE DI CULTURA

Da Bolzano al mondo e ritorno: Franco Bragagna, una delle voci più autorevoli del giornalismo sportivo italiano, si racconta.

«**S**eduti ai tavolini del Palais Campofranco, nel cuore di Bolzano, scopriamo rapidamente una cosa: Franco Bragagna non è fatto per la pensione. Le domande sono poche, le storie moltissime. Nel giro di pochi minuti si passa dall'hockey su ghiaccio alla geopolitica, dal Lido di Bolzano alle Olimpiadi, da Jannik Sinner ai dialetti. E quando parla della sua terra, trova anche la definizione che forse racconta meglio sé stesso: "un contrabbandiere di cultura".

FRANCO BRAGAGNA

Classe 1959, nato a Padova (quasi per caso) e cresciuto a Bolzano. Per oltre 35 anni ha raccontato per la Rai Olimpiadi, campionati mondiali ed europei, specializzandosi nell'atletica leggera e negli sport invernali.

La sua cifra distintiva? Trasformare una telecronaca in un viaggio tra sport, storia, geografia e lingue. Appassionato di culture e confini, è noto per la precisione con cui pronuncia nomi e toponimi provenienti da ogni parte del mondo.

Dal 2026 scrive, realizza contenuti editoriali e collabora con Sky Sport con un suo spazio podcast nello "Sky Cube" di Milano, dimostrando che la pensione e l'inattività non sono necessariamente sinonimi.

Chi ascolta una sua telecronaca pensa di seguire una gara. In realtà sta spesso ascoltando anche una lezione di geografia, un frammento di storia, una riflessione politica o un aneddoto linguistico. Non sorprende quindi che, anche da pensionato, continui a guardare il mondo con la curiosità di sempre.

*Lo sport è diventato
il mio modo
di raccontare il mondo*

Da qualche mese sei in pensione. O almeno così dice il calendario.

Speravo di poter usufruire a tempo pieno del divano. Invece mio figlio Andrea mi ha fatto capire subito che non sarebbe andata così: "Non penserai mica di restare lì per il resto della tua vita?". Così, pochi giorni dopo il primo gennaio, avevo già una partita IVA e una serie di nuovi progetti. Lui ha lavorato per anni in Tesla, oggi guida una startup bolzanina e nel frattempo mi aiuta a costruire questa nuova fase professionale. È arrivata la proposta di Sky Sport, sono partite nuove collaborazioni e devo ammettere che l'idea della pensione tranquilla è durata pochissimo.

Da dove nasce questa curiosità per il mondo?

Da molto lontano. A scuola andavo bene senza studiare troppo, soprattutto perché avevo una memoria allenata. Mi affascinarono le carte geografiche, le regioni italiane, i paesi lontani. Seguendo lo sport, volevo sapere dove fossero le città, quali storie ci fossero dietro un nome o una bandiera. Avrei voluto occuparmi di esteri. La geopolitica mi ha sempre incuriosito. Lo sport è diventato il mio modo di raccontare il mondo.

Quanto c'entra Bolzano in tutto questo?

Moltissimo. Sono nato a Padova quasi per caso, perché mia madre lavorava lì come infermiera. Ma sono cresciuto a Bolzano e questa è la mia città. Vivere in un luogo di confine ti abitua al confronto. Fin da bambino ho avuto amici di lingua tedesca, ascoltavo dialetti diversi, passavo con naturalezza da una lingua all'altra. Sono convinto che questo mi abbia dato un vantaggio enorme. Ti insegna che esistono punti di vista differenti e che vale sempre la pena ascoltarli.



Hai perso tuo padre molto giovane. Quanto ha influito sul tuo percorso?

Avevo sedici anni. Tre giorni dopo la sua morte ho iniziato a lavorare alla Zurich Assicurazioni di Bolzano. Non perché avessi già deciso cosa fare della mia vita, ma perché era il momento di assumersi delle responsabilità. Quell'esperienza mi ha insegnato a stare in mezzo alle persone e ad ascoltarle. Col senno di poi credo che sia stata una formazione importante quanto gli studi o il giornalismo. E poi ho migliorato molto il mio tedesco parlandolo ogni giorno al lavoro.

Il tuo esordio nel giornalismo è legato all'hockey su ghiaccio.

Sì, ed è successo involontariamente. Ero un ragazzino quando un amico che collaborava con una radio locale partì per il servizio militare e mi propose come sostituto per una rubrica di atletica. Pensavano che avrei parlato qualche minuto. Dopo più di un'ora mi fermarono loro. Poco dopo arrivò l'hockey. Ricordo ancora una radiocronaca Gardena-Bolzano fatta pra-

ticamente in clandestinità, nascosto in mezzo ai tifosi con un trasmettitore. Non avevo neppure le informazioni complete. Però parlavo, raccontavo e mi divertivo da matti.

Prima della Rai hai fatto anche il direttore del Lido di Bolzano.

È una delle cose più improbabili della mia vita. Ero andato a intervistare il direttore dell'Azienda di soggiorno e turismo per l'inizio della stagione. A un certo punto mi chiese come fosse il mio tedesco e se avessi il patentino di bilinguismo. Qualche settimana dopo mi ritrovai direttore del Lido per tutta l'estate. Fu una stagione record. Lavorai tantissimo e alla fine scrissi una relazione piena di proposte. Alcune vennero adottate negli anni successivi. È stata un'esperienza completamente diversa dal giornalismo, ma molto formativa.

Nelle tue telecronache compaiono spesso riferimenti storici e geopolitici. Si può separare lo sport dalla realtà che lo circonda?



Secondo me no. Lo sport è una delle grandi narrazioni collettive del nostro tempo. Pensiamo ai Mondiali che si sono appena giocati tra Canada, Stati Uniti e Messico. Come si fa a raccontarli senza considerare il contesto politico e culturale? Oppure all'assenza dell'Italia dai Mondiali per tre edizioni consecutive: non è solo una questione sportiva, ha conseguenze sul modo in cui un'intera generazione vive certi rituali collettivi. Lo sport non spiega tutto, ma racconta molto delle società in cui viviamo.

Hai attraversato quasi mezzo secolo di giornalismo. Come vedi il mondo dei media oggi?

La velocità è cambiata in modo impressionante. Oggi in cinque anni cambia più di quanto cambiasse in trentacinque una volta. Quando ho iniziato c'era tempo per verificare, telefonare, approfondire. Oggi la pressione è pubblicare subito. La sfida è adattarsi senza perdere il senso del mestiere. Per me il giornalismo continua ad avere un compito fondamentale: cercare la verità, o almeno la verità che in quel momento ritieni

fondata e verificata. La comunicazione può avere altri obiettivi. Il giornalismo no.

Cosa ti rende bolzanino?

Il fatto di vivere ogni giorno in una terra di confine. Qualche mese fa, rispondendo a un messaggio del presidente Arno Kompatscher, gli ho scritto che la cosa più bella di questo territorio è la possibilità di confrontarsi continuamente con culture diverse. Ho usato un'espressione che mi piace ancora molto: siamo dei contrabbandieri di cultura. Prendiamo il meglio che troviamo fuori, lo portiamo qui e lo facciamo nostro. Credo che questo valga per molti sudtirolesi e sicuramente vale per me. È il modo in cui ho imparato a guardare il mondo.

ar

DE / DER KULTUR-SCHMUGGLER

VON BOZEN IN DIE WELT UND ZURÜCK: SPORTJOURNALIST FRANCO BRAGAGNA ÜBER NEUGIER, GRENZEN UND DIE KUNST, ZUSAMMENHÄNGE ZU ERZÄHLEN.

Wer Franco Bragagna trifft, merkt schnell: Der Ruhestand ist nicht seine Dimension. Kaum hat das Gespräch begonnen, springt es von Olympia zur Geopolitik, von Dialekten zu Weltkarten. Und irgendwann fällt jener Satz, der seine Haltung wohl am besten beschreibt: „Ich fühle mich als Kulturschmuggler.“

Seit einigen Monaten bist du offiziell Rentner. Wie geht es dir dabei?

Eigentlich hatte ich gehofft, endlich den Blick vom Sofa in Bozen genießen zu können. Mein Sohn machte mir allerdings schnell klar, dass daraus nichts werden würde. Wenige Tage nach Jahresbeginn hatte ich bereits neue Medien-Projekte und eine eigene Mehrwertsteuernummer. Die Ruhe dauerte nur sehr kurz.

Woher kommt deine Neugier auf die Welt?

Schon als Kind faszinierten mich Landkarten. Beim Sport wollte ich immer wissen, woher Menschen kommen und welche Geschichte hinter einem Ort oder einer Flagge steckt. Eigentlich hätte ich gerne Außenpolitik gemacht. Sport wurde schließlich mein Weg, die Welt zu erzählen.

Welche Rolle spielte Bozen dabei?

Eine sehr große. Wer in einer Grenzregion aufwächst, lernt früh unterschiedliche Sprachen und Sichtweisen kennen. Das hat mich geprägt. Man versteht, dass es selten nur eine Perspektive gibt – und dass Zuhören genauso wichtig ist wie Reden.

Ihre Reportagen verbinden Sport oft mit Geschichte und Politik. Gehört das zusammen?

Unbedingt. Sport findet nie im luftleeren Raum statt. Große Wettkämpfe erzählen immer auch etwas über Gesellschaften, Kultur und Politik. Wer Sport verstehen will, sollte deshalb auch den Kontext kennen.

Wie hat sich der Journalismus verändert?

Heute verändert sich in wenigen Jahren mehr als früher in Jahrzehnten. Der Druck, möglichst schnell zu veröffentlichen, ist enorm. Gerade deshalb bleibt journalistische Sorgfalt entscheidend. Journalismus



FRANCO BRAGAGNA

Geboren 1959, aufgewachsen in Bozen.

Mehr als 35 Jahre berichtete er für die RAI von Olympischen Spielen, Welt- und Europameisterschaften, vor allem in der Leichtathletik und im Wintersport. Seit 2026 arbeitet er als freier Journalist und produziert unter anderem einen Podcast für Sky Sport.

hat vor allem eine Aufgabe: die bestmöglich belegte Wahrheit zu suchen.

Warum nennst du dich einen „Kulturschmuggler“?

Weil Südtirol von Begegnungen lebt. Wir übernehmen Ideen von außen, verbinden sie mit unseren eigenen Erfahrungen und geben sie weiter. Für mich ist das das Schönste an dieser Region – und vielleicht auch die beste Beschreibung meines eigenen Lebenswegs.



EN / THE CULTURE SMUGGLER

FROM BOLZANO, AROUND THE WORLD AND BACK: SPORTS JOURNALIST FRANCO BRAGAGNA ON CURIOSITY, BORDERS AND THE ART OF WEAVING CONNECTIONS TOGETHER.

On meeting Franco Bragagna for the first time, it doesn't take long to realise he's not the retirement type. No sooner had our conversation begun it had jumped from the Olympics to geopolitics, from dialects to maps of the world. And at some point, he utters the phrase that probably best describes his life philosophy: "I see myself as a smuggler of culture."

You officially retired a few months ago. How are you finding it?

I'd actually been hoping to finally be able to enjoy

the view from my sofa in Bolzano, but my son quickly made it clear to me that wasn't going to happen. Just a few days into the new year, I already had new media projects and my own VAT number. The peace and quiet didn't last very long.

Where does your curiosity about the world come from?

Ever since I was a child, I've been fascinated by maps. When it came to sport, I always wanted to know where people came from and what story lay behind those places and flags. In reality, I'd have liked to have gone into foreign policy, but in the end, sport became my way of telling the world's stories.

What role did Bolzano play in all that?

A very big one. Anyone who grows up in a border region gets to know different languages and perspectives from an early age, and that's what shaped me. You come to realise there's rarely only one way of looking at things, and that listening is just as important as talking.

Your reporting often links sport with history and politics. Do these things go together?

Absolutely, no sport ever takes place in a vacuum. Major competitions always tell us something about different societies, cultures and politics. So if you want to understand sport, you'd better also understand its background.

How has journalism changed?

Today, there are more changes in a few years than there used to be in decades. The pressure to publish as quickly as possible is enormous. That is precisely why journalistic rigour remains crucial. Journalism has one primary task: to get to the truth and back that up with the best evidence available.

Why do you call yourself a 'smuggler' of culture?

It's because South Tyrol thrives on taverns. We take in ideas from outside, fuse them with our own experiences and then pass them on. For me, this is the most wonderful thing about the region – and perhaps even the best description of my own life's journey.

FRANCO BRAGAGNA

Born in 1959, Franco grew up in Bolzano.

For more than 35 years, he reported for the Italian broadcaster RAI on the Olympic Games, World and European Championships, primarily in athletics and winter sports.

Since 2026, he's been working as a freelance journalist and, among other things, produces a podcast for Sky Sport.

BRÜCKEN SCHLAGEN

Kaum eine Stadt Südtirols wird so stark von ihren Flüssen geprägt wie Bozen. Brücken verbinden hier nicht nur Ufer, sondern auch Zeiten, Stadtteile und Lebenswelten; mittelalterliche Altstadt und Neustadt des 20. Jahrhunderts. Eine fotografische Entdeckungsreise entlang von Talfer und Eisack.

BOLZANO COSTRUISCE PONTI

A Bolzano i fiumi non dividono: disegnano il volto della città. I ponti uniscono quartieri, paesaggi e generazioni, accompagnando ogni giorno chi si muove tra il centro storico, le passeggiate e le zone più moderne. Un itinerario fotografico alla scoperta di prospettive insolite e dettagli spesso trascurati lungo il fiume Isarco e Talvera.

BUILDING CONNECTIONS

Few cities are shaped by their rivers as profoundly as Bolzano. Its bridges do more than link one bank to another: they connect landscapes, eras and ways of life. This photographic journey reveals the city from fresh angles, following the crossings that have helped define its character for generations, along the banks of the Talvera and Isarco rivers.



HERBST

AUTUMN

31



Die Loreto-Brücke verbindet das Bahnhofsviertel mit dem Eisackufer. Für viele Bozner:innen gehört sie zum Alltag: zu Fuß, mit dem Rad oder auf dem Weg zur Arbeit. Hier zeigt sich die Stadt von ihrer beweglichen Seite.

Il ponte Loreto collega la zona della stazione alle rive dell'Isarco. Per molte persone fa parte della quotidianità: a piedi, in bicicletta o andando al lavoro. Qui Bolzano mostra il suo volto più dinamico.

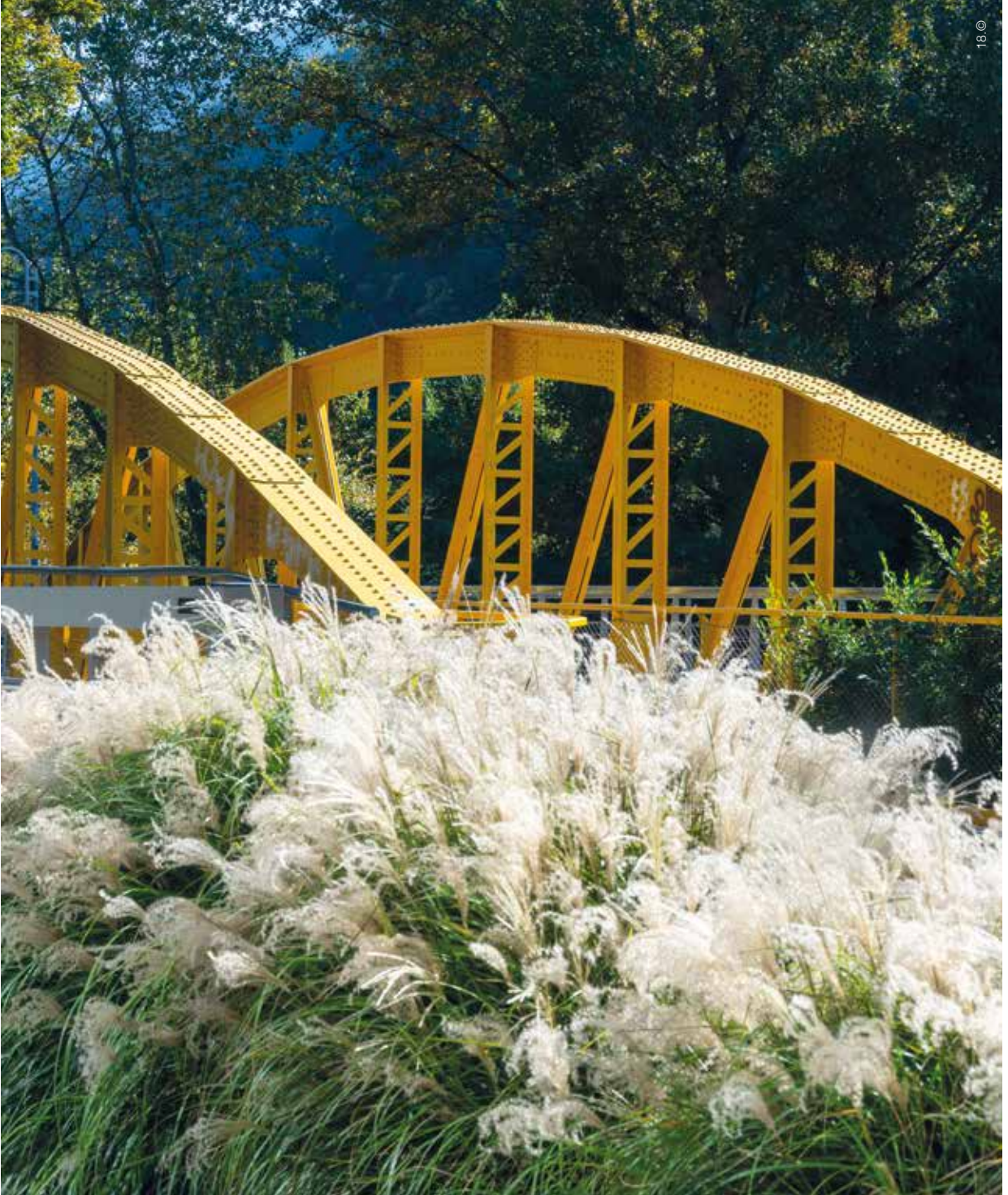
Loreto Bridge links the station district with the banks of the Isarco. For many residents it is part of everyday life, whether on foot, by bike or on the way to work. A glimpse of Bolzano in motion.



Die geschwungene Museionbrücke spannt sich über die Talfer und verbindet Altstadt und Neustadt. Ausschließlich für Fußgänger:innen und Radfahrer:innen gedacht, ist sie Verkehrsweg, Aussichtspunkt und Flaniermeile zugleich.

Con le sue linee sinuose, il ponte Museion attraversa il Talvera collegando centro storico e città nuova. Riservato a pedoni e ciclisti, è insieme passaggio, punto panoramico e luogo di passeggio.

With its sweeping curves, the Museion Bridge crosses the Talvera, linking the old town and newer districts. Reserved for pedestrians and cyclists, it serves as route, viewpoint and promenade all in one.

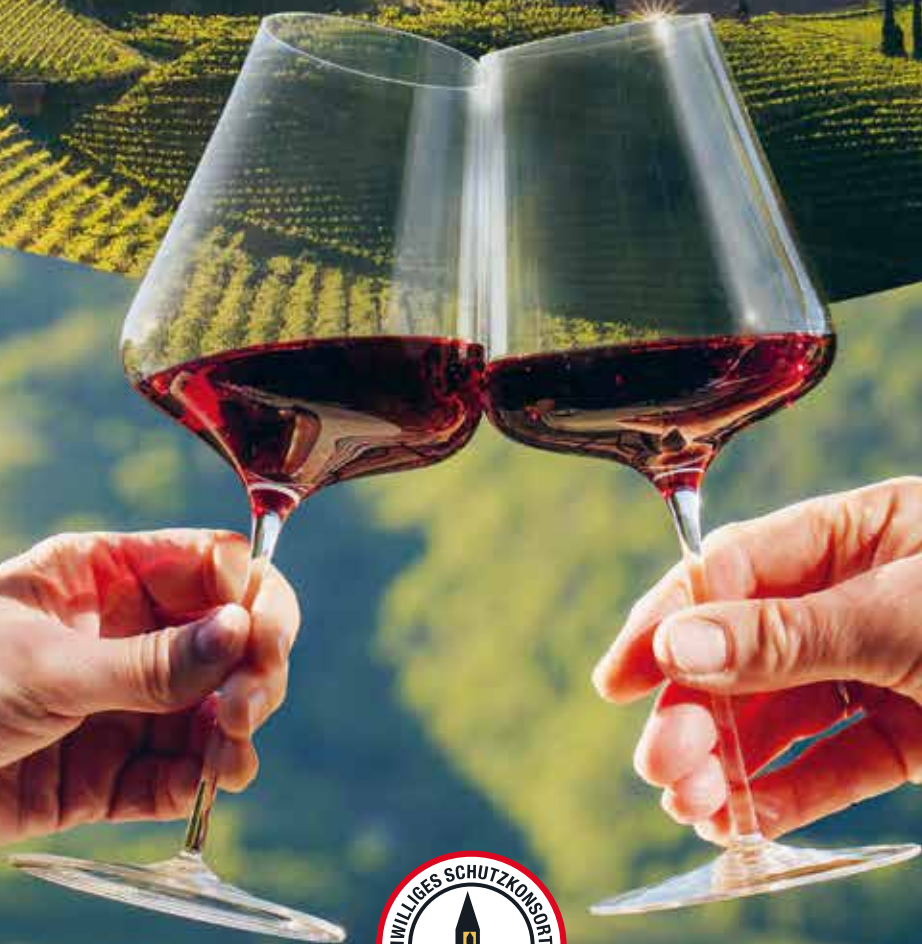


Die Gelbe Brücke gehört zu den meistgenutzten Querungen über die Talfer. Zwischen Sportanlagen und Promenaden verbindet sie die beiden Flussufer – und zeigt, wie nah Natur und Stadt in Bozen beieinanderliegen.

Il Ponte Giallo è uno degli attraversamenti più frequentati del Talvera. Tra impianti sportivi e passeggiate collega le due sponde del fiume, mostrando quanto natura e città siano vicine a Bolzano.

The yellow bridge is one of the busiest crossings over the Talvera. Linking sports grounds and riverside paths, it highlights how closely nature and urban life meet in Bolzano.

Der St. Magdalener. In Bozen gereift.



Fruchtig, frisch und elegant – der Wein mit Charakter.
Geschützt in seiner Herkunft, geprüft in seiner Qualität.
Jetzt mehr erfahren unter [instagram.com/magdalener.wine](https://www.instagram.com/magdalener.wine)

STIL MIT HALTUNG

Mode gilt als schnelllebiges Geschäft. Heute wird sie zunehmend zur politischen Frage. Zwischen Klimakrise, ethischen Bedenken und neuen Konsumgewohnheiten wächst eine Bewegung, die auf Qualität, Langlebigkeit und Kreisläufe setzt. Ein Spaziergang durch Bozen mit der „Slow Fashionista“ Susanne Barta.



DE /

Am Kornplatz hängen die Kleidungsstücke mit Abstand voneinander. Keine dicht gedrängten Ständer, keine Rabattschilder, keine Saisonware, die möglichst schnell wieder verschwinden muss. Ein cremefarbener Mantel, ein azurblauer Strickpullover, eine Tasche aus weichem Leder. Wenige Teile, sorgfältig arrangiert im ruhigen Weiß des lichten Ladens. Im Dama Studio von Dagmar Gruber wirkt jedes Stück, als würde es im eigenen Schrank zu leuchten beginnen.

Die Bozner Designerin hat für internationale Labels gearbeitet, in London und China gelebt und ist während der Pandemie in ihre Heimatstadt zurückgekehrt. Heute entwirft sie Kollektionen, die nicht nach wenigen Monaten aus der Mode geraten sollen. Gestrickt wird von einer Südtiroler Sozialgenossenschaft, Lederwaren entstehen in Zusammenarbeit mit einer kleinen Manufaktur in der Toskana, verarbeitet werden auch Reststoffe. Neue Entwürfe ergänzen frühere Kollektionen, statt sie zu ersetzen.

Wenige Gehminuten entfernt, am Ende der Franziskanergasse, erzählt ein anderes Geschäft eine ähnliche Geschichte – weiblich, jung, modebegeistert, engagiert. Die gebürtige Niederländerin Eva van Gelder hat mit *Pezzi di Perla* einen Ort geschaffen, an dem Secondhand nichts von Verzicht, dafür viel von Entdeckung erzählt. Bei ihr hängen keine Neuheiten der Saison. Die Kleiderstangen sind gefüllt mit Stücken, die bereits ein erstes Leben hinter sich haben. Designerkleider, Vintage-Funde, Jacken, Taschen und Accessoires. Manche stammen von bekannten Luxusmarken, andere überzeugen durch Stoff, Schnitt oder Verarbeitung. Wer hier stöbert, sucht nicht nach dem neuesten Trend, sondern nach dem Lieblingsstück.

Während draußen Menschen zwischen Lauben und Obstmarkt flanieren, geht es in beiden Geschäften um eine Frage, die weit über Mode hinausreicht: Wie lange soll ein Kleidungsstück leben? Noch vor wenigen Jahrzehnten wäre diese Frage ungewöhnlich gewesen. Die Modeindustrie lebte vom schnellen



Dagmar Gruber links in ihrem Dama Studio mit der Slow Fashionista Susanne Barta

Wechsel, von immer kürzeren Produktzyklen. Heute wächst weltweit eine Gegenbewegung. Sie nennt sich Slow Fashion und stellt die Lebensdauer eines Kleidungsstücks in den Mittelpunkt. Es geht um Reparieren statt Ersetzen, um Qualität statt Masse, um Weitertragen statt Wegwerfen. Und um die Erkenntnis, dass Mode weit mehr ist als Geschmackssache. Sie erzählt von Ressourcen und Arbeitsbedingungen, von Identität und Lebensstil, von Ästhetik und Verantwortung.

Dass Mode politisch ist, wurde spätestens am 24. April 2013 brutal sichtbar. An diesem Tag stürzte in Bangladesch der Fabrikkomplex Rana Plaza ein. Mehr als 1.100 Menschen starben, über 2.500 wurden verletzt.

In dem Gebäude wurde auch Kleidung für internationale Marken produziert. Die Katastrophe wurde zum Symbol für ein System, in dem niedrige Preise auf Kosten jener entstehen, die am Anfang der Lieferkette stehen. Aus dem Schock entstand die Bewegung Fashion Revolution, die seither mehr Transparenz und bessere Arbeitsbedingungen in der Modeindustrie fordert. Die zentrale, aber unbequeme, Frage lautet: Wer hat meine Kleidung gemacht?

Auch ökologisch ist die Rechnung längst nicht mehr harmlos. Die EU-Kommission zählt Textilien zu jenen Konsumbereichen mit besonders hohen Auswirkungen auf Umwelt und Klima. Die Ellen MacArthur Foundation schätzt, dass weltweit jede Sekunde

WALTHERPARK. THE NEW HEART OF BOLZANO.

Discover over 80 stores, Il Mercato Centrale,
restaurants, cafés and a public park.

All in one vibrant destination at the heart of the city.



WALTHERPARK
YOUR LIFESTYLE QUARTER
BOLZANO • BOZEN



eine Lkw-Ladung Kleidung verbrannt oder deponiert wird. Slow Fashion ist deshalb mehr als nur eine Stilfrage. Sie ist der Versuch, eine Wegwerfmaschine zu unterbrechen: weniger kaufen, besser kaufen, länger tragen, umschneiden, reparieren, tauschen, weitergeben. Sie ist der Gegenentwurf zu einem System, das immer schneller wächst.

Wer durch Bozen spaziert, begegnet diesem Versuch inzwischen an mehreren Orten. Er zeigt sich in kleinen Geschäften, Secondhand-Initiativen, Reparaturwerkstätten und Festivals. Eine seiner wichtigsten Stimmen ist **Susanne Barta**. Seit mehr als drei Jahrzehnten lebt und arbeitet sie in Bozen. Die gebürtige Innsbruckerin studierte Rechtswissenschaften, ent-

schied sich jedoch für einen anderen Weg. Als Kulturjournalistin und langjährige Mitarbeiterin von RAI Südtirol beobachtete sie gesellschaftliche Entwicklungen, bevor sie selbst zu einer wichtigen Akteurin wurde. Heute gilt sie als eine der prägenden Stimmen der Südtiroler Slow-Fashion-Szene. Mit ihrem Blog, Workshops, Festivals, Secondhand-Initiativen und dem Newsletter „The Slow Fashionista“ vernetzt sie Menschen, Projekte und Ideen weit über Bozen hinaus. Dass Barta Veränderung nicht nur beschreibt, zeigt ihr zweimal jährlich stattfindender Charity-Secondhand-Markt im Bozner Werk 3. Aus aussortierter Kleidung werden dort Spenden für Bildungs- und Kulturprojekte in Uganda.

ar

FAST FASHION IST ALLES ANDERE ALS BILLIG

Susanne, wie kamst du zu Slow Fashion?

Das Thema ist zu mir gekommen. Nie hätte ich gedacht, dass ich mich einmal so intensiv mit Mode beschäftigen würde. Beim Recherchieren wurde mir schnell klar, wie eng Kleidung mit sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Fragen verbunden ist. Das hat mich gepackt. Plötzlich wollte ich nicht nur darüber schreiben, sondern Teil einer Veränderung werden.

Du sagst und schreibst immer wieder: Mode ist politisch.

Mit jeder Kaufentscheidung entscheide ich etwas. Ich entscheide, wen und welches System ich unterstütze. Das gilt für Lebensmittel genauso wie für Kleidung. Gleichzeitig darf die Verantwortung nicht allein auf den Schultern der Konsument:innen landen. Es braucht politische Rahmenbedingungen und Veränderungen in den Strukturen.

Wie hat sich die Szene in Bozen verändert?

Als ich vor rund acht Jahren begann, über das Thema zu schreiben, war das noch eine Nische. Heute gibt es Designer:innen, stilvolle Secondhand-Geschäfte, Reparaturangebote, Workshops und Veranstaltungen. Das Wichtigste ist für mich die Vernetzung. Viele kennen sich inzwischen, unterstützen sich gegenseitig und entwickeln gemeinsam neue Ideen.

Reicht das? Secondhand kaufen statt T-Shirts um 15 Euro?

Perfektion hilft uns nicht weiter. Das Nächstbessere zu tun, ist bereits ein Schritt in die richtige Richtung. Ressourcenverbrauch, Erderwärmung oder schlechte Arbeitsbedingungen verschwinden nicht von allein. Deshalb brauchen wir Lösungen, bei denen möglichst viele Menschen mitgehen.

Viele sagen, nachhaltige Mode sei aber zu teuer. Ich sehe es umgekehrt: Fast Fashion ist viel zu billig. Irgendjemand bezahlt immer den Preis – die Umwelt, die Menschen in den Produktionsländern oder künftige Generationen. Gleichzeitig gibt es heute viele Möglichkeiten, auch mit kleinerem Budget anders einzukaufen: Secondhand, Tauschen, Swap-Partys, Reparieren, bewusst ausgewählte Stücke, die lange halten. Und dabei vielleicht auch den eigenen Stil entdecken oder formen, sich beraten



lassen. Vor allem bei Basics lohnt es sich, auf Qualität zu setzen.

ar

Neugierig geworden?

Holen Sie sich

„JOSEF – The Insider's Slow Fashion Map South Tyrol“

(3. aktualisierte Ausgabe)

im Verkehrsamt der Stadt Bozen

Newsletter „The Slow Fashionista“ von
Susanne Barta (auf Substack abonnierbar)

Dama Studio:
Kornplatz 4A,

www.dama-studio.net

Pezzi di Perla:
Franziskanergasse 2D,

www.pezzidiperla.com

FASHION HAS OFTEN BEEN SYNONYMOUS WITH FLEETING CONSUMPTION, BUT IT'S BECOMING AN INCREASINGLY POLITICAL ISSUE. A STROLL THROUGH BOLZANO WITH SLOW FASHIONISTA SUSANNE BARTA.

In Bolzano's Piazza del Grano, the clothes are displayed with plenty of space. No overcrowded shelves, no discount labels, no collections destined to disappear after a few months. At **Dama Studio**, run by designer Dagmar Gruber, every garment seems to be a choice of conscience. After working in London and China, she returned to Bolzano to create collections designed to last. Items are made in small workshops, from high-quality materials, with a range that expands with each season, rather than being replaced.

Pezzi di Perla, just a few minutes further on, has a similar story. The owner, Eva van Gelder, focuses on second-hand, vintage and designer pieces, encouraging customers to acquire garments able to accompany the wearer for years into the future, rather than the latest trend.

Both are motivated by the same question: how long should this garment last? Slow Fashion offers an alternative to throwaway culture, with the emphasis on buying less, choosing better, repairing and reusing. Following the collapse of the Rana Plaza textile complex in Bangladesh in 2013, which claimed the lives of over 1,100 people, it's become impossible to ignore the social impacts of the fashion industry. From an environmental perspective too, the textile industry has become one of those with the greatest impact.

In the age of climate crisis, resource consumption and changing shopping habits, there's a growing movement prioritising quality over quantity.

One of this movement's most influential voices in South Tyrol is that of journalist **Susanne Barta**. She organises workshops and initiatives dedicated to second-hand goods and edits her own German-language newsletter. Twice a year, she also organises a charity second-hand market in Bolzano, with the proceeds going to support educational and cultural projects in Uganda.

Susanne, how did you get into Slow Fashion?

Through my research. I realised that clothing is closely linked to social, environmental and economic is-



FOR MORE INFO:

JOSEF

The Insider's Slow Fashion Map of South Tyrol
(3rd updated edition),
available from the Bolzano Tourist Board.

Dama Studio

Piazza del Grano 4A, Bolzano

www.dama-studio.net

Pezzi di Perla

Via Francescani 2D, Bolzano

www.pezzidiperla.com

sues. I got to the point where simply talking about these problems was no longer enough for me. I wanted to help bring about change.

You often say that fashion is political. Why?

Every purchase supports a particular system. But the responsibility can't fall solely on the consumer, we also need regulations and political intervention.

A lot of people see sustainable fashion as an expensive luxury.

I believe the opposite. It's fast fashion that costs far too little and the real price is paid by the environment, by those who produce our clothes and by future generations. Second-hand shopping, swapping and repairing demonstrate it's possible to consume more consciously without spending any more.



A sinistra Eva van Gelder nel suo negozio Pezzi di Perla.

18.©

IT / STILE CON CONSAPEVOLEZZA

LA MODA È SPESSO ASSOCIATA AL CONSUMO VELOCE. OGGI, PERÒ, È ANCHE SEMPRE PIÙ UNA QUESTIONE POLITICA. UNA PASSEGGIATA PER BOLZANO INSIEME ALLA “SLOW FASHIONISTA” SUSANNE BARTA.

In Piazza del Grano gli abiti sono esposti con ampio respiro. Niente scaffali sovraffollati, nessun cartellino con gli sconti, nessuna collezione destinata a sparire dopo pochi mesi. Nel **Dama Studio** della stilista Dagmar Gruber ogni capo sembra una scelta consapevole. Dopo aver lavorato a Londra e in Cina, è tornata a Bolzano per creare collezioni pensate per durare: prodotte in piccole manifatture, realizzate con materiali di qualità e integrate stagione dopo stagione, anziché sostituite. Pochi minuti più in là, **Pezzi di Perla** racconta una storia simile. La titolare Eva van Gelder punta su second hand, vintage e capi di design, invitando a cercare non l'ultima tendenza, ma un indumento capace di accompagnare chi lo indossa per molti anni.

Entrambi i negozi partono dalla stessa domanda: quanto dovrebbe durare un capo d'abbigliamento? La Slow Fashion propone un'alternativa alla cultura dell'usa e getta: acquistare meno, scegliere meglio, riparare, riutilizzare. Dopo il crollo del complesso tessile Rana Plaza in Bangladesh nel 2013, costato la vita a oltre 1.100 persone, è diventato impossibile ignorare il lato sociale dell'industria della moda. Anche dal punto di vista ambientale il settore tessile è oggi tra quelli con il maggiore impatto.

PER APPROFONDIRE

JOSEF

The Insider's Slow Fashion Map South Tyrol (3ª edizione aggiornata), disponibile presso l'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano.

Dama Studio

Piazza del Grano 4A, Bolzano

www.dama-studio.net

Pezzi di Perla

Via Francescani 2D, Bolzano

www.pezzidiperla.com

Tra crisi climatica, consumo di risorse e nuove abitudini d'acquisto cresce un movimento che punta sulla qualità anziché sulla quantità.

Una delle voci più autorevoli di questo movimento in Alto Adige è quella della giornalista **Susanne Barta**. Organizza workshop e iniziative dedicate al second hand e cura una newsletter in lingua tedesca. Due volte all'anno promuove inoltre un mercato solidale dell'usato a Bolzano, il cui ricavato sostiene progetti educativi e culturali in Uganda.

Susanne, come sei arrivata alla Slow Fashion?

Attraverso il mio lavoro di ricerca. Mi sono resa conto che l'abbigliamento è strettamente legato a questioni sociali, ambientali ed economiche. A un certo punto non mi è più bastato raccontare questi temi: volevo contribuire al cambiamento.

Dici spesso che la moda è politica. Perché?

Ogni acquisto sostiene un determinato sistema. Ma la responsabilità non può ricadere solo sui consumatori: servono anche regole e scelte politiche.

Molti pensano che la moda sostenibile sia troppo costosa.

Io credo il contrario: è la fast fashion a costare troppo poco. Il prezzo reale lo pagano l'ambiente, chi produce i nostri vestiti e le generazioni future. L'usato, lo scambio e le riparazioni dimostrano che consumare in modo più consapevole è possibile anche senza spendere di più.



IL PROVVISORIO RIMASTO

Una delle chiese meno appariscenti di Bolzano
custodisce una sorprendente lezione di architettura,
comunità e memoria urbana.



La sobria facciata della Chiesa della Visitazione. A sinistra, la scultura bronzea di Maria ed Elisabetta dell'artista ebraica Aliza Mandel.

IT / **N**ella pagina Facebook *Chiese brutte* la Chiesa della Visitazione di Bolzano gode di una certa notorietà. C'è chi la scambia per un capannone industriale, chi per un'officina ferroviaria dismessa, chi si domanda come sia possibile che sia stata progettata come luogo di culto. A guardarla da fuori, in effetti, è difficile dar loro torto. Nessun campanile slanciato, nessuna facciata monumentale, nessuna concessione alla spettacolarità. Eppure, per il curatore e storico dell'arte **Giovanni Novello**, proprio qui comincia la sua storia.

Per capire questa chiesa bisogna dimenticare per un momento ciò che ci si aspetta da una chiesa. Siamo nel quartiere Europa-Novacella, nella parte sud-occidentale di Bolzano, un'area nata dall'espansione urbana del secondo dopoguerra. Qui, tra gli anni Sessanta e Settanta, la città cresce rapidamente grazie all'immigrazione operaia legata all'industrializzazione. Il nuovo quartiere richiede case, servizi e una nuova parrocchia.

La Visitazione nasce nel 1968, nel pieno della stagione successiva al Concilio Vaticano II. In tutta Europa la Chiesa cattolica si interroga sul proprio ruolo in una società che cambia. Tra i protagonisti di questo dibattito vi è il cardinale Giacomo Lercaro a Bologna, convinto che una chiesa non debba essere soltanto un edificio religioso ma soprattutto un luogo di comunità. L'idea influenza profondamente l'architettura sacra del tempo. "La casa del Signore non deve creare una distanza rispetto alle case degli uomini", spiega Novello. "Per questo la Visitazione non cerca di imporsi sul quartiere, ma di farne parte."

Ecco allora il motivo dell'aspetto quasi anonimo. La Visitazione non vuole distinguersi dagli edifici circostanti, ma confondersi con essi. Il progetto originario prevedeva addirittura che l'attuale costruzione fosse soltanto il primo nucleo di un complesso più ampio. L'ampliamento venne studiato ancora negli anni Ottanta, ma non fu mai realizzato. Così ciò che doveva essere provvisorio è rimasto definitivo. E proprio in questa incompiutezza risiede oggi parte del suo fascino.



Varcata la soglia, l'impressione cambia radicalmente. Lo spazio interno smentisce immediatamente l'idea del capannone. Le capriate lignee, disposte in modo asimmetrico, filtrano la luce e la accompagnano verso l'altare. L'effetto è sorprendente: l'ambiente appare raccolto, luminoso e quasi domestico. Anche la disposizione dei banchi racconta un'altra idea di liturgia. Non più fedeli spettatori di un rito lontano, ma una comunità riunita attorno a un centro comune. "Chi non si lascia trarre d'inganno dal guscio", sorride Novello. "entra e scopre un'anima. La luce, lo spazio, le capriate: tutto conduce verso il cuore della comunità."

La dedicazione alla Visitazione si inserisce perfettamente in questa visione. Nel Vangelo di Luca, Maria corre dalla cugina Elisabetta per condividere una gioia e offrire aiuto. È un gesto di incontro, servizio e vicinanza. Non sorprende che una chiesa destinata a un quartiere nuovo abbia scelto proprio questo episodio come propria identità. Evangelizzare, sì, ma anche esserci concretamente per chi abita il quartiere. L'incontro tra le due donne prende forma in una scultura lignea dell'artista bolzanino Agostino Farina. I due corpi si abbracciano e dai grembi delle future madri sembra propagarsi un'energia che supera i confini delle figure. Un'immagine semplice ma intensa, che traduce il



L'incontro-abbraccio tra Maria ed Elisabetta nella scultura lignea di Agostino Farina.



RITTNER HORN
CORNO DEL RENON

KOMM RAUF UND KOMM RUNTER

FREIE FAHRT MIT DER **BOZEN CARD**
AUF'S RITTNER HORN*

SALI DI QUOTA, RESPIRA ENERGIA

VIAGGIO LIBERO
CON LA **BOLZANO CARD**
SUL CORNO DEL RENON*



Foto: Alex Filz mugele's brand identity

Fragen Sie Ihren Gastgeber nach der **Bozen Card**.

Chiedete la **Bolzano Card** al vostro alloggio.

Ask your host about the **Bolzano Bozen Card**.

LEVEL UP, COOL DOWN

FREE RIDE TO THE RITTNER HORN
WITH THE **BOLZANO BOZEN CARD***

Der Sonnengipfel.
La cima del sole.
The sunny peak.



* Eine Berg- und Talfahrt pro Tag mit der Bergbahn Rittner Horn (zu Betriebszeiten).
Una salita e discesa al giorno con la cabinovia del Corno del Renon (durante gli orari di servizio).
One return trip per day with the cable car Rittner Horn (during operating hours).

tema dell'annuncio e dell'incontro. "È un'energia che va oltre le due donne", osserva Novello. "Riguarda tutti noi."

L'interno custodisce inoltre opere di artisti legati personalmente a don Giuseppe Rauzi, il sacerdote che più di ogni altro ha segnato la storia della parrocchia. Per oltre vent'anni insegnante alle scuole Carducci di Bolzano, Rauzi apparteneva a quella generazione di preti che non temeva il confronto con la realtà sociale del proprio tempo. Nel 2012 il quartiere gli ha dedicato la piazza antistante la chiesa. Non è una scelta casuale: la piazza è il luogo dell'incontro, tratto distintivo della sua vita pastorale.

Anche la Via Crucis di Giovanni Dragoni segue una strada diversa da quella tradizionale. Le stazioni non sono quattordici ma dodici e culminano non con il sepolcro, bensì con la Cena in Emmaus: Cristo risorto riconosciuto attorno a una tavola condivisa. Ancora una volta il messaggio è quello dell'accoglienza e della condivisione.

Forse è proprio questo il segreto della Visitazione. "Il cardinale Lercaro, a Bologna, aveva capito una cosa fondamentale", riflette Novello. "Non bastava costruire una chiesa. Bisognava costruire comunità." Da oltre mezzo secolo la Visitazione continua a essere giudicata dalla sua facciata. Ma chi entra scopre qualcosa di diverso: non un monumento, bensì una casa comune. Un edificio nato come primo tassello di un progetto incompiuto e diventato, quasi senza volerlo, uno dei luoghi identitari di un quartiere che nel frattempo è cresciuto attorno a lui.

ar

CHIESA DELLA VISITAZIONE DELLA BEATA VERGINE MARIA

viale Europa 3/Piazza Rauzi

Raggiungibile dal centro con la linea
bus urbana 3 oppure 6.



Giovanni Novello davanti alla Madonna col Bambino di Enzo Rossi.



Genesi e Deuteronomio accolgono i visitatori all'ingresso della chiesa. Le iscrizioni in ebraico e in italiano, volute da don Giuseppe Rauzi, richiamano le radici della fede prima ancora dell'annuncio cristiano.



Alcune formelle della via Crucis di Giovanni Dragoni.

EIN HAUS UNTER HÄUSERN

Die unsichtbare Kirche

Von außen wirkt die Kirche Maria Heimsuchung im Bozner Europa-Neustift-Viertel wie ein unscheinbarer Zweckbau bzw. eine Industriehalle.

Tatsächlich entstand sie 1968 als Ausdruck der Aufbruchsstimmung nach dem Zweiten Vatikanischen Konzil. Statt Monumentalität setzte man auf Gemeinschaft: Die Kirche sollte Teil des neuen Arbeiterviertels sein und sich bewusst den „Häusern der Menschen“ angleichen. Ursprünglich nur als erster Baustein eines größeren Pfarrzentrums geplant, blieb sie ein Provisorium – und wurde gerade dadurch zu einem Identitätssort des Viertels. Im Inneren überraschen eine raffinierte Lichtführung, eine ungewöhnliche Raumgestaltung und berührende Werke von Giovanni Dragoni, Enzo Rossi und Agostino Farina. Die Kirche erzählt weniger von Architektur und mehr davon, wie es gelingt, Gemeinschaft zu bauen.

.....

Kirche Maria Heimsuchung

Don-Giuseppe-Rauzi-Platz / Europaallee 3

Erreichbar mit den Stadtbuslinien 3 und 6.

A HOUSE AMONG HOUSES

A surprising story of architecture, neighbourhood and belonging

At first glance, the Church of the Visitation in Bolzano's Europa-Novacella district looks more like a warehouse than a place of worship. Built in 1968, however, this parish church reflects the spirit of renewal that followed the Second Vatican Council.

Rather than creating a monument, its architects sought to create a home for the community.

Originally conceived as the first section of a much larger parish complex, the church remained unfinished and, in doing so, became an important landmark for the neighbourhood. Inside, visitors discover an unexpectedly warm and luminous space, shaped by an innovative roof structure and enriched by artworks by Giovanni Dragoni, Enzo Rossi and Agostino Farina. More than a church building, it tells the story of a community in the making.

.....

Chiesa della Visitazione

Piazza Don Giuseppe Rauzi Square / no. 3

Viale Europa

Getting there: city buses no. 3 & 6.



Chestnuts and a glass of Magdalener



Törggelen is a seasonal, time-honoured tradition in South Tyrol that's all savouring the moment. At the Steidlerhof in Obermagdalena, people come together to eat and linger till late in the evening. This is what makes Törggelen so appealing.

"Evenings are usually the busiest," Claudia Daldoss Gasser tells us. The Steidlerhof's dining rooms, one of the two cellars and the veranda host around 120 diners. During the day, the outdoor seating area is where its lucky guest can drink in the panorama. "People want to sit together and chat while enjoying Törggelen," Claudia adds. Many of her Törggelen guests ramble up from Bolzano, only about a kilometre and a half away, while others drop in after a hike on the Ritten. For anyone too bushed for the walk back afterwards, a shuttle service is available for the return journey.

From mid-September to early December, this atmosphere prevails at the Steidlerhof, with diners making the most of the finest of classic South Tyrolean specialities. On the menu are local favourites like *Gerstsuppe* barley soup, *Kürbiscremesuppe* cream of pumpkin soup, and hearty cheese or spinach *Nocken* dumplings. To follow, platters with

cured meats, *Hauswürsten* home-made sausages, ribs, *Knödel* dumplings, sauerkraut and roast potatoes, with *Erdäpfelblattln* potato pancakes available on request. The season's menu also includes *Krapfen* – deep-fried and filled pastry pockets – chestnuts and *Brotkiachl*: the latter only made to order (but see Claudia's recipe p. 52). "The dishes have hardly changed over the years," she explains. "People like the rustic charm."



From the farmers' market to the wine tavern



Claudia originally qualified in care work for the elderly and the idea that she would one day run a Buschenschank wine tavern never even crossed her mind. Growing up in Kardaun as the eldest of three sisters, she married Rudi Gasser in 1996. At first they lived in the city, but when Rudi inherited Steidlerhof farm on the slopes of St. Magdalena, they decided to build their future there.

The main Steidlerhof farm building is a piece of local history, erected exactly 100 years ago and to this day, it bears the historic Oberbozen Doppelbauer coat of arms. They started here by selling their fruit, flowers and other farm produce at the farmers' markets held at Bolzano's Piazza Mazzini and Piazza Municipio. "We've always enjoyed interacting with people," she says and this went on for years before they opened up the farm to diners. Today, many of the restaurant regulars were customers from their farmers' market days.

It was in 2000 that Claudia and Rudi began converting the farm into what it is today, creating a wine tavern and two holiday flats. In 2004, Claudia and Rudi Gasser moved in with their two children. In September 2005, the wine tavern opened its doors for the first time. "My mother-in-law and I did all the cooking on our own back then. Serving up to forty guests at a time was already a lot," recalls Claudia Daldoss Gasser. Rudi's mother also lives on the farm, and at almost 90 years of age, she still lends a hand to this day.

Growing to meet demand

During the Törggelen season, the kitchen has a staff of five people, with another four or five working front-of-house. While Claudia manages the kitchen, Rudi looks after the wine and drinks, with their son Sebastian helping out with guests and in the vineyard.

Claudia's working day begins early with the morning shopping trip, followed by preparing the kitchen and dining areas. The Steidlerhof is open from 5 pm on Wednesdays and Thursdays, but from Friday to Sunday, dishes are served continuously from 11 am until 9 pm, with the restaurant open till midnight. The wines they offer come only from their own vineyards, with Magdalener, Lagrein, Cabernet Sauvignon, Goldmuskateller, Muscaris and Pinot Noir available. The family processes some of the grapes themselves, with the rest of the harvest supplied to the Neustift Winery. For non-drinkers, Rose cordial – made from the farm's own fragrant roses – is one of Steidlerhof's specialities.

When asked what it is their guest like most about Steidlerhof, she doesn't have to think long: "The wood, the stone, the old walls, and that the farm exterior has remained just as it was when it was built, a hundred years ago. The sense of history makes people want to be together. And that's what it's all about."

ml/pb

Recipe

Brotkiachl

Ingredients

- 250 ml milk
 - 200 to 300 g flour
 - 2 to 3 eggs
 - 1 pinch of salt
- 2 day-old white bread rolls
 - Apricot jam
 - Oil for deep-frying
 - Sugar and cinnamon, mixed for dusting





Method

Mix together the milk, eggs and salt, then gradually work in the flour to make a thick, smooth batter. Cut the bread rolls into slices about one centimetre thick. Spread the apricot jam onto two slices at a time and press these together. Then, heat the oil to 180 degrees. Dip the filled bread slices completely into the batter and place them straight into the hot oil. Turn them over after about 15 to 20 seconds and fry on both sides until golden brown. Remove and let the excess oil drain, then place on kitchen paper and pat dry. Finally, dust with the sugar and cinnamon mix and serve while hot.

Tip

The white bread should be a day or two days old as this ensures the Brotkiachl retain their shape when fried. Best served warm, as they quickly become chewy when left to cool down.





Kastanien und ein Glas Magdalener



Zum Törggelen gehört vor allem eines: Zeit. Im Steidlerhof oberhalb von St. Magdalena wird gemeinsam gegessen, gelacht und oft bis spät in den Abend zusammengesessen. „Die Menschen wollen reden und den Abend miteinander verbringen“, sagt Gastgeberin Claudia Daldoss Gasser. Viele Gäste kommen zu Fuß von Bozen herauf oder verbinden den Besuch mit einer Wanderung vom Ritten.

Von Mitte September bis Anfang Dezember bestimmt das Törggelen den Alltag am Hof. Serviert werden Gerstsuppe oder Kürbiscremesuppe, Käse-Spinatnocken, danach die klassische Schlachtplatte mit Surfleisch, Hauswürsten, Rip-pelen, Knödeln, Kraut und Röstkartoffeln. Den Abschluss bilden Krapfen und geröstete Kastanien. „Die Speisen haben sich kaum verändert“, erzählt die Wirtin. „Die Leute schätzen gerade das Ursprüngliche.“

Bevor die Familie 2005 den Buschenschank eröffnete, verkaufte sie Obst, Blumen und Hofprodukte auf den Bozner Bauernmärkten. Viele Kund:innen von damals zählen heute zu den Stammgästen. Aus dem ehemaligen Bauernhof ist Schritt für Schritt ein beliebter Treffpunkt geworden, in dem während der Törggele-Hauptsaison bis zu zehn Personen arbeiten. Ausgeschenkt werden ausschließlich Weine aus den eigenen Weinbergen – darunter die autochthonen Roten St. Magdalener und Lagrein sowie der Weiße Sauvignon. Wer hier einkehrt, kommt nicht nur wegen der Kastanien oder des neuen Weins, sondern wegen einer Tradition, bei der Essen zum Anlass wird, gemeinsam den Tag ausklingen zu lassen.

Castagne e un calice di Santa Maddalena

C'è una cosa che non può mancare al Törggelen: il tempo. Allo Steidlerhof, sopra Santa Maddalena, si mangia insieme, si ride e spesso si rimane a tavola fino a tarda sera. «La gente ha voglia di stare insieme e di fare due chiacchiere», racconta la padrona di casa Claudia Daldoss Gasser. Molti ospiti salgono a piedi da Bolzano oppure concludono qui un'escursione sull'altopiano del Renon.

Da metà settembre ai primi di dicembre il Törggelen scandisce la vita del maso. Si comincia con una zuppa d'orzo o di zucca, oppure con gnocchi agli spinaci e formaggio, per poi passare al tradizionale piatto del contadino con carne affumicata, salsicce fatte in casa, costine, canederli, crauti e patate arrosto. A chiudere il menu sono i krapfen e le castagne arrostate. «I piatti sono cambiati pochissimo nel corso degli anni», spiega l'oste e cuoca. «È proprio l'autenticità che la gente continua ad apprezzare.»

Prima di aprire il Buschenschank nel 2005, la famiglia vendeva frutta, fiori e prodotti del maso ai mercati contadini di Bolzano. Molti clienti di allora sono oggi ospiti abituali. Quello che un tempo era un semplice maso è diventato, passo dopo passo, un luogo d'incontro molto frequentato, dove durante la stagione del Törggelen lavorano fino a dieci persone. Nel bicchiere finiscono esclusivamente i vini prodotti nei vigneti di famiglia: i rossi autoctoni Santa Maddalena e Lagrein, affiancati dal Sauvignon bianco. Chi arriva fin qui non cerca soltanto le castagne o il vino novello, ma una tradizione che trasforma un pasto in un'occasione per concludere insieme la giornata.



Biolife

a part of

Good Life

Ci vediamo lì.

Wir sehen uns dort.

See you there.

La Fiera per vivere bene

Die Messe für ein gutes Leben

The fair for a Good Life

13. — 15.11.2026



FieraMesse
BolzanoBozen



DIE GESICHTER HINTERM BAUERNMARKT

Vom Feld bis zum Verkaufsstand: Zwei Leiferer Höfe zeigen,
wie viel Arbeit hinter Gemüse und Obst steckt – und warum der direkte
Kontakt am Bauernmarkt mehr ist als bloßer Verkauf.



DE /

Es duftet nach Äpfeln und feuchter Erde. Noch bevor sich die ersten Kund:innen zwischen den Marktständen umsehen, werden Kisten ausgeladen, Salatköpfe aufgeschichtet und Trauben sorgfältig arrangiert. Viele kennen einander seit Jahren. Man fragt nach der Ernte, nach dem Wetter, nach den letzten Himbeeren oder den ersten Kastanien. Der Bauernmarkt in Leifers – ebenso wie jener in St. Jakob – ist Treffpunkt und Einkaufsort zugleich. Hinter jedem Stand stehen Menschen, deren Arbeit Monate früher begonnen hat.

Wer begreifen will, was hier verkauft wird, muss den Hang oberhalb von Leifers hinauffahren. In der Fraktion Seit verdichtet sich im Herbst die Arbeit eines ganzen Jahres. Unter einer mächtigen Linde herrscht geschäftiges Durcheinander. Martine Zelger gibt ihren drei Kindern Anweisungen zum Füttern der Tiere im Streichelzoo, während ihr Mann gerade einen Schubkarren mit frisch geerntetem Gemüse auf den Hof bringt. Der Großvater verfolgt das Geschehen aufmerksam, die Schaufel in der Hand. Zwischendurch bleibt Zeit für ein Gespräch. Am **Altebnerhof** scheint alles gleichzeitig zu passieren – und irgendwie doch seinen festen Platz zu haben.

Vor fünf Jahren hat Martine Zelger den Hof übernommen. Drei Generationen leben und arbeiten hier gemeinsam. Fremde Arbeitskräfte beschäftigt die Familie nicht; gelegentlich helfen Gäste mit, die sich in einer der drei Ferienwohnungen am Hof einquartieren. Verkauft wird, was auf dem Hof wächst: Gemüse aus Freiland und Folientunneln, Äpfel von den zwei Hektar großen Obstanlagen, Kastanien und Honig. „Wir sind bewusst klein geblieben. Gerade die Vielfalt macht unseren Hof aus“, sagt Martine. Vielfalt bedeutet hier Fruchtfolge, Gründüngung, unterschiedliche Kulturen und mehrere Standbeine. Schon im zeitigen Frühjahr beginnt die Saison in den Folientunneln und im schwarzem Mulchvlies. Im Herbst folgt die Kastanienenernte – nur wenige Wochen, inzwischen aber ein wichtiger Bestandteil der Direktvermarktung. Wenn tatsächlich einmal Freizeit bleibt, zieht es Martine, ihren Vater und ihren Mann frühmorgens oder abends auf den hofeigenen Hochstand zum Wildbeobachten und Jagen.

Dass der Bauernmarkt in Leifers heute selbstverständlich wirkt, hat auch mit Martines Mutter zu tun. Sie gehörte 1997 zu den Frauen der ersten Stunde. Damals fuhr sie mit einem VW-Käfer Gemüse und Blumen nach Leifers – zunächst nur das, was über den Eigenbedarf hinaus auf dem Hof wuchs. Aus den kleinen Überschüssen entstand nach und nach ein eigener Betriebszweig. „Meine Mutter hat immer Freude an



TIPP

Wer die Höfe selbst besuchen möchte:
Der Weingartnerhof mit Bauernladen
(telefonische Anmeldung empfohlen) liegt sieben
Autominuten oberhalb von Steinmannwald.
Entlang derselben Straße erreicht
man etwas höher den Altebnerhof:

www.altebnerhof.it

Gemüse und Blumen gehabt. Mit dem Markt ist das langsam gewachsen – und heute führen wir weiter, was sie aufgebaut hat“, erzählt Martine. Der frühere Buschenschank der Großeltern am Hof wickelte neue Ideen, der Markt blieb.

Wenige Fahrminuten tiefer verändert sich die Landschaft. Terrassen mit Reben, Obstbäumen und Beerenkulturen ziehen sich den Hang hinunter. Wer Stefan Mahlknecht sucht, findet ihn an diesem Tag nicht im Hofladen, sondern zwischen mannshohen Tomatenpflanzen im Folientunnel. Mitten im satten Grün summt ein Hummelvolk und bestäubt die Blüten. Draußen pflücken drei Saisonkräfte aus Bangladesch Steinobst und Beeren.

Der **Weingartnerhof** wird derzeit von zwei Generationen getragen, Stefans Sohn ist zum Helfen noch zu klein. Neben Familie und einer Nachbarin als Teilzeitkraft unterstützen Saisonarbeitskräfte den Jungbau-

ern bei den arbeitsintensiven Kulturen. Angebaut werden Beeren aller Art, Gemüse, Kastanien sowie drei Hektar Weißweitrauben – alles im integrierten Anbau. Hinzu kommen Eier, Honig und Säfte aus eingefrorenen Beeren, die im Winter verarbeitet werden. Ein Teil der Ernte geht auf den Bauernmarkt, ein anderer an Hotels und an die Kellereigenossenschaft.

Stefans 30 Bienenstöcke ziehen mit den Jahreszeiten: von der Apfelblüte über Akazien- und Waldtracht bis hinauf zu den Alpenrosen. Das Handwerk hat er vom Schwiegervater gelernt. Wenn ab Ende September die Kastanien zu Boden fallen, beginnt eine der anstrengendsten Arbeiten des Jahres. Rund drei Tonnen sammeln Stefan Mahlknecht und seine Familie von Hand auf – Frucht für Frucht, gebückt, über Wochen hinweg. „Je breiter ein Hof aufgestellt ist, desto sicherer steht er“, ist der Jungbauer überzeugt. Genau deshalb setzt er auf Vielfalt statt Spezialisierung – ein Weg, den beide Höfe teilen.



Wenn am Bauernmarkt nach der passenden Apfelsorte, einem Kürbis-Rezept oder den ersten Kastanien gefragt wird, entstehen Gespräche, die weit über den Einkauf hinausgehen. Man tauscht Erfahrungen aus, spricht über das Dorfgeschehen und manchmal auch über das nächste Gartenprojekt.

Gerade im farbenfrohen Herbst wird sichtbar, wie eng Landwirtschaft und Jahreszeiten miteinander verbunden sind. Was ordentlich sortiert auf den Marktständen liegt, ist das Ergebnis zahlloser Handgriffe – auf Feldern, in Folientunneln, zwischen Rebzeilen, Beeresträuchern und knorrigen Kastanienbäumen. Wenn sich der Markt gegen Mittag leert, beginnt auf den Höfen längst die Vorbereitung für den nächsten Verkaufstag. Was die Kund:innen mit nach Hause nehmen, ist ein Stück jener geschmacksintensiven Vielfalt, auf die Familien wie die Zelgers und Mahlnechts ihre Zukunft bauen.

ar



BAUERNMÄRKTE IN LEIFERS

Frisch, saisonal und direkt vom Hof: Hier verkaufen landwirtschaftliche Betriebe aus der Umgebung seit bald 30 Jahren Obst, Gemüse, Kräuter, Honig, Wein sowie Säfte und Eingelegtes. Ab Ostern wechselt das Angebot je nach Jahreszeit bis in den November hinein – im Herbst stehen Äpfel, Trauben, Kürbisse, Kohlgemüse und Kastanien im Mittelpunkt.

Bauernmarkt Leifers

entlang der Weißensteinerstraße
samstags von 7:30 bis 12 Uhr
Bauernmarkt St. Jakob

St. Jakob-Platz

mittwochs von 7:30 bis 12 Uhr

Die Betriebe verkaufen ausschließlich,
was sie selbst anbauen und verarbeiten.

EN / LAIVES FARMERS' MARKET – THE PEOPLE BEHIND THE PRODUCE

FROM THE FIELD TO THE MARKET STALL AND WHY THE FARMERS' MARKET IS MUCH MORE THAN JUST A PLACE TO SHOP. TWO LAIVES FARMERS REVEAL JUST HOW MUCH GOES INTO THE DIRECT SALE OF FRUIT AND VEGETABLES.

The scent is of apples and damp earth at the Laives farmers' market. Well before the first customers begin arriving, crates of fruit and vegetables are carefully arranged on the market stalls. People here have known one another for years and they'll chat about the harvest, the weather, the first chestnuts or the latest grape harvest. The market is both a meeting place and a sales outlet and behind everything on offer lies months of hard work.

On the terraced slopes of the village of Seit, autumn is when the fruits of a whole year's labour are harvested. Among the vineyards, apple orchards and chestnut groves, every row tells a story of hard work, patience and the rhythm of the seasons. Just above Laives, at the **Altebnerhof** farm, three generations work side by side. Since Martine Zelger took over the farm, the family has focused on diversity rather than specialisation. Vegetables, apples, chestnuts and honey come exclusively from the farm to be sold directly to customers. 'We have deliberately kept the farm small and this variety is our strength,' Martine explains. Her mother was one of the founders of the Laives farmers' market back in 1997, which began to turn local farm surplus produce into a new source of income.

Stefan Mählknecht, from the **Weingartnerhof** farm, is another who also chose to do the same. Alongside numerous varieties of soft fruit, vegetables and chestnuts, he grows wine grapes and produces honey, eggs and fruit juices. Part of the harvest is sold directly at the market, while the rest is supplied to hotels and co-operatives. "The more diversified a farm, the more stable it is," the young farmer tells us.

Wandering around the market stalls means far more than simply buying fresh produce. Behind each apple, pumpkin or bunch of grapes lies the experience, passion and work that follows the rhythm of the seasons. It is precisely this direct relationship between producers and customers that makes the farmers' market such a special place.



LAIVES FARMERS' MARKETS

Locally sourced seasonality and freshness: for almost thirty years, local farms have been selling fruit, vegetables, herbs, honey, wine, juices and preserves. The range available changes with the seasons and in autumn, apples, grapes, pumpkins, cabbages and chestnuts take centre stage.

Laives Farmers' Market

Via Pietralba

Saturday, 7.30 am–12.00 pm

San Giacomo Farmers' Market

Piazza San Giacomo

Wednesday, 7.30 am–12.00 pm

Farms only sell produce they have grown and processed themselves.

IT / I VOLTI DIETRO IL MERCATO CONTADINO

DAL CAMPO AL BANCO DI VENDITA: DUE AZIENDE AGRICOLE DI LAIVES RACCONTANO QUANTO LAVORO SI NASCONDE DIETRO LA VENDITA DIRETTA DI FRUTTA E VERDURA E PERCHÉ IL MERCATO CONTADINO È MOLTO PIÙ DI UN SEMPLICE LUOGO D'ACQUISTO.

Profuma di mele e di terra umida. Prima ancora che arrivino i primi clienti, al mercato contadino di Laives cassette di verdura e frutta vengono sistemate con cura sui banchi. Qui ci si conosce da anni: si parla del raccolto, del tempo, delle prime castagne o dell'ultima vendemmia. Il mercato è insieme luogo d'incontro e punto vendita. Dietro ogni prodotto ci sono mesi di lavoro.

Sui pendii terrazzati della frazione di Seit, l'autunno è la stagione in cui si raccoglie il lavoro di un intero anno. Tra vigneti, meleti e castagneti, ogni filare racconta fatica, pazienza e il ritmo delle stagioni. Poco sopra Laives, al maso **Altebnerhof**, tre generazioni lavorano fianco a fianco. Da quando Martine Zelger ha rilevato l'azienda, la famiglia punta sulla diversità invece che sulla specializzazione. Ortaggi, mele, castagne e miele provengono esclusivamente dal maso e vengono venduti direttamente ai clienti. «Siamo rimasti volutamente una piccola azienda. È proprio la varietà a renderci forti», racconta. Già sua madre fu tra le fondatrici del mercato contadino di Laives nel 1997, trasformando le eccedenze del maso in una nuova opportunità di lavoro.

Anche Stefan Mahlknecht, del maso **Weingartnerhof**, ha scelto la stessa strada. Accanto a numerose varietà di frutti di bosco, ortaggi e castagne coltiva uva da vino e produce miele, uova e succhi di frutta. Una parte del raccolto viene venduta direttamente al mercato, il resto rifornisce alberghi e cooperative. «Più un'azienda è diversificata, più è solida», afferma il giovane agricoltore.

Passeggiare tra i banchi significa quindi acquistare molto più di semplici prodotti freschi. Dietro ogni mela, ogni grappolo d'uva e ogni zucca si nascondono esperienza, passione e un lavoro che segue il ritmo delle stagioni. È proprio questo rapporto diretto tra produttori e clienti a rendere il mercato contadino un luogo speciale



MERCATI CONTADINI DI LAIVES

Freschezza, stagionalità e chilometro 0: da quasi trent'anni le aziende agricole della zona vendono frutta, verdura, erbe aromatiche, miele, vino, succhi e conserve. L'offerta cambia con le stagioni; in autunno protagonisti sono mele, uva, zucche, cavoli e castagne.

Mercato contadino di Laives

Lungo via Pietralba

Sabato, ore 7.30-12.00

Mercato contadino di San Giacomo

Piazza San Giacomo

Mercoledì, ore 7.30-12.00

Le aziende vendono esclusivamente prodotti coltivati e trasformati in proprio.

ASSUME NOTHING – NICHTS IST SELBSTVERSTÄNDLICH

Was erzählt eine Installation aus Pokalen und
Medaillen über unsere Leistungsgesellschaft?
Wie wird die eigene Biografie zum Ausgangspunkt
für Fragen nach Identität und Zugehörigkeit?
Und was hat ein Bienenstock mit unserer Zukunft zu tun?



Diplorama, die Ausstellung der Abschlussarbeiten an der Fakultät für Design und Künste der Freien Universität Bozen, ist längst ein jährlicher Treffpunkt für Kunstinteressierte. Nicht zufällig ist sie in diesem Herbst Teil der Bolzano Art Weeks. Unter dem Titel „Assume Nothing“ setzen sich junge Menschen mit einer Realität auseinander, in der immer weniger stabil und vorhersehbar ist, in der es darum geht, Unsicherheit auszuhalten, offen für neue Möglichkeiten zu bleiben und Gewohntes infrage zu stellen.

„Nicht alles zu wissen, kann produktiv sein“, sagt Kuratorin Giulia Cordin. Die vielseitige Ausstellung ist der beste Beweis dafür. Manche Arbeiten nehmen ihren Ausgang in einer persönlichen Erfahrung, andere in einem Material, einer Technologie oder einer gesellschaftlichen Beobachtung. Antworten stehen dabei nicht am Anfang eines Projekts. Sie entstehen im Experimentieren, im Dialog und im Gestalten. Kunst, Design und Eco-Social Design verbindet die Überzeugung, dass Gestaltung Räume für Reflexion schafft – und dazu einlädt, unsere Wirklichkeit aus neuen Blickwinkeln zu betrachten.

Wie blickt eine Generation, die mit Klimakrise, gesellschaftlichem Wandel und technologischen Umbrüchen aufgewachsen ist, auf diese Welt? Für Giulia Cordin lautet die Antwort: „Resilient, neugierig und voller Ideen – trotz aller Unsicherheiten unserer Zeit.“

So macht etwa die Absolventin Alessia Formica ihre eigene Biografie zum Ausgangspunkt ihrer Arbeit. Sie reflektiert ihre Erfahrungen als Schwarze Frau und verbindet sie mit Fragen nach Identität, Zugehörigkeit und den kulturellen Wurzeln ihrer Familie. Benedikt Weiss hinterfragt mit einer Installation aus zahlreichen Pokalen und Medaillen den gesellschaftlichen Leistungsbegriff. Matteo Zanettin entwickelt ein digitales System zur Überwachung von Bienenstöcken, um Ursachen des weltweiten Bienensterbens frühzeitig zu erkennen. Drei von 38 Diplorama-Projekten, drei unterschiedliche Zugänge – und doch dieselbe Suche nach neuen Beziehungen zur Welt.

„Was mich immer wieder beeindruckt, ist der Mut vieler Studierender, die eigene Geschichte sichtbar zu machen und Verletzlichkeit zuzulassen“, sagt Giulia Cordin. Viele Arbeiten entstehen aus Erfahrungen mit Ausgrenzung, Verlust oder psychischer Belastung. Sie bleiben jedoch nicht beim Persönlichen stehen, sondern eröffnen einen Dialog über unsere Gegenwart. „Ich hoffe, dass die Besucherinnen und Besucher die Ausstellung nicht mit fertigen Antworten verlassen, sondern mit einer veränderten Sicht auf die zentralen Fragen unserer Zeit – und mit dem Bewusstsein, dass Kunst, Design und Eco-Social Design neue Möglichkeiten eröffnen, sich mit der Wirklichkeit auseinanderzusetzen.“

DIPLORAMA

Ausstellung der Abschlussarbeiten der Fakultät für Design und Künste der Freien Universität Bozen **28. September – 11. Oktober 2026**
Fakultät für Design und Künste & Stadtgalerie Bozen
Im Rahmen der Bolzano Art Weeks (BAW)

SENTINELLE DI TERRA ROSSA

Dove la montagna ricorda: Le piramidi di terra di Montoppio, a San Genesio, tra realtà geologica e immaginario popolare.



IT / **L**e piramidi di terra di Montoppio sembrano uscite da una leggenda. E una leggenda esiste davvero. Racconta di un maso scomparso, di un torto mai sanato e di una frana che, secondo la tradizione popolare, continua a muoversi ancora oggi.

Chi arriva alla Wieser Lahn per la prima volta fatica a credere che queste forme siano opera del tempo e dell'acqua. Dal pendio rossastro emergono colonne, guglie e pinnacoli che paiono costruiti da una mano paziente. Alcuni portano sulla sommità un masso scuro, come un cappello sproporzionato. Altri sono sottili e fragili, destinati a scomparire con la prossima stagione di piogge. Eppure, il paesaggio trasmette una sensazione di immobilità. Come se queste sentinelle di terra fossero sempre state lì.

La Wieser Lahn si trova a circa 1.270 metri di quota, nella frazione di Montoppio, il più piccolo abitato del comune di San Genesio. Da qui nasce il Rio Santa Margherita, che scende verso la Valle dell'Adige e raggiunge Settequerce. Attorno si estendono i prati e i boschi del Salto, uno dei più vasti altipiani d'Europa coperti da larici radi, che in autunno si tingono di giallo dorato e oca. Qui si estendono pascoli e sentieri. In questo paesaggio morbido e ondulato, la Wieser Lahn appare quasi come una ferita nella montagna. Non a caso *Lahn*, nel dialetto locale, significa frana.

La sua origine risale all'ultima era glaciale. Quando i ghiacciai si ritirarono, lasciarono enormi accumuli di materiale morenico: argilla, sabbia, ghiaia e massi trasportati dal ghiaccio. Per migliaia di anni pioggia, neve e gelo hanno lavorato questo terreno compatto ma fragile. L'acqua ha scavato canali sempre più profondi, mentre il materiale non protetto veniva lentamente dilavato. Là dove un grande masso copriva il terreno sottostante, l'erosione procedeva più lentamente. Nacquero così le caratteristiche colonne sormontate da una pietra che ancora oggi definiscono il paesaggio delle piramidi di terra.

Contrariamente a quanto suggerisce il loro aspetto monumentale, le piramidi di terra sono strutture effimere. Crescono, si modificano e infine crollano. Quando il masso che le protegge perde stabilità e precipita, la colonna sottostante viene rapidamente erosa. Altre piramidi, nel frattempo, si formano poco più in alto o in un'altra parte del versante. È un paesaggio in costante trasformazione, anche se il cambiamento avviene a una velocità che l'occhio umano fatica a percepire.



ESCURSIONE CONSIGLIATA

Un suggestivo itinerario ad anello tra le piramidi di terra, con diverse possibilità di sosta gastronomica su uno degli altipiani più belli dell'Alto Adige.

Partenza/Arrivo: San Genesio
(incrocio San Genesio/Montoppio)

Percorso:

San Genesio – sentiero 33A – Albergo Locher – sentiero 2 – Piramidi di terra – Albergo Wieser – Tschaufenhaus – sentiero 7 (Salto) – Albergo Edelweiss – sentiero 33A – San Genesio

Tempo di percorrenza: ca. 4 ore

Dislivello: 540 m

Gli studiosi considerano le piramidi di terra dell'Alto Adige tra le più interessanti delle Alpi. Quelle del Renon sono certamente le più famose, ma la Wieser Lahn di San Genesio conserva un carattere particolare. Qui il terreno rossastro contrasta con il verde dei prati e con il giallo dorato dei larici in autunno. Il risultato è un paesaggio che sembra appartenere a un altro continente.

Per secoli, però, nessuno parlò di morene e processi erosivi. Davanti a una frana di tali dimensioni, gli abitanti cercarono altre spiegazioni. E così nacque la leggenda della Wieser Lahn.

La maledizione del maso Schwarz

Si racconta che un tempo, sotto il maso Wieserhof, sorgesse il grande maso Schwarz. Vi abitava una famiglia benestante con un figlio unico. Quando il pa-

dre morì, il ragazzo era ancora troppo giovane per amministrare i beni di famiglia. Poco tempo dopo morì anche la madre e la tutela passò a un contadino del luogo, chiamato Trifaller. Secondo la leggenda, l'uomo non si limitò ad amministrare il patrimonio. Approfittò della situazione, sfruttò il giovane e tentò di appropriarsi del maso. Quando il ragazzo raggiunse la maggiore età e rivendicò il maso che gli apparteneva, ricevette soltanto rifiuti e umiliazioni. Accecato dalla rabbia, piantò un bastone nel terreno davanti alla casa e pronunciò una maledizione. Da quel punto, disse, sarebbe nata una frana destinata a inghiottire il maso Schwarz e a continuare il proprio cammino fino al maso Wieserhof. Nella notte scoppiò un temporale violentissimo. La terra cedette e il maso scomparve. Da allora la frana non si sarebbe più fermata. Ancora oggi, racconta la tradizione popolare,



continua lentamente ad avanzare lungo il pendio. La storia contiene tutti gli elementi tipici delle leggende alpine: avidità, ingiustizia, punizione. Dietro la narrazione, però, si intravede anche un tentativo di spiegare ciò che per secoli appariva incomprensibile. Le grandi frane erano eventi traumatici. Potevano cancellare campi, sentieri e interi edifici nel giro di poche ore. Attribuire loro una causa morale rendeva il fenomeno più comprensibile e, forse, meno spaventoso.

Luogo della memoria

In molte vallate alpine il paesaggio è diventato un archivio di racconti. Ogni masso, ogni torrente, ogni parete rocciosa poteva custodire una storia. Le forme insolite del territorio venivano interpretate come tracce lasciate da santi, streghe, spiriti o peccatori. Anche la Wieser Lahn entrò così nell'immaginario collettivo:

non soltanto come fenomeno naturale, ma come luogo della memoria.

Oggi la scienza racconta una storia diversa. Parla di ghiacciai scomparsi, di morene e di erosione. Eppure, osservando le piramidi di terra di Montoppio, le due spiegazioni sembrano convivere senza contraddirsi. La geologia spiega come sia nato il paesaggio. La leggenda spiega perché continui ad affascinarci. Forse è proprio questo il segreto della Wieser Lahn: ricordarci che ogni paesaggio possiede almeno due storie. Quella scritta nella roccia e quella custodita nella memoria delle persone.

ar

DE / WÄCHTER AUS ROTER ERDE

WO DER BERG ERINNERUNG AUFBEWAHRT: DIE ERDPYRAMIDEN VON NOBLS IN JENESIEN ZWISCHEN GEOLOGIE UND SAGENWELT.

Die Erdpyramiden von Nobls wirken, als wären sie einer Sage entsprungen. Tatsächlich gibt es eine dazu. Sie erzählt von einem verschwundenen Hof, einer nie gesühnten Ungerechtigkeit und einer Rutschung, die bis heute nicht zur Ruhe gekommen sein soll. Wer die Wieser Lahn zum ersten Mal sieht, staunt. Aus dem rötlichen Hang wachsen schlanke Säulen, Zacken und Türme, viele gekrönt von mächtigen Felsblöcken. Manche wirken erstaunlich stabil, andere scheinen beim nächsten Starkregen einzustürzen. Und doch strahlt die Landschaft eine fast zeitlose Ruhe aus.

Die Wieser Lahn liegt oberhalb der Fraktion Nobls am Salten. Was heute wie eine bizarre Naturkulisse erscheint, entstand nach der letzten Eiszeit. Gletscher hinterließen mächtige Moränen aus Lehm, Sand, Schotter und Felsblöcken. Über Jahrtausende formten Regen, Frost und Schmelzwasser daraus die charakteristischen Erdpyramiden. Wo große Steine den Untergrund schützen, bleibt die Erde stehen; ringsum trägt das Wasser das Material langsam ab. So wächst und vergeht diese Landschaft zugleich. Erdpyramiden entstehen, verändern sich und stürzen schließlich wieder ein – ein Prozess, der für das menschliche Auge kaum wahrnehmbar ist.

Lange bevor Geologie diese Vorgänge erklärte, suchten die Menschen andere Antworten. Einer Überlieferung zufolge stand unterhalb des Wieserhofs einst der Schwarzhof. Nachdem der junge Erbe um seinen Besitz betrogen worden war, soll er den Hof verflucht haben. In derselben Nacht habe ein gewaltiger Erdbeben das Anwesen verschlungen. Seither, so erzählt die Sage, wandere der Hang langsam weiter talwärts. Wie viele alpine Sagen erzählt auch diese von Gier, Unrecht und Strafe. Gleichzeitig spiegelt sie den Versuch wider, Naturereignisse zu deuten, die den Menschen unbegreiflich erschienen.

Heute erklärt die Wissenschaft die Entstehung der Erdpyramiden mit Eiszeit, Moränen und Erosion. Die Sage beantwortet eine andere Frage: warum uns die-



WANDER-TIPP

Abwechslungsreiche Rundtour
zu den Erdpyramiden,
mit Einkehrmöglichkeiten auf einem
der schönsten Hochplateaus
Südtirols.

Start/Ziel:

Jenesien (Kreuzung Jenesien/Nobls)

Wegverlauf:

Jenesien – Weg 33a – Gasthof Locher
Weg 2 – Erdpyramiden – Gasthof Wieser
Tschaufenhaus – Weg 7 (Salten)
Gasthof Edelweiss – Weg 33a – Jenesien

Gehzeit:

ca. 4 Stunden

Höhenmeter: 540

ser Ort bis heute berührt. Vielleicht liegt genau darin sein besonderer Reiz, dass jede Landschaft mindestens zwei Geschichten erzählt: eine, die im Gestein geschrieben steht, und eine, die Menschen über Generationen weitergeben.



HIKING TIP

A circular trail takes you to the pyramids, with places to stop for refreshments on one of South Tyrol's most beautiful high plateaus.

Start/Finish:

Jenesien (Jenesien/Nobls junction)

Route:

Jenesien – Trail 33a – Gasthof Locher – Trail 2
Earth Pyramids – Gasthof Wieser
Tschaufenhaus – Trail 7 (Salten)
Gasthof Edelweiss – Trail 33a – Jenesien

Walking time:

approx. 4 hours

Elevation gain:

540 metres

EN / GUARDIANS OF THE RED EARTH

WHERE THE MOUNTAIN PRESERVES MEMORIES. THE EARTHEN PYRAMIDS OF NOBLS IN JENESIEN, STRADDLE THE WORLDS OF GEOLOGY AND LEGEND.

The earthen pyramids of Nobls look like something from a mythical world; and with South Tyrol being a land of legends, of course it has its own. It's one that tells of a farmstead that disappeared, an unatoned injustice, and a creeping landslide that continues into our times.

First-time visitors who eye the Wieser Lahn find it astonishing. The earthen towers rise from the reddish slope in slender columns with jagged peaks, many crowned by massive boulders. Some appear remarkably stable, while others seem to be teetering towards collapse with the next heavy rainfall. Yet at the same time, the landscape exudes an almost timeless tranquillity.

The surreal-looking Wieser Lahn is above the village of Nobls and was formed after the last Ice Age. Glaciers left behind enormous moraines of clay, sand, gravel and boulders. Over millennia, the rain, frost and melting snow slowly shaped these into the earthen pyramid formations we have today. The

earth remains in place where rock and stones beneath protect the subsoil, while the outer layers are slowly whittled away by water. The result is that it all expands and falls apart at the same time as the pyramids form, transform and eventually collapse again in a process barely perceptible to the human eye.

In the times before geological understanding, people sought their own explanations. The most well-known legend tells how the Schwarzhof once stood below the Wieserhof. The young heir to the holding was said to have been cheated out of his birthright and in revenge cursed the farm. That very night, a colossal landslide is said to have engulfed the estate and ever since, so the legend goes, the slope has been inching its way further down the valley. Like many Alpine legends, this one tells of greed, injustice and revenge. At the same time, it reflects the attempt to make sense of natural phenomena that seemed incomprehensible to the people back then.

Today, science explains the formation of the pyramids in terms of the Ice Age, moraines and erosion. Yet the legend responds to a different question, that of why this place still moves us to this day. Perhaps its special charm lies precisely in the fact that every landscape tells at least two stories: one written in stone, the other passed down from generation to generation.





PALAIS
CAMPOFRANCO

Bolzano City Centre

Food
Drinks
Shopping
Sleep
Culture
Waltherplatz



palais-campofranco.com



ORTE ZUM DURCHATMEN

Im Eggental führen alte Waldbestände, knorrige Baumriesen und stille Lichtungen zu einer besonderen Form der Begegnung mit der Natur: Kraftplätze ohne Zauberformel.



DE

Was solche Orte besonders macht, darüber gehen die Meinungen auseinander. Dass sie etwas mit uns machen, bestreiten hingegen nur wenige. Der Begriff Kraftplatz hat keinen besonders guten Ruf. Zu schnell denkt man an Pendel, Räucherstäbchen und esoterische Versprechen. Dabei gab es besondere Orte lange bevor das Wort erfunden wurde. Menschen hielten an Quellen inne, verehrten markante Bäume, errichteten Kultstätten auf Aussichtspunkten oder suchten in Wäldern Ruhe und Orientierung.

Im Eggental finden sich viele solcher Orte. Der *Karersee* etwa zieht seit Generationen Besucher:innen an, wegen seiner Spiegelungen, der wechselnden Farben und der Kulisse von Rosengarten und Latemar. Im *Latemarwald* schaffen Zirben, Föhren, Lärchen und Fichten eine Atmosphäre, die selbst an stark besuchten Tagen überraschende Ruhe vermittelt. Im *Latemar-Labyrinth* wandert man zwischen gewaltigen Felsblöcken, Überresten eines uralten Bergsturzes. Ein Feentor markiert den Eingang, ein Zwergentor den Ausgang. Und auf dem Achtsamkeitspfad *Mindful.Latemar* bei Obereggen wird das Innehalten sogar zum Programm.

WALD-WANDERUNG ZU KRAFTPLÄTZEN UND NATURDENKMÄLERN

Jeden Donnerstag führt Wanderleiterin Helga Egger durch stille Waldgebiete zwischen Karerpass, Partschtal und Pederiva-Hütte. Im Mittelpunkt stehen besondere Baumgestalten, alte Naturdenkmäler und faszinierende Plätze.

Start: 8.30 Uhr, Welschnofen Zentrum

Dauer: 6,5 Stunden

Gehzeit: 5 Stunden

Auf- und Abstieg: jeweils 550 Höhenmeter

Schwierigkeit: mittel

Einkehr: Pederiva-Hütte

Anmeldung bis 17 Uhr am Vortag:

Tel. +39 0471 619500 und online
unter

www.eggental.com



Die Bäume verraten den Ort

Helga Egger kennt die Wälder dieser Gegend seit Jahrzehnten. Seit 2013 ist die ehemalige Gastwirtin geprüfte Wanderleiterin. In Algund aufgewachsen, lebt sie heute mit ihrer Familie im Eggental und führt seit vielen Jahren Gäste durch die Dolomitenlandschaft. Kraftplätze versteht sie weniger als mystische Erscheinungen denn als Orte, die sich durch besondere Baumformen, Wasser, Licht und eine spürbare Atmosphäre auszeichnen.

Frau Egger, woran erkennen Sie einen Kraftplatz?

Die Bäume verraten ihn mir meistens zuerst. An solchen Orten wachsen sie anders als gewöhnlich. Manche Stämme teilen sich in mehrere Richtungen auf, andere scheinen sich umeinander zu wickeln oder sich zu stützen. Manche haben Stürme, Trockenzeiten und Generationen von Menschen überlebt. Dazu kommen Wasser, besondere Steininformationen oder auffällige Lichtverhältnisse. Oft entdecke ich auch große Ameisenhaufen oder Spuren von Tieren. Nicht selten befinden sich Murmeltierbaue in der Nähe. Das sind Beobachtungen, die sich an vielen dieser Plätze wiederholen.

Welche Rolle spielt Wasser?

Eine große. Viele Orte, die als Kraftplätze gelten, haben fließendes Wasser in ihrer Nähe. Quellen, Bäche oder feuchte Wiesen gehören oft dazu. Wasser bringt Bewegung in die Landschaft und verändert ständig seine Umgebung. Vielleicht spüren Menschen deshalb gerade dort eine besondere Ruhe.

Wie reagieren die Teilnehmer:innen Ihrer Wanderungen?

Sehr unterschiedlich. Manche kommen aus Neugier, andere sind eher skeptisch. Aber fast alle bleiben an diesen Orten länger stehen als geplant. Sie setzen sich auf einen Baumstamm, schauen in die Landschaft oder werden einfach still. Das fällt mir immer wieder auf.

Muss man an Kraftplätze glauben, damit sie wirken?

Überhaupt nicht. Niemand muss an irgendwelche Energiefelder glauben. Wer durch einen alten Wald geht, das Licht zwischen den Bäumen sieht, einen Bach hört und einmal für eine Stunde das Handy vergisst, merkt meist von selbst, dass etwas passiert, auch beim einfachen Waldbaden oder bei Kräuterwanderungen, die ich ebenfalls anbiete. Wie man das Eintauchen in die Natur nennt, ist zweitrangig. Viele



erleben dabei dasselbe: Sie werden langsamer, aufmerksamer und kommen bei sich selbst an.

Ist es das, was Menschen suchen?

Ja, Ruhe. Viele kommen mit einem Kopf voller Gedanken. Irgendwann unterwegs werden diese Gedanken weniger. Ich sage immer: Wenn man lange genug durch den Wald geht, bleiben viele dieser Gedanken irgendwo am Weg zurück. Berge relativieren vieles. Beim Gehen konzentriert man sich auf den Weg, auf die Umgebung und auf den nächsten Schritt. Was vorher wichtig erschien, verliert oft an Bedeutung. Ich zitiere dann ein Sprichwort von Reisenden, die nach einem schnellen Marsch innehielten, „damit ihre Seelen sie wieder einholen konnten“.

Warum passt das Thema gerade ins Eggental?

Weil hier vieles noch unmittelbar erlebbar ist. Man ist schnell im Wald, auf einer Alm oder an einem stillen Aussichtspunkt. Die Berge sind präsent, und hier muss man kein Alpinist sein, um sie zu erleben.

Haben Sie einen persönlichen Lieblingsort im Eggental?

Ja, mehrere. Besonders gern bin ich am Antermoia-see auf 2.500 Metern unterwegs. Der Weg dorthin

verlangt Ausdauer, doch um den See ranken sich nicht von ungefähr zahlreiche Legenden. Oder es gibt Plätze mit weitem Blick auf die Dolomiten und einer besonderen Atmosphäre wie dem Tschagerjoch. Hier versteht man, warum die Dolomiten seit jeher verehrt werden.

Und was wünschen Sie sich, dass Besucher:innen von einer solchen Wanderung mitnehmen?

Etwas Einfaches: Zeit für sich selbst, offene Augen für die Natur und vielleicht das Gefühl, dass nicht alles immer sofort erledigt oder gelöst werden muss. Manchmal reicht es, draußen zu sein und aufmerksam zu werden.

ar

BERGBAHNEN IM HERBST

Latemar Dolomites

bis 4. Oktober 2026

Carezza Dolomites

bis 1. November 2026

www.eggental.com

IT / LUOGHI DOVE RITROVARE IL RESPIRO

NEL CATINACCIO E NEL LATEMAR BOSCHI SECOLARI, ALBERI MONUMENTALI E RADURE SILENZIOSE INVITANO A VIVERE LA NATURA CON LENTEZZA, SENZA BISOGNO DI FORMULE MAGICHE.

L'espressione *luogo energetico* richiama spesso immagini legate all'esoterismo. Eppure, luoghi dell'anima o luoghi di rigenerazione esistevano molto prima che questo termine venisse coniato. Da sempre le persone cercano sorgenti, alberi secolari e punti panoramici per fermarsi e ritrovare tranquillità. In Val d'Ega non mancano: il Lago di Carezza con i suoi riflessi, il Labirinto del Latemar con gli enormi massi e gli antichi boschi che circondano il massiccio dolomitico. Più che misteriosi, sono luoghi che trasmettono un'atmosfera particolare.

Da molti anni la guida escursionistica **Helga Egger** (p. 74) accompagna curiosi in cerca di quiete e contatto con la natura, alla scoperta di questi paesaggi. Per lei i luoghi energetici non hanno nulla di fiabesco anche se una certa magia esiste: sono ambienti in cui alberi, acqua, luce e silenzio favoriscono un rapporto più profondo con la natura.

Come riconosce un luogo energetico?

Spesso sono gli alberi a indicarmelo. Tronchi antichi, forme insolite, acqua, rocce e una luce particolare creano un'atmosfera che invita naturalmente a rallentare.

Bisogna credere a spiriti e magia?

Assolutamente no. Non serve credere a energie invisibili. Basta camminare con attenzione in un bosco, osservare ciò che ci circonda e dimenticare il cellulare per un po': il beneficio arriva da sé.

Che cosa cercano le persone che accompagna in montagna?

Soprattutto tranquillità. Molti partono con la mente piena di pensieri. Camminando, molti di questi perdono importanza. Le montagne aiutano a ritrovare la giusta prospettiva.



Perché proprio la Val d'Ega?

Perché qui la natura è sempre a due passi: in pochissimo tempo si raggiungono boschi, malghe e punti panoramici. Non occorre essere alpinisti per lasciarsi conquistare da questi paesaggi.

Forse è proprio questo il segreto di questi luoghi: non energie misteriose, ma la possibilità di rallentare immerersi nella natura. Chi ci cammina con attenzione e in silenzio scopre spesso che molte delle preoccupazioni quotidiane diventano improvvisamente meno importanti.

IMPIANTI DI RISALITA IN AUTUNNO

Latemar Dolomites

fino al 4 ottobre 2026

Carezza Dolomites

fino al 1° novembre 2026

www.valdega.com/it

AUTUMN CABLE CARS & CHAIRLIFTS

Latemar Dolomites
until 4th October 2026

Carezza Dolomites
until 1st November 2026

www.eggental.com/en

Local hiking guide **Helga Egger** (see p. 74) has been leading curious visitors on journeys of discovery through these landscapes for many years now. For her, these regenerative spaces aren't something from a fairy tale, even if a certain magic does exist, they're settings where the trees, water, light and silence truly foster a deeper connection with nature.

How do you recognise these places of natural energy?

It's the trees that show me, most often those that are ancient or with gnarled trunks. They have a presence that softly invites you to slow down, especially when they're near water or rocks, and when the light is right.

Do you have to believe in spirits and magic?

Not at all! You don't need to believe in invisible energies, all you need to do is walk mindfully through the forest, observing what's around you and forgetting about your mobile phone for a while. The benefits follow naturally.

What are the people you guide in the mountains looking for?

Peace of mind most of all. Many set off with their heads busy with thoughts. As they walk, many of these thoughts fade into the background. The mountains help you regain perspective.

So why the Eggental valley in particular?

Because here, nature is always just a stone's throw away. In no time at all, you're in the forest or at mountain huts and panoramic points. You don't need to be a mountaineer to be captivated by the alpine landscape.

Perhaps that's the true magic of these places: not mystical energies, but the chance to slow down to immerse yourself consciously in nature. The people who walk here mindfully often find the silence makes many of their everyday worries suddenly less important.

EN / PLACES TO REGENERATE

THE ROSENGARTEN AND LATEMAR'S ANCIENT FORESTS, WITH THEIR MAJESTIC TREES AND SECLUDED OPEN SPACES, GENTLY INVITE YOU TO EXPERIENCE THE LIFE-GIVING MAGIC OF THE NATURAL WORLD.

The German term *Kraftplätze* – a place of regenerative energy – can conjure images of esoteric mysticism. Yet places that reinvigorate body and soul have existed since long before the term was ever coined. People have always sought out natural springs, ancient trees and picturesque locations to pause and find that kind of restorative tranquility. The Eggental valley has many such places. Here you'll find the Karersee lake with its shimmering reflections, the hulking boulders of the Latemar Labyrinth, and the ancient forests that ring the Dolomite massif. Whether sceptic or mystic, there's no denying the regenerative nature of these places.



PROFUMO DI MOSTO

La vendemmia cambia il ritmo del paese.
Tra cantine sociali, aziende familiari e feste popolari,
il vino racconta l'identità di Appiano.



IT

L'autunno, ad Appiano, non arriva quando le foglie cambiano colore. Arriva quando i primi trattori carichi d'uva attraversano il centro del paese. Davanti alle cantine si formano le prime code, dai portoni aperti esce il profumo del mosto fresco, nei vigneti ogni giornata dipende dal tempo. Per chi vive di vino comincia il periodo più intenso dell'anno.

Ad Appiano la vendemmia non riguarda soltanto le aziende vitivinicole. Cambia il ritmo dell'intero paese. Famiglie, collaboratori stagionali, cantine, ristoranti, alberghi, artigiani: per alcune settimane tutto sembra ruotare attorno alla raccolta dell'uva. È uno di quei momenti in cui il legame tra territorio e comunità diventa quasi tangibile. Il vino, qui, non è soltanto un prodotto agricolo né un motivo per organizzare degustazioni. È parte dell'identità locale: ha modellato il paesaggio, l'economia e perfino l'aspetto delle frazioni, con i loro masi, le residenze storiche e i muri a secco che disegnano i pendii. I vigneti non sono semplicemente uno sfondo fotografico: sono un paesaggio costruito e mantenuto nel tempo, stagione dopo stagione.

Il vino è parte dell'identità locale

I numeri aiutano a comprendere la dimensione del fenomeno. Con circa 1.000 ettari di vigneti, il comune è il più esteso territorio vitivinicolo dell'Alto Adige. I filari disegnano il paesaggio di undici frazioni e rappresentano uno dei principali motori economici e identitari del territorio.

A caratterizzare Appiano è anche la presenza di modelli produttivi differenti. Accanto alla **Cantina Produttori San Michele Appiano**, fondata nel 1907 e oggi punto di riferimento per 320 famiglie viticoltrici su una superficie di 390 ettari, accanto alle altre tre grosse cantine di **Cornaiano**, **San Paolo** e **Schreckbichl**, operano numerose aziende familiari che custodiscono una tradizione tramandata di generazione in generazione. Negli ultimi anni questa ricchezza è stata ulteriormente valorizzata dalla rete **Eppan Wein**, che mette in relazione cantine, produttori, ristorazione e turismo con l'obiettivo di promuovere Appiano come destinazione enologica.

La particolarità di Appiano sta anche nella convivenza di realtà molto diverse. Le cantine sociali raccolgono il lavoro di centinaia di viticoltrici e viticoltori, trasformando la collaborazione in uno dei punti di forza del territorio. Accanto a loro operano numerose aziende familiari, spesso da generazioni, che seguono produzioni più contenute e imprimono ai propri vini una firma personale. Due modelli differenti, che non si escludono ma contribuiscono insieme alla reputazione enologica del paese.



La vendemmia rende visibile anche ciò che durante il resto dell'anno passa quasi inosservato.

Dietro ogni bottiglia ci sono decisioni prese in vigna, esperienza, pazienza e capacità di adattamento. Il cambiamento climatico, con estati sempre più calde ed eventi meteorologici estremi, impone nuove sfide. Anche per questo la raccolta dell'uva resta uno dei momenti più delicati dell'intero ciclo produttivo. È quanto dimostra, ad esempio, l'antica figura del "Saltner", dal latino saltuarius ("guardiano di campi e boschi"). Era una figura indispensabile nelle zone vitivinicole dell'Oltradige e della Bassa Atesina. Tra l'estate e la fine della vendemmia sorvegliava giorno e notte i filari, proteggendo un raccolto da cui dipendeva gran parte dell'economia locale. Per questo era un incarico di grande responsabilità e prestigio. Il suo abbigliamento, impreziosito da pelli, piume, corna, denti di animali e armato di alabarda, aveva anche una funzione intimidatoria, per scoraggiare ladri

e intrusi. Oggi il Saltner è diventato uno dei simboli più riconoscibili della tradizione vitivinicola locale e continua a sfilare durante le feste dedicate alla vendemmia.

Per chi arriva ad Appiano in autunno, basta osservare il via vai davanti alle cantine, ascoltare le conversazioni nei bar del paese, alzare lo sguardo verso i pendii coperti di filari. Il vino non è confinato nei calici: accompagna la vita quotidiana e continua a dare forma al territorio.

Quando l'ultimo grappolo viene raccolto, potrebbe sembrare che un'altra stagione si sia conclusa. In realtà è proprio allora che ne comincia un'altra. In cantina prende avvio il lavoro che accompagnerà il vino nei mesi successivi; in vigneto si guarda già all'annata futura. La vendemmia segna così una fine e, allo stesso tempo, un nuovo inizio. È il momento in cui Appiano rivela forse meglio di ogni altro il proprio rapporto con il vino: non come evento, ma come parte naturale del vivere quotidiano.



IL VINO VA IN PIAZZA

L'ultimo carico d'uva

sabato, 10 ottobre 2026

Cornaiano/Appiano

La festa segna simbolicamente la conclusione della vendemmia. Il momento centrale è il corteo storico che accompagna l'ultimo carro d'uva fino alla piazza del paese, dove i grappoli vengono pigiati con un antico torchio. Sfilano bande musicali, gruppi in costume tradizionale, carri storici e l'immane Saltner, l'antico custode dei vigneti. Non mancano degustazioni di vino, mosto fresco e specialità stagionali.

Mercato di San Martino

mercoledì, 11 novembre 2026

Cornaiano/Appiano

La festa patronale di San Martino a Cornaiano coincide tradizionalmente con la conclusione dell'annata agricola. Il mercato con sagra richiama espositori, prodotti locali e artigianato, mantenendo viva una tradizione che un tempo era anche una delle principali fiere del bestiame dell'Oltredige, il momento in cui venivano saldati i conti della precedente stagione agricola. Oggi è soprattutto un'occasione d'incontro, tra bancarelle, vino e gastronomia locale.

www.eppanwein.it



DE / DUFT NACH MOST

DIE WEINLESE VERÄNDERT DEN RHYTHMUS EINES GANZEN DORFES. ZWISCHEN KELLEREIGENOSSENSCHAFTEN, FAMILIENBETRIEBEN UND HERBSTFESTEN ERZÄHLT DER WEIN DIE GESCHICHTE UND GEGENWART VON EPPAN.

Hier im Überetsch beginnt der Herbst nicht mit raschelndem Herbstlaub, sondern mit den ersten Traktoren voller Trauben. Vor den Kellereien bilden sich Schlangen, aus den geöffneten Toren strömt der Duft von frischem Most, in den Weinbergen entscheidet das Wetter über jeden Arbeitstag. Für Winzerfamilien beginnt die intensivste Zeit des Jahres.

Der Wein ist Teil der Identität Eppans

Mit rund 1.000 Hektar Rebfläche ist Eppan das größte Weinbaugebiet Südtirols. Die Reben prägen neun Fraktionen und bilden seit Generationen die Grundlage für Landschaft, Wirtschaft und Kultur. Neben der 1907 gegründeten **Kellereigenossenschaft St. Michael-Eppan** mit ihren 320 Mitgliedsbetrieben, den anderen drei großen **Kellereien Gírlan, Sankt Pauls und Schreckbichl**, entstehen in vielen Familienweingütern individuelle Weine, die von Generation zu Generation weiterentwickelt werden. Die Initiative **Eppan Wein** vernetzt Weingüter, Gastronomie und Tourismus und stärkt den Ruf Eppans als führende Weinregion Südtirols.

Die Weinlese macht sichtbar, was während des restlichen Jahres oft verborgen bleibt: Hinter jeder Flasche stehen Erfahrung, Geduld und unzählige Entscheidungen im Weinberg. Der Klimawandel stellt die Betriebe dabei vor immer größere Herausforderungen. Früher schützte der sogenannte Saltner als furchterregender Weinbergswächter die wertvolle Ernte vor Diebstahl. Mit seinem auffälligen Gewand aus Fellen, Hörnern und Federn gehörte er zu den markantesten Figuren des Überetscher Brauchtums. Heute erinnert er bei Herbstfesten an die alte Tradition.

Wer Eppan im Herbst besucht, erlebt Wein nicht nur im Glas. Er prägt Gespräche, Feste und den Alltag. Mit der letzten gelesenen Traube endet deshalb nicht nur die Ernte – zugleich beginnt bereits die Arbeit für den nächsten Jahrgang.



WEINHERBST ZUM MITMACHEN

Die letzte Fuhre

Samstag, 10. Oktober 2026 – Gírlan/Eppan

Historischer Festumzug mit dem letzten Traubenwagen, Vorführung einer traditionellen Weinpresse, Musikkapellen, Trachtengruppen sowie Verkostungen von Wein, Most und Herbstspezialitäten. Die auffällige Figur des *Saltners* spielt dabei eine zentrale Rolle.

Der Martini Markt

Mittwoch, 11. November 2026 – Gírlan/Eppan

Der traditionelle Markt zum Heiligen Martin, dem die Kirche in Gírlan geweiht ist, ist der Abschluss des Bauernjahres. Er verbindet Tradition mit Handwerk, Wein und Gastronomie. Einst einer der wichtigsten Viehmärkte des Überetsch, ist er heute vor allem beliebter Treffpunkt.

www.eppanwein.it



EN / THE FRAGRANT SCENT OF MUST

THE GRAPE HARVEST IMPACTS THE LIFE OF AN ENTIRE VILLAGE. WINE TELLS THE STORY OF EPPAN'S PAST AND PRESENT, THROUGH ITS WINE COOPERATIVES, FAMILY-RUN WINERIES AND AUTUMN FESTIVALS.

It's not the falling leaves that signals the arrival of autumn in Überetsch, it's the first tractors laden with grapes. Queues form outside the wineries and the scent of fresh grape must escapes through their open gates. In the vineyards, the weather dictates the course of every working day. For winegrowing families, the busiest time of the year begins.

Eppan is wine

Eppan is South Tyrol's largest wine-growing area, with more than 1,000 hectares of vineyards. The vines are embedded in nine villages and have been central to the landscape, economy and culture for generations. Alongside the St. Michael-Eppan Wine Cooperative, founded in 1907 and comprising 320 member estates, many of these family-run wineries produce distinctive wines that are refined from

NOT TO BE MISSED

The Last of the Harvest

Saturday, 10th October 2026 – Girlan/Eppan

This historical parade features the last grape cart, with a demonstration of a traditional wine press, brass bands, folk costume groups, with wine and grape must tastings and autumn specialities. The Saltner vineyard guardian plays a central role at the event.

The St Martin's Market

**Wednesday, 11th November 2026
Girlan/Eppan**

The traditional St Martin's Market marks the end of the farming year. It combines tradition with craftsmanship, wine and gastronomy. Once one of the most important cattle markets in the Überetsch valley, today it's above all a chance to get together.

www.eppanwein.it

generation to generation. **The Eppan Wine** initiative brings together wineries, the hospitality sector and tourism, reinforcing Eppan's reputation as South Tyrol's leading viticultural zone.

The grape harvest gives an insight into what often remains hidden during the rest of the year. It's the time when all the experience, patience and constant vineyard decision-making that goes into each and every bottle can be seen. Changes in the climate are presenting ever-greater challenges to the wine growers here. In times past, a fearsome vineyard guardian known at the *Saltner* protected the precious harvest from thieves. With his striking costume of furs, horns and feathers, he was one of the most distinctive figures in Überetsch folk traditions. At autumn festivals today, he serves as a reminder of this ancient tradition.

Visitors to Eppan in autumn soon realise that wine doesn't only stay in the glass: it's central to the conversations had, the festivals and everyday life. And with the last grapes of the season picked, the story is far from over, as that's when work on next year's crop is already just beginning.

SONDERFAHRT
CORSA SPECIALE
SPECIAL TRIP

2



IKONE AUF SCHIENEN

Ein neuer Erlebnisraum im Bahnhof Klobenstein erzählt knapp
120 Jahre Rittner Bahn und die Geschichte der Menschen,
die sie geprägt haben.



DE / **E**in kurzes Bimmeln, ein Ruck und schon setzt sich der rote Wagen in Bewegung. Vor den Fenstern ziehen Wiesen, Höfe und Waldstücke vorbei, dahinter die Dolomiten. Die ganzjährige Fahrt dauert nur achtzehn Minuten. Dennoch ist sie für viele weit mehr als eine Verbindung zwischen den Ortschaften Maria Himmelfahrt, Oberbozen, Klobenstein. Die Rittner Schmalspurbahn gehört seit Generationen zum Alltag auf dem Hochplateau und zählt heute zu den bekanntesten Wahrzeichen Südtirols.

Wer mehr über ihre rollende Geschichte erfahren möchte oder die Wartezeit auf den nächsten Zug mit einem lebhaften Blick zurück verbinden will, findet seit Kurzem an der Station in Klobenstein einen neuen Erlebnisraum. Untergebracht ist er im denkmalgeschützten Bahnhofsgebäude und erzählt auf 40 Quadratmetern die Geschichte einer Bahn, die technische Innovation, Tourismusgeschichte und Alltagsleben miteinander verbindet. Konzipiert wurde der Raum von der Meraner Kunsthistorikerin und Kuratorin **Ursula Schnitzer**, die sich seit vielen Jahren mit Kulturgeschichte und Erinnerungskultur beschäftigt. Für das Ausstellungsdesign zeichnet **Kuno Prey** verantwortlich, Gründungsdekan der Fakultät für Design und Künste der Freien Universität Bozen, für die Ausstellungsgrafik die Künstlerin **Elisabeth Hölzl**.

Kein klassisches Museum

Dabei handelt es sich bewusst nicht um ein klassisches Museum. „Weniger ein Museum als ein Erlebnisraum“, nennt Schnitzer das Projekt. Für eine umfassende Darstellung der Bahngeschichte wäre der Platz ohnehin zu klein. Stattdessen konzentriert sich die Ausstellung auf ausgewählte Geschichten, Menschen und Objekte.

Herzstück des Raumes sind zwei kurze Videos von Markus Schlaffke: eine historische Doku und eine Interviewreihe. Ergänzt werden sie durch alte Fotografien. Wandtapeten zeigen die Planunterlagen der Strecke zwischen Bozen und Klobenstein. Originale Schienenstücke und ein Stück Zahnradstange erinnern daran, dass die Rittner Bahn einst zu den technischen Pionierleistungen ihrer Zeit gehörte.

Auch die Gestaltung folgt keinem klassischen Museumsverständnis. „Wir wollten den ursprünglichen Raumeindruck möglichst erhalten“, sagt Prey. „Wer vorbeischaut, soll nicht vor Vitrinen stehen, sondern bereits beim Betreten Teil der Geschichte werden.“ Dazu tragen Bildmaterial, großformatige Grafiken und die Andeutung eines historischen Waggons samt Bestuhlung bei.



STA-Konvolut zur Rittner Bahn, Südtiroler Landesarchiv

Wie der Ritten ans Netz ging

Die Ausstellung erzählt nicht nur von Technik, Mobilität und den Anfängen des Bergtourismus, als das Wandern zum Freizeitvergnügen wurde und die Berge nicht mehr als zu überwindende Hindernisse galten. Im Mittelpunkt stehen die Menschen, die die Bahn geplant, 1907 eröffnet und seitdem betrieben, genutzt und über Generationen hinweg begleitet haben. Da ist etwa der Bozner Bauunternehmer und Hotelier Josef Riehl, der die Vision einer Bahn auf den Ritten vorantrieb. Die Nutzung der Wasserkraft und die Elektrifizierung machten zu Beginn des 20. Jahrhunderts möglich, was zuvor kaum vorstellbar schien: eine direkte Schienenverbindung vom Waltherplatz hinauf auf den Sommerfrisch-Berg, über rund 1.000 Höhenmeter. Eng ist die Verbindung zwischen Bahn und 20. Jahrhundert: Wirtschaftliche Umbrüche und gesellschaftliche Veränderungen lassen sich in ihr ablesen.

Vom alten Eisen zum Aushängeschild

Besonders überrascht habe Schnitzer bei der Recherche die große Verbundenheit der Menschen mit der Bahn. „Die Beliebtheit bei Einheimischen und Gästen, die Weitsichtigkeit der Planer und jener, die sie vor dem Aus gerettet haben, ist beeindruckend.“ In den 1960er-Jahren galt das Rittner-Bahn als veraltet, die neue Schwebeseilbahn versprach schnellere Verbindungen nach Bozen, erst recht die neue Autostrecke ab 1971. Dass es dennoch überlebte, verdankt es Menschen, die seinen Wert früh erkannten und sich auch nach dem Auflösen des Zahnradabschnittes zwischen Bozen und Maria Himmelfahrt 1966 für den Erhalt der letzten altösterreichischen Schmalspurbahn einsetzten. Vielleicht liegt darin auch das Geheimnis ihrer anhaltenden Popularität. Sie war nie bloß ein Verkehrsmittel. Für die einen war sie Schul- und Arbeitsweg, für andere Ausflugsziel und Urlaubserinnerung. Wer das Glück hat, eine Fahrt im historischen Triebwagen Nr. 12 aus den Jahren 1907/08 zu erle-



ben, versteht schnell, warum die Bahn bis heute solche Begeisterung auslöst. Die junge Zugführerin Alice Endrizzi spricht im Film mit leuchtenden Augen vom „magischen Bahn!“.

Eine Geleiserodel und andere Geschichten

Zu den ungewöhnlichsten Exponaten zählt eine sogenannte Geleiserodel. Das selbstgebaute Fahrzeug wurde von Bahnarbeitern genutzt, um entlang der Strecke Wartungsarbeiten durchzuführen. Heute wirkt es fast abenteuerlich, mit welcher Improvisationskunst und welchem handwerklichen Geschick die Infrastruktur der Bahn instandgehalten wurde. Solche Objekte machen sichtbar, dass hinter jeder Bahnlinie Menschen stehen, die sie täglich am Laufen halten. Ganz nebenbei wird deutlich, dass die kleine Lokalbahn selbst Motor einer Zeitenwende war. Sie brachte Gäste auf den Ritten, begünstigte den Bau großer Hotels und machte den Sommerfrisch-Berg erstmals für breitere Bevölkerungsschichten erreichbar.

Blick nach vorne

Auffällig ist, dass die Erzählung nicht in der Vergangenheit endet. Der Erlebnisraum schlägt bewusst den Bogen zu Gegenwart und Zukunft der Mobilität am Ritten. Die Rittner Bahn ist nämlich eine attraktive Alternative zum Auto und ein Beispiel dafür, wie öffentlicher Verkehr auch im alpinen Raum funktionieren kann. Die Geschichte der Rittner Bahn endet deshalb nicht mit nostalgischen Erinnerungen. Sie fährt weiter Tag für Tag. Und vielleicht ist gerade das die schönste Botschaft dieses ungewöhnlichen Erlebnisraums.

ar

INFOS, FAHRPLAN, PREISE, ZAHLEN UND GESCHICHTE

www.ritten.com
(unter „Rittner Bahn“)



**INFORMAZIONI SU ORARI,
STORIA E CORSE STORICHE:**

www.ritten.com

(sezione Trenino del Renon)

IT / UN'ICONA SU ROTAIA

UN NUOVO SPAZIO ESPOSITIVO NELLA STAZIONE DI COLLALBO RACCONTA LA STORIA DEL TRENINO DEL RENON E DELLE PERSONE CHE LO HANNO ACCOMPAGNATO PER QUASI 120 ANNI.

Un breve scampanello, uno strappo, e il convoglio rosso si mette in movimento. In appena diciotto minuti il Trenino del Renon collega Maria Assunta, Soprabolzano e Collalbo. Per chi vive sull'altopiano è molto più di un mezzo di trasporto; per molti visitatori è uno dei simboli più amati dell'Alto Adige. Chi desidera scoprirne la storia trova oggi, nella stazione storica di Collalbo, un nuovo spazio espositivo. In circa 40 metri quadrati si racconta una ferrovia che, dal 1907, intreccia innovazione tecnica, turismo e vita quotidiana. Il progetto è stato curato dalla storica dell'arte **Ursula Schnitzer**, mentre l'allestimento porta la firma del designer **Kuno Prey** e la grafica quella dell'artista **Elisabeth Hölzl**.

«Non volevamo realizzare un museo tradizionale», spiega Schnitzer. Più che ricostruire ogni dettaglio della storia ferroviaria, lo spazio propone una selezione di persone, episodi e oggetti che hanno segnato il percorso del trenino. Due video docu-

mentari, fotografie storiche, planimetrie originali della linea e autentici elementi ferroviari mostrano come questa piccola ferrovia abbia contribuito a trasformare il Renon e a favorirne lo sviluppo turistico. Anche l'allestimento rinuncia alle classiche vetrine, coinvolgendo il visitatore direttamente nel racconto.

All'inizio del Novecento il Trenino del Renon rappresentava un'autentica impresa ingegneristica. Per decenni ha accompagnato la vita quotidiana degli abitanti e reso l'altopiano facilmente raggiungibile anche dagli ospiti. Quando negli anni Sessanta sembrava destinato a scomparire, furono la lungimiranza e l'impegno di molte persone a salvarlo. Grazie a loro continua ancora oggi a viaggiare come l'ultima ferrovia a scartamento ridotto dell'ex Impero austro-ungarico tuttora in servizio.

Lo spazio espositivo non guarda soltanto al passato, ma invita a riflettere sul presente e sul futuro della mobilità nelle aree alpine, mostrando come il trasporto pubblico possa rappresentare, ancora oggi, una valida alternativa all'automobile. La storia del Trenino del Renon, in fondo, non si conclude tra le pareti di una mostra: continua ogni giorno, lungo i suoi binari.



23 ©



EN / A RAILWAY ICON

A NEW EXHIBITION AT KLOBENSTEIN STATION TELLS THE STORY OF THE RITTNER BAHN MOUNTAIN RAILWAY AND THE PEOPLE WHO'VE BEEN PART OF ITS HISTORY FOR ALMOST 120 YEARS.

With the ding of a bell and a jolt, the little red train is on its way! In just eighteen minutes, the Ritten Railway connects Maria Himmelfahrt, Oberbozen and Klobenstein. For those living on the plateau, it's much more than a means of transport; and for many visitors, it's one of South Tyrol's most beloved symbols.

To discover the railway's history, an exhibition at Klobenstein station has recently opened. Covering around 40 metres squared, it tells the story of a railway that has brought together technical innovation, tourism and everyday life since 1907. Art historian **Ursula Schnitzer** curated the project, with exhibition design by **Kuno Prey** and graphics by artist **Elisabeth Hölzl**.

"We didn't want to create a traditional museum," Ursula explains. Rather than reconstructing every detail of the railway's history, the exhibition presents a selection of key people, events and objects that have shaped the little railway's journey. Two documentary films, historical photographs, original line plans and au-



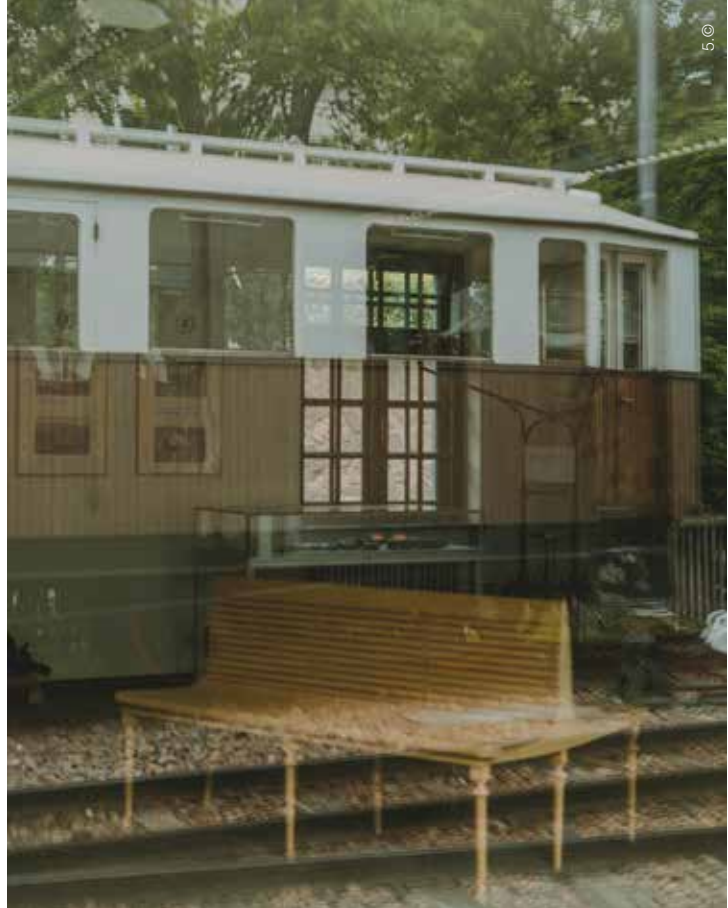
16 ©

thentic railway artefacts show how this small railway helped to transform Ritten and boost its development as a tourist destination. Even the exhibition design has abandoned traditional display cases, drawing visitors directly into the narrative.

At the start of the 20th century, the Ritten Railway was a true feat of engineering. For decades, it was an integral part of the daily lives of the local inhabitants and made the plateau easily accessible to visitors too. When it seemed destined to disappear in the 1960s, it was the foresight and commitment of many people that saved it. Thanks to them, it continues to run today as the last narrow-gauge railway still in service from the days of the former Austro-Hungarian Empire. The exhibition space does not merely look to the past. Instead, it invites visitors to reflect on the present and future of transport in the Alpine regions, demonstrating how public transport can offer a viable alternative to the car today. After all, the story of the Renon Railway doesn't end within the walls of an exhibition: it continues every day, trundling along its narrow tracks.

**INFORMATION ON TIMETABLES,
HISTORY AND HERITAGE TRAINS:**

www.ritten.com/en/1202-railway



SpeckSafari Bozen

jeden Mittwoch im September und Oktober

speck.it



EVENTS BOLZANO/BOZEN



29a ©

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



22 ©

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



17 ©



18 ©



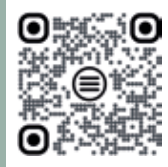
18 ©

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



4 ©



30 ©



18 ©



37 ©



21 ©



37 ©

EVENTS EGGENTAL / VAL D'EGA

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.



eggental.com



39 ©



20 ©



37 ©



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





10 ©



10 ©



10 ©

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



10 ©



19 ©



12 ©



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.laives-leifers.it





Das nächste bm Heft

Mitte November erscheint die Winterausgabe. Wir werfen einen Blick auf die Theaterszene der Landeshauptstadt – auf große Bühnen, kleine Spielorte und Menschen, die Kultur lebendig halten. In unserer Reihe zu kunsthistorischen Schätzen besuchen wir die Gnadenkapelle im Bozner Dom mit ihren Fresken des Barockmalers Carl Henrici. Und weil die Weihnachtszeit vor der Tür steht, gehen wir einer Tradition nach, die heute selbstverständlich wirkt: der Geschichte des Christbaums in Bozen.

Il prossimo numero di bm - il numero invernale 2026 - uscirà a metà novembre. Daremo uno sguardo alla scena teatrale del capoluogo, tra grandi palcoscenici, piccoli spazi e persone che ogni giorno tengono viva la cultura. Nella nostra rubrica dedicata ai tesori storico-artistici visiteremo la Cappella delle Grazie del Duomo di Bolzano, con gli affreschi del pittore barocco Carl Henrici. E, con il Natale alle porte, andremo alla scoperta di una tradizione che oggi sembra scontata: la storia dell'albero di Natale a Bolzano.

The next issue of bm – for winter 2026 – is out mid-November. We take a look at the theatre scene in the provincial capital, from major stages to intimate venues and the people who keep culture alive throughout the year. In our series on artistic and historical treasures, we visit the Chapel of Grace in Bolzano Cathedral, home to frescoes by the Baroque painter Carl Henrici. And with Christmas just around the corner, we explore a tradition that has become part of everyday life: the history of the Christmas tree in Bolzano.

QUIZ: Solution from page 11

- a) Today, many people associate chestnuts with Törggelen and the romance of autumn, but often forget that they were once a staple food. Before potatoes became widespread, chestnuts were an essential source of food in many Alpine regions. They were dried, ground into flour and used for bread, soups and other dishes. For many mountain communities, chestnuts were a key part of surviving the winter.

bm

Bolzano Bozen Magazine

Registrazione al Tribunale di Bolzano
 Registereintragung Landesgericht Bozen
 Nr. 11/99 - 19.7.1999
 Edition: 8.000 bm3/2026
 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), Roberta Agosti, Elena Cortese, Martina Spinell, Giovanni Novello, Monika Hellrigl, Doris Wieser, Martina Gamper, Evi Innerhofer, Verena Gamper, Lisa Jaitner, Jasmin Pichler, Marilena Rieder

Layout & art design

ma.ma promotion
 Marion Maier, Valentina Cincelli

Translation

Peter Brannick (pb)

Print

Tezzele by Esperia

Cover foto

Thomas Rötting

Foto Credits

1. © Achim Meurer; 2. © Azienda soggiorno/ASTBZ_ManuelaTessaro; 3. © Bragagna/Archivio privato;
 4. © Elisa Biscardi; 5. © Franziska_Unterholzner; 6. © Guggenberg; 7. © Günther Pichler;
 8. © Hannes Ploner / Tourismusverein Ritten; 9. © Helga Egger (eggental); 10. © Helmuth Rier;
 11. © Johanna Schweigkofler; 12. © Johannes Fein; 13. © Klaus Demar; 14. © LIVE-STYLE Agency;
 15. © Lukas Unterholzner; 16. © Manfred Schuh; 17. © IDM Südtirol-Alto Adige/Manuel Ferrigato;
 18. © Manuela Tessaro; 19. © Mirko Strozega; 20. © Nicole Hofer; 21. © Roberto DePellegrin;
 22. © Seehauser; 23. © Silbersalz; 24. © Sophie Pichler/Tourismusverein Ritten; 25. © STA - Südtiroler
 Landesarchiv; 26. © Südtirol Marketing / Clemens Zahn; 27. © Südtirols Süden/Achim Meurer;
 28. © Thomas Monsorno; 29. © Thomas Roetting / Sylvia Pollex; 29a. © Thomas Roetting;
 30. © Thomas-Stankiewicz; 31. © Tiberio Sorvillo; 32. © Tourismusverein Leifers; 33. © Tourismusverein
 Leifers/Thomas Monsorno; 34. © Tourismusverein Jenesien / Michael Guggenberg; 35. © Upscale;
 36. © Courtesy Schmid Oberrautner; 37. © zulustudios; 38. © Tourismusverein Ritten / Tiberio Sorvillo;
 39. © Courtesy Eggental.



Print product with financial
climate contribution

ClimatePartner.com/10882-2402-1011



MIX
 Paper | Supporting
 responsible forestry
FSC® C021437

FORST 0,0%
Citrus & Herbs
ERFRISCHEND NATÜRLICH
PURA PER NATURA

0,0% ALCOOL. 100% FORST.



 BirraForstBier

 forstbeer

www.forst.it

www.beviresponsabile.it

Scopri
l'estate in un bicchiere!

RICETTA

5 CL DI LIQUORE DI ANGURIE
200 ML ACQUA TONICA (NEUTRA)
CUBETTI DI GHIACCIO
1 PICCOLA SFERA DI ANGURIA

