

b m

BOLZANO BOZEN MAGAZINE

with **APPIANO / EPPAN**
LAIVES / LEIFERS
RENON / RITTEN
SAN GENESIO / JENESIEN
VAL D'EGA / EGGENTAL

PRIMAVERA

NR. 1 | 2026

FRÜHLING

SPRING

Bozner Weinkost
Bäume, Beete und Balance
Stein, Stil und Stadtbild

Bolzano Wine Tasting
Balance in Urban Nature
Stone and Stillness in the Cityscape

Bozner Weinkost
Alberi, aiuole ed equilibrio
Pietra, stile e immagine urbana





 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.**

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.



800 378 378 | info@sparkasse.it



SPARKASSE
CASSA DI RISPARMIO



Gentili lettrici e lettori, cari ospiti,

non appena la primavera conquista Bolzano, la città sembra esplodere in un rinnovato splendore: le facciate si accendono di luce, i balconi si riempiono di fiori dai colori vivaci e i parchi e le passeggiate si animano. E sulle panchine della passeggiata dell'Isarco, dieci minuti a piedi si trasformano in un'eternità dolce. Qui, le zone bioenergetiche invitano a respirare profondamente sotto gli alberi.

Ovunque è una fioritura: la rosa di Merano profuma nel parco Laurin, la terrazza verde sul tetto de La Briosa dona benessere al microclima degli ambienti sottostanti e le petunie bianche del Magdalener Hof svolazzano come lenzuola al vento. Nelle vie e nei vicoli storici, la memoria della città si intreccia con nuovi impulsi: la Chiesa dei Francescani nel segno del tempo pasquale, i concerti della Fondazione Haydn e la Mostra dei Vini di Bolzano a Castel Mareccio. Anche nei comuni limitrofi di Laives, Appiano, San Genesio, Renon e nella Val d'Ega si percepisce appieno il risveglio primaverile. Ogni stagione racconta nuove storie, ciascuna in modo autentico.

Vi auguriamo una splendida scoperta!

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Gäste,

sobald der Frühling Bozen erobert, explodiert die Stadt förmlich in frischem Glanz: Fassaden leuchten, Balkonblumen wetteifern im Farbenspiel, Parks und Promenaden vibrieren vor Leben. Und auf den Bänken der Eisackpromenade werden zehn Minuten zur süßen Ewigkeit. Dort laden bioenergetische Zonen zum Atmen unter Bäumen ein.

Überall blüht es: Die Meraner Rose im Laurin-Park duftet, die grüne Dachterrasse im La Briosa wirkt wohltuend auf das Raumklima, weiße Petunien am Magdalener Hof flattern wie Laken im Wind. In den historischen Straßen und Gassen verweben Stadtgeschichte und neue Impulse miteinander: die Franziskanerkirche im Zeichen der Osterzeit, die Konzerte der Stiftung Haydn und die Bozner Weinkost auf Schloss Maresch. Auch in den umliegenden Gemeinden Leifers, Eppan, Jenesien, Ritten und im Eggenal ist der Frühling spürbar. Jede Jahreszeit erzählt neue Geschichten, jede auf authentische Art und Weise.

Viel Entdeckerfreude wünschen wir!

Dear readers and visitors,

The moment spring arrives in Bolzano, the city literally bursts into life. Facades seem brighter, with flowers competing in a riot of colour on their balconies and in the parks and promenades. On the Isarco Promenade, ten minutes relaxing on bench could go on forever and the bioenergetic zones here are for you to catch your breath beneath the trees.

Flowers are in bloom everywhere. The perfume from the Merano roses in Laurin Park is almost intoxicating, La Briosa's green roof terrace even reduces the temperatures inside, and the white petunias at Magdalener Hof flutter like banners in the breeze. In the city's streets and alleyways, the past and present intertwine. There's the Franciscan church decked out for Easter, the Haydn Foundation concerts and wine tasting at Bolzano's Maresch Castle. Spring's touch can also be felt in the nearby communities of Laives, Appiano, Jenesien, Ritten and the Eggenal valley. Each season tells new stories, in their own authentic way.

We wish you many joyful discoveries!

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

Bäume, Beete und Balance
Alberi, aiuole e benessere
Balance in Urban Nature

24/ PORTRAIT

Bolzano? Una palestra di sguardi
Bozen als Schule des Blicks
Bolzano, a gym for the eyes

30/ PHOTOSTORY

Stein, Stil und Stadtbild
Pietra, stile e immagine urbana
Stone, Style and the Cityscape

38/ RECIPE

Schupfnudeln mit Spargelsauce
Schupfnudeln with asparagus sauce

44/ DISCOVER

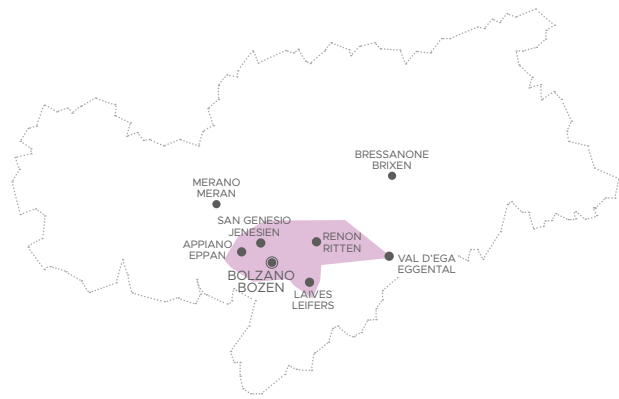
Big sounds in Bolzano
Starke Klänge in Bozen
Grandi suoni a Bolzano

52/ INSIDE OUTSIDE

Chiostro dei Francescani e speranza pasquale
Zwischen Schmerz und Hoffnung
Between pain and hope

58/ COSMIC

Eggental: Sternenstaub und Schulkreide
Stardust and school chalk
Polvere di stelle e gesso



COVERSTORY



24 ©



17 ©

PORTRAIT

COSMIC



64/ PREHISTORY

Laives: In alto spunta la preistoria
Enzberg: Landschaft legt Geschichte frei
Enzberg: The past in the present

70/ FIELD AND FACES

Ritten: Apfel zeigt Haltung
La mela mostra carattere
Apples with attitude

76/ SUSTAINABILITY

San Genesio: Filiera corta
Essen als Beziehung
The best of locally sourced produce

84/ WINE AND KNOWLEDGE

Eppan: Weinwissen mit Weitblick
Understanding Wine
Conoscenza del vino con lungimiranza



FIELD AND FACES

90/ BOLZANO/BOZEN EVENTS

90/ EGGENTAL/VAL D'EGA EVENTS

94/ RITTEN/RENON EVENTS

95/ EPPAN/APPIANO EVENTS

96/ JENESIEN/SAN GENESIO EVENTS

97/ LAIVES/LEIFERS EVENTS

98/ IMPRESSUM



WINE AND KNOWLEDGE



GOOD NEWS

BOZNER WEINKOST

Schon beim Durchschreiten der schweren Portale von Schloss Maretsch ist gespannte Aufmerksamkeit zu spüren. Sie ist getragen vom leisen Klang eingeschenkter Gläser, von Geschichte und Weinfachwissen. Schloss Maretsch in Bozens Zentrum zählt dank seiner mehr als 800-jährigen Geschichte zu den traditionsreichsten Kulturstätten Südtirols: Vom **26. bis 29. März 2026** findet dort die **99. Bozner Weinkost** statt.

Kaum eine andere Veranstaltung in Südtirol verknüpft Wein und Stadt-Selbstverständnis so eng wie diese Weinverkostung, deren Ursprünge ins Jahr 1896 zurückreichen. Auch 2026 bleibt sie Treffpunkt für Weinliebhaber:innen, Fachpublikum und neugierige Genießer:innen. Große Gesten im Vorfeld des 100-Jahr-Jubiläums sind nicht vorgesehen. „Die 99. Ausgabe steht für Kontinuität, bewussten Weinkonsum, Genuss und Information“, erklärt **Roberta Agosti**, verantwortlich für die Organisation der Bozner Weinkost. Mehr als 200 Weiß-, Rot-, Rosé- und Schaumweine aus Bozen, dem Überetsch, dem Eisacktal und dem Burggrafenamt stehen zur Verkostung bereit, ergänzt durch eine Sauvignon-Vertikalverkostung.

Im Zentrum steht das Wissen um Qualität. „Bei unseren Gästen schlummert noch ein großes, unausgeschöpftes Potenzial“, sagt die Direktorin des Verkehrsamts Bozen mit Blick auf Verständnis und Sensibilität im Umgang mit Wein. Die Bozner Weinkost will den Austausch fördern und Zugänge eröffnen. „Wir möchten das Bewusstsein der Bozner:innen und unserer Gäste aus dem In- und Ausland in Richtung qualitativ hochwertigem Weinkonsum stärken.“ Verantwortung und Genuss gehören dabei zusammen. Der Fokus auf regionale Produkte ist Teil dieses Ziels. Beratung, Atmosphäre und Zeit bilden die Grundlage für ein stimmiges Erlebnis. „Tradition verbunden mit Innovation, Eleganz und Bodenständigkeit zeichnet uns Boznerinnen und Bozner aus“, sagt Roberta Agosti.

Seminare und Degustationsabende werden gut abgestimmt und sind für alle Interessierten zugänglich. Die Kombination aus Küche und Keller erhält viel Raum. Winzer:innen werden intensiv eingebunden und erklären die Weine direkt am Tisch. Sie kennen das ABC des Weins am besten.

www.bolzano-bozen.it



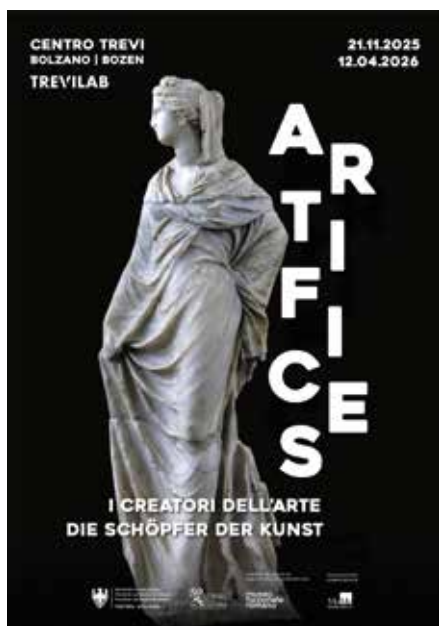
ARTE DELLA ROMA ANTICA

La rassegna *Storie dell'arte con i Grandi Musei*, promossa dall'Assessorato alla Cultura italiana della Provincia di Bolzano, continua con la mostra *Artifices: i creatori dell'arte*, realizzata in collaborazione con il Museo Nazionale Romano di Roma. Il **Centro Trevi-TreviLab** di Bolzano ospita l'esposizione fino al 12 aprile 2026, raccontando la produzione artistica di Roma dall'età repubblicana alla fine dell'Impero attraverso gli artigiani e il concetto di copia nell'antichità.

Al piano -1 le sculture provenienti da una villa tardo-repubblicana ricreano l'atmosfera di una residenza aristocratica romana. Il Discobolo tipo Lancellotti in versione tattile esposto nel foyer permette ai visitatori di esplorare l'opera con audioguide, video in LIS e conferenze dedicate, rendendo l'esperienza accessibile a tutti.

Federica Rinaldi, direttrice del Museo Nazionale Romano, sottolinea come le collezioni raccontino l'evoluzione storica e sociale di Roma, unendo ricerca scientifica e fruizione culturale e avvicinando così cittadine e cittadini alla conoscenza delle antiche civiltà attraverso l'arte.

<https://cultura-italiana.provincia.bz.it/it/trevilab/home>



GRAND D'OR FÜR LAGREIN

Das **Weingut Schmid Oberrautner** in Bozen feiert einen bedeutenden internationalen Erfolg. Der *Lagrein Riserva 2022* von **Florian Schmid** wurde Ende September 2025 beim renommierten Wettbewerb *Mondial des Vins Extrêmes* mit der *Grand d'Or Medaille* ausgezeichnet. Unter mehr als 1.000 eingereichten Weinen aus verschiedenen Ländern ist das Weingut Schmid Oberrautner 2025 das einzige aus Südtirol, das diese höchste Auszeichnung erhielt. Der Wettbewerb würdigt Weine aus anspruchsvollen, sogenannten „extremen Lagen“ und gilt als wichtige Referenz für Qualität und Herkunft. Florian Schmid führt den Familienbetrieb seit 1993 in 21. Generation. Nach der Ausbildung an der Landwirtschaftsschule Laimburg und zum Weintechniker in Veitshöchheim übernahm er den elterlichen Betrieb und entwickelte ihn konsequent weiter. Der Lagrein bildet dabei das Rückgrat des Weinguts. Seit mehreren Jahren legt Florian Schmid einen starken Fokus auf Nachhaltigkeit und arbeitet intensiv mit PIWI-Rebsorten, die widerstandsfähig und zukunftsorientiert sind. Diese Ausrichtung findet auch international Anerkennung. Der Sauvignier Gris Orange Wine erhielt gleich mehrere Auszeichnungen: den 1. Platz in Italien in der Kategorie PIWI-Orangeweine, die Höchstbewertung *Top Gold bei PIWI International* sowie eine Goldmedaille beim *Mondial des Vins Extrêmes*. Für Florian Schmid ist die Weinproduktion Ausdruck von Herkunft, Erfahrung und verantwortungsvollem Arbeiten. Die aktuellen Prämierungen bestätigen seinen Weg, der Tradition bewahrt und zugleich Weiterentwicklung vorantreibt.



www.schmidoberrautner.it

FRÜHLING
PRIMAVERA
7
SPRING

GOOD NEWS

SOSTENIBILITÀ CHE DURA



La sostenibilità autentica non si misura con le dichiarazioni d'intenti ma nella capacità di resistere nel tempo. La Val d'Ega lo dimostra ancora una volta: nell'ottobre 2025 la destinazione ha ottenuto per la seconda volta – dopo il primo riconoscimento del 2022 – la *Certificazione di sostenibilità GSTC Alto Adige*, tra i riferimenti più autorevoli nel turismo responsabile. Il Global Sustainable Tourism Council (GSTC), che definisce gli standard internazionali del settore, valuta le destinazioni secondo criteri articolati in quattro

aree: gestione sostenibile, impatto socio-economico, tutela del patrimonio culturale e protezione ambientale. Superare nuovamente un audit indipendente significa dimostrare coerenza e continuità nel tempo. «Il fatto di essere certificati per la seconda volta conferma che la nostra strategia non è episodica», afferma Stephanie Völser, direttrice di Val d'Ega Turismo. «La sostenibilità è un processo a lungo termine, che richiede impegno quotidiano e una visione condivisa».

La Val d'Ega rientra così tra le poche destinazioni dell'Alto Adige e d'Italia ad aver raggiunto il livello più alto del Marchio di sostenibilità Alto Adige, il Livello 3, equivalente alla certificazione GSTC e riconosciuto a livello internazionale. Un percorso che si inserisce nell'Agenda "Eggental 2030" e che tiene conto anche dei 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'ONU.

«Vogliamo preservare l'integrità del nostro territorio», conclude Völser, «per chi lo vive ogni giorno e per chi lo sceglie come meta di viaggio». Un obiettivo che, in Val d'Ega, non resta una promessa vuota ma si traduce in un lavoro costante, verificato nel tempo.

www.eggental.com/it

PERSONE AL CENTRO



La **Bottega Sociale** è stata inaugurata ufficialmente a ottobre 2025 in Corso Libertà 61 a Bolzano. È molto più di un semplice negozio: è un luogo in cui acquisto responsabile e inclusione sociale si incontrano ogni giorno, dove persone in situazioni di fragilità possono trovare un'opportunità di lavoro concreto, accompagnate da professionisti e volontari, che credono nel valore della dignità umana attraverso l'inserimento nel mondo del lavoro.

Il negozio è aperto a tutti coloro che desiderano sostenere i valori del progetto. Infatti, sugli scaffali si trovano manufatti realizzati a mano, piccole eccellenze artigianali dei laboratori sociali delle due realtà (CIRS e Prosit) articoli sostenibili e alcuni prodotti locali selezionati, pensati per chi desidera acquistare nel rispetto dell'ambiente e dei lavoratori più "fragili".

La Bottega Sociale è organizzata come un normale punto vendita, ma dal forte messaggio sociale. Aperta dal martedì al sabato (mattina e pomeriggio), è un progetto promosso e gestito da *CIRS Alto Adige ODV* e *Prosit Cooperativa Sociale*, entrambe attive da oltre 20 anni in zona nel creare opportunità lavorative e percorsi di reinserimento lavorativo per persone con disagio fisico o che hanno avuto dipendenze: «Ogni acquisto da noi è un piccolo investimento in una comunità più giusta: non vendiamo solo prodotti, ma una possibilità di un futuro migliore.»

www.cirsaltoadigebz.it/la-bottega-sociale/

THEATERFESTIVAL IM MAI



Der Südtiroler Theaterverband feiert sein 75-jähriges Bestehen mit einem zweitägigen Theaterfestival in der Messe Bozen. Am 16. und 17. Mai 2026 verwandelt sich die Messehalle in eine offene Theaterlandschaft mit über 40 Produktionen aus ganz Südtirol. Vier Bühnen werden parallel bespielt, das Publikum bewegt sich frei zwischen Aufführungen und Theaterformen. Gezeigt werden Kinder- und Jugendtheater, inklusives

Theater, Seniorentheater sowie Tanz- und Puppentheater.

Gäste erhalten einen kompakten Überblick über die Vielfalt der Südtiroler Theaterszene. Eine interaktive Ausstellung gibt Einblick in die Geschichte des Südtiroler Theaterverbandes. Für Kinder und Jugendliche gibt es Mitmachangebote und Workshops rund um Schauspiel, Bühne, Kostüm und Maske.

www.stv.bz.it

BRÜCKE LEUCHTET WIEDER

Am Donnerstag, 4. Juni verwandelt sich die Pfattner Brücke erneut in einen Ort der Begegnung. Einen Abend lang ruht der Verkehr; über dem Wasser ent-



16 ©

faltet sich ein Zusammenspiel aus Licht, Musik und Kulinarik, das diesen Raum neu erlebbar macht.

Sanfte Lichtfarben, gestaltet vom Künstler **Giorgio Seppi**, lassen das Bauwerk in wechselnden Stimmungen strahlen. Musiker:innen begleiten die Inszenierung live und verleihen dem Abend einen atmosphärischen Klangteppich. Auch kulinarisch spiegelt sich die Nähe zum Wasser wider: Fischspezialitäten und traditionelle Gerichte treffen auf ausgewählte Weine des *Landesweinguts Laimburg* und verbinden Landschaft mit Geschmack. Ein besonderer Höhepunkt ist die Modenschau „Erinnerungen auf dem Laufsteg“: Brautkleider aus den 1950er- bis 1980er-Jahren erzählen von Zeitgeist, Wandel und persönlichen Geschichten. Für wenige Stunden wird Pfatten in ein neues Licht getaucht und lädt ein innezuhalten, zu genießen und den Ort aus einer ungewohnten Perspektive zu entdecken.

laives-leifers.it/lichterbruecke

SOUTH TYROLEAN DIALECT



Suren

In South Tyrol the spreading of manure on meadows and fields is called *Suren*. It comes from *gsurn*, or the fermentation which makes the manure acidic and is ready for spreading.

Suren involves adding nutrients such as nitrogen and potassium to the soil to promote growth in spring.

Gesurt is mainly done in spring, when the soil is receptive and open, no longer frozen and still barely covered with fresh grass. If it does not rain afterwards, the manure spread can be extraordinarily pungent. But it's unmistakably a sign that spring is here, even if your nose may not want to celebrate it!

GOOD NEWS

CHATBOT CONTRO OVERTOURISM



Sa consigliare un sentiero poco battuto, suggerire un lago alternativo, indicare una colonnina di ricarica per l'auto elettrica o dare un'indicazione meteo per le escursioni in quota. Si chiama Isabel e non è una guida turistica tradizionale: è il

chatbot dell'Associazione Turistica Appiano, pensato per fornire orientamento intelligente e sostenibile ai visitatori.

Accessibile via WhatsApp tramite QR code, Isabel risponde in tempo reale alle domande degli ospiti e li accompagna nella scoperta del territorio di Appiano, proponendo anche alternative ai luoghi più congestionati. Il chatbot offre consigli sostenibili, ad esempio sull'uso dei mezzi pubblici o su come fare belle escursioni a piedi senza auto.

Dietro al progetto c'è Mediatize, start-up altoatesina guidata da **Sebastian Betz** e **Julian Palmarin**. «WhatsApp è un canale diretto e accessibile», spiega Betz. «Il nostro strumento non serve solo a informare, ma soprattutto a gestire i flussi turistici in modo mirato». L'assistente virtuale sfrutta l'intelligenza artificiale e i dati dell'Open Data Hub del NOI Techpark, aggiornati in modo dinamico.

L'Associazione turistica Appiano è tra i primi in Alto Adige a puntare su questo tipo di soluzione. «Con Isabel portiamo la comunicazione con gli ospiti a un livello inedito», afferma **Evelyn Falser**, presidente dell'Associazione. Parallelamente, Appiano sta investendo anche in audioguide digitali per raccontare storia, cultura e paesaggio. Nel Comune dell'Oltradrige tecnologia e territorio collaborano con un obiettivo chiaro: rendere il turismo più vivibile, per chi arriva e per chi resta.

www.eppan.com/it/

SCHNELLER AUF DAS HOCHPLATEAU

Jenesien rückt näher an Bozen heran. Die neue Seilbahn von Bozen nach Jenesien wird Realität, der Bau beginnt noch heuer. Nach mehr als fünf Jahren ohne Anbindung in der Luft entsteht jetzt eine moderne Seilbahn zwischen Stadt und Berg, die Alltag und Freizeit gleichermaßen erleichtert. Das rund 40 Millionen Euro umfassende Projekt setzt ein Konsortium aus Leitner, Unionbau und ELPO um. Finanziert wird der Großteil über Mittel aus dem italienischen Wiederaufbauplan PNRR (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza). Die neue Anlage ersetzt die frühere Seilbahn aus dem Jahr 1937, die im November 2020 nach 80 Betriebsjahren in Rente geschickt wurde. Sie bringt einen deutlichen Qualitätssprung: Künftig können pro Stunde bis zu 350 Personen befördert werden, die Kabinen fassen 45 Fahrgäste. Mit einer Höchstgeschwindigkeit von zwölf Metern pro Sekunde verkürzt sich die Fahrzeit auf sechseinhalb Minuten pro Richtung. Der Eingriff in die Landschaft wird reduziert, da nur mehr drei Stützen notwendig sind. Für **Paul Romen**, Bürgermeister von Jenesien, ist die Seilbahn ein zentrales Infrastrukturprojekt. Sie stärkt die Verbindung zur Landeshauptstadt, erleichtert den Arbeitsweg und macht das Hochplateau ganzjährig attraktiv erreichbar, auch ohne Auto. Die neue Seilbahn wird ein Schlüssel für nachhaltige Mobilität und sanften Tourismus. Wenn alles nach Plan läuft, sind die Bauarbeiten in rund zwei Jahren abgeschlossen.

www.jenesien.net



ANIMATED MOVIE DAYS



Il Bolzano Animated Movie Days Bozen è un nuovo festival internazionale dedicato al cinema d'animazione che debutta con la sua prima edizione dal 4 al 7 giugno 2026, da giovedì a domenica, nelle sale cinematografiche di Bolzano.

Il festival celebra la creatività animata in tutte le sue forme e apre ufficialmente le iscrizioni gratuite per cortometraggi animati prodotti dopo il 1° gennaio 2024, esclusivamente tramite la

piattaforma FilmFreeway. Tutte le proiezioni saranno aperte gratuitamente al pubblico per l'intera durata dell'evento. La selezione e l'assegnazione dei premi saranno curate da una prestigiosa giuria internazionale composta da professionisti di fama mondiale del cinema e dell'animazione, tra cui la regista e produttrice Cinzia Angelini (Pixar Animation Studios, Warner Bros.). In palio numerosi premi ufficiali; i vincitori del concorso saranno ospitati gratuitamente.

La scadenza per l'iscrizione è fissata al 1° maggio 2026.

www.bolzanoanimatedfilmfestivalbozen.it

STORIA E RINNOVAMENTO SUL RENON

La *Fennpromenade* collega i paesi di Collalbo e Longomoso sull'altopiano del Renon e deve il suo nome all'antica palude (Fenn) che l'attraversa. Fu realizzata nel 1898 dal Circolo di Abbellimento per celebrare i 50 anni di regno dell'imperatore Francesco Giuseppe I: una targa lungo il percorso ricorda la generosità dell'Ordine Teutonico e il contributo della popolazione locale, che in quota cercava sollievo dalla canicola. Lunga 2,1 chilometri e a circa 1.150 metri di altitudine, la passeggiata offre scorci sul *Fennbühl* e sul paesaggio montano circostante. Di recente è stata oggetto di un intervento di valorizzazione: il parapetto della grande terrazza panoramica è stato sostituito con una nuova struttura in acciaio zincato e verniciato a polvere, completata da corrimano e dettagli decorativi

coerenti con la segnaletica grafica adottata lungo il tracciato.

Sono stati inoltre ampliati i punti panoramici e le aree di sosta in direzione dello Sciliar, della frazione Monte di Mezzo e delle piramidi di terra con nuovi muretti in pietra, parapetti e pavimentazioni più adatte alla sosta e alla sicurezza. Lungo tutto il percorso, sia a Longomoso sia a Collalbo, stazioni illustrative forniscono informazioni storiche e naturalistiche.

I lavori sono stati realizzati con l'obiettivo di migliorare sicurezza e fruibilità, mantenendo al tempo stesso il legame storico della passeggiata con il territorio.

www.ritten.com/it



Which municipality is home to the Max Valier Observatory?

- a) Merano, near the Sissi Trail
- b) Karneid, near Bolzano
- c) Ritten, near the earth pyramids

Solution on page 98

BÄUME, BEETE UND BALANCE

ALBERI, AIUOLE E BENESSERE

p. 20

BALANCE IN URBAN NATURE

p. 22



FRÜHLING
—
PRIMAVERA —
13 —
SPRING



DE / **D**ass Bozen heute so selbstverständlich grünt, blüht und so vielfältig bepflanzt wurde, ist kein Zufall. Dahinter stehen Jahrzehnte engagierter Arbeit.

Wenn der Frühling in Bozen ankommt, verändert sich die Stadt spürbar. Die Luft wird weicher, das Licht klarer, die Wege füllen sich. In Parks und entlang der Promenaden blüht, summt und wächst es. Die Menschen bleiben stehen, setzen sich hin und beobachten. Manche Bänke auf der Bozner Eisackpromenade sind mehr als Sitzgelegenheiten: Sie stehen an besonderen Orten, vor besonderen Bäumen und auf Linien, denen eine besondere Energie zugeschrieben wird. Wer dort Platz nimmt, kann zur Ruhe kommen, Kraft schöpfen und durchatmen.

Hüterin von Bozens Grün

Zu den prägenden Gestalterinnen dieser Entwicklung zählt **Katia Zanoner** (siehe Foto Seite 13). Seit 33 Jahren arbeitet die Geometerin in der Stadtgärtnerei Bozen. Sie hat miterlebt, wie sich das Stadtbild verändert hat, wie aus grauen Flächen grüne Dächer wurden, wie neue Quartiere entstanden und bestehende

Parks neu gedacht wurden. Ihr Arbeitsfeld reicht von Blumenbeeten über Spielplätze bis hin zu begrünten Dächern.

Katia Zanoner spricht präzise, hat viele Zahlen im Kopf und noch mehr Bilder auf ihrem Smartphone. Sie dokumentiert das Blühen, erzählt vom Frühling wie von einem Neustart und vom Stadtgrün als lebendigem Organismus. Besonders gerne spricht sie vom Bioenergetischen Park entlang der Eisackpromenade, wo Natur, Wahrnehmung und Erholung bewusst zusammengedacht wurden.

Katia Zanoner, was bedeutet der Frühling für Sie?

Es ist der Moment, in dem alles neu beginnt. Ab Mitte März, meist rund um den Tag der Gärtnerheiligen Gertrud von Nivelles am 17. März, starten wir mit der Neubepflanzung der öffentlichen Flächen. Wir merken sofort, wie intensiv die Menschen auf Farben, Blüten und gepflegtes Grün reagieren.

Wie groß ist dieser Einsatz für die Stadtgärtnerei?

Wir bepflanzen und betreuen auf dem gesamten



BIOENERGETISCHER PARK BOZEN

Lage:

Eisackpromenade, zwischen Rombrücke
und Bassano-del-Grappa-Straße

Fläche:

ca. **14.360** m²

Besonderheit:

bioenergetische Zonen entlang eines
Kilometer-Abschnitts mit rund
30 ausgewählten Bäumen

Elemente:

23 Bänke, Sitzsteine, Baumstämme mit
mehrsprachiger Beschilderung

Empfehlung:

10 bis 15 Minuten verweilen,
Kontakt mit Baum suchen

Stadtgebiet verteilt rund 1.200 m² an saisonalen Schmuck- und Wechselbeeten. Die größten befinden sich in der Mailandstraße und an der Talferbrücke. Im Frühjahr pflanzen wir rund 24.000 Blüher, ab Ende Mai setzen wir etwa 25.400 Sommerpflanzen, die bis Ende September halten. Im Oktober werden dann ausgewählte Blumenbeete und Blumenkästen an strategischen Punkten der Stadt mit 4.000 Herbstblüten dekoriert. Insgesamt kommen wir so auf rund 55.000 Pflanzen pro Jahr, aufgeteilt auf 80 Wechselbeete, 87 Blumentröge und 900 Blumenkisten auf den verschiedenen Brücken der Stadt.

Ein besonderes Projekt ist der Bioenergetische Park. Wie ist dieser entstanden?

Entlang der Eisackpromenade, zwischen der Rombrücke und der Bassano-del-Grappa-Straße, wurden rund 30 Bäume ausfindig gemacht, deren elektromagnetische Felder als besonders günstig eingestuft wurden. Ein bioenergetisches Landschaftsstudium hat diese Zonen untersucht und kartiert. Daraus sind Aufenthaltsbereiche entstanden, denen eine positive Wirkung auf unterschiedliche Organe und Körpersysteme zugeschrieben wird.

Was erleben Menschen dort?

Sie spazieren, setzen sich hin, lehnen sich an einen Baum oder umarmen ihn bewusst. Die Beschilderung erklärt, welcher Baum welches bioenergetische Feld schafft und welche Organe vom Elektromagnetismus der Pflanze profitieren können. Manche Besuchende berichten von Ruhe und Wohlfühl, andere einfach von Entspannung.

Auf den Bänken steht geschrieben, wofür sie gut sind. War das zu Beginn ungewohnt?

Ja! Eine Bank ist beispielsweise als besonders förderlich für die Prostata gekennzeichnet. Anfangs war sie kaum besetzt. Inzwischen ist sie oft belegt. Die Menschen haben ihre Scheu verloren und gehen offener damit um.

Und dann gab es diese Szene mit dem Hund.

Die war sehr eindrücklich: Eine Frau lehnte ihren kleinen Hund an einen Baum hinter einer bioenergetischen



Bank. Der Hund hatte Nierenprobleme. Laut Beschilderung wurde diese Zone bei Nierenproblemen empfohlen. Die Frau entschuldigte sich, als ich sie darauf ansprach, aber für mich war es ein Zeichen, wie ernst die Menschen diesen Ort nehmen. Ich habe sie eingeladen, mit dem Hund öfters dort zu verweilen.

Wie viele solcher Bänke und Bereiche gibt es inzwischen?

Im Bioenergetischen Park gibt es 23 bioenergetische Bereiche, die mit beschrifteten Bänken ausgestattet sind. Wir haben fünf Bäume gekennzeichnet, bei denen das bewusste Umarmen beziehungsweise der achtsame Kontakt mit dem Baum besonders gut erlebt werden kann. Jeder Baumart wird eine bestimmte bioenergetische Schwingung zugeordnet; zugleich strahlt jeder einzelne Baum individuelle Frequenzen aus – unabhängig von seiner Art. Alle Hinweise auf den Bänken und Hinweistafeln sind zweisprachig; online stehen sie zusätzlich auf Englisch zur Verfügung.

Neben diesen Projekten leistet die Stadtgärtnerei Bozen viel Basisarbeit. Wie groß ist der Verantwortungsbereich?

Die Gemeinde Bozen verfügt über mehr als 200 Hektar Grünflächen. Dreiviertel davon pflegen wir als öffentliche Grünanlagen mit über 13.000 Bäumen. Dazu zählen Parks und Promenaden, etwa 60 Kilometer Radwege sowie rund 100 Kilometer Spazierwege,

ebenso wie der Weinberg von Schloss Runkelstein. Wir betreuen außerdem 52 Spielplätze in den Parkanlagen, 59 Schulhöfe, 31 Mehrzweckflächen und 10 Fitnessbereiche. Unsere Anlagen werden täglich kontrolliert. Darüber hinaus reagieren wir laufend und zeitnah auf Hinweise aus der Bevölkerung.

Welche Parks prägen Bozen besonders?

Der Talferpark, der Petrarca-Park, der Semirurali-Park, der Firmian-Park, der Mignone-Park, die Eisackpromenade, die Oswaldpromenade und die historischen Wege am Guntschna-Hang. Jeder dieser Orte stellt andere Anforderungen an Pflege und Gestaltung.

Gibt es auch Rückmeldungen?

Ja, immer wieder. Eine ältere Boznerin hat uns über Jahre hinweg regelmäßig handschriftliche Karten geschickt. Sie hat beschrieben, welche Beete ihr besonders gefallen haben, welche Farben sie wahrgenommen hat und welche Parks sie berühren. Solche Rückmeldungen bedeuten uns viel.

Biodiversität ist ein großes Thema. Was tut die Stadtgärtnerei dafür?

Wir legen Blumen- und Kräuterwiesen entlang von Straßen an, die vier bis fünf Jahre nacheinander blühen, bis manche Gräser dominant werden. Dann sähen wir neu. Darüber hinaus gestalten wir in allen Stadtvierteln Beete mit mehrjährigen Stauden und



Pflanzen, die für bestäubende Insekten besonders wertvoll sind. Seit rund 15 Jahren arbeiten wir ohne chemische Pflanzenschutzmittel und seit etwa zehn Jahren vollständig glyphosatfrei. Dadurch konnten sich die Insektenbestände deutlich erholen, die Natur findet ihr eigenes Gleichgewicht, auch im Umgang mit Schädlingen. Seit 2011 haben wir über 1.000 Nistkästen für Vögel und Fledermäuse in den Parks und auf dem Friedhof angebracht. Die Belegungsquote liegt dort inzwischen bei über 90 Prozent. Diese Entwicklung freut uns sehr.

Was hat sich in den vergangenen 30 Jahren verschlechtert?

Die Bürokratie ist deutlich komplexer geworden, die Geduld vieler Menschen hat abgenommen. Es gibt mehr Vandalismus, mehr Müll, beschädigte Spielgeräte und zerstörtes Mobiliar. Das kostet uns viel Zeit und Energie.

Und was motiviert Sie?

Meine Arbeit ist kreativ, für mich eine Leidenschaft. Natur in der Stadt bedeutet vor allem Wohlbefinden und Gesundheit für die Bürger:innen und verdient Schutz in allen Formen. Wenn ich durch einen Park gehe und sehe, wie Menschen dort gern verweilen, Kinder spielen und Blumen blühen, weiß ich, warum ich diese Arbeit mache. Das Grün begleitet das Leben der Stadt; wir dürfen es gestalten.

DIE STADTGÄRTNEREI IM ÜBERBLICK

Die Stadtgärtnerei betreut das gesamte öffentliche Grün der Stadt Bozen.

35 Gärtner:innen, **fünf** Techniker:innen und **drei** Personen in der Verwaltung kümmern sich um rund **130 Hektar** öffentliche Grünflächen im Stadtgebiet.

Dazu zählen:

- Promenaden und Parks
- Rad- und Spazierwege
- Beete und begrünte Dächer
 - 52 Spielplätze und 31 Mehrzweckflächen
 - 10 Fitnessbereiche
- 59 Schulhöfe und Außenflächen von Kindergärten
- 13.256 Bäume im öffentlichen Raum
- Straßenbegleitgrün, Hunde- und Katzenspazierwege
- 1,7 Hektar Weinberg bei Schloss Runkelstein

GRÜNE DÄCHER UND PARKPLÄTZE

Seit 2004 wurden in Bozen dank Einführung des Verfahrens RIE (Reduzierung der baulichen Auswirkungen) rund **52 Hektar** Dach- und Grünflächen realisiert. Dazu zählen insbesondere **335.000 m²** begrünte Dächer, außerdem entsiegelte Parkflächen von etwa **57.000 m²** sowie **184.000 m²** Grünflächen auf unterirdischen Bauwerken.

Bozen gilt damit heute als die italienische Stadt mit der größten Fläche an begrünten Dächern.

Zwischen Stadt und Natur

Bozen zeichnet nachhaltige Gartenräume aus

Anlässlich des 135. Bozner Blumenmarktes wurden vor einem Jahr am 30. April 2025 erstmals die Preise des Naturgartenwettbewerbs verliehen. Vom Verkehrsamt ausgezeichnet wurden das **Parkhotel Laurin**, der **Magdalener Hof** und das **Hotel La Briosa**. Die Preisverleihung rückte Grünräume der Stadt in den Mittelpunkt, die durch nachhaltige Pflege, ökologische Qualität und gestalterische Sorgfalt überzeugen. Eine Fachjury, bestehend aus Vertreter:innen des Verkehrsamtes der Stadt Bozen, von IDM Südtirol und der Stadtgärtnerei, wählte die Preisträger:innen aus.

Bewertet wurden unter anderem der bewusste Umgang mit Wasser, der Verzicht auf Torf sowie auf chemisch-synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel, die Förderung von Nützlingen und eine bodenschonende Bewirtschaftung. Der Naturgartenwettbewerb wollte Alternativen sichtbar machen und zeigen, dass ökologische Pflege, gestalterische Qualität und Nutzbarkeit kein Widerspruch sind.

Das **Parkhotel Laurin** wurde für seinen Park ausgezeichnet: ein grünes Juwel im Herzen der Stadt. Die Jury würdigte die gelungene Verbindung von Eleganz, Biodiversität und gestalterischer Qualität. Der Park ist nicht nur ein ästhetischer Rückzugsort, sondern auch ein lebendiger Raum der ökologischen Vielfalt.

Der **Magdalener Hof** erhielt die Auszeichnung für die Gestaltung seiner Balkone. Diese überzeugen durch sorgfältige Pflanzenauswahl, durchdachte Pflege und ein stimmiges Gesamtbild. Die Jury hob besonders das ausgewogene Zusammenspiel von Ästhetik und Natur hervor.

Das **Hotel La Briosa** wurde für sein begrüntes Dach ausgezeichnet: eine ökologische Oase, die nicht nur zur optischen Aufwertung des Gebäudes beiträgt, sondern auch einen aktiven Beitrag zum Stadtklima und zur Umwelt leistet. Diese Dachbegrünung steht exemplarisch für zeitgemäße Bauwerksbegrünung in urbanen Räumen.

Der Park als grünes Zentrum

Der Park des Parkhotels Laurin geht auf eine frühe und bewusste Entscheidung der Familie Staffler zurück, die bereits 1906, noch vor dem Hotelbau, mehrere Grundstücke erwarb. Damit wurde der Grundstein



für das 1910 fertiggestellte Parkhotel Laurin gelegt, dessen Park von Anfang an integraler Bestandteil des Hauses war. Der Garten wurde nach den Prinzipien eines englischen Landschaftsgartens angelegt und ist bis heute von Großzügigkeit und offenen Blickachsen geprägt. Den Charakter bestimmen jahrzehntealte Mammutbäume sowie seltene Gehölze wie Himalaya-Zedern, Trauer-Kiefern, Eiben und Ginkgo. Gemeinsam mit selteneren Arten wie Osagedorn, Kirschlorbeer und der chinesischen Winterblüte stehen sie für die botanische Vielfalt des Gartens. Eine Besonderheit ist die vermutlich üppigste Kletterrose des Alpenraums, die Meraner Rose, die an einer Zeder 28 Meter hoch emporrankt. Über die Jahre hinweg wandelte sich der Park vom klassischen Hotelgarten zu einem lebendigen Ort der Begegnung, wo Gastronomie und Veranstaltungen gepflegt werden. Für Hotelgäste ist er ein Rückzugsraum inmitten der Stadt, für viele Bozner:innen ein fester Bestandteil ihres städtischen Alltags.

www.laurin.it

Weißer Balkone als Lebensraum

Arabische Gäste wollten die Petunien des Magdalener Hofes mit nach Hause nehmen, um sie auf den eigenen Balkonen zu pflanzen. Doch diese Idee scheiterte



19 ©



© 6



19 ©

am Klima. Sie verdeutlicht, welche Wirkung diese Balkone haben. Mehr als 90 Prozent der Zimmer im Magdalener Hof verfügen über Balkone, die mit weißen Petunien bepflanzt sind und die wie weiße Betten über ihre Brüstungen hängen.

Gepflanzt werden sie temperaturabhängig rund um Ostern. Sie sind durch automatische Tropfbewässerung versorgt und werden einmal im Monat vom Gärtner mit Biodünger gepflegt. Ergänzt werden sie von Jasminblühern auf den Balkonen und rund ums Haus. Jasmin verstärkt Duft und Atmosphäre. In früheren Jahren prägten Geranien, später violette Petunien das Bild, heute setzen die weißen Blüten ein elegantes Zeichen. Der Inhaber des Hotels Jakob Ramoser unterstreicht, dass die bepflanzen Balkone den Wohnraum der Gäste erweitern und ein Gefühl von Geborgenheit schaffen. Für viele Urlaubende sind sie Fotomotiv und Highlight zugleich, auch wenn sie für die meisten Südtiroler:innen selbstverständlich wirken.

www.magdalenerhof.it

Grün über den Dächern von Bozen

Was heute als grüne Dachterrasse beeindruckt, begann im Bozner Hotel La Briosia als zwingende Frage: Wie kann ein Neubau Grün in die Stadt zurückbringen? Sandra D'Onofrio, Teil der Hotelfamilie, entschied sich gemeinsam mit den Architekten gegen einen Hinterhofgarten und für die Begrünung des schrägen Da-

ches. Das war technisch anspruchsvoll, wurde aber konsequent umgesetzt: Pflanzen mit langen Wurzeln wachsen auf einem Netz, kommen mit wenig Bewässerung aus und verbessern das Raumklima des Hotels spürbar, indem sie Hitze und Kälte ausgleichen. Die intensive Begrünung ergänzt das ganzheitliche Nachhaltigkeitskonzept des Hauses, das auf unbehandeltes Südtiroler Mondholz, natürliche Materialien und ein klimafreundliches Heiz- und Kühlsystem baut. Die Dachterrasse bietet einen freien Blick über Bozen und steht sinnbildlich für natürlichen Luxus. Seit vergangem Jahr wächst dort auch die Rose La Briosia, die in der Blütezeit als lebendiges Detail von den Frühstückstischen grüßt. Für Sandra D'Onofrio ist klar, dass nachhaltiges Bauen nur dann überzeugt, wenn es funktional ist, ästhetisch wirkt und langfristig Teil des städtischen Umfelds wird.

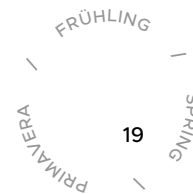
www.la-briosia.it

Blütenpracht am Waltherplatz

Der Blumenmarkt in Bozen feiert 2026 seine **136. Ausgabe** und verwandelt **am 30. April und 1. Mai den Waltherplatz** in ein farbenfrohes Meer aus Rosen, Orchideen, Stauden, Zitrusbäumen und Kräutern. Lokale Gärtnereien präsentieren ihre Pflanzen und geben Einblick in Anbau und Pflege. Begleitend sorgt ein vielfältiges Programm mit Musik, Kinderworkshops und kulinarischen Angeboten dafür, dass der Frühling in der Südtiroler Hauptstadt spürbar wird und Besucher:innen jeden Alters das bunte Markttreiben genießen.

(ml)

www.bolzano-bozen.it





IT / ALBERI, AIUOLE E BENESSERE

QUANDO A BOLZANO ARRIVA LA PRIMAVERA, CAMBIA IL RITMO DELLA CITTÀ. LA LUCE SI FA PIÙ NITIDA, I PERCORSI SI ANIMANO, LA GENTE RALLENTA E SI FERMA.

Parchi e passeggiate diventano luoghi dove sostare, dove il verde non è una semplice decorazione ma parte della quotidianità, progettato e curato con consapevolezza. Dietro questa naturalezza c'è un lavoro di decenni. Tra le figure che hanno segnato questa evoluzione, **Katia Zanoner** del Servizio Giardini del Comune di Bolzano: da 33 anni accompagna la crescita della città e dei suoi spazi verdi.

Per Katia Zanoner la primavera non è un'idea poetica, ma un segnale di un nuovo inizio. Da metà marzo comincia la nuova messa a dimora: **24.000 fiori** arrivano in aiuole, fioriere e sui ponti. La risposta della città, racconta la geometra, è immediata: i colori cambiano l'umore, gli spazi curati attirano persone. Il verde ur-

bano funziona come un organismo vivo, che chiede di essere visto e vissuto.

Il Parco bioenergetico

Questa visione diventa particolarmente evidente lungo la Passeggiata dell'Isarco. Qui è nato un luogo che unisce percezione e relax: il **Parco bioenergetico**. Lungo un tratto di circa un chilometro sono stati censiti alberi e aree a cui viene attribuita una particolare "qualità energetica". Panchine, pietre e tronchi invitano a sedersi con attenzione. La segnaletica spiega quale effetto viene associato ai singoli punti. Chi si ferma, spesso resta più del previsto: non per curiosità, ma per riposare.

Natura a portata di mano

Il parco non segue un'impostazione esoterica, bensì un'idea progettuale chiara. I pannelli indicano quale albero genererebbe un determinato "campo bioe-



nergetico” e quali organi potrebbero trarre beneficio dall'elettromagnetismo della pianta. Una panchina, per esempio, è segnalata come particolarmente favorevole alla salute della prostata: all'inizio era quasi sempre vuota, oggi è spesso occupata. Col tempo, le persone hanno perso la diffidenza.

Il concorso “Giardino naturale”

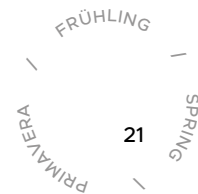
Con la prima edizione del **concorso “Giardino naturale”** promosso dall'Azienda di Soggiorno di Bolzano, nel 2025 l'attenzione si è concentrata su quegli spazi capaci di unire cura ecologica e qualità estetica. Sono stati premiati il **Parkhotel Laurin**, il **Magdalener Hof** e l'**Hotel La Briosa**. La giuria ha valorizzato scelte sostenibili, un uso consapevole delle risorse e il coraggio di pensare il verde come parte della responsabilità urbana. Che si tratti di un parco storico, di balconi fioriti o di un tetto intensamente rinverdito, tutti e tre gli esempi mostrano come estetica e qualità ecologica possano rafforzarsi a vicenda.

Bolzano dimostra così che città e natura non sono poli opposti e inconciliabili. Il verde non nasce per caso: è frutto di cura e di una visione di lungo periodo. Katia Zanoner lo riassume con semplicità: il verde accompagna la vita della città, cresce con lei, chiede attenzione e, in cambio, regala spazio per respirare.

Esplosione di fioriture in Piazza Walther

Nel 2026 il **Mercato dei Fiori di Bolzano** festeggia la **136^a edizione** e il **30 aprile** e **1° maggio** trasforma Piazza Walther in un mare di colori: rose, orchidee, perenni, agrumi e piante aromatiche. Le floriculture locali presentano le novità e offrono uno sguardo su coltivazione e cura. A completare l'atmosfera, un programma ricco tra musica, laboratori per bambini e proposte gastronomiche, per vivere la primavera nel cuore del capoluogo altoatesino con un'esperienza adatta a tutte le età.

www.bolzano-bozen.it





EN / **BALANCE IN URBAN NATURE**

WITH SPRING'S ARRIVAL IN BOLZANO, THE CITY RHYTHM CHANGES. THERE'S A CLARITY TO THE LIGHT, THE STREETS BEGIN TO BUZZ, AND PEOPLE ARE MORE PRONE TO LINGER. OUR PARKS AND PROMENADES RESUME THEIR ROLE AS PLACES TO RELAX.

The greenery here is not simply decorative, it's a place for everyday life, consciously thought out and cared for. Behind all this lies decades of work. Playing a key role during this time is **Katia Zanoner**, who for thirty-three years has accompanied the growth of the city's green spaces, in the Bolzano City Parks Department.

For Katia, spring isn't anything poetic, it's a starting gun! Replanting begins from mid-March, with 24,000 flowers being moved into beds, flower boxes and bridges. The city's responds immediately, says the land surveyor. The colours enliven people's mood and people are attracted to our well-maintained green spaces.

They've become living organisms themselves, that want to be seen and used.

The Bioenergetic Park

This aspirational project is particularly visible along the Isarco promenade. It's a place created for reflection and relaxation. Selected trees and zones said to have energising qualities have been mapped along a one-kilometre section, with information panels explaining the bioenergetic effects of each individual area. The benches, boulders and tree trunks in the park are for you to spend time here, in reflection. Those who take a seat here often stay longer than planned, lulled into relaxing here just a little longer.

Nature on offer

Great thought was invested in making the benefits of the park clear and accessible. The information panels explain which tree creates which bioenergetic field and the organs that can benefit from the it's electromagnetism. For example, there's a place



with a bench that's particularly beneficial for the prostate. Hardly ever occupied when the park first opened, as men have become less timid, it now sees a lot more traffic!

The natural garden competition

The Bolzano Tourist Office proudly held its first natural garden competition in 2025, to acknowledge gardens that combine design and environmental considerations. The prize winners included **Park-hotel Laurin**, **Magdalener Hof** and **Hotel La Briosa**. They were lauded by the jury for their decisiveness on sustainability, their responsible use of resources and the courage to see greenery as part of their ur-



ban responsibility. Whether it's in a historic garden, on the verdant planted balconies or the intensively greened roof, they show that prioritizing the ecological and the aesthetic together brings out the best in both.

So in Bolzano, we have the living proof that the city and nature are not at odds. But the greenery does not arise by chance, instead it needs care and long-term thinking. As Katia Zanoner says: 'Our greenery is the city's life companion, growing with it and demanding attention. In return, it gives us spaces to breathe.'

Blossoms galore at Piazza Walther

In 2026, the **Bolzano Flower Market** celebrates its **136th** year. From **30th April** and **1st May**, Piazza Walther Square is submerged in a colourful sea of roses, orchids, citrus trees shrubs, and herbs. Local nurseries take up stalls to offer the best of their plants and advice on cultivation and care. Accompanying this perennial event is a wide programme of music, children's activities and culinary delights. With spring in the air, visitors of all ages can enjoy the colourful market atmosphere at the heart of the city.

www.bolzano-bozen.it



BOLZANO? UNA PALESTRA DI SGUARDI

Una città che entra nella visione del mondo come un metodo: quello di attraversare i confini per scoprire sguardi sconosciuti e fecondare la creatività individuale. Per Anna e Andrea Bernard – sorella e fratello, cantautrice lei, regista lui – Bolzano è questo: un laboratorio di formazione precoce e, insieme, un punto di partenza che li ha spinti a cercare “oltre”.



è un'etichetta: è un esercizio quotidiano di apertura. Anna lo racconta con un esempio domestico: da bambina ascoltava Pino Daniele – complice il padre che lo ascoltava in continuazione – e oggi si chiede, sorridendo, «cosa c'entra una bambina bolzanina con quel disco che ha riempito le ore della mia infanzia?». C'entra, se vivi in una città che ti educa presto a far convivere influenze diverse, senza necessariamente sentirle in contraddizione. E questo allenamento allo sconfinamento è poi stato utile quando, ad esempio, Anna ha deciso di proseguire la sua formazione all'estero, tra Germania, Olanda e Inghilterra e si è avventurata nella scrittura e nel canto, inizialmente in lingua inglese.

Per i fratelli, anche i luoghi della città in cui sono nati parlano questa lingua che prende dall'una e dall'al-

tra sfera culturale. Per Andrea sono i Prati del Talvera, «posti che mi hanno formato», un segno urbano capace di raccontare e saldare «due parti molto diverse della città» e di diventare persino oggetto di tesi. Per Anna, ogni ritorno ha un rituale: il chiostro dei Francescani e la circolarità delle passeggiate del Guncina che, quando rientra da Milano, la rimettono in contatto con la sua parte sportiva e con un'idea di casa fatta di abitudini e di contatto con la natura.

I loro mestieri oggi – ammettono – nascono da una stessa educazione allo sguardo. Andrea scopre presto che il teatro può essere un lavoro e la regia arriva quasi per istinto: «non riesco a ricordarmi le battute», confessa, «ma guardavo le luci, lo spazio». Da lì la scelta di stare “dietro”, già a tempi del Festival Studentesco, la kermesse giovanile bolzanina dove si



sono sperimentate per la prima volta generazioni di artisti locali: lì ha cominciato a costruire la sua visione di futuro. La formazione universitaria – Andrea è architetto – gli ha regalato poi una grammatica preziosa, insegnandogli a gestire lo spazio e a lavorare in gruppo, perché «i progetti non si fanno mai da soli», afferma. Anna, invece, partendo dalla danza, arriva alla musica più tardi, alle superiori: «ho iniziato a cantare in modo autonomo», poi la scoperta decisiva è la scrittura. Durante il Covid, racconta, ha sentito il bisogno di renderla “necessaria”. Oggi alterna il lavoro discografico – scrive, produce, registra – e il live: dal grande palco – l’anno scorso ha calcato il palco del Concertone del Primo Maggio a Roma – alle dimensioni dei club, dove la relazione è diretta e, a volte, più elettrizzante.

Anche se sono fratelli nella vita, nell’arte non lo sono ancora. Andrea ha dato una mano su regia e luci per un concerto di Anna e ha firmato la regia di un suo videoclip. Forse è ancora troppo presto per un progetto comune anche se, ogni tanto, le loro strade si sono già incrociate. Per il momento Anna vive tra Bolzano e Milano per muoversi meglio tra progetti e viaggi; Andrea ha una base a Bolzano e lavora su produzioni che lo portano altrove. Il capoluogo altoatesino continua però sempre a fare da bussola per le loro navigazioni. Per i fratelli Bernard, Bolzano non è soltanto il punto da cui si parte: è la lente con cui si guarda il mondo, e a cui – in forme diverse – si continua a tornare. (ml)

DE / **BOZEN ALS SCHULE DES BLICKS**

BOZEN HAT ANNA UND ANDREA BERNARD FRÜH GELEHRT, GENAU HINZUSEHEN. DIE STADT, EINGEFASST ZWISCHEN ALPEN UND EBENE, WIRKTE FÜR DIE BEIDEN GESCHWISTER NIE ABGESCHLOSSEN, SONDERN ÖFFNETE HORIZONTE.

Wer hier aufwächst, lernt Übergänge zu lesen, Einflüsse zuzulassen und Unterschiede auszuhalten. Für Anna, Singer-Songwriterin, und Andrea, Theaterregisseur, wurde Bozen so zu einem Denkraum, der Neugier schärft und Bewegung fördert.

Kunst ist in der Familie nicht genetisch verankert, Kultur schon. Die Eltern, Geometer und Lehrerin, füllten den Alltag der Kinder mit Filmen, Musik und Bildern. Der entscheidende Impuls kam früh und für beide gemeinsam: Ein Theaterkurs für Kinder brachte sie auf die Bühne. Dort zählten keine Sparten, sondern Schauspiel, Musik und Tanz griffen ineinander. Für Anna öffnete sich über die klassische Tanzschule der Weg zur Musik. Andrea begann, Räume zu beobachten, Licht zu lesen und Abläufe zu verstehen.

Bereits als Jugendliche reisten sie mit Theaterproduktionen ins Ausland. Auftritte in Deutschland und Japan machten die Welt für sie erfahrbar und Europa blieb kein abstrakter Begriff. Zurück in Bozen wirkten diese Erfahrungen nach. Fragen nach Zukunft, Ausbildung und Richtung stellten sich früh, aber Bozen blieb stets Bezugspunkt. Andrea beschreibt die Stadt seiner Kindheit als Schnittstelle zwischen Italien und dem übrigen Europa. Zweisprachigkeit formte seinen Alltag. Anna erinnert sich an Pino Daniele im Kinderzimmer und fragt sich heute, warum diese Musik so selbstverständlich Teil ihrer Kindheit war. „Diese Stadt bringt einem früh bei, verschiedene Einflüsse miteinander zu verbinden, ohne sie als Widerspruch zu empfinden.“ Und dieses Training im Überschreiten von Grenzen war nützlich, als Anna beschloss, ihre Ausbildung im Ausland fortzusetzen, in Deutschland, Holland und England, und sich an das Schreiben und Singen wagte, zunächst in englischer Sprache.

Auch Orte der Stadt haben Spuren hinterlassen. Für Andrea sind es die Talferwiesen, die unterschied-



liche Teile der Stadt verbinden und später Thema seiner Abschlussarbeit wurden. Für Anna gehören das Franziskanerkloster mit dem schönen, gotischen Kreuzgang samt dem Freskenzyklus und die Wege an der Guntzschna-Promenade zu jedem Heimkommen. Bewegung und Natur ordnen ihren Blick neu. Die Berufe der beiden Geschwister folgen derselben Logik. Andrea entdeckte früh, dass ihn weniger das Spiel als die Struktur interessiert. Regie ergab sich fast zwangsläufig. Das Architekturstudium schärfte sein Gespür für Raum und Zusammenarbeit. Anna fand über Umwege zur Musik und zur Sprache. Während der Pandemie gewann das Schreiben Dringlichkeit. Heute bewegt sie sich zwischen Studio und Bühne, zwischen Nähe und großer Öffentlichkeit.

Künstlerisch kreuzen sich ihre Wege punktuell. Ihre Lebensmittelpunkte und Arbeitsorte wechseln. Aber Bozen bleibt ihr Kompass. Diese Stadt lehrt sie, wie Offenheit entsteht und der Blick wach bleibt.

STEIN, STIL UND STADTBILD

Fassaden sind mehr als äußere Hüllen. Sie erzählen von Epochen und davon, wie eine Stadt gesehen werden möchte. Bei den Gebäudefassaden in Bozen wechseln Glanz und Patina, Farbe und Strenge oft innerhalb weniger Schritte. Manche Fronten geben Orientierung, andere wecken Neugier auf das, was sich dahinter verbirgt. Dieser fotografische Streifzug folgt auffälligen, historischen und prägenden Fassaden durch verschiedene Viertel der Landeshauptstadt.

PIETRA, STILE E IMMAGINE URBANA

Le facciate sono più di semplici involucri esterni. Raccontano le epoche e rivelano come una città desidera essere vista. A Bolzano, sulle facciate degli edifici, lucentezza e patina, colore e rigore si alternano spesso nel giro di pochi passi. Alcuni fronti orientano, altri accendono la curiosità verso ciò che si nasconde dietro. Questo percorso fotografico segue facciate vistose, storiche e identitarie attraverso diversi quartieri del capoluogo.

STONE, STYLE AND THE CITYSCAPE

Facades are not simply outer shells. They tell of the city's different journey through time and present the city as it wishes to be seen. Bolzano's facades are unashamedly varied and range from the glamorous to the rustic, the colourful to the muted. Some facades serve to orientate visitors, others pique curiosity about what lies behind. This photographic journey takes you through the most impressive, historical and characteristic facades in the districts around the city.

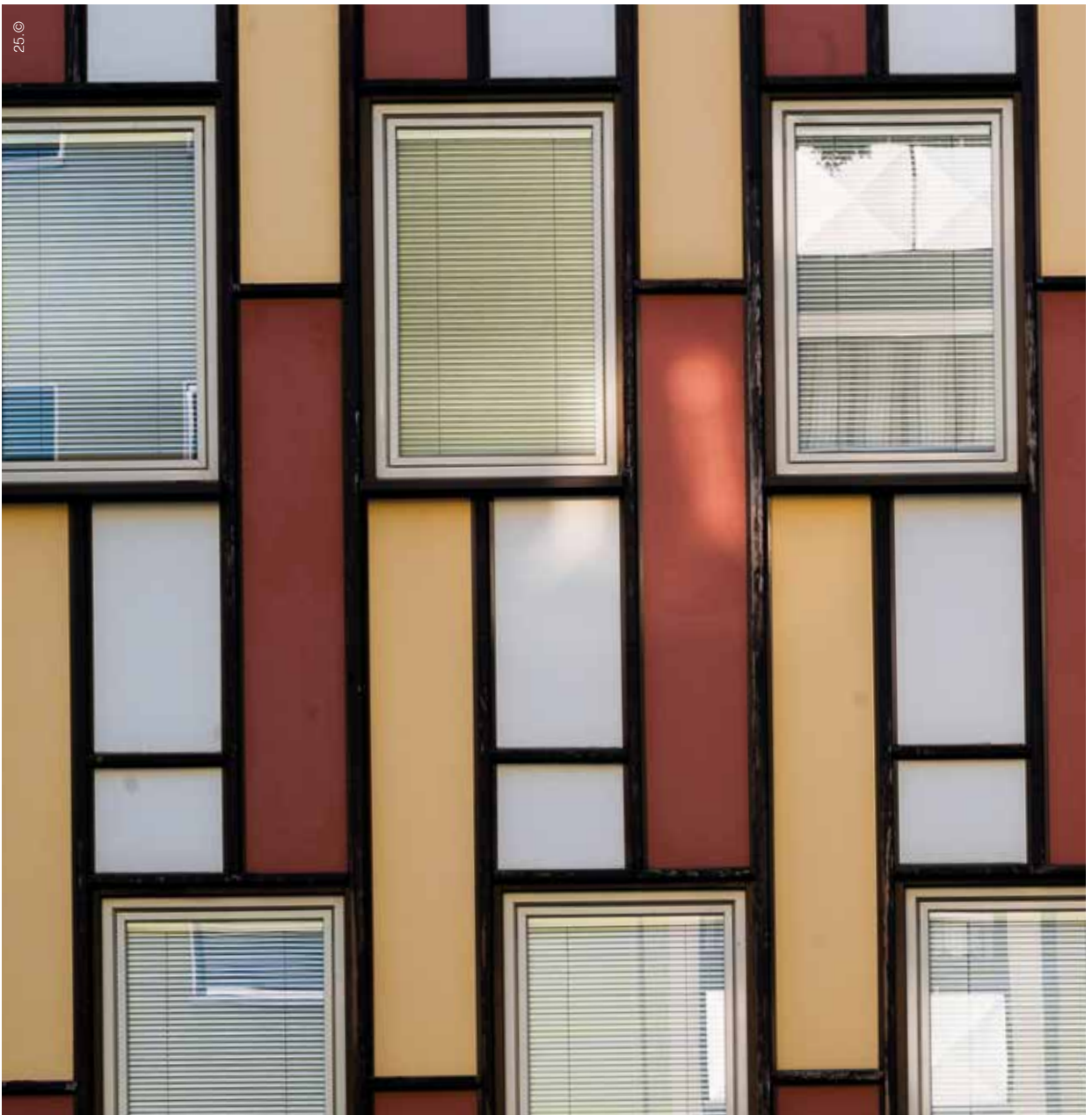




Die neue Fakultät für Ingenieurwesen der Freien Universität Bozen wurde im NOI Techpark in Bozen errichtet und im September 2024 eröffnet. Die Fassade kombiniert großflächige Glasflächen im unteren Bereich mit einer äußeren Hülle aus metallischen Paneelen im oberen Bereich. Sie reguliert Licht- und Sonneneintrag und entspricht modernen Anforderungen an Funktionalität und Energieeffizienz.

La nuova Facoltà di Ingegneria della Libera Università di Bolzano è stata realizzata al NOI Techpark di Bolzano e inaugurata a settembre del 2024. La facciata combina ampie superfici vetrate nella parte inferiore con un involucro esterno di pannelli metallici nella parte superiore. Regola l'apporto di luce e di sole e risponde a requisiti contemporanei di funzionalità ed efficienza energetica.

The Free University of Bozen-Bolzano opened its new Faculty of Engineering in September 2024, at the NOI Techpark in the city's industrial zone. The facade of large glass surfaces in an outer shell of metal panels isn't just distinctive, the design regulates light and solar gain and meets modern requirements for functionality and energy efficiency.



In der Virgilstraße in Bozen fällt dieses moderne Gebäude durch eine Fassade mit farbigen Streifen in Rot-, Gelb- und Weißtönen auf. Rhythmisch angeordnete Fenster sowie vertikale Fassadenelemente strukturieren den Baukörper und prägen sein äußeres Erscheinungsbild. Die Gestaltung orientiert sich an zeitgenössischen architektonischen Formensprachen.

In via Virgilio a Bolzano questo edificio moderno si distingue per una facciata a fasce colorate nei toni del rosso, del giallo e del bianco. Finestre disposte ritmicamente ed elementi verticali scandiscono il volume e ne definiscono l'aspetto esterno. Il linguaggio formale si ispira a espressioni architettoniche contemporanee.

This modern facade in Bolzano's Via Virgilio is a striking mix of red, yellow and white, rhythmically arranged together with the windows and other vertical elements. The design is based on contemporary architectural styles.



Der Grieserhof entstand in der Mitte des 19. Jahrhunderts ursprünglich als private Villa und wurde bald zu einer Pension für den aufstrebenden Kurort Gries umfunktioniert. Heute integriert das Seniorenzentrum der fünften Generation die denkmalgeschützte Villa Aufschneider in zwei moderne Neubauten. Gründächer, ein gemeinschaftlicher Park sowie Café und Kindertagesstätte verbinden Wohnen, Öffentlichkeit und ökologische Aspekte zu einem durchdachten Gesamtkonzept.

Il Grieserhof nacque a metà Ottocento come villa privata e venne presto trasformato in pensione per la nascente località di cura di Gries. Oggi il centro per anziani di quinta generazione integra la storica Villa Aufschneider, tutelata come bene culturale, in due nuovi edifici contemporanei. Tetti verdi, un parco condiviso, oltre a caffè e asilo nido, intrecciano residenzialità, apertura al pubblico e aspetti ecologici in un progetto complessivo ben ponderato.

The Grieserhof dates from the mid-19th century. Built originally as private villa, it was soon converted into a guesthouse for the up-and-coming spa town of Gries. But today it's a centre for senior citizens and has been for about five generations of elderly! The centre integrates the listed Villa Aufschneider, with thoroughly modernised interiors. The green roofs, communal park, café and daycare centre make this a living community resource that thoughtfully engages the social and environmental.



1923 entstand in der Armando-Diaz-Straße das Wohnviertel „Rione Battisti“, geplant von den deutschsprachigen Architekten österreichischer Ausbildung Clemens Holzmeister und Luis Trenker. Die Anlage folgt den Prinzipien des frühmodernen Wohnbaus und verzichtet auf antikisierende römische Motive, wie sie in der folgenden faschistischen Baupolitik unter Marcello Piacentini üblich wurden. Der Bau fällt in die letzte Phase vor der ausschließlichen Beauftragung italienischer Architekten.

Nel 1923 in via Armando Diaz nacque il quartiere residenziale “Rione Battisti”, progettato dagli architetti di lingua tedesca e formazione austriaca Clemens Holzmeister e Luis Trenker. L'impianto segue i principi dell'edilizia abitativa del primo modernismo e rinuncia a motivi romaneggianti e antichizzanti, che diventeranno invece consueti nella successiva politica edilizia fascista sotto Marcello Piacentini. L'intervento appartiene all'ultima fase prima dell'affidamento esclusivo degli incarichi ad architetti italiani.

The Rione Battisti residential district was built on Via Armando Diaz in 1923. It was designed by Austrian-trained German-speaking architects Clemens Holzmeister and Luis Trenker, following the principles of early modern residential construction. However, absent here are the antique Roman motifs which were commonplace in the subsequent fascist-directed urban development under Marcello Piacentini. The district dates from the time just before the Fascist regime began only commissioning Italian architects.



Die Fassaden der Bozner Lauben prägen die Altstadt seit dem 12. Jahrhundert. Schlanke, hochgezogene Fronten folgen der mittelalterlichen Parzellenstruktur und dem einstigen Handelsverkehr. Erker, Fensterachsen und Putzschichten verdichten Geschichte auf engstem Raum.

Le facciate dei Portici di Bolzano caratterizzano il centro storico fin dal XII secolo. Fronti slanciati e sviluppati in altezza seguono la struttura delle parcelle medievali e l'antico traffico mercantile. Bovindi, assi delle finestre e strati d'intonaco condensano la storia in uno spazio ridottissimo.

The facades above Bolzano's porticoes have been a part of the historical city centre's character since the 12th century. These graceful Slender, elevated fronts still maintain their medieval plot divisions, along a street bustling today as it did then. In the bay and other windows, the layers of plaster of these facades condense so much time into such a small space.

Institutional Partners



Design Due Studio

MUSEION Museum of Modern and Contemporary Art Bolzano Bozen
museion.it/francovaccari
Piazza Piero Siena Platz 1, 39100 BZ

Feedback The Environments of Franco Vaccari MUSEION

28 Mar 2026 - 13 Sep 2026
Opening
27 Mar 2026, 19.00





Tolle Knolle



Valentin von Klebelsberg bewegt sich schnell durch volle Tage, wechselt Termine, Standorte und Themen, hält aber inne, sobald es um Essen, Menschen und Verantwortung geht. Gemeinsam mit Ruth Lochmann führt er das **Gasthaus Fink** in Bozen, einen geschichtsträchtigen Ort, den sein Großvater prägte, den Mutter und Onkel weitertrugen und den Valentin und Ruth 2016 übernommen haben. Valentin von Klebelsberg hat Betriebswirtschaft studiert. Er denkt unternehmerisch und rechnet nüchtern, entscheidet zügig und arbeitet, ohne die Bodenhaftung zu verlieren. Das Gasthaus im Zentrum von Bozen ist für ihn kein Denkmal, sondern ein lebendiger Betrieb, der bewirbt, die Nähe zu den Gästen sucht und ihre Realität und Bedürfnisse ernst nimmt.

Kochen hat Valentin von seiner Mutter Johanna Fink gelernt, die seit jeher Wirtin ist und selbstverständlich gut kocht. Obwohl ein Chefkoch die Küche führt, steht der Gastronom mindestens einmal pro Woche selbst am Herd, entwickelt im Dialog mit dem Chefkoch Menüs und bleibt neugierig. Er liebt Hausgemachtes, vertraut der Kartoffel als Grundzutat und denkt sie weiter. Er schätzt Südtiroler Vorspeisen und öffnet sie für Einflüsse aus Italien und Asien. Jede Woche bietet das Gasthaus ein anderes Thai-Gericht an. Dieser Spagat treibt Valentin an, weil er Spannung erzeugt, Lust macht und die Südtiroler Gasthausküche im Fink interessant hält.

Parallel dazu spannt Valentin ein unternehmerisches Netz über Bozen hinaus. Er hat am Obstmarkt mit der **forneria38** eine vielbesuchte Pizzeria aufgebaut, führt seit zwei Jahren das Schüttelbrotprojekt **hurtig** in der Streitergasse erfolgreich und betreibt seit mehreren Jahren Knödelrestaurants in München und Zürich. Knödel prägen seinen Betrieb und sein Denken, wechseln saisonal auf der Speisekarte und sind jetzt im Frühling von Spargel und Bozner Sauce inspiriert. Valentin teilt seine Zeit nicht strikt ein: Er gestaltet und reagiert, verfolgt Ideen, solange sie tragen, und lässt sie los, wenn sie es nicht mehr tun.



Schupfnudeln begleiten ihn dabei als leises, verkanntes Gericht, das er liebt, kocht und anbietet. Aus Kartoffelteig geformt, passen sie sich an, nehmen Salbeibutter und Spargel ebenso auf wie Kürbis oder – in süßer Variante – Zucker, Zimt und geschmolzene Butter. Sie funktionieren als Beilage und als Hauptspeise. Schupfnudeln sind traditionell und modern, genauso wie Valentins Zugang zur Gastronomie. Das Gasthaus Fink bleibt für ihn Fundament, Familie und Büro, getragen von langjährigen Mitarbeitenden. Wohin die Reise geht, weiß Valentin noch nicht im Detail, aber er geht seinen Weg mit Freude an Knödeln, Schüttelbrot, Pizza und Kartoffeln. (ml)

www.gasthausfink.it

Schupfnudeln mit Spargelsauce

Zutaten

(für 6 Personen)

Schupfnudeln

- 800 g mehlig Pusterer Kartoffeln
- 200 g Weizenmehl
- 4 EL zerlassene Butter
- 2 EL Kartoffelmehl
- 4 Eigelb
- 2 Prisen Salz
- 1 Messerspitze Muskatnuss
- etwas Pfeffer

Spargelsauce

- 300 g frischer weißer und grüner Spargel im Verhältnis 1:1 (oder nach Wunsch)
- 300 g Sahne
- 1 Messerspitze Muskatnuss
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken



LING

SPRING

39

PRIMAVERA



Zubereitung

Die Kartoffeln werden geschält und weichgekocht. Gleich nach dem Kochen kommen sie heiß in die Kartoffelpresse. Eigelb und zerlassene Butter werden dazugegeben und mit einem Kochlöffel gründlich untergemischt. Der Teig kühlt anschließend vollständig aus.

Nach dem Abkühlen werden Weizenmehl, Kartoffelmehl, Salz, Muskatnuss und etwas Pfeffer zugegeben und alles zu einem geschmeidigen, leicht klebrigen Teig verarbeitet.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche (idealerweise aus Holz) wird jeweils ein Teil des Teiges abgetrennt, zu einem etwa 2 cm dicken Strang gerollt und in circa 4 cm breite Stücke geschnitten. Die Stücke werden mit beiden Händen zu Schupfnudeln geformt.

Sobald der gesamte Teig verarbeitet ist, werden die Schupfnudeln in siedendem, leicht gesalzenem Wasser gekocht, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Währenddessen wird die Sahne in einer Pfanne aufgeköchelt, mit Muskatnuss gewürzt und der vorgekochte weiße und grüne Spargel hinzugefügt. Die fertig gekochten Schupfnudeln kommen direkt in die Sauce. Alles wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und so lange leicht geköchelt, bis die Sauce dickflüssig ist.

Tipp: Die Speise kann mit frischem Rucola und gehackten, frischen Tomaten garniert werden.





Pimping up potatoes

Valentin von Klebelsberg runs the thriving Gasthaus Fink in Bolzano. A truly entrepreneurial thinker, he's regularly hands on in the kitchen and sees the humble potato as the foundation for the ideas he develops with curiosity and open-mindedness. Local dumplings and potato noodles characterise both his cuisine and his thinking. His menu follows the seasons, often infusing South Tyrolean tradition with new influences to demonstrate the potato's versatility. The *Schupfnudeln* potato noodles are a prime example of his approach to gastronomy: down-to-earth, versatile, zeitgeisty and fuelled by the joy of cooking and spending time in good company.

Schupfnudeln potato noodles with asparagus sauce

Ingredients (serves 6)

For the Schupfnudeln

- 800 g floury potatoes (from Puster Valley, if poss.)
- 200 g wheat flour
- 4 tbsp melted butter
- 2 tbsp potato flour
- 4 egg yolks
- 2 pinches of salt
- 1 pinch of nutmeg
- A little pepper

Asparagus sauce

- 300 g fresh white and green asparagus in a ratio of 1:1 (or as desired)
- 300 g cooking cream
- 1 pinch of nutmeg
- Salt & pepper to taste

Preparation

Peel the potatoes and boil until soft. Immediately after cooking and while still hot, press them through a potato ricer. Add the egg yolks and melted butter and mix thoroughly with a wooden spoon. Allow the dough to cool completely.

Once cooled, add the wheat flour, potato flour, salt, nutmeg and a little pepper. Knead everything into a smooth, slightly sticky dough.

On a floured work surface (ideally wooden), cut a portion of dough and roll it into a sausage shape about 2 cm thick, then cut it into pieces about 4 cm wide. Use both hands to shape the pieces into potato noodles.

Once all the noodles have been made, cook them in lightly salted, boiling water until they float to the surface.

Meanwhile, bring the cream to the boil in a pan and season with nutmeg. Add the pre-cooked white and green asparagus, then add the cooked Schupfnudeln directly to the sauce. Season everything with salt and pepper and simmer gently until the sauce thickens.

Tip: For garnish, Valentin recommends fresh rocket and chopped fresh tomatoes.

Free University of Bozen-Bolzano

Just visiting? Come back to study!

South Tyrol is home not only to breathtaking landscapes, but also to an internationally renowned trilingual university.

Applications

02/03–28/03/2026



Discover more
about unibz!

—
unibz
—

DISCOVER

**BIG SOUNDS
IN BOLZANO**



Artistic continuity in transition

André Comptoi has been the Haydn Foundation's interim artistic director since 1st November 2025. Born in St. Vigil in Enneberg, in 1982, he studied musicology and theatre studies at the University of Vienna, and church music at the Vienna Diocesan Conservatory. From 2010 to 2020 he was at the Vienna State Opera, moving to become Milan's La Scala theatre's artistic coordinator until January 2025. He left to become Director of Ladin Education and Culture in South Tyrol. Comptoi has taught at the Universities of Vienna and Bolzano and published on music and theatre in Ladinia – the province's Ladin-speaking valleys. He sits on the scientific advisory board of the Busoni-Mahler Foundation and the University Council of the Free University of Bolzano, as well as being a long-standing choir director. He lives with his family in Brixen.

André, how do you resolve the tension between the traditional and the artistic desire for creating anew?

There's a quote this reminds me of, often misattributed to Gustav Mahler: 'Tradition is the passing on of fire, not the worship of ashes.' Musically, I aim for a balance between the core repertoire – making sure not to repeat some works too often – and contemporary works, or repertoires unjustly neglected. With guest

conductors and artists, I look to create continuity, but through new names and new approaches to arrive at artistic renewal. So I invite personalities who've never worked here before, or young talent who are still relatively unknown. In this way, I want to offer the orchestra and the audience exciting new arrangements and fresh perspectives that are both respectful and open to new ideas.

For the future of the artistic direction of the Haydn Foundation, what long-term initiatives would you like to see?

There are three key areas for me. The first is strengthening regional identity through conscious decisions and a strong presence throughout the foundation's entire sphere of influence. Internationalisation is second, as we need to continue to invite important artists, network with other institutions and, if possible, through increased orchestra touring abroad. Thirdly, ensuring a respectful, transparent, communicative and constructive working atmosphere in which all participating artists feel supported and can develop their full potential. This last includes efficient, proactive day-to-day management, anticipating issues and resolving problems quickly.

HAYDN FOUNDATION OF BOLZANO AND TRENTO CONCERT SEASON:

SPRING 2026

17th March 2026, 8 p.m.

Bolzano Concert Hall

Ottavio Dantone – Symphonies Nos. 93 & 97
(Haydn), Requiés (Berio), Intermezzo Op. 8 (Schreker)

1st April 2026, 8 p.m.

Dominican Church, Bolzano

Easter Concert, Riccardo Bisatti – Stabat Mater P. 77
(Pergolesi) and Symphony No. 12 (Mendelssohn) –
Mariam Suleiman (soprano)
Mara Gaudenzi (mezzo-soprano)

14th & 21st April 2026, 8 p.m.

Concert Hall, Bolzano

Thomas Dausgaard – Nordic sounds
with Brahms, Bentzon & Nielsen; Johan Dalene (violin)

28th April 2026, 8 p.m.

Concert Hall, Bolzano

Gábor Takács-Nagy – Haydn, Mozart,
Beethoven in classical balance

29th May 2026, 8 p.m.

Bolzano City Theatre

Haydn Orchestra and Arturo Toscanini Philharmonic
Orchestra, Kent Nagano – Stravinsky, Sadikova

9th June 2026, 8 p.m.

Concert Hall, Bolzano

Michele Mariotti – Beethoven, Brahms, Shostakovich,
Strauss, Mahler – Giuseppe Gibboni (violin)

16th June 2026, 8 p.m.

Bolzano City Theatre

Michele Mariotti – Strauss' Four Last Songs & Mahler
Symphony No. 4 – Hasmik Torosyan (soprano)

FAMILY AND CHILDREN'S PROGRAMME

31st March, 2:30 p.m and 1st April 2026, 9 a.m. & 11 a.m.

Bolzano Municipal Theatre

Rigoletto – I misteri del teatro
(the mysteries of theatre - ages 6 plus,
performance for school classes and families)

22nd April 2026, 6 p.m.

Municipal Theatre – Studio, Bolzano

Rigoletto – Gilda nel gioco del duca
(ages 3–7, performance for families)

10th May 2026, 9.30 a.m.

Museion, Bolzano

Cuddle Concert: Our Voice

Tickets & info:
www.haydn.it



DE / STARKE KLÄNGE IN BOZEN

MIT DEM ENDE DER OPERNSAISON ANFANG MÄRZ VERLAGERT SICH DER SCHWERPUNKT IM BOZNER KONZERTHAUS JOSEPH HAYDN AUF DAS SINFONISCHE REPERTOIRE.

Bis Mitte Juni prägt die Konzertsaison der Stiftung Haydn von Bozen und Trient das Programm und setzt auf kluge Übergänge zwischen Epochen, Stilen und Formaten. Während auf der Opernbühne mit *Note to a Friend* der letzte Vorhang fällt, beginnt im Konzertsaal eine Abfolge von Abenden, die Bekanntes neu kontextualisieren und Unbekanntes selbstverständlich integrieren.

Ottavio Dantone, noch bis zum Saisonende musikalischer Leiter, verbindet Haydn mit Berio und Schreker und spannt einen Bogen von klassischer Transparenz zu moderner Verdichtung. Diese Programmatik steht exemplarisch für die Handschrift der Saison, die weniger bestätigt als befragt und Kontraste produktiv nutzt.

Im April richtet sich der Blick nach Norden. **Thomas Dausgaard**, Erster Gastdirigent des Haydn Orchesters, gestaltet zwei Konzerte mit unterschiedlichen Programmen und öffnet den Klangraum zwischen Nord- und Mitteleuropa. Brahms trifft auf Svendsen, Nielsen auf zeitgenössische Perspektiven. Mit dem jungen Geiger **Johan Dalene** tritt ein Solist auf, der technische Präzision mit erzählerischer Energie verbindet. Ende April führt **Gábor Takács Nagy** zurück zur klassischen Balance und stellt Haydn, Mozart und Beethoven in ein spannungsreiches Verhältnis.

Der Mai erweitert den Horizont über das klassische Konzert hinaus. Ein Sonderkonzert mit des **Haydn**



Orchesters gemeinsam mit dem **Orchester Toscanini** unter **Kent Nagano** bringt mit Stravinskij's *Sacre du printemps* einen der radikalsten Orchestertexte des 20. Jahrhunderts nach Bozen. Zugleich beteiligt sich das Haydn Orchester an der Koproduktion *Im weißen Rössl* der Vereinigten Bühnen Bozen und unterstreicht damit seine Offenheit für genreübergreifende Formate. Den Abschluss der Saison bilden im Juni zwei Konzerte mit **Michele Mariotti**. Auf dem Programm stehen Beethoven, Brahms und Schostakowitsch ebenso wie Strauss' *Vier letzte Lieder* und Mahlers Vierte, Werke von innerer Konzentration und großer formaler Weite. Parallel dazu richtet die Stiftung Haydn den Fokus auf junges Publikum. Knudeldkonzerte, Opera Kids und Opera Baby schaffen Erfahrungsräume, in denen Kinder Musik aktiv erleben und mitgestalten.

Seit November 2025 verantwortet **André Comptoi** interimistisch die künstlerische Leitung. Er setzt auf eine Balance aus Kernrepertoire, vernachlässigten Werken und zeitgenössischer Musik, auf Kontinuität ebenso wie auf neue künstlerische Stimmen. Langfristig will er die regionale Verankerung stärken, die internationale Vernetzung ausbauen und eine transparente, konstruktive Arbeitskultur fördern. Die Stiftung Haydn versteht er als zentrale musikalische Akteurin in Südtirol und im Trentino, lokal präsent und international anschlussfähig.

AT WALTHERPARK, GOODNESS FEELS LIKE HOME

Discover the new public park, over 80 shops,
Il Mercato Centrale - the square of goodness at the 2° floor.

In the heart of Bolzano.



il mercato
CENTRALE
BOLZANO • BOZEN



WALTHERPARK
YOUR LIFESTYLE QUARTER
BOLZANO • BOZEN



DI DOLORE UMANO E DI SPERANZA PASQUALE

Impariamo a fermarci e a osservare i dettagli per capire un'epoca e il suo pensiero. Il Chiostro dei Francescani custodisce tesori artistici di grande valore storico e spirituale.



IT / **S** scendiamo gli scalini per arrivare prima al sagrato e poi, più in basso ancora, al chiostro. “Ci troviamo in uno degli angoli più antichi di Bolzano, al livello della Bolzano del 1200. Nei secoli successivi le inondazioni del fiume Talvera hanno depositato molti detriti, innalzando progressivamente il livello della città”, ci spiega il curatore bolzanino **Giovanni Novello**.

I frati arrivano a Bolzano nel 1221, in un periodo di grande trasformazione politico-sociale, Francesco è ancora vivo. La spaziosa chiesa odierna verrà dedicata in seguito alle stimmate del santo, ricevute nel 1224 sul Monte della Verna. Entrando, colpiscono i colori accesi delle vetrate nel coro, rifatte dopo le distruzioni belliche dall'artista Josef Widmoser nel 1954. Al centro campeggia un'iconografia particolare: san Francesco nell'*Imitatio Christi* – il dolore umano come chiave per trovare la salvezza. Francesco riceve le stimmate da un Cristo Angelo Salvatore, avvolto da ali serafiniche. Dalle mani di Cristo partono raggi che colpiscono Francesco, come il sangue che sgorga dal costato di Gesù. I colori parlano: l'oro della divinità, il blu dell'infinito, il rosso del martirio e dello Spirito santo, il verde della transitorietà-umanità che tinge Cristo come Francesco.

Torniamo all'esterno e raggiungiamo il chiostro, mentre Novello racconta la storia dei frati in città: “I primi Francescani si insediano, come da loro consuetudine, nella parte nord della città vecchia, aiutati dal principe vescovo di Bressanone che dona loro un maso come prima casa e una piccola chiesa dedicata ai santi Ingenuino ed Erardo, poi inglobata nella clausura odierna. In seguito nascono il convento e la chiesa, con il bellissimo chiostro che li collega a partire dai primi anni del Trecento.”

È qui che ci fermiamo più a lungo, ad ammirare volte, pilastri, medaglioni e soprattutto affreschi. Osservando i diversi strati pittorici che adornano questo luogo di collegamento, di meditazione e di sepoltura – percorso nell'unione tra natura e architettura –, ci addentriamo nella storia, sfogliamo i secoli come un libro. Il primo soffitto era piano e ligneo; viene voltato a metà del Quattrocento, coprendo purtroppo i primi affreschi ma aprendo lo spazio a nuove pitture, spesso commissionate da



Giovanni Novello
nel Chiostro dei Francescani



L' "Arma Christi" in stile gotico lineare, con Cristo morto e risorto al centro e con gli strumenti di tortura e morte oltre che la Scala di Perfezione

ricchi religiosi per le proprie tombe. L'ampliamento è finanziato dal conte del Tirolo Sigismondo il Ricco e dalla moglie scozzese Eleonora, ricordati negli stemmi delle chiavi di volta.

“Le prime pitture trecentesche in questo chiostro sono tra le più antiche in città. È rarissimo vedere il gotico lineare affiancato a un primo esperimento di giottismo, pulito ed essenziale. A Bolzano devono aver coesistito queste due scuole pittoriche, con il pennello del primo maestro dei Domenicani immortalato proprio qui.”

Ci soffermiamo davanti all'*Arma Christi*, la raffigurazione della Passione di Cristo, datata intorno al 1320. Il mistero cristologico – passione, morte e resurrezione – è centrale in questo affresco perché racchiude un forte messaggio di speranza. “Vi troviamo un'immagine di Cristo in pietà, vivo: uno *Schmerzensmann*,

uomo del dolore. È circondato dagli strumenti della Passione e dai simboli di umiliazione e scherno. Ma alla sua sinistra – ed è un elemento davvero unico a Bolzano, e comunque raro – compare una scala a pioli con impronte di piedi umani. Nella spiritualità medievale il messaggio è chiaro: chi guarda è invitato a seguire Cristo nella sofferenza, con la scala come collegamento con il cielo. Questo dipinto è il simbolo della nuova alleanza tra Dio e l'umanità, con l'annientamento della morte.”

La scala è dunque un tramite, come lo è Maria. Lo strato pittorico successivo, databile al primo Cinquecento, è eseguito a secco: la vivacità cromatica si è persa, ma il bianco degli abiti di Maria, la Madre, resta evidente. L'autore è il monacense Erasmus Grasser. È insolito vedere il bianco, sinonimo di purezza, in un contesto funerario, e qui ricorre in tutti gli strati pittorici, nei secoli.



Novello osserva che i Francescani furono tra i principali difensori dell'Immacolata Concezione e della partecipazione di Maria al progetto divino di redenzione. La considerazione mariana si riflette anche nel campanile della chiesa, che può essere letto come emblema di Maria. Alto 44 metri, è un elemento assolutamente inconsueto nelle fabbriche di quest'ordine, teologicamente contrario a simboli di potere e grandezza. Si spiega con l'amore dei Francescani per la Madonna: nelle Litanie Lauretane Maria è definita "torre di Davide", perché il suo grembo custodisce il Salvatore, discendente davidico, a paragone di una fortezza. Il campanile, come molte meraviglie di Bolzano finanziato dalla famiglia fiorentina di magnati de Rossi/Botsch nel 1376, diventa così un ossequio mariano.

Vale infine la pena soffermarsi sulla Via Crucis del 1954 del pittore Leo Sebastian Humer, sul lato sinistro

entrando in chiesa, e sulla Madonnina di Lourdes nella cappella esterna, sempre circondata da ceri accesi. La venerazione dei bolzanini si spiega non solo con la fama miracolosa dell'effigie, ma anche con l'incolumità della statua ritrovata intatta sotto le macerie dopo il grande bombardamento del 1944, che devastò gran parte della chiesa, ricostruita negli anni Cinquanta. (ar)

CHIESA DEI FRANCESCANI

ingresso dall'omonima stradina
(a 8 minuti dalla stazione ferroviaria).

**Aperta a visite tutti i giorni
dalle 6.30 alle ore 19.**

HLING

PRIMAVERA

55

SPRING

ZWISCHEN SCHMERZ UND HOFFNUNG

Der Kreuzgang der Franziskanerkirche in Bozen ist ein Ort, an dem sich Kunst, Spiritualität und Geschichte zu einer eindringlichen Osterbotschaft verdichten. Die mittelalterlichen Fresken – **Spätgotik und parallel dazu die frühe Giotto-Schule** – erzählen vom Geheimnis von Leiden, Tod und Auferstehung und spiegeln das franziskanische Verständnis von Schmerz als Weg zur Hoffnung. Zentral ist die Darstellung der *Arma Christi* aus dem frühen 14. Jahrhundert mit dem *Schmerzensmann*:

Christus erscheint lebendig und leidend zugleich, umgeben von den Passions-Zeichen. Eine Leiter mit menschlichen Fußspuren – ein in Bozen einzigartiges Motiv – lädt dazu ein, Christus im Leiden zu folgen und verweist auf die Verbindung zwischen Erde und Himmel.

Auch die marianische Symbolik der Franziskaner unterstreicht die Idee der Vermittlung und der neuen Allianz zwischen Gott und den Menschen. Der Kreuzgang wird so zu einem Raum der stillen Betrachtung, in dem das Ostergeheimnis nicht triumphal, sondern als Hoffnung erfahrbar wird.

BETWEEN PAIN AND HOPE

The cloister of the Franciscan Church in Bolzano is a place where art, spirituality, and history converge into a powerful Easter message. The medieval frescoes—**ranging from late Gothic linearity to early experiments of the Giotto school**—unfold the mystery of suffering, death, and resurrection, echoing the Franciscan vision of pain as a passage toward hope. At the center is the depiction of the *Arma Christi* from the early 14th century with the *Schmerzensmann*:

Christ appears both living and suffering, surrounded by the instruments of the Passion. A ladder bearing human footprints—an element unique in Bolzano—invites viewers to follow Christ in suffering and points to the connection between earth and heaven.

The Marian symbolism cherished by the Franciscans further reinforces the idea of mediation and of a new covenant between God and humankind. The cloister thus becomes a space for quiet contemplation, where the Easter mystery is experienced not triumphantly, but as hope emerging from pain.



Un altro "Schmerzensmann", scultura gotica nel chiostro francescano

FRANZISKANERKIRCHE

Eingang über die gleichnamige Gasse
(8 Gehminuten vom Bahnhof entfernt)

**Täglich von 6.30 bis 19 Uhr
geöffnet.**

FRANCISCAN CHURCH

entrance from the street of the same name
(an 8-minute walk from the railway station).

**Open to visitors daily
from 6:30 a.m. to 7 p.m.**

STERNENSTAUB UND SCHULKREIDE

Wenn die Lehrerin und Amateurastronomin Stephanie Wolters über den Himmel spricht, erzählt sie von dem, was sie seit frühester Kindheit antreibt: vom unstillbaren Verlangen, verstehen zu wollen und zugleich auszuhalten, dass es dafür keine letzten Antworten gibt.



Das Ehepaar steht gemeinsam vor Gruppen, leitet Nachtwanderungen und führt Gäste durch den Himmel über dem Eggental. Steinegg ist für die beiden mehr als ein Wohnort: Vor über zwanzig Jahren zog die Familie aus Bozen hierher, kurz nachdem die Sternwarte gebaut wurde. Doch schon Jahre zuvor brachten sie ihre Kinder zur Untereggerwiese nach Gummer, schauten in den Himmel und erklärten ihnen die Himmelskörper, später auch ihren Enkeln.

Besonders eindrücklich sind für sie jene Momente, in denen Sterne trösten. Eine Familie aus Villanders kommt nach dem Tod ihres Kindes zu einer Sternzeremonie. Ein Stern wird dem Kind gewidmet. Die Eltern melden sich später wieder und erzählen, wie viel ihnen dieser Abend bis heute bedeutet.

Wenn sie den Himmel erklärt, greift Stephanie nicht zu großen Worten. Sie spricht vom Orion, dessen Licht uns aus Jahrhunderten erreicht. Sie zeigt den Großen Wagen, der Orientierung gibt, und die Kassiopeia, die sich scheinbar eitel an den Himmel schreibt. Sie liebt den Winterhimmel, die Klarheit, die Kälte und die Nordlichter, die sie Winter für Winter in Norwegen fotografiert. Astrofotografie ist für sie kein Sammeln, sondern ein Festhalten von Zeit. Was wir sehen, ist alt, oft Millionen von Jahre alt, und wirkt doch nah.

Stephanie lässt Raum für Glauben, ohne ihn festzuschreiben. Jede Religion, sagt sie, suche Antworten auf dieselben Fragen: Woher kommen wir, warum existieren wir? Niemand wird sie abschließend beant-



worten. Wenn Besucher:innen schweigend durch das Teleskop schauen, ist dieses Leuchten in ihren Augen wieder da. Es ist die Freude einer Frau, die sich als Teil eines großen Ganzen begreift. Sie fasst ihren Antrieb so zusammen: „Wir bestehen aus Sternenstaub. Die Materie, aus der wir sind, unterscheidet sich nicht von jener, aus der Sterne entstehen.“ Dieses Wissen macht sie demütig. Es hilft ihr, Schicksalsschläge einzuordnen und Wichtigkeiten zu relativieren. Nur fünf Prozent dessen, was wir über das Universum wissen, gilt als gesichert. Der Rest bleibt Theorie. Auch Einstein hatte keine endgültigen Antworten.

(ml)

VOLKSSTERNWARTE „MAX VALIER“

Die Volkssternwarte Max Valier liegt in Oberammergau auf rund 1.350 Metern Meereshöhe im Eggental.

Sie wurde 2002 eröffnet und ist die einzige Volkssternwarte Südtirols. Benannt ist sie nach dem Südtiroler Raumfahrtspionier Max Valier (1895–1930). Herzstück der Anlage ist eine Kuppel mit einem leistungsstarken Spiegelteleskop sowie das angeschlossene Sonnenobservatorium „Peter Anich“. Die Lage außerhalb des Siedlungsraums sorgt für geringe Lichtverschmutzung und gute Beobachtungsbedingungen.

www.sternwarte.it

VEREIN DER AMATEURASTRONOMEN „MAX VALIER“

Der Verein wurde 1984 gegründet und zählt heute rund 160 Mitglieder. Er betreibt die Sternwarte ehrenamtlich im Auftrag der Gemeinde Karneid. Seit 2001 organisiert der Verein regelmäßig öffentliche Führungen. Zum Angebot gehören Abend- und Sonnenführungen, Sonderveranstaltungen für Schulklassen und Gruppen, Vorträge mit Fachreferent:innen aus dem In- und Ausland sowie die Mitgestaltung des Sternendorfs Steinegg-Gummer mit Planeten- und Sternenweg.

Führungen dauern 2-3 Stunden und finden auf Deutsch, Italienisch und Englisch statt. Ziel ist die Vermittlung astronomischen Wissens für alle Altersgruppen zu leistbaren Preisen.

Pro Jahr besuchen etwa 6.000 Menschen die Sternwarte, abhängig vom Wetter.

PLANETARIUM SÜDTIROL

Das Planetarium Südtirol wurde als einziges Planetarium des Landes 2013 eröffnet. Es befindet sich in unmittelbarer Nähe zur Sternwarte in Gummer.

In einer Kuppel mit rund 50 Sitzplätzen wird der Sternenhimmel mithilfe moderner Projektionstechnik unabhängig von Wetter und Tageszeit realitätsnah simuliert. Das Planetarium richtet sich an Schulen, Familien und Gäste und ergänzt die Beobachtungen an der Sternwarte um anschauliche Himmelsreisen.

www.planetarium.bz.it

IT / POLVERE DI STELLE E GESSO

STEPHANIE WOLTERS PARLA DEL CIELO SENZA RETORICA. LA MUOVE LO STUPORE CHE LA ACCOMPAGNA DALL'INFANZIA E LA DISPONIBILITÀ AD ACCETTARE CHE LA CONOSCENZA RESTI SEMPRE PROVVISORIA.

Nata a Düsseldorf, cresce in pianura e alza presto lo sguardo al cielo. Luna, stelle e vulcani accendono domande senza risposte definitive. Per lei il pensiero comincia proprio lì.

L'astronoma e il "villaggio delle stelle"

Oggi vive a **Collepietra**, in Val d'Ega, un luogo che insieme a San Valentino in Campo porta il nome di **astrovillaggio**. Stephanie è astrofila, insegnante e divulgatrice. Rifiuta l'astrologia, e anche l'idea del "caso" come spiegazione comoda. Il suo percorso l'ha portata in Alto Adige dopo un incontro a Merano, dove ha conosciuto il futuro marito, Günther Oberwanger. Con lui (vedi foto a p. 63) condivide lavoro e passione: lui organizza, lei spiega. Insieme ai 160 membri dell'associazione di astrofili "**Max Valier**" portano avanti le attività dell'**Osservatorio popolare Max Valier**.

Un accesso davvero per tutti

L'osservatorio si propone come luogo aperto, accessibile a chiunque. Classi scolastiche, famiglie e ospiti trovano spazio per le proprie domande. Prezzi d'ingresso contenuti garantiscono questa apertura. Ciò significa molto afflusso e tanta discussione, ma per Stephanie è chiaro: l'astronomia nasce dall'interesse, non dal possesso del cielo.

I momenti più forti sono spesso quelli silenziosi: una dedica a una stella dopo la morte di un bambino, visitatori che guardano nel telescopio senza parlare. Stephanie spiega Orione, il Grande Carro, Cassiopea. Racconta la luce che ha viaggiato per secoli e che solo ora può essere vista. L'astrofotografia, per lei, non è collezione: è un modo per fissare il tempo.

La conoscenza mette a terra

Solo una piccola parte di ciò che sappiamo sull'universo è davvero certo. Il resto è teoria. Questa consapevolezza ridimensiona le urgenze e, allo stesso tempo, consola Stephanie. Lascia spazio alla fede senza definirla: tutte le religioni, dice, pongono le stesse domande - da dove veniamo, perché esistiamo - e nes-



suno potrà rispondere una volta per tutte.

Alla fine di una serata in osservatorio torna il suo "bagliore": non è entusiasmo missionario, ma la gioia di chi si percepisce parte di un insieme enorme-piccola, curiosa e sorprendentemente sveglia.

INFO

L'**Osservatorio popolare Max Valier** si trova a San Valentino in Campo (Comune di Cornedo all'Isarco), a circa 1.350 metri di quota, ed è l'unico osservatorio popolare dell'Alto Adige. È gestito su base volontaria dall'associazione degli astrofili e accoglie ogni anno circa 6.000 visitatori. Nelle immediate vicinanze si trova il **Planetario Alto Adige**, che simula il cielo stellato indipendentemente da meteo e ora del giorno.

www.sternwarte.it
www.planetarium.bz.it



EN / STARDUST AND SCHOOL CHALK

STEPHANIE WOLTERS TALKS ENTHUSIASTICALLY ABOUT THE SKY. SHE IS DRIVEN BY THE SENSE OF WONDER THAT HAS ACCOMPANIED HER SINCE CHILDHOOD AND THE WILLINGNESS TO ACCEPT THAT KNOWLEDGE ALWAYS REMAINS PROVISIONAL.

Born in Düsseldorf, Stephanie Wolters grew up in the German flatlands. At an early age, she turned her gaze to the moon, stars and volcanoes, which all raised questions that had no definitive answers. For her, that is where thinking begins.

The astronomer and the star village

Stephanie arrived in South Tyrol via an encounter in Merano and now lives in Steinegg, in the Eggental valley. Steinegg and nearby Gummer, share the title Sternendorf (star village). She's an amateur astronomer, teacher and mediator who sees no merit in astrology or the like. She shares her work and passion with her husband Günther Oberwanger. He organises things and she explains. Together with 160 members of the 'Max Valier' amateur astronomers' association, they run the Max Valier public observatory in Gummer.

Easy access

The observatory sees itself as open to everyone. School classes, families and guests find space here for questions and low admission prices ensure this openness. This means a lot of activity and discussion, but for Stephanie it's clear that astronomy begins with curiosity, not with a claim to ownership of the sky.

The quiet moments are particularly meaningful. It may be the dedication of star on the death of a child, or visitors simply observing silently through the telescope. Stephanie talks about Orion, the Big Dipper and Cassiopeia, and how their light travels for centuries to be seen now. When she's doing astrophotography, she sees it not so much as gathering information as capturing time.

Knowledge that grounds us

Only a fraction of our knowledge about the universe is considered certain, the rest remains conjecture. For Stephanie, this awareness puts priorities into perspective and brings comfort at the same time. Yet despite this, she leaves room for faith without defining it. All religions, she says, ask the same questions: Where do we come from, why do we exist? No one will ever answer them conclusively.

At the end of an evening at the observatory, her glow reappears. It is not a missionary zeal, but the joy of a woman who sees herself as part of something greater: small, curious and astonishingly alert.

INFO

The **Max Valier Public Observatory** is in Obergummer, in the municipality of Karneid. At an altitude of around 1,350 metres, it's the only public observatory in South Tyrol. It's run by volunteers from the Association of Amateur Astronomers and around 6,000 visitors pass through its doors every year. The South Tyrol **Planetarium** is very close and simulates the starry sky regardless of the weather and time of day.

www.sternwarte.it
www.planetarium.bz.it

IN ALTO SPUNTA LA PREISTORIA

Un luogo dove lo sguardo corre libero sulla valle dell'Adige e, allo stesso tempo, si ferma su pietre che raccontano storie millenarie.



IT / **È** Enzberg – o Enzbirch, nella parlata locale – un dosso di confine tra Laives e Nova Ponente, oggi rivalutato come meta di escursione grazie al nuovo punto panoramico, dove sono ancora visibili i resti di un'antica fortificazione dell'età del Bronzo e del Ferro.

Situato a circa 1.260 metri di quota, il belvedere di Enzberg, sopra la cittadina di Laives, non regala solo bellezza scenografica ma, da qualche mese, anche una storia da leggere. La riqualificazione – intrapresa dall'Associazione Turistica Laives Bronzolo Vadena, in collaborazione con Eggental Tourismus e con il sostegno dei Comuni di Laives e Nova Ponente, delle Casse Raiffeisen Bassa Atesina e Nova Ponente-Aldino, nonché del Gruppo Archeologico di Bolzano – collega infatti paesaggio e memoria con strumenti semplici ma efficaci: una tavola panoramica per orientarsi tra cime e vallate, un cannocchiale per cogliere dettagli lontani e un pannello informativo che aiuta a capire ciò che, a prima vista, potrebbe sembrare solo un ammasso di pietre ma che nasconde una lunga storia.

Un castelliere tra Età del Bronzo e del Ferro

Sul crinale affiorano i resti di **un'antica fortificazione di epoca pre-romana**: imponenti cumuli di pietre rimandano a due valli concentriche; il primo racchiude un'area centrale di circa 60 metri quadrati, mentre il secondo, più esterno, si sviluppava per circa 200 metri, con tracce di un breve antemurale a difesa dell'accesso. La ricostruzione scientifica del sito inizia nel 1931, quando il ricercatore altoatesino Peter Eisenstecken individuò in superficie frammenti di ceramica, pietre bruciate e ossa combuste. Proprio la ceramica indica una frequentazione lunga, collocabile tra la tarda Età del Bronzo (XII–XI secolo a.C.) e la fase più recente dell'Età del Ferro (IV–II secolo a.C.).

Ma Enzberg era noto già molto prima delle indagini del Novecento. La prima menzione documentaria risale infatti al 1558, in una determinazione confinaria legata al maso Hochegg, dove in tedesco antico si legge: *"die Einnspirg, so vor Jahren ein Schloß alda gestanden, aber an jetzt alles Waldung ist"*. In altre parole: qui c'era un castello, e già allora il bosco lo aveva inghiottito – una traccia scritta rimasta sospesa tra queste pendenze.



Un nome che pesa

Anche il nome racconta qualcosa: *Enzbirg* richiama l'idea di un luogo fortificato e importante. Non si sa ancora con certezza quale fosse la sua funzione originaria — per capirlo servirebbero ricerche più approfondite — ma l'ipotesi più plausibile è che questo punto servisse a presidiare e controllare i passaggi in quota. Un luogo strategico, insomma, lungo percorsi usati stagionalmente, forse legati anche alla vita dei pascoli.

Dietro alla nuova fruibilità di Enzbirg, c'è una scelta culturale prima ancora che turistica, come sottolinea Dieter Frasnelli, presidente dell'Associazione Turistica di Laives Bronzolo Vadena, che spiega l'idea alla base

del recupero: «Con l'allestimento di Enzbirg siamo riusciti a riportare l'attenzione su un luogo dimenticato e a renderlo di nuovo vivo come meta di escursioni». Sulla stessa linea Walter Landi, assessore alla cultura del Comune di Laives e storico, che ha curato l'elaborazione scientifica del progetto: «Enzbirg permette di ripercorrere la storia direttamente sul posto rafforzando identità e consapevolezza culturale».

Come arrivare (e perché ne vale la pena)

La meta si conquista passo dopo passo. Dai masi Steinerhöfe, il sentiero n. 10 (Enzbirchweg) sale tra boschi e tratti ripidi fino alle rovine del castelliere, regalando un panorama mozzafiato su Laives e sulla valle dell'Adige. Il tracciato segue per un tratto l'Alta Via di



38 ©

Laives, passa vicino al maso vinicolo Hohegg, raggiunge una strada forestale e, dopo circa 500 metri, imbecca a destra un sentiero stretto che si inoltra nel bosco. L'ultima parte è più ripida e, durante la salita, si attraversa anche il confine comunale con Nova Ponente, fino a giungere a una panchina: il luogo ideale per una pausa dopo poco meno di due ore di cammino. Poi la scena si apre: una breve discesa su una sella e l'ultima risalita fino ai resti del castelliere, dietro i quali si spalanca il **balcone su Laives e sull'intera valle** circostante. Il ritorno avviene sullo stesso percorso in circa un'ora; in alternativa, si può proseguire verso Nova Ponente in circa due ore e rientrare in autobus.

Per chi visita Laives, Enzberg è un'escursione che cambia prospettiva: non solo un belvedere, ma un “libro aperto” sulla preistoria locale e sulle tracce lasciate nei secoli da chi ha abitato e attraversato questi versanti. E quando, dal cannocchiale, la valle sembra avvicinarsi, viene naturale pensare che anche il passato – quassù – sia sorprendentemente vicino. (ml)

www.laives-leifers.it

FRÜHLING
—
—
—
—
PRIMAVERA
—
—
—
—
SPRING

ENZBIRG: THE PAST IN THE PRESENT

ENZBIRG, HIGH ABOVE LAIVES, OFFERS EXPANSIVE VIEWS OF THE ADIGE VALLEY THAT ARE VAST, TRANQUIL AND ALMOST TIMELESS. BUT RAMBLERS PAUSING AT ENZBIRG ARE NOT ONLY LOOKING DOWN INTO THE VALLEY, THEY'RE ALSO LOOKING DEEP INTO THE PAST.

Long embraced by the forest and natural rocks, stones here tell of a settlement from an age well before castles, borders or even roads. Lying at an altitude of around 1,260 metres, today's landscape merges with prehistory. *Enzbirg*, or *Enzbirch* in local dialect, is a transition point between Laives and Deutschnofen. It's becoming a popular destination because reading the vast open landscape from here is easy to do. A panoramic map and information panels identify the peaks and valleys, with one even giving the stones a voice, and a telescope to bring distant Alps closer. What looks at first glance like rubble have been revealed as the remains of a fortification from the Bronze and Iron Ages.

One path, 3,000 years of history

Standing on the ridge are two concentric ramparts. Inside held a small fortified area, while outside a formidable ring of stone encircled the site. Archaeological finds, such as pottery shards, burnt stones and bones tell us it was in use around the late second and early first millennium BC. The location was a strategic choice, allowing control of paths and possibly cattle trails, with perhaps ritual activities also taking place at prominent locations.

Historical interest in Enzbirg is not new. In 1558, it appears in a land survey, with mention of a castle already swallowed up by the forest. The name also carries memories, as the name Enzbirg indicates both *great size* and *fortification*, a place of importance, but the lack of systematic excavation means much still remains unknown. Yet the mystery this creates only preserves its appeal.

Time and Effort

Today's appreciation of this site is not solely tourist driven. The emphasis is on attention and respect, with representatives from tourism and culture focusing on the importance of making history tangible at the site itself. The trail up to Enzbirg is demanding, as



THE TRAIL TO THE ENZBIRG OBSERVATION POINT

From the Steinerhöfn farms, the *Enzbirchweg* trail goes up through woods and steep passages to the ruins of the prehistoric Enzbirg hill fort. The trail requires a good level of fitness, but the rewards are peace and quiet, wide open spaces and unparalleled views over Laives and the Adige Valley.

Trail no. 10 (look for the signs) starts by following the Alta Via di Laives trail until the *Hocheegg* winery, after which it branches off. It then leads along a forest road to a path that narrows and climbs steeply into the forest. On the upper stretch, the path runs along the municipal border between Laives and Deutschnofen. In just under two hours, a welcome bench wills you to rest for a moment. A little further on, the path descends briefly over a saddle and then climbs to the Enzbirg hill fort. Behind the stone ruins, the panorama provides the backdrop.

The return journey is about an hour on the same route. Alternatively, Deutschnofen can be reached in around a further two hours, with bus connections back to Laives.

The Enzbirg archaeological site is located at an altitude of 1,273 metres. The large stone piles that remain once formed two ramparts. Finds show the site was occupied between the late Bronze Age and the early Iron Age. It likely served to guard ancient cattle trails, but its exact function is still unclear.

it climbs through woods and steep passages, crossing municipal boundaries to finally reward you with the magnificent panorama. Up here, the distant past is nearby, with the stones telling their story, the valley lying below and, for an instant, you can almost touch the ancient past.

ENZBIRG: LANDSCHAFT LEGT GESCHICHTE FREI

HOCH ÜBER LEIFERS ÖFFNET SICH BEI ENZBIRG DER BLICK INS ETSCHTAL: WEIT, RUHIG UND BEINAHE ZEITLOS. DOCH WER HIER INNEHÄLT, SCHAUT NICHT NUR INS TAL, SONDERN AUCH TIEF IN DIE VERGANGENHEIT.

Zwischen Wald und Fels treten Steine zutage, die von einer Besiedlung erzählen, lange bevor Burgen, Straßen oder Grenzen existierten. Auf rund 1.260 Metern Höhe liegt ein Ort, der Panorama und Vorgeschichte miteinander verschränkt.

Enzbirg, im Dialekt Enzbirch, markiert einen Übergang zwischen Leifers und Deutschnofen. Der Ort zieht als neues Ausflugsziel Aufmerksamkeit auf sich, weil Landschaft hier lesbar wird. Eine Panoramatafel ordnet Gipfel und Täler ein, ein Fernrohr holt die Weite näher, eine Informationstafel gibt den Steinen Stimme. Was auf den ersten Blick wie loses Geröll wirkt, entpuppt sich als Überrest einer prähistorischen Befestigung aus Bronze und Eisenzeit.

Weg mit rund 3000 Jahren Geschichte

Auf dem Kamm zeichnen sich zwei konzentrische Wallanlagen ab. Im Inneren lag eine kleine befestigte Fläche, außen zog sich ein mächtiger Ring aus Stein entlang des Geländes. Archäologische Funde wie Keramikscherben, verbrannte Steine und Knochen belegen eine Nutzung zwischen dem späten zweiten und dem frühen ersten Jahrtausend vor Christus. Der Ort war strategisch gewählt: Er kontrollierte Wege, vermutlich Viehtriebe und vielleicht auch rituelle Handlungen, die an exponierten Stellen stattfanden.

Die Geschichte von Enzbirg reicht weiter zurück als jede moderne Forschung: Im Jahr 1558 taucht der Name in einer Grenzbeschreibung auf. Dort ist von einem Schloss die Rede, das schon damals vom Wald verschluckt war. Enzbirg verweist auf Größe und Befestigung auf einen Ort mit Gewicht. Vieles bleibt offen, da gezielte Grabungen fehlen, doch genau diese Zurückhaltung bewahrt den Reiz.

Anstrengung und Zeit

Die heutige Aufwertung folgt nicht nur touristischer Logik, sondern setzt auf Aufmerksamkeit und Respekt. Vertreter:innen des Tourismus und der Kultur betonen den Wert, Geschichte am Ort selbst erfahrbar zu machen. Wer den Enzbirg erwandert, folgt ei-

DER WEG ZUM AUSSICHTSPUNKT ENZBIRG

Von den Steinerhöfen steigt der Enzbirchweg durch Wald und steile Passagen hinauf zur Ruine der prähistorischen *Wallburg Enzbirg*. Der Weg erfordert Kondition, belohnt jedoch mit Ruhe, Weite und einem offenen Blick über Leifers und das Etschtal.

Der markierte Weg Nr. 10 folgt zunächst dem Leiferer Höhenweg, zweigt nach dem Weingut Hohegg ab und führt über eine Forststraße, von der ein schmaler Steig steil in den Wald hinaufzieht. Im oberen Abschnitt verläuft der Pfad entlang der Gemeindegrenze zwischen Leifers und Deutschnofen. Nach knapp zwei Stunden erreicht man eine Bank, die zur Pause einlädt. Wenige Schritte weiter senkt sich der Weg kurz über einen Sattel und steigt anschließend zur *Wallburg Enzbirg* an. Hinter den Steinresten öffnet sich das Panorama.

Der Rückweg erfolgt über dieselbe Route in etwa einer Stunde. Alternativ lässt sich Deutschnofen in rund zwei Stunden erreichen, mit Busverbindung zurück nach Leifers. Die archäologische Stätte Enzbirg liegt auf 1.273 Metern Höhe. Erhalten sind große Steinhäufen, die einst zwei Wallanlagen bildeten. Funde belegen eine Nutzung zwischen später Bronzezeit und jüngerer Eisenzeit. Vermutlich diente der Ort der Kontrolle alter Viehtriebswege, seine genaue Funktion bleibt offen.

nem Weg, der anstrengt und Zeit schenkt. Der Pfad steigt durch Wald und steile Passagen, überschreitet Gemeindegrenzen und eröffnet am Ende einen wunderbaren Aussichtspunkt.

Hier oben rückt die Vergangenheit nah. Die Steine erzählen, das Tal liegt offen und Geschichte wird be-greifbar.



APFEL ZEIGT HALTUNG

Im Frühling entscheidet sich alles. Bevor der Apfel zur Frucht wird, leuchtet er als inspirierende Blüte über die Wiese. Für Gloria Rauch und Daniel Rottensteiner am Ritten ist diese Zeit die emotional intensivste im Jahr.

DE /

Wenn im April die Nächte nochmals an den Gefrierpunkt heranrücken, wächst die Sorge stündlich. Ohne Blüte gibt es keine Ernte. Am Steidacherhof in Lengstein bearbeiten **Daniel Rottensteiner** und **Gloria Rauch** zehn Hektar Obstflächen. Acht Hektar Äpfel prägen den Großteil ihrer Arbeit, zweieinhalb Hektar Kirschen fordern sie vor allem im Juni und Juli, drei Adults-only-Wohnungen öffnen den Hof für Ruhe suchende Gäste aus aller Welt. Mit ihren zwei kleinen Töchtern teilt das Paar einen Lebensraum, in dem Arbeit und Familie ineinandergreifen.

Daniel ist am Steidacherhof aufgewachsen, Gloria stammt aus Nals. Seit 2022 führen sie den Betrieb gemeinsam. Neugier verbindet sie: Sie wollen verstehen, erklären und weitergeben. Sie bilden sich weiter, stellen sich kritischen Fragen und öffnen ihre Tür zum Hof. Als Apfelbotschafter:in holen sie Menschen in die Landwirtschaft hinein.

APFELBOTSCHAFTER:INNEN

Apfelbotschafter:innen sind speziell geschulte Menschen, die Besucher:innen in Südtirol fachlich fundiert und praxisnah durch ihre Apfelanlagen führen. Die Ausbildung erfolgt über *IDM Südtirol* in Zusammenarbeit mit dem *Südtiroler Apfelkonsortium*.

In Südtirol gibt es rund 120 ausgebildete Apfelbotschafter:innen, etwa die Hälfte ist aktiv. Gloria Rauch und Daniel Rottensteiner haben die Ausbildung 2022 gemeinsam absolviert, Daniel im Folgejahr zusätzlich die Ausbildung zum Apfelsommelier.

Was hat Sie beide dazu bewogen, Apfelbotschafter:innen zu werden?

Gloria Rauch: Meine Cousine ist Apfelbotschafterin, davon habe ich Daniel erzählt. Anfangs haben wir gezögert, weil wir ohnehin viel Arbeit am Hof haben. Doch dann haben wir gemerkt, dass uns der Austausch mit den Konsument:innen fehlt. Wir arbeiten das ganze Jahr mit den Bäumen, liefern die Äpfel ab und sehen am Ende Zahlen und Qualitätslisten. Als Apfelbotschafterin hingegen kann ich erzählen und erklären, Fragen zulassen und die Menschen mitnehmen.



Daniel Rottensteiner: Wir holen die Menschen zu uns auf den Hof und bekommen direkte Rückmeldungen. Wir lernen dabei ständig dazu. Auch sprachlich. Früher hätte ich nie gedacht, dass ich jemals Führungen auf Italienisch oder Englisch mache. Heute spreche ich und merke, wie viel Offenheit dadurch entsteht. Diese Vermittlungstätigkeit hat unser Arbeiten am Hof positiv verändert.

Wie erleben Sie die Teilnehmer:innen?

Daniel: Die Menschen kommen freiwillig, sie wollen etwas wissen. Viele haben Bilder im Kopf, die sie aus Medien oder Diskussionen kennen. Sie glauben, Äpfel entstünden im Labor oder werden vom Baum geschüttelt und vom Boden aufgesammelt. Wir gehen gemeinsam durch die Wiese und erklären Schritt für Schritt, wie ein Apfel wächst und dass jeder händisch gepflückt wird. Manche schreiben uns im Anschluss Mails oder schicken Fotos von Apfelsorten, die sie bei uns kennengelernt und bei sich zu Hause im Geschäft wiedergefunden haben. Das berührt, weil es zeigt, dass etwas hängen bleibt.

Sie führen zweisprachig durch die Apfelwiesen. Wie organisieren Sie das?

Gloria: Wir beginnen gemeinsam und teilen uns dann auf der Wiese auf. Ich übernehme meist die italienische Gruppe, Daniel die deutsche. Am Ende treffen

wir uns auf der Hofterrasse wieder. Wir wissen genau, was der/die andere erzählt hat, weil wir dieselben Inhalte vermitteln. Die Verkostung zum Schluss machen wir gemeinsam. Wir laden die Menschen ein, die Augen zu schließen, den Apfel zu berühren, zu riechen und hineinzubeißen. Sie sollen spüren, ob der Apfel knackig ist oder weich, ob er saftig wirkt, ob Süße oder Säure dominieren.

Welche Rolle spielen Kinder bei Ihren Führungen?

Gloria: Eine sehr große. Kinder hören anders zu. Sie schauen genauer. Sie riechen, greifen und kosten. Wir geben ihnen kleine Aufkleber mit einer Biene mit und bei Führungen im Herbst ein Körbchen, damit sie selbst pflücken können. Viele hatten noch nie einen Apfel direkt vom Ast in der Hand und im Mund. Wenn ich sehe, wie sie lachen und staunen, dann weiß ich, dass echtes Verstehen genau da beginnt.

Es gibt auch Vorurteile gegenüber neuen Apfelsorten. Wie begegnen Sie diesen?

Daniel: Durchs Erklären. Viele verbinden das Wort Klon mit etwas Künstlichem und denken an Tierklone aus dem Labor. Dabei entstehen Apfelklone draußen auf dem Feld. Nimmt man zwei Kerne aus ein und demselben Apfel und pflanzt sie ein, wachsen daraus zwei völlig unterschiedliche Bäume mit Äpfeln, die anders schmecken, aussehen und reifen. Äpfel sind



genetisch wahre Überraschungspakete. Will man aber einen Apfel mit ganz bestimmten Eigenschaften erhalten, muss man ihn vervielfältigen, wie man eine Pflanze über einen Ableger weitergibt. Einen wirklich neuen, guten Apfel zu züchten, ist extrem schwierig, seltener als ein Lottogewinn. Es braucht Geduld, Erfahrung und eine Portion Glück. Wenn Menschen das verstehen, ändert sich ihre Einstellung. Und nicht selten sagen Gäste am Ende der Führung, dass sie ihren neuen Lieblingsapfel entdeckt haben.

Welche Rolle spielt Ihre zusätzliche Ausbildung zum Apfelsommelier?

Daniel: Eine praktische. Bei den Verkostungen kombinieren wir Äpfel mit Speck, Käse oder Schokolade. Viele Menschen kennen Melone mit Rohschinken, Tomate mit Mozzarella, aber kaum jemand Cosmic Crisp mit Speck. Wenn Süße, Säure, Salz und Rauch zusammenkommen, entsteht ein Wow-Moment. Kulinarik öffnet Sinne und macht Lust, genauer hinzuschmecken. In einen saftigen Apfel zu beißen ist wie bei Chips: Das knackende Geräusch triggert das Gehirn und verlangt nach mehr: nur dass hier nicht Fett und Salz wirken, sondern Frische, Saft und Natur.

Neben Äpfeln bauen Sie auch Kirschen an. Was unterscheidet diese Obstkulturen?

Daniel: Die Kirschen fordern uns sehr. Der Juli ist ein 400-Stunden-Monat ohne Pause. Da arbeiten wir viele Stunden am Tag und haben keinen Sonntag frei, weil wir täglich frische Ware liefern müssen. Die Kirschessigfliege, das Wetter und die Vermarktung verlangen volle Aufmerksamkeit. Die Äpfel sind viel planbarer. Daher fühlt sich das Apfelpflücken ab September nach der intensiven Kirschernte fast entspannt an. Trotzdem sind die Kirschen ein wichtiges Standbein.

Warum wollen Sie wirtschaftlich auf mehreren Säulen stehen?

Gloria: Weil Sicherheit nie selbstverständlich ist. Mein Schwiegervater sagt immer, es ist leichter auf zwei Beinen zu stehen als auf einem. Ein Jahr kann bei den Kirschen schwierig sein, ein anderes beim Apfel. Die Möglichkeit des Urlaubs auf unserem Bauernhof bringt zusätzlich Stabilität und Begegnung. Die Gäste, die bei uns wohnen, kommen oft auch zu den Führungen. So greift alles ineinander.

Was möchten Sie mit Ihrer Arbeit langfristig bewirken?

Gloria: Wir möchten zeigen, dass Landwirtschaft lebendig ist. Jeder zehnte Apfel in der EU stammt aus Südtirol. Aber auch in unserem Land glauben Menschen, Qualität ließe sich wie mit einer Maschine planen. Wer auf den Hof kommt, sieht, dass am Baum kein Computer hängt, der Größe, Farbe oder Reife steuert. Ein Apfel entsteht im Jahreskreis, da gibt die Natur den Takt vor. (ml)

www.steidacherhof.com

Apfelführungen am Steidacherhof werden über den Tourismusverein Ritten organisiert.

www.ritten.com

IT / LA MELA COME SCELTA DI CAMPO

IN PRIMAVERA SI DECIDE TUTTO. PRIMA DI DIVENTARE FRUTTO, IL FIORE DELLA MELA È ESPOSTO AL RISCHIO. PER GLORIA RAUCH E DANIEL ROTTENSTEINER È IL MOMENTO EMOTIVAMENTE PIÙ INTENSO DELL'ANNO: LE NOTTI DI GELO POSSONO MANDARE IN FUMO TUTTO IL LAVORO.

Al **maso Steidacher**, a Longostagno sul Renon, Gloria e Daniel convivono con questa incertezza. Coltivano insieme dieci ettari, in una quotidianità dove si intrecciano agricoltura e famiglia.

Dal 2022 guidano l'azienda fianco a fianco. Daniel è cresciuto qui, Gloria porta uno sguardo "da fuori". Li unisce la curiosità: vogliono spiegare, mostrare, creare relazione. Da **ambasciatori della mela** portano le persone direttamente tra i filari. La mela, per loro, non deve solo essere consumata: deve essere capita.

Spiegare aiuta

Chi partecipa a una visita spesso arriva con immagini preconfezionate. Daniel e Gloria le smontano passo dopo passo: mostrano come cresce una mela, perché viene raccolta a mano e come la natura non si lasci programmare. Lo scambio trasforma entrambi i lati: da produzione anonima a incontro, da numeri a storie, e spesso dallo scetticismo allo stupore.

Le visite sono bilingui, strutturate ma personali. E si chiudono sempre con una degustazione: occhi chiusi per annusare, toccare, mordere e capire. Il gusto diventa linguaggio. La formazione di Daniel come **sommelier della mela** apre ulteriori livelli: mele con speck, formaggi o cioccolato. Dolcezza, acidità e consistenza generano momenti di sorpresa che restano nella memoria.

Il ruolo centrale dei bambini

I più piccoli afferrano, assaggiano, ridono. Per molti è la prima mela colta direttamente dall'albero. In questi momenti di raccolta e spiegazione nasce comprensione. Anche i pregiudizi verso le nuove varietà si sciolgono nel dialogo con chi coltiva. Daniel chiarisce perché il miglioramento varietale non ha nulla a che fare con fantasie da laboratorio, ma con pazienza, esperienza, terreno sano e anche un po' di fortuna. Il maso Steidacher si regge consapevolmente su più



pilastrati: mele, ciliegie e agriturismo garantiscono stabilità. Le ciliegie, in estate, chiedono tutto: luglio è un mese da 400 ore, senza pause. Le mele, in autunno, restituiscono ritmo con la raccolta. Gloria e Daniel vogliono mostrare che l'agricoltura è un processo vivo: gli alberi non sono comandati da un computer ma è sempre la natura a dettare il tempo. E chi lo capisce, assapora in modo diverso.

www.ritten.com

INFO

Le visite sono organizzate dall'Associazione Turistica Renon e si rivolgono ad adulti, famiglie e classi scolastiche.



EN / **APPLES WITH ATTITUDE**

SPRING DECIDES EVERYTHING. FOR GLORIA RAUCH AND DANIEL ROTTENSTEINER, THIS IS THE MOST EMOTIONALLY INTENSE TIME OF THE YEAR. IT'S THE PERIOD BEFORE THE BLOSSOM TURNS TO FRUIT AND WHEN A FROSTY NIGHT CAN RUIN THE CROP.

They live with this annual uncertainty. Gloria and Daniel cultivate ten hectares together, supported by a daily routine in which farming, family and community education intertwine. They've run the farm together since 2022. While Daniel grew up here and Gloria brings an outside perspective, these trained apple ambassadors are united by curiosity and the desire to engage, explain and show by bringing people into their orchards. Apples shouldn't just be eaten, they should be understood.

Helpful explanations

People who take part in a guided tour often have preconceived ideas, which Daniel and Gloria often dispel step by step. They show how apples grow, why they're picked by hand and why nature cannot be planned. These exchanges are a two-way process. Anonymous production becomes an encounter, numbers become stories and scepticism often turns into wonder.

The tours are bilingual, structured and yet personal. At the end, there is always a tasting. Eyes closed to

INFO

The Steidacherhof is in Lengstein on the Ritten. Daniel Rottensteiner and Gloria Rauch cultivate apple and cherry orchards and offer **guided apple experiences**. The tours are organised by the Ritten Tourist Association and are aimed at adults, families and school classes.

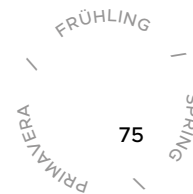
smell, feel, bite into an apple, with taste becoming a language. Daniel's training as an apple sommelier opens up additional possibilities, where apples meet bacon, cheese or chocolate. Sweetness, acidity and texture create lasting moments of revelation.

Children are key

Younger visitors touch, taste and laugh. For some, it's their first apple straight from the tree. Understanding develops in these moments of picking and talking. Prejudices about newer varieties also disappear in conversation with adults. Daniel explains why apple growing has nothing to do with laboratory experiments, and everything to do with patience, experience, healthy soil and a little luck.

The Steidacherhof has different income streams, meaning the apples, cherries and farm holidays provide stability. The cherries demand everything in summer, with July being a 400-hour month without a break, with the autumn apple harvest returning to a manageable rhythm. In the long term, Gloria and Daniel's goal is to show that agriculture is a living process. No tree has a computer that controls it; nature sets the pace. Those who understand this, taste things differently.

www.ritten.com





FILIERA CORTA PER RACCONTARE IL TERRITORIO

A San Genesio, sul soleggiato altopiano che sormonta Bolzano, da circa due anni ha preso forma un progetto che sposa gusto, identità e accoglienza.



IT /

Jenesien lokal nasce da un'idea chiara: collegare produttori locali e gastronomia del paese, creando una rete in cui il cibo non è solo prodotto, ma anche racconto, fiducia e incontro.

In un tempo in cui la parola "locale" rischia di sembrare un'etichetta consueta, a San Genesio stanno provando a darle un significato concreto: i prodotti freschi, provenienti dal maso, finiscono sulla tavola del consumatore finale senza intervento di intermediari e lunghi trasporti grazie a un rapporto diretto tra chi coltiva, alleva, trasforma e chi cucina o acquista. La filiera corta non diventa una scorciatoia ma rappresenta cura di ciò che si è e di ciò che si ha: meno passaggi, più trasparenza, più persone.

Una rete che si basa su valori condivisi

"Jenesien lokal" mette in comune competenze, energia e canali di vendita. Un principio decisivo ne distingue la proposta: devono essere commercializzati esclusivamente prodotti propri, accompagnati da una comunicazione aperta e onesta. I visitatori apprezzano questo approccio perché risponde in maniera immediata a una domanda sempre più diffusa e sempre più importante: "Da dove arriva ciò che sto mangiando?". San Genesio ha deciso di non fornire risposte vaghe: ogni prodotto ha un nome, una storia, spesso anche un volto, che si può incontrare al banco o durante una visita.

Dal campo al piatto: stagionalità che diventa esperienza

Tra i protagonisti del progetto "Jenesien lokal" ci sono contadini e contadine dei paesi dell'altipiano – dei paesi di Avigna, Cologna, Montoppio, San Genesio, Valas – che lavorano con attenzione nella natura, in un contesto di quota dove il clima e i ritmi stagionali si sentono davvero. Ne nascono verdure croccanti e profumate, erbe fresche, frutti aromatici, coltivati con tanta manualità e con un sapere tramandato spesso di generazione in generazione. Il bello, per chi visita la zona, è che la stagionalità viene valorizzata: in ogni periodo dell'anno cambia il cestino della spesa e, di conseguenza, anche la cucina locale si adatta. Accanto a frutta e ortaggi, la rete include anche un mondo più sostanzioso: uova, carne, salumi e altre specialità. Qui la parola chiave che unisce tutti i produttori è "rispetto": allevamenti piccoli, attenzione al benessere animale, tradizioni



che non sono nostalgia, ma che sanno fare tesoro delle nuove tecniche. Si trovano, ad esempio, uova da allevamento all'aperto, carni bovine e suine, speck e insaccati, ma anche proposte particolari come carne e uova bio di quaglia: dettagli che trasformano un acquisto in scoperta. A rendere tangibile questa filiera, oltre ai masi e alle locande, ci sono anche realtà che si occupano di vendita e servizio. Il maso Platzer, ad esempio, affianca allo spaccio un'attività di catering che privilegia materie prime del territorio, portando i prodotti di casa anche fuori dal banco. E tra le eccellenze agricole non manca la componente enologica: al maso Noafer, a Cologna, la produzione di vino e castagne completa il racconto, con etichette che restituiscono in chiave gastronomica il carattere dell'altopiano.

Il prodotto che non ti aspetti: il pesce di montagna

Tra i diversi progetti di commercializzazione diretta, ce n'è uno che incuriosisce più di tutti perché rompe lo stereotipo della montagna "tutta carne e formag-

gi": la piscicoltura locale. Al maso Tschintsch (nella frazione di Cologna, Glaning in tedesco, n.d.r.), l'allevatore Stefan Gasser ha creato un allevamento ittico di piccola scala che propone filetti di pesce disponibili tutto l'anno e punta su qualità e freschezza. E, come spesso accade nei masi del Tschöggberg, l'attività non è monotematica: oltre al pesce, ci sono anche ortaggi stagionali, coltivati sul posto. Per il visitatore è una sorpresa piacevole e un promemoria: la regionalità non è una lista di prodotti "tipici", ma un modo di produrre con responsabilità e con radici ben piantate nel territorio.

Produttori e ristorazione: un'alleanza saggia e che si assaggia

Il cuore del progetto rimane l'incontro tra chi produce e chi accoglie. "Jenesien lokal" intesse un dialogo costante tra masi e cucina locale, e rende più facile per ristoratori e strutture ricettive lavorare con ingredienti del posto. «È un'alleanza che, per chi è in vacanza, significa una cosa semplice: sedersi a tavola e ritrovare



14.©



15.©

nel piatto il paesaggio che si è appena attraversato. Ognuno porterà con sé il ricordo non solo del paesaggio ma anche dei sapori e degli incontri con le persone del posto», afferma **Petra Oberkofler** che gestisce l'antica locanda Al Cervo, Zum Hirschen in tedesco, al centro del paese di San Genesio.

Per i turisti, soprattutto per chi soggiorna a Bolzano o nei dintorni, "Jenesien lokal" è un invito a vivere l'altopiano in un modo diverso: non solo panorama e passeggiate, ma esperienza di territorio, fatta di incontri, sapori e scelte consapevoli. Fermarsi a comprare, chiacchierare, assaggiare significa entrare – anche solo per un momento – nella quotidianità di una località che non vuole essere cartolina ma comunità viva grazie ai frutti del suo lavoro: miele, sciroppi e succhi, prodotti da forno, cereali e specialità locali, fino alla birra del maso. Produzioni che non restano solo idee regalo, scorte per la dispensa o souvenir gastronomici ma che acquistano un valore in più perché diventano storie commestibili di un territorio.

(ml)

MERCATO GASTRONOMICO PASQUALE

Sabato **4 aprile 2026**

GIORNATA DELLE BOTTEGHE APERTE NEI MASI IN ESTATE 2026

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

Associazione Turistica San Genesio
tel. +39 0471 354196
info@jenesien.net

www.jenesien.net

PRIMAVERA

79

SPRING

EN / FOOD THAT CONNECTS

A PROJECT ON THE SUNNY PLATEAU NEAR BOLZANO THAT TAKES REGIONALITY SERIOUSLY HAS REALLY TAKEN OFF. JENESIEN LOKAL IS A NETWORK CONNECTING PRODUCERS AND RESTAURATEURS, WITH A FOCUS ON LOCAL SOURCING AND TRANSPARENCY. THE TRACEABILITY SHORTENS THE JOURNEY FROM FIELD TO PLATE, PUTTING THOSE WORDS INTO PRACTICE.

Jenesien lokal was born of a desire to make product origins more visible. Products don't change hands anonymously but remain embedded in relationships and customers learn where something is from and who is behind it. This transparency creates trust while changing the perceived value of food because it makes the time, work and knowledge it contains tangible.

Seasons and climate

Climate and the seasons shape everyday life on the high plateau. Vegetables grow more slowly, but they develop a depth and intensity of flavour. Herbs, fruit and crops are grown by hand, drawing on generations of experience. The cuisine follows these natural rhythms and what's on offer is determined by what earth produces at that time and regional flavours change with each season. Local vegetables are complemented with eggs, meat and specialities from small farms that take animal welfare seriously. One surprise at the Tschintschhof in Jenesien is fish farming. Stefan Gasser raises edible fish on a small scale that's fresh and available all year round and best served with vegetables from the same farm. *Jenesien lokal* isn't based on clichéd ideas but is full of possibility as it shows how diverse regionality can be.

Farms and restaurants

The relationship between local farms and restaurants keeps Jenesien's heart beating. What is produced around the village is cooked in the restaurant kitchens, resulting in simple yet memorable experiences for guests. The tastes on the plate reflect the landscape that awaits outside. Petra Oberkofler from the *Zum Hirschen* Inn describes it as meeting the place itself.



JENESIEN LOKAL

Producers and restaurateurs collaborating in a regional network. Fresh farm produce is transparently and ethically sourced, directly from field to plate.

Product groups: Fresh fruit and vegetables, eggs and meat, preserves and refined products such as cheese, honey, sausages, wine and bread.

Core values: The highest quality, fair prices, exchange on equal terms, exclusively farm-grown products, honest communication.

Visitors also gain a different perspective here. Of course, Jenesien has many trails to hike, but there's more to explore and taste, taking time to chat and linger. Honey, syrups, bread, grains, beer and much more become stories you can eat. These aren't just souvenirs, but delicious memories.

The project shows how a community can take responsibility for its products, its people and its future. Regionality is lived here, and that's why it tastes so good.

www.jenesien.net

EVENTS

Easter market - Saturday, 4th April 2026

Farm shop open day:

For further information:

San Genesio Tourist Association

tel. +39 0471 354196,

info@jenesien.net

DE / ESSEN ALS BEZIEHUNG

AUF DEM SONNIGEN HOCHPLATEAU OBERHALB VON BOZEN WÄCHST EIN PROJEKT, DAS REGIONALITÄT ERNST NIMMT. „JENESIEN LOKAL“ VERBINDET PRODUZENT:INNEN UND GASTRONOMIE ZU EINEM NETZWERK, DAS AUF NÄHE UND TRANSPARENZ SETZT, ALS SLOGAN UND IN DER PRAXIS.

Hier verkürzt sich der Weg vom Feld zum Teller durch Nachverfolgbarkeit. *Jenesien lokal* entstand aus dem Wunsch heraus, Herkunft sichtbar zu machen. Produkte wechseln hier nicht anonym Besitzer, sondern bleiben eingebettet in Beziehungen. Wer einkauft oder isst, erfährt, woher etwas kommt und wer dahintersteht. Diese Transparenz schafft Vertrauen. Sie verändert auch den Wert von Lebensmitteln, weil sie Zeit, Arbeit und Wissen erfahrbar macht.

Saison und Klima

Auf dem Hochplateau prägen Klima und Jahreszeiten den Alltag. Gemüse wächst langsamer, Aromen entwickeln Tiefe und Kraft. Kräuter, Obst und Feldfrüchte entstehen in Handarbeit und mit einem großen Erfahrungsschatz. Die Küche folgt diesem Rhythmus. Was verfügbar ist, bestimmt das Angebot und die Erde. Mit jeder Saison verändert sich der Geschmack der Region. Ergänzt wird das Pflanzliche durch Eier, Fleisch und verarbeitete Spezialitäten aus kleinen Betrieben, die Tierwohl und Sorgfalt ernst nehmen.

Besonders überraschend wirkt die Fischzucht am Berg. Am Tschintschhof in Jenesien zieht Stefan Gasser in kleiner Struktur Speisefische auf. Frisch, ganzjährig verfügbar und kombiniert mit Gemüse vom selben Hof zeigt dieses Projekt, wie vielfältig Regionalität sein kann.

Höfe und Gastbetriebe

Das Herz von *Jenesien lokal* schlägt im Austausch zwischen Höfen und Gastbetrieben. Wirt:innen kochen mit dem, was rund um das Dorf entsteht. Für Gäste bedeutet das ein einfaches, starkes Erlebnis. Der Geschmack auf dem Teller spiegelt die Landschaft wider, die draußen wartet. Petra Oberkofler vom Gasthof Zum Hirschen beschreibt es als Begegnung mit dem Ort selbst.

OSTERMARKT:
Samstag, 4. April 2026

**TAG DER OFFENEN HOFLÄDEN
IM SOMMER 2026**

Infos:
Tourismusverein Jenesien
Tel. +39 0471 354196
info@jenesien.net

Auch für Besucher:innen öffnet sich hier eine andere Perspektive. Jenesien lädt nicht nur zum Wandern ein, sondern zum Kennenlernen, Einkaufen, Kosten, Reden und Verweilen. Honig, Sirupe, Brot, Getreide, Bier und vieles mehr werden zu essbaren Geschichten. Sie werden schmackhafte Erinnerung. *Jenesien lokal* zeigt, wie eine Gemeinde Verantwortung übernimmt für ihre Produkte, ihre Menschen und ihre Zukunft. Regionalität wird hier gelebt. Und genau deshalb schmeckt sie.

Tourismusverein Jenesien

Tel. +39 0471 354196
info@jenesien.net

www.jenesien.net

„JENESIEN LOKAL“

Gemeinsam regional: Produzent:innen und Gastronomie arbeiten im Netzwerk zusammen.

Frische Hofprodukte kommen transparent, fair und direkt vom Feld auf den Teller.

Produktgruppen: Frisches Obst und Gemüse, Eier und Fleisch, Eingemachtes und Veredeltes wie Käse, Honig, Wurst, Wein und Brot

Grundwerte: höchste Qualität, fairer Preis, Augenhöhe-Austausch, nur hofeigene Produkte, ehrliche Kommunikation





**PALAIS
CAMPOFRANCO**

Bolzano City Centre

Food
Drinks
Shopping
Sleep
Culture
Waltherplatz



palais-campofranco.com

Überzeugende Vielfalt

Varieta che convince

Albergo Diverso

Die Vielfalt der Rebsorten ist ein zentraler Aspekt der Weinherstellung. In Eppan sind über 20 Rebsorten angebaut, die durch ihre unterschiedlichen Eigenschaften die Vielfalt des Weinbaus unterstreichen. Diese Vielfalt ist ein Ergebnis der langen Tradition des Weinbaus in der Region, die durch die unterschiedlichen Lagen und Landschaften geprägt ist.

Die Vielfalt der Rebsorten ist ein zentraler Aspekt der Weinherstellung. In Eppan sind über 20 Rebsorten angebaut, die durch ihre unterschiedlichen Eigenschaften die Vielfalt des Weinbaus unterstreichen. Diese Vielfalt ist ein Ergebnis der langen Tradition des Weinbaus in der Region, die durch die unterschiedlichen Lagen und Landschaften geprägt ist.



weinweit garten

EPPAN

WEINWISSEN MIT WEITBLICK

Der Wein prägt Eppan seit Jahrhunderten. Doch Wissen über Rebsorten, Lagen und Landschaft ist nicht selbstverständlich. Ein Weinlehrpfad in Giralan stupst die Neugierde an.



DE / **I**m Frühjahr, wenn die Reben wieder austreiben und die Wege belebt sind, zeigt sich besonders deutlich, wie sehr Landschaft, Kultur und Nutzung miteinander verwoben sind. Der Weinlehrpfad „**Gschleierweg**“ in Girlan in der Gemeinde Eppan ist Teil dieser Erzählung. Er führt durch Weinberge, eröffnet Blicke auf Burgen und Täler und verbindet analoge Information mit digitalen Vertiefungen.



Verantwortet wird das Projekt vom Tourismusverein Eppan. Dessen Präsidentin **Evelyn Falser** begleitet die inhaltliche und konzeptionelle Weiterentwicklung. Sie spricht darüber, warum Zuhören für touristische Projekte entscheidend ist.

Wie wurde bei der Überarbeitung des Weinlehrpfads der Spagat zwischen wissenschaftlicher Tiefe und Verständlichkeit gelöst?

Die Infotafeln sind bewusst kompakt gehalten und dreisprachig aufgebaut. Sie vermitteln grundlegende Informationen in klarer Form. Der Audio-guide geht darüber hinaus und vertieft einzelne Themen. Beide Elemente ergänzen sich. Wer einen schnellen Überblick sucht, bleibt bei den Tafeln. Wer mehr wissen möchte, nutzt den Audio-guide. Für Familien kommt im Frühjahr zusätzlich ein Outdoor-Quiz hinzu, das den Zugang spielerisch erweitert. So entsteht ein ausgewogener Mix, der unterschiedliche Erwartungen ernst nimmt.

Welche Rolle spielen die Audioguides im Vergleich zu den klassischen Tafeln?

Die Audioguides setzen stark auf Vertiefung und auf erzählerische Zugänge. Während die Tafeln Fakten bündeln, erzählen die Audioguides Zusammenhänge und Hintergründe. Dank der eingesetzten KI-Technologie sind sie in allen Sprachen der Welt verfügbar. Beim Rundgang entsteht dadurch ein flexibles Erlebnis. Niemand muss alles konsumieren. Jede:r entscheidet selbst über Tempo und Tiefe.



Gab es Rückmeldungen von Besucher:innen, die konkret in die Gestaltung eingeflossen sind?

Ja, sehr deutlich. Mehrsprachigkeit war ein wiederkehrender Wunsch. Auch der Wunsch nach spielerischen Elementen, vor allem von Familien, wurde mehrfach geäußert. Als Tourismusverein ist es unser Auftrag, unterschiedliche Zielgruppen zu berücksichtigen. Das neue Gesamtpaket ist stark aus diesem Dialog entstanden.

Welche Bedeutung hatte das Thema Nachhaltigkeit bei der Neugestaltung?

Nachhaltigkeit wurde auf mehreren Ebenen mitgedacht. Die Inhalte sind digital verfügbar, wodurch auf zusätzliche Drucksorten verzichtet werden kann. Die Infotafeln sind langlebig konzipiert und auf das Wesentliche reduziert. Der Weg selbst ist barrierefrei angelegt und für Menschen unterschiedlichen Alters

gut nutzbar. Auch Verständlichkeit ist für uns ein Teil von Nachhaltigkeit.

Sind ähnliche digitale Formate auch an anderen Orten in Eppan geplant?

Ja. Der Weinlehrpfad war ein Anfang. Wir sehen großes Potenzial in Audioguides und digitalen Inhalten, um Geschichte, Landschaft und Kultur zeitgemäß zu vermitteln. Das lässt sich auch auf andere Orte übertragen.

Warum war es wichtig, den Weinlehrpfad stärker in den landschaftlichen Kontext einzubetten?

Der Weg bietet viele Ausblicke. Man sieht Burgen, Schlösser, das Etschtal und die Dolomiten. Der Audioguide greift diese Blickbeziehungen auf und stellt Verbindungen her. So entsteht ein Erlebnis, das über den Wein hinausgeht und die Region als Ganzes sichtbar macht.



Wie wird der Erfolg des neu gestalteten Weinlehrpfads gemessen?

Die digitalen Anwendungen liefern sehr genaue Nutzungsdaten, Feedback, Verweildauer. Auch das Outdoor-Quiz wird entsprechende Rückschlüsse ermöglichen. Darüber hinaus bleiben Rückmeldungen, Bewertungen und persönliche Gespräche wichtig. Erst die Kombination ergibt ein aussagekräftiges Bild.

Was ist Ihnen für die Zukunft des Weinlehrpfads wichtig?

Der Weinlehrpfad soll sich weiterentwickeln. Wenn neue Wünsche oder Ideen auftauchen, werden wir sie aufnehmen. Der Weg soll lebendig bleiben und sich an den Menschen orientieren, die ihn nutzen.
(ml)

DER NAME

Der Weinlehrpfad trägt den Namen *Gschleierweg* und ist nach der Weinlage Gschleier benannt, die er umrundet und die bereits im Theresianischen Steuerkataster von 1776 als eine von sechs überwachten Weinlagen erwähnt wird. Der gesamte Weinlehrpfad verläuft durch Privatgrund.

WEINLEHRPFAD GIRLAN

Er liegt in der Fraktion Girlan in Eppan an der Südtiroler Weinstraße. Es handelt sich um einen frei zugänglichen Rundweg durch die Weinberge oberhalb des Dorfes.

Der Weg ist etwa eineinhalb Kilometer lang und kann in rund 30 bis 45 Minuten begangen werden. Entlang des Weges informieren mehrere Stationen über Rebbau,

Weinbau, Landschaft und ökologische Zusammenhänge. Ergänzt werden die Tafeln durch einen digitalen Audioguide, der über QR-Codes abrufbar ist. Im Frühjahr wird das Angebot durch ein Outdoor-Quiz für Familien erweitert.

Der Weg ist barrierefrei angelegt und eignet sich für Spaziergänger:innen ebenso wie für Familien.

www.eppan.com/de/erleben/wandern/weinlehrpfad

IL VINO NEL PAESAGGIO E NELLA CULTURA. IL SENTIERO DIDATTICO GSCHLEIERWEG

Il vino segna Appiano da secoli, ma diventa davvero patrimonio culturale solo quando qualcuno lo racconta. Vitigni, esposizioni, suoli e relazioni si comprendono fino in fondo soltanto se c'è mediazione.

È proprio qui che entra in gioco il **rinnovato sentiero didattico del vino Gschleierweg**, a Cornaiano. Un percorso che spiega, apre prospettive e si prende la libertà di accogliere la complessità senza perdere l'attenzione del visitatore. In primavera questo cammino appare particolarmente intenso: le viti germogliano, il paesaggio si distende, il passo rallenta quasi da solo. Il *Gschleierweg* attraversa i vigneti sopra Cornaiano, tra muretti, pendii e punti panoramici che portano lo sguardo su castelli, Val d'Adige e Dolomiti. Il vino resta sempre parte di un quadro più ampio fatto di uso del territorio, storia e natura. Camminare qui significa attraversare un patrimonio culturale vivo.

Nuovo e digitale

L'Associazione Turistica di Appiano ha ripensato il percorso e lo ha volutamente "snellito". La presidente **Evelyn Falser** (foto a p. 85) parla di ascolto come base di una buona divulgazione: le reazioni di ospiti, famiglie e residenti sono entrati direttamente nel nuovo progetto. I pannelli informativi restano compatti, trilingui e chiari: forniscono orientamento. Chi desidera approfondire può affidarsi all'**audioguida**, dove si aprono storie, connessioni e chiavi di lettura del paesaggio. Il livello digitale amplia l'esperienza senza dominarla: ciascuno decide ritmo e profondità.

L'audioguida reagisce al territorio: riprende i punti panoramici, li intreccia con la storia e rende visibile come la viticoltura abbia modellato questi spazi. Grazie alla tecnologia digitale è disponibile in tutte le lingue richieste. L'offerta è completata da un **quiz outdoor** pensato soprattutto per le famiglie, che fissa le informazioni in modo giocoso.

Quando la conoscenza funziona

Qui la sostenibilità non è un'etichetta. I contenuti digitali riducono la necessità di ulteriore materiale stampato. I pannelli sono durevoli e puntano all'essenziale. Il percorso resta privo di barriere e facilmente



SENTIERO DIDATTICO DEL VINO

Il sentiero si trova sopra Cornaiano, nel comune di Appiano. L'anello, liberamente accessibile, è lungo circa **1,5 chilometri** e si percorre in **30-45 minuti**. Attraversa vigneti privati e combina pannelli informativi con un'audioguida digitale. Il nome rimanda alla storica zona viticola "Gschleier", documentata già nel **1776**.

www.eppan.com

percorribile. Anche la comprensibilità è parte della sostenibilità, perché la conoscenza produce effetti solo se arriva davvero a destinazione. Il *Gschleierweg* non si presenta come un prodotto chiuso: dati d'uso, conversazioni e feedback ne orientano lo sviluppo. Il sentiero didattico resta aperto al cambiamento: un percorso che cammina con le persone.



EN / UNDERSTANDING WINE

WINE HAS DEFINED EPPAN FOR CENTURIES, BUT IT IS ONLY THROUGH LEARNING THAT IT CAN BE UNDERSTOOD. GRAPE VARIETIES, LOCATIONS AND CONTEXTS CAN ONLY BE RECOGNIZED IF SOMEONE SHOWS YOU.

This is where the *Gschleierweg* wine trail in Girlan comes into its own. Along the way, stories are told and secrets revealed with a complexity that never loses visitors. In springtime the trail gets quite busy as it leads through vineyards above Girlan, past walls, embankments and vantage points that bring castles, the Adige Valley and the Dolomites into view. Rambling through the vines coming to life in the outstretched landscape, don't be surprised if you find yourself slowing down to take it all in. Of course, wine should always be seen as part of a larger context of use, history and nature. Those who walk here move through our living cultural heritage.

Constantly improving

The Eppan Tourism Association has rethought and consciously decluttered the trail. President **Evelyn**

Falsler (photo on p. 85) tells us that feedback from guests, families and locals was directly integrated into the redesign. The information panels that provide orientation remain compact, trilingual and clear. For a deeper dive, the audio guide contains stories, connections and show visual relationships. This digital element adds to the trail experience without dominating it, allowing visitors to decide for themselves on the pace and depth of their trek.

The digital audio guide expands the landscape and is available in all desired languages. It highlights views, links them to history and shows how viticulture has shaped these areas. The walk is complemented by an outdoor quiz aimed at families which cements what's been learnt in a playful way.

The power of knowledge

Sustainability is not just a buzzword here. The digital content replaces printed materials and the information panels are durable and focus on the essentials. The path remains barrier-free and easily accessible. Clarity is also considered part of this sustainability, since knowledge can only be acted upon when it is understood.

The *Gschleierweg* sees itself as a work in progress, one in which usage data, discussions and feedback will guide future development. The wine trail is open to change and it's a path that evolves with those who walk it.

GSCHLEIERWEG WINE TRAIL

It is above Girlan in the municipality of Eppan.
The circular trail is freely accessible, around **1.5 kilometres** long and can be walked in **30 to 45 minutes**. It takes you through private vineyards, with information on panels and a digital audio guide. The name comes from the historic Gschleier vineyard, which was first documented in **1776**.

www.eppan.com

EVENTS BOLZANO/BOZEN



23 ©

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



32 ©

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



12 ©



37 ©



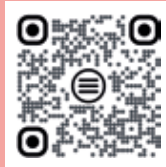
37 ©

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



25 ©



33 ©



36 ©

PRIMAVERA

FORST 0,0%
Citrus & Herbs
VON NATUR AUS ERFRISCHEND
FRESCHEZZA PER NATURA

0,0% ALCOOL. 100% FORST.

**NATURAL
AROMA**
GRAPEFRUIT TASTE



NEW

Frisch, aromatisch, belebend. FORST 0,0% Citrus & Herbs.
Natürliche Zitrusfrische, feine Kräuternoten, ohne Zuckerzusatz.

Fresca, aromatica e sorprendente. Una birra 0,0% alcool
nata dall'incontro tra l'aroma naturale agrumato e l'estratto di erbe.

www.forst.it



OFFICIAL PARTNER





35 ©



45 ©



47 ©

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



46 ©



48 ©



49 ©



50.©



51.©



50.©

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



52.©



53.©



54.©



**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





62 ©



60 ©



61 ©

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



62 ©



62 ©



23 ©



64. ©



63. ©



63. ©

**EVENTS
LEIFERS/LAIVES**

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

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

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



www.leifers-info.it



63. ©



63. ©



63. ©



Die Sommerausgabe 2026 erscheint Anfang Juni: Im Fokus stehen großschattenspendende Bäume mit ihren Bewohnern. Sie verbessern das Klima der Stadt und laden ins Grüne. Zur warmen Jahreszeit passend widmen wir uns der leichten Küche, erfrischenden Getränken und wohltuenden Möglichkeiten, den Sommer in der Stadt entspannt zu genießen.

L'edizione estiva 2026 uscirà a inizio giugno: protagonisti del nuovo numero saranno grandi alberi capaci di offrire ombra e di migliorare il microclima urbano di Bolzano, tra cui esemplari antichi, nodosi e di rara bellezza. In sintonia con la stagione calda, ci dedicheremo a una cucina leggera, a bevande rinfrescanti e a proposte rigeneranti per vivere l'estate in città con calma e piacere.

The summer 2026 issue will be out in early June.

We'll spotlight some of Bolzano's shady trees - some tall, some gnarled and some ancient - that improve the urban climate. In keeping with the weather, we'll be devoting ourselves to the best local light cuisine, chilled drinks and how best to kick back and enjoy summer in the city.

QUIZ: Solution from page 11

b) The observatory is in the village of Gummer, in the municipality of Karneid, about half an hour from Bolzano by car. The clear nights, little light pollution and stable atmospheric conditions make it ideal for stargazing. Steinegg and Gummer form South Tyrol's first star village, with additional facilities, such as the planetarium and solar observatory.

bm

Bolzano Bozen Magazine

Registrazione al Tribunale di Bolzano
Registereintragung Landesgericht Bozen
Nr. 11/99 - 19.7.1999
Edition: 8.000 bm1/2026
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

Maria Lobis (ml), Anita Rossi (ar), Raoul Melotto (rm),
Roberta Agosti, Elena Cortese, Martina Spinell, Giovanni Novello,
Monika Hellrigl, Doris Wieser, Martina Gamper, Evi Innerhofer,
Verena Gamper, Lisa Jaitner, Jasmin Pichler, Petra Frötscher,
Stephanie Völser, Sabine Hofer

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. © Armin Sternwarte; 2. © Astana Opera; 3. © Eggental Tourismus / Nicole Hofer;
4. © Eppan Tourismus / Helmut Rier; 5. © Felix Gerlach; 6. © Filippo Moscati;
7. © FotoArmin Sternwarte; 8. © Gabriel Eisath; 9. © Gabriele Paris; 10. © Guggenbräu; 11. © HGV Jeniesien;
12. © IDM Alto Adige / Alex Filz; 13. © IDM Manuel Ferrigato; 14. © IDM Sennereiverband Südtirol / Franco Cogoli; 15. © IDM Südtirol-Alto Adige / Andreas Mierswa; 16. © Italo Bucchieri;
17. © Johanna Schweigkofler; 18. © Katia Zanoner; 19. © Kerstin zu Pan; 20. © Kimberley Ross; 21. © Kimmika; 22. © LIVE-Style Agency; 23. © Luca Guadagnini; 24. © Lucia Rose Buffa;
25. © Manuela Tessaro; 26. © Michael Schweigkofler; 27. © Michele Purin; 28. © Monika Hillrigl;
29. © Nicole Hofer; 30. © Ph. FHS; 31. © Pino Ninfa; 32. © Seehauser; 33. © Sergio Buono;
34. © Wolters; 35. © Sternendorf Foto Armin; 36. © Thomas Rötting / Sylvia Pollex;
37. © Thomas Rötting; 38. © Tourismusverein Leifers; 39. © Tourismusverein Leifers / Thomas Monsorno;
40. © Walter Donegà; 41. © Andrea Macchia; 42. © Steidacherhof; 43. © TV Jeniesien / Michael Guggenberg; 44. © Giovanni Novello; 45. © IDM Südtirol-Tiberio Sorvillo; 46. © Mads Mogensen;
47. © StorytellerLabs_Kultur; 48. © Alex Moling; 49. © Alex Filz; 50. © Tourismusverein Ritten / Tiberio Sorvillo; 51. © Tourismusverein Ritten / Sophie Pichler; 52. © Tourismusverein Ritten / Oliver Jaist;
53. © Tourismusverein Ritten / Luca Guadagnini; 54. © Tourismusverein Ritten / Michael Lintner;
55. © Klaus Peterlin / allesfoto.com; 56. © IDM Südtirol Angelika Schwarz; 57. © Eppan Tourismus / Marion Lafogler; 58. © Eppan Tourismus / Helmut Rier; 59. © Eppan Tourismus / Angelika Schwarz;
60. © IDM Südtirol-Alto Adige / Manuel Ferrigato; 61. © TV Jeniesien; 62. © TV Jeniesien / Michael Guggenberg; 63. © TV Leifers Branzoll / Monsorno; 64. © Stefano Lisci.



Print product with financial
climate contribution

ClimatePartner.com/10882-2402-1011



THUN



Thun.com

THUNIVERSUM

Via Galvani Straße 29, Bolzano Süd / Bozen Süd

Lifestyle

MADE IN ALTO ADIGE



www.pircher.it

Bombardino® in einem Groggglas erwärmen und mit Schlagobers servieren.
Bombardino Morgen: Bombardino in einer großen Tasse mit einem Espresso kaffee
trinken und mit Schlagobers servieren.