



merano

6

GESCHICHTEN
VON MENSCHEN,
ORTEN UND DINGEN
IN MERAN UND
UMGEBUNG

STORIE DI
COSE, LUOGHI E
PERSONE. A MERANO
E DINTORNI

STORIES OF
THINGS, PLACES
AND PEOPLE, BOTH
IN MERANO AND
ITS SURROUNDINGS

*A Unique
Combo!*

Farmshop & Winery

A place for inspiration
& good things.

Farm Shop. Flowers. Winery. Farm Restaurant.
Beaming Faces. Great Gifts.



06 Guest: Irene Fernández Arcas x Merano

Text _____
Anna Quinz
Photos
Matteo de Mayda

08 Il ritorno di un sogno liberty
Il “nuovo” Teatro Puccini di Merano
18 Die Rückkehr eines Jugendstiltraums
Das alte neue Stadttheater Puccini in Meran
20 The return of an Art Nouveau dream
Merano’s “new” Teatro Puccini

Text _____
Kunigunde Weissenegger

24 Heu-Lights
30 Fienagione
32 Hay-Lights

Text _____
Maria Quinz

36 Tra Merano e Vienna – L’aura calda del design
Intervista a Marco Dessí
44 Zwischen Meran und Wien – Die warme Aura des Designs
Interview mit Marco Dessí
46 Between Merano and Vienna – the warm aura of design
Interview with Marco Dessí

Text _____
Agata Bosetti

50 In cammino
50 Unterwegs
50 Out and about

Text _____
Verena Spechtenhauser

64 Eat green!
Pflanzenbasierte Küche in Meran und Umgebung
70 Eat green!
Cucina vegetale a Merano e dintorni
72 Eat green!
Vegan cooking in and around Merano

Imprint

Publisher
Marketinggesellschaft Meran – Merano Marketing (MGM)
Gampenstraße/via Palade 95, 39012 Meran/o
merano-suedtirol.it – info@mgm.bz.it

Editor-in-chief
Kunigunde Weissenegger

Editorial concept and creative direction
franzLAB, Anna Quinz, Kunigunde Weissenegger
hello@franzlab.com
franzlab.com

Graphic design
Blauhaus, Eva Margesin
blauhaus.it

Texts
Agata Bosetti, Anna Quinz, Maria Quinz,
Verena Spechtenhauser, Kunigunde Weissenegger

Translations
Agata Bosetti, Jon Cox, Ludwig Mehler, Anna Quinz,
Verena Spechtenhauser, Kunigunde Weissenegger

Guest contribution
Irene Fernández Arcas

Photos
Franziska Unterholzner, Stephanie Füssenich, Matteo de Mayda,
Klaus Fritsch, Leonhard Hilzensauer, Max Malawi Huber,
IDM Südtirol Alto Adige/Andreas Mierswa, Infiniti Studio,
lanaregion.it/Maike Wittreck, Lodes Studio, Florentina Olareanu,
Max Parovsky, Jacopo Pergameno, Johannes Rath, Sabrina
Rothe, Studio Dessí, TV Partschins/Helmuth Rier/Karin Thaler,
TV Schenna/Dietmar Denger, TV Algund/Armin Terzer.

Coordination and advertising
elephant projects, Karin Tscholl
elephant.bz.it
info@elephant.bz.it

Cover typeface
HW Program by Heinz Waibl

Paper
Munken Lynx, GardaMatt Rough - FSC® C010042

Print run
26.750

Print
Athesia Druck, Bozen/Bolzano

Reg. Trib. BZ/Eintrag Gericht BZ
n./Nr. 18/2004 del/vom 30.12.2004

All rights reserved. Meran/Merano, February 2026

Subscription
Order a free subscription to this publication by
sending your postal address to info@merano-suedtirol.it.
Find MERANO also in the accommodation establishments
in Meran and surroundings, in the local tourist offices
and online: meranomagazine.com

Advertising
If interested in purchasing advertising space in this
publication please contact info@elephant.bz.it

di fieno da sfalciare nei
campi, anche là dove il terreno si
fa verticale e impervio, quando
arriva l’estate e i prati richiamano
la loro abituale manutenzione... di
un teatro che si rinnova nella sua
veste migliore, tra colori vivaci che
riemergono, e storie nascoste che
tornano a brillare per accogliere
altre storie tra palco e platea... di
passeggiate più o meno in alto, più
o meno impegnative, più o meno
panoramiche da fare da soli, tra
amici o in famiglia... di designer che
nascono a Merano e poi portano
nel mondo la loro visione, pur
mantenendo forte il legame con la
propria casa... di cucine vegetali che
ispirano, stupiscono, deliziano... di
tutto questo parlano queste pagine,
che tra Merano e i suoi dintorni
annunciano l’arrivo della primavera
e dell’estate, con tutta la loro
meraviglia. Come sempre, buona
lettura, e buona permanenza in
questa nuova, bellissima stagione.

hay to be cut in the fields,
even where the terrain becomes
steep and difficult, when Summer
arrives and the meadows demand
their usual maintenance... a natural
theatre that comes back to life in
its finest guise, with bright colours
re-emerging and hidden stories that
emerge once again to welcome
other stories between stage and
stalls... walks at different altitudes,
some more challenging, others
less so, some more spectacular,
others not, but all to be enjoyed
alone, or with friends or family...
designers born in Merano who
then bring their vision to the
world, while maintaining a strong
connection with their home...
plant-based cuisine that inspires,
amazes and delights... the following
pages bring you all this and more,
which between Merano and its
surroundings, heralds the arrival of
Spring and Summer with all their
joys and delights. As always, we
wish you happy reading, and enjoy
this beautiful new season.

dem Aufbruch, der
Wiederentdeckung und der stillen
Bewegung ist diese Ausgabe des
Merano gewidmet. Die Geschichten
handeln von einem Theater, das
nach Jahren der Restaurierung in
neuem Glanz erstrahlt, von einem
Designer, dessen Arbeit eine leise
Hommage an Präzision, Material
und mitteleuropäisches Design
ist, von einem Naturmaterial, das
wohl Arbeit bedeutet, aber auch
Wohlbefinden, von bewusstem,
pflanzenbasiertem Essen, das
uns in neue Küchen führt, und
von fünf Waal-Wald-Seen-
Wanderungen. Herein bittet uns
diesmal als Gastkünstlerin Irene
Fernández Arcas: Mit poetischen
Linien und Farben fängt sie die
Atmosphäre eines Meraner Abends
ein. Lasst euch inspirieren und auf
Frühling und Sommer in Meran
und Umgebung einstimmen. Wir
wünschen viel Freude beim Lesen
und eine wunderbare Zeit hier
bei uns.

Anna Quinz
Kunigunde Weissenegger

Irene Fernández Arcas

The lights were trembling on the edge of the bridge, the evening was soft and nostalgic, like an autumn walk by the river shore. The clouds gathered as if preparing to wander together to bed along the ridge of the mountains. It was my first time in Meran. The air felt fresh



Photo

– Jacopo Pergameno –

and the city so calm, that my soul felt caressed by the music of velvet bells, like plants were dancing on the sunset. I remember the walk to the restaurant feeling absorbed in the magical atmosphere of the lights of the sky allowing the night to come. And the streets turning their tender lights on, and the streets going to sleep. We sat outside, by the river, and it was fresh - almost too cold for a Southern Mediterranean body like mine, yet impossible to miss breathing that aura created around us. The chairs were those old metal white garden ones that reminded me of my boogie Auntie pool house. The Palm trees glimmered in candlelight and streetlights reflections, they were the contrast to the darkness that started taking over, as if we were alone in the world. The menu read like a map with hand-drawn lines and small poems for dish names. I had the best fish that I probably ever ate. We smoked Vogues and talked about love and pain. We shared a starter, something salty caponata like, and obviously also tiramisú and a silk panna cotta. The sharpest memory were those elegant thin wine glasses, that matched perfectly the whole picture. It was my second evening in South Tyrol and my heart opened with Merano's gentle touch: elegant, Italian, mountainous... South and North at once. *That essence is what I tried to translate into lines and colours: the hush of the river, the choreography of lights, the patient dark at the water's edge, and the warmth of new friendship – remembered while listening to Norberto Lobo.*

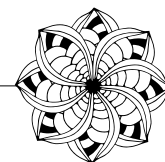
Irene Fernández Arcas is an interdisciplinary artist. She creates installations, combining drawings, paintings, audio, texts and performative rituals. Through her work, she explores new descriptions of health and the curative potential of art. Her installations unfold as habitable spaces, built from colourful painted textiles. What materializes are metaphorical inner gardens that give room for activations, to explore connection and community. Irene was born in Granada, Spain. She is based between Berlin and Barcelona and she has exhibited in Spain, Italy, Portugal and Germany; most recently at SAVVY Contemporary, Kunstmuseum Bochum, NGBK, Galerie Wedding.



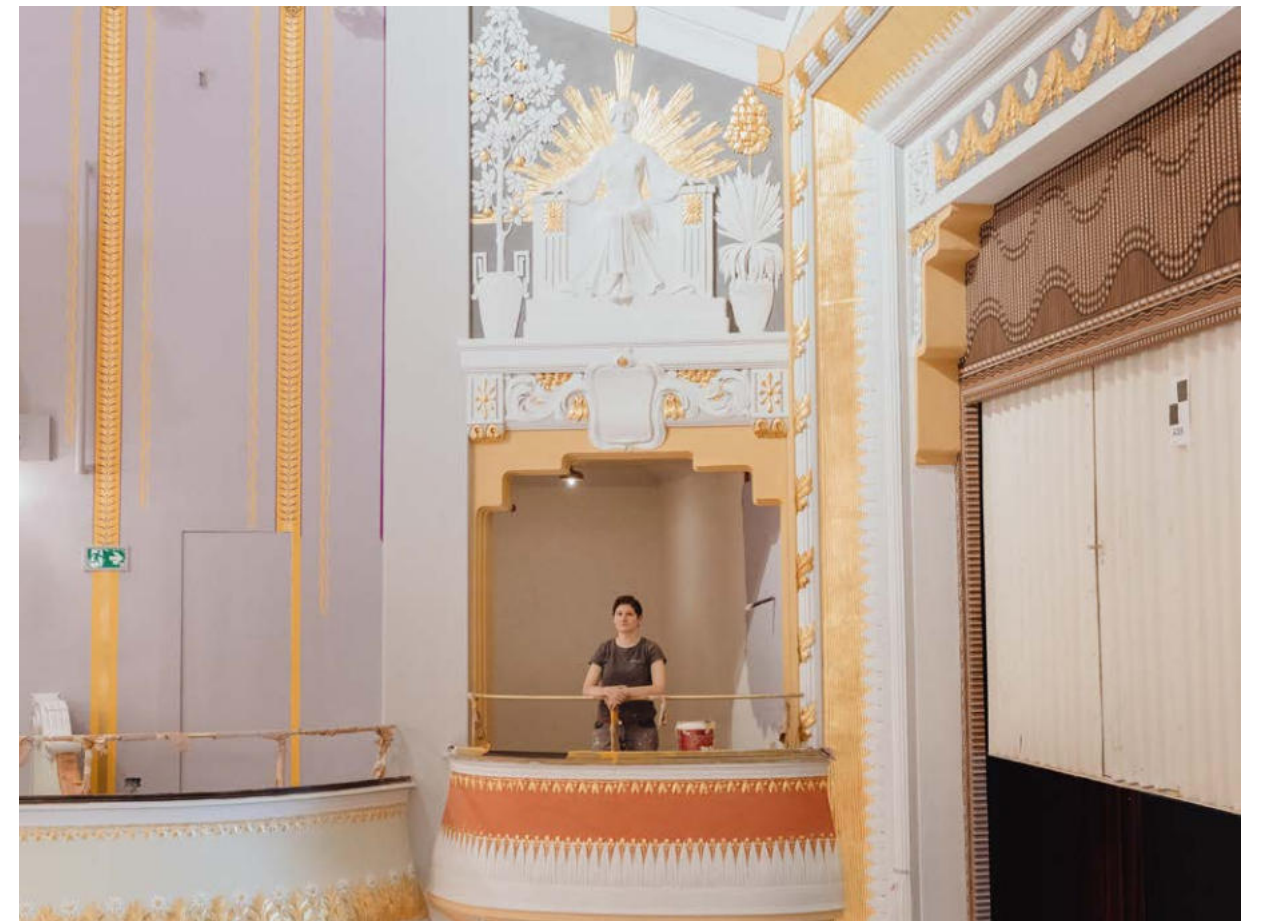
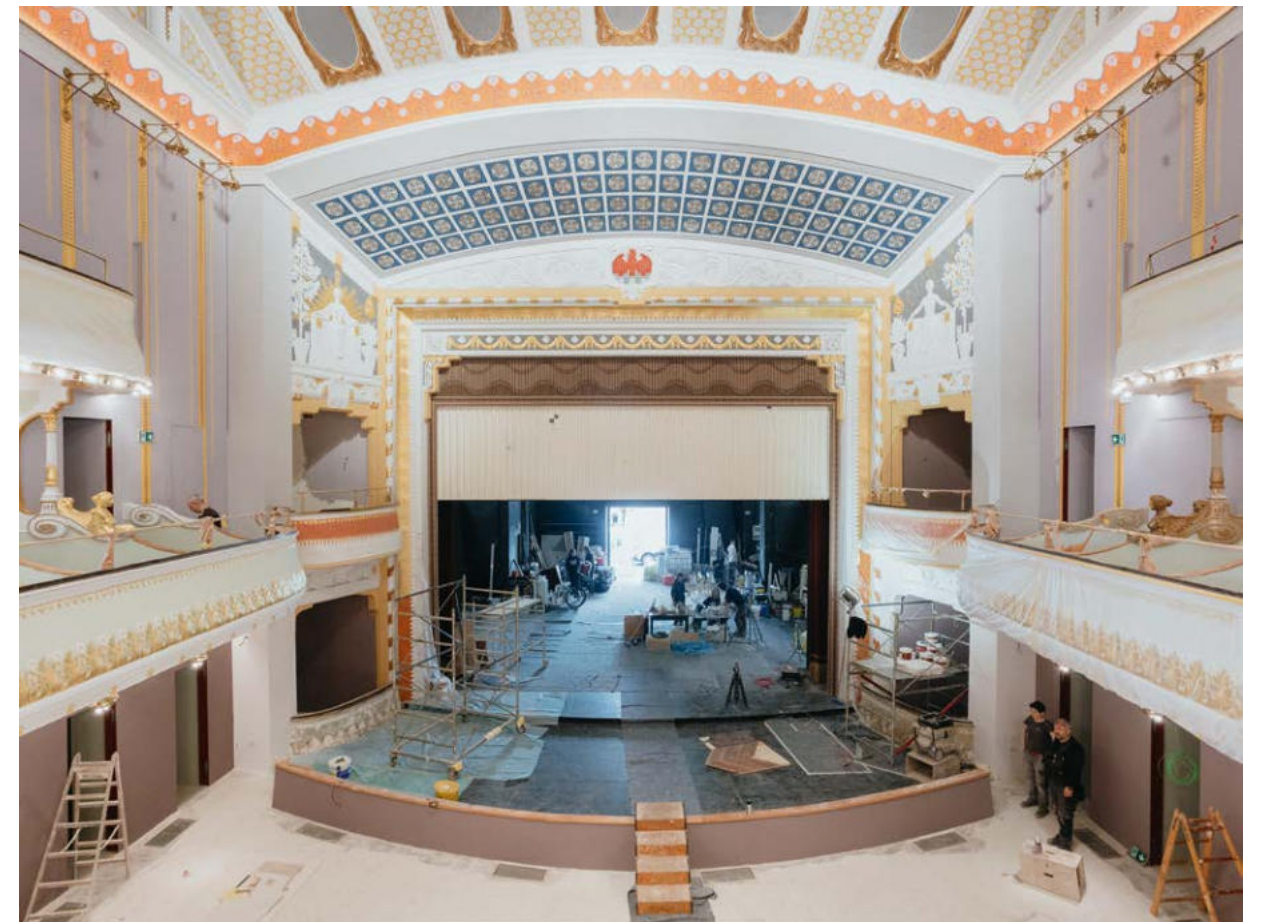
Testo
- Anna Quinz -
Foto
- Matteo de Mayda -

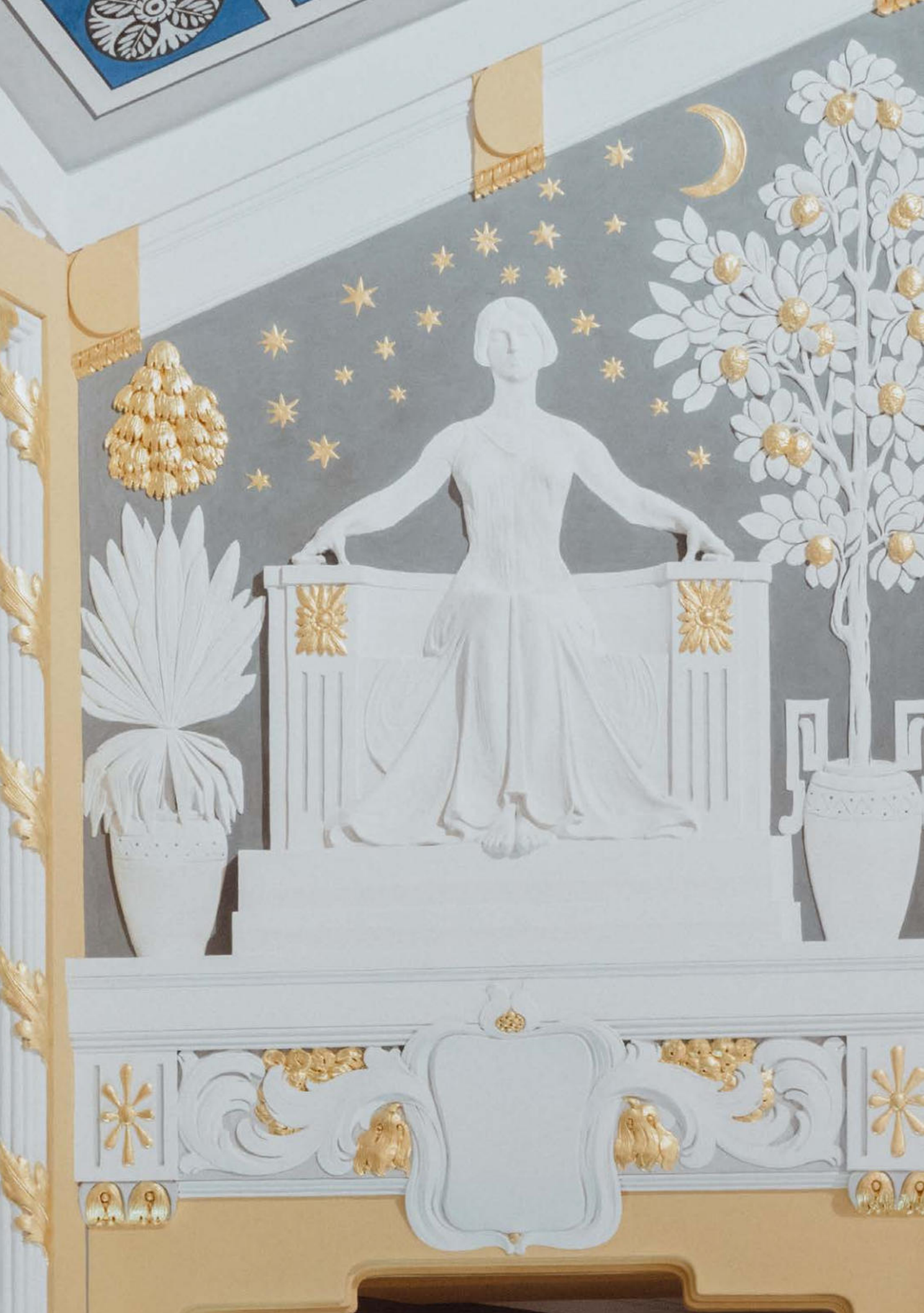
IL RITORNO DI UN SOGNO LIBERTY

Il “nuovo” Teatro Puccini di Merano



Merano, 1° dicembre 1900. Le luci tremolanti dei lampioni a gas si riflettono sulle vetrine dei caffè, tra carrozze che sfilano lente e un brusio trattenuto nell'aria fredda. La città termale, elegante e cosmopolita, si prepara a un evento atteso da anni: l'inaugurazione del nuovo teatro comunale. Niente colonne doriche o velluti scarlatti, niente dei soliti fasti imperiali che dominano i teatri austro-ungarici. Il nuovo edificio promette qualcosa di diverso, di audace. Quando il sipario si alza sulla prima rappresentazione del Faust, Merano scopre non solo un teatro, ma un simbolo: il Teatro Puccini, un gioiello di architettura Jugendstil, originale e moderno. Grazie a questo nuovo spazio di incontro, cultura e mondanità, la città sul Passirio entra ufficialmente nel Novecento.





Alla fine dell'Ottocento Merano non è più una semplice cittadina agreste immersa tra le Alpi, ma una rinomata località di cura frequentata da nobiltà e borghesia mitteleuropea. Tra giardini in fiore e il profumo dei caffè viennesi, la vita culturale pulsa di concerti, serate e spettacoli. Il piccolo Pavillon des Fleurs del Kurhaus, ormai, non basta più: serve con urgenza un vero teatro, degno dell'élite elegante e raffinata che anima la città.

Nel 1898, dunque, il Comune bandisce un concorso internazionale. Tra le proposte arrivate, emerge quella di un giovane architetto di Monaco, Martin Dülfer, che coniuga rigore classico e leggerezza floreale in un linguaggio nuovo: lo Jugendstil, declinazione tedesca dell'Art Nouveau.

E così, dopo soli quattordici mesi di lavori, Dülfer trasforma la sua visione in realtà: il 1° dicembre 1900 Merano inaugura un teatro che sfida i canoni asburgici, fondendo eleganza classica e innovazione decorativa. Non un edificio "di serie", ma un organismo vivo, dove struttura e ornamento dialogano in armonia. Un teatro che non imita Vienna né Berlino, ma che trova a Merano la propria voce.

La sua struttura ibrida, sospesa tra il teatro all'italiana e quello a ranghi, crea un'atmosfera raccolta ma vibrante. Motivi classici si intrecciano a figure egizie,

pavoni stilizzati, fiori alpini, Edelweiss che sbocciavano tra arabeschi dorati. Sopra il palcoscenico, una mongolfiera – e non la "cipolla" di cui molti parlarono – celebra il tema del viaggio, dello sguardo verso l'alto, verso l'ignoto. I colori? Audaci, saturi, modernissimi per l'epoca: arancio, blu di Prussia, viola, oro. Dülfer vuole stupire, emozionare, far vivere al pubblico un'esperienza estetica totale. E ci riesce a pieno: il Puccini diventa infatti un simbolo di eleganza e di libertà artistica, che vive decenni di splendore.

Almeno fino alla Prima Guerra Mondiale. Poi, tra crisi e trasformazioni, si spegne lentamente. Negli anni Trenta diventa cinema, e negli anni Settanta rischia la demolizione. A salvarlo sono gli architetti Willy e Lilly Gutweniger, che tra il 1971 e il 1978 realizzano un progetto di "trasformazione" più che un vero e proprio restauro. L'intervento, necessario per adeguare la struttura, sacrifica però la leggerezza liberty originale: il soffitto stellato diventa viola scuro, i fregi scompaiono, l'oro si spegne. Il teatro sopravvive, ma perde parte del suo fascino originario.

Tutto cambia nel 2020, quando l'Ente Gestione Kurhaus e Teatro Puccini propone di sostituire le vecchie poltrone: un gesto pratico e pragmatico, ma destinato a riscrivere la storia del teatro. Prima di scegliere il nuovo colore dei rivestimenti,

la Soprintendenza provinciale e il Comune di Merano decidono di cercare tracce delle tinte originali volute da Dülfer. Un'idea apparentemente marginale si trasforma in una scoperta inattesa: sotto strati di pittura, i restauratori trovano un frammento intatto della decorazione liberty. Quella striscia di muro, dimenticata per un secolo, svela una tavolozza sorprendentemente moderna: blu di Prussia, viola chiaro e scuro, verde pastello, arancio e giallo accesi, incorniciati da un fregio ondulato che sembra muoversi come un'onda luminosa. Da un semplice intervento sugli arredi nasce così la visione di un restauro completo, filologico e poetico: restituire al Teatro Puccini i colori, la luce e l'anima concepiti da Dülfer nel 1900.

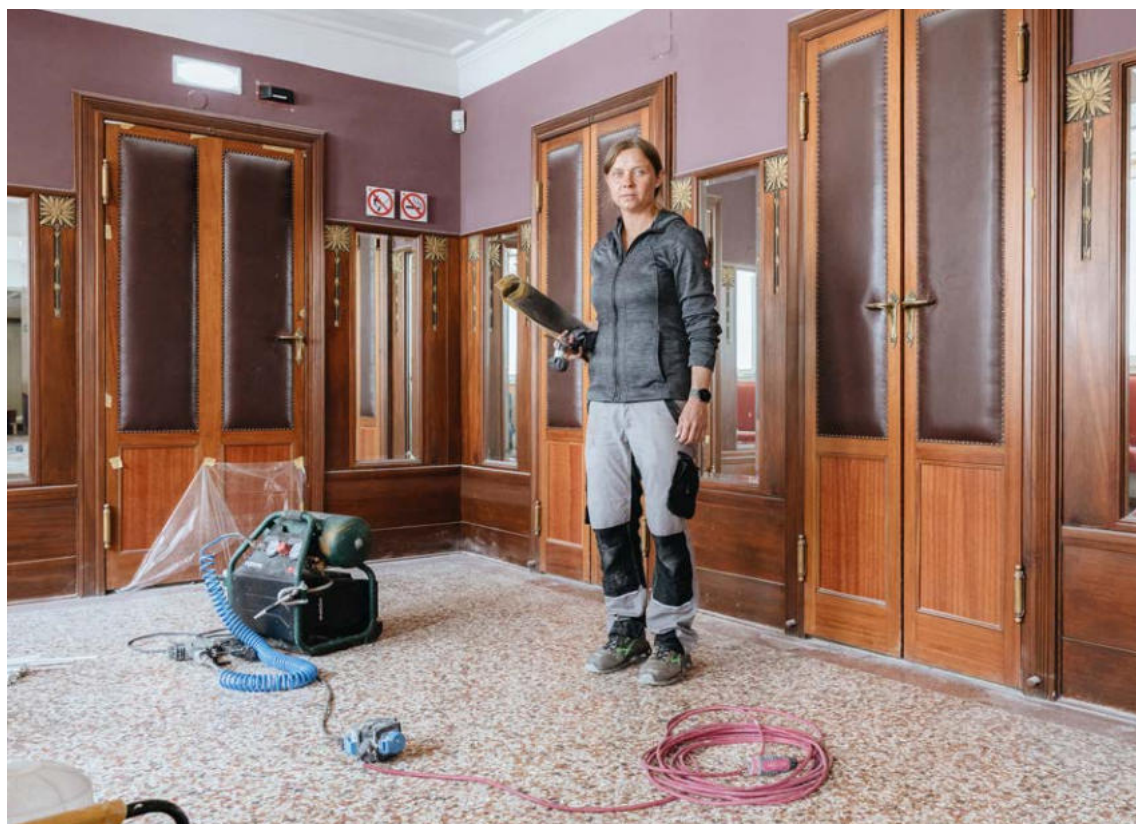
Il Comune di Merano affida la direzione del progetto all'architetto Markus Scherer; i restauri vengono condotti da Zingerle, Nerobutto e Pescolder, con il supporto del ricercatore Tim Rekelhoff per la parte storico-cromatica. La Soprintendenza ai Beni Culturali, guidata da Karin Dalla Torre, copre l'80% dei costi, mentre il Comune e l'Ente Kurhaus finanziano il resto, insieme a un contributo dell'Ufficio Cultura della Provincia Autonoma di Bolzano. È una collaborazione virtuosa tra istituzioni, artigiani e studiosi, un esempio raro di visione condivisa.

Il lavoro inizia nell'aprile 2024: il teatro viene interamente coperto da impalcature, le vecchie poltrone rimosse, gli stucchi puliti e consolidati. Rekelhoff conduce una vera indagine archeologica tra fotografie d'epoca, fatture originali, riviste di fine secolo e minuscoli frammenti di colore sopravvissuti sotto cavi elettrici e chiodi. In un incavo del soffitto emerge il fregio arancione-giallo-viola che separa la sala dalla volta: un dettaglio quasi invisibile che cambia la percezione dello spazio. Quella linea dorata e sinuosa diventerà il filo conduttore dell'intero progetto.

A poco a poco riaffiora la visione cromatica di Dülfer: il blu notte del cielo stellato e del soffitto a cassettoni sopra il palco, il viola per le pareti laterali, il verde pistacchio per le balaustre dei palchi e della galleria, i toni grigi per le superfici neutre, il rosso terroso per i palchi del proscenio. I colori pastello, delicati ma vibranti, si intrecciano con la luce dorata dei rilievi in stucco, che tornano a brillare dopo decenni. Le sfingi dorate, le figure del Giorno e della Notte, i pavoni e i motivi floreali recuperano la loro profondità. La sala riacquista leggerezza, come un giardino sospeso tra sogno e realtà.

Anche l'illuminazione contribuisce alla rinascita: le lampade originali, ritrovate in parte nei depositi, vengono ricostruite e integrate con sistemi LED nascosti.





I cristalli al piombo restaurati rifrangono la luce con lo stesso luccichio che incantava il pubblico di inizio Novecento.

Tra i dettagli più affascinanti del restauro, le nuove sedute disegnate da Christian Zanzotti raccontano la continuità tra passato e presente. Designer altoatesino con base a Monaco, Zanzotti ha reinterpretato le poltrone originali – di cui restano solo poche fotografie – fondendo eleganza storica ed ergonomia moderna. I fianchi in legno, lo schienale continuo e i braccioli sottili creano un ritmo visivo discreto che accompagna lo sguardo verso il palcoscenico. Ogni seduta è pensata come parte di un insieme armonico, un gesto di rispetto verso lo spazio e verso l'idea originaria di Dülfer: il teatro come esperienza totale, dove ogni elemento – dal colore alla luce, dal suono al comfort – contribuisce all'emozione.

Riaperto ufficialmente con una messinscena del Don Giovanni di Mozart il 29, 30 e 31 agosto 2025, il Teatro Puccini è tornato a risplendere e Merano ha ritrovato il suo gioiello liberty. Il restauro non ha semplicemente restituito i colori originali, ma ha anche soprattutto riportato in vita un'idea di bellezza: quella dell'arte che unisce epoche, linguaggi e sensibilità.

L'acustica è perfetta, la luce morbida, le superfici vibrano di riflessi. E così, entrando nella sala oggi, il visitatore percepisce la stessa meraviglia provata dagli spettatori del 1900. E sotto il soffitto blu del Teatro Puccini, tra i riflessi d'oro e i toni vellutati delle pareti, il passato e il presente continuano a dialogare in silenzio – come in una scena che non smette mai di andare in scena.



Ohringe; „Mare e Monti“ mit Koralle, Turmalin, Meranith und Bergkristall

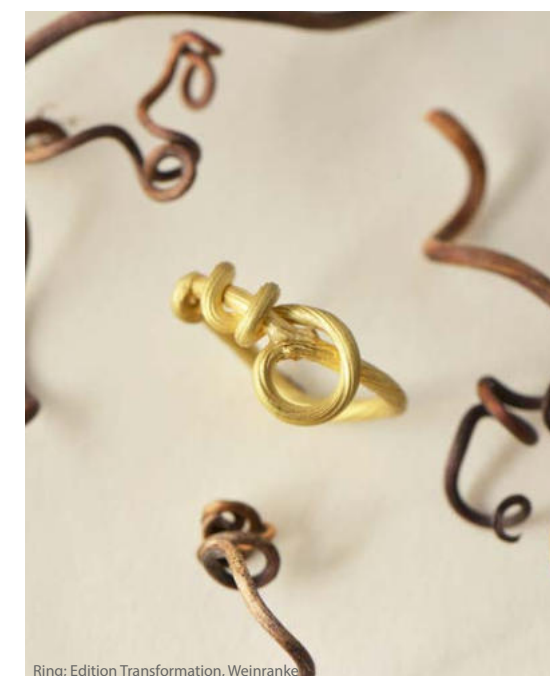


Ring; Doppelspitzen-Bergkristall und Diamant

SCHATZKAMMER ALPEN



Armband; Meraner Kreuzer, Originalprägung



Ring; Edition Transformation, Weinranke

ALPINE MOTIVE, GESCHICHTEN UND MATERIE WERDEN ZU SCHMUCK
MOTIVI ALPINI, STORIE E MATERIALI DEL TERRITORIO DIVENTANO GIOIELLI



DIE RÜCKKEHR EINES JUGENDSTILTRAUMS

Das alte neue Stadttheater Puccini in Meran

Meran, 1. Dezember 1900. Das flackernde Gaslicht spiegelt sich in den Fenstern der Kaffeehäuser, Kutschen rollen langsam vorbei und in der kalten Luft liegt ein gedämpftes Murmeln. Die elegante, weltläufige Kurstadt bereitet sich auf ein Ereignis vor, auf das man seit Jahren wartet: die Eröffnung des neuen Stadttheaters. Doch es wird kein Theater mit dorischen Säulen oder scharlachroten Samtvorhängen sein, keines der üblichen imperialen Prachtbauten der österreichisch-ungarischen Monarchie. Das neue Haus verspricht etwas anderes, etwas Mutigeres. Als sich der Vorhang für die Premiere des *Faust* hebt, entdeckt Meran nicht nur ein Theater, sondern ein Symbol: Das Stadttheater Puccini, ein Jugendstiljuwel, originell und modern. Mit diesem neuen Ort für Begegnung, Kultur und mondäne Abende tritt die Stadt an der Passer offiziell ins 20. Jahrhundert ein.

Am Ende des 19. Jahrhunderts ist Meran längst keine ländliche Alpenstadt mehr, sondern ein renommierter Kurort, geschätzt von mitteleuropäischem Adel und Bürgertum. Zwischen blühenden Gärten und dem Duft der Wiener Cafés pulsiert geschäftig das Kulturleben mit Konzerten, Soiréen und Aufführungen. Der kleine Pavillon des Fleurs des Kurhauses reicht schon lange nicht mehr: Die Stadt braucht dringend ein richtiges Theater, eines, das dem Geschmack des gebildeten, eleganten Publikums entspricht. Also schreibt die Gemeinde 1898 einen internationalen Wettbewerb aus. Unter den eingereichten Entwürfen setzt sich der Vorschlag eines jungen Architekten aus München durch: Martin Dülfer. Er verbindet klassische Strenge mit floraler Leichtigkeit und schafft so ein neues architektonisches Vokabular: den Jugendstil, die deutsche Variante der *Art Nouveau*. Nach nur vierzehn Monaten Bauzeit wird seine Vision Realität: Am 1. Dezember 1900 eröffnet Meran ein Theater, das die gängigen österreichisch-ungarischen Formen hinter sich lässt und klassische Eleganz mit dekorativer Innovation verschmilzt. Kein Bau *von der Stange*, sondern ein lebendiges Gefüge, in dem Struktur und Ornament miteinander ins Gespräch treten. Ein Theater, das weder Wien noch Berlin imitiert, sondern in Meran seine eigene Stimme findet.

Die hybride Struktur, zwischen italienischem Logentheater und Rangtheater, schafft eine pulsierende, zugleich intime Atmosphäre. Klassische Motive treffen auf ägyptische Figuren, stilisierte Pfauen und alpine Blumen, zwischen goldenen Arabesken blüht Edelweiß. Über der Bühne schwebt eine Montgolfiere und nicht die oft erwähnte *Zwiebel* als Symbol für Reise, Weite, den Blick nach oben. Die Farben sind für die damalige Zeit wagemutig und überraschend modern: leuchtendes Orange, Preußischblau, Violett und Gold. Dülfer will überraschen, berühren, ein Gesamterlebnis schaffen. Und das gelingt ihm: Das Puccini wird zum Sinnbild von Eleganz und künstlerischer Freiheit, ein Haus voller Glanzjahre. Bis zum ersten Weltkrieg. Danach folgen Krisen und Umbrüche. Das strahlende Licht des Theaters wird langsam schwächer. In den Dreißigern wird es zum Kino, in den Siebzigern droht die Abrissbirne. Gerettet wird es durch die Architekt:innen Willy und Lilly Gutweniger, die zwischen 1971 und 1978 weniger restaurieren als transformieren. Das war notwendig, um das Theater baulich zu sichern – doch die ursprüngliche Jugendstilleichtigkeit ging verloren: Der Sternenhimmel wurde tiefviolett, die Ornamente verschwanden, das Gold erlosch. Das Theater überlebt, aber ein Teil seines ursprünglichen Zaubers ist verblasst.

Text
– Anna Quinz –
Fotos
– Matteo de Mayda –

2020 ändert sich alles: Der Meraner Stadttheater- und Kurhausverein plant, die alten Sitze zu ersetzen, eine pragmatische Entscheidung mit unerwarteten Folgen. Bevor ein neuer Stoff gewählt wird, beschließen Gemeindeverwaltung und Landesdenkmalamt, nach Spuren der ursprünglichen Farben zu suchen. Eine scheinbar nebensächliche Frage führt zu einer überraschenden Entdeckung: Unter mehreren Farbschichten findet das Restaurierungsteam ein unversehrtes Fragment der historischen Jugendstil-Ornamentik. Dieses Stück Wand, ein Jahrhundert lang verborgen, zeigt eine erstaunlich moderne Palette: Preußischblau, helles und dunkles Violett, Pastellgrün, kräftiges Orange und leuchtendes Gelb, umrahmt von einem wellenförmigen Fries, das wie ein Lichtband wirkt. Aus einem Möbelprojekt entsteht der Impuls für etwas Größeres: ein vollständiger, sorgfältiger und poetischer Rückbau zu Dülfers Farbvision von 1900.

Die Gemeinde vertraut die Projektleitung Architekt Markus Scherer an; die Restaurierungsarbeiten führen Zingerle, Nerobutto und Pescolder durch, unterstützt vom Bauforscher Tim Rekelhoff für die historische und farbliche Analyse. Das Landesdenkmalamt unter der Leitung von Karin Dalla Torre finanziert 80 Prozent der Kosten, der Fehlbetrag kommt von der Gemeinde, dem Stadttheater- und Kurhausverein sowie dem Amt für Kultur des Landes Südtirol. Diese Zusammenarbeit von Institutionen, Handwerk und Forschung ist beispielhaft und gelingt selten so geschlossen.

Im April 2024 beginnen die Arbeiten: Das Theater wird eingerüstet, die alten Sitze ausgebaut, Stuckelemente gereinigt und stabilisiert. Rekelhoff betreibt geradezu archäologische Detektivarbeit: Er wälzt historische Fotos, Rechnungen, Zeitschriften und sucht nach winzigen Farbresten, die sich hinter Kabeln oder Nägeln erhalten haben. In einer Nische der Decke taucht schließlich der orange-gelb-violette Fries wieder auf – eine fast unsichtbare Linie, die den Raum neu definiert. Dieses wellenförmige Band wird zum Leitmotiv des gesamten Projekts.

Nach und nach tritt Dülfers Farborchester wieder hervor: das Nachtblau des Sternenhimmels und der

Kassettendecke über der Bühne, das Violett an den Seitenwänden, das Pistaziengrün für die Brüstungen der Logen und der Galerie, das Grau für neutrale Flächen, das erdige Rot für die Proszeniumslogen. Die Pastelltöne, zart und zugleich leuchtend, verbinden sich mit dem wiederhergestellten Gold der Stuckarbeiten. Die goldenen Sphingen, die Figuren von Tag und Nacht, die Pfauen und floralen Ornamente erhalten ihre Tiefe zurück. Der Saal wirkt leichter, wie ein schwebender Garten zwischen Traum und Wirklichkeit.

Auch das Licht spielt eine entscheidende Rolle: Die originalen Lampen, teils in Depots wiederentdeckt, werden rekonstruiert und mit diskreten LED-Systemen ergänzt. Das restaurierte Bleikristall bricht das Licht wieder so wie damals, als 1900 das Publikum staunte. Ein besonderes Detail des Projekts sind die neuen Sitze von Christian Zanzotti. Der aus Südtirol stammende Designer mit Studio in München interpretiert die ursprünglichen Stühle, von denen nur noch wenige Fotos existieren, neu. Historische Eleganz verbindet er mit zeitgenössischer Ergonomie: Holzseitenteile, durchgehende Rückenlehnen und feine Armlehnen schaffen einen ruhigen Rhythmus, der den Blick zur Bühne führt. Jede Sitzreihe versteht sich als Teil eines harmonischen Ganzen und erfüllt Dülfers grundlegende Idee: Ein Theater soll ein Gesamterlebnis sein, in dem Farbe, Licht, Klang und Komfort zusammenwirken.

Mit Mozarts *Don Giovanni* wird das Stadttheater Puccini am 29., 30. und 31. August 2025 wiedereröffnet und Meran erhält sein Jugendstiljuwel zurück. Dieser Eingriff hat nicht nur die ursprünglichen Farben ans Licht gebracht, sondern vor allem einem Schönheitsideal neues Leben eingehaucht und betont, dass Kunst durch Epochen, Sprachen und Empfindungen verbindend wirkt. Die Akustik ist perfekt, das Licht weich, die Oberflächen strahlen. Wer heute den Saal betritt, ist ebenso überwältigt wie das Publikum damals um 1900. Unter dem tiefblauen Himmel des Stadttheaters Puccini begegnen sich zwischen goldigen Reflexen und samtigen Wandtönen Vergangenheit und Gegenwart in einer unendlichen Inszenierung.

THE RETURN OF AN ART NOUVEAU DREAM

Merano's "new" Teatro Puccini

Merano, December 1st, 1900. The flickering lights of gas lamps are reflected in the windows of cafés, there are slow-moving carriages and there is a hushed buzz in the cold air. The elegant and cosmopolitan spa town is preparing for a long-awaited event: the inauguration of the new municipal theatre. No Doric columns or scarlet velvet, none of the usual Imperial pomp that dominates Austro-Hungarian theatres: instead the new building promises something different, something bold. When the curtain rises on the first performance of *Faust*, Merano discovers not just a theatre, but a symbol: the Teatro Puccini, a jewel of *Jugendstil* architecture, both original and modern. Thanks to this new space for meeting, culture and social life, the city on the Passirio River officially enters the twentieth century.

By the end of the 19th century, Merano was no longer just a simple rural town nestled in the Alps, but a renowned spa resort frequented by Central European nobility and *bourgeoisie*. Amidst blooming gardens and the scent of Viennese cafés, cultural life pulsed with concerts, evenings and performances. The small Pavillon des Fleurs in the Kurhaus was no longer sufficient: there was now an urgent need for a proper theatre worthy of the elegant and refined élite that enlivened the city.

Thus it was that in 1898, the Municipality announced an international competition. Among the proposals received, that of a young Munich architect named Martin Dülfer stood out on account of its combination of classical rigour and floral lightness, expressed through a new language known as *Jugendstil*, a German version of Art Nouveau. The result was that after just fourteen months of construction, Dülfer transformed his vision into reality and on December 1st 1900, Merano saw the inauguration of a theatre that defied Habsburg canons, blending classical elegance and decorative innovation. It was not a "standard" building, but a living organism in which structure and ornamentation were harmoniously intertwined, a theatre that didn't imitate Vienna or Berlin, but which found its own voice in Merano.

Its hybrid structure, suspended between the Italian-style and the more normal rank-and-file theatre created an intimate yet vibrant atmosphere. Classical motifs intertwined with Egyptian figures and stylized peacocks while Alpine flowers and Edelweiss blossomed among golden arabesques. Above the stage, a hot air balloon - and not the "onion" many people talked about - celebrated the theme of travel, of looking upward, toward the unknown. The colours? Bold, striking and ultramodern for the period: orange, Prussian blue, purple and gold. Dülfer aimed to amaze, excite and offer the audience a complete aesthetic experience, and he completely succeeded: the Teatro Puccini became a symbol of elegance and artistic freedom that went on to enjoy years of splendour.

At least until the First World War. Then, amidst crises and transformations, it slowly faded. In the 1930s, it became a cinema and in the 1970s, it was threatened with demolition, only being saved by the architects Willy and Lilly Gutweniger, who between 1971 and 1978 carried out a "transformation" project rather than a genuine restoration. However, the intervention, in which it was necessary to modify the structure, sacrificed the original Art Nouveau lightness: the star-studded ceiling turned dark purple, the friezes disappeared, the gold faded. The theatre survived, but lost some of its original charm.

Everything changed in 2020, when the Ente Gestione Kurhaus e Teatro Puccini (*Kurhaus and Puccini Theatre Management Board*) proposed the replacement of the old seats, a practical and pragmatic gesture, but one which was destined to rewrite the theatre's history. Before choosing the colour for the new upholstery, the Provincial Superintendency and the Municipality of Merano decided to search for traces of the original hues selected by Dülfer. This seemingly less than significant idea turned into an unexpected discovery, since beneath layers of paint, restorers found an intact fragment of the original Art Nouveau decor. That section of wall, forgotten for a century, revealed a surprisingly modern range of colours, including Prussian blue, light and dark purple, pastel green, bright orange and yellow, all framed by an undulating frieze that seemed to move like a wave of light. Thus it was that a simple renovation of the furnishings was transformed into the vision of an entire philological and poetic restoration: to bring the original colours, light and soul conceived by Dülfer in 1900 back to the Teatro Puccini.

The Municipality of Merano entrusted the project to the architect Markus Scherer while the restorations were carried out by Zingerle, Nerobutto and Pescolder, with the support of researcher Tim Rekelhoff with regard to the historical-colour aspects. The Superintendence of Cultural Heritage, led by Karin Dalla Torre, met 80% of the costs while the Municipality and the Kurhaus Authority funded the remainder, along with a contribution from the Culture Office of the Autonomous Province of Bolzano. It is a virtuous collaboration between institutions, artisans and scholars and provides a rare example of shared vision.

Work began in April 2024 and the theatre was entirely covered with scaffolding, the old seats were removed, and the stucco was cleaned and reinforced. Rekelhoff carried out a genuine archaeological investigation among period photographs, original invoices, turn-of-the-century magazines and tiny fragments of colour that survived under electrical wires and nails. In a recess in the ceiling, the orange-yellow-purple frieze separating the hall from the vault emerged: an almost invisible detail that changed the perception of space. That sinuous gilded line went on to become the underlying theme of the entire project.

Text
– Anna Quinz –
Photos
– Matteo de Mayda –

Dülfer's multi-coloured vision gradually resurfaced: the midnight blue of the starry sky and the coffered ceiling above the stage, the purple of the side walls, the pistachio green of the box and gallery balustrades, the grey tones of the neutral surfaces and the earthy red of the proscenium boxes. The delicate yet vibrant pastel colours intertwined with the golden light of the stucco reliefs, which gleamed again after decades. The golden sphinxes, the figures of Day and Night, the peacocks and the floral motifs reacquired their depth. The room once more took on a sense of lightness, like a garden suspended between dream and reality.

The lighting also contributed to the rebirth with the original lamps, some of which were found in storage, being refurbished and integrated with concealed LED systems. The restored lead glass lights refracted the light with the same sparkle that had enchanted audiences in the early 20th century. Among the most fascinating details of the restoration are the new seats designed by Christian Zanzotti, which convey the continuity between past and present. A South Tyrolean designer based in Munich, Zanzotti has revisited the original chairs—of which only a few photographs remain—merging historical elegance and modern ergonomics. The wooden sides, continuous backrest, and slender armrests create a discreet visual rhythm that guides the gaze toward the stage. Each seat has been conceived as part of a harmonious whole, a gesture of respect for the space and Dülfer's original idea of theatre as a total experience in which every element, from colour to light and from sound to comfort, contributes to the emotion.

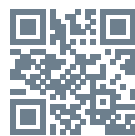
Officially reopened with a performance of Mozart's Don Giovanni on August 29th, 30th and 31st 2025, the Teatro Puccini has been restored to its former glory, and Merano has rediscovered its Art Nouveau jewel. The restoration has not only recreated the original colours, it has above all brought an idea of beauty back to life: that of art uniting eras, languages and sensitivities. The acoustics are perfect, the lighting soft, the surfaces vibrate with reflections and so, when entering the hall today, visitors have the same sense of wonder as that experienced by spectators in 1900, and above all, beneath the Teatro Puccini's blue ceiling, amidst the gilded reflections and velvety tones of the walls, the past and present continue to dialogue in silence—as if in a scene that is constantly being acted out.



Sichtbar nachhaltig Visibilmente sostenibile

Am Nachhaltigkeitslabel Südtirol erkennst du die Ferienregionen, Unterkünfte und Gastronomiebetriebe, welche verantwortungsvolles Reisen tatkräftig mitgestalten. Lerne sie kennen und begleite Südtirol in eine nachhaltige Zukunft.

Quando vedi il Marchio Sostenibilità Alto Adige, riconosci destinazioni turistiche, strutture ricettive e ristorative che promuovono attivamente una vacanza più consapevole. Scoprite, impara a conoscerle e accompagna l'Alto Adige verso un futuro sostenibile.



[suedtirol.info/
sustainable-holiday](https://suedtirol.info/sustainable-holiday)



Natur in ihrer
schönsten Blüte!
La natura in tutto
il suo splendore!

JAHRE ANNI YEARS
25



Meran | Merano
trauttmansdorff.it
f i o



TRAUTT
MANS
DORFF

Heu- Lights

Beim Wandern über Wiesen und Felder fällt es unscheinbar ins Auge, so natürlich und alltäglich prägt es im Sommer die Landschaft: Heu bzw. oberirdisches Pflanzengut, das durch Trocknen haltbar gemacht wird. Diese Gräser, Kräuter und Hülsenfrüchtler dienen als Futter mit wichtigen Nährstoffen für Tiere, aber nicht nur. Gern wird Heu auch in Kissen genäht, für Bäder und Packungen verwendet oder findet in der Küche als Bergblütencremesuppe oder Heuschnaps Eingang.

Text

– Kunigunde Weissenegger –

Unauffällig prägt der Grasschnitt die alpine Kultur, Landschaft und Menschen, beeinflusst Alltag, Brauchtum und Küche, bis heute ist einiges davon auch auf Bauernhöfen rund um Meran lebendig. Heu, *Gruamet* und *Poufle* sind getrocknetes Gras, im Unterschied zu Stroh, wobei es sich um getrocknetes Getreide handelt. Je nach Geografie und Wetter kann bis zu vier Mal pro Jahr bzw. Sommer gemäht werden: Die erste Mahd zirka Anfang Juni wird als Heu bezeichnet, die zweite kann im Juli stattfinden und wird *Gruamet* genannt, im August folgt das *Poufle* und im September eventuell das *Nochpoufle*.

Wer über die Hänge von Ulten, Passeier, Vellau oder das sonnige Plateau von Aschbach blickt, sieht mehr als nur pittoreske Almlandschaften. Hier wird eine Tradition gelebt, die seit Jahrhunderten den Rhythmus der bäuerlichen Kultur prägt: die Heuernte. Auf steilen Bergwiesen, wie sie etwa die Hochmuth über Meran bietet, wird das Gras noch immer von Hand gemäht, gewendet, getrocknet und eingebracht – ein körperlicher Kraftakt, der Wissen, Erfahrung und tiefes Verständnis für Natur und Klima erfordert. Ein Ausflug mit der Seilbahn nach Aschbach verdeutlicht die Bedeutung der Heugewinnung: sonnenreich, steil, dünn besiedelt und geprägt von jahrhundertealten Bewirtschaftungsmethoden.

Kraftort Bergwiese

Auch der Niedersteinhof der Familie Moosmair in St. Leonhard in Passeier zählt zu jenen Orten, an denen Heuarbeit mehr ist als Routine, sondern identitätsstiftendes Kulturgut. Auf 2.000 Metern Meereshöhe ernten Walter und Caroline Moosmair auf dem Bioland zertifizierten Niedersteinhof hochwertiges biologisches Bergwiesenheu. Erfinderisch und weitblickend konzentrieren sie sich nicht nur auf Mutterkuhhaltung, sondern veredeln Heu zu besonderen Produkten: Heubäder, Kissen, Nackenrollen, Duftsäckchen und sogar Heu-Likör mit echter Heu-Etikette in Zusammenarbeit mit der Brenneri Walcher oder Fußböden aus Heu. Eine absolute Weltneuheit ist die Heu-Tapete, die auch als Grundlage für weitere Designstücke dient, wie etwa die Lampen aus Heutapeten von Kunsthandwerker Michael Kuen aus Stuls – Heu als Gestaltungselement.

Ab Mitte Juli wird das hochwertige Bergwiesenheu geerntet, im Vergleich zum Heu in tieferen Lagen riecht es anders, weil über 80 verschiedene Kräuter, Gräser und Pflanzenarten enthalten sind. Die Devise ist: kein Mist, keine Düngung, alle zwei Jahre mähen, damit Selbstdüngung stattfinden kann, das heißt, die Pflanze wächst ein bisschen, der Samen fällt heraus, verrottet im Herbst und der Humus

Ein Sommertag, der eigentlich gar nicht so besonders begann: frühes Aufstehen, kühle Luft, ein Steilhang, bei dem mensch sich fragt, ob hier „gestiegen“ oder „geklettert“ werden soll. Die Sense setzt an, rhythmisch tönt der Schnitt, Blütenstaub stiebt, Düfte frisch gemähten Grases steigen vom Boden auf. Der Hang ist groß, aber machbar. Schritt, Atemzug, Schnitt. Ein bisschen wie beim alten Straßenkehrer Beppo in „Momo“ ... Erinnerungen verschwimmen beim Gedanken daran, nach den ersten Metern stehenbleiben zu müssen – nicht aus Erschöpfung, sondern aus Respekt: Das gemähte Gras gleitet in weichen Wellen hangabwärts, entscheidet selbst, wohin es fällt. Später, beim „Kehren“, wenn die Rechenzinken die Halme fassen und Schweißrinnsale sich den Weg über die Haut bahnen, hat sich der Duft des inzwischen trockenen Heus verändert: würzig, kräftig, kitzelnd steigt er in die Nasen. Heuarbeit ist eigentlich nichts Romantisches, doch hart erarbeitete Poesie steckt allemal in jedem Handgriff.



gelangt zurück in den Boden. Die Freude ist den Bauersleuten anzusehen. Gemäht wird auch noch mit der Sense und einer elektrischen Mähmaschine, die Walter selbst mitentwickelt hat. Der Strom kommt von der eigenen Photovoltaikanlage. Walter Moosmair kennt die Kräuter alle beim Namen und sucht sie zusammen mit Kräuterexpert:innen für den Heulikör und Heugin akkurat per Hand aus. Wenn das Wetter sonnig war und die fleißigen Heurechner:innen eine Gaudi hatten, war es ein guter Erntetag, und beim genaueren Betrachten des feinen Grases, der großen und kleinen Blumen und Blätter kommt in der Tat große Freude auf. „Es ist nicht wichtig, der größte Betrieb zu sein, ich finde, der Hof soll vor allem gesund, bewusst und authentisch sein“, meint der Bauer, der mit seiner Frau und den drei Kindern auf dem Hof mit zehn Mutterkühen auf sechs Hektar Wiesen und elf Hektar Bergwiesen Großartiges geschaffen hat. 2025 hat der Passeierer Biolandbauer in Berlin von der Zeitschrift *agrarteute* in der Kategorie *Energiewirtschaft* den renommierten CERES AWARD verliehen bekommen.

Der Kreis schließt sich

Heu ist nicht nur eine Notwendigkeit, sondern Teil eines geschlossenen Kreislaufs aus Pflege, Tierwohl und Produktqualität. Die Bauersleute des Pirchhofs zwischen Partschins und Naturns wissen das gut. Dort, wo die Wiesen Richtung Unterstell ansteigen, direkt am Meraner Höhenweg, treffen im denkmalgeschützten Gebäude jahrhundertealte Techniken auf modernes Verständnis von Nachhaltigkeit. Der Pirchhof liegt auf 1.445 Metern Höhe am

Naturnser Sonnenberg. Im 13. Jahrhundert wurde er erstmals urkundlich erwähnt und 1992 als Erbhof ausgezeichnet, was bedeutet, dass der Hof über 200 Jahre in Familienbesitz ist. Familie Müller bewirtschaftet den äußerst steil gelegenen Hof in der vierten Generation. Gemäht wird das Heu mit dem Balkenmäher oder von Hand, wenn es sehr *stickle*, also steil ist. „*Mitn Traktor geat do nicht*“, erzählt Erich Müller. Nach ein bis zwei Tagen wird das gemähte Gras auf den darunter liegenden Weg gerechnet und mit dem Ladewagen in den Heustadel zum Trocknen mit Belüftung gefahren, damit es im Winter an die 23 Kühe und 80 Geißen, die übrigens von Mai bis Oktober auf die bis zu 3.000 Meter gelegenen Hochalm kommen, verfüttert werden kann.

Dass Heu weit mehr als Futter ist und eng mit der regionalen Lebensmittelproduktion verbunden ist, zeigt auch die Hofkäserei Laugenspitze in Gfrill, wo Heuarbeit Teil der eigenständigen Milch- und Käseproduktion ist. Gitte Gerhart, die Gründerin, bewirtschaftet ihre Kühe eigenständig, verarbeitet die Milch zu Käse und Joghurt – und widmet sich selbstverständlich auch der Heuarbeit. Heu bildet den Grundpfeiler für die Tierversorgung im Winter, nur über qualitativ hochwertiges Futter lässt sich deren Haltung im alpinen Raum langfristig sichern. Zudem erhält diese Art der Bewirtschaftung die Kulturlandschaft und sorgt dafür, dass seltene Pflanzen- und Insektenarten weiter bestehen. Heuwiesen, die seit Jahrhunderten im gleichen Rhythmus gepflegt werden, zählen zu den artenreichsten Lebensräumen Südtirols. Sie sind Nahrungsquelle, Aromaträger, Heilmittel.



S. 24, 27, 29 unten: Heumähd in Partschins, © Tourismusverein Partschins/Helmuth Rier; S. 29 oben: Heumähd, © Tourismusverein Partschins/Karin Thaler

Fienagione

Durante le escursioni tra prati e campi lo sguardo lo incontra quasi senza accorgersene. In estate è ovunque, parte silenziosa e naturale del paesaggio: il fieno. Nasce dall'erba dei prati falciata e lasciata essiccare al sole, trasformandosi in una presenza familiare che accompagna la vita alpina da secoli. Un materiale umile e prezioso allo stesso tempo, che nutre gli animali, profuma l'aria e trova spazio anche nei gesti quotidiani, dai cuscini ai bagni di fieno, fino alla cucina, dove diventa zuppa ai fiori di montagna o liquore aromatico.

In modo discreto, lo sfalcio dell'erba plasma la cultura alpina, il paesaggio e le persone, influenzando la vita quotidiana, le tradizioni e la cucina e ancora oggi molti di questi aspetti sono vivi e vissuti nei masi intorno a Merano. Fieno, *gruamet* e *poufle* sono erba essiccata, a differenza della paglia, che deriva invece dai cereali. A seconda della conformazione del territorio e delle condizioni climatiche, lo sfalcio può avvenire fino a quattro volte durante l'anno, o meglio nel corso dell'estate: il primo taglio, intorno all'inizio di giugno, è il fieno; il secondo, in luglio, è il *gruamet*; ad agosto segue il *poufle* e, talvolta, a settembre, il *nochpoufle*.

Chi osserva i pendii della Val d'Ultimo, della Val Passiria, di Velloi o l'altopiano soleggiato di Avelengo non vede solo pittoreschi paesaggi alpini. Qui si vive una tradizione che da secoli scandisce il ritmo della cultura contadina: la fienagione. Nei prati di montagna più ripidi, come quelli di Tirolo Alta sopra Merano, l'erba viene ancora falciata a mano, rivoltata, essiccata e raccolta: uno sforzo fisico che richiede conoscenza, esperienza e una profonda comprensione della natura e del clima. Una gita in funivia ad Avelengo rende evidente l'importanza della produzione del fieno: tanto sole, pendii ripidi, scarsa densità abitativa e metodi di gestione secolari.

Prati di montagna come luoghi di forza

Anche il maso Niedersteinhof, con certificazione *Bioland*, della famiglia Moosmair a San Leonardo in Passiria è uno di quei luoghi in cui il lavoro del fieno è più di una routine: è patrimonio culturale e identitario. A 2.000 metri di altitudine, Walter e Caroline Moosmair raccolgono fieno biologico di prati di montagna. Con inventiva e lungimiranza non si limitano all'allevamento di vacche nutrici, ma trasformano il fieno in prodotti speciali: bagni di fieno, materassi, letti, cuscini, sacchetti profumati, pavimenti e persino un liquore al fieno, creato in collaborazione con la distilleria Walcher. Una novità assoluta è la carta da parati in fieno, che è anche la base per la creazione di oggetti come le lampade dell'artigiano Michael Kuen di Stulles: il fieno come materia prima per architettura e design.

Qui da metà luglio viene raccolto il pregiato fieno dei prati di montagna, che rispetto a quello di fondovalle ha un profumo diverso, poiché contiene più di 80 diverse erbe, graminacee e specie vegetali. La regola è semplice e rigorosa: niente letame, nessuna concimazione, sfalcio ogni due anni, per lasciare che la natura si autorigeneri. L'erba cresce, i semi cadono, si decompongono in autunno e

Testo

– Kunigunde Weissenegger –

Una giornata d'estate che, in fondo, non era iniziata in modo speciale: la sveglia all'alba, l'aria fresca, un pendio ripido davanti a sé, tanto da chiedersi se si stesse salendo... o arrampicando. La falce affonda, il taglio risuona ritmico, il polline dei fiori si solleva, i profumi dell'erba appena tagliata salgono dal terreno. Il pendio è ampio, ma affrontabile. Passo, respiro, taglio. Un po' come il vecchio Beppo Spazzino del celebre racconto Momo di Michael Ende... I ricordi si confondono al pensiero di doversi fermare dopo i primi metri – non per stanchezza, ma per rispetto: l'erba tagliata scivola a valle in onde morbide, decide da sola dove cadere. Più tardi, durante il rastrellamento, quando i denti del rastrello afferrano i fili d'erba e il sudore scorre sulla pelle, il profumo del fieno ormai secco è cambiato: speziato, intenso, pungente, sale alle narici. Il lavoro del fieno non è nulla di romantico, ma in ogni gesto c'è una poesia conquistata con fatica.

l'humus torna al suolo. Una pratica che si riflette nei volti dei contadini, dove la soddisfazione è evidente. Si falcia ancora con la falce e con una falciatrice elettrica sviluppata da Walter stesso e alimentata dall'impianto fotovoltaico del maso. Walter Moosmair conosce ogni erba per nome e le seleziona con cura assieme a esperti, una a una, per il suo liquore e gin al fieno. Se il tempo era soleggiato e gli aiutanti instancabili si sono anche divertiti, allora è stata una buona giornata. E osservando da vicino “Non è importante essere l'azienda più grande, per me un maso deve essere soprattutto sano, consapevole e autentico”, afferma il contadino che, con la moglie e i tre figli, ha creato qualcosa di straordinario su un terreno di sei ettari di prati e undici ettari di pascoli alpini, abitato, oltre che dalla famiglia, anche da dieci mucche nutrici. Nel 2025, l'agricoltore biologico ha ricevuto a Berlino il prestigioso CERES AWARD dalla rivista *agrarheute* nella categoria agricoltore energetico.

Il cerchio si chiude

Il fieno non è solo una necessità, ma parte di un ciclo chiuso che unisce cura del territorio, benessere animale e qualità dei prodotti. Lo sanno bene i contadini del maso Pirchhof tra Parcines e Naturno. Lì, dove i prati salgono direttamente lungo l'Alta Via di Merano, in un antico edificio sotto tutela si incontrano tecniche secolari e una moderna concezione della sostenibilità. Il Pirchhof si trova a 1.445 metri di altitudine sul Monte Sole di Naturno. Citato per la prima volta nel XIII

secolo, nel 1992 è stato riconosciuto come maso avito, quindi in possesso della stessa famiglia da oltre 200 anni. La famiglia Müller se ne prende cura, nonostante la posizione estremamente ripida, da quattro generazioni. Il fieno viene falciato con la falciatrice a barra o a mano quando il terreno è troppo ripido. “Col trattore qui non si può andare”, racconta Erich Müller. Dopo uno o due giorni, l'erba tagliata viene rastrellata sul sentiero sottostante e trasportata con il carro nel fienile, dove viene essiccata con ventilazione, per nutrire in inverno le 23 mucche e le 80 capre che, da maggio a ottobre, salgono agli alpeggi fino a 3.000 metri. Che il fieno sia molto più di un semplice foraggio, e che sia strettamente intrecciato alla produzione alimentare locale, emerge chiaramente anche al caseificio Laugenspitz di Gfrill, dove il lavoro del fieno è parte essenziale di una filiera autonoma di latte e formaggi. Gitte Gerhart, la fondatrice, gestisce in modo indipendente le sue mucche, trasforma il latte in formaggio e yogurt e, naturalmente, si dedica anche alla fienagione. Il fieno costituisce la base dell'alimentazione animale in inverno: solo con foraggi di alta qualità è possibile garantire a lungo termine l'allevamento in ambiente alpino. Inoltre, questo tipo di gestione preserva il paesaggio culturale e assicura la sopravvivenza di rare specie vegetali e degli insetti. I prati da fieno, curati da secoli secondo lo stesso ritmo, sono tra gli habitat più ricchi di biodiversità dell'Alto Adige: fonte di nutrimento, portatori di aromi e rimedi naturali.

Hay-Lights

During walks and excursions through meadows and fields, you notice it almost without realizing it. In summer, it's everywhere: hay, a natural yet silent part of the landscape. It comes from the grass of the meadows, and is cut and left to dry in the sun, becoming a familiar presence that has been part of Alpine life for centuries. A humble yet highly valuable material, it feeds the animals, fills the air with scent and finds its way into everyday life, from pillows and hay baths to food and drink, where it is used to make mountain flower soup or aromatic liqueur.

Cutting the mountain meadow grass imperceptibly shapes Alpine culture, the landscape and the people, influencing daily life, traditions and cuisine. Even today, many of these elements are alive and kicking on the farms around Merano. Hay, *gruamet* and *poufle* are dried grasses, unlike straw, which is derived from cereals. Depending on the terrain and climate conditions, harvesting can take place up to four times a year or rather, during the summer the first cut around the beginning of June is hay; the second, in July, is gruamet; the *poufle* follows in August and sometimes in September, there is the *nochpoufle*.

When you look at the slopes of Ulten, the Val Passeier, Vellau or the sunny Avelengo plateau, you are seeing more than picturesque Alpine landscapes. Here, the tradition of haymaking that has marked the rhythm of rural culture for centuries is alive and well. In the steepest mountain meadows like those of Tirolo Alta above Merano, the grass is still cut, turned, dried and harvested by hand, a physical effort that requires knowledge, experience and a deep understanding of nature and climate. A cable car ride to Avelengo highlights the importance of hay production: abundant sunshine, steep slopes, few houses and centuries-old farming methods.

Mountain meadows as places of strength

With its *Bioland* certification, the Moosmair family's Niedersteinhof farm in San Leonardo in Passiria is one of those places where haymaking is more than a routine: it is part of their cultural heritage and identity. At 2,000 meters above sea level, Walter and Caroline Moosmair harvest organic mountain meadow hay, and with great creativity and foresight, they go beyond suckler cow farming and transform the hay into special niche products. These include hay baths, mattresses, beds, pillows and cushions, scented sachets, flooring and even a hay liqueur, produced together with the Walcher distillery. A brand new product is hay wallpaper, which is also the basis for objects such as lamps by craftsman Michael Kuen from Stulles. Hay is thus a raw material for architecture and design.

Here, starting from mid-July, the much sought-after mountain meadow hay is harvested. Compared to that from the valley floor, it has a distinct aroma, as it contains more than 80 different herbs, grasses and plant species. The rule is simple and strictly applied: no manure, no fertilization and mowing every two years in order to let nature

Text

– Kunigunde Weissenegger –

It was an ordinary summer day that really hadn't started as anything special: the alarm clock at dawn, the fresh air, a steep slope ahead, so steep that you wondered if you were actually walking uphill... or climbing. The scythe sinks in, the cut resonates rhythmically, the pollen of the flowers rises, the scent of freshly cut grass comes up from the ground. The slope is broad, but manageable. Step, breathe, cut – a bit like old Beppo Spazzino in the famous story “Momo”... The mind goes a little blank at the thought of having to stop after the first few metres—not out of tiredness, but out of respect: the cut grass slides down the valley in soft waves, deciding where to stop on its own. Later, during the raking, when the prongs of the rake grasp the blades of grass and sweat rolls down the skin, the scent of the now-dry hay has changed: spicy, intense, pungent, it fills the nostrils. There's nothing romantic about working the hay, but there's hard-won poetry in every gesture.

regenerate itself. The grass grows, the seeds fall, decompose in autumn, the humus returns to the soil and the resulting satisfaction can be seen in the farmers' faces. They still harvest with scythes and an electric mower, developed by Walter himself and powered by the farm's photovoltaic system. Walter Moosmair knows every herb by name and carefully selects them, one by one, together with herbal experts for his hay liqueur and gin. If the weather has been good and the hard-working haymakers have even enjoyed themselves, then it has been a good day of harvesting, and when you look at the delicate grasses, the flowers both large and small, and the leaves, the joy is real. “It's not about being the largest farm; for me, a farm must be healthy, conscious and genuine,” says the farmer who together with his wife and three children, has created something extraordinary on a six-hectare plot of meadows and eleven hectares of mountain pastures inhabited not only by his family but also ten by suckler cows. In Berlin in 2025, the organic farmer was awarded the prestigious CERES AWARD in the Energy Farmer category by the *agrarheute* magazine.

The circle of life

Hay is not just a necessity, but part of a life cycle that combines care for the land, animal welfare and product quality, something the farmers of the Pirchhof farm between Parcines and Naturno know very well. There, where the meadows rise directly along the Merano High Mountain Trail, centuries-old techniques and a modern concept of sustainability meet in an ancient, listed building.

The Pirchhof is located at 1,445 metres above sea level on Naturno's Monte Sole. First mentioned in the 13th century, it was recognized as an ancestral farm in 1992, meaning it has been in the same family for over 200 years. Despite its formidably steep location, the Müller family has tended it for four generations. The hay is mowed with a bar mower or by hand when the terrain is too steep. “You can't get here with a tractor” explains Erich Müller. After a day or two, the cut grass is raked onto the path below and transported by wagon to the barn, where it is dried under ventilation. During the winter, it provides food for the 23 cows and 80 goats that move up to the mountain pastures from May to October at a height of up to 3,000 metres above sea level.

That hay is much more than just fodder, and that it is closely interlinked with local food production is also clearly evident at the Laugenspitz dairy in Gfrill, where hay processing is an essential part of an independent milk and cheese production chain. Gitte Gerhart, the founder, independently manages her cows, turns the milk into cheese and yogurt and of course, also takes care of the haymaking. Hay is the basis of animal feed in winter: only high-quality forage can ensure long-term livestock farming in an Alpine environment. Furthermore, this type of management preserves the cultural landscape and ensures the survival of rare plant species and insects. Hay meadows, farmed by following the same routines for centuries, are among the richest habitats in biodiversity in South Tyrol: as such, they are a source of nourishment, providing both natural aromas and homeopathic remedies.

FOOD DESIGN CULTURE

IM KULT
MARLING . ITALY

SO EINMALIG, SO EINZIGARTIG, SO
COSÌ UNICO, COSÌ SPECIALE, COSÌ
SO UNIQUE, SO SPECIAL, SO



BISTRO & CONCEPT STORE

via Palade · Campenstraße 19 · Marleno · Marling · Tel. +39 0473 204090



imkult.com

LICHTSTUDIO
EISENKEIL

SINCE
1957

ITALIENS GRÖßTE LEUCHTENAUSSTELLUNG

Einmalige Designvielfalt · Markengarantie zu Bestpreisen ·
Europaweiter Zustellservice



MIGLIAIA DI LAMPADE NELLA PIÙ GRANDE ESPOSIZIONE D'ILLUMINAZIONE D'ITALIA.

Varietà di design unica · Garanzia del marchio ai
prezzi migliori · Servizio di consegna in tutta Europa

YOU WILL FIND THE WIDEST SELECTION OF ITALIAN DESIGNER LIGHTS.

Unique design variety · Brand guarantee at the
best prices · Europe-wide delivery service



Marling · Marleno · Campenstr. 13 · Via Palade
Tel. +39 0473 204 000

lichtstudio.com

Mo-Fr | Lu-ve 09:00 - 12:30
14:00 - 18:00
Sa 09:30 - 13:00





A sinistra: Marco Dessì,
© Malawi Huber

A destra: rendering
studio Dessì

4_merano__37

TRA MERANO E VIENNA – L'AURA CALDA DEL DESIGN

Intervista a Marco Dessì



Testo
– Maria Quinz –

Merano come terra d'origine, Vienna come patria d'elezione e il design come contenitore dove far confluire molteplici esperienze, abilità e ispirazioni. Un terreno fertile per la creatività dove ogni dettaglio, materiale e processo diventa parte di un unicum accuratamente progettato in oggetti, arredi e spazi che si distinguono per la loro eleganza costruttiva, la leggerezza delle forme e il caldo ed avvolgente comfort che suggeriscono.

Merano e Vienna: luoghi diversi ma permeati entrambi da molteplici eredità culturali e storiche. Realtà dal respiro mitteleuropeo che hanno lasciato un segno nella traiettoria professionale e di vita del designer Marco Dessì, nato e cresciuto a Merano e che oggi vive e lavora a Vienna.

Qui, nel 2008, il designer apre il suo studio di design e progettazione in uno spazio condiviso con altri professionisti. Una vivace officina creativa, luogo di incontri e scambi, dove il designer crea arredi, oggetti e soluzioni spaziali per istituzioni culturali e marchi del design internazionali, come *Thonet*, *Richard Lampert*, *Wittman*. Nel 2025 Marco Dessì fonda il brand di design *Atelier Wien* con l'amico e collega Georg Buchegger: una realtà ispirata al fascino unico di Vienna, dove passato illustre e dinamismo contemporaneo si incontrano, generando nuove idee, progetti e visioni future.

Marco, come è nata la tua passione per il design?

La fascinazione per il design è qualcosa che ho respirato fin da piccolo. Mio padre aveva un laboratorio di grafica e mia madre insegnava materie tecniche a scuola. Si può dire che sono cresciuto tra *Stube* e design italiano, in un mix tra due lingue e due culture. Da ragazzo ho studiato odontotecnica a Merano e questo mestiere mi ha portato a frequentare le scuole professionali a Vienna. Dall'odontotecnica sono passato al modellismo, lavorando in studi dove realizzavo plastici per architetti, con una pratica che richiedeva altrettanta precisione tecnico-manuale, ma anche creatività e mi si è aperto un mondo. Ho superato la prova d'ammissione all'Università di Arti Applicate di Vienna e ho iniziato a studiare design, che è diventato, di fatto, il contenitore dove ho confluìto tutte le mie esperienze, manuali, professionali, culturali e di vita.



In alto: © Max Parovsky;
in basso: © Leonhard Hilzensauer



In alto: © Johannes Rath;
in basso a sinistra: © Sabrina Roth;
in basso a destra: © Klaus Fritsch

Qual'è il tuo legame con Merano?

Merano è casa. Qui c'è la famiglia ma c'è anche la natura, che manca a Vienna nella dimensione ravvicinata che vivo invece a Merano ogni volta che ritorno, ricaricandomi di energie. Il panorama, le palme, i colori, il silenzio del bosco... tutto concorre a farmi stare bene. La sensazione arcaica, meditativa del contatto con la natura mi è di grande ispirazione anche nel lavoro e quindi, quando arrivo in Alto Adige, la prima cosa che faccio è salire in montagna. Come un aquila cerco l'altura, per sentirmi a casa e guardare lontano.

Marco, tra i tuoi clienti si contano aziende dall'eredità storica importante, come Thonet. Come concili tale bagaglio con le tue esigenze espressive più personali?

Per me il design è una pratica che deve saper risolvere un insieme di richieste tecniche, estetiche, funzionali e non solo. Trovo quindi stimolante lavorare con aziende storiche che nel loro percorso abbiano realizzato innovazioni importanti. Penso a *Thonet* che per le sue iconiche sedie ha sviluppato la curvatura del legno a vapore e la *cantilever* in tubolare di metallo. Mi entusiasma creare nuove idee in dialogo con elementi forti come questi, definendo tutta una serie di dettagli e soluzioni con precisi compiti all'interno dell'insieme, così che anche il decorativo possa diventare strutturale e traghettare quindi il DNA del brand in una veste contemporanea.

Lavori anche con aziende giovani, lo trovi altrettanto stimolante?

Oggi collaboro anche con alcune aziende italiane più giovani e mi sto divertendo molto. Sento una nuova leggerezza nel progettare con maggiore libertà formale e tecnica, senza il peso di eredità passate. Per esempio sto creando una serie di prodotti in vista del Salone del Mobile 2026 per aziende come *Infiniti* di Castel Franco Veneto e *Patrizia Garganti*, brand fiorentino di luci. Ma sono contento di portare avanti anche altri lavori per aziende con cui sono in dialogo da tempo. Come *Thonet*, per la quale sto progettando una nuova versione della seduta 520, nata per lo spazio domestico e che ora alleggerendola, vorremmo proporre per il contract, un settore a cui il brand tiene molto.

Hai fondato di recente il tuo progetto *Atelier Wien*, come è nata questa avventura?

Ho fondato il brand assieme al collega Georg Buchegger e lo abbiamo lanciato nel settembre 2025, durante *Parallel* - Fiera d'arte contemporanea di Vienna. Sentivo il bisogno di creare qualcosa di mio e dare spazio ad ispirazioni più personali. Ho aperto *Atelier Wien* anche per riconnettermi con la città dove ho scelto di vivere, riflettendo sui miei primi passi a Vienna e su cosa mi abbia attratto qui all'inizio, a partire dagli incontri e scambi di idee tra amici, e questa è un po' la nostra risposta.

Da dove viene la scelta del nome: *Atelier* in combinazione con *Wien*?

Dall'idea di vedere Vienna stessa come un atelier. *Atelier* è un termine che ci piace perché può racchiudere più suggestioni. Lo scrittore ha un atelier, così come l'artista; ma l'atelier è anche uno spazio dove si possono produrre lampadari, vetri, ceramiche. È un luogo che accoglie abilità artigiane ma anche intellettuali e questo, a nostro avviso, descrive bene il progetto. Negli atelier ci siamo conosciuti e incontrati tra amici e colleghi, abbiamo discusso e sviluppato nuovi progetti, spesso senza sapere dove ci avrebbero portato, ma sentendoci sempre parte di una grande energia.

Ci puoi presentare un oggetto della collezione *Atelier Wien*?

Oggetto *N. 1* è un vassoio di piccole dimensioni che rilegge il classico vassoio viennese ovale, con un omaggio alla grande cultura dei caffè della capitale austriaca. Sul vassoio abbiamo costruito una lampada, con un altro omaggio, questa volta ad Achille Castiglioni e alla sua *Lampadina* creata per *Flos*: un maestro del design che sento vicino per la filosofia del *ready made*, ma anche per la sua grande curiosità e voglia di sperimentare in modo giocoso e che continua ad ispirare non solo me ma anche tanti altri designer. La piccola luce sul vassoio crea un'atmosfera soffusa che avvolge nella sua aura conviviale e calda le persone che vi gravitano attorno. Quell'aura unica che si respira negli atelier – e che vorremmo connotasse *Atelier Wien* – dove anche al solo cambio di luce, da mattina a sera, tutto può diventare diverso.



A sinistra: © Leonhard Hilzensauer;
al centro in alto: © Florentina Olareanu;
al centro in basso: © Lodes studio;
a destra: © infiniti studio



ZWISCHEN MERAN UND WIEN – DIE WARME AURA DES DESIGNS

Interview mit Marco Dessí

Meran als Herkunftsort, Wien als Wahlheimat und das Design als Raum, in dem Erfahrungen, Fähigkeiten und Inspiration zusammenfließen. Ein fruchtbarer Boden für Kreativität, in dem jedes Detail, jedes Material und jeder Prozess Teil eines sorgfältig gestalteten Ganzen wird: in Objekten, Möbeln und Räumen, die sich durch konstruktive Eleganz, leichte Formen und eine warme, einladende Atmosphäre auszeichnen.

Meran und Wien: zwei total unterschiedliche Orte, die doch historische und kulturelle Einflüsse eien. Beide sind gezeichnet vom mitteleuropäischen Stil, der auch Marco Dessís Leben und beruflichen Werdegang geprägt hat. Geboren und aufgewachsen ist er in Meran, lebt und arbeitet nun in Wien. Hier eröffnet er 2008 sein eigenes Studio in einem Arbeitsraum, den er mit anderen Kreativen teilt. In dieser lebendiges Werkstatt des Austauschs entwickelt der Designer Möbel, Objekte und Raumkonzepte für Kulturinstitutionen und internationale Designmarken wie *Thonet*, *Richard Lampert und Wittman*. 2025 gründet er gemeinsam mit seinem Freund und Kollegen Georg Buchegger die Marke *Atelier Wien*: Das Projekt ist vom besonderen Charme Wiens inspiriert, einer Stadt, dessen illustre Vergangenheit und dynamische Gegenwart bedeutende Ideen und Projekte hervorbringen.

Marco, wie haben Sie Ihre Leidenschaft für Design entdeckt?

Meine Faszination für Design begleitet mich seit meiner Kindheit. Mein Vater hatte ein Grafikstudio, meine Mutter unterrichtete technische Fächer. Ich

bin also zwischen Stube und italienischem Design aufgewachsen, in einem Alltag mit zwei Sprachen und zwei Kulturen. Als Jugendlicher habe ich in Meran Zahntechnik gelernt; dieser Beruf hat mich an die Wiener Berufsschulen geführt. Von der Zahntechnik ging es weiter zum Modellbau: Ich arbeitete in Studios, die Architekturmodelle herstellten, ein Handwerk, das dieselbe technische Präzision verlangte, aber auch Kreativität – und da hat sich mir eine neue Welt eröffnet. Ich habe die Aufnahmeprüfung an der Universität für angewandte Kunst in Wien bestanden und Design studiert. Für mich ist Design seither der Ort, an dem all meine Erfahrungen zusammenkommen: handwerkliche, berufliche, kulturelle und persönliche.

Was bedeutet Meran für Sie?

Meran ist meine Heimat. Meine Familie lebt hier, auch die Nähe zur Natur, die ich in Wien so nicht habe, spielt hier eine große Rolle. Das Panorama, die Palmen, die Farben, die Stille des Waldes – all das tut mir gut. Dieses archaische, meditative Gefühl der Naturverbundenheit inspiriert mich oft in der Arbeit. Wenn ich nach Südtirol komme, gehe ich deshalb als Erstes in die Berge. Wie ein Adler

Text
– Maria Quinz –

suche ich die Höhe, um mich zuhause zu fühlen und den Blick weit werden zu lassen.

Zu Ihren Auftraggebern gehören Unternehmen mit bedeutender Geschichte wie Thonet. Wie verbinden Sie dieses Erbe mit Ihren eigenen Ausdrucksformen?

Design bedeutet für mich, technische, ästhetische und funktionale Anforderungen gleichzeitig zu lösen. Deshalb finde ich es besonders spannend, mit Traditionsunternehmen zu arbeiten, die selbst wichtige Innovationen geschaffen haben. *Thonet* hat für seine legendären Stühle die Biegeholztechnik entwickelt und später den Freischwinger aus Metallrohr. Mit solch starken Elementen kreativ zu arbeiten, begeistert mich: Ich entwickle neue Ideen, definiere Details und Lösungen, die im Gesamtsystem klare Aufgaben übernehmen, sodass selbst Dekoratives strukturelle Bedeutung bekommt und die Marken-DNA in eine zeitgenössische Form findet.

Sie arbeiten auch mit jungen Unternehmen zusammen. Ist das genauso spannend?

Momentan arbeite ich mit einigen jüngeren italienischen Firmen zusammen und habe dabei großen Spaß. Ich spüre dabei eine neue Leichtigkeit: mehr formale und technische Freiheit, ohne die Last einer langen Tradition. Für den *Salone del Mobile* 2026 in Mailand arbeite ich beispielsweise an einer Reihe neuer Produkte für Unternehmen wie *Infiniti* aus Castel Franco Veneto und *Patrizia Garganti*, einem florentinisches Lichtlabel. Gleichzeitig freue ich mich, langjährige Kooperationen fortzusetzen. Für *Thonet* entwickle ich etwa eine neue Version des *Polsterstuhls 520*: Ursprünglich für Wohnräume gedacht, möchten wir ihn nun leichter gestalten und für den Contract-Bereich adaptieren, an den das Unternehmen besonders glaubt.

Kürzlich haben Sie Atelier Wien gegründet. Wie ist dieses Projekt entstanden?

Gemeinsam mit meinem Kollegen Georg Buchegger habe ich die Marke gegründet und im September 2025 während der *Parallel*, der zeitgenössischen Kunstmesse in Wien, vorgestellt. Ich hatte das

Bedürfnis, etwas Eigenes zu schaffen und persönlichen Inspirationen Raum zu geben. *Atelier Wien* entstand auch aus dem Wunsch heraus, mich mit der Stadt, in der ich ja nun schon lange lebe, neu zu verbinden und über meine ersten Schritte in Wien und die Beweggründe, die mich hierher geführt haben, nachzudenken, ausgehend vom Gedankenaustausch und den Begegnungen mit Freunden. In gewisser Hinsicht ist das unsere Antwort darauf.

Wie kam es zur Namenskombination von Atelier mit Wien?

Das entstand aus der Idee heraus, Wien selbst als Atelier zu begreifen. *Atelier* ist ein Wort, das viele Bilder in sich trägt: Ein Schriftsteller hat ein Atelier, ein Künstler ebenfalls; zugleich kann es eine Werkstatt für Lampen, Glas oder Keramik sein. Es ist ein Raum für Handwerksgeschick und intellektuelle Arbeit. Genau das beschreibt unser Projekt sehr gut. In Ateliers haben wir uns kennengelernt, uns ausgetauscht, neue Projekte begonnen, oft ohne zu wissen, wohin sie uns führen würden, aber immer getragen von einer gemeinsamen Energie.

Können Sie uns ein Objekt aus der Kollektion von Atelier Wien vorstellen?

Objekt *Nummer Eins* ist ein kleines Tablett, welches das klassische ovale Wiener Tablett neu interpretiert, als Hommage an die großartige Kaffeehauskultur der Stadt. Auf dieses Tablett haben wir eine Lampe gesetzt, auch sie ist eine Hommage, diesmal an Achille Castiglioni und seine *Lampadina* für *Flos*. Castiglioni begleitet mich als Vorbild zum einen aufgrund seiner spielerischen Experimentierfreude und zum anderen wegen seiner *ready-made*-Philosophie, die mich und viele andere Designer inspiriert. Das kleine Licht auf dem Tablett erzeugt eine sanfte Atmosphäre mit einer warmen, fast geselligen Ausstrahlung, welche die Menschen rundherum einhüllt. Diese besondere Aura, die Ateliers vermitteln und in denen ein Lichtwechsel von morgens bis abends allesverändernd sein kann, sollte auch *Atelier Wien* spüren lassen.

BETWEEN MERANO AND VIENNA – THE WARM AURA OF DESIGN

Interview with Marco Dessí

Merano as birthplace, Vienna as adopted home, and design as the driving force behind a multitude of experiences, skills and inspirations. Fertile ground for creativity in which every detail, material and process all become part of a carefully designed whole, resulting in objects, furnishings and spaces that stand out on account of their elegant construction, lightness of form, and the warm, enveloping sense of comfort they convey.

Merano and Vienna: two different places, yet both steeped in diverse cultural and historical legacies. These Central European settings have left their mark on the professional and personal journey of designer Marco Dessí, born and raised in Merano and now living and working in Vienna. Here, in 2008 the designer opened his design and planning studio in a space shared with other professionals: a vibrant, creative workshop, a place for encounters and exchanges in which the designer creates furnishings, objects, and spatial solutions for cultural institutions and international design brands such as Thonet, Richard Lampert and Wittman. In 2025, Marco Dessí founded the *Atelier Wien* design brand with his friend and colleague Georg Buchegger: a company inspired by the unique charm of Vienna, where an illustrious past and contemporary dynamism meet, generating new ideas, projects and future visions.

How did your passion for design begin?

My fascination with design is something I've been immersed in since I was a child. My father had a graphics studio, and my mother taught technical subjects at schools so you could say I grew up

surrounded by *Stube* and Italian design, a blend of two languages and two cultures. As a boy, I studied dental technology in Merano, and this profession led me to attend vocational schools in Vienna. From dental technology, I moved on to model making, working in studios where I created models for architects. This was a practice that required equal amounts of technical and manual precision but also creativity, and it opened up a whole new world to me. I passed the entrance exam to the University of Applied Arts in Vienna and began studying design, which has essentially become the focal point on which all my experiences—manual, professional, cultural, and life—have converged.

What is your connection with Merano?

Merano is home. There's family here, but there's also nature, which is missing in Vienna in terms of the up-close and personal dimension I experience in Merano every time I return to recharge my batteries. The landscape, the palm trees, the colours, the silence of the forest... everything contributes to making me feel good. The archaic, meditative sensation of contact with nature is a

great inspiration for me, not least in my work, and so when I arrive in South Tyrol, the first thing I do is go and climb the mountains. Like an eagle, I seek out the heights, to feel at home and look far into the distance.

Your clients include companies with a significant historical legacy, such as Thonet. How do you reconcile this background with your more personal expressive needs?

For me, design is a practice that must address a range of technical, aesthetic and functional requirements, among others. As such, I find it inspiring to work with well-established historical companies that have achieved significant innovations along the way, and here I'm thinking of Thonet, which developed steam-bent wood and tubular metal cantilevers for its iconic chairs. I'm thrilled to be able to create new ideas in dialogue with powerful elements like these, defining a whole series of details and solutions with specific roles within the overall concept, so that even the decorative can become structural, thus translating the brand's DNA into a contemporary form.

Do you also work with young companies? Do you find it equally stimulating?

I'm also collaborating with some younger Italian companies these days, and I'm really enjoying it. I feel a new lightness in designing with greater formal and technical freedom, free from the burden of past legacies. For example, I'm creating a series of products for the 2026 *Salone del Mobile* for companies like *Infiniti* of Castel Franco Veneto and *Patrizia Garganti*, a Florentine lighting brand. But I'm also happy to continue working with other companies I've been in contact with for some time and here I'm thinking of Thonet, for whom I'm designing a new version of the 520 chair, originally designed for the home. We'd now like to streamline it and offer it for the contract sector, something the brand is very passionate about.

Text
– Maria Quinz –

You recently founded your own project, *Atelier Wien*. How did this adventure begin?

I founded the brand with my colleague Georg Buchegger, and we launched it in September 2025, during Parallel - Vienna's Contemporary Art Fair. I felt the need to create something of my own and give space to more personal inspirations. I also opened *Atelier Wien* to reconnect with the city in which I chose to live, reflecting on my first steps in Vienna and what initially attracted me here, starting with the encounters and exchanges between friends. This is, in part, our response.

Where did the choice of the name come from: *Atelier* combined with *Wien*?

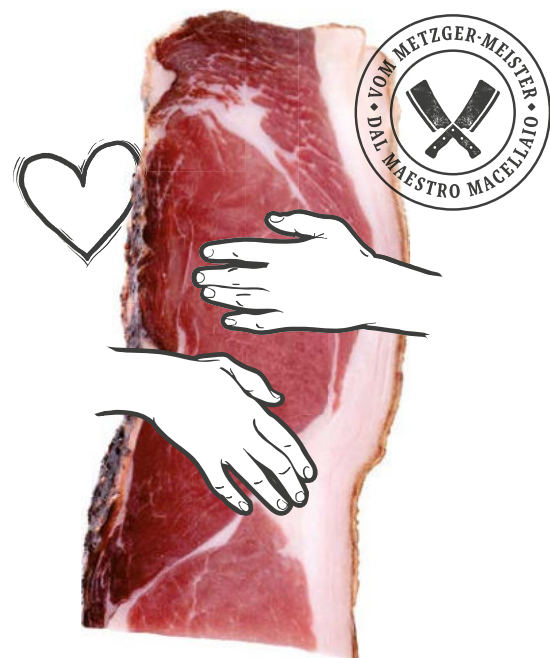
From the idea of seeing Vienna itself as an atelier. *Atelier* is a term we like because it can encompass multiple meanings. Writers have a studio, as do artists; but the studio is also a space in which lamps, glass, and ceramics are produced. It's a place that embraces handicraft skills as well as intellectual ones, and in our opinion, this perfectly describes the project. In these ateliers, we met and connected with friends and colleagues, discussed and developed new projects, often without knowing where they would lead us, but always feeling part of a great energy.

Can you present us an object from the *Atelier Wien* collection?

Object *Nummer Eins* is a small tray that reinterprets the classic oval Viennese tray, paying homage to the Austrian capital's great café culture. We built a lamp on the tray, as a tribute to Achille Castiglioni and his Lampadina for Flos. He is a master of design to whom I feel very close, partly for his *ready-made* philosophy, but also for his great curiosity and desire to playfully experiment, a master who continues to inspire not only me but many other designers. The small light on the tray creates a soft atmosphere that envelops those around it in its warm, convivial aura. This is that unique aura that reigns supreme in ateliers—and which we would like to characterise *Atelier Wien*—where even the mere change of light, from morning to evening, can transform everything.



Hin und Speck Amore a prima fetta



In der Meraner Metzgerei & Feinkost Siebenförcher erwartet Sie **auf über 300 m² Verkaufsfläche** das südtirolweit **größte Fleischsortiment**, ausgewählte **Wurstwaren**, saftig-würziger **Schinken** und **traditioneller Speck**. Handwerklich hergestellt und von höchster Qualität.

Der Feinkostkeller lädt mit über 90 einheimischen und italienischen Käsesorten sowie feinen Delikatessen zum Knabbern und Genießen ein.

Nella Macelleria & Delizie Siebenförcher vi aspetta, su una superficie di vendita di oltre 300 m², l'**assortimento più vasto in Alto Adige di carni scelte**, **salumi** sopraffini, **prosciutti** saporiti e **speck tradizionale**. Prodotti artigianali e di altissima qualità.

Nella cantina delle specialità gastronomiche vi invitiamo a gustare oltre 90 deliziose varietà di formaggi locali e nazionali, nonché specialità sudtirolesi e italiane.



*Ehrlich. Das schmeckt man.
Genuino. E si sente.*

METZGEREI UND FEINKOST | MACELLERIA & DELIZIE
Meran/Merano | Lauben 164 Portici | T. +39 0473 236 274 | www.siebenfoercher.it

VIGILJOCH

1912 .COM



MIT DER SEILBAHN IN DIE SOMMERFRISCHE

Das Vigiljoch ist ein besonderer Ort der Erholung in Lana auf 1.500 m. Ein autofreies und sonnenverwöhntes Südtiroler Naturidyll, das mit seiner wertvollen Ruhe, dem herrlichen Dolomiten-Panorama und der Herzlichkeit der Menschen begeistert.

IN FUNIVIA VERSO IL RITIRO ESTIVO

Il Monte San Vigilio è un luogo speciale di benessere e quiete a Lana. Un idillio naturale altoatesino a 1.500 m senza auto. Baciato dal sole ispira con la sua preziosa tranquillità, lo splendido panorama sulle Dolomiti e il calore della sua gente.

IN CAMMINO

OUT AND ABOUT UNTERWEGS

Quando la neve si ritira dalle cime e l'aria si fa più mite, Merano e i suoi dintorni si risvegliano con una luce nuova. La primavera qui non è solo una stagione, ma un vero invito a riscoprire cosa c'è là fuori. Lo slow hiking è molto più di una tendenza, è un modo di camminare che privilegia il ritmo umano, l'osservazione e la quiete. Camminare lentamente permette di cogliere ciò che spesso sfugge, il suono dell'acqua, il profilo delle montagne, uno scorcio inaspettato. Che si scelga un sentiero urbano panoramico, una camminata tra vigneti o un'escursione d'alta montagna, camminare qui significa ascoltare i propri passi e ritrovare il piacere di esplorare il paesaggio lentamente.

When the snow melts away from the peaks and the air becomes milder, Merano and its surroundings appear in a new light. Here, Spring is not just a season, but a real invitation to rediscover what's out there. Not just the latest trend, *Slow hiking* is much more than that; it's a way of walking that prioritizes our natural human rhythm, focusing on observing and being quiet. Walking slowly allows you to capture what you often miss, such as the sound of water, the silhouette of the mountains, an unexpected view. Whether you choose a scenic urban trail, a walk through vineyards, or a high level mountain hike, here walking means listening to your footsteps and rediscovering the pleasure of slowly exploring the landscape.

Wenn sich der Schnee von den Gipfeln zurückzieht und die Luft wieder milder wird, erwachen Meran und seine Umgebung in neuem Licht. Der Frühling ist hier nicht einfach nur eine Jahreszeit, sondern eine Einladung, das Draußen neu zu entdecken. *Slow Hiking* ist nicht bloß ein Trend, sondern eine Gehensart, die sich am eigenen Rhythmus orientiert, Achtsamkeit fördert und Ruhe zulässt. Langsam zu wandern bedeutet, Dinge wahrzunehmen, die einem in der Hektik des Vorbeieilens oft entgehen: das Wasserrauschen, die Bergkonturen, ein unerwarteter Ausblick. Ganz gleich, ob man sich für eine panoramareiche Stadtpromenade, einen Spaziergang an Weinbergen vorbei oder eine hochalpine Tour entscheidet: Hier zu wandern heißt, seinen eigenen Schritten zu lauschen und die Freude am langsamen Erkunden der Landschaft wiederzufinden.



TRA NATURA E URBANITÀ

BETWEEN NATURE AND CITY LIFE

ZWISCHEN NATUR UND STADT

La Passeggiata Tappeiner
The Tappeiner Promenade in Merano
Der Tappeinerweg

La Passeggiata Tappeiner è un classico meranese, un percorso che fonde la bellezza della natura con il fascino urbano della città termale. Intitolato al medico e botanico Franz Tappeiner, che ne fu ideatore nel XIX secolo, il sentiero panoramico si estende per circa 4 chilometri sopra Merano, dal centro storico fino al quartiere di Quarazze. Il cammino, sempre soleggiato e privo di barriere, è accessibile a tutti, segue dolcemente la collina del Monte Benedetto e offre scorci spettacolari sulla città, sulla Val d'Adige e sulle montagne circostanti. Il clima mite di Merano fa sì che qui crescano palme, agavi, pini marittimi e oltre 400 specie di piante mediterranee, perfettamente integrate nel paesaggio alpino. È il sentiero ideale per chi vuole passeggiare tra natura e cultura, senza allontanarsi troppo dal centro.

The Tappeiner Promenade is a Merano classic, a walk that combines the beauty of nature with the urban charm of the spa town. Named after the physician and botanist Franz Tappeiner, who conceived it in the 19th century, this panoramic trail extends for about 4 kilometres above Merano, from the historic centre to the Quarazze neighbourhood. The path is always sunny and accessible to all, and gently follows the hillside contours of Monte Benedetto, offering spectacular views of the city, the Adige Valley, and the surrounding mountains. Merano's mild climate allows palm trees, agaves, maritime pines and over 400 species of Mediterranean plants to thrive here, perfectly integrated into the Alpine landscape. This is the ideal route for those who want to stroll between nature and culture, without straying too far from the city centre.

Der Tappeinerweg ist ein echter Meraner Klassiker: ein Panoramaweg, der die Schönheit der Natur mit dem urbanen Flair der Kurstadt verbindet. Benannt nach dem Arzt und Botaniker Franz Tappeiner, der den Weg im 19. Jahrhundert initiiert hat, erstreckt sich der panoramareiche Spazierweg über rund vier Kilometer oberhalb von Meran, vom historischen Zentrum bis ins Stadtviertel Gratsch. Der sonnige und barrierefreie Weg ist für alle gut zugänglich. Sanft folgt er dem Küchelberg-Hang und eröffnet herrliche Ausblicke auf die Stadt, das Etschtal und die umliegende Bergwelt. Dank des milden Klimas gedeihen hier Palmen, Agaven, Pinien und über 400 mediterrane Pflanzenarten, die sich harmonisch in die alpine Landschaft einfügen. Ein idealer Spazierweg für alle, die Natur und Kultur gleichermaßen erleben möchten – ohne sich weit vom Zentrum zu entfernen.



CAMMINARE A FILO D'ACQUA

WALKING ALONG THE WATER'S EDGE

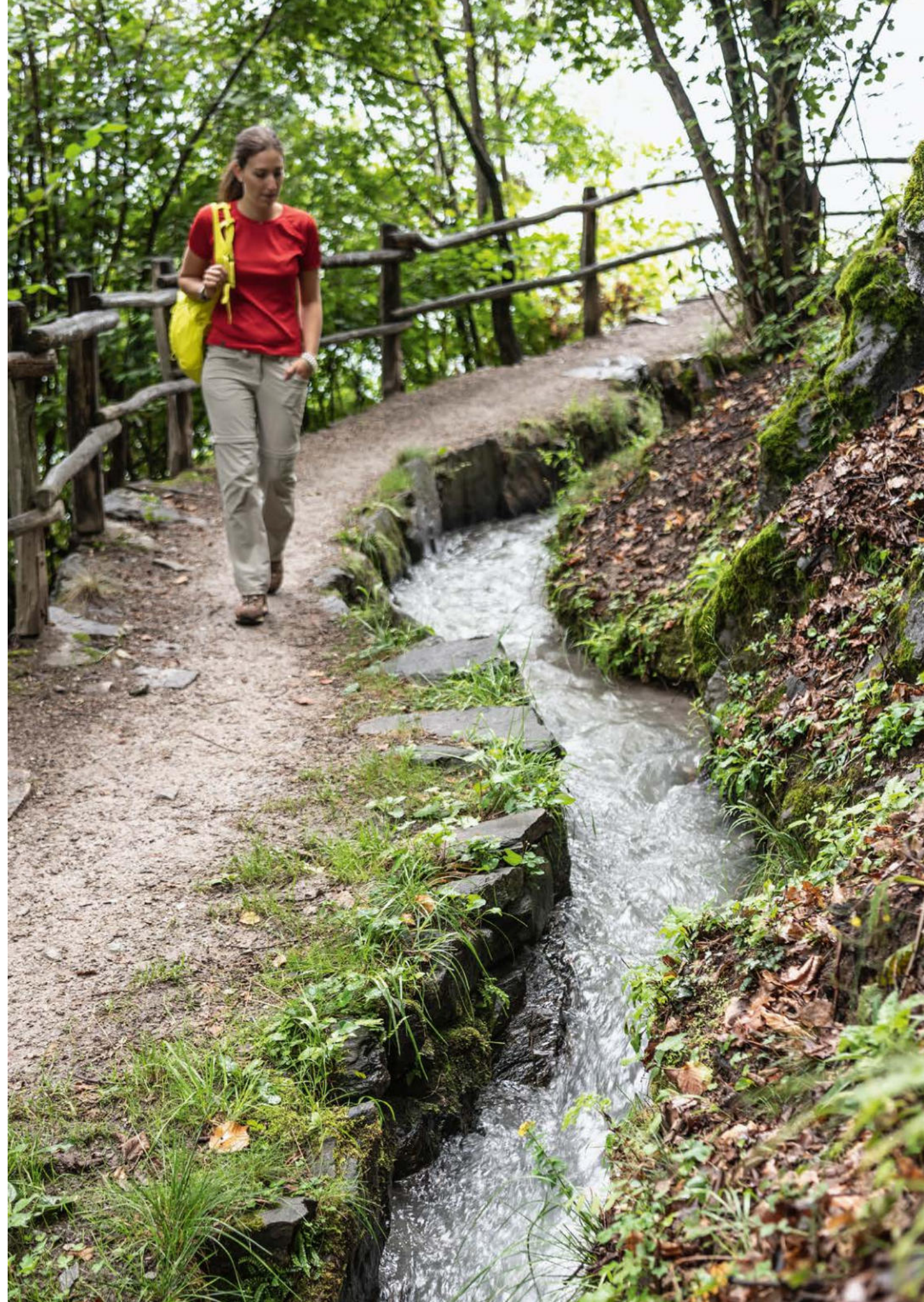
IMMER DEM WASSER NACH

*Il sentiero della roggia di Parcines
The Parcines Waalweg Trail
Der Partschinser Waalweg*

Il sentiero della roggia di Parcines è uno dei sentieri d'acqua più antichi del Burgraviato, un percorso che unisce natura, storia e cultura contadina. I sentieri d'acqua erano antichi canali d'irrigazione costruiti nel Medioevo per portare l'acqua dai ruscelli di montagna ai frutteti del fondovalle. Quello di Parcines, perfettamente conservato, segue per circa 2 chilometri il corso di un canale che conduce dalla cascata di Parcines, attraverso i campi del paese, fino a Tel. Il tracciato è facile e ben mantenuto, ideale anche per famiglie. Lungo il percorso si attraversano boschi, frutteti e punti panoramici con viste sulla conca di Merano e sul Gruppo di Tessa. In primavera l'acqua torna a scorrere nei canali, i meli sono in fiore e la natura si risveglia.

The Parcines Waalweg Trail is one of the oldest waterways in the Burgrafenamt, a trip that combines nature, history and rural culture. These waterways were ancient irrigation channels constructed in the Middle Ages to carry water from mountain streams to the orchards in the valleys. The immaculately preserved Parcines trail follows the course of a canal for about 2 kilometers, leading from the Parcines waterfall through country fields to Tel. The route is easy and well-maintained, making it ideal for families. Along the way, you pass through woods, orchards and scenic viewpoints overlooking the Merano valley and the Texel Gruppe mountain range. In spring, the water flows through the canals again, the apple trees are in blossom, and nature comes back to life.

Der Partschinser Waalweg zählt zu den ältesten Bewässerungswegen im Burgrafenamt und verbindet Natur, Geschichte und bäuerliche Tradition. Die Waale sind historische Bewässerungskanäle, die im Mittelalter angelegt wurden, um das Wasser von den Bergbächen in die Obstwiesen des Talbodens zu leiten. Der bis heute hervorragend erhaltene Partschinser Waalweg folgt für etwa zwei Kilometer dem Verlauf eines Kanals, der vom Partschinser Wasserfall durch die Wiesen des Dorfes bis zur Töll führt. Der Weg ist leicht, gut gepflegt und ideal für Familien. Unterwegs durch Wälder und Apfelwiesen blickt man auf das Meraner Becken und die Texelgruppe. Im Frühling, wenn die Natur zu neuem Leben erwacht, füllt sich der Waal wieder mit Wasser.



PASSI LENTI IN ALTA QUOTA

SLOW STEPS AT HIGH ALTITUDE

GEMÄCHLICHEN SCHRITTES IN DIE HÖHE

Laghi di Sopranes

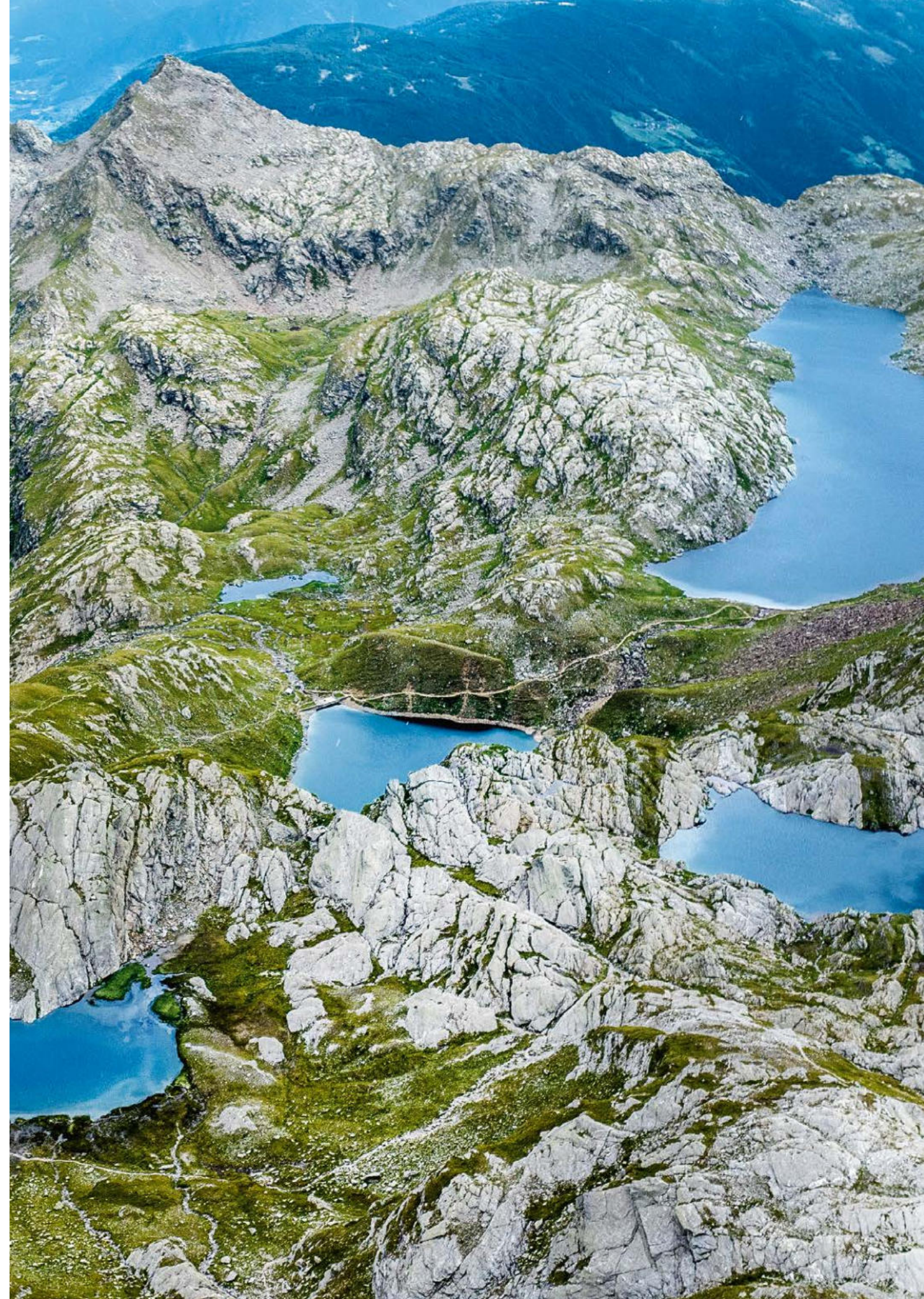
The Spronser Lakes

Die Spronser Seen

Nel cuore del Parco Naturale Gruppo di Tessa si trova il più grande sistema lacustre d'alta quota dell'Alto Adige: i laghi di Sopranes. Dieci specchi d'acqua, formatisi durante l'ultima era glaciale, si trovano tra i 2.117 e i 2.578 metri di altitudine, collegati da sentieri che attraversano pascoli e rocce modellate dal ghiaccio. L'escursione classica parte dal rifugio Hochmuth, sopra Tirol, raggiungibile con la funivia. Il percorso è impegnativo, ma lo sforzo è ampiamente ripagato: l'ambiente è silenzioso, dominato da acque turchesi e vette ancora innevate. Il periodo ideale per affrontare la salita è la tarda primavera o inizio estate, quando si scioglie la neve, si tratta infatti di un'escursione per escursionisti esperti, ma anche un simbolo del paesaggio alpino altoatesino più puro.

In the heart of the Texel Gruppe Natural Park lies the largest high-altitude lake system in South Tyrol: the Spronser Lakes. Formed during the last Ice Age, these ten lakes are located between 2,117 and 2,578 metres above sea level and are connected by trails that cross pastures and rocks shaped by ice. The classic hike begins at the Hochmuth refuge above the village of Tirol which can be reached by cable car. The trail is challenging, but the effort is well worth it, since the setting is peaceful, dominated by turquoise waters and still-snowcapped peaks. The ideal time to tackle it is late Spring or early Summer when the snow has melted. It's more suited for experienced hikers, but it is also a symbol of the most pristine Alpine landscape in South Tyrol.

Im Herzen des Naturparks Texelgruppe liegen die Spronser Seen, die größte hochalpine Seenplatte Südtirols: Die zehn Gletscherseen sind in der letzten Eiszeit entstanden, liegen zwischen 2.117 und 2.578 Metern Höhe und sind über Wanderwege miteinander verbunden, die über Almweiden und vom Eis geformte Felslandschaften führen. Die Wanderung startet an der Hochmuth oberhalb von Dorf Tirol, der Ausgangspunkt ist bequem mit der Seilbahn zu erreichen. Die Route ist anspruchsvoll, doch die Anstrengung wird reich belohnt: mit einer stillen Berglandschaft, türkisfarbenen Seen und schneebedeckten Gipfeln. Die ideale Zeit für diese Tour für Geübte ist der späte Frühling oder Frühsommer, wenn der Schnee schmilzt.



UNA PASSEGGIATA ALL'OMBRA

A WALK IN THE SHADE

IM SCHATTEN DES WALDES

Il sentiero didattico tra i boschi di Rio Lagundo

An educational nature trail through the woods of Rio Lagundo

Der Walderlebnispfad Aschbach

A Rio Lagundo, raggiungibile in pochi minuti con la funivia da Rablà, si trova il sentiero didattico nel bosco. È un percorso ad anello di circa 3,5 chilometri immerso in una fitta foresta di abeti rossi, larici e faggi. Lungo il tracciato si incontrano 12 stazioni tematiche che illustrano la vita del bosco: radici, animali, alberi e funghi vengono raccontati attraverso pannelli didattici, installazioni in legno e piccoli punti interattivi. È un cammino perfetto per famiglie con bambini. In primavera e in estate, l'ombra costante lo rende piacevole anche nelle giornate più calde. È un modo semplice e istruttivo per scoprire la biodiversità alpina e riscoprire il piacere di camminare nel silenzio del bosco.

Just a few minutes by cable car from Rablà, the hamlet of Rio Lagundo is home to a nature trail through the forest. It's a circular route of approximately 3.5 kilometres immersed in a dense forest of spruce, larch and beech trees. Along the route, there are 12 themed stopping points illustrating life in the forest. At each of these, roots, animals, trees and mushrooms are explained through the use of educational panels, wooden installations and small interactive activities. It's a perfect walk for families with children, and in Spring and Summer the constant shade makes it pleasant even on the hottest of days. It's a simple and informative way of discovering Alpine biodiversity and rediscovering the pleasure of walking in the silence of the forest.

Der Walderlebnispfad in Aschbach ist in wenigen Minuten mit der Seilbahn ab Rabland erreichbar und ein rund 3,5 Kilometer langer Rundweg, der durch einen dichten Wald aus Fichten, Lärchen und Buchen führt. Entlang des Weges befinden sich zwölf Themenstationen, die vom Leben im Wald erzählen: Wurzeln, Tiere, Bäume und Pilze werden mithilfe von Informationstafeln, Holzinstallationen und kleinen interaktiven Elementen anschaulich erklärt. Der Weg eignet sich besonders für Familien mit Kindern. Im Frühling und Sommer spendet der Wald selbst an heißen Tagen angenehmen Schatten. Eine einfache, lehrreiche Wanderung, die Groß und Klein die alpine Biodiversität näherbringt und gleichzeitig ein Ort der Ruhe ist.



NÉ IN ALTOÉ NÉ IN BASSO

NEITHER UP NOR DOWN

ZWISCHEN GESCHICHTE UND NATUR

Il giro alla torre Kröll a Gargazzone

The Kröll Tower Hike in Gargazzone

Die Runde zum Kröllturm in Gargazon

A Gargazzone, il giro alla torre Kröll è un percorso ad anello che unisce natura, storia e panorami. L'itinerario parte dal centro del paese e sale dolcemente tra vigneti, prati e colline fino alla torre Kröll, costruita nel XIII secolo come torre di guardia sulla valle. Lungo il cammino si incontrano panchine panoramiche da dove ammirare la cascata e punti di sosta ideali per un picnic o una pausa. La torre Kröll, che è raffigurata anche nello stemma del comune di Gargazzone, è il punto più alto di questa passeggiata e offre una piattaforma panoramica con tavoli e sedie dove fermarsi per contemplare il paesaggio. Durante il ritorno si può raggiungere una vecchia cava dove si trovano ancora le lastre di pietra scavate. Un breve sentiero conduce poi di nuovo al punto di partenza.

In Gargazzone, the Kröll Tower hike is a circular route that combines nature, history and panoramic views. It starts from the centre of the village and gently climbs through vineyards, meadows and hills until it arrives at the Kröll Tower, built in the 13th century as a watchtower overlooking the valley. Along the way, there are benches offering views of the waterfall, as well as rest spots which are ideal for a picnic or a break. The Kröll Tower, which also appears on Gargazzone's municipal coat of arms, is the highest point of this walk and offers a viewing platform with tables and chairs where visitors can stop to admire the landscape.

On the way back, it is possible to stop at an old quarry where excavated stone slabs are still visible. From there a short path then leads back to the starting point.

In Gargazon verbindet die Wanderung zum Kröllturm, der übrigens auch im Gemeindegewappen von Gargazon abgebildet ist, auf wundervolle Weise Natur und Landschaft mit Kultur und Geschichte. Der Rundweg beginnt im Dorfzentrum und führt sanft durch Weinberge und Wiesen über Hügel bergauf zum Kröllturm – einem im 13. Jahrhundert über dem Tal errichteten Wachturm. Entlang des Weges laden Bänke zum Ausruhen und Panoramablicken auf den Wasserfall ein, die Rastplätze eignen sich perfekt für ein Picknick oder eine Verschnaufpause. Der Kröllturm ist der höchste Punkt dieser Wanderung: Von der Aussichtsplattform mit Tischen und Stühlen kann man fabelhaft die Landschaft rundherum betrachten. Der Rückweg führt an einem alten Steinbruch mit noch erkennbaren geschürften Steinplatten vorbei und über einen Zick-Zack-Weg zurück zum Ausgangspunkt.



OUTDOOR IS MORE



**ALPIN
BOB**



YOGA

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

VIA FERRATA | KLETTERSTEIG

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



PARAGLIDING



100

KM WANDERWEGE
KM DI SENTIERI
KM OF HIKING TRAILS

HIKING TIPPS

TO THE BEST VIEWPOINTS
AND MOUNTAIN SPOTS
OF MERANO 2000



**MERANO
2000**



OUTDOOR KIDS CAMP

7

MINUTEN FAHRT MIT DER
GRÖSSTEN SEILBAHN SÜDTIROLS
MINUTI DI VIAGGIO CON LA FUNIVIA
PIÙ GRANDE DELL'ALTO ADIGE
MINUTES RIDE WITH
SOUTH TYROL'S LARGEST ROPEWAY



MICHELIN

Es gibt Sterne, die sieht man. Und Sterne, die man schmeckt.
Im Castel fine dining erleben Sie beides.

Genießen Sie exzellente 2-Sterne-Michelin-Küche von Gerhard Wieser –
mit traumhaftem Blick über Meran.

Reservieren Sie Ihr Erlebnis – wir freuen uns auf Sie!



www.castel-fine-dining.com

CIN-Code: IT021101A15DE84PBR

Eat green!

*Pflanzenbasierte
Küche in Meran
und Umgebung*

Text
– Verena Spechtenhauser –

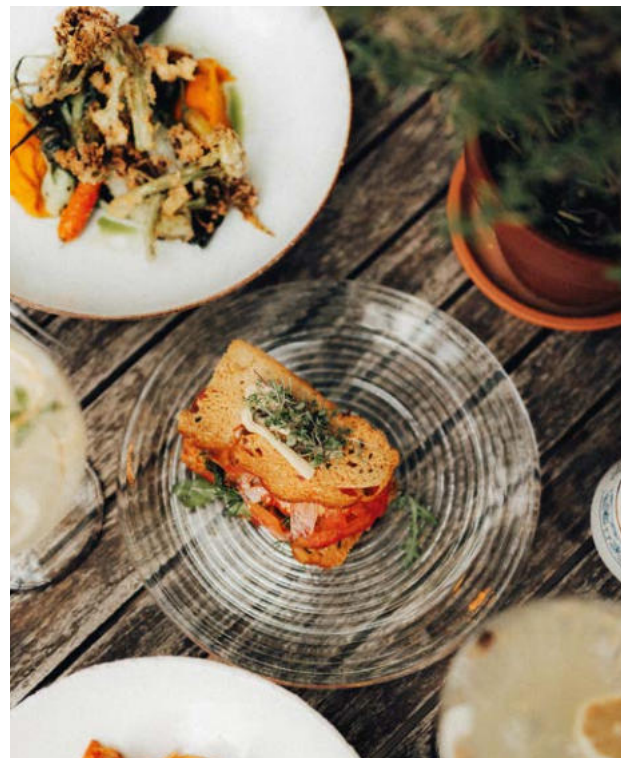
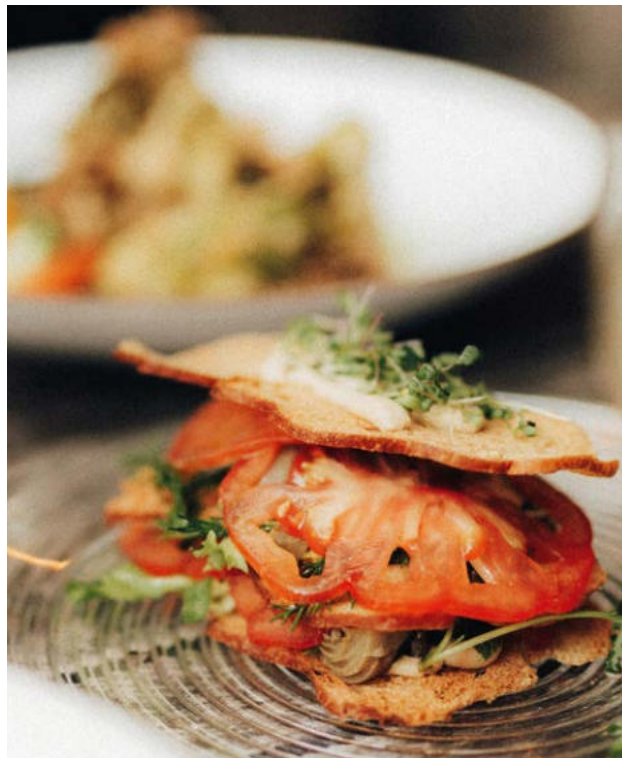
Vom Hof auf den Tisch

Genuin, also ursprünglich, echt, natürlich. So nennt sich das kleine Bistro nahe dem Vinschgauer Tor am Rennweg in Meran. Eröffnet wurde es vor zwei Jahren vom Algunder Architekten und Biobauern Georg Ladurner. Seine Idee für das *Genuin* ist so simpel wie genial: „In unserem Bistro verarbeiten wir fast ausschließlich saisonales Gemüse und Obst. Vieles produzieren wir auf dem eigenen Biobauernhof Brunnerhof in Plars in Algund. Somit entsteht eine direkte Beziehung zwischen Landwirtschaft und Gastronomie“, erzählt Georg Ladurner. Jene Rohstoffe, die der eigene Hof nicht hergibt, bezieht er auch von Bauernhöfen aus der nahen Umgebung – ein nachhaltiger und umweltfreundlicher Kreislauf: „Durch unsere kurzen Lieferwege sind wir nicht nur ökologischer, sondern unterstützen auch die heimische Landwirtschaft“, so Ladurner weiter. Ökologisch ist auch die Einrichtung im Bistro: Hier spiegelt sich das *genuine* Konzept des Bistros wider. Dafür hat Georg Ladurner selbst Hand angelegt: „Ich habe vor allem reduzierte Farben und natürliche Materialien wie Holz, Lehm und Stahl verwendet. So erhält der Raum ein harmonisches Gefüge“, erklärt der studierte Architekt. Gekocht wird im *Genuin* nur zu Mittag. Eine kleine Karte mit bodenständigen Speisen zu ehrlichen Preisen. „Das *Genuin* ist ein Ort für alle und unser Essen soll sich auch jede:r, vom Schüler bis zur Touristin, leisten können“, so Ladurner weiter. Alles, was mittags nicht verbraucht wird, verwandelt das Küchenteam in schmackhafte Antipasti für den Abend. So kann das nachhaltige Prinzip zu 100 Prozent gelebt werden. Im *Genuin* hat Georg Ladurner auch einen kleinen Hofladen eingerichtet. Weine, Säfte und Sirupe, aber auch Marmeladen und Soßen bietet er dort ebenso zum Verkauf an, wie haltbar gemachtes Gemüse, Pilze und Kräuter. „Für mich ist das *Genuin* ein authentischer Buschenschank, nur eben in der Stadt.“

Zwei Schwestern, eine Leidenschaft

Die gemeinsame Freude am pflanzlichen Kochen teilen die beiden Schwestern Lorena Gufler und Barbara Pfitscher aus St. Martin in Passeier seit vielen Jahren. Was mit dem Zubereiten von pflanzenbasierten Mahlzeiten für die Familie begann, nahm schnell von selbst Fahrt auf. Immer öfter wurden die beiden Hobbyköchinnen von Bekannten für private Veranstaltungen angefragt: „Wir waren angenehm überrascht, wie viele Menschen aus unserem Umfeld sich für die pflanzliche Ernährung zu interessieren begannen“, erinnern sie sich zurück. Der Gedanke, die vegane Küche einer breiten Südtiroler Öffentlichkeit schmackhaft zu machen, ließ die beiden nicht mehr los. Also gründeten sie 2024 die *Foodlovers Südtirol*, ein Unternehmen das pflanzliche Kochkurse und Events für Kinder und Erwachsene, aber auch Einkaufsberatung, Verkostungen und Catering anbietet: „Es war und ist uns ein Ansporn den Menschen zu zeigen, dass eine pflanzenbasierte Ernährung nicht nur aus Obst, Gemüse, Salat und Fertigprodukten besteht. Und dass veganes Essen besser schmeckt als sein Ruf“, erklären die beiden. Für ihre Gerichte greifen Lorena und Barbara, wenn möglich, auf saisonale und regionale Bioprodukte zurück. Außerdem kochen sie mit reduziertem Zuckereinsatz und bevorzugen bei Bedarf natürliche Süßungsmittel wie etwa Datteln. Ihre Leidenschaft für die überwiegend pflanzenbasierte Ernährung haben die Schwestern unabhängig voneinander und aus unterschiedlichen Gründen gefunden. Die Entscheidung hin zu einer pflanzlichen Ernährung fiel dabei nicht von einem Tag auf den anderen, sondern Schritt für Schritt. Während Lorena bereits im Grundschulalter die Tierhaltung kritisch zu hinterfragen begann und sich zuerst der vegetarischen und später dann der überwiegend pflanzlichen Ernährung zuwandte, waren es bei Barbara gesundheitliche





Gründe, die sie zum ernährungstechnischen Umdenken bewogen: „Vor allem in unseren Grundlagenkursen beobachten wir, dass immer mehr Menschen aufgrund von gesundheitlichen Problemen oder Intoleranzen eine Alternative zu herkömmlichen Nahrungsmitteln suchen. Hier bieten wir gerne eine Orientierungshilfe“, so Barbara Pfitscher. Neben *Foodlovers Südtirol* engagieren sich Barbara und Lorena seit zwei Jahren nun auch im Organisationsteam des Meran *Vegan Festival*. Seit seiner Gründung durch Nina Duschek und Daniel Felderer im Jahr 2022 ist es stetig gewachsen und gilt mittlerweile als wichtiges Event rund um den veganen Lebensstil in der Region. Neben einer veganen Foodmeile, an der sich pflanzenbasierte Gastronomiebetriebe aus ganz Südtirol beteiligen, gibt es auch Stände zu veganer Kleidung, Kosmetik und Schmuck. Darüber hinaus werden verschiedene Talks zum Thema Veganismus und Tierwohl angeboten: „Das Festival, das immer Ende September stattfindet, richtet sich nicht nur an Veganer:innen, sondern an alle Interessierten. Es zeigt auf, wie viel Neues sich auch in Südtirol im Bereich der pflanzlichen Ernährungs- und Lebensweise tut. Das ist ein Zeichen, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Ohne Zwang, aber mit viel Inspiration“, freuen sich Lorena und Barbara.

Konsequent vegan

Ein mutiger Gegenentwurf zur gängigen Gastronomie des Landes ist das Restaurant *La Vimea* in Naturns. Gegründet wurde es 2016 von Valeria Caldarelli und ihrer Familie. „Fast unsere gesamte Familie lebt vegan“, erzählt die Gastronomin, mit Wurzeln in den Marken, voller Stolz. Den ersten Schritt hin zu einer veganen Lebensweise setzte Valeria Caldarelli vor 20 Jahren. Aus gesundheitlichen Gründen begann sie sich für eine pflanzenbasierte Ernährung zu interessieren. Was mit einer Nahrungsumstellung begann, fand langsam aber sicher in allen

Bereichen ihres Alltags Einzug – bis hin zum Berufsleben: „Der vegane Lebensstil ist in meinen Augen die zeitgerechte Antwort auf viele ökologische und ethische Fragen. Er ermöglicht uns, Natur und Lebewesen zu respektieren, den Körper mit natürlicher Nahrung zu unterstützen und den ökologischen Fußabdruck zu verringern“, erklärt sie. Diese Philosophie möchte die Unternehmerin auch an ihre Gäste weitergeben, aber ohne erhobenen Zeigefinger. „Als Veganer:in muss man sich oft rechtfertigen. Das ist für mich absolut unverständlich. Darum bin ich froh in Naturns einen Ort für Gäste geschaffen zu haben, die sich in unserer Philosophie wiedererkennen“, so Caldarelli. Im veganen Bio-Gourmet-Restaurant sind Gäste zum Frühstück und auch Mittag- oder Abendessen willkommen. Dass mittlerweile auch Einheimische sowie Nichtveganer:innen das Restaurant besuchen, freut sie besonders: „Jeder neue Gast, der sich gerne von uns inspirieren lässt, ist eine Genugtuung. Dabei hoffe ich in Zukunft auf noch mehr Interesse von Seiten junger Leute, weil dort die Veränderung am wichtigsten ist.“ Für Caldarelli ist die Küche das Herzstück eines jeden veganen Projektes. Deshalb misst sie der Qualität des Essens im *La Vimea* einen hohen Stellenwert bei. Als Küchenchefin konnte Caldarelli die junge Köchin Aggeliki Charami gewinnen. Die Griechin wird in der internationalen veganen Gastroszene als Shootingstar gefeiert: „Charami ist eine geniale vegane Köchin und eine hochtalentierte Autodidaktin“, schwärmt Caldarelli. Für ihre kreativen Gerichte verwendet die Chefköchin frische und möglichst saisonale sowie lokale, biovegane Produkte von nachhaltigen Lieferant:innen. Dazu serviert werden ausschließlich vegane Getränke. „Mit unserer erstklassigen Küche möchten wir einen Mehrwert im veganen Angebot des Burggrafenamts und Vinschgaus schaffen und zeigen, dass sich auch pflanzenbasierte *Cuisine* in der internationalen kulinarischen Szene einen Platz verdient hat“, so Caldarelli.

Oben links: © Tourismusverein Schenna/Dietmar Denger;
oben rechts: 1477 Reichhalter,
© lanaregion.it/Maike Wittreck;
oben links: Reichhalter,
© lanaregion.it/Maike Wittreck;
unten rechts: Muchele,
© lanaregion.it/Maike Wittreck.

Eat green!

Cucina vegetale a Merano e dintorni

Dal maso alla tavola

Genuin, ossia originario, autentico, naturale. Così si chiama il piccolo bistrot vicino a Porta Venosta in via dei Portici a Merano. Aperto due anni fa dall’architetto e agricoltore biologico di Lagundo, Georg Ladurner, con un’idea semplicissima, eppure geniale: “Nel nostro bistrot utilizziamo quasi esclusivamente frutta e verdura di stagione. Gran parte dei prodotti proviene dalla nostra azienda agricola biologica Brunnerhof a Plars di Lagundo. In questo modo si crea una relazione diretta tra agricoltura e gastronomia”, racconta Ladurner. Le materie prime che il maso non produce vengono acquistate da aziende della zona – un ciclo sostenibile ed ecologico: “Grazie ai nostri brevi percorsi di trasporto siamo non solo più ecologici, ma sosteniamo anche l’agricoltura locale”, aggiunge. Anche l’arredamento del bistrot è ecologico e rispetchia il concetto genuino del locale. A occuparsene è stato lo stesso Ladurner: “Ho scelto colori sobri e materiali naturali come legno, argilla e acciaio, così lo spazio assume un’armonia speciale”, spiega l’architetto. Al Genuin si cucina solo a pranzo, con un piccolo menu di piatti semplici a prezzi onesti: “Il Genuin è un posto per tutti, e il nostro cibo deve essere accessibile a chiunque, dallo studente al turista”, ribadisce. Tutto ciò che non viene consumato a pranzo viene trasformato dalla cucina in gustosi antipasti per la sera, in un ciclo sostenibile al 100%. Al Genuin, Georg Ladurner ha anche allestito una piccola bottega agricola dove vende vini, succhi, sciroppi, marmellate, salse, ma anche verdure, funghi e conserve. “Per me il Genuin è come un “*Buschenschank*” (tipico maso vinicolo altoatesino n.d.r.), solo che si trova in città”.

Due sorelle, una passione

La passione condivisa per la cucina vegetale accompagna da anni anche le sorelle Lorena Gufler e Barbara Pfitscher di San Martino in Passiria. Ciò che era nato come la semplice preparazione di pasti vegetali per la famiglia ha presto iniziato a crescere da sé. Sempre più spesso le due cuoche amatoriali venivano chiamate a cucinare per eventi privati: “Siamo rimaste piacevolmente sorprese da quante persone intorno a noi iniziassero a interessarsi all’alimentazione vegetale”, ricordano. E l’idea di far conoscere la cucina vegana a un pubblico più ampio in Alto Adige non le ha più abbandonate. Così nel 2024 hanno fondato *Foodlovers Südtirol*, un’azienda che offre corsi di cucina vegetale ed eventi per bambini e adulti, consulenza per la spesa, degustazioni e catering: “Il nostro obiettivo è mostrare che la cucina vegetale non è fatta solo di frutta, verdura, insalata e prodotti pronti. E che il cibo vegano è molto più buono di quanto si pensi”, spiegano. Per i loro piatti utilizzano, se possibile, prodotti biologici stagionali e regionali, cucinati con una quantità ridotta di zucchero e, se necessario, preferendo dolcificanti naturali come i datteri. Le sorelle hanno trovato la strada verso l’alimentazione prevalentemente a base vegetale in modo indipendente e per motivi diversi. La scelta è avvenuta gradualmente: Lorena, già da bambina, ha cominciato a interrogarsi sull’allevamento animale ed è passata prima al a una dieta prevalentemente a base vegetale e poi al veganismo; Barbara invece è stata spinta da motivi di salute: “Nei nostri corsi di base notiamo sempre più persone che cercano alternative agli alimenti tradizionali per problemi di salute o intolleranze. Qui offriamo volentieri un orientamento”, afferma.

Oltre a *Foodlovers Südtirol*, da due anni fanno parte anche del team organizzativo del *Meran Vegan Festival* che si svolge ogni anno a settembre. Dalla sua fondazione da parte di Nina Duschek e Daniel Felderer nel 2022, l’evento è cresciuto costantemente ed è ormai tra i più importanti appuntamenti sul lifestyle vegano della regione. Oltre a una food-mile vegana con attività gastronomiche plant-based da tutto l’Alto Adige, il festival propone stand di abbigliamento, cosmetici e gioielli vegani, oltre a vari talk su veganismo e benessere animale: “Il festival, che si tiene sempre alla fine di settembre, non è rivolto solo ai vegani, ma a tutti gli interessati. Mostra quante novità ci siano anche in Alto Adige nel campo dell’alimentazione e dello stile di vita a base vegetale. Questo è un segno che siamo sulla strada giusta. Senza costrizioni, e con grandi ispirazioni”, dicono entusiaste Lorena e Barbara.

Coerentemente vegano

Un’alternativa coraggiosa alla gastronomia tradizionale è il ristorante *La Vimea* a Naturno. Fondato nel 2016 da Valeria Caldarelli e dalla sua famiglia. “Quasi tutta la nostra famiglia è vegana”, racconta con orgoglio la ristoratrice, originaria delle Marche. Il suo percorso verso un’alimentazione vegana è iniziato vent’anni fa per motivi di salute. E quel che era iniziato come un cambiamento alimentare è poi entrato gradualmente in ogni ambito della sua vita quotidiana, fino a permearne la vita professionale: “Lo stile di vita vegano è, a mio avviso, la risposta contemporanea a molte questioni ecologiche ed etiche. Ci permette di

rispettare natura ed esseri viventi, sostenere il corpo con cibo naturale e ridurre l’impatto ecologico”, spiega. Valeria desidera trasmettere questa filosofia ai suoi ospiti, ma senza un tono moralistico. “Come vegani ci si deve spesso giustificare, cosa per me incomprensibile. Per questo sono felice di aver creato a Naturno un luogo dove gli ospiti possono riconoscersi nella nostra visione”, afferma. *La Vimea* non è comunque un luogo chiuso: il ristorante vegano biologico gourmet accoglie ospiti a colazione, pranzo e cena. Il fatto che ormai anche locals e non vegani lo frequentino rende particolarmente felice la coraggiosa titolare: “Ogni nuovo ospite che si lascia ispirare da noi è una gratificazione. Spero in futuro di vedere ancora più interesse da parte dei giovani, perché è lì che è più importante porre le basi del cambiamento”. Per Caldarelli, la cucina è il cuore di ogni progetto vegano, per questo attribuisce grande importanza alla qualità dei piatti proposti da *La Vimea*. Come chef ha voluto con sé la giovane cuoca Aggeliki Charami, considerata una stella nascente della gastronomia vegana internazionale: “Charami è una cuoca vegana straordinaria e un’autodidatta di grande talento”, afferma entusiasta. Per i suoi piatti creativi utilizza prodotti freschi e possibilmente stagionali, locali, biologici e vegani, provenienti da fornitori sostenibili. Anche le bevande servite sono esclusivamente vegane. “Con la nostra cucina di altissimo livello vogliamo offrire un valore aggiunto alla proposta vegana del del Burgraviato e della Val Venosta e mostrare che anche la cucina vegetale merita un posto nella scena gastronomica locale e internazionale,” conclude Caldarelli.

Testo

– Verena Spechtenhauser –

Eat green!

Vegan cooking in and around Merano

From the farm to the table

Genuin, meaning original, authentic and natural. That's the name of the small bistrot on Via dei Portici near Porta Venosta in Merano. Opened two years ago by Lagundo architect and organic farmer Georg Ladurner, it is based on a simple yet ingenious idea. “In our bistrot, we use almost exclusively seasonal fruit and vegetables that come from the Brunnerhof, our organic farm in Plars di Lagundo. In doing that, we create a direct link between agriculture and gastronomy” explains Ladurner. Those raw materials that the farm doesn't produce are bought also from local farms thus creating a cycle that is both sustainable and environmentally friendly. “Thanks to our short transport times, we're not only greener, we also support local agriculture,” he adds. Even the bistrot's furnishings are eco-friendly and reflect the restaurant's authentic concept with Ladurner himself having designed the interior décor.

“I chose understated colours and natural materials like wood, clay and steel in order to give the place a special harmony” explains the architect. At *Genuin*, food is served only at lunchtime, with a small menu of simple dishes at fair prices. “*Genuin* is a place for everyone, and so our food should be accessible to all, from students to tourists” he repeats. Whatever isn't consumed at lunchtime is transformed by the kitchen into tasty appetizers for the evening, in a 100% sustainable cycle. *Genuin* also features a small farm shop which Ladurner has set up and where

he sells wines, juices, syrups, jams and sauces, as well as vegetables, mushrooms and preserves. “For me, *Genuin* is like a *Buschenschank* (a typical South Tyrolean farmstead/winery), only in the city.”

Two sisters, one passion

Sisters Lorena Gufler and Barbara Pfitscher from San Martino in Passiria have shared a passion for vegan-based cuisine for years. What began as simple vegan family cooking quickly took on a life of its own as the two amateur chefs were increasingly asked to cook for private events, and as they put it, “We were pleasantly surprised by how many people around us were becoming interested in vegan-based eating”. The idea of introducing plant-based cuisine to a wider audience in South Tyrol stayed with them and so in 2024 they founded *Foodlovers Südtirol*, a company that offers plant-based cooking classes and events for both children and adults, in addition to advice on shopping, tastings and catering. “Our goal is to show that plant-based cuisine isn't just about fruit, vegetables, salads and convenience products. In addition, vegan food is much better than a lot of people think” they explain. Their dishes use, where possible, only seasonal and regional, organic products, cooking with less sugar and, if necessary, opt for natural sweeteners such as dates. The sisters came to plant-based nutrition independently and for different reasons. The choice came gradually: Lorena, even as a child, began to question animal husbandry and switched first to a predominantly plant-based

nutrition and then to veganism while Barbara on the other hand, was driven by health reasons. “During our basic courses, we see more and more people looking for alternatives to traditional foods due to health problems or intolerances and here, we're more than happy to offer guidance” she says. In addition to *Foodlovers Südtirol*, for the last two years they have also been part of the organizing team of the *Meran Vegan Festival*, which takes place every September. Since its founding by Nina Duschek and Daniel Felderer in 2022, the event has grown steadily and is now one of the most important vegan lifestyle events in the region. In addition to a vegan food mile featuring plant-based food vendors from across South Tyrol, the festival features stands selling vegan clothing, cosmetics and jewellery, as well as holding a range of talks on veganism and animal welfare. “The festival, which always takes place at the end of September, is not only aimed at vegans, but at anyone who is interested. It shows how much is happening in South Tyrol in the area of plant-based nutrition and lifestyles. This is a sign that we are on the right track, without coercion, but with a lot of inspiration” enthuse Lorena and Barbara.

Consistently vegan

A bold alternative to traditional cuisine is *La Vimea* restaurant in Naturno which was founded in 2016 by Valeria Caldarelli and her family. “Almost our entire family is vegan” the restaurateur originally from the Marche region proudly explains. Her journey to a vegan diet began twenty years ago for health reasons when what started as a dietary change gradually entered every aspect of her daily life, eventually permeating

her professional life. “In my opinion, the vegan lifestyle is the contemporary answer to numerous ecological and ethical issues. It allows us to respect nature and living beings, sustain the body with natural foods, and reduce our environmental impact” she explains. Valeria wants to convey this philosophy to her guests, but without a moralistic tone. “As vegans, we often have to justify ourselves, which is incomprehensible to me. That's why I'm happy to have created a place in Naturno where guests can identify with our vision” she says. *La Vimea* is no sealed-off place, however: the gourmet organic vegan restaurant welcomes guests for breakfast, lunch and dinner. The fact that both locals and non-vegans alike now frequent the restaurant makes the courageous owner particularly happy. “Every new guest who gets inspired by us is really gratifying. I am hoping to see even more interest from young people in the future, because that's where it's most important to lay the foundations for change.” For Caldarelli, the kitchen is the heart of every vegan project, which is why she places great importance on the quality of the dishes served at *La Vimea*. As her chef, she chose the young Aggeliki Charami, considered a rising star in international vegan gastronomy. “Charami is an extraordinary vegan chef and a highly talented self-taught individual” she enthuses. For her creative dishes, she uses fresh, seasonal organic vegan products from local, sustainable suppliers. The drinks served are also exclusively vegan. “With our top-notch cuisine, we want to add value to the vegan offerings available in the Burggrafenamt and Vinschgau area, as well as demonstrating that plant-based cuisine also deserves a place in the local and international gastronomic panorama” concludes Caldarelli.

Text

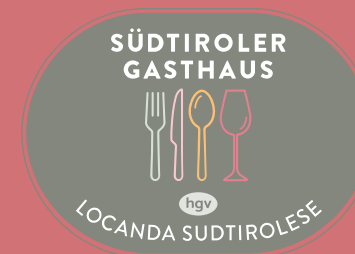
– Verena Spechtenhauser –

Start
your day the
Mein Beck way!

Meran / Merano · Naturns / Naturno · Algund / Lagundo
Marling / Marlengo · Lana · Nals / Nalles · Eppan / Appiano
2 x Bozen / Bolzano · Leifers / Laives · Schlanders / Silandro

   [meinbeck.it](https://www.meinbeck.it)

Mein Beck

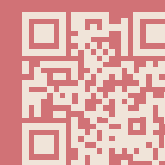


KEHR AM OL ZUA L

26 Südtiroler Gasthäuser stehen für gelebte
Gastfreundschaft in authentischem Ambiente.

REGIONAL. ECHT. KÖSTLICH.

Einkehren, genießen und sich
wie zu Hause fühlen!



www.gasthaus.it

merano-suedtiroel.it

