

merano

7

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



VIGILJOCH

1912 .COM



MIT DER SEILBAHN IN DIE WINTERIDYLLE

Das Vigiljoch ist im Winter ein besonderer Ort der Erholung in Lana auf 1.500 m. Ein autofreies, schneeverzaubertes Südtiroler Naturidyll, das mit seiner wohltuenden Ruhe, verschneiten Wäldern, dem beeindruckenden Dolomiten-Panorama und der Herzlichkeit der Menschen begeistert.

IN FUNIVIA VERSO IL RITIRO INVERNALE

Il Monte San Vigilio in inverno è un luogo speciale di relax sopra Lana, a 1.500 metri di altitudine. Un angolo naturale dell'Alto Adige, senza auto e avvolto dalla neve, che incanta con la sua piacevole quiete, i boschi innevati, lo straordinario panorama sulle Dolomiti e la calorosa ospitalità delle persone.

Text _____
Kunigunde Weissenegger

- 06 Guest: Sepp Mall x Merano
- 08 Es klingt und schwingt
Im Takt der Musik durch Meran und Umgebung
- 18 Suona e risuona
A ritmo di musica a Merano e dintorni
- 20 Playing and playing again
Music in Meran and its surrounding

Testo _____
Maria Quinz

- 22 Merlet: quando il loden vestiva il mondo e
le donne cambiavano Merano
- 30 Merlet: Als Loden die Welt eroberte und
Frauen Meran veränderten
- 32 Merlet: When everyone wore Lodens,
and women changed Merano

Text _____
Verena Spechtenhause

- 34 Poesie auf dem Eis
Im Gespräch mit Daniel Grassl
- 42 Poetry on ice
A conversation with Daniel Grassl
- 44 Poesie sul ghiaccio
In dialogo con Daniel Grassl

Text _____
Kunigunde Weissenegger
Photos
Anna Gruber

- 46 A hymn to winter vegetables
- 48 Ode an das Wintergemüse
- 49 Ode alle verdure invernali

Testo _____
Silvia M.C. Senette
Foto
Leonhard Angerer

- 62 Storie d'inverno
Il futuro della neve a Merano e dintorni
- 70 Wintergeschichten
Die Zukunft des Schnees in Meran und Umgebung
- 72 Winter stories
The future for snow in Merano and its surrounding areas

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

Maria Quinz, Silvia M.C. Senette, Verena
Spechtenhauser, Kunigunde Weissenegger

Translations

Agata Bosetti, Jon Cox, Anna Quinz,
Verena Spechtenhauser, Kunigunde Weissenegger

Guest contribution

Sepp Mall

Photos

Leonhard Angerer, Daniel Grassl, Matteo Groppo,
Anna Gruber, Minitta Kandlbauer, Leni Lanthaler,
Mancini Group, Opera On Ice, Thomas Schnötzlinger,
Vera Schwarz, Kathi von der Kall

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

15.300

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, September 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

La neve candida su cui planare, per una sciata, una passeggiata, un pupazzo da costruire e una battaglia di palle da improvvisare... Le verdure ricche e corpose della stagione fredda, per imbastire piatti gustosi e le prime zuppe rincuoranti... un campione olimpico che scivola sul ghiaccio con la leggerezza di una farfalla... una variegata manciata di musiciste, compositori e band che lasciano il loro segno musicale, qui e nel mondo... un gruppo di donne lavoratrici che hanno segnato un pezzo di storia della città di Merano, e della moda internazionale. In queste pagine che vi aspettano, le storie da scoprire sono tante, dense come le notti d'autunno, leggere come fiocchi di neve, confortevoli come una serata ben spesa al caldo mentre fuori il freddo inizia a calare su Merano e i suoi dintorni. Entrateci, lasciatevi coinvolgere e stupire. E poi uscite, questa terra vi aspetta con tutte le sue storie, non solo da leggere, ma soprattutto da vivere.

The brilliant white snow is perfect for sliding over, for a skiing trip, a walk, building a snowman or even an impromptu snowball ball fight... There are the rich, hearty vegetables of the cold season, ideal for creating tasty dishes and the first soul-cheering soups... an Olympic champion gliding across the ice with the delicacy of a butterfly... a multi-faceted group of musicians, composers and bands leaving their musical mark, both here and around the world... a group of working women who shaped the history of the city of Merano and the world of fashion... Waiting for you in these pages are a number of stories to discover, as rich as autumn nights, as light as snowflakes and as comforting as a well-spent evening in the warmth as the cold begins to descend on Meran and its surroundings. Come on in, let yourself be captivated and surprised, and then go outside, this land is simply waiting for you with all its stories, not just to be read, but most of all to be experienced.

Von tiefer Verbundenheit mit der Region zeugen die Geschichten dieser Ausgabe des Merano. Der Autor Sepp Mall nimmt uns mit seinem Gedicht mit in eine vertraute und doch überraschende Kleinstadtszenerie. Abwechslungsreich klingend und schwingend durch die Landschaft reisen lassen uns die Melodien und Kompositionen hiesiger Musiker:innen, Bands und Gruppen, und hinterlassen auch international bleibende Eindrücke. Stadt- und Modegeschichte geschrieben haben ebenso die Lodenfabrik Merlet und ihre Arbeiterinnen. Für Furore sorgt auf alle Fälle der Meraner Daniel Grassl, denn der mehrfache Olympiateilnehmer gehört mit 23 Jahren bereits zur Weltspitze im Eiskunstlauf. Lust auf mehr macht nicht nur der Geschmack von Schnee und die Geschichten, die er schreibt. Die vielen Nuancen der Natur sind auch aus dem hier tief verwurzelten Wintergemüse zu schmecken. Wir wünschen viel Freude beim Lesen und schöne Erlebnisse bei uns.

Anna Quinz

Kunigunde Weissenegger

Sepp Mall

Sepp Mall, born in 1955 in Graun in the Vinschgau Valley, lives in Meran. For many years, he worked as a teacher alongside his writing. He made his literary debut in 1992 with *Läufer im Park. Gedichte* (Haymonverlag), and has since published several collections of poetry, radio plays, plays, short stories and novels. The author

has received numerous awards for his work, including the *Meraner Lyrikpreis* 1996, the *Großes Literaturstipendium des Landes Tirol* 2017, and the *Premio MeranoEuropa* for his novel *Ein Hund kam in die Küche* (2024). The latter, published by Leykam in 2023, was also on the longlist for the prestigious *Deutscher Buchpreis*. The novel *Wundränder* was named the *Innsbruck-liest-Buch* in 2005, and 10,000 copies were given away to the reading public in Innsbruck.

Wundränder was Sepp Mall's first novel; it received widespread acclaim from critics and readers alike, and has since become a classic in South Tyrolean school textbooks. Ten years after its initial publication, the Italian translation, titled *Ai margini della ferita*, was published by Keller editore in Rovereto; further novels in Italian followed, most recently *Un cane andò in cucina* (2026). Sonia Sulzer was responsible for all the translations.

In 2025, the first collection of Mall's poems, entitled *Lo stato delle cose*, was published in Italian (by Il Ponte del Sale), translated by Sonia Sulzer and Stefano Zangrando.

A new collection of poetry and a novel are currently in the pipeline; the novel is due to be published by Blessing in Munich in 2027.

This poem is unpublished and was written especially for this publication.

Kleinstadt

Und immer noch (in meinem Kopf)
 Die Cocobello-Rufe
 aus dem blauen Kiosk an der Promenade
 Und die Musik / die in Wellen herbeischwappt
 vom Lunapark jenseits der Gleise
 Die versteckten Blicke der Mädchen
 in den Alleen (Pappeln Ginkgos Zypressen)
 Wir buchstabierten sie wie Sehnsucht
 Wie all die rosa Bilder
 (die wir heimlich betrachteten)
 am Aushang des Zeitungsstandes
 Und im müden Park hinterm Bahnhof
 suchten wir / das verborgene Herz
 dieser Stadt
 Die Träume (was immer das hieß)
 nahmen wir mit in die holprigen Busse
 Zurück ins Dorf
 : zu Vater Mutter und Kühen.

Kleinstadt

Und immer noch (in meinem Kopf)
 Die Cocobello-Rufe
 aus dem blauen Kiosk an der Promenade
 Und die Musik / die in Wellen herbeischwappt
 vom Lunapark jenseits der Gleise
 Die versteckten Blicke der Mädchen
 in den Alleen (Pappeln Ginkgos Zypressen)
 Wir buchstabierten sie wie Sehnsucht
 Wie all die rosa Bilder
 (die wir heimlich betrachteten)
 am Aushang des Zeitungsstandes
 Und im müden Park hinterm Bahnhof
 suchten wir / das verborgene Herz
 dieser Stadt
 Die Träume (was immer das hieß)
 nahmen wir mit in die holprigen Busse
 Zurück ins Dorf
 : zu Vater Mutter und Kühen



Photo



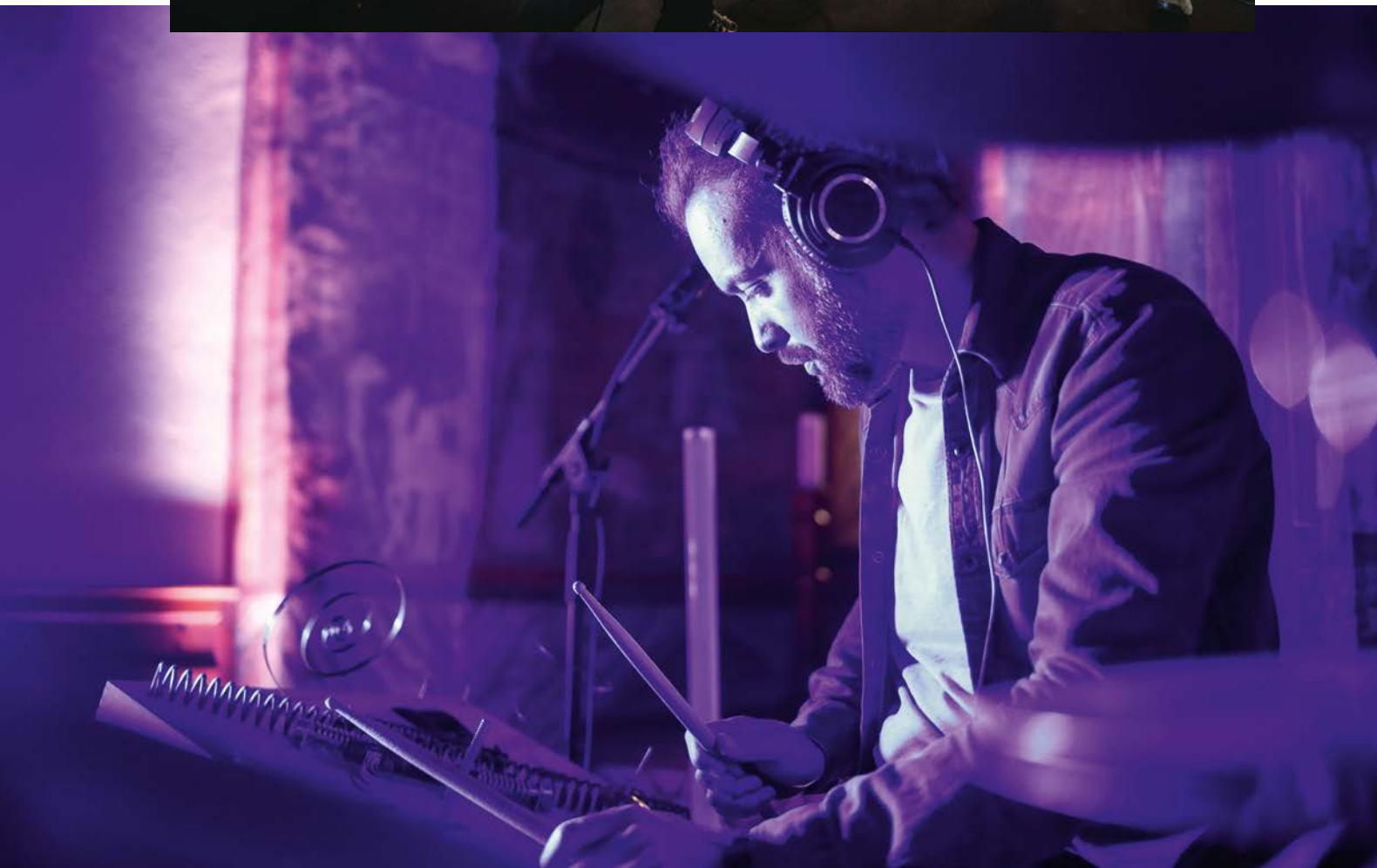
ES KLINGT UND SCWINGT IM TAKT DER MUSIK DURCH MERAN UND UMGEBUNG

Text

– Kunigunde Weissenegger –



Die Musikgeschichte in Meran und Umgebung reicht weit zurück: Ritter und Minnesänger Oswald von Wolkenstein ist 1445 in Meran gestorben, der Komponist Leonhard Lechner wurde um 1553 im Etschtal geboren, ab dem 19. Jahrhundert hielten sich etliche große Komponisten und Solisten in Meran auf: Edvard Grieg, Béla Bartók, Max Reger, Paul Hindemith, Giacomo Puccini, Arnold Schönberg, Richard Strauss, ebenso wie die Sopranistin Lotte Schöne und der Dirigent Bruno Walter. An dieses Erbe knüpft heute das *südtirol festival meran* an, das jedes Jahr hochkarätige Konzerte von Klassik über Romantik und Barock bis hin zu Neuer Musik in die Kurstadt bringt.



Auch die Gegenwart ist bemerkenswert reich: Seit mehreren Jahrzehnten erklingen in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff das *World Music Festival*, in Meran das *SONORA music festival* rund um das *Ensemble Conductus* und Marcello Fera sowie das *Merano Jazz* mit Jazzakademie und in Lana das Festival *Lana Meets Jazz* unter der Leitung von Helga Plankensteiner und Michael Lösch sowie das *Lana Musik Festival* für Alte Musik und Barockmusik, organisiert von *LanAntiqua* mit Josef Höhn. Zudem finden in den 26 Gemeinden besonders in den wärmeren Jahreszeiten unzählige Dorffeste mit Konzerten von Musikkapellen statt, zirka 36 mit über 1.500 Musikant:innen gibt es davon in Meran und Umgebung. Kinder-, Jugend-, Frauen-, Männer-, Kirchen-, Gospel- und Projektchöre – geschätzt können wir hier von etwa 60 aktiven Chören ausgehen. Neben modernen Vokalensembles sticht der *Chorostwest* hervor, der seit neun Jahren unter der Leitung von **Irma-Maria Troy** und **Markus Prieth** verschiedenste Leute zum Singen zusammenführt: „Wir feiern das gemeinsame Singen.“ Falls ein Chor ausgebucht sein kann – dieser ist es. Die beiden sind auch mit dem *Radicchio Folkorchestra* und als Duo unter dem Namen *folta* unterwegs und „schlagen der Zeit mit der Musik (Geige, Stimmen, Bratsche, Gitarre, Raffe) eine Falte“.

Er stammt eigentlich aus Lana, hat seinen Lebens- und Arbeitsmittelpunkt aber seit einigen Jahren ins Passeiertal verlegt. Nach dem Studium an der Universität für Musik und darstellende Kunst Graz lernte er bei verschiedenen Meistern. Ein Instrument führte zum nächsten und zum übernächsten, ein Interessengebiet öffnete ein nächstes und entwickelt sich organisch über Menschen und Beziehungen. **Simon Gamper** ist so vielseitig wie die Musik in dieser Gegend. Er ist Komponist, Multiinstrumentalist, musikalischer Leiter und Produzent. Ihn zeichnet aus, dass er an der Schnittstelle von experimenteller und populärer Musik sowie von Text, Klang und Bewegung arbeitet. „Manchmal komme ich mir vor wie ein Exot, da ich in der Popmusik und in der zeitgenössischen Musik arbeite, in Bands oder im Theater, mit der Wissenschaft oder mit der Kunst. Gleichzeitig ist das für mich immer sehr bereichernd, da ich aus jedem Bereich für den anderen schöpfen kann und natürlich das eine das nächste ergibt.“ Da geografisch schon mal hier im Passeiertal, verweilen wir doch einen Moment länger: **Herbert Pixner** ist in Walten auf einem Bergbauernhof aufgewachsen und bekannt für seine einzigartige Mischung aus alpenländischer Musik, Jazz, Blues, Rock und Flamenco. Was mit einer Klarinette in der Musikkapelle begann, wurde zur Weltkarriere mit über tausend ausverkauften Konzerten, goldenen Schallplatten und einer Zusammenarbeit mit den Berliner Symphonikern.





Moritz Gamper, © Thomas Schnötzlinger

Eine, die ihre Heimatstadt sogar in ihrem Künstlerinnenamen führt, ist **Tracy Merano**: „Mit Meran verbindet mich von Geburt an sehr viel, ich bin ein großer Fan unserer Heimat Südtirol, denn wir leben an einem wunderschönen Ort, Meran hat mich beeinflusst, geformt und auch zu der gemacht, die ich als Mensch und Künstlerin bin.“ Die Singer-Songwriterin, bürgerlich Theresa Gutweniger, sang und musizierte bereits als kleines Mädchen aus Leidenschaft: „Musik war für mich immer schon die Möglichkeit, mich auszudrücken. Ich habe viele Melodien im Kopf, die ich gern zu Songs umarbeite, inspiriert meistens von der Liebe, einer unbeschreiblichen Sehnsucht oder einem undefinierbaren Gefühl. Und manchmal darf es auch einfach nur Spaß sein.“ Ihr erstes, eher poppiges Album *Gingerworld* veröffentlichte sie 2017, 2020 folgte mit *Save Your Soul* ein Soul-Album. Zurzeit arbeitet sie an neuen Songs in Richtung Alternative/Indie und Pop.

Die Singer-Songwriter-Szene ist äußerst lebendig. Vielleicht auch, weil es in der Stadt verstreut mehrere Möglichkeiten gibt, auf der Straße zu spielen und zu singen. **Nina Duschek** ist Singer-Songwriterin mit Leib und Seele: „Das ist *mein* Weg, ich fühle, dass es das ist, was ich tun muss.“

In ihren Songs sucht sie „die Wahrheit, weil man sie nicht kaputt machen kann und sie letztendlich zu Freiheit führt“. Begonnen hat sie *auf der Straße*: „Mit 16 Jahren war das damals für mich der schnellste Weg, um zu Publikum zu kommen. Ich mache es immer noch, weil abseits der Bühne weniger Druck da ist – niemand hat dich gebucht. Straßenmusik ist ein schöner Ausgleich zur Bühne, um unabhängig zu sein und mit neuen Menschen in Kontakt zu kommen. Es ist immer ein Abenteuer.“ Die Meranerin ist in der Szene gut vernetzt und unterstreicht die Solidarität in der Region: „Bei der monatlichen Jam Session im *Ost West Club* in Meran treffen wir uns gern und tauschen uns aus.“ Kein Wunder, dass sie es mit einer akustischen Version von *Latin Lover* von Gianna Nannini 2025 in die italienische Talentshow *X Factor* geschafft hat.

Eby Drums aka Thomas Ebner und **Sophie Höller** seien erwähnt, um das klingende Spektrum dieser kleinen, feinen Region aufzuzeigen: Der Meraner beherrscht Schlagzeug und Percussions wie selten ein:e anderer:e in Südtirol und produziert für viele Musiker:innen der Region und der

Welt. Die Kontra- und E-Basserin aus Lana konzertiert in Folkbands, Jazz-Formationen oder Orchestern, tritt mit Liedermachern wie beispielsweise Hubert von Goisern oder Thomas Gansch auf. Zwischen Mailand und Berlin mischt die Naturser Musikproduzentin und **DJ Cazey** die Szene auf. In Unsere liebe Frau im Walde zwischen Nonsberg und Nonstal gehen jedes Jahr gegen Ende Juli die *BordunMusikTage* über die Bühne. Die Szene lebt, das unterstreicht auch der Blues- und Jazz-Musiker **Moritz Gamper**: „Südtirol hat ein extremes Potential und ich bin froh, dass das in Entscheidungskreisen endlich wahrgenommen wird, siehe Filmförderung und Musikförderung, welche die Grundvoraussetzung sind, dass eine Kultur- und Kreativindustrie existieren kann. So wird und bleibt der Markt aktiv und kann sich fortentwickeln. Dabei hat sicher die Performing Artists Association South Tyrol – *Perfas* eine große Rolle gespielt.“ Sein vor Kurzem erschienenes Album nennt sich bezeichnenderweise *Dressed in Edelweiss*: „Damit wollte ich den Fokus auf Südtirol setzen, singe deshalb in Deutschem Dialekt, auf Englisch und Italienisch, weil das unsere DNA ist, und fasse den Blues und Jazz in Worte“, erklärt der gebürtige Meraner und Wahlwiener. Legendär, keinesfalls brav, viel mehr frech und rough, ihren Namen alle Ehre machend, gestalten sich die Auftritte der Meraner Bands **Punk Cakes**, **Bad Bastards** und **FIRRI**.

Aus der gegenwärtigen Szene sind beim Stichwort *Musik* natürlich auch DJs und Producer elektronischer Musik nicht wegzudenken. **DJ Veloziped**, bürgerlich Walter Garber aus Meran, ist leidenschaftlicher Plattensammler und DJ, seit über 30 Jahren in der Szene aktiv und gilt als Pionier der elektronischen Musik in der Region. **Raffaele Virgadola**, ebenfalls aus Meran, ist Psychologe und DJ und als solcher bei Clubbings, Festivals und Performances unterwegs. In der Stadt brodelts, das beweist der Meraner **David Leimstädtner**, der sich allerdings in Berlin aufhält und dort als Teil des Techno-Duos *New Frames* und Co-Founder des Musiklabels *Sistema Records*, als Doktorand, Musiker und Multimedia-Künstler tätig ist. Neben Dorothea Tommasi aka *Sonnambula* ist er eine:r der Masterminds hinter *collisioni.org*, einer interaktiven Datenbank und einem Netzwerk für elektronische Musik in Südtirol. Denn das ist wohl das wichtigste Elixier für die Branche: die Verbindung zwischen Menschen, Klängen und Ideen. Auch deshalb findet seit 2025 jährlich im Herbst für Musiker:innen, Produzent:innen und Veranstalter:innen aus der Region in der *BASIS Vinschgau Venosta* die Musikkonferenz *Brenner:o in Stere:o* statt.

LUMAGICA MERANO

TRAUTT MANS DORFF!

19.11.26 BIS 10.01.27

DER LICHTERPARK

mk TRAUTT MANS DORFF merano Stadt & Land

www.merano-suedtirol.it

SUONA E RISUONA A RITMO DI MUSICA A MERANO E DINTORNI

La storia della musica a Merano e nei suoi dintorni affonda le radici molto indietro nel tempo. Il cavaliere e menestrello Oswald von Wolkenstein morì a Merano nel 1445, mentre il compositore Leonhard Lechner nacque intorno al 1553 nella Valle dell’Adige. A partire dal XIX secolo numerosi grandi compositori e musicisti soggiornarono nella città termale: Edvard Grieg, Béla Bartók, Max Reger, Paul Hindemith, Giacomo Puccini, Arnold Schönberg, Richard Strauss, così come il soprano Lotte Schöne e il direttore d’orchestra Bruno Walter. Oggi questa eredità continua grazie al *südtirol festival merano*, che ogni anno porta nella città concerti di altissimo livello, spaziando dal classico al romantico, dal barocco alla musica contemporanea.

In generale, la presenza della musica sul territorio è straordinariamente varia e ricca. Da diversi decenni i Giardini di Castel Trauttmansdorff ospitano il *World Music Festival*; a Merano si svolgono il *SONORA Music Festival*, attorno all’*ensemble Conductus* e a Marcello Fera, e il *Merano Jazz*, con la relativa accademia jazzistica. A Lana hanno invece sede il *Lana Meets Jazz*, diretto da Helga Plankensteiner e Michael Lösch, e il *Lana Musik Festival*, dedicato alla musica antica e barocca e organizzato da *LanAntiqua* con Josef Höhn. Nelle 26 comunità del comprensorio, soprattutto durante la bella stagione, si susseguono inoltre innumerevoli feste paesane accompagnate dalle bande musicali. Se ne contano circa 36, con oltre 1.500 musicisti complessivi. A queste si aggiungono cori di bambini, giovani, donne, uomini, cori parrocchiali, gospel e progetti vocali di ogni genere: si stima che siano attivi circa 60 cori. Tra gli ensemble vocali più originali spicca il *Chorostwest*, che da nove anni, sotto la direzione di **Irma Maria Troy** e **Markus Prieth**,

riunisce persone molto diverse. “Celebriamo il canto condiviso”, spiegano. I due musicisti si esibiscono anche nella *Radicchio Folkorchestra* e come duo con il nome *folta*, con il quale “creano un’increspatura nel tempo con la musica” con violino, voci, viola, chitarra. Originario di Lana, ma trasferitosi da alcuni anni in Val Passiria, **Simon Gamper** rappresenta bene la varietà della scena musicale locale. Dopo gli studi all’Università di Musica e Arti Performative di Graz e l’apprendistato presso diversi maestri, ha costruito un percorso artistico in continua evoluzione, dove uno strumento conduce a un altro e ogni interesse apre nuove strade. Compositore, polistrumentista, direttore musicale e produttore, lavora al confine tra musica sperimentale e popolare, tra testo, suono e movimento. “A volte mi sento un outsider, perché lavoro sia nella musica pop sia in quella contemporanea, nelle band e nel teatro, con la scienza e con l’arte. Ma proprio questa varietà mi arricchisce enormemente, perché ogni ambito nutre l’altro”. Restando per un

momento in Val Passiria, è impossibile non citare **Herbert Pixner**, cresciuto in un maso di montagna a Valtina. Celebre per la sua fusione unica di musica alpina, jazz, blues, rock e flamenco, ha trasformato gli inizi nella banda musicale del paese in una carriera internazionale con oltre mille concerti sold out, dischi d’oro e collaborazioni con i Berliner Symphoniker. Una musicista che porta addirittura la propria città nel nome d’arte è **Tracy Merano**. Nata Theresa Gutweniger, racconta: “Merano è parte di me fin dalla nascita. Sono una grande amante della nostra terra, l’Alto Adige. Viviamo in un luogo meraviglioso e Merano mi ha influenzata, formata e resa la persona e l’artista che sono oggi.” Cantare e fare musica è stata per lei una passione fin dall’infanzia. “La musica è sempre stata il mio modo di esprimermi. Ho molte melodie in testa che trasformo in canzoni, spesso ispirate dall’amore, da una nostalgia indescrivibile o da emozioni difficili da definire. E a volte può essere semplicemente divertimento”. Nel 2017 ha pubblicato il suo primo album, *Gingerworld*, dalle sonorità pop; nel 2020 è seguito *Save Your Soul*, orientato verso il soul. Attualmente sta lavorando a nuovi brani tra alternative, indie e pop. Anche la scena dei cantautori è particolarmente vivace. Forse perché in città esistono diversi luoghi dove esibirsi come artisti di strada. **Nina Duschek** vive la musica come una vera vocazione: “Questa è la mia strada. Sento che è ciò che devo fare”. Nelle sue canzoni cerca “la verità, perché non può essere cancellata e conduce alla libertà”. Ha iniziato proprio come musicista di strada: “A sedici anni era il modo più veloce per raggiungere un pubblico. Continuo ancora oggi, perché fuori dal palco c’è meno pressione. La musica di strada è un bellissimo contrappeso ai concerti e mi permette di restare indipendente e incontrare persone nuove. È sempre un’avventura”. La cantante sottolinea anche il forte spirito comunitario della scena locale: “Alla jam session mensile dell’*Ost West Club* di Merano ci ritroviamo volentieri per confrontarci e scambiarci idee”. Non sorprende quindi che nel 2025 sia riuscita a entrare nel talent show *X Factor Italia* con una versione acustica di *Latin Lover* di Gianna Nannini. Per mostrare l’ampiezza del panorama musicale regionale meritano una menzione anche **Eby Drums**, nome d’arte di Thomas Ebner, e **Sophie Höller**. Il primo,

Testo

– Kunigunde Weissenegger –

meranese, è tra i più talentuosi percussionisti dell’Alto Adige e produce musica per artisti locali e internazionali. La seconda, contrabbassista e bassista elettrica di Lana, collabora con gruppi folk, jazz e orchestre, affiancando artisti come Hubert von Goisern e Thomas Gansch. Tra Milano e Berlino, la produttrice e DJ di Naturno **Cazey** contribuisce al rinnovamento della scena elettronica. A Madonna di Senale nell’Alta Val di Non, si tengono ogni anno a fine luglio le *BordunMusikTage*. La vitalità del settore è confermata anche dal musicista blues e jazz **Moritz Gamper**: “L’Alto Adige ha un potenziale enorme e sono felice che finalmente venga riconosciuto anche a livello politico. I sostegni al cinema e alla musica sono fondamentali per un’industria culturale e creativa. In questo la *Performing Artists Association South Tyrol, Perfas*, ha avuto un ruolo importante”. Il suo recente album, *Dressed in Edelweiss*, vuole mettere al centro l’Alto Adige: “Canto in dialetto tedesco, inglese e italiano: è il nostro DNA. Così traduco in parole il blues e il jazz”. Nato a Merano e residente a Vienna, rappresenta l’identità multiculturale della regione. Sul versante più irriverente della scena si collocano i **Punk Cakes**, i **Bad Bastards** e i **FLIRRI**, band meranesi note per le loro performance energiche. Tra i protagonisti della musica elettronica figurano anche **DJ Veloziped**, alias Walter Garber, attivo da oltre trent’anni e considerato un pioniere del genere in regione, e **Raffaele Virgadola**, psicologo e DJ presente nei principali club e festival. L’energia creativa della città si estende oltre i confini locali, come dimostra **David Leimstädtner**, originario di Merano ma attivo a Berlino come membro del duo techno *New Frames*, cofondatore dell’etichetta *Sistema Records*, dottorando, musicista e artista multimediale. Insieme a Dorothea Tommasi, nota come *Sonnambula*, è tra le menti di *collisioni.org*, banca dati interattiva e rete dedicata alla musica elettronica in Alto Adige. Perché, in fondo, l’ingrediente più importante della musica resta sempre lo stesso: la connessione tra persone, suoni e idee. Anche per questo, dal 2025, *BASIS Vinschgau Venosta* a Silandro ospita ogni autunno la conferenza musicale *Brenner: o in Stere:o*, punto d’incontro per musicisti, produttori e organizzatori dell’intera regione.

PLAYING AND PLAYING AGAIN MUSIC IN MERAN AND ITS SURROUNDINGS

The history of music in Meran and its surroundings goes back in time a long way. The knight and minstrel Oswald von Wolkenstein died in Meran in 1445, while the composer Leonhard Lechner was born in the Etsch Valley around 1553. From the 19th century onwards, numerous great composers and musicians stayed in the spa town, including Edvard Grieg, Béla Bartók, Max Reger, Paul Hindemith, Giacomo Puccini, Arnold Schoenberg and Richard Strauss, along with soprano Lotte Schöne and the conductor Bruno Walter. Today, this legacy continues thanks to the *südtirol festival merano*, which annually holds top-quality concerts in the city, ranging from classical to romantic and from baroque to contemporary music.

Overall, the musical presence in the area is extraordinarily diverse and rich, since for several decades now, the Gardens of Trauttmansdorff Castle have hosted the *World Music Festival*; Meran has hosted the SONORA Music Festival, based around the *Ensemble Conductus* and Marcello Fera, and *Merano Jazz*, with its jazz academy. Lana hosts *Lana Meets Jazz*, directed by Helga Plankensteiner and Michael Lösch, and the *Lana Musik Festival*, which is dedicated to early and baroque music and organised by *LanAntiqua* together with Josef Höhn. Numerous village festivals with marching bands take place throughout the 26 communities in the district, especially during the summer months. There are about 36 of these, with over 1,500 musicians in total. In addition, there are children's, youth, women's and men's choirs, parish choirs, gospel choirs and vocal projects of all kinds: all in all an estimated 60 choirs are active. Among the most original vocal ensembles, *Chorostwest* stands out. For nine years, under the direction of **Irma-Maria Troy** and **Markus Prieth**, it has brought together a diverse group of musicians.

“We celebrate shared singing” they explain. The two musicians also perform in the Radicchio Folkorchestra and as a duo under the name *folta*, with which they “create a ripple in time with music” using violin, voices, viola and guitar.

Originally from Lana, but having moved to the Passeier Valley a few years ago, **Simon Gamper** embodies the diversity of the local music scene. After studying at the University of Music and Performing Arts in Graz and having served under various conductors, he has carved out an ever-evolving artistic path, where one instrument leads to another and each interest opens up new avenues. A composer, multi-instrumentalist, musical director and producer, he works on the broad spectrum of experimental and popular music, text, sound and movement. “Sometimes I feel like an outsider, because I work with pop, contemporary music, bands, theatre, science and art. But this very variety enriches me enormously, because each field feeds off another.” Staying for a moment in the Passeier Valley, it's impossible not to mention

Herbert Pixner, who grew up on a mountain farm in Walten. Renowned for his unique fusion of Alpine music, jazz, blues, rock and flamenco, he turned his beginnings in the village band into an international career with over a thousand sold-out concerts, gold records, and partnerships with the Berliner Symphoniker.

One musician who even uses her city in her stage name is **Tracy Merano**. Born Theresa Gutweniger, she says “Meran has been a part of me since I was born. I am a great lover of our homeland, South Tyrol. We live in a wonderful place, and Meran has influenced me, shaped me, and made me the person and artist I am today.” For Tracy, singing and making music have been a passion since childhood. “Music has always been my way of expressing myself. I have lots of melodies in my head that I turn into songs, often inspired by love, indescribable nostalgia or emotions that are hard to define. And sometimes it can just be fun.” In 2017, she released her first album, *Gingerworld*, with a pop sound while the soul-oriented *Save Your Soul* followed in 2020. She is currently working on new songs, ranging from alternative, indie and pop.

The singer-songwriter scene is also particularly vibrant, maybe because the city offers several venues for street performances. **Nina Duschek** sees music as a true calling: “This is my path. I feel it's what I'm meant to do.” In her songs, she searches for “the truth, because it cannot be erased and leads to freedom.” She started out as a street musician because “At sixteen, it was the fastest way to reach an audience. I still do it today because there's less pressure offstage. Street music is a wonderful counterbalance to concerts and allows me to stay independent and meet new people. It's always an adventure.” The singer also emphasizes the strong community spirit of the local scene. “At the monthly jam session at the *Ost West Club* in Meran, we enjoy meeting up to discuss and exchange ideas.” It's therefore no surprise that in 2025, she made it onto the *X Factor* talent show with an acoustic version of Gianna Nannini's *Latin Lover*.

To demonstrate the breadth of the regional musical scene, **Eby Drums**, the stage name of Thomas Ebner, and **Sophie Höller** also deserve a mention. The former, from Meran, is among the most

talented percussionists in South Tyrol and produces music for local and international artists while the latter, a double and electric bassist from Lana, works with folk and jazz groups and orchestras, alongside artists such as Hubert von Goisern and Thomas Gansch. Between Milan and Berlin, Naturno-born producer and **DJ Cazey** contributes to the revitalisation of the electronic music scene while the *BordunMusikTage* festival is held every year at the end of July in Unsere liebe Frau im Walde between *Nonsberg* mountain and *Nonstal* valley. The sector's vitality is also confirmed by blues and jazz musician **Moritz Gamper**. “South Tyrol has enormous potential, and I'm happy that it's finally being recognised at a political level. Support for films and music is essential for a cultural and creative industry. The *Performing Artists Association South Tyrol – Perfas*, has played an important role in this.” His recent album, *Dressed in Edelweiss*, focuses on South Tyrol: “I sing in German dialect, English and Italian: it's our DNA. That's how I translate blues and jazz into words.” Born in Meran and living in Vienna, he represents the region's multicultural identity. On the more irreverent side of the scene are **Punk Cakes**, **Bad Bastards** and **FIRRI**, bands from Meran known for their energetic performances.

Other key players on the electronic music scene include **DJ Veloziped**, aka Walter Garber, active for over thirty years and considered a pioneer of the genre in the region, and **Raffaele Virgadola**, a psychologist and DJ who performs at major clubs and festivals. The city's creative energy extends beyond local borders, as demonstrated by **David Leimstädtner**, originally from Meran but active in Berlin as a member of the techno duo *New Frames* as well as being co-founder of the *Sistema Records* label, doctoral student, musician and multimedia artist. Along with Dorothea Tommasi, known as *Sonnambula*, he is one of the minds behind *collisioni.org*, an interactive database and network dedicated to electronic music in South Tyrol. Ultimately, the most important ingredient in music is still the same: the connection between people, sounds and ideas, which is why since 2025, *BASIS Vinschgau Venosta* in Schlanders has hosted the Brenner:o in *Stere:o music conference* in autumn, a meeting point for musicians, producers and organisers from the entire region.



Merlet: quando il loden vestiva il mondo e le donne cambiavano Merano

Testo
- Maria Quinz -

All'inizio di questa storia potrebbe esserci un cappotto. Un cappotto in loden, per la precisione: un tessuto di pregio per un capo senza tempo, oggi considerato un classico intramontabile. Nato ai piedi delle Dolomiti, il loden conosce nel tempo una diffusione sempre più ampia, soprattutto tra gli anni Sessanta e Settanta, quando si afferma nella forma del cappotto che tutti conosciamo. È allora che, a Merano, si consolida una realtà industriale unica, oggi scomparsa: la Merlet, nota come “fabbrica del loden”, ma ricordata soprattutto come “fabbrica delle donne”. Prima ancora del cappotto, dunque, ci sono state loro: lavoratrici che, con passione e fatica, hanno realizzato un loden dopo l'altro, intrecciandone la storia con le proprie vite e con quella della città. È di loro che vogliamo raccontare.

Lo scenario in cui collocare la nascita del loden lo conosciamo bene. È qui intorno, nelle terre dell'antico Tirolo: vallate dove si pascolavano pecore e dove, già nel Medioevo, i contadini lavoravano la lana per ottenere un tessuto speciale. Il clima rigido non faceva sconti: serviva qualcosa di caldo e resistente. Il loden nasce così: grezzo, di colore grigio, pensato per durare e riparare. E lo faceva bene.

In seguito, la lavorazione si affina, soprattutto tra Settecento e Ottocento: con le prime manifatture, insieme alla tecnica evolve anche l'estetica. Compare il verde “foresta”, destinato a diventare iconico. Il loden conquista i cacciatori per il suo mimetismo e gli ambienti aristocratici. La consacrazione arriva con Francesco Giuseppe I d'Austria, che lo indossa in cappotti e mantelli, portandolo nel cuore dell'eleganza viennese. Da allora, il loden non è più soltanto funzionale. Diventa stile.

Con il passaggio dell'Alto Adige all'Italia, dopo la Prima guerra mondiale, il loden persiste come espressione di antichi saperi, intrecciando tradizione alpina, eredità germanica e nuova appartenenza italiana. È però tra gli anni Sessanta e Settanta che conquista il mondo: la moda lo reinventa, lo porta in città. Non solo cappotti e mantelle, ma anche giacche, gonne e pantaloni, in linee maschili e femminili, urbane e contemporanee.

È in questi anni che a Merano prende avvio la storia della Merlet: un'azienda che incide sul successo dell'iconico cappotto e diventa il centro nevralgico di una vicenda umana e collettiva per centinaia di lavoratrici locali, o giunte con le famiglie da altre zone d'Italia in cerca di futuro.

È una storia fatta di ore di lavoro, fatica e abilità tecniche, ma anche di aspirazioni, relazioni, amicizie. Un percorso condiviso di salari conquistati, autonomia personale



© www.merano70.it; dal volume "Donne della Merlet. Eine Meraner Industriegeschichte. Leben & lotta operaia", Sonja Steger, Enzo Nicolodi, Toni Colleselli, 2019, edizioni alpha beta

Opuscolo dell'azienda Merlet (P. Oberrauch Merano Milano), "Listino prezzi in vigore dal 1° settembre 1961", con prezzi espressi in lire per capi di abbigliamento invernale e illustrazioni interne realizzate da Franz Lenhart, © Touriseum - Museo provinciale del turismo



e battaglie sindacali, che accompagna la trasformazione della società sudtirolese, fino ad allora prevalentemente agricola. Lo stesso vale per Merano, che ha, in più, una particolare tradizione legata al turismo d'élite.

La Merlet nasce nel dopoguerra: nel 1945 l'imprenditore Paul Oberrauch acquisisce il marchio dal pittore e alpinista Erwin Merlet, fondato a Bolzano negli anni '20 come negozio e laboratorio di articoli sportivi per alpinisti. Trasferita a Merano, tra Maia Alta e via Otto Huber, prende forma un'azienda destinata a segnare l'economia locale. All'inizio non è ancora la fabbrica del loden: si producono zaini, capi in pelle, articoli sportivi. Poi, negli anni '60, la svolta. La Merlet si riconverte all'abbigliamento, con il cappotto in loden come prodotto di punta, realizzato con tessuti di pregio, in prevalenza forniti dal Lanificio Moessmer di Brunico. Sono gli anni della "moda dell'inverno": dopo i Giochi olimpici invernali di Cortina d'Ampezzo del 1956, la montagna diventa simbolo di eleganza e mondanità. Il loden classico, col piegone sulla schiena e i bottoni in osso, entra nel guardaroba della media e alta borghesia, esprimendo prestigio, sobrietà e stile. Il loden classico Merlet è sempre più richiesto, esportato anche all'estero. La fabbrica si espande, è il suo momento. Negli anni '70 raggiunge l'apice: centinaia di lavoratrici popolano i reparti di taglio, cucitura e stireria.

La Merlet è molto più di una fabbrica: è un microcosmo sociale. Oltre mille donne vi lavorano tra gli anni '50 e il 2002. Porta in città una ventata di modernità, con nuove protagoniste: le operaie tessili, spesso giovani, soprattutto italiane ma anche, in parte, di lingua tedesca. Per molte è il primo salario, la prima autonomia. Qui nascono legami duraturi e nuove consapevolezze. L'azienda cresce sotto la guida del proprietario Paul Oberrauch e, in seguito, di Hubert Holzner, suo successore.

Sopraggiungono però anche le difficoltà: le crisi degli anni '70 e '80, l'aumento dei costi, la concorrenza internazionale. Nel 1982 le lavoratrici occupano lo stabilimento, mobilitandosi per difendere paghe e diritti. Negli anni '90 inizia il declino: il titolare si ammala e, nonostante gli sforzi del nipote Helmut Holzner, la Merlet non si risollewa. Il mercato cambia, arrivano i computer, la produzione si sposta altrove. La fabbrica chiude nel 2002. Il marchio è acquisito dal gruppo Oberalp di Heiner Oberrauch. Al posto degli stabilimenti, rasi al suolo, oggi sorgono edifici residenziali, ma della Merlet rimane molto più di una traccia materiale.

Certo, restano i capi "Merlet Loden Original", custoditi negli armadi di casa o riscoperti nelle boutique vintage. Ma soprattutto permane una memoria viva, collettiva e individuale, nei racconti delle donne che vi hanno lavorato;

alcune delle quali, oggi anziane, abitano ancora a Merano e dintorni. È fatta di gesti quotidiani, di mani veloci su stoffe, cartamodelli e macchinari. Di suoni, colori, odori, voci.

Questa memoria vive anche nel libro *Donne della Merlet. Eine Meraner Industriegeschichte. Leben & lotta operaia*, curato da Toni Colleselli, Enzo Nicolodi e Sonja Steger (2023, Edizioni Alphabeta Verlag), che raccoglie le testimonianze preziose di tante lavoratrici. Ne emerge un percorso collettivo di emancipazione femminile, ma anche una narrazione sfaccettata della quotidianità in fabbrica: il lavoro di precisione alle macchine da cucire, al reparto modelli, ai banchi da taglio, in stireria, al controllo qualità o in ufficio, intrecciato ai ruoli familiari e sociali, ai sogni di libertà, amore e realizzazione.

Restano ricordi vividi, quasi tangibili, filtrati dal tempo e dall'emozione, soprattutto legati alla giovinezza e all'ingresso nel mondo del lavoro. Molte operaie entrano in fabbrica poco più che bambine: prima di allora non sono quasi mai uscite di casa. Non serve infatti una qualifica specifica per diventare apprendiste alla Merlet. Il primo giorno di lavoro è quello che non si scorda mai. Indelebile è il ricordo del tragitto da casa allo stabilimento, con gli abiti stirati di fresco, in autobus, in Vespa con il padre o pedalando in bicicletta. In molte resta impressa l'immagine delle stanze di lavoro: la vista delle operaie concentrate, l'una accanto all'altra, con le divise tutte uguali, il capo chino e le

mani sulle stoffe pesanti, il suono ritmato delle macchine, la fila delle apprendiste e la capofila che impartisce i compiti alle nuove arrivate. Sono in tante e non è difficile incontrare vicine di casa o coetanee con cui stringere amicizia. Spesso si frequentano anche nel tempo libero, come nelle gite organizzate dalla ditta.

Il ricordo dell'occupazione del 1982 è tra i più intensi e sentiti. Molte lavoratrici protestano per ritmi di produzione sfiancanti, salari a rischio, condizioni ambientali difficili. Molte dormono in fabbrica nei sacchi a pelo, si legano ai cancelli, incontrano i sindacati, prendono parte agli scioperi nazionali. C'è euforia e solidarietà. C'è il desiderio di far sentire la propria voce, contribuendo a costruire condizioni di lavoro più dignitose per tutte. L'accordo arriva, l'occupazione è revocata. Più degli obiettivi raggiunti, resta la crescita personale, gli ideali condivisi, il sentirsi parte di un movimento più grande. Resta una nuova coscienza di sé.

Ci vorrebbero altre pagine per raccontare questa storia. Dentro e fuori la fabbrica, nell'intreccio di lavoro e vita, di sacrificio e conquiste. Tra le cuciture di cappotti in loden fatti con sudore, indossati con eleganza e finiti chissà dove. Racconti di altri tempi, ma che hanno lasciato un'eredità umana preziosa: quella di tante donne che, insieme, hanno agito da protagoniste in un più ampio processo di emancipazione femminile e rinnovamento sociale, cucendo il loro segno nella storia di Merano.



Merlet: Als Loden die Welt eroberte und Frauen Meran veränderten

Diese Geschichte könnte mit einem Mantel, genauer gesagt, mit einem Lodenmantel beginnen: ein hochwertiger Stoff für ein zeitloses Kleidungsstück, ein echter Klassiker. Von den Alpen aus verbreitete sich der Loden im Lauf der Zeit immer weiter und etablierte sich in den 1960er- und 1970er-Jahren als jener beliebte Mantel, den wir kennen. Damals entstand in Meran ein Vorzeigeindustriebetrieb: Die *Lodenfabrik Merlet* beschäftigte vor allem Frauen und ist deshalb bis heute als *Frauenfabrik* bekannt. Die Arbeiterinnen waren die wahren Protagonistinnen.

Der Loden kommt aus dem historischen Tirol mit seinen Tälern und Schafen, deren Wolle bereits im Mittelalter zu einem besonderen Stoff verarbeitet wurde. Das Klima war schroff und erbarmungslos, etwas Wärmendes, Widerstandsfähiges vonnöten. So entstand der Loden: grob, grau, langlebig und warm. Mit der Zeit wurde die Verarbeitung feiner, vor allem zwischen dem 18. und 19. Jahrhundert: Mit den ersten Manufakturen entwickelten sich Technik und Ästhetik weiter, die Farbe *Waldgrün* kam ins Spiel und wurde später unverwechselbar. Loden begeisterte aufgrund seiner Tarnwirkung Jäger und fand zugleich Eingang in aristokratische Kreise. Seinen endgültigen Ritterschlag erlebte der Stoff durch Kaiser Franz Joseph I. von Österreich, der ihn als Mantel und Umhang trug und damit ins Zentrum der Wiener Eleganz holte: Loden war nicht mehr nur funktional, sondern stilvoll.

Mit dem Übergang Südtirols an Italien nach dem Ersten Weltkrieg blieb Loden nach wie vor Ausdruck alter Handwerkskunst und verwob alpine Tradition mit neuer italienischer Zugehörigkeit. Doch erst in den 60er- und 70er-Jahren eroberte er die Welt: Die Modeindustrie erfand ihn neu und brachte ihn in die Städte. Nicht mehr nur als Mantel oder Umhang, sondern auch als Jacke, Rock

und Hose – für Männer und Frauen, in urbanen, modernen Schnitten. Zu jener Zeit beginnt in Meran die Geschichte der Textilfabrik Merlet: ein Unternehmen, das maßgeblich zum Erfolg des legendären Mantels beiträgt und für Hunderte Arbeiterinnen – Meranerinnen wie Zugewanderte aus ganz Italien – zu einer gemeinsamen Erfahrung wird. Die Geschichte handelt von Arbeit und Anstrengung, Handwerk und Präzisionsarbeit, aber auch von Hoffnungen, Beziehungen und Freundschaften. Den gemeinsamen Weg prägten das Ringen um faire Löhne, persönliche Unabhängigkeit und Gewerkschaftskämpfe, flankiert vom Wandel einer bis dahin überwiegend landwirtschaftlich geprägten Südtiroler Gesellschaft. Das galt auch für Meran mit seiner Tourismustradition für ein gehobenes Publikum.

Entstanden ist die Merlet in der Nachkriegszeit: 1945 erwirbt der Unternehmer Paul Oberrauch die Marke vom Maler und Alpinisten Erwin Merlet, der sie in den 1920er-Jahren in Bozen als Geschäft und Werkstatt für Bergsportartikel gegründet hatte. Mit dem Umzug nach Meran, zwischen Obermais und der Otto-Huber-Straße, entsteht ein Unternehmen, das die lokale Wirtschaft nachhaltig prägen sollte. Anfangs ist sie noch keine Lodenfabrik: Produziert

werden Rucksäcke, Lederwaren und Sportartikel. Dann kommt die Wende in den 60er-Jahren. Merlet stellt auf Bekleidung um, mit dem Lodenmantel als Hauptprodukt, gefertigt aus hochwertigen Textilien, überwiegend vom Tuchwerk Moessmer in Bruneck. Nach den Olympischen Winterspielen von Cortina d’Ampezzo 1956 werden die Berge zum Symbol für Eleganz und mondänen Lebensstil – die Anfänge der *Wintermode*. Der klassische Lodenmantel mit Rückenfalte und *Hornknöpfen* hält Einzug in die Garderoben des Mittel- und Großbürgertums und steht für Prestige, Schlichtheit und Stil. Die Nachfrage nach Merlet-Loden steigt auch im Ausland. Die Fabrik expandiert mit ihrem Höhepunkt in den 70er-Jahren: Hunderte Arbeiterinnen sind mit Zuschnitt, Nähen, Bügeln, Qualitätskontrolle beschäftigt.

Merlet ist weit mehr als eine Fabrik: Sie ist ein sozialer Mikrokosmos. Zwischen den 1950er-Jahren und 2002 arbeiten dort über tausend Frauen, die Modernität in die Stadt bringen: meist junge italienischsprachige, aber auch deutschsprachige Textilarbeiterinnen. Für viele bedeutet die Arbeit den ersten Lohn, die erste Unabhängigkeit, Beziehungen und Erfahrungen. Das Unternehmen wächst unter der Leitung des Eigentümers Paul Oberrauch und seines Nachfolgers Hubert Holzner. Doch es gibt auch Schwierigkeiten wie die Krisen der 70er- und 80er-Jahre, steigende Kosten und internationale Konkurrenz. 1982 besetzen die Arbeiterinnen die Fabrik und mobilisieren sich, um Löhne und Rechte zu verteidigen. In den 90er-Jahren beginnt der Niedergang: Der Eigentümer erkrankt und trotz der Bemühungen seines Neffen Helmut Holzner kann sich die Merlet nicht mehr erholen. Der Markt verändert sich, Computer halten Einzug, die Produktion wird verlagert. 2002 schließt die Fabrik. Die Marke wird von der Oberalp von Heiner Oberrauch übernommen. Anstelle der abgerissenen Fabrikgebäude stehen zwar Wohnhäuser, die Merlet jedoch hinterlässt ein Erbe. Neben den *Merlet Loden Original* Kleidungsstücken in heimischen Schränken oder Vintage-Boutiquen lebt vor allem in den Erzählungen der Frauen, die dort gearbeitet haben und von denen einige noch in Meran und Umgebung leben, die kollektive und individuelle Erinnerung weiter: flinke Hände auf Stoffen, Handgriffe, Schnittmuster, Maschinen, Geräusche, Farben, Gerüche, Stimmen.

Dieses Andenken birgt auch das Buch *Donne della Merlet. Eine Meraner Industriegeschichte. Leben & lotta operaia*, herausgegeben von Toni Colleselli, Enzo Nicolodi und Sonja Steger (2023, Edizioni Alphabeta Verlag) und versammelt wertvolle Zeugnisse vieler Arbeiterinnen in sich. Darin nachgezeichnet wird das Bild eines kollektiven Weges weiblicher Emanzipation, aber auch eine vielschichtige Erzählung des Fabrikalltags: verwoben mit familiären und gesellschaftlichen Rollen sowie Träumen von Freiheit, Liebe und Selbstverwirklichung. Zurück bleiben lebendige, beinahe greifbare Erinnerungen, verbunden mit der Jugend und dem Eintritt in die Arbeitswelt. Viele Arbeiterinnen sind fast noch Kinder als sie in die Fabrik kommen. Das Elternhaus haben sie bis dahin kaum verlassen. Um bei Merlet als Lehmädchen anzufangen, brauchte es keine besondere Qualifikation. Der erste Arbeitstag bleibt unvergesslich wie die Erinnerung an den Weg von daheim zur Fabrik: in frisch gebügelter Kleidung, mit dem Bus, auf der Vespa mit dem Vater oder auf dem Fahrrad. Viele erinnern sich noch gut an die Arbeitsräume mit konzentrierten Arbeiterinnen, dicht nebeneinander, in identischen Kitteln, den Kopf gesenkt, die Hände auf den schweren Stoffen, das rhythmische Geräusch der Maschinen, Lehmädchen und Vorarbeiterin, die den Neuankömmlingen Aufgaben zuteilt. Freundschaften entstehen, oft trifft frau sich auch in der Freizeit, bei Firmenausflügen. Zu den intensivsten und emotionalsten Erinnerungen gehört sicher, als viele Arbeiterinnen 1982 gegen unfaire Arbeitszeiten, sinkende Löhne und prekäre Arbeitsbedingungen protestieren. Sie übernachteten in Schlafsäcken in der Fabrik, ketten sich an Tore, treffen Gewerkschaften und nehmen an nationalen Streiks teil. Es herrscht Euphorie und Solidarität. Der Wunsch, die eigene Stimme hörbar zu machen und zu menschenwürdigeren Arbeitsbedingungen für alle beizutragen, ist groß. Schließlich wird eine Einigung erzielt und die Besetzung beendet. Mehr als die erreichten Ziele bleibt jedoch die persönliche Entwicklung, die gemeinsam geteilten Ideale und das Gefühl, Teil einer größeren Bewegung zu sein. Viele Seiten könnte diese Geschichte noch füllen, vom Leben aus anderen Zeiten erzählen und an ein kostbares Erbe erinnern, an dem viele Frauen als Protagonistinnen mit ihren Fäden gemeinsam genäht haben.

Merlet: When everyone wore Lodens, and women changed Merano

Text
– Maria Quinz –

This story might well begin with a coat. A loden coat, to be precise: a valuable fabric for an enduring garment, now considered a timeless classic. Originating at the foot of the Dolomites, loden became increasingly popular over time, especially in the 1960s and 1970s, when it took on the shape of the coat we all know. It was then that a unique industrial enterprise, now no longer active, was established in Merano. Its name was *Merlet*, it was known as the *loden factory* but it was remembered above all as the *women's factory*, since they were there even before the coat. They were women workers who created one loden after another with passion and hard work, interweaving its history with their own lives and that of the city. It is their story that we want to tell.

The origins of loden fabric are well known – right here, in the lands of the ancient Tyrol in valleys where sheep grazed and where, as early as the Middle Ages, farmers worked the wool to create a special fabric. The harsh climate made no concessions: something warm and durable was needed. This is how loden was born: rough, grey, designed to last and protect, and it did both very well. Later, the workmanship became more sophisticated, especially between the 18th and 19th centuries: with the first manufacturing processes, aesthetics evolved alongside technology. The “forest” green appeared, destined to become iconic. Loden won over hunters for its camouflage capability as well as aristocratic settings. Its official elevation came with Franz Joseph I of Austria, who wore it in coats and cloaks, bringing it to the heart of Viennese elegance. From then on, loden was no longer merely functional. It became style. With the passing of South Tyrol to Italy after the First World War, loden persisted as an expression of ancient knowledge, intertwining Alpine tradition, Germanic heritage and a new Italian identity. However, it was between the 1960s and 1970s that it conquered the globe. The world of fashion reinvented it, bringing it to the city and not just in the form of coats and capes, but also jackets, skirts and trousers, in men's and women's lines, both urban and contemporary.

It was during this period that the Merlet story began in Merano in the form of a company that influenced the success of the iconic coat and which became the nerve centre of a human and collective story for hundreds of local workers, as well as those who arrived with their families from other parts of Italy in search of a future.

It is a story of hours of work, hard work, and technical skill, but also of aspirations, relationships and friendships. It was a shared journey of hard-earned wages, personal independence and union battles, which accompanied the transformation of South Tyrolean society, until then predominantly agricultural. The same is true for Merano, which also has a particular tradition linked to elite tourism. Merlet was founded in the postwar period. In 1945, entrepreneur Paul Oberrauch acquired the brand from painter and mountaineer Erwin Merlet, originally established in Bolzano in the 1920s as a shop and workshop making and selling sports goods for mountaineers. Relocating to Merano, between Maia Alta and Via Otto Huber, a company destined to shape the local economy took shape. Initially, it wasn't just a loden factory: it produced backpacks, leather goods, and sports goods. Then in the 1960s, the turning point came. Merlet refocused on clothing, with the loden coat as its flagship product, made with high-quality fabrics, primarily supplied by the Moessmer Wool Mill in Brunico. These were

the years of “winter fashion”: after the 1956 Winter Olympics in Cortina d'Ampezzo, the mountains became a symbol of elegance and sophistication. The classic loden, with its large back pleat and bone buttons became part of the wardrobe of the middle and upper classes, expressing prestige, sobriety and style. Merlet's classic loden was increasingly in demand, even exported abroad. The factory expanded; it was its moment in the sun. In the 1970s, it reached its peak with hundreds of female workers filling the cutting, sewing and ironing departments. Merlet was much more than a factory: it was a social microcosm. Over a thousand women worked there between the 1950s and 2002. It brought a breath of modernity to the city, with new social players in the shape of female textile workers, often young, mostly Italian but also some German-speaking. For many, it was their first salary, their first sense of independence. Lasting relationships and new awareness were formed here and the company grew under the guidance of owner Paul Oberrauch and later his successor Hubert Holzner.

But difficulties also arose: the crises of the 1970s and 1980s, along with rising costs and international competition. In 1982, workers occupied the factory, mobilizing to defend wages and rights and then decline set in during the 1990s. The owner fell ill, and despite the efforts of his nephew, Helmut Holzner, Merlet failed to recover. The market changed, computers arrived, and production moved elsewhere. The factory closed in 2002. The brand was acquired by Heiner Oberrauch's Oberalp-Salewa group, and although residential buildings now stand on the razed factories, much more than a physical trace of Merlet remains.

Of course, the “Merlet Loden Original” garments remain, stored in wardrobes and cupboards at home or rediscovered in vintage boutiques. But above all a living memory endures in the stories of the women who worked there, both individual and collective; some of whom, now elderly, still live in Merano and the surrounding area. Their memory is made of everyday gestures, quick hands on fabrics, patterns and machinery, of sounds, colours, smells and voices. This memory also lives on in the book *Donne della Merlet. Eine Meraner Industriegeschichte. Leben & lotta operaia*, edited by Toni Colleselli, Enzo Nicolodi and Sonja Steger (2023, Edizioni Alphabeta Verlag), which brings together the priceless testimonies of numerous workers. What emerges is a collective journey of female emancipation, but

also a multifaceted narrative of everyday life in the factory: precision work on the sewing machines, in the pattern department, at the cutting tables, in the ironing room, in quality control or in the office, intertwined with family and social roles, dreams of freedom, love and fulfillment. Vivid, almost tangible memories remain, filtered by time and emotion, especially those tied to youth and entering the world of work. Many workers went into the factory as little more than children: before then, they had almost never left home. In fact, no specific qualifications were required to become an apprentice at Merlet. That first day of work is one they never forgot. The memory of the journey from home to the factory, in freshly pressed clothes, by bus, on a Vespa with their father, or pedalling a bicycle, is indelible. The image of the workrooms remains etched in many of them: the sight of the concentrated workers, one next to the other, in identical uniforms, heads bowed and hands on the heavy fabrics, the rhythmic sound of the machines, the line of apprentices, and the leader assigning tasks to the new arrivals. There were so many of them, and it wasn't difficult to meet neighbours or peers with whom you could become friends. They often spent their free time together too, such as on company-organized outings. The memory of the 1982 occupation is among the most intense and heartfelt. Many workers protested against exhausting production rates, precarious wages and harsh environmental conditions. Many slept in the factory in sleeping bags, tied themselves to gates, met with unions, and took part in national strikes. There was euphoria and solidarity and a desire to make their voices heard, helping to build more dignified working conditions for all. An agreement was reached, and the occupation was lifted. More than the goals achieved, what remained was personal growth, shared ideals, and the feeling of being part of a larger movement. A new sense of self-awareness remained. It would take many more pages to tell this story from both inside and outside the factory, in the interweaving of work and life, of sacrifice and conquest, between the seams of loden coats woven with sweat, worn with elegance and ended up who knows where. Stories from times gone by, but which have left a priceless human legacy: that of numerous women who, together, played a leading role in a broader process of female emancipation and social renewal, leaving their mark on Merano's history.



Text
– Verena Spechtenhauser –

Poesie auf dem Eis

Im Gespräch mit Daniel Grassl

© Daniel Grassl

Der 23-jährige Meraner Daniel Grassl, Bronze bei den Olympischen Spielen 2026 in Mailand Cortina, gehört zur Weltspitze im Eiskunstlauf. Der begeisterte Kinoliebhaber hat kürzlich das LAMS-Studium (Literatur, Kunst, Musik, darstellende Künste) an der Online-Uni eCampus abgeschlossen. Als Ausnahmetalent schrieb er früh Geschichte. Wenn er die Eisfläche betritt, verbinden sich die Disziplin des Leistungssports und die Eleganz des klassischen Balletts zu einer Darbietung, die scheinbar mühelos die Schwerkraft überwindet. Seine technische Klasse zeigt sich dabei nicht nur im Ausdruck: Mit nur 15 Jahren stand er als jüngster Läufer weltweit einen vierfachen Lutz im internationalen Wettbewerb und war der erste Europäer, dem ein vierfacher Rittberger gelang. Im Gespräch gibt der zweifache Olympiateilnehmer (Peking 2022 und Mailand Cortina 2026) Einblicke in seinen Weg an die Weltspitze, die Faszination seines Sports und seine enge Verbindung zur Heimatstadt in Südtirol.





Der Gladiator, © Opera On Ice



Daniel, wie sind Sie zum Eiskunstlauf gekommen?

Sport hat in meinem Leben schon immer eine große Rolle gespielt. Als Kind war ich in verschiedenen Disziplinen aktiv, unter anderem im Tennis und Fußball. Meine ersten Erfahrungen auf dem Eis habe ich beim Hockey gesammelt. Zum Eiskunstlauf bin ich dann eher zufällig gekommen: Gemeinsam mit meiner Mutter habe ich einen Wettkampf im Fernsehen gesehen. Danach wollte ich den Sport unbedingt selbst ausprobieren. Schon nach den ersten Trainingseinheiten war ich begeistert. Eine Zeitlang habe ich Tennis und Eiskunstlauf parallel betrieben, doch irgendwann musste ich mich entscheiden. Die Wahl fiel auf den Eiskunstlauf und diese Entscheidung habe ich bis heute nicht bereut.

Was hat Sie am Eiskunstlauf fasziniert?

Wenn ich auf dem Eis stehe, fühle ich mich frei. Genau dieses Gefühl hat mich von Anfang an begeistert. Ich wollte ständig Neues ausprobieren, bin gesprungen, hingefallen und wieder aufgestanden. So wurde das Eis schon früh zu einem wichtigen Teil meines Lebens. Die Kombination aus Kunst, Bewegung, Technik und diesem besonderen Freiheitsgefühl hat mich sofort in ihren Bann gezogen.

Ihre Karriere hat in Meran begonnen. Wie ging es danach weiter?

Meine ersten Schritte im Eiskunstlauf habe ich mit sieben Jahren beim *Ice Club Merano* unter der Leitung der bulgarischen Trainerin Mila Mladenova gemacht. Dort habe ich vier Jahre lang trainiert.

Später bin ich nach Neumarkt in die *Young Goose Academy* mit Trainer Lorenzo Magri gewechselt. Das war für meine Familie mit viel Organisation verbunden, weil meine Eltern mich täglich zum Training brachten und wir auch Lösungen finden mussten, um Sport und Schule miteinander zu vereinbaren. Nach Trainingsstationen im Ausland, unter anderem in Boston und Moskau, bin ich dann 2024 nach Italien zurückgekehrt. Heute trainiere ich in Turin bei Edoardo De Bernardis, unter dessen Leitung ich mich auch auf die Olympischen Winterspiele vorbereitet habe. Gleichzeitig bleibt Neumarkt ein wichtiger Bestandteil meiner Trainings- und Wettkampfvorbereitung.

Sie haben bereits zweimal an Olympischen Winterspielen teilgenommen. Wie haben Sie die Spiele in Italien erlebt?

Peking 2022 war mein Olympia-Debüt und damit eine völlig neue Erfahrung. Die Spiele 2026 in Mailand und Cortina waren dagegen etwas ganz Besonderes, weil sie im eigenen Land stattgefunden haben. Gleichzeitig war der Weg dorthin sehr herausfordernd. Schon die Qualifikation war mit viel Druck verbunden, weil es in Italien derzeit viele starke Eiskunstläufer gibt. Ich wusste, dass ich konstant gute Leistungen zeigen muss, um mir einen Startplatz zu sichern. Vor Ort war die Atmosphäre dann einzigartig. Die Unterstützung durch das Publikum war enorm und man hat die positive Energie in der Halle deutlich gespürt. Natürlich waren die Erwartungen entsprechend hoch, umso mehr freue ich mich, dass wir im Teamwettbewerb die Bronzemedaille gewinnen

konnten. Insgesamt war es eine intensive und unvergessliche Erfahrung, die einen besonderen Platz in meiner Karriere einnimmt

Wie sieht Ihr Trainingsalltag aus?

Mein Tag beginnt früh: Gegen acht Uhr starte ich mit dem Training, davor steht ein rund 50-minütiges Aufwärmprogramm auf dem Plan. Anschließend folgen mehrere Einheiten auf dem Eis mit kurzen Pausen dazwischen. Am Vormittag liegt der Fokus meist auf Technik und einzelnen Sprüngen, später arbeite ich an meinen Programmen und den anspruchsvolleren Elementen. Ergänzt wird das Eistraining durch Athletik, Yoga oder Ballett. Insgesamt trainiere ich etwa fünf Stunden täglich, sechs Tage pro Woche.

Sie gehören mittlerweile zur Weltspitze. Welche Ziele haben Sie für die kommende Saison?

Nach einer langen und intensiven Wettkampfperiode habe ich mir zunächst etwas Zeit zur Erholung genommen. Nun beginnt die Vorbereitung auf die nächste Saison. Mein Fokus liegt dabei vor allem auf den Europa- und Weltmeisterschaften. In den vergangenen Jahren ist mir die erste Saisonhälfte meist sehr gut gelungen, während die zweite etwas schwieriger verlief. Daran möchte ich gezielt arbeiten, um über die gesamte Saison hinweg konstant Leistung zu bringen und bei den wichtigsten Wettkämpfen des Jahres in Bestform zu sein.

Trotz Ihrer internationalen Karriere zieht es Sie immer wieder nach Meran zurück. Was bedeutet Ihnen Ihre Heimatstadt?

Ich versuche, so oft wie möglich nach Meran zurückzukommen. Hier leben meine Familie und mein Hund und hier fühle ich mich zuhause.

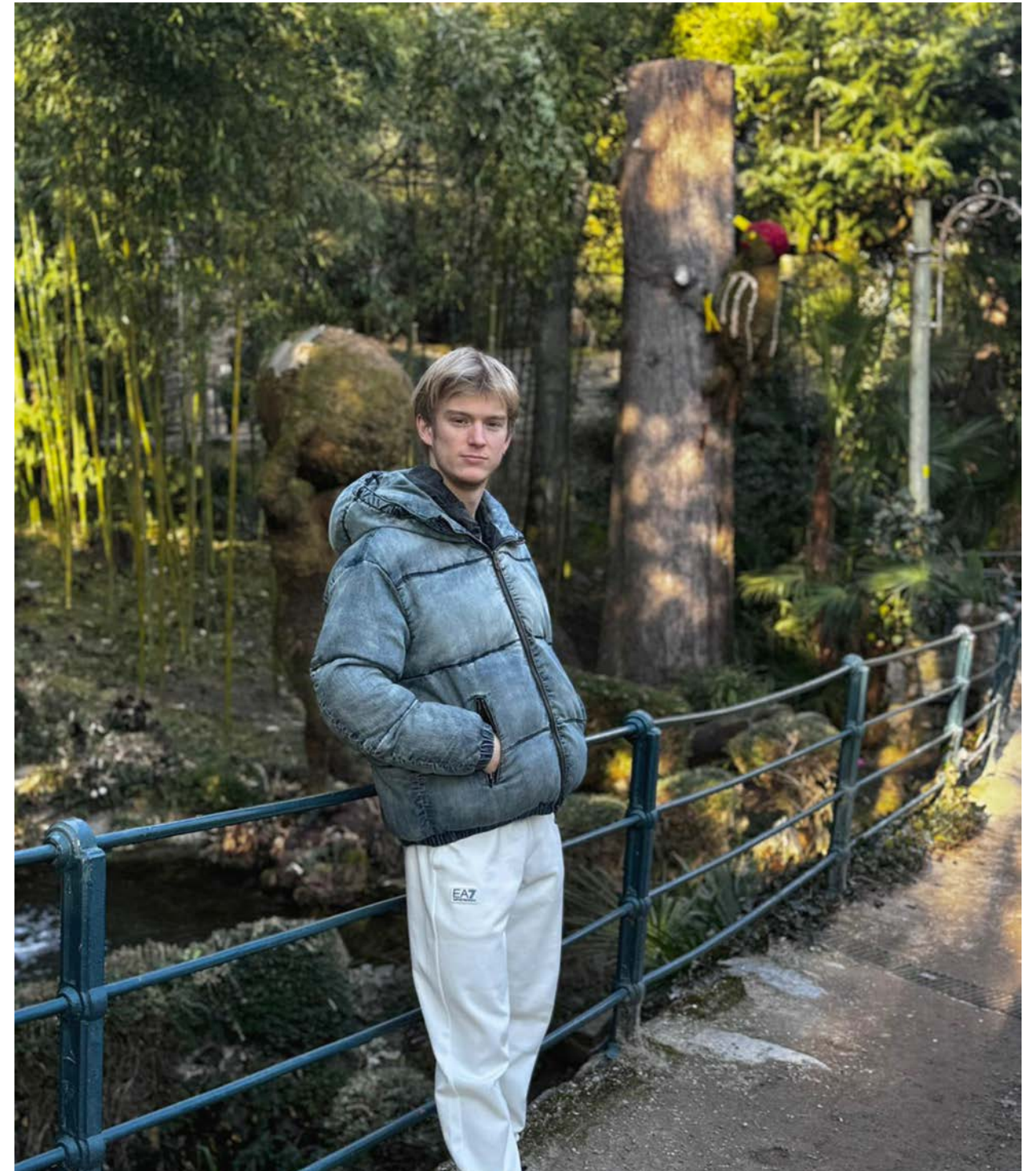
Besonders genieße ich die gemeinsamen Spaziergänge mit meiner Familie – etwa am Tappeinerweg – und die Ruhe, die ich hier finde. Auch die Weihnachtszeit in Meran bedeutet mir viel, die Weihnachtsmärkte gehören für mich einfach zu einem perfekten Weihnachten dazu. Gleichzeitig ist Meran für mich ein wichtiger Ort, um Energie zu tanken. Es ist ein großes Glück, dass es hier ein international bekanntes Medical Spa gibt, das auch von Spitzensportler:innen genutzt wird. Dort kann ich regenerieren, verschiedene Tests durchführen und mich gezielt auf Herausforderungen vorbereiten. Das ist für mich sehr wertvoll.

Verfolgen Sie die Eiskunstlaufszene in Meran noch aktiv?

Ja, und das mit großem Interesse. In Meran wächst dank der hervorragenden Trainingsbedingungen, die Südtirol bietet, eine vielversprechende Generation von Eiskunstläuferinnen heran. Mir fallen zum Beispiel Milena Panic und Anastasia Ivleva ein, die bereits erste nennenswerte Erfolge erzielen konnten. Das ist sehr positiv für die lokale Eiskunstlaufszene und ihre Zukunft.

Gehen Sie in Meran noch selbst aufs Eis?

Wenn sich die Gelegenheit bietet, gehe ich manchmal in die Meranarena. Besonders im Dezember bin ich dort öfter zum Training. Diese Möglichkeit nutze ich gerne, auch weil dort alles für mich begonnen hat. Es ist immer ein besonderes Gefühl, wieder an dem Ort zu sein, an dem ich meine ersten Schritte im Eiskunstlauf gemacht habe.



Poesie sul ghiaccio

In dialogo con Daniel Grassl

Il ventitreenne Daniel Grassl di Merano, medaglia di bronzo alle Olimpiadi Invernali di Milano Cortina 2026, è tra i migliori pattinatori artistici del mondo. Appassionato di cinema, ha recentemente conseguito la laurea in LAMS (Letteratura, Arte, Musica e Spettacolo) presso l'università eCampus. Talento straordinario, fin da giovanissimo, ha scritto pagine importanti nella storia di questo sport. Quando entra in pista, il rigore dell'agonismo si fonde con l'eleganza della danza classica, dando vita a esibizioni che sembrano sfidare la gravità con naturalezza. I suoi risultati d'eccellenza non si limitano però all'interpretazione artistica: a soli 15 anni è stato il più giovane pattinatore al mondo a eseguire con successo un quadruplo Lutz in una competizione internazionale e il primo europeo a completare un quadruplo Loop. In questa intervista, il due volte atleta olimpico (Pechino 2022 e Milano-Cortina 2026) racconta il suo percorso verso i vertici del pattinaggio mondiale, il fascino di questa disciplina e il forte legame con la sua città natale in Alto Adige.

Daniel, come si è avvicinato al pattinaggio artistico?

Lo sport ha sempre avuto un ruolo importante nella mia vita. Da bambino praticavo diverse discipline, tra cui tennis e calcio. I miei primi passi sul ghiaccio li ho mossi con l'hockey. Il pattinaggio artistico è arrivato quasi per caso: io e mia madre stavamo guardando una gara in televisione e, dopo averla vista, ho voluto assolutamente provare anch'io. Mi sono appassionato fin dai primi allenamenti. Per un periodo ho portato avanti contemporaneamente tennis e pattinaggio artistico, ma a un certo punto ho dovuto scegliere. Ho optato per il pattinaggio e non me ne sono mai pentito.

Che cosa l'ha affascinata di questo sport?

Quando sono sul ghiaccio mi sento libero. È proprio questa sensazione che mi ha conquistato

fin dall'inizio. Volevo continuamente sperimentare qualcosa di nuovo: saltavo, cadevo e mi rialzavo. Così il ghiaccio è diventato presto una parte fondamentale della mia vita. La combinazione tra arte, movimento, tecnica e quel particolare senso di libertà, mi ha catturato immediatamente.

La sua carriera è iniziata a Merano. Come è proseguito il suo percorso?

Ho iniziato a pattinare a sette anni all'Ice Club Merano, sotto la guida dell'allenatrice bulgara Mila Mladenova, con la quale mi sono allenato per quattro anni. In seguito, mi sono trasferito a Egna, alla *Young Goose Academy*, con l'allenatore Lorenzo Magri. Per la mia famiglia è stato un periodo impegnativo dal punto di vista organizzativo: i miei genitori mi accompagnavano ogni giorno agli allenamenti e abbiamo dovuto trovare il modo di conciliare sport e scuola. Dopo

Testo

– Verena Spechtenhauser –

alcune esperienze di allenamento all'estero, tra cui Boston e Mosca, nel 2024 sono tornato in Italia. Oggi mi alleno a Torino con Edoardo De Bernardis, con il quale ho preparato anche i Giochi Olimpici Invernali. Allo stesso tempo, Egna continua a essere un punto di riferimento importante per la mia preparazione.

Ha già partecipato a due edizioni dei Giochi Olimpici Invernali. Com'è stata l'esperienza delle Olimpiadi in Italia?

Pechino 2022 è stato il mio debutto olimpico e quindi un'esperienza completamente nuova. I Giochi del 2026 a Milano-Cortina, invece, hanno avuto un significato speciale perché si sono svolti nel mio Paese. Il percorso per arrivarci è stato però molto impegnativo. Già la qualificazione era carica di pressione, perché oggi in Italia ci sono molti pattinatori di alto livello. Sapevo di dover mantenere prestazioni costanti per conquistare un posto in squadra. Una volta arrivato ai Giochi, l'atmosfera era straordinaria, il sostegno del pubblico enorme e l'energia positiva si percepiva chiaramente nell'arena. Naturalmente le aspettative erano molto alte e proprio per questo sono particolarmente felice della medaglia di bronzo nella gara a squadre che siamo riusciti a conquistare. È stata un'esperienza intensa e indimenticabile, che occupa un posto speciale nella mia carriera.

Com'è strutturata una sua giornata di allenamento?

La mia giornata inizia presto: verso le 8.00 comincio ad allenarmi, ma prima svolgo circa cinquanta minuti di riscaldamento. Seguono poi diverse sessioni sul ghiaccio intervallate da brevi pause. Al mattino mi concentro soprattutto sulla tecnica e sui singoli salti, mentre più tardi lavoro sui programmi e sugli elementi più complessi. L'allenamento sul ghiaccio è integrato da preparazione atletica, yoga e balletto. In totale mi alleno circa cinque ore al giorno, sei giorni alla settimana.

Ormai fa parte dell'élite mondiale. Quali sono i suoi obiettivi per la prossima stagione?

Dopo un periodo di gare molto lungo e intenso mi sono preso un po' di tempo per recuperare. Ora

è iniziata la preparazione per la nuova stagione. Il mio obiettivo principale sono i Campionati Europei e i Campionati Mondiali. Negli ultimi anni la prima parte della stagione è andata generalmente molto bene, mentre la seconda è risultata più complicata. Voglio lavorare proprio su questo aspetto, per mantenere un rendimento costante durante tutto l'anno e arrivare nelle migliori condizioni ai principali appuntamenti della stagione.

Nonostante la sua carriera internazionale, torna spesso a Merano. Che cosa rappresenta per lei la sua città?

Cerco di tornare a Merano il più spesso possibile. Qui vivono la mia famiglia e il mio cane, ed è qui che mi sento davvero a casa. Apprezzo particolarmente le passeggiate con i miei familiari, ad esempio lungo la Passeggiata Tappeiner, e la tranquillità che riesco a trovare qui. Anche il periodo natalizio per me è davvero speciale: i Mercatini rendono ogni Natale semplicemente perfetto. Allo stesso tempo, Merano è un luogo dove posso ricaricare le energie. È una grande fortuna avere qui un Medical Spa di fama internazionale, frequentato anche da atleti di alto livello. Posso dedicarmi al recupero fisico, effettuare diversi test e prepararmi al meglio per le sfide future. Per me è un supporto molto prezioso.

Segue ancora da vicino il pattinaggio artistico a Merano?

Sì, e con grande interesse. A Merano si sta formando una nuova generazione di talenti del pattinaggio artistico, grazie anche alle eccellenti opportunità di allenamento offerte dall'Alto Adige. Atlete come Milena Panic e Anastasia Ivleva hanno già iniziato a mettersi in luce con risultati di rilievo. È un segnale estremamente positivo, che lascia ben sperare per il futuro del movimento locale.

Quando è a Merano, torna ancora sul ghiaccio?

Quando ne ho l'occasione, vado ad allenarmi alla Meranarena. Soprattutto nel mese di dicembre la frequento abbastanza spesso. Mi piace sfruttare questa opportunità, anche perché è proprio lì che tutto è iniziato. Tornare nel luogo in cui ho mosso i primi passi nel pattinaggio artistico è sempre un'emozione particolare.

Poetry on ice

A conversation with Daniel Grassl

Meran native 23-year-old Daniel Grassl, bronze at the 2026 Olympic Games in Milan Cortina, is part of the world’s figure skating elite. An avid film lover, he recently completed his LAMS degree (Literature, Art, Music, Performing Arts) at the online university eCampus. An extraordinary talent from a young age, he has written significant pages in the history of this sport. When he steps onto the rink, the rigour of competitive skating merges with the elegance of classical dance, giving rise to performances that seem to defy gravity with ease. However, his outstanding achievements are not limited to artistic interpretations: at just 15 years of age, he was the youngest skater in the world to successfully perform a quadruple Lutz in an international competition and the first European to complete a quadruple loop. In this interview, two-time Olympian (Beijing 2022 and Milan Cortina 2026) Daniel Grassl discusses his journey to the top of world figure skating, the appeal of this discipline, and his strong ties to his hometown in South Tyrol.

Daniel, how did you get into figure skating?

Sport has always been an important part of my life. When I was a child, I played a number of sports, including tennis and soccer, and my first steps on the ice were playing hockey. Figure skating came almost by chance, since my mother and I were watching a competition on television, and after seeing it, I absolutely wanted to try it myself and I fell in love with it right from the very first training sessions. For a while, I did tennis and figure skating simultaneously, but at a certain point, I had to choose so I opted for skating, and I've never regretted it.

What attracted you to this sport?

When I'm on the ice, I feel free. It was exactly this feeling that fascinated me right from the start.

I always wanted to try something new: I jumped, I fell down and got up again. So, ice quickly became a fundamental part of my life and this combination of art, movement, technique and that special sense of freedom captivated me immediately.

Your career began in Meran. How did your journey continue?

I started skating at the age of seven at the *Ice Club Merano*, under the guidance of Bulgarian coach Mila Mladenova, with whom I trained for four years. Later, I moved to Egna, to the *Young Goose Academy*, with coach Lorenzo Magri. It was a challenging time for my family, organizationally: my parents drove me to training every day, and we had to find a way to balance sport and school. After several training experiences abroad, including

Boston and Moscow, I returned to Italy in 2024. Today, I train in Turin with Edoardo De Bernardis, with whom I also prepared for the Winter Olympics. At the same time, Egna continues to be an important point of reference for my preparation.

You have already taken part in two editions of the Winter Olympics. What was the experience of being at the Olympics in Italy like?

Beijing 2022 was my Olympic debut and as such it was a completely new experience. The 2026 Games in Milan-Cortina, however, had a special meaning because they were held in my home country. Having said that, the road to get there was very demanding. Qualification itself was already really stressful because Italy has so many top-level skaters these days and so I knew I had to maintain consistent performances to earn a spot on the team. Once I arrived at the Games, the atmosphere was extraordinary: the crowd's support was enormous, and the positive energy was clearly felt in the arena. Expectations were naturally very high, which is why I'm particularly happy with the bronze medal we managed to win in the team competition. It was an intense and unforgettable experience and one which holds a special place in my career.

What is your typical training day like?

My day kicks off early: I start training around 8:00 a.m., but first I do about fifty minutes of warming-up. This is followed by several sessions on the ice, interspersed with short breaks. In the morning, I focus primarily on technique and individual jumps, while later I work on programs and more complex elements. Then, the ice training is complemented by athletic training, yoga and ballet. In total, I train about five hours a day, six days a week.

You're now among the world's elite. What are your goals for the next season?

After a very long and intense competition season, I took some time off to recover. Now, preparation for the new season has begun. My main goal is the European and World Championships. In recent years, the first part of the season has generally

gone very well, while the second part has been more challenging. I want to work on this aspect, to maintain consistent performance throughout the year and arrive in top condition for the season's main events.

Despite your international career, you often return to Meran. What does your city mean to you?

I try to return to Meran as often as possible. My family and my dog live here, and it's where I really feel at home. I especially enjoy going for walks with the family, such as along the Tappeiner Promenade, as well as the tranquillity I find here. The Christmas season in Meran is also truly special for me: the Christmas markets make every Christmas simply perfect. At the same time, Meran is a place where I can recharge my batteries. I'm very fortunate that there is an internationally renowned medical centre here, where top-level athletes come. I can focus on my physical recovery, take various tests and prepare myself in the best possible way for future challenges. It's a very valuable support for me.

Do you still follow figure skating closely in Meran?

Yes, and with considerable interest. A promising generation of skaters is emerging in Meran, thanks to the excellent training conditions South Tyrol offers. Milena Panic and Anastasia Ivleva spring to mind, for example, who have already achieved their first significant results. This is a very positive sign for the local skating scene and its future.

When you're in Meran, do you still get back on the ice?

Whenever I get the chance, I go and train at the Meranarena. I go there quite often, especially in December. I enjoy taking advantage of this opportunity, especially because for me, it's where it all began. Going back to the place where I took my first steps in figure skating is always a special feeling.



Text
– Kunigunde Weissenegger –
Photos
– Anna Gruber –

7_merano__47

A HYMN TO WINTER VEGETABLES

*A declaration
of love in five verses*

In her little book for Slow Food Editore entitled “*Mangia come parli. Com'è cambiato il vocabolario del cibo (Eat like you talk. How food vocabulary has changed)*”, Cinzia Scaffidi analyzes one hundred key words in order to show what language reveals about our food culture and, ultimately, about ourselves. One chapter is also dedicated to the vegetable garden. “In the beginning, there was the garden. Behind the house, in front of the house, far away from the house, but wherever it was, there was always a garden. For some people, it represented a secondary activity alongside their main agricultural work, such as growing crops or fruit, or raising livestock for milk and meat. For others, it was a testament to their own or their ancestors' farming past. The garden was never discussed or questioned: it simply

wasn't a topic of conversation. It had no particular value nor was it something to boast about. In any case, in summer, people didn't buy tomatoes. People from the city did, and they were considered “somewhat strange”.

The way we talk about food says a lot about who we have become and how far we have distanced ourselves from what was once taken for granted. Today, vegetables are no longer just a side dish, but also an expression of a lifestyle, one's origins, health or a specific worldview. Centuries-old varieties, regional recipes and new food trends reflect social changes, memories and identities. Five vegetables grown in and around Merano – the leek, Swiss chard, cauliflower, potato and the pumpkin – exemplify how closely intertwined language, culture and gastronomy are.

ODE AN DAS WINTERGEMÜSE

*Liebeserklärung in
fünf Strophen*

In ihrem Mini-Nachschlagwerk „*Mangia come parli. Com'è cambiato il vocabolario del cibo*“, was so viel bedeutet, wie „Iss, wie du sprichst. Wie sich der Wortschatz rund ums Essen verändert hat“, beleuchtet Cinzia Scaffidi für den Verlag *Slow Food Editore* anhand von hundert Schlüsselwörtern, was der Sprachgebrauch über unsere Esskultur und letztendlich über uns verrät. Auch dem Gemüsegarten widmet sie ein Kapitel: „Am Anfang war der Gemüsegarten. Hinter dem Haus, vor dem Haus, weit weg vom Haus, aber einen Gemüsegarten gab es immer. Für manche war er eine Nebentätigkeit zusätzlich zur vorrangigen landwirtschaftlichen Arbeit, wie dem Anbau von Getreide oder Obst, der Viehwirtschaft für Milch und Fleisch. Für andere zeugte er von einer eigenen bäuerlichen Vergangenheit oder jener der Vorfahr:innen. Der Gemüsegarten wurde nie zur Diskussion oder in Frage gestellt, er war einfach nicht Thema. Er hatte weder einen besonderen Wert noch

konnte damit geprahlt werden. Im Sommer wurden Tomaten jedenfalls nicht gekauft. Sowas taten *Städter:innen*, und das waren sowieso seltsame Leute.“

Wie wir über Essen reden, sagt viel darüber aus, wer wir geworden sind und wie weit wir uns von dem entfernt haben, was einst selbstverständlich war. Gemüse ist heutzutage nicht mehr bloß Nebensache, sondern auch Ausdruck von Lebensstil, Herkunft, Gesundheit oder Haltung.

Zwischen alten Sortennamen, regionalen Rezepten und neuen Ernährungstrends spiegeln sich gesellschaftliche Veränderungen ebenso wider wie Erinnerungen und Identität. Fünf in Meran und Umgebung angebaute Gemüsearten – Mangold, Blumenkohl (Karfiol), Kürbis, Lauch (Porree) und Kartoffel (Erdäpfel) – zeigen exemplarisch, wie eng Sprache, Kultur und Kulinarik miteinander verwoben sind.

ODE ALLE VERDURE INVERNALI

*Una dichiarazione
d'amore in cinque strofe*

Nel suo piccolo libro *Mangia come parli. Com'è cambiato il vocabolario del cibo*, Cinzia Scaffidi analizza, per la casa editrice *Slow Food Editore*, cento parole chiave per mostrare ciò che il linguaggio rivela sulla nostra cultura alimentare e, in ultima analisi, su noi stessi. Un capitolo è dedicato anche all'orto: “In principio era l'orto. Dietro casa, davanti a casa, lontano da casa, ma un orto c'era sempre. Per qualcuno era un'attività minore rispetto all'attività agricola prevalente – produzione di grano, frutta, latte, carne –, per altri era la testimonianza di essere stati, in passato, agricoltori, personalmente o attraverso i propri avi. Ma l'orto non si discuteva. E infatti proprio non se ne parlava. Non era né un valore né qualcosa di cui vantarsi. Semplicemente non esisteva che si

andassero a comprare i pomodori d'estate. Lo facevano i *cittadini*, ma quella era gente strana.”

Il modo in cui parliamo del cibo racconta molto di ciò che siamo diventati e di quanto ci siamo allontanati da ciò che un tempo era scontato. Oggi le verdure non sono più soltanto un contorno, ma anche espressione di uno stile di vita, delle proprie origini, della salute o di una precisa visione del mondo. Tra antiche varietà, ricette regionali e nuove tendenze alimentari si riflettono cambiamenti sociali, ricordi e identità. Cinque ortaggi invernali coltivati a Merano e dintorni – bietola da costa, cavolfiore, zucca, porro e patata – mostrano in modo esemplare quanto siano strettamente intrecciati lingua, cultura e gastronomia.

The noble
LEEK

LAUCH
Der Edle

PORRO
Il nobile

In their DA Genussgarten vegetable garden, numerous small plots in the Burggrafenamt and upper Venosta Valley, and with a retail outlet in Merano, Daniele Piscopiello and Anna Gruber cultivate a wide variety of produce using a combination of permaculture, traditional horticulture and market gardening, all certified organic. These vegetables include spring radishes and summer tomatoes, autumn squash and of course, leeks. The tasty leek can be eaten raw, boiled, sautéed or grilled and even its little roots retain a delicate, unmistakable flavour. Rich in vitamin C, folic acid and potassium, it has been considered a vegetable with beneficial properties for centuries. In South Tyrolean cuisine, it is used in soups, broths and stews, or as a side dish for main meat courses. Raw and finely chopped, it's also excellent in salads or sprinkled on slices of bread with cheese.

In ihrem DA Genussgarten bzw. in vielen kleinen Äckern im Raum Burggrafenamt und im oberen Vinschgau – mit Verkaufspunkt in Meran, bauen Daniele Piscopiello und Anna Gruber in einer Mischung aus Permakultur, klassischem Feldgemüsebau und Market Gardening, natürlich bio-zertifiziert, eine Vielzahl an Sorten, von Radieschen im Frühjahr über Tomaten im Sommer bis Kürbis im Herbst, auch Lauch an. Der schmackhafte Lauch kann roh, gekocht, gebraten oder gegrillt gegessen werden. Selbst die kleinen Wurzeln haben diesen feinen, unverkennbaren Geschmack. Lauch enthält Vitamin C, Folsäure und Kalium und gilt seit Jahrhunderten als heilsames Gemüse. In der Südtiroler Küche findet er sich in Suppen, Eintöpfen und als Beilage zu Fleischgerichten. Auch roh, fein gehobelt, macht er sich hervorragend, beispielsweise in Salaten oder zu Käse auf Brotscheiben gestreut.

Nel loro orto DA Genussgarten e in numerosi piccoli appezzamenti nel Burgraviato e nell'alta Val Venosta, con punto vendita a Merano, Daniele Piscopiello e Anna Gruber coltivano, secondo una combinazione di permacultura, orticoltura tradizionale e market gardening, naturalmente con certificazione biologica, una grande varietà di prodotti: i ravanelli primaverili e i pomodori estivi, le zucche autunnali e, naturalmente, i porri. Il gustoso porro può essere consumato crudo, lessato, saltato in padella o alla griglia. Perfino le piccole radici conservano il suo gusto delicato e inconfondibile. Ricco di vitamina C, acido folico e potassio, è considerato da secoli un ortaggio dalle proprietà benefiche. Nella cucina altoatesina viene utilizzato in zuppe, minestre e stufati oppure come contorno per piatti di carne. Crudo e tagliato finemente è ottimo anche nelle insalate o cosperso su fette di pane con il formaggio.



The flavourful
SWISS CHARD

MANGOLD

Der Würzige

**BIETOLA
DA COSTA**

La saporita

At the Valentinhof farm just outside Merano, certified organic fruits and vegetables are grown by Lukas Unterhofer and his family and transported year-round directly from the fields to the farm shop. In addition to numerous varieties of vegetables, herbs, fruits and berries, Lukas and his family also grow Swiss chard. Its flavour is fresh, green and aromatic and both the leaves and the stems can be eaten, whether raw, boiled, steamed, braised, sautéed, *au gratin* or grilled. Swiss chard is related to beetroot, but its leaves resemble spinach, which is why it can be prepared in just as many ways. Local specialties include Swiss chard dumplings, *Schlutzkrapfen* stuffed with Swiss chard and ricotta, and Swiss chard as a side dish with *Speck* and onions to accompany fish or meat, or turned into pesto for pasta.

Auf dem Valentinhof am Stadtrand von Meran kommen biologisches Obst und Gemüse – zertifiziert bereits seit 1996 – das ganze Jahr über direkt vom Feld in den eigenen Hofladen: Neben allerlei Gemüse und Kräutern, Obst und Beerenobst baut Lukas Unterhofer mit seiner Familie hier auch Mangold an. Sein Geschmack ist grün und würzig. Gegessen werden können seine Blätter und Stiele roh, gekocht, dampfgegart, gedünstet, angebraten, überbacken oder gegrillt. Verwandt ist Mangold mit der Roten Bete, die Blätter sind mit Spinat vergleichbar, deshalb kann dieses Blattgemüse ähnlich vielfältig zubereitet werden. Kulinarisch typisch hierzulande sind Mangold-Knödel, Schlutzkrapfen mit Mangold und Ricotta, Mangold als Beilage mit Speck und Zwiebeln zu Fisch und Fleisch oder als Pesto zu allerlei Nudeln.

Al maso Valentinhof, alle porte di Merano, frutta e verdura biologiche, certificate già dal 1996, arrivano tutto l'anno direttamente dal campo alla bottega del maso. Oltre a numerose varietà di ortaggi, erbe aromatiche, frutta e piccoli frutti, Lukas Unterhofer e la sua famiglia coltivano anche la bietola da costa. Il suo sapore è fresco, verde e aromatico. Si possono consumare sia le foglie sia i gambi: crudi, lessati, al vapore, stufati, saltati in padella, gratinati o alla griglia. La bietola è imparentata con la barbabietola rossa, ma le sue foglie ricordano gli spinaci; per questo può essere preparata in modi altrettanto vari. Tra le specialità locali troviamo i canederli alla bietola, gli Schlutzkrapfen ripieni di bietola e ricotta, la bietola come contorno con speck e cipolle per accompagnare pesce o carne, oppure trasformata in pesto per la pasta.



The elegant
CAULIFLOWER

BLUMENKOHL

CAVOLFIORE

Der Feine

Il raffinato

Certified organic vegetables and fruit are grown in the Bachguterhof fields in Tyrol. These can be bought directly from the farm shop, thereby guaranteeing extremely short transport cycles and thus the absolute top in quality, even for the cauliflower, which is harvested from May to December. Cauliflower can be eaten raw, but it's also delicious boiled, baked, pan-fried, grilled or even fried. Nothing goes to waste: the head, the stem, and even the outer leaves can be eaten. *Au gratin* with butter, Parmesan and breadcrumbs, cauliflower florets are a simple yet hearty dish popular in local restaurants, as is creamed cauliflower soup flavoured with fresh garden herbs. Raw florets, seasoned with olive oil and a pinch of salt, are a crunchy and tasty snack. The same goes for broccoli, by the way.

Auf den Feldern des Bachguterhofs in Tirol wächst biozertifiziertes Gemüse und Obst, das es im Hofladen gibt. Die kurzen Transportwege garantieren maximale Qualität auch für den Blumenkohl, der von Mai bis November geerntet wird. Der *Karfiol*, wie er im Südtiroler Dialekt genannt wird, kann roh verzehrt werden, sowieso gekocht und gebacken, gebraten, gegrillt und sogar frittiert ist er eine Delikatesse. Der Kopf, der Strunk, die Schutzblätter rundherum – vom Blumenkohl kann alles gegessen werden. Blumenkohl überbacken mit Butter, Parmesan und Semmelbröseln sind in vielen hiesigen Gasthäusern ein einfaches, herzhaftes Alltagsgericht genauso wie Blumenkohlsuppe mit frischen Gartenkräutern. Rohe Röschen mit Olivenöl und etwas Meersalz sind knackige Köstlichkeiten gegen den kleinen Hunger zwischendurch. Brokkoli geht's übrigens ähnlich.

Nei campi del Bachguterhof, a Tirolo, crescono ortaggi e frutta biologici certificati, da acquistare direttamente nella bottega del maso, garantendo cicli di trasporto molto brevi e quindi la massima qualità anche per il cavolfiore, raccolto da maggio a novembre. Il cavolfiore può essere consumato crudo, ma è delizioso anche lessato, al forno, in padella, alla griglia o persino fritto. Del cavolfiore non si butta via nulla: si mangiano la testa, il gambo e persino le foglie esterne. Grattinate con burro, parmigiano e pangrattato, le cimette di cavolfiore costituiscono un piatto semplice e sostanzioso molto diffuso nelle locande locali, così come la crema di cavolfiore aromatizzata con erbe fresche dell'orto. Le cimette crude, condite con olio d'oliva e un pizzico di sale, sono uno spuntino croccante e gustoso. Lo stesso vale, del resto, anche per i broccoli.



The expert
POTATO

KARTOFFEL

Die Routinierte

PATATA

L'esperta

At the Töllerhof, an ancient farm dating back to 1425 and with a farm shop in Algund, Josef Kröss and his partner Michaela grow 17 varieties of fruit and over 35 types of vegetables organically. Naturally, potatoes are a must. These should not be eaten raw, and the green part of the plant that grows above ground is toxic. The thicker the skin, the longer they keep. In South Tyrol, they are a highly appreciated food, which can be prepared in simple or highly elaborate ways: boiled with butter and salt, mashed, made into croquettes, sautéed with olive oil, onions and garlic, prepared as gnocchi, or as traditional *Erdäpfelblattln* (crispy potato fritters) served with sauerkraut. They are also the star of Gröstl, a typical dish made with potatoes, finely chopped boiled beef, onions and eggs. The delicious vegan potato goulash is also well worth a try.

Am Töllerhof, einem uralten Bauernhof von 1425 mit Hofladen in Algund, baut Josef Kröss mit seiner Lebensgefährtin Michaela biologisch 17 Obstarten und über 35 Gemüsearten an. Da dürfen *Erdäpfel* natürlich nicht fehlen. Roh sollten sie nicht gegessen werden und das Kraut oberhalb der Erde ist giftig. Je dicker die Schale, desto länger hält sie. In Südtirol sind sie ein äußerst beliebtes Gericht, dessen Zubereitung von schnell und simpel bis ausgefeilt und raffiniert variieren kann: gekocht mit einem Stück Butter und etwas Salz, als Püree, auch zu Kroketten verarbeitet, mit Olivenöl, Zwiebeln und Knoblauch goldbraun gebraten, als Gnocchi bzw. Erdäpfelnudeln, als legendäre *Erdäpfelblattln* mit Sauerkraut oder als Gröstl mit fein geschnittenem gekochtem Rindfleisch, Zwiebeln und Ei. Vegan schmeckt ein würziges Kartoffelgulasch exzellent.

Al Töllerhof, antico maso risalente al 1425 con bottega a Lagundo, Josef Kröss e la sua compagna Michaela coltivano biologicamente 17 varietà di frutta e oltre 35 tipi di ortaggi. Naturalmente non possono mancare le patate. Le patate non dovrebbero essere consumate crude e la parte verde della pianta che cresce sopra il terreno è tossica. Più la buccia è spessa, più a lungo si conservano. In Alto Adige sono un alimento amatissimo, che può essere preparato in modi semplici o molto elaborati: lessate con burro e sale, ridotte in purè, trasformate in crocchette, rosolate con olio d'oliva, cipolle e aglio, preparate come gnocchi, oppure come le tradizionali *Erdäpfelblattln* accompagnate da crauti. Sono inoltre le protagoniste del Gröstl, piatto tipico a base di patate, manzo bollito tagliato finemente, cipolle e uova. Anche il gustoso gulasch di patate in versione vegana è da provare.



The delicate
PUMPKIN

KÜRBIS
Der Milde

ZUCCA
La delicata

Highly appreciated and widely found throughout the Merano area, from Naturno to Santa Valburga, from Merano to Lana and Tesimo, farmers' markets are a veritable treasure trove for all the senses, offering everything that grows above and below the ground year-round. Pumpkins come in numerous varieties, colours and shapes while their flavour is delicate, full and slightly sweet; the flesh ranges from white to deep orange and contains over 90% water. It tastes best baked with olive oil, garlic, thyme or rosemary, salt and pepper until soft and golden, or sautéed. In South Tyrol, it is also served as a filling for *Schlutzkrapfen* (stuffed dumplings) or in risotto, and as a creamed soup, enhanced with a drizzle of pumpkin seed oil and toasted pumpkin seeds.

Beliebt und verstreut im gesamten Meraner Raum, wie beispielsweise in Naturno, St. Walburg, Meran, Lana oder Tisens sowie in weiteren Orten – siehe auch auf merano-suedtirol.it sind Bauernmärkte, ein Schatzgarten für alle Sinne bieten sie das ganze Jahr über alles, was hier unter und über Erde sprießt und gedeiht. Auch der Kürbis wird an vielen Ständen in allerlei Farben und Formen feilgeboten. Der Geschmack ist mild, voll und süßlich das Fruchtfleisch variiert von Weiß bis tief Orange und enthält über 90 Prozent Wasser. Im Ofen mit Olivenöl, Knoblauch, Thymian oder Rosmarin, Salz und Pfeffer weich und goldbraun gebacken oder in der Pfanne gebraten schmeckt er am besten. Als Füllung für Schlutzkrapfen oder im Risotto, gekocht als Suppe, verfeinert mit einem Schuss Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen, wird er auch hierzulande serviert.

Molto apprezzati e diffusi in tutta l'area meranese, da Naturno a Santa Valburga, da Merano a Lana e Tesimo, i mercati contadini rappresentano un vero giardino dei tesori per tutti i sensi e offrono durante tutto l'anno ciò che cresce sopra e sotto la terra. Anche la zucca viene proposta in numerose varietà, colori e forme. Il suo sapore è delicato, pieno e leggermente dolce; la polpa varia dal bianco all'arancione intenso e contiene oltre il 90% di acqua. Dà il meglio di sé al forno, cotta con olio d'oliva, aglio, timo o rosmarino, sale e pepe fino a diventare morbida e dorata, oppure saltata in padella. In Alto Adige viene servita anche come ripieno degli Schlutzkrapfen o nei risotti, e come vellutata, arricchita con un filo di olio di semi di zucca e semi tostati.



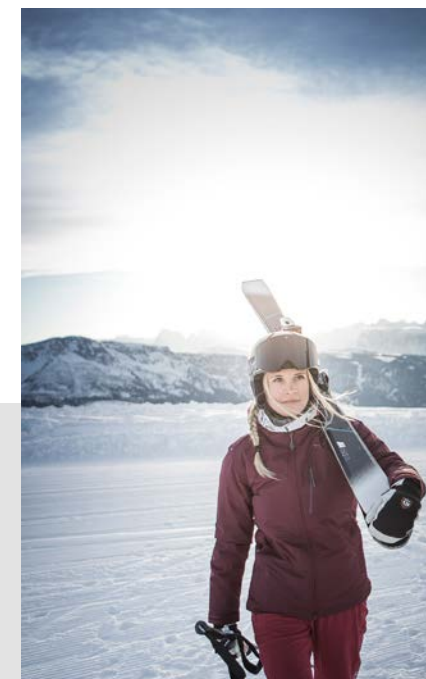
**Höher,
schneller,
weiter?
Ich bin raus.**

Higher, faster, further? Ich bin raus.



Schöffel Meran – Rennweg 41/a – Meran | Via delle Corse 41/a – Merano
Schöffel Dorf Tirol – Hauptstraße 10 – Dorf Tirol | Via Principale 10 – Tirolo

**OUTDOOR
IS MORE**



meran2000.com

**ALPIN
BOB**

25

KM WANDERWEGE
KM DI SENTIERI
KM OF HIKING TRAILS

10

MINUTEN VON DER STADT ENTFERNT,
UM DEN BLICKWINKEL ZU VERÄNDERN
MINUTI DALLA CITTÀ PER CAMBIARE
COMPLETAMENTE LA PROSPETTIVA
MINUTES FROM THE CITY
TO CHANGE PERSPECTIVE

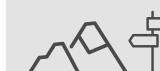


MOMENTS FOR
IN THE VIP GONDOLA
WITH CHAMPAGNE AND CANAPÉS

2



GENUSSVOLLE SKIABFAHRTEN
ABSEITS DES WINTERTRUBELS
PIACEVOLI DISCESE CON GLI SCI,
LONTANI DALLA FRENESIA DELL'INVERNO
JOYFUL SKI DESCENDS FAR FROM
THE USUAL WINTER HUSTLE AND BUSTLE



RODELKURS
CORSO DI SLITTINO
TOBOGGANING CLASS
Jeden Freitag
ogni venerdì | every Friday
kostenlos | gratuito | free
13.00 – 16.00

**MERANO
2000**



STORIE D'INVERNO

Il futuro
della neve
a Merano
e dintorni

Testo
– Silvia M.C. Senette –
Foto
– Leonhard Angerer –

Il silenzio che avvolge i pendii sopra Merano è fatto di cristalli che catturano la luce e di una memoria collettiva che affonda le radici nel profondo dei ghiacciai. Per chi osserva la conca meranese dalle vette della Val d'Ultimo, la neve non è dato meteorologico ma codice identitario, un ponte tra il passato mitico di "invernate" leggendarie e un futuro che stiamo imparando a scrivere con una calligrafia nuova. C'è chi la chiama "l'oro bianco", chi ne parla con nostalgia, per altri è una sfida tecnologica; per tutti, la neve è l'anima stessa di questa terra, una presenza che modella il paesaggio e il carattere di chi lo abita.

Salendo verso quote a cui l'aria si fa sottile, il paesaggio cambia ritmo e la neve si rivela elemento culturale. Lo sanno bene gli abitanti dei masi più alti, che ricordano inverni in cui la neve trasformava il tempo in una dimensione sospesa, fatta di lavori manuali e racconti attorno alla stufa. Oggi quella neve è diventata più preziosa, più rara. I glaciologi che osservano il ritiro dei "giganti bianchi" parlano di trasformazioni misurabili, di un fronte dei ghiacci che risale la china. La sfida attuale è la comprensione della nuova estetica dell'inverno: una stagione che non vive più solo di performance sciistica, ma di un respiro più lento e meditativo. In questo mutamento il paesaggio assume una nitidezza nuova, quasi grafica, dove il bianco non copre ma sottolinea le forme della roccia e dei boschi.

Nelle sale del Palais Mamming, la mostra del 2025 *Colours of Snow - Colori della neve* ha messo a nudo, attraverso la lente dell'arte, questo rapporto viscerale: le opere di artisti locali, da Max von Esterle ad Alfons Walde, invitavano a guardare oltre la superficie, a capire che il paesaggio invernale è un organismo vivo. Questa consapevolezza si riflette nelle scelte, talvolta coraggiose, di chi il territorio lo governa e lo protegge. Un esempio concreto di questa nuova visione è rappresentato da Monte San Vigilio, sopra Lana, dove la decisione di chiudere lo storico impianto per la stagione invernale non è stata una resa alle statistiche meteorologiche, ma un atto di coraggio economico e politico. È la scelta di puntare su un turismo "dolce", fatto di ciaspole, di silenzio e di quella pace che la montagna





non meccanizzata sa ancora restituire. È un limite che diventa eccellenza offrendo un'esperienza di autenticità radicale che oggi il turista cerca con forza.

Ma l'inverno nell'area di Merano è anche una macchina di precisione e professionalità. Dietro alla perfezione di una pista che brilla sotto il sole di gennaio c'è il lavoro meticoloso degli addetti all'innevamento. La neve programmata non è un artefatto chimico, ma un capolavoro di fisica che utilizza esclusivamente acqua e aria. Sfruttando le finestre di freddo, questi "artigiani del cristallo" garantiscono la continuità di un ecosistema che permette alle famiglie di godersi la libertà dei pendii mentre, a pochi metri di distanza, la fauna selvatica prosegue il suo letargo protetta dal manto isolante. Questo perfetto equilibrio tra necessità turistica e rispetto ambientale è uno dei pilastri della gestione moderna delle aree sciistiche locali, dove ogni goccia d'acqua viene gestita con parsimonia garantendo che in primavera la stessa acqua torni a nutrire il ciclo naturale.

Proprio il freddo, l'elemento primordiale che permette questa magia, è oggetto di studi d'avanguardia nel cuore dell'Alto Adige. Hermann Brugger, vicedirettore dell'Istituto per la medicina d'emergenza montana di *Eurac Research* e ideatore del

simulatore *terraXcube*, esplora le frontiere della resistenza umana; le sue ricerche insegnano che il freddo non è un nemico da temere. Brugger sottolinea un concetto fondamentale: "Finché c'è movimento, c'è calore e c'è vita". La scienza racconta di casi straordinari di sopravvivenza a temperature interne prossime ai dodici gradi, a testimonianza di quanto il corpo umano possa essere resiliente se supportato dalla conoscenza e dalla tecnica. Per chi frequenta le cime meranesi, questo significa che l'inverno è un'opportunità per riscoprire la propria vitalità, purché si segua la regola aurea della prudenza e della preparazione.

Ma cosa sperare quando la neve è meno presente? La risposta risiede in una stagione escursionistica che non conosce quasi più interruzioni. Le passeggiate baciata dal sole invernale, la limpidezza dei panorami che solo l'aria gelida e secca sa regalare, la possibilità di esplorare sentieri un tempo dominio esclusivo di alpinisti esperti. In Val Passiria e in Val d'Ultimo questo si traduce in un'offerta che abbraccia il benessere totale: dopo una camminata rinvigorente, il calore di una Stube o il vapore di una piscina termale assumono un valore rigenerativo senza pari. È un adattamento che non toglie valore ma ne aggiunge, permettendo di vivere la montagna in modo più sfaccettato.

Il dialogo tra le associazioni turistiche locali e i gestori del territorio è costante e costruttivo. Nelle valli si lavora per una comunicazione che non nasconda la realtà ma la nobiliti. Se la neve cade abbondante, si celebra il rito del bianco; se il cielo resta terso, si esalta la potenza della roccia e la qualità del tempo ritrovato lontano dalla frenesia urbana. È una forma di onestà intellettuale che l'ospite apprezza, sentendosi parte di un processo di consapevolezza collettiva. Il turismo invernale sta evolvendo verso una forma di rispetto reciproco tra uomo e natura, dove l'uno impara a godere di ciò che l'altra offre senza pretese dogmatiche.

Guardando ai prossimi anni, la neve nel Burgraviato si presenta come un'esperienza multisensoriale che attraversa le generazioni. C'è il contadino che ne osserva la grana per prevedere il risveglio della terra, la guida alpina che ne interpreta i messaggi per condurre in sicurezza e il visitatore che cerca quel silenzio ovattato capace di resettare lo stress quotidiano. L'inverno di domani sarà fatto di questa mescolanza: tecnologia necessaria, molta

natura incontaminata e la capacità locale di guardare avanti senza tradire le proprie radici. Che sia un inverno di metri di neve o di un velo di brina sull'erba, la montagna rimane un tempio di bellezza e di resilienza; un luogo in cui, ogni anno, la terra ricorda quanto sia prezioso l'equilibrio di cui siamo parte.

Questa nuova visione non è una rinuncia alla gioia dello sci, ma un ampliamento degli orizzonti. Mentre i comprensori più innovativi continuano a investire in efficienza e sostenibilità per offrire piste impeccabili, il territorio circostante fiorisce di alternative. La cultura dell'inverno si arricchisce così di nuove storie: dal design dei moderni rifugi che si integrano nel paesaggio alla riscoperta di antiche ricette invernali che scaldano l'anima prima ancora del corpo. In questo contesto, Merano e i suoi dintorni si confermano come un laboratorio a cielo aperto in cui la tradizione alpina incontra la modernità raffinata, creando un'atmosfera unica nella quale ogni visitatore può trovare il proprio ritmo, lasciandosi cullare dal fascino intramontabile della stagione fredda.



WINTER- GESCHICHTEN

Die Zukunft des Schnees in Meran und Umgebung

Stille strahlen die Berghänge über Meran aus, geprägt von glitzernden Kristallen und einem kollektiven Gedächtnis, tief verwurzelt in den Gletschern. Wer das Meraner Becken von den Gipfeln im Ultental aus betrachtet, sieht im Schnee kein meteorologisches Phänomen, sondern ein Identitätsmerkmal und eine Brücke zwischen vergangenen, *legendären Schneewintern* und zukünftigen neu zu schreibenden Geschichten. Einige bezeichnen ihn als *Weißes Gold*, manche erinnern sich nostalgisch an ihn, wieder andere sehen in ihm eine technologische Herausforderung, aber für alle ist der Schnee die Seele dieses Landes – eine Präsenz, die Landschaft und Charakter der Bewohner:innen prägt.

Mit zunehmender Höhe, dort, wo die Luft dünner wird, verändert sich die Dynamik der Umgebung, der Schnee offenbart sich als kulturelles Element. Das wissen die Bewohner:innen der Bergbauernhöfe nur zu gut: Sie erinnern sich an Winter, in denen der Schnee die Zeit stillstehen ließ und Handarbeit sowie Geschichten am warmen Ofen die Tage prägten. Heute ist dieser Schnee kostbarer und seltener geworden. Glaziolog:innen, die den Rückzug der weißen Riesen beobachten, sprechen von messbaren Veränderungen, von einer Eisgrenze, die sich immer weiter den Berg hinanzieht. Die aktuelle Herausforderung besteht darin, den Winter neu zu denken: als Jahreszeit, die nicht mehr allein vom Skifahren lebt, sondern von einem ruhigeren, entschleunigten Erleben. In diesem Wandel gewinnt die Landschaft eine neue, fast grafische Klarheit, in der das Weiß die Felsformationen und Wälder nicht bedeckt, sondern hervorhebt. In den Ausstellungsräumen des *Palais Mamma* zeigte die Ausstellung *Colours of Snow* im Jahr 2025 durch die Linse der Kunst dieses tief verwurzelte Verhältnis. Werke lokaler Künstler:innen – von Max von Esterle bis Alfons Walde – luden dazu ein, über die Oberfläche hinauszublicken und die Winterlandschaft als lebendigen Organismus zu begreifen.

Dieses Bewusstsein spiegelt sich auch in den mitunter mutigen Entscheidungen jener wider, die das Gebiet verwalten und schützen. Ein konkretes Beispiel für diese neue Sichtweise ist das Vigiljoch oberhalb von Lana. Der Schritt, die historische Liftanlage für die Wintersaison stillzulegen, war keine Kapitulation vor meteorologischen Statistiken, sondern ein wirtschaftlich und politisch mutiger. Es ist die Entscheidung für einen *sanften* Tourismus – geprägt von Schneeschuhwanderungen, Stille und jener Ruhe, die nur eine nicht mechanisierte Bergwelt schenken kann. Was zunächst wie eine Einschränkung wirkt, wird zur Stärke und ermöglicht eine Erfahrung radikaler Authentizität, nach der heutige Gäste zunehmend suchen. Doch der Winter im Raum Meran ist auch eine Welt der Präzision und Professionalität. Hinter der perfekten, in der Jännersonne glitzernden Piste steckt die sorgfältige Arbeit von Beschneiungsteams. Technisch erzeugter Schnee ist kein chemisches Kunstprodukt, sondern ein Meisterwerk der Physik, das ausschließlich auf Wasser und Luft zurückgreift. Indem sie die kurzen Kälteperioden optimal ausnutzen, sichern diese *Meister:innen der Schneekristalle* die Kontinuität eines Systems, das Familien unbeschwerte Tage auf den Pisten ermöglicht, während nur wenige

Meter entfernt die Tierwelt unter der schützenden Schneedecke ihren Winterschlaf fortsetzt. Dieses Gleichgewicht zwischen touristischer Nutzung und Respekt vor der Natur gehört zu den Grundpfeilern moderner Skigebietsverwaltung: Jeder Tropfen Wasser wird bewusst eingesetzt, damit er im Frühling wieder in den natürlichen Kreislauf zurückkehren kann.

Gerade die Kälte – jenes ursprüngliche Element, das diese Magie ermöglicht – steht im Zentrum modernster Forschung in Bozen. Hermann Brugger, Vizedirektor des Instituts für alpine Notfallmedizin von *Eurac Research* und Initiator des Simulators *terraXcube*, erforscht die Grenzen menschlicher Belastbarkeit. Seine Studien zeigen, dass Kälte kein Feind ist, den man fürchten muss. Brugger betont einen grundlegenden Gedanken: „Wo Bewegung ist, gibt es Wärme und Leben.“ Die Wissenschaft kennt außergewöhnliche Fälle von Menschen, die selbst bei Körpertemperaturen von kaum mehr als zwölf Grad überlebt haben – ein eindrucksvoller Beweis dafür, wie widerstandsfähig der menschliche Körper sein kann, wenn Wissen und Technik ihn unterstützen. Für jene, die die Meraner Berge besuchen, bedeutet das: Der Winter bietet die Möglichkeit, die eigene Vitalität neu zu entdecken, vorausgesetzt, man begegnet der Natur mit Umsicht und guter Vorbereitung.

Doch worauf kann man hoffen, wenn der Schnee seltener wird? Die Antwort liegt in einer Wintersaison, die beinahe das ganze Jahr über möglich ist. Sonnige Winterwanderungen, klare Sicht auf die Landschaft, die nur kalte, trockene Winterluft schafft, sowie die Möglichkeit, Wanderwege zu erkunden, die einst ausschließlich erfahrenen Alpinist:innen vorbehalten waren. Im Passeiertal und im Ultental zeigt sich dies in einem Angebot, das ganzheitliches Wohlbefinden umfasst: Nach einer erfrischenden Wanderung entfaltet die Wärme einer Stube oder der Dampf eines Thermalbeckens eine unvergleichlich regenerative Wirkung. – Anpassung, die nicht nimmt, sondern bereichert und Berge auf vielfältige Weise erlebbar macht. Der Dialog zwischen den lokalen Tourismusvereinen und den Verantwortlichen vor Ort ist kontinuierlich und konstruktiv. In den Tälern wird an einer Kommunikation gearbeitet, welche die Realität nicht verschweigt, sondern ehrlich

Text
– Silvia M.C. Senette –
Fotos
– Leonhard Angerer –

vermittelt. Schneit es reichlich, wird die Magie des Winters gefeiert; bleibt der Himmel klar, hebt man die eindrucksvolle Präsenz der Berge und die Qualität der wiederentdeckten Zeit fernab urbaner Hektik hervor. Diese Offenheit schätzen Gäste besonders, weil sie sich dadurch als Teil eines gemeinsamen Bewusstseinsprozesses fühlen. Der Wintertourismus wandelt sich zunehmend zu einem bewussteren Miteinander von Mensch und Natur, bei dem nicht dogmatische Erwartungen im Vordergrund stehen, sondern die Würdigung dessen, was die Natur in jedem Moment bietet.

Mit Blick auf die kommenden Jahre präsentiert sich der Schnee im Burggrafenamt als ein multisensorisches Erlebnis, das Generationen verbindet: Bauersleute, welche die Beschaffenheit des Schnees beobachten und das Erwachen der Erde deuten, Bergführer:innen, die für die allgemeine Sicherheit die Schneebedingungen einschätzen, und Gäste, die eben jene gedämpfte Stille suchen, die Alltagsstress vergessen lässt. Der Winter von morgen wird aus dieser Legierung bestehen: erforderliche Technologie, unberührte Natur und lokale Fähigkeiten, nach vorne zu blicken, ohne die eigenen Wurzeln zu verraten. Ob Winter mit meterhohem Schnee oder nur mit einem Hauch von Reif auf dem Gras, die Berge bleiben ein Ort der Schönheit und Widerstandskraft, ein Tempel der Natur, der jedes Jahr daran erinnert, wie kostbar das Gleichgewicht ist, dem wir angehören.

Diese neue Sichtweise bedeutet nicht Verzicht auf die Freude am Skifahren, sondern eine Erweiterung des Horizonts. Während die innovativsten Skigebiete weiterhin in Effizienz und Nachhaltigkeit investieren, um perfekte Pisten zu bieten, entstehen rund um die klassischen Wintersportorte spannende Alternativen. Die Winterkultur wird dadurch um neue Aspekte ergänzt: vom Design moderner Berghütten, die sich harmonisch in die Landschaft einfügen, bis hin zur Wiederentdeckung traditioneller Winterrezepte, die Körper und Wohlbefinden stärken. In diesem Kontext zeigen sich Meran und Umgebung als Freiluftlabor, in dem alpine Tradition auf moderne Entwicklungen trifft und eine besondere Atmosphäre entsteht, in der alle Besucher:innen ihren eigenen Rhythmus finden können – getragen vom zeitlosen Reiz der kalten Jahreszeit.

WINTER STORIES

The future for snow
in Merano and
its surrounding areas

The silence that blankets the slopes above Merano is down to crystals that capture the light, together with a collective memory rooted deep within the glaciers. For those who look at the Merano basin from the peaks of the Val d'Ultimo, snow is not just a meteorological phenomenon but a defining characteristic, a bridge between the mythical past of “legendary” winters and a future we are learning to describe using a new lexicon. Some call it “white gold”, others talk about it with nostalgia, while for yet others again it is a technological challenge. However, one thing is for sure: for everyone, snow is the very soul of this land, a presence that shapes the landscape and the character of its inhabitants.

As we ascend to altitudes where the air becomes thin, the landscape changes rhythm and snow appears more as a cultural element. Those who live in the farms at high altitude are well aware of this, remembering winters when snow turned time into a suspended dimension, made up of manual labour and stories told around the stove. Today, that snow has become rarer, more valuable. Glaciologists observing the retreat of the “white giants” talk about measurable transformations, a retreating glacial front. The current challenge is understanding the new aesthetics of winter: it is now no longer a season based solely on skiing performances, but on a slower, more meditative pace. As part of this transformation, the landscape takes on a new, almost graphic clarity in which the white does not conceal but rather emphasizes the shapes of the rocks and forests. In the halls of the Palais Mamming, through the medium of art, the 2025 exhibition “Colors of Snow”

laid bare this visceral relationship: the works of local artists from Max von Esterle to Alfons Walde invited us to look beyond the surface, to understand that the winter landscape is a living organism. This awareness is reflected in the sometimes courageous choices of those who govern and protect the land and a tangible example of this new vision is Monte San Vigilio, above Lana, where the decision to close the historic facility for the winter season wasn't a surrender to meteorological statistics, but an act of economic and political courage. It represents the choice of focussing on “soft” tourism featuring snowshoes, silence, and the peace that unmechanized mountains still offer. It's a limit that becomes excellence, offering an experience of radical authenticity that today's tourists crave. But winter in the Merano area is also a machine of precision and professionalism. Behind the perfection of a slope glistening in the January sun lies the

Text
– Silvia M.C. Senette –
Photos
– Leonhard Angerer –

meticulous work of snow-making professionals. Artificial snow is not a chemical artifact, but a masterpiece of physics that uses nothing but water and air. By exploiting cold windows, these “crystal craftspeople” ensure the continuity of an ecosystem that allows families to enjoy the freedom of the slopes while, just a few metres away, wildlife continues its hibernation, protected by the insulating blanket. This perfect balance between tourist demands and environmental respect is one of the cornerstones of modern local ski area management, in which every drop of water is sparingly controlled, ensuring that in Spring the same water returns to feed the natural cycle.

Cold, the primordial element that enables this magic, is the subject of cutting-edge studies in the heart of South Tyrol. Hermann Brugger, deputy director of the *Eurac Research* Institute for Mountain Emergency Medicine and creator of the *terraXcube* simulator, is exploring the frontiers of human endurance: his research teaches that cold is not an enemy to be feared. Brugger emphasizes a fundamental concept. “As long as there is movement, there is warmth and there is life”. Science reports extraordinary cases of survival at internal temperatures approaching twelve degrees Celsius, demonstrating how resilient the human body can be when supported by knowledge and technique. For those who are regular visitors to the Merano peaks, this means that winter is an opportunity to rediscover their own vitality, provided they follow the golden rule of prudence and preparation.

But what is there to hope for when there is ever less snow? The answer lies in a trekking and walking season that knows almost no limits. Sun-kissed walks in the winter, the clarity of the views that only the cold, dry air can provide, the opportunity to explore trails that were once the exclusive domain of expert mountaineers. In the Passiria and Ultimo Valleys, this becomes an opportunity that embraces total well-being: after an invigorating hike, the warmth of a Stube or the steam of a thermal pool take on an unparalleled regenerative effect. It's an adaptation that doesn't detract from, but rather adds to the experience, allowing you to enjoy the mountains in a wider way.

The dialogue between local tourism associations and area land managers is constant and constructive. In the valleys, people work towards communication that doesn't hide reality but rather enhances it. If the snow falls heavily, the ritual of white is celebrated; if the sky remains clear, the power of the rocks and the quality of time are rediscovered and celebrated far from the frenzy of the city. It's a form of intellectual honesty that guests appreciate, feeling part of a process of collective awareness. Winter tourism is evolving toward a form of mutual respect between man and Nature in which each learns to enjoy what the other offers without dogmatic pretensions.

Looking ahead to the coming years, snow in the Burggrafenamt will appear as a multisensory experience spanning generations. There is the farmer who observes its texture to predict the earth's awakening, the mountain guide who interprets its messages to guide people safely and the visitor who seeks that muffled silence capable of resetting the stresses of daily life. Tomorrow's winter will be made of this combination: technology that is necessary, abundant pristine Nature, and the local ability to look ahead without betraying one's roots. Whether it's a winter of metres of snow or a light frost glistening on the grass, the mountains remain a temple of beauty and resilience and a place in which every year, the earth reminds us of the priceless value of the balance we are part of.

This new vision does not mean giving up the joy of skiing, but rather a broadening of horizons. While the most innovative resorts continue to invest in efficiency and sustainability to offer impeccable slopes, the surrounding areas are flourishing with alternatives. Winter culture is thus enriched with new stories and ideas, from the design of modern mountain huts that blend into the landscape to the rediscovery of ancient winter recipes that warm the soul even before the body. In such a context, Merano and its surroundings are reestablishing themselves as an open-air workshop in which Alpine traditions meet sophisticated modernity, creating a unique atmosphere in which each visitor can find their own rhythm, lulled by the timeless charm of the cold season.

OPEN IN
SUMMER &
WINTER

ROT WAND

ROT WAND

MOUNTAIN RESTAURANT

alpine ease. right on the slopes
and along the hiking paths.

MONTI

COFFEE ROASTERY ON 1818m
probably the highest in the alps.

 rotwandbymiramonti



RESERVE YOUR TABLE & EVENT,
ORGANIZE WITH US YOUR WEDDINGS,
BIRTHDAYS OR PRIVATE EVENTS

Location
Meran 2000

Salad · Pizza · Sandwich

Snack into
Happiness!



   meinbeck.it



Mein Beck



merano-suedtiroel.it