

merano

5

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

GESCHICHTEN VON
MENSCHEN, ORTEN
UND DINGEN IN MERAN
UND UMGEBUNG

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



LU^MAGICA
MERANO

TRAUTT
MANS
DORFF!

20.11.25 – 06.01.26

THE LIGHT PARK

lumagica.com



06 Guest: Paul Thuile x Merano

Text _____
Ursula Schnitzer

08 Meraner Schmuckgeschichte(n)

18 Gioielli meranesi

20 A jewellery legacy forged in Meran

Text _____
Agata Bosetti,
Ludwig Mehler
Photos
Franziska Unterholzner

22 Everything in the right place and
the right time: Pizza Stories
Interview with Andrea Fenoglio
and Rolando Tontaro

32 Pizza ist Chefsache
Interview mit Andrea Fenoglio und
Rolando Tontaro

34 Ogni cosa a suo tempo: storie di pizza
Intervista ad Andrea Fenoglio e
Rolando Tontaro

Text _____
Agata Bosetti

38 Sulle cime

40 In luftigen Höhen

41 On the mountaintops

Text _____
Maria Quinz

52 Manualità e sperimentazione
Intervista al designer Martino Gamper

60 Handwerk und Experiment
Interview mit dem Designer Martino Gamper

62 Expertise and experimentation
Interview with designer Martino Gamper

Text _____
Elisa Barison

64 Tiefe Wurzeln
Eine kurze Geschichte der Traube
im Westen von Südtirol

70 Radici profonde
Breve storia della vite a Merano e dintorni

72 Deep roots
A brief history of the grape in western South Tyrol

Imprint**Publisher**

Marketinggesellschaft Meran 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

Elisa Barison, Agata Bosetti, Ludwig Mehler,
Maria Quinz, Ursula Schnitzer

Translations

Agata Bosetti, Jon Cox, Ludwig Mehler, Anna Quinz,
Kunigunde Weissenegger, Alexis Wing

Guest contribution

Paul Thuile

Photos

Franziska Unterholzner, Stephanie Füssenich,
Elisabeth Hölzl, Sophie Menegaldo, Posthaus Merano,
Ruth Wiemann, Elisabeth Mitterer, Manuela Prossliner,
Walter Erckert, Martin Messavilla, Leonhard Angerer,
Michael Tschöll, Tourismusverein Passeiertal, Benjamin
Pfitscher, TV Deutschnonsberg/René Gamper, TV Ultental,
Angus Mill, Frank Stolle, Matan Fadida, Izzy Leung,
Sebastiano Pellionfoto, Claudia Zalla, lanaregion.it/
Dominic Telser/Hänsel am Ort, TV Algund/Frieder Blickle,
Armin Terzer.

Coordination and advertising

elephant projects, Karin Tscholl
elephant.bz.it
info@elephant.bz.it

Cover typeface

HW Program by Heinz Waibl

Paper

Munken Lynx, GardaMatt Rough - FSC® C010042

Print run

17.000

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, August 2025

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

Quando l'autunno lancia i suoi primi segnali, tutto qui cambia colore, tono, atmosfera. Le giornate si accorciano ma non per questo sono meno intense. La vite dà finalmente i suoi frutti e la magia del vino può iniziare. Le cime risplendono, aspettando la neve. La vita commerciale e culturale, in paesi e città si fa vivace, gli orafi preparano le loro magistrali creazioni (anche) in vista del Natale. E quando il freddo arriva, un'ottima pizza in compagnia è sempre una buona idea. Come lo è anche una piccola deviazione nel grande mondo, alla scoperta del talento locale, per esempio quello indiscusso del designer Martino Gamper. Il nuovo viaggio tra le storie di Merano e dintorni che in queste pagine vi invitiamo a fare con noi è proprio questo: preludio d'autunno, attesa dell'inverno. Tra natura e cultura, tra valli e montagne, tra locale e internazionale. Buona lettura.

When Autumn starts to appear on the horizon, everything here changes, colors, tones and the atmosphere. The days get shorter but are no less intense. The vines finally offer up their fruits and the magic of winemaking can begin, and the peaks sparkle, waiting for the snow. Business and cultural life in towns and cities livens up, goldsmiths prepare their masterful creations (not least) with Christmas in view, and when the cold arrives, a splendid pizza with friends is always an excellent idea. The same can be said of a small detour into the outside world to discover local talent, such as, for example in the case of the renowned designer Martino Gamper. This new journey through the stories of Merano and its surroundings that we are inviting you to take with us in these pages is exactly this: a prelude to Autumn, waiting for Winter. Between nature and culture, between valleys and mountains, between local and international. Happy reading.

Herbst zieht ins Land. Farben, Nuancen, Gerüche und Stimmungen wandeln sich. Frisch und klar duftet die Luft. Und bald ist es Winter. Tage sind kürzer, ihre Intensität bleibt ungebrochen. Auf tief gewurzelten Reben reifen süße Beeren. Berggipfel mit ausgefallenen Namen warten still auf das erste Eis. Städte wuseln vor Kultur und Lebendigkeit. Es glitzert und glänzt und Goldschmied:innen bereiten ihre meisterhaften Kreationen vor. Es wird festlich. Was gibt es da Besseres, als mit lieben Bekannten auf eine Pizza zu gehen? ... und in Gedanken den Spuren lokaler Talente zu folgen, wie etwa dem absoluten Ausnahmedesigner Martino Gamper. Kommt mit, auf einen Spaziergang, eine Wanderung, eine Reise durch Meran und Umgebung zwischen Natur und Kultur, Bergen und Tälern, Internationalem und Lokalem. Die Geschichten von Menschen, Orten und Dingen auf den folgenden Seiten nehmen euch gern bei der Hand. Frohe Lektüre.

Anna Quinz
Kunigunde Weissenegger

Paul Thuile

Paul Thuile was born in Bolzano in 1959 and lives in Gargazon. He studied at the University of Applied Arts in Vienna. Since 2000, he has been an associate professor at the Faculty of Design and Arts at the Free University of Bolzano Bozen. His work has

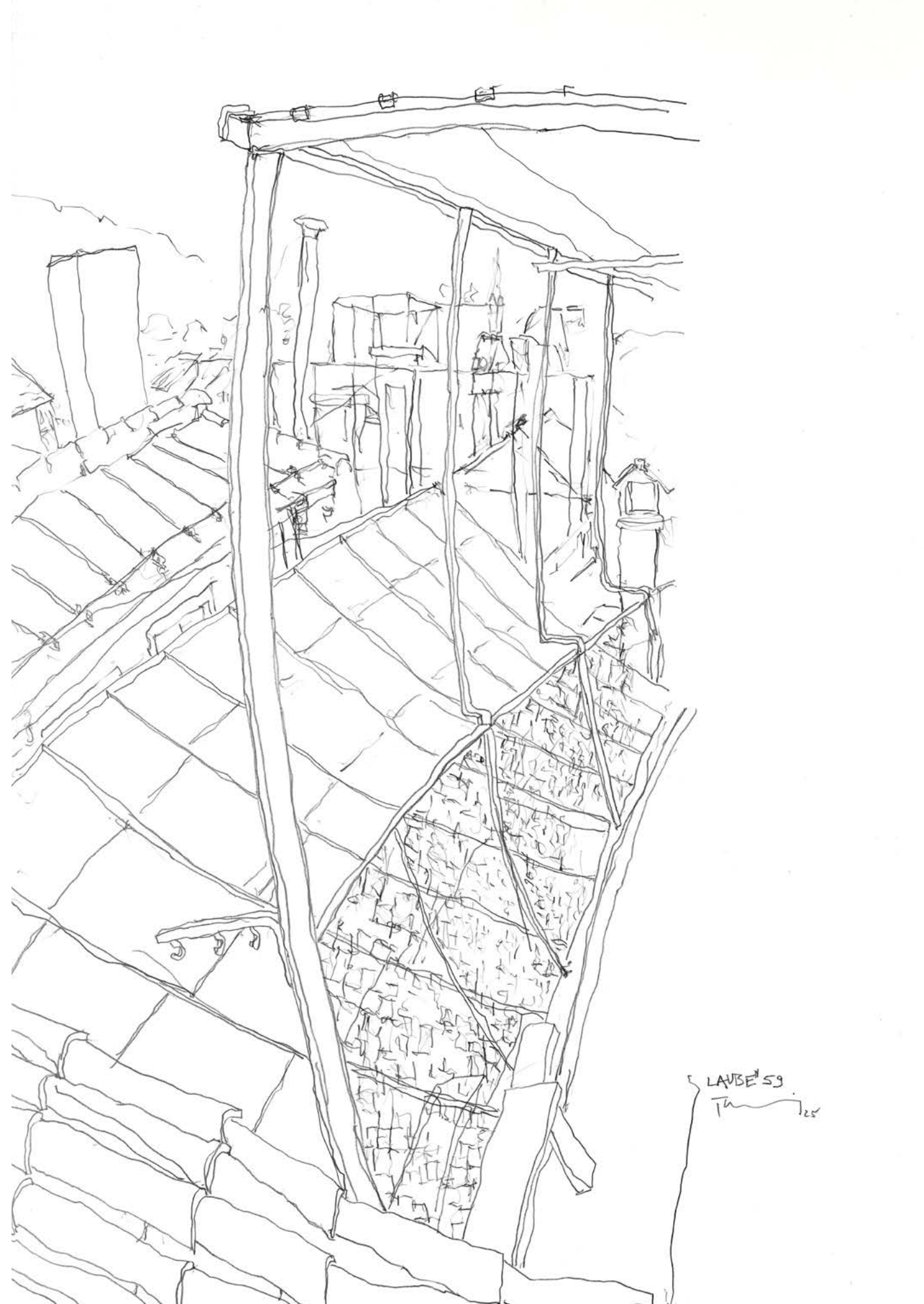


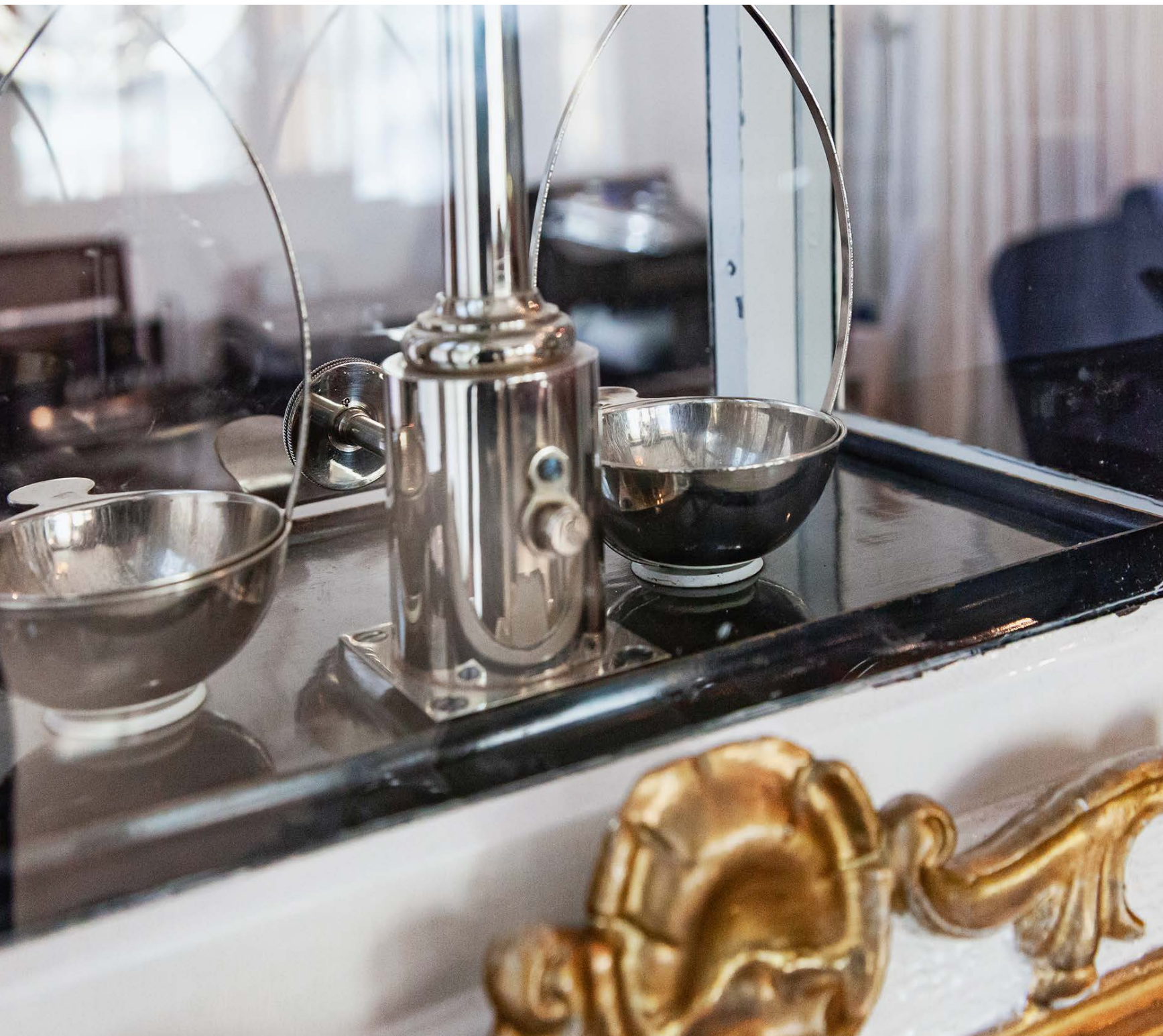
been exhibited at the Galerie Elisabeth & Klaus Thoman (Innsbruck/Vienna), the Galerie Sturm und Schober (Stuttgart/Vienna), the Galerie Reckermann (Cologne), the Galerie Photology (Milan), Museion (Bolzano), Marta (Herford) and elsewhere. He has received the *Preis für Künstlerisches Schaffen der Landeshauptstadt Innsbruck*, the *Premio della città di Suzzara* and numerous other awards.

Peter the filmmaker, says "Go to the studio under the arcades, you'll get a whole new view of the city". My path leads me through the arcades, past shops and I am looking for number 59. A no entry sign initially stops me from going in, but then I am allowed to climb up the old staircase in the back yard and enter the attic studio of my artist friend. A feeling of sublimity overwhelms me – what a view! I didn't know Meran from above until I stood in this attic studio. Here, old and new suddenly collide in stark contrast. There's an old tin roof, a restored roof truss, and a tiled rooftop that looks like it's about to collapse. There are chimneys, antennas and glass covers everywhere. The smell of cooking wafts up from below. My gaze wanders to an old house in a precarious condition: "The neighbours are locked in a dispute and can't agree on how to save the house". A small footbridge runs along the wall, where laundry was once hung out to dry. Then I spot the hatch of a stairwell on a flat tin roof. "It's like in an old crime film", I think, "the hunted criminal is about to come out of the tin door, followed closely by the policeman. Shots ring out..." A cat wanders from one roof to the next. I start to draw...

Paul Thuile, Lauben 59

Photo
– Stephanie Füssenich –





Text
– Ursula Schnitzer –

Meraner Schmuck– Geschichte(n)

Es liegt an der jüngeren Geschichte Merans als mondäne Kurstadt, dass sich seit Mitte des 19. Jahrhunderts vermehrt Fotografen und Goldschmiede in der Passerstadt angesiedelt und bis heute eine lebendige, vielfältige Schmuckszene geprägt haben.

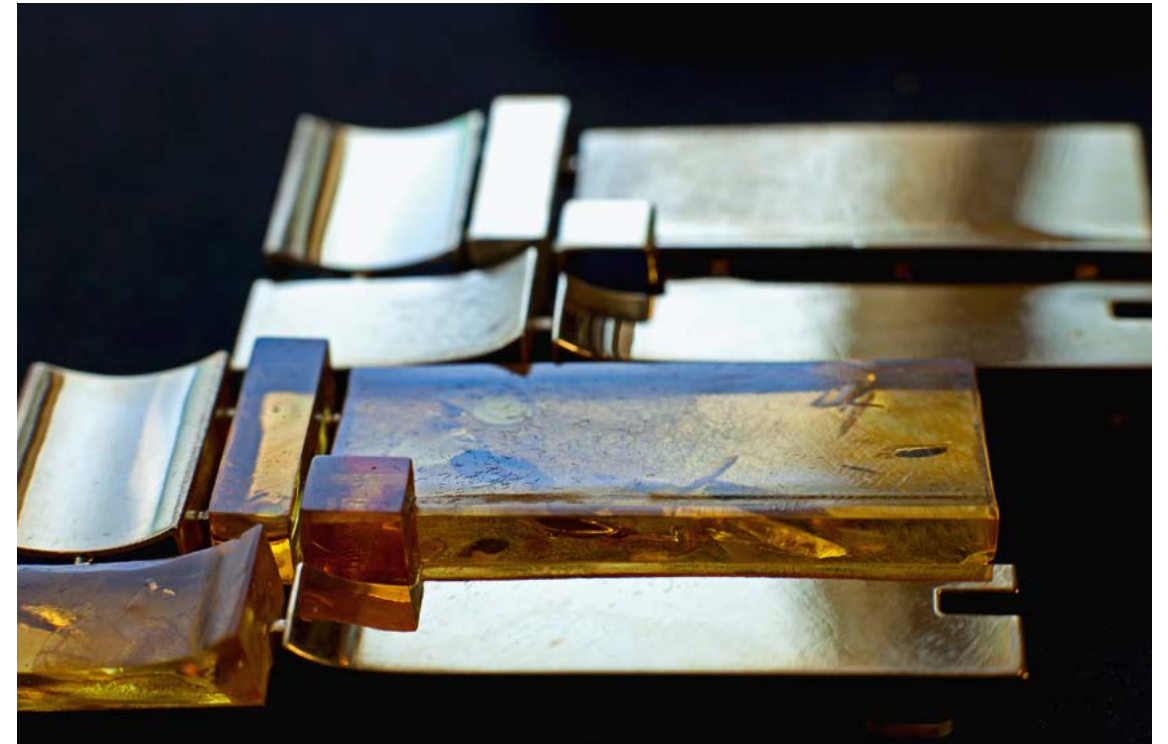
Als Wandergeselle und Goldschmied kam so 1874 auch Anton Frühauf I, kaiserlicher und königlicher Hoflieferant, nach Meran. In Stadtnähe eröffnete er seine Goldschmiedewerkstatt. 1883 kam ein Geschäftspavillon im Jugendstil an der Postbrücke dazu. Das Geschäft wurde schnell zur renommiertesten Gold- und Silberschmiede der Stadt.

Der Enkel Frühaufs, Anton Frühauf III (1914–1999), war Juwelier, freischaffender Künstler, Maler, Graphiker und Karikaturist. Er wird in der Nachkriegszeit zum Dreh- und Angelpunkt der Schmuckszene in Meran. Von 1935 bis 1936 arbeitete Frühauf als Volontär bei der bekannten Schmuckfirma *Davide Ventrella* in Rom, anschließend studierte er von 1937 bis 1938 an der *Staatsschule für Angewandte Kunst* in München. Bis 1940 arbeitete er beim Hofjuwelier *Weisshaupt* in München. Darauf folgte von 1941 bis 1943 eine Lehramtsstelle an der *Technischen Hochschule München*, bis er zum Kriegsdienst eingezogen wurde. Nach Kriegsende übernahm er die väterliche Werkstatt in Meran. Für seine Schmuckkreationen bekam Frühauf in der Nachkriegszeit internationale Preise. Der bayerische Staatspreis 1957, die Teilnahme an der internationalen Ausstellung *Tendenzen* in Pforzheim 1965, der Ehrenpreis des Österreichischen Bundesministeriums für Handel, Gewerbe und Industrie und Auszeichnungen in Tokio (1973, 1976, 1979, 1983) führten dazu, dass er in fast allen bedeutenden

Schmucksammlungen vertreten ist. In Meran wirkte somit Jahrzehnte lang einer der innovativsten Goldschmiede Europas, in seiner Werkstatt wurden mehrere Generationen junger Goldschmiede ausgebildet. Wenn man, ähnlich einem Stammbaum, Lehrer, Schüler, Werkstattgründungen und Ausbildungsstationen in Meran bis in die Gegenwart aufzeichnen wollte, würde ein beträchtlicher Teil seine Ursprünge im Pavillon an der Postbrücke finden.

Vor einigen Jahren hat Familie Gamper, bekannt als *Tiroler Goldschmied*, den *Frühauf'schen Schmuck-Pavillon* von dessen Sohn Markus übernommen. Ähnlich dem Innovationsgeist von Frühauf gehen heute von dieser Familienmanufaktur vielfältige Impulse in die zeitgenössische Schmuckwelt aus. Die seit 2010 gefertigten Falkenhauben für Falknereien in den Arabischen Emiraten oder die Serie *On Air*, eine Hommage an die Schallplatte als tragbares Kunstwerk in recyceltem Gold, sind dafür herausragende Beispiele.

Einige erfolgreiche Meraner Goldschmiedinnen haben die Passerstadt verlassen. Linda Ladurner (*1954) und Barbara Bertagnolli (*1961) – beide absolvierten ihre Goldschmiedelehre bei Frühauf – sind heute in Frankreich bzw. England tätig. Ihre Schmuckstücke tragen aber deutlich die Handschrift ihrer Ausbildungszeit in Meran.



Ehemalige Werkstatt
von Anton Frühauf,
© Elisabeth Hölzl

Atelier Hans Tischler,
© Elisabeth Hölzl



Auch Hans Tischler (*1947) lernte bei Anton Frühauf, bevor er von 1966 bis 1970 die Goldschmiedeschule in Pforzheim besuchte. 1970 eröffnete er sein Geschäft in der Leonardo-da-Vinci-Straße, ehemals Postgasse.

Nach mehr als 40-jähriger erfolgreicher Tätigkeit wird das Geschäft seit wenigen Jahren von jüngeren Goldschmied:innen – Konrad Laimer (*1960), Martin Messavilla (*1993), Waltraud Pflug (*1962) und Solomon Mangifesta (*2005) unter dem Namen *Posthaus* genossenschaftlich geführt. Noch immer finden Hans Tischlers Kreationen dort ihren Platz. Die vier leidenschaftlichen Schmuckmacher:innen sind vielfach vernetzt und unter anderem auch in Mailand bei der Initiative *Gioiello del territorio* vermittelnd tätig. Vorzugsweise verwenden sie in ihren Schmuckkreationen regionale Mineralien wie Meranith, Ahrnthaler Bergkristall, Dolomiten Karneol, Monte Bianco Bysolthkristall, Ortler Turmalin oder Zillertal Granat. Konrad Laimer war vor seiner selbstständigen Tätigkeit beim Meraner Goldschmied Walter Erckert (*1938) beschäftigt.

Erckert wiederum – mehrere Jahre Werkstattleiter bei Anton Frühauf – hatte sich 1971 mit seiner Frau Rosemarie Kössler

am Meraner Theaterplatz selbständig gemacht. Er war besonders durch seine exzellente Technik in der Fassung von Edelsteinen und der minutiösen Darstellung kleiner und kleinster Details in außergewöhnlichen Auftragsarbeiten über die Stadt hinaus geschätzt.

Ein Streifzug durch Meran und die Suche nach den aktuellen Schmuck- Protagonist:innen kann am Pfarrplatz beginnen: Im Umkreis weniger Meter befinden sich vier traditionsreiche Schmuckgeschäfte. Bei Goldschmiede *Salcher*, *Willy Wiemann*, *Posthaus* und *Atelier Former* am Bozner Tor wird seit Jahrzehnten Meraner Schmuckgeschichte geschrieben. Der Urgroßvater von Reinhard Salcher (*1971), Johann Bliem, hatte 1911 in Meran die erste *Tiroler Gold- und Silberwaren Fabrik* eröffnet. In der Optionszeit nach Innsbruck ausgewandert, erzählt die wechselvolle Geschichte von der generationenübergreifenden Passion für dieses Handwerk.

In Willy Wiemanns Geschäft, 1959 vom Vater Heinrich übernommen, sind heute in dritter Generation dessen Kinder Lukas (*1965) und Ruth (*1968) tätig. Willy Wiemann (*1937) ist fast eine Ausnahme in der Meraner Schmuckgeschichte, da er nicht bei Frühauf tätig war, sondern

Ursula Schnitzer is an art historian, curator and cultural producer. She has created over 100 exhibitions, focusing on contemporary art, architecture and design from South Tyrol in an international context. After many years at Kunst Merano Arte, since 2024 she has worked as a freelance and research assistant at the Free University of Bozen Bolzano.

das Handwerk vom Vater und in Münster erlernt hat. Von den 1960er bis in die 1990er Jahre erhielt Wiemann eine Reihe internationaler Anerkennungen, darunter 1980 die Goldmedaille beim deutschen Benvenuto-Cellini-Wettbewerb. In seiner Werkstatt beginnt 1989 Martin Pechlaner seine Ausbildung. Pechlaner (*1972) führt inzwischen seit 2001 mit Azusa Fukawa (*1977) ein Schmuckgeschäft in Algund. Maria Luise Wiemann (*1941) trat ebenfalls in die Fußstapfen des Vaters Heinrich. Sie ist Südtirols erste Goldschmiedin und Gemmologin und führte viele Jahre lang in den Meraner Lauben ihre eigene Schmuckwerkstatt. Ihre Entwurfszeichnungen hat sie als Vorlass dem Meraner Stadtmuseum *Palais Mamming* überlassen.

Das *Atelier Former* besteht seit 1962. Das Geschäft am Bozner Tor führt heute Dietmar Former (*1970), er wird besonders für seine hochwertigen Einzelanfertigungen geschätzt. Seine Schwester Angelika Former (*1976) hingegen gehört zu jenen Schmuckdesignerinnen, die auf Kreativveranstaltungen anzutreffen sind und durch die Kombination verschiedener Materialien, etwa Keramik, überraschen und das klassische Feld der Schmuckkunst permanent überschreiten.

Auch Ruth Pinzger (*1987) und Verena Gutweniger (*1992), alias *Lumanda*, fertigen Schmuckunikate, die sie bei Design- und Kunsthandwerksmessen in der Region verkaufen. Von den vier Geschäften rund um den Pfarrplatz führt der Schmuck-Rundgang weiter zum Sandplatz. Dort hat Maria Grazia Virgadola (*1969), ausgebildet von Bernadette Weithaler (*1957), seit 1997 ihr Geschäft *Atelier MG*. Virgadola arbeitet regelmäßig mit bildenden Künstler:innen zusammen und verwirklicht neben innovativen Schmuckkreationen auch Kleinskulpturen, mit denen sie sich gedanklich und technisch immer wieder vom traditionellen Schmuckhandwerk frei macht.

Weithaler legte 1988 – als dieser Beruf noch weitgehend von Männern dominiert wurde – ihre Meisterprüfung ab. Sie bezieht in ihre Entwurfsprozesse gern auch externe Interessierte ein. Ihre Werkstatt am Rennweg ist ein offener Begegnungsort. Die zarte Kettenkreation *Anita* geht auf den Drahtentwurf der Tochter einer Freundin zurück. Die dünnen, tropfenförmigen Schlaufen der Kette – Stück um Stück geformt und ineinander gehängt – berühren durch ihre Einfachheit.

Posthaus Merano,
© Posthaus Merano

Willy Wiemann,
© Ruth Wiemann

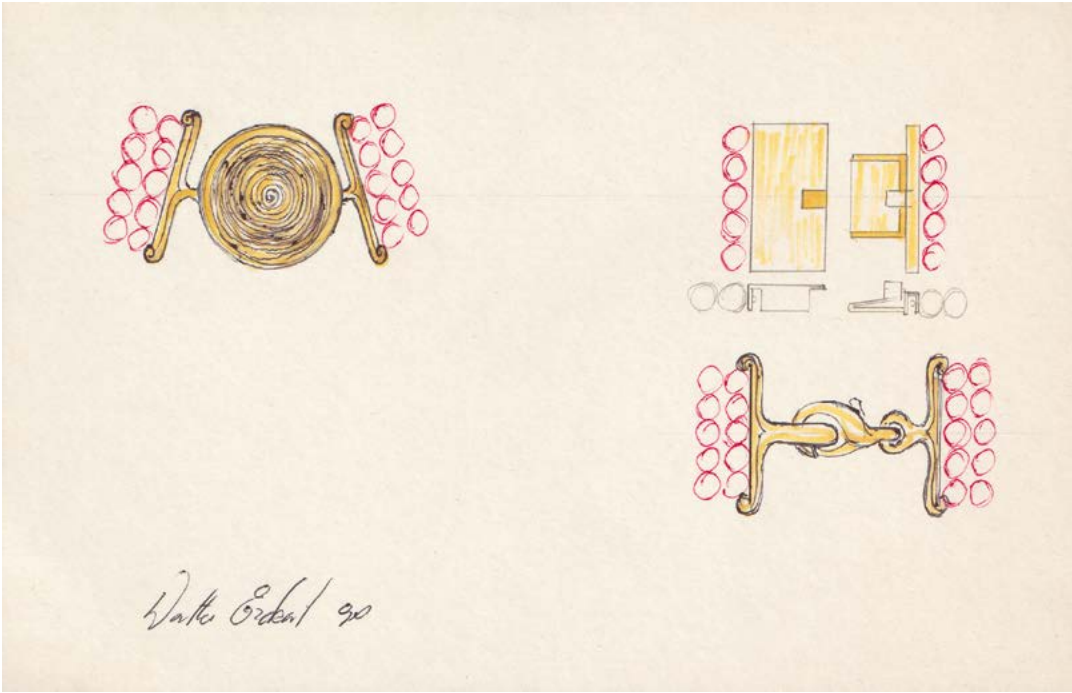


Schmuckwerk,
© Elisabeth Mitterer



Tiroler Goldschmied,
© Manuela Prossliner

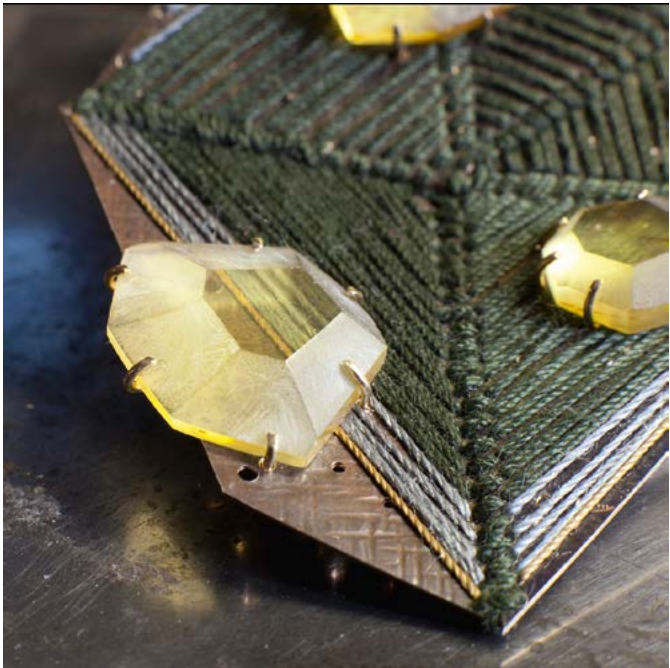
Zeichnung von Walter Erckert,
© Walter Erckert



Tiroler Goldschmied,
© Manuela Prossliner



Azusa Fukawa,
© Elisabeth Hölzl



Und je weiter dieses Puzzle zur Meraner Schmuckgeschichte wächst, umso mehr machen inzwischen Goldschmiedinnen von sich reden. Im nahen Algund hat, neben Pechlaner und Fukawa, auch Elisabeth Mitterer ihr *Schmuckwerk*. In Gargazon ist Manuela Mair im *Atelier goldkorn* tätig, in Lana führt Sandra Plunger das Geschäft der Familie und hat seit 2016 mit *morgentau* ein eigenes Schmucklabel. Gemeinsames Ziel dieser Goldschmied:innen ist es, individuell auf ihre Kund:innen einzugehen, ihre Persönlichkeit, ihre Geschichte und ihre Wünsche zu Schmuckkreationen zu verdichten, in mutiger Kreativität und in bewusster Überwindung klassischer Techniken.



Rindenbrosche von Anton Frühauf,
© Martin Messavilla



Goldschmiede Weithaler der Bernadette Weithaler,
© Elisabeth Hölzl



Atelier MG der Maria Grazia Virgadola,
© Elisabeth Hölzl

GIOIELLI MERANESI

È grazie alla trasformazione di Merano in elegante città termale a partire dalla metà del XIX secolo che fotografi e orafi iniziarono ad affluire numerosi lungo il Passirio. Nacque così una scena orafa vivace e articolata, che ancora oggi continua a prosperare.

Uno dei protagonisti di questa storia fu Anton Frühauf I, orafo e fornitore della corte imperiale e reale, giunto a Merano nel 1874 come garzone itinerante. Poco dopo aprì una bottega nei pressi del centro cittadino e, nel 1883, un elegante padiglione commerciale in stile Liberty presso il ponte della Posta. In breve tempo, il suo negozio divenne la più rinomata oreficeria della città.

A raccoglierne l'eredità fu il nipote Anton Frühauf III (1914–1999), figura centrale della scena orafa meranese del dopoguerra. Gioielliere, artista, pittore, grafico e caricaturista, si formò tra il 1935 e il 1936 presso la prestigiosa ditta romana Davide Ventrella, per poi proseguire gli studi alla Scuola Statale di Arti Applicate di Monaco di Baviera. Lavorò fino al 1940 per la gioielleria di corte *Weisshaupt*, e tra il 1941 e il 1943 insegnò alla *Technische Hochschule* di Monaco prima di essere arruolato. Terminato il conflitto, tornò a Merano per prendere in mano la bottega di famiglia.

Nel secondo dopoguerra, le sue creazioni ottennero riconoscimenti internazionali: dal Premio statale bavarese nel 1957 alla partecipazione alla mostra *“Tendenzen”* di Pforzheim nel 1965, passando per premi a Tokyo e il Premio d'onore del Ministero federale austriaco del Commercio, dell'Industria e dell'Artigianato. I suoi gioielli entrarono così nelle collezioni più prestigiose del mondo. Per

decenni, uno degli orafi più innovativi d'Europa lavorò a Merano, formando intere generazioni di artigiani. Se si tracciasse oggi un albero genealogico dell'oreficeria meranese, molti dei suoi rami condurrebbero ancora all'elegante padiglione di ponte della Posta.

Negli ultimi anni, la storica sede è stata rilevata dalla famiglia Gamper, nota come *Tiroler Goldschmied*. In linea con lo spirito pionieristico dei Frühauf, questa manifattura familiare continua a portare idee fresche nel mondo del gioiello contemporaneo. Ne sono prova le cuffie da falconiere, realizzate dal 2010 per le falconerie degli Emirati Arabi, e la serie *On Air*, dedicata al vinile come forma d'arte, interamente in oro riciclato.

Alcune orafe formatesi a Merano hanno scelto di lavorare all'estero. È il caso di Linda Ladurner (*1954) e Barbara Bertagnolli (*1961), oggi attive in Francia e in Inghilterra. Le loro creazioni portano evidenti tracce dell'insegnamento ricevuto presso Frühauf.

Anche Hans Tischler (*1947), ex allievo di Anton Frühauf, contribuì in modo importante alla scena locale. Dopo essersi formato anche alla scuola di oreficeria di Pforzheim, aprì nel 1970 una bottega in via Leonardo da Vinci (già via della Posta). Oggi, il suo laboratorio è diventato una cooperativa gestita da quattro orafi della nuova generazione: Konrad

Laimer (*1960), Martin Messavilla (*1993), Waltraud Pflug (*1962) e Solomon Mangifesta (*2005), uniti sotto il nome di *Posthaus*. Le creazioni di Tischler sono ancora presenti, mentre i nuovi artigiani lavorano anche su scala nazionale, partecipando all'iniziativa *Gioiello del territorio* e utilizzando minerali locali come meranite, cristallo di rocca della Valle Aurina, corniola dolomitica, bissolite del Monte Bianco, tormalina dell'Ortles e granato della Zillertal.

Tra i maestri della tradizione meranese figura anche Walter Erckert (*1938), per anni capo bottega da Frühauf. Nel 1971, insieme alla moglie Rosemarie Kössler, aprì un proprio laboratorio in piazza Teatro, specializzandosi nella raffinata incastonatura di pietre preziose e nella cura minuziosa dei dettagli, spesso su misura.

Una passeggiata nella Merano orafa di oggi può iniziare da piazza Parrocchia, dove in pochi metri si concentrano quattro storiche botteghe: *Goldschmiede Salcher*, *Willy Wiemann*, *Posthaus* e *Atelier Former* presso la Porta Bolzano.

La storia della famiglia Salcher inizia con Johann Bliem, bisnonno di Reinhard Salcher (*1971), che nel 1911 fondò la prima fabbrica tirolese di oggetti in oro e argento a Merano. Emigrato a Innsbruck durante l'epoca delle Opzioni, il suo spirito artigiano è stato tramandato per generazioni.

Nel laboratorio *Wiemann*, passato nel 1959 da Heinrich a suo figlio Willy (*1937), lavorano oggi i nipoti Lukas (*1965) e Ruth (*1968). Willy Wiemann è un caso raro: non fu formato da Frühauf, ma apprese l'arte orafa a Münster. Tra gli anni Sessanta e Novanta ricevette importanti premi, tra cui la medaglia d'oro al concorso Benvenuto Cellini nel 1980.

Testo
– Ursula Schnitzer –

Nel 1989, Martin Pechlaner (*1972) iniziò qui il suo apprendistato. Dal 2001 lavora a Lagundo con Azusa Fukawa (*1977). Anche Maria Luise Wiemann (*1941), prima donna orafa e gemmologa dell'Alto Adige, si è formata nella stessa bottega. Per anni ha gestito il proprio laboratorio sotto i Portici di Merano; i suoi bozzetti sono oggi parte del patrimonio del Museo civico Palais Mamming.

Atelier Former, fondato nel 1962, è oggi guidato da Dietmar Former (*1970), noto per i suoi gioielli su misura. La sorella Angelika (*1976) si distingue invece in fiere e contesti creativi, con l'uso inusuale di materiali come la ceramica.

Tra le nuove voci della scena contemporanea spiccano anche Ruth Pinzger (*1987) e Verena Gutweniger (*1992), alias *Lumanda*, note per i loro pezzi unici. Proseguendo verso piazza della Rena, si incontra *Atelier MG*, dove Maria Grazia Virgadola (*1969), formata da Bernadette Weithaler (*1957), collabora con artisti visivi e crea sculture-gioiello che sfidano i confini della tradizione. Weithaler, maestra orafa dal 1988, gestisce un laboratorio aperto in via delle Corse, dove accoglie anche persone esterne al mestiere. Un esempio del suo approccio è la collana *Anita*, ispirata al disegno in filo di ferro creato dalla figlia di un'amica: sottili anelli a goccia, forgiati e incatenati uno a uno.

Oggi, sono sempre più numerose le donne protagoniste dell'oreficeria meranese. A Lagundo, oltre a Pechlaner e Fukawa, lavora Elisabeth Mitterer; a Gargazzone, Manuela Mair porta avanti l'*Atelier goldkorn*; a Lana, Sandra Plunger ha rilanciato dal 2016 l'attività di famiglia con un marchio personale. La tradizione orafa di Merano non è solo storia: è un racconto ancora vivo, che si rinnova ogni giorno tra passione, maestria e creatività.

A JEWELLERY LEGACY FORGED IN MERAN

When Meran emerged as a chic spa town in the mid-19th century, photographers and goldsmiths were attracted to this town along the Passer River, shaping a lively jewellery scene that continues to this day.

Among them was Anton Frühauf I, a travelling journeyman and purveyor to the imperial and royal court, who arrived in 1874. He opened a workshop near the town centre and, in 1883, added an Art Nouveau-style pavilion by the Postbrücke Bridge. The business quickly became the most well-known gold and silversmith shop in Meran.

His grandson, Anton Frühauf III (1914–1999), continued the family legacy. A jeweller, independent artist, painter, graphic designer and caricaturist, he became a pivotal figure in Meran’s post-war jewellery scene. From 1935 to 1936, Frühauf apprenticed at the renowned jewellery house *Davide Ventrella* in Rome, after which he studied at the State School of Applied Arts in Munich from 1937 to 1938. Until 1940, he worked for court jeweller *Weisshaupt* in Munich. From 1941 to 1943, he held a teaching position at the Technical University of Munich before being drafted into military service. Finally, after the war, he returned to Meran and took over his father’s workshop.

Frühauf’s jewellery gained international acclaim in the post-war period. He was awarded the Bavarian State Prize in 1957, participated in the prestigious *Tendenzen* exhibition in Pforzheim in 1965, received an honorary award from the Austrian Federal Ministry of Trade, Commerce and Industry, and earned multiple distinctions in Tokyo (1973, 1976, 1979, 1983). These recognitions cemented his status in the field, and his works can now be found in nearly all major jewellery collections worldwide.

Thus, for decades, one of Europe’s most innovative goldsmiths worked in Meran, and his workshop became a training ground for generations of young goldsmiths. If one were to chart a family tree of teachers, students, newly founded studios, and training pathways in Meran, many of its roots would lead back to the pavilion by the Postbrücke Bridge.

Some years ago, the Gamper family (*Tiroler Goldschmied*) took over the Frühauf jewellery pavilion from Anton Frühauf’s son, Markus. This family atelier continues Frühauf’s spirit of innovation with striking contemporary pieces, such as falcon hoods for falconers in the UAE and the *On Air* collection, which features recycled gold tributes to vinyl records as wearable art.

Several successful goldsmiths who trained under Frühauf have moved abroad. Linda Ladurner (*1954) and Barbara Bertagnolli (*1961) now work in France and England, yet their pieces still bear the mark of their Meran training.

Hans Tischler (*1947), another Frühauf student, studied goldsmithing in Pforzheim from 1966 to 1970 before opening his shop on Leonardo-da-Vinci-Straße (formerly Postgasse) in 1970. After more than 40 years, the business evolved into the cooperative *Posthaus*. Though Tischler’s work still features in the shop, it is now run by a new generation: Konrad Laimer (*1960), Martin Messavilla (*1993), Waltraud Pflug (*1962) and Solomon Mangifesta (*2005).

Text
– Ursula Schnitzer –

These four passionate jewellery makers are deeply networked and involved in Milan’s *Gioiello del territorio* initiative. Their work features regional minerals like Meranith, Ahrnthaler crystal, Dolomite carnelian, Monte Bianco byssolite, Ortler tourmaline and Zillertal garnet. Before becoming self-employed, Laimer worked with Meran goldsmith Walter Erckert (*1938).

Erckert, who led Frühauf’s workshop for years, founded his own shop with his wife, Rosemarie Kössler, in 1971 on Theaterplatz Square. His mastery of gemstone settings and his exquisite detail in custom commissions earned him recognition far beyond Meran.

A walk through Meran in search of the contemporary protagonists of its jewellery history might well begin on Pfarrplatz Square. Within just a few steps, you’ll find four long-standing jewellery shops. *Goldschmiede Salcher*, *Willy Wiemann*, *Posthaus* and *Atelier Former*, located near the Bozen Gate, have each played a key role in shaping Meran’s jewellery history over the decades. Reinhard Salcher (*1971) continues the legacy of his great-grandfather Johann Bliem, who founded Meran’s first Tyrolean gold and silverware factory in 1911. Although the family moved to Innsbruck during the South Tyrolean Option period, their commitment to the craft endured.

Willy Wiemann (*1937), almost an exception in Meran’s history for not having trained under Frühauf, took over his father Heinrich’s shop in 1959. He learned the trade from his father and honed it in Münster. From the 1960s to the 1990s, he received many awards, including a gold medal at the German *Benvenuto Cellini Competition* in 1980. His children Lukas (*1965) and Ruth (*1968) now lead the business.

In 1989, Martin Pechlaner (*1972) began his apprenticeship under Wiemann. Since 2001, he has co-run a jewellery shop in Algund with Azusa Fukawa (*1977).

Maria Luise Wiemann (*1941), South Tyrol’s first female goldsmith and gemmologist, also followed

in her father Heinrich’s footsteps. She operated her own jewellery workshop under the arcades of Meran for many years and donated her design sketches to the Palais *Mamming Museum*.

Atelier Former has been part of the jewellery scene since 1962. Today, this shop near the Bozen Gate is run by Dietmar Former (*1970), who is known for his custom, high-quality pieces. His sister, Angelika Former (*1976), takes a more avant-garde approach, incorporating unconventional materials like ceramics to consistently challenge and expand traditional jewellery art.

Ruth Pinzger (*1987) and Verena Gutweniger (*1992), working under the name *Lumanda*, create unique jewellery pieces to sell at regional design and artisan fairs. From there, the tour continues to Sandplatz Square, home to *Atelier MG*, founded in 1997 by Maria Grazia Virgadola (*1969), a student of Bernadette Weithaler (*1957). Virgadola collaborates with visual artists to create not only jewellery but also small-scale sculptures that diverge from traditional goldsmithing.

Weithaler herself earned her master certification in 1988, when few women worked in the field. She invites others into her creative process at her open studio on Rennweg. Her delicate necklace *Anita* was inspired by a friend’s daughter’s wire sketch – its fine, teardrop-shaped loops, each handmade and interlinked, convey striking simplicity.

As Meran’s jewellery puzzle grows more intricate, more women goldsmiths are making their mark. In nearby Algund, alongside Pechlaner and Fukawa, Elisabeth Mitterer runs her studio, *Schmuckwerk*. In Gargazon, Manuela Mair works at *goldkorn*, while in Lana, Sandra Plunger continues the family tradition and launched her label, *morgentau*, in 2016.

What unites these goldsmiths is a shared vision: to create jewellery that resonates with their clients – distilling individuality, life stories and desires into wearable pieces. Their work is defined by bold creativity and a conscious departure from traditional techniques.

*Interview with
Andrea Fenoglio and
Rolando Tontaro,
357 Pizza & Food*

*Everything
in the right place
and the right time:*
**Pizza
Stories**

Text

– Agata Bosetti –

Photos

– Franziska Unterholzner –



Pizza is probably the best-known and best-loved example of Italian cuisine, and every country in the world has developed a version of it with its own ingredients and variations that perhaps, as Italians, we do not always appreciate. Yet regardless of our personal inclination to experiment, pizza is synonymous with conviviality, socialising and simple good times. In Merano, there is a place in which respect for tradition is combined with creativity that is not afraid of taking chances: 357 Pizza & Food.

It is a pizzeria, but much more besides and it sprang from the vision of Andrea Fenoglio, chef at the Michelin-starred Sissi Restaurant, who decided to rejuvenate a place close to his heart. The pizzas are not intended to overwhelm, rather they are designed to convince by going back to the bare essentials. No special effects, just balance, flavour and painstaking attention to basic ingredients. I went to talk about this with Andrea Fenoglio and Rolando Tontaro, master brewer and manager of 357.





Andrea, how did the idea of opening this pizzeria come about?

AF: This used to be Sissi, the first restaurant I opened when I was 23. In 1997 I moved to Via Galilei, but I didn't want to see this space in the hands of somebody else, so in 2016 I decided to come back here to where I started and revive the place.

Why pizza?

AF: Pizza is a very Italian product and one that I've always liked. During my military service, between Naples and Salerno, I ate it every night and so I developed a precise idea of what pizza should be like: good, real, Italian. In Merano there are plenty of pizzerias, but I wanted to do something different, focusing on the absolute quality of the basic ingredients combined with a chef's approach. We evaluate the quality of the contents, the order in which we put them together and how they react to heat. For example, San Giovanni cooked ham is so special that it can't go in the oven, that would ruin it. We slice it there and then, as soon as the pizza starts cooking so as to preserve all its quality. These are details that make the difference.

So each ingredient has its time and place on the pizza?

AF: Exactly. You can't improvise. There is a balance to be respected: some ingredients just need to be heated up, others stay fresh, others become crunchy. This requires knowledge, technique and passion. There is no difference between working in a pizzeria and a starred kitchen, because even pizza requires in-depth knowledge of the material: if you want to make a quality product you have to study and you have to be passionate. As far as I'm concerned, pizza is Neapolitan, Roman pizza is nonsense; the art of kneading and leavening to make the edges rise is what makes a pizza special.

How do you prepare your dough?

RT: There is a well worked-out process: there is a first leavening at room temperature, then a period in a temperature-controlled environment and then a final “awakening” before serving. Finally the fourth leavening occurs when the ball of dough is taken out to be rolled and the whole process requires great care and consistency. Our customers immediately recognize even the smallest variation.

Your menu offers a combination of classic pizzas together with more unusual versions. How do you find the right compromise when creating a new pizza?

AF: If the quality is high, then the sky’s the limit. Imagination can take you anywhere, but respect for the ingredients remains fundamental. As an example, we created a pizza with fresh goat cheese, culatello and a sweet kiwi puree: the acidity of the cheese balances out the sweetness of the kiwi, and the result is something truly unique.

What is your favorite pizza?

AF: Ham and mushrooms, it has a balance and elegance that for me are unsurpassed. However, at 357 I like to leave room for creativity, even if personally, I love tradition.

RT: My favorite is the Margherita, the queen of pizzas.





At 357 people come from Merano as well as the rest of Italy, along with Germans and guests from numerous other countries. What are the differences between these customers, what are their expectations?

AF: We have a regular clientele, locals who know both Neapolitan pizzas really well, as well as our style and the place itself. They come back regularly and they know what to expect. An interesting difference is that for Italians, a pizzeria is “I go, I eat a pizza, I drink a beer and that’s it”. Foreign customers, on the other hand, tend to live the experience as a complete meal, in that they will order a starter, followed by pizza and then dessert. Some even come back four or five nights in a row.

RT: Guests also come very willingly to eat pizza at lunch, while for us Italians, pizza is “for dinner”. Another difference I’ve noticed is that foreigners prefer the classics, while Italians will also appreciate new things.

Beer or wine with pizza?

AF: I’m a wine man, and with pizza, there are some really interesting pairings. For example Lambrusco is perfect with pizzas with cold cuts, such as spicy spianata or Parma ham. It’s a shame that many customers don’t even give it a second thought.

RT: As a master brewer, I have to say that the pairing of pizza and beer is definitely a classic, but with more structured pizzas, I too would recommend Lambrusco, which is ideal with more intense flavors.



Pizza ist Chefsache

*Interview mit
Andrea Fenoglio und Rolando Tontaro,
357 Pizza & Food*

Andrea Fenoglio ist Pizza-Liebhaber und Gastronom aus Leidenschaft. 1991 eröffnete der gebürtige Meraner mit nur 23 Jahren sein Restaurant SISSI in der historischen Casa Rudolf, gleich um die Ecke der Sissi-Promenade. Sieben Jahre später zog er mit SISSI in die Galileo-Galilei-Straße und begeistert dort mit Michelin-Stern und besonderen Gerichten seine Gäste. An der alten Wirkungsstätte beginnt Fenoglio 2016 sein zweites Herzensprojekt: 357 Pizza & Food. Pizza ist wahrscheinlich das bekannteste und beliebteste Gericht der italienischen Küche. Was die perfekte tatsächlich ausmacht, haben wir Andrea Fenoglio und Rolando Tontaro, Braumeister und Restaurantleiter des 357, gefragt.

Erzählt uns doch mal, wie die Idee für Pizzeria-Restaurant entstanden ist?

AF: Das war eine Herzensentscheidung. Wir wollten dieses Lokal wieder zum Leben erwecken. Pizza ist ein klassisch italienisches Gericht, das ich immer schon gerne gegessen habe, während meines Militärdienstes in Neapel und Salerno jeden Abend. Ich hatte eine genaue Vorstellung davon, wie eine Pizza schmecken sollte: Die einzige für mich ist die *Pizza napoletana*. In Meran gibt es viele Pizzerias, also war klar, dass ich sie anders und besonders machen musste. Das heißt für mich als Chefkoch, nur auf Produkte höchster Qualität zu setzen und darauf zu achten, dass sie entsprechend weiterverarbeitet werden.

Was ist der Unterschied zwischen neapolitanischer und römischer Pizza?

RT: Auch ich bevorzuge die klassische neapolitanische Pizza. Der Unterschied zwischen den beiden Schulen liegt hauptsächlich in der Ofentemperatur: Während die *Pizza napoletana* nur sehr kurz, für etwa eine Minute, bei über 450 Grad C gebacken wird, bleibt die *Pizza romana* bei 300 Grad C länger im Ofen.
AF: Die Kunst besteht in der Teigzubereitung und in der Gehzeit, damit der charakteristische, etwas höhere Rand aufgehen kann. Die trockenere römische Pizza hat für mich keinen Sinn. Auch ist die luftigere, neapolitanische leichter verträglich. Der Teig muss gut aufgegangen und zu Ende fermentiert sein, sodass die Pizza

Text
– Ludwig Mehler –
Fotos
– Franziska Unterholzner –

im Magen nicht weiterarbeitet. Deswegen verwenden wir Mutterhefe und lassen den Teig mindestens 48 Stunden lang gehen.

Ist eine zu kurze Gehzeit der häufigste Fehler beim Pizzamachen?

RT: Für mich ist der häufigste Fehler der verbrannte Rand. Der Ofen ist sehr heiß, meistens fasst er sieben Pizzas auf einmal, da ist es oft schwierig, Schritt zu halten und die Pizza nicht zu lange zu backen. Den Überblick und die Qualität zu bewahren, ist die große Handwerkskunst des *Pizzaiolo*. Aufgrund der Schadstoffbelastung von Holzöfen benutzen wir einen elektrischen Ofen einer Qualitätsmarke aus Neapel. Das erleichtert die Arbeit ein wenig.

Was macht die 357-Pizza besonders?

AF: Es ist die Hingabe zum Produkt und zur Komposition, was das Pizzamachen für uns mehr zu einer Koch- als zu einer Back-Angelegenheit macht. Es ist wichtig, genau darauf zu achten, was vor und nach dem Backen im Ofen auf die Pizza gelegt wird. All das, gepaart mit maximaler Qualität, macht eine perfekte Pizza aus.

Bier oder Wein zur Pizza?

AF: Ich bin Weinliebhaber und wir haben eine Reihe exzellenter Weine, die sehr gut zu Pizza passen. Lambrusco beispielsweise schmeckt exzellent zu intensiven, kräftigen Pizzas mit Rohschinken oder der pikanten, kalabrischen *Spianata*-Salami. Leider wollen das viele noch nicht verstehen. Bier schmeckt mir seltener, aber Rolando braut für 357 ein eigenes Bier, das Rolanda.

RT: Für mich als Braumeister sicher Bier, was die klassischere Variante ist. Es hängt aber auch immer von der Pizza ab. Auch ich empfehle Lambrusco und stimme Andrea zu.

Nach Meran und ins 357 kommen ortsansässige, italienische und deutsche Gäste. Wie werdet ihr allen Bedürfnissen gerecht?

AF: Wir haben einen festen Kundenstamm: Einheimische, welche unsere neapolitanische Pizza kennen und schätzen. Das nordeuropäische Publikum sieht die Pizzeria eher als Restaurant. Im Gegensatz zum italienischen *Pizza-Bier-Arrivederci* erwarten sie ein breites Angebot mit Vorspeise, Pizza als Hauptspeise und Nachspeise. Manche kommen vier-fünf Mal hintereinander.
RT: Gäste kommen auch gerne mittags, Pizza essen, während wir Italiener sie eher abends essen. Mir ist auch aufgefallen, dass ausländische die Klassiker bevorzugen, während italienische Gäste die Neuheiten schätzen.

Welche ist eure Lieblingspizza?

AF: Für mich die mit gekochtem Schinken und Pilzen – ausgewogen und elegant, einfach großartig. Ich persönlich mag's traditionell, im 357 lasse ich gerne Raum für Kreativität.
RT: Meine Lieblingspizza ist die Margherita, die Königin, so wie es sein muss.

Und die ausgefallenste Pizzakreation des 357?

AF: Da gab es eine mit frischem Ziegenkäse, *Culatello* und einer süßen Kiwi-Creme. Obwohl ich natürlich ein Wörtchen mitzureden habe, lasse ich den *Pizzaioli* freie Hand, auch virtuosere Kreationen zu entwerfen.
RT: Die klassischen Pizzas bleiben unantastbar.

Ogni cosa a suo tempo: storie di pizza

*Intervista ad
Andrea Fenoglio e Rolando Tontaro,
357 Pizza & Food*

La pizza è probabilmente il piatto più conosciuto e amato della cucina italiana. E ogni Paese l'ha poi fatto suo con ingredienti e varianti che forse, da italiani, non sempre apprezziamo. Ma indipendentemente dalla nostra inclinazione personale a sperimentare, la pizza è sinonimo di convivialità, allegria e semplice bontà. A Merano, c'è un posto dove il rispetto per la tradizione si unisce alla creatività che non ha paura di osare: 357 Pizza & Food. Una pizzeria, e non solo, nata da una visione di Andrea Fenoglio, chef dello stellato Ristorante Sissi, che ha deciso di ridare vita a un luogo del cuore. Una pizza che non vuole stupire per forza, ma convincere con l'essenziale. Niente effetti speciali, solo equilibrio, gusto, attenzione per le materie prime. Ne ho parlato con Andrea Fenoglio e Rolando Tontaro, mastro birraio e gestore di 357.

Andrea, com'è nata l'idea di aprire questa pizzeria?

AF: Questo prima era il Sissi, il primo ristorante che ho aperto a 23 anni. Nel 1997 l'ho spostato in via Galilei, ma non volevo vedere questo spazio in mano ad altri. Così nel 2016, ho deciso di tornare qui dove ho iniziato e ridare vita a questo locale.

Perché proprio la pizza?

AF: La pizza è un prodotto molto italiano che mi è sempre piaciuto. Durante il militare, tra Napoli e Salerno, la mangiavo tutte le sere. Mi sono fatto un'idea precisa di come dev'essere la pizza: buona, vera, italiana. A Merano ci sono tante pizzerie, ma io volevo fare qualcosa di diverso,

puntando su qualità assoluta della materia prima e un approccio da chef. Valutiamo la qualità degli ingredienti, l'ordine in cui metterli, come reagiscono al calore. Per esempio, il prosciutto cotto San Giovanni è talmente pregiato che non può andare in forno, si rovinerebbe. Lo tagliamo al momento, appena la pizza entra in cottura per preservarne tutta la qualità. Sono dettagli che fanno la differenza.

Quindi ogni ingrediente ha il suo momento e il suo posto sulla pizza?

AF: Esattamente. Non si può improvvisare. C'è un equilibrio da rispettare: alcuni ingredienti devono solo scaldarsi, altri restare freschi, altri ancora diventare croccanti. Questo richiede conoscenza,

tecnica e passione. Non c'è nessuna differenza nel lavorare in pizzeria o in una cucina stellata, perché anche la pizza prevede una conoscenza profonda della materia, se vuoi fare un prodotto di qualità devi studiare e devi appassionarti. La pizza per me è napoletana, la pizza romana non ha alcun senso, l'arte dell'impasto e della lievitazione per far alzare così il bordo è ciò che rende speciale una pizza.

Come preparate il vostro impasto?

RT: C'è un processo ben definito: prima lievitazione a temperatura ambiente, poi passaggio in celle a temperatura controllata, poi un ultimo "risveglio" prima del servizio. E infine la quarta lievitazione avviene quando si tira fuori la pallina per stenderla. È un lavoro di cura e costanza. I nostri clienti riconoscono subito anche la più piccola variazione.

Nel vostro menù si trovano pizze classiche e pizze più insolite. Come si trova il giusto compromesso nel creare una nuova pizza?

AF: Non ci sono limiti se la qualità è altissima. La fantasia può spingersi ovunque, ma resta fondamentale il rispetto degli ingredienti. Per esempio, abbiamo creato una pizza con formaggio caprino fresco, culatello e una crema dolce di kiwi: l'acidità del formaggio si equilibra con la dolcezza del kiwi, ed è qualcosa di davvero unico.

Qual è la vostra pizza preferita?

AF: La prosciutto e funghi, ha un equilibrio e un'eleganza che per me sono insuperabili. Però

da 357 mi piace lasciare spazio alla creatività, anche se personalmente amo la tradizione.

RT: La mia preferita è la Margherita, la regina della pizza.

Da 357 arrivano meranesi, ospiti italiani, tedeschi e da molti altri paesi. Quali sono le differenze tra questi clienti, quali sono le loro aspettative?

AF: Abbiamo una clientela fissa, locale che conosce bene la pizza napoletana, il nostro stile, il locale, tornano regolarmente, sanno cosa aspettarsi. Una differenza interessante è che per l'italiano la pizzeria è “vado, mangio una pizza, bevo una birra e via”. Il cliente straniero, invece, tende a vivere l'esperienza come un pasto completo. Ordina antipasto, pizza e dolce. Alcuni tornano anche quattro o cinque sere di fila.

RT: L'ospite viene anche molto volentieri a pranzo a mangiare la pizza, mentre per noi italiani la pizza è “a cena”. Una differenza che ho notato è che gli stranieri preferiscono le classiche, mentre gli italiani apprezzano anche le novità.

Birra o vino con la pizza?

AF: Io sono un uomo da vino. E con la pizza ci sono abbinamenti davvero interessanti, ad esempio il Lambrusco è perfetto con le pizze con affettati, tipo la spianata piccante o il prosciutto crudo. Peccato che molti clienti non lo considerino.

RT: Da mastro birraio devo dire che l'abbinamento pizza e birra è sicuramente un classico, ma su pizze più strutturate, anch'io consiglio il Lambrusco, ideale con i sapori più intensi.

FARMHOUSE
**TORGGLER
 HOF**



*A Unique
 Combo!*

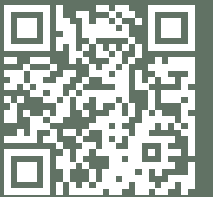


Farmshop & Winery

A place for inspiration
 & good things.

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

FARMHOUSE-TORGGLERHOF.COM



ENTDECKE UNSERE
 BACKKURSE

SCOPRI I NOSTRI CORSI
 PER PANE E PIZZA

FARINARIUM

DAS DETAILGESCHÄFT FÜR GETREIDE UND MEHLE
 DER MERANER MÜHLE

LA BOUTIQUE DEI CEREALI E DELLE FARINE DI
 MOLINO MERANO

Komm uns besuchen! Vieni a trovarci!

Industriezone 7 | Zona industriale 7 - Lana - Südtirol | Alto Adige
 +39 0473 497297 - farinarium@meranermuehle.it

MERANERMUEHLE.IT | MOLINOMERANO.IT

@MOLINOMERANO_MERANERMUEHLE

Testo
– Agata Bosetti –

SULLE CIME

Le montagne plasmano questo angolo di Terra, la cultura e le tradizioni di questa regione. Si ergono attorno alle valli e ai paesi che da secoli vivono in simbiosi con le loro cime. Non un ostacolo, ma una opportunità, una sfida con sé stessi, un riferimento sicuro, le montagne, quassù, sono rifugio e maestre di vita. La fatica della salita insegna la pazienza e la perseveranza, la vista dalla vetta apre lo sguardo sul mondo.

Le montagne sono custodi silenziose della storia di Merano, sui loro sentieri hanno camminato gli abitanti di queste valli di generazione in generazione tramandando segreti e conoscenze antiche di piante, di fauna e di roccia, fanno parte dei racconti di famiglia e solo chi vive alla loro ombra sa quanto possano mancare appena ci si allontana anche solo per un po'. La loro forma imponente, i colori che segnano il passare del tempo, il sole che fa capolino, le nuvole, le cime coperte di neve e ghiaccio. Chi vive a Merano e dintorni, chi

torna ogni anno, chi è solo di passaggio, nessuno può resistere al fascino delle nostre montagne e sognare il panorama da lassù. Nei mesi più freddi, le montagne non chiedono di essere scalate, basta guardarle da quaggiù per sentirne la potenza. Non è sempre necessario conquistare la cima, a volte è sufficiente fermarsi, alzare lo sguardo, e lasciarsi incantare dalla loro presenza. Una bellezza ineffabile, un'emozione indescrivibile nel contemplarle dal fondovalle, un senso di rispetto e meraviglia che non ha bisogno di tanta fatica, ma di silenzio e occhi attenti.

IN LUFTIGEN HÖHEN

Berge formen diese Region, prägen Kultur und Brauchtum. Ihre Spitzen thronen wie stille Hüter über Tälern und Dörfern, deren Leben seit Jahrhunderten im Einklang mit ihnen verläuft. Nicht Hindernis sind sie, sondern Chance, Herausforderung und Bezugspunkt. Berge sind Zufluchtsort und Wegweiser fürs Leben: Der Aufstieg lehrt Geduld und Ausdauer, der Blick vom Gipfel erweitert den Horizont. Auch sind sie stille Hüter der Meraner und Burggräfler Geschichte.

Über Generationen hinweg wandelten die Menschen dieser Täler auf ihren Pfaden, gaben altes Wissen über Pflanzen, Tiere und Gestein weiter. Berge sind Teil der Familiengeschichten, nur wer in ihrem Schutz und Schatten lebt, kennt die Sehnsucht, wenn sie fehlen. Mächtig und großartig ist ihre Erscheinung, wenn die Zeit ihre Gestalt mit Farben und Formen zeichnet, sich Wolken über ihre Grate und Gletscherspalten schieben, Schnee ihre Anhöhen bedeckt und erste oder letzte Sonnenstrahlen zwischen ihren Spitzen hervorblitzen.

Der beseelenden Aussicht und dem Charme unserer Berge

entzieht sich niemand so leicht – egal ob jemand in Meran und Umgebung lebt, Jahr für Jahr hierher zurückkehrt oder auf der Durchreise ist. Doch nicht jeder Gipfel muss erklommen werden, in den kalten Monaten betrachten wir sie gern auch einfach von unten, um ihre Kraft zu spüren. Manchmal reicht es, innezuhalten, den Blick zu heben und sich von ihrer Gegenwart berühren zu lassen. Wenn man sie vom Tal aus betrachtet, kann ihre Schönheit ein unbeschreibliches, ehrfurchtsvolles und staunendes Gefühl auslösen, das keiner Worte und Strapazen bedarf, sondern nur der Stille und aufmerksamer Augen.

ON THE MOUNTAINTOPS

Mountains shape this particular corner of the Earth, along with the region's culture and traditions. The peaks rise up from around the valleys and villages that have lived in symbiosis with them for centuries. They are not an obstacle: rather they represent an opportunity, a personal challenge, a safe haven: up here the mountains are both refuges and teachers or guides for life. The effort involved in an ascent teaches patience and perseverance while the sight from the summit opens up a view onto the rest of the world.

Mountains are the silent guardians of the history of Merano: the inhabitants of these valleys have walked their paths from generation to generation, passing down secrets and ancient knowledge of plants, fauna and rocks, they are part of family stories and only those who live in their shadow know how much they are missed as soon as one moves away, even if only for a short while. Their imposing shapes, the colors that mark the passing of time, the sun that peeps out, the clouds, the peaks covered in snow and ice. Those who live in Merano and its surroundings, those who return every year and even those

who are just passing through are unable to resist the charm of our mountains and all dream of the views from up there. In the colder months, the mountains do not invite you to climb them, it's enough just to look at them from down here to feel their power. It isn't always necessary to reach the summit - sometimes it's enough to stop, look up, and let yourself be enchanted by their presence. They possess an ineffable beauty, and there is an indescribable emotion in contemplating them from the valley floor, a sense of respect and wonder that does not require much effort, only silence and an attentive gaze.

ROTECK

Alpi Venoste . Öztaler Alpen

MONTE ROSSO

Con i suoi 3.337 metri, il Monte Rosso è la vetta più alta del Gruppo di Tessa e domina imponente il panorama. Per chi si ferma ad osservarlo, è facile notare il cambiamento del paesaggio che si trasforma dai boschi di larici e pini cembri alle brughiere alpine, fino ad arrivare alle pure rocce sommitali che, quando non sono coperte di neve, danno il nome alla montagna con il loro colore rosso intenso. Una cima affilata che emerge nel cielo, un profilo deciso ed elegante, che offre un punto d'osservazione unico, una delle cartoline più belle del territorio. La prima ascensione documentata risale al 14 luglio 1872, compiuta dall'alpinista tedesco Theodor Petersen insieme a due uomini del luogo Rochus Raffener e Illdefons Kobler. Il Monte Rosso è anche uno dei simboli del paese di Parcines, il cui territorio comunale passa, in pochi chilometri di distanza, dai 525 metri sul livello del mare nel fondovalle agli oltre 3.000 della sua cima più alta.

Mit seinen 3.337 Metern dominiert das Roteck als höchster Gipfel eindrucksvoll die Texelgruppe. Wer wachsamem Auge aufsteigt, bemerkt die Veränderung in der Landschaft: Auf Lärchen- und Zirbenwälder folgen Almwiesen und schließlich schroffe Felsen, die aufgrund ihrer intensiven roten Farbe dem Berg seinen Namen verleihen. Der Gipfel ragt messerscharf in den Himmel, hebt sich mit markantem, elegantem Profil vom Blau ab, ist außergewöhnlicher Aussichtspunkt und wohl eines der schönsten Motive der Region. Die erste Besteigung ist mit 14. Juni 1872 durch den deutschen Bergsteiger Theodor Petersen in Begleitung der beiden Ortsansässigen Rochus Raffener und Illdefons Kobler dokumentiert. Für das Dorf Partschins, das sich innerhalb weniger Kilometer von 525 Metern Höhe im Tal auf über 3.000 Metern Höhe hinaufzieht, gehört das Roteck zu einem seiner Wahrzeichen.

At 3,337 meters, the Roteck, or Monte Rosso is the highest peak in the Texel Group and it dominates the panorama. For those who stop to look at it, it is easy to pick out the changes in the landscape as it turns from larch and Swiss pine forests to Alpine moorland, until finally reaching the bare summit rocks which when not covered in snow, give the mountain its name thanks to their intense red colour. A jagged peak points up into the sky, with a clear and elegant profile offering a unique observation point that provides one of the most beautiful postcards of the area. The first documented ascent dates back to July 14th 1872 and was accomplished by the German mountaineer Theodor Petersen together with two local men, Rochus Raffener and Illdefons Kobler. The Roteck is also one of the symbols of the village of Parcines, whose municipal territory goes from 525 meters above sea level on the valley floor to the 3,000 plus metres of its highest peak in just a few kilometres.



HOHE WEISSE

Alta Via di Merano . Meraner Höhenweg

CIMA BIANCA

La Cima Bianca svetta tra le montagne del Gruppo di Tessa con la sua forma slanciata e le rocce chiare, spesso coperte da neve fresca. Alta 3.278 metri, attira da sempre escursionisti e alpinisti per la bellezza del paesaggio e la soddisfazione della salita. La cima Bianca è una variante alpinistica dell'Alta Via di Merano, uno dei percorsi ad anello più belli dell'Alto Adige, che quest'anno celebra i suoi primi 40 anni. Durante la stagione fredda, gli escursionisti lasciano spazio a un silenzio ovattato, dove il bianco della neve esalta ogni spigolo e ogni cresta. Dal fondovalle, in particolare nelle giornate limpide, lo scintillio delle rocce chiare e della neve crea uno spettacolo affascinante visibile da lontano. Come un gigante silenzioso che veglia sulle valli sottostanti, questa montagna raffigura la forza e la bellezza delle Alpi, catturando lo sguardo e l'immaginazione di chiunque si trovi ai suoi piedi.

Aus der Texelgruppe sticht die Hohe Weiße mit ihrer schlanken, klaren Gestalt und häufig frisch verschneitem Fels hervor. Der 3.278 Meter hohe Berg liegt am Meraner Höhenweg – einem der schönsten Rundwanderwege Südtirols, der 2025 sein 40-jähriges Bestehen feiert. Seit jeher zieht die faszinierende Gegend und die Genugtuung nach geschafftem Aufstieg Wandernde und Bergsteiger:innen an. Im Winter sind die schwebende Stille und die markige Kontur der verschneiten Grate bemerkenswert. Besonders an klaren Tagen besticht das Schillern des hellen Gesteins und das Glitzern des Schnees weithin bis in den Talkessel. Wie ein stiller Riese, der über die darunterliegenden Täler wacht, verkörpert dieser Berg die Kraft und Schönheit der Alpen, fesselt den Blick und begeistert die Fantasie aller, die von unten staunend hochschauen.

The Hohe Weiße stands out among the mountains of the Texel Group thanks to its sheer slopes and light-coloured rock, often covered in fresh snow. At 3,278 meters high, it has always attracted hikers and mountaineers on account of the beauty of the landscape and the satisfaction of the climbs. The Hohe Weiße is an Alpine variant of the Alta Via di Merano, one of the most beautiful circular routes in South Tyrol, which this year celebrates its 40th anniversary. During the cold season, hikers and climbers are muffled in silence, and the white of the snow highlights every ridge and crest while from the valley floor, especially on clear days, the glitter of the light-coloured rocks and snow creates a fascinating spectacle that can be seen from afar. Like a silent giant watching over the valleys below, this mountain embodies the strength and beauty of the Alps, capturing the gaze and imagination of anyone who stands at its base.

3.278

KNOTTNKINO

Altopiano del Salto . Tschöggelberg

Anche senza essere una cima, il Knottnkino è una meta che vale il viaggio. Situato sopra Verano, questo luogo festeggia nel 2025 il suo 25° anniversario. Il nome significa letteralmente “cinema delle rocce”, e non è una metafora, nel 2000 l’artista Franz Messner ha installato qui 30 sedie in acciaio e legno su una terrazza naturale. Disposte come in un cinema all’aperto, queste sedute invitano a fermarsi e osservare lo spettacolo naturale che si apre davanti: le cime del Gruppo di Tessa, l’Ortles, le Dolomiti, e in primo piano, le colline che circondano Merano. Il sentiero per raggiungere il Knottnkino è una passeggiata tranquilla attraverso boschi di pini e radure passando tra i *Knottn*, massi rossi e rotondi creati dalla lava e dalle piogge di cenere milioni di anni fa. Al Knottnkino, l’invito è chiaro, rallentare, sedersi e ammirare la pellicola infinita e sempre diversa di questa sala cinematografica unica.

Definitiv einen Ausflug wert ist das Knottnkino, obwohl kein Gipfel. 2025 feiert dieser Ort oberhalb von Vöran sein 25-jähriges Jubiläum. Der Name ist tatsächlich wortwörtlich zu verstehen: Der Rittner Künstler Franz Messner installierte im Jahr 2000 auf dem Rotsteinknott bzw. Rotsteinkogel 30 Klappsessel aus Edelstahl und Kastanienholz. Die wie in einem Freiluftkino angeordneten Sitze laden dazu ein, inne zu halten und von dieser natürlichen Aussichtsplattform das *Natur-Schauspiel* rundherum zu beobachten: Texelgruppe, Ortler, Dolomiten und ganz nah die Hügel um Meran. Der Wanderweg zum Knottnkino führt durch Kiefernwälder über Lichtungen vorbei an den *Knottn* – gewaltige rote, runde Felsblöcke, die vor Jahrmillionen durch Lava und Ascheregen entstanden sind. Im Knottnkino ist die Botschaft eindeutig: hinsetzen, zurücklehnen und staunen – über diesen nie endenden, abwechslungsreichen Film in diesem einzigartigen Kinosaal.

Even though it isn’t a peak as such, the Knottnkino is a destination well worth a visit. Located above Verano, this unique site celebrates its 25th anniversary in 2025. The name literally means “cinema of the rocks”, and it is not a metaphor by any means, since it was in 2000 that the artist Franz Messner installed 30 wood and steel seats here on a natural terrace. Laid out as if in an open-air cinema, the seats invite you to stop, sit and observe the natural spectacle that opens up before you, presenting the peaks of the Texel Group, the Ortles, the Dolomites and in the foreground, the hills surrounding Merano. The path to get to the Knottnkino is a quiet walk through pine forests and clearings which passes amidst the *Knottn*, round red boulders created by lava and ash rains millions of years ago. The message on the invitation to the Knottnkino is clear: slow down, sit down and admire the infinite and ever-changing film on show at this unique cinema.



1.465

2.434

LAUGEN

Val di Non . Nonsberg

MONTE LUCO

Al confine con il Trentino, tra l'Alta Val di Non e la Val d'Ultimo, si innalza il Monte Luco, punto estremo della Catena delle Maddalene. Con la sua cresta lunga e slanciata che raggiunge i 2.434 metri, la montagna si distingue per un profilo inconfondibile e maestoso, che domina il paesaggio e attira lo sguardo da ogni angolazione, specialmente d'inverno, quando la neve ne scolpisce le linee con precisione. Nella stagione fredda, la neve e il ghiaccio ricoprono anche il lago incastonato poco sotto la vetta nascosto tra le rocce come un segreto custodito dalla montagna fino alla prossima primavera. Il Monte Luco è anche noto come *Frauenberg* poiché, nel 1552, due nobildonne Regina von Brandis e Katharina Botsch von Zwingenberg, insieme a Jakob von Boymont zu Payersberg, raggiunsero per prime la cima della montagna per ammirare i loro possedimenti. Una scalata insolita e audace per l'epoca che rende questa montagna ancora più affascinante.

An der Grenze zum Trentino, zwischen dem oberen Nonsberg und dem Ultental, erhebt sich als äußerster Punkt der *Maddalene-Bergkette* der Laugen. Mit seinem langen, schmalen Grat dominiert der 2.434 Meter hohe Berg mit majestätischer Silhouette die Landschaft und fällt von Weitem unverkennbar ins Auge – besonders im Winter, wenn eine weiße Decke seine Konturen präzise nachzeichnet. In der kalten Jahreszeit bedecken Schnee und Eis auch den Laugensee, der wie ein gut behütetes Geheimnis etwas unterhalb des Gipfels zwischen Felsen eingebettet liegt und erst im Frühling wieder freigegeben wird. Der Laugen ist auch als *Frauenberg* bekannt, weil 1552 Katharina Botsch von Zwingenberg mit ihrer Mutter Regina von Brandis und ihrem Ehemann Jakob von Boymont zu Payersberg als erste den Berggipfel bestiegen, um von oben ihre Besitztümer zu betrachten – für die damalige Zeit eine ungewöhnliche und gewagte Besteigung und heute ein weiteres faszinierendes Detail.

On the border with Trentino, between the Alta Val di Non and the Val d'Ultimo, is the Laugen, the furthestmost point of the Maddalene chain. With its long jagged crest reaching 2,434 meters, the mountain stands out on account of its unmistakable majestic profile which dominates the landscape and catches the eye from every angle, especially in winter when the snow sculpts its outlines with crystal-clear precision. During the cold season, snow and ice also cover Lake Laugen, nestled just below the peak and hidden among the rocks like a secret kept by the mountain until the following Spring. The Laugen is also known as *Frauenberg* because the first people to reach the top in 1552 were two noblewomen, Regina von Brandis and Katharina Botsch von Zwingenberg, together with Jakob von Boymont zu Payersberg, in order to admire the land and territories they owned. It was a highly unusual and daring ascent for the time, and one which makes this mountain even more fascinating.

HOHER DIEB

Val d'Ultimo . Ultental

GRAN LADRO

Il profilo del Gran Ladro è ampio e allungato, e culmina con due cime principali, quella settentrionale, la più elevata, e quella meridionale, sormontata da una croce di vetta. Con i suoi 2.730 metri, questa montagna si erge nella parte settentrionale della Val d'Ultimo e appartiene al gruppo dell'Ortles, rivelandosi una delle cime più affascinanti, ma forse meno note, nei dintorni di Merano. L'origine del suo nome, che in italiano significa Gran Ladro, rimane avvolta nel mistero. Una delle ipotesi più diffuse rimanda a un'antica disputa tra la Val Venosta e la Val d'Ultimo, in lotta per il controllo dei pascoli e delle risorse idriche nella zona alpina dei laghi. Alla base della montagna si trovano infatti i laghi Kofelraster, adagiati in conche modellate da un antico ghiacciaio, che ha plasmato il rilievo e racconta, ancora oggi, la storia geologica di questo angolo delle Alpi.

Langgestreckt und breit erhebt sich der Hohe Dieb und kulminiert in zwei Spitzen, der nördlichen, höheren und der südlichen, von einem Gipfelkreuz gezierten. Mit seinen 2.730 Metern erhebt sich dieser Berg auf der Nordseite des Ultentals und gehört zur Ortlergruppe. Er ist einer der faszinierendsten, aber vielleicht auch weniger bekannten Gipfel der Ultner Berge. Die Herkunft seines Namens bleibt ein Rätsel. Eine der verbreitetsten Hypothesen verweist auf einen alten Streit um Weide- und Wasserrechte: Am Grenzkamm zwischen Ultental und Vinschgau liegen zwischen Hohem Dieb und Muttegrubspitze in einer Senke die beiden pittoresken Kofelraster Seen. Geformt vom Gletscher, erzählen Bergrelief und Gebirgsseen heute die geologische Geschichte dieses Alpenstücks.

The Hoher Dieb has a broad and elongated profile and two main peaks, the northern one which is the higher of the two and the southern one, surmounted by a summit cross. With a height of 2,730 meters, this mountain rises in the northern part of the Val d'Ultimo and is part of the Ortles group, appearing as one of the most fascinating, but perhaps less known peaks in the area surrounding Merano. The origins of its name (which in Italian means Great Thief) remains shrouded in mystery, although one of the most widespread hypotheses refers to an ancient dispute between Val Venosta and Val d'Ultimo for control of the pastures and water resources in the Alpine lake area. The base of the mountain is home to the Kofelraster lakes, set in basins carved out by an ancient glacier which shaped the relief map of the area and which even today still tells the geological history of this corner of the Alps.



Testo
– Maria Quinz –

MANUA LITÀ *e* SPERI MENTA ZIONE

Intervista al designer

MARTINO
GAMPER



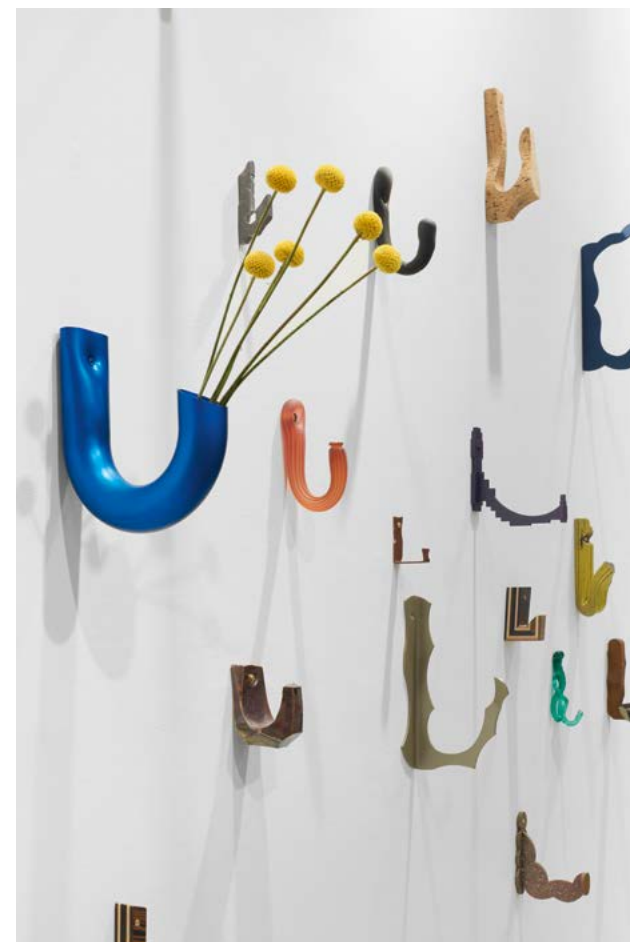
Il design come materia viva e duttile dove “mettere le mani”, nel ricercare soluzioni e forme, nel generare idee. Un fare, dotato di un linguaggio espressivo contemporaneo e d’ispirazione per le generazioni future, che nasce dall’humus dell’esistente e dalla sua rilettura per creare il nuovo. Un design che guarda lontano, ma che ha radici profonde come gli alberi.

E la fascinazione per gli alberi ed il loro materiale prezioso, così come il legame con le montagne, emerge evidente nelle parole di Martino Gamper, mentre conversiamo. Originario di Merano, il noto designer oggi vive e lavora a Londra, ma ama spesso tornare nei luoghi familiari. Nella risolutezza del suo pensiero non è difficile immaginare l’urgenza creativa, che, fin da ragazzo, a partire da un apprendistato da un falegname di Merano, lo ha spinto a manipolare il legno e poi altri materiali, per realizzare oggetti sempre nuovi. A quell’esperienza hanno fatto seguito studi prestigiosi, prima all’Accademia di Belle Arti di Vienna e poi al Royal College of Art di Londra. L’affermazione sulla scena del design arriva presto per Martino Gamper, a partire dal 2000-2001, quando fonda il suo studio a Londra e con un compagno di corso organizza un evento in cui assemblano mobili con materiali di recupero, creando dal vivo dei *ready-made* tra design, improvvisazione e performance. Alcuni di questi pezzi vengono acquistati dal Victoria & Albert Museum. Segue un’altra esibizione-evento nel 2007, *We Make Remake, 100 Chairs in 100 Days*, che segna per Martino Gamper la consacrazione internazionale.

Da allora, la sua attività a cavallo tra design, arte e artigianalità è stata un crescendo di progetti trasversali, dall’*exhibition design* all’*interior design*, dalle commesse singole alla progettazione di prodotti per i brand globali più all’avanguardia dell’industria del design. I suoi lavori hanno girato e continuano a girare il mondo con commissioni, mostre collettive ed individuali. Ma veniamo alle sue parole, partendo da dove è iniziato tutto, da Merano.

Martino, qual è il tuo legame con Merano?

Il legame è stretto e vivo. Torno spesso a Merano, come tra le montagne della mia infanzia. Ho vissuto inizialmente a Terzano in un maso fino ai sei, sette anni, poi i miei genitori hanno scelto di trasferirsi in un nuovo quartiere di Maia Bassa, in un contesto urbano multietnico. Sono cresciuto quindi in una dimensione aperta, multiculturale ma anche in una realtà montana più tradizionale, perché nel weekend e d’estate trascorrevi lunghi periodi tra la Valle di Braies e la Val Martello, in mezzo alle Dolomiti, da una parte e al Gruppo Ortles dall’altra. Questi mondi hanno sicuramente avuto un peso sul mio immaginario e nella mia ricerca espressiva.



Sinistra: "I am many moods",
Anton Kern Gallery 2022,
©Izzy Leung;
Destra: Day Bed, Round&Square
Family 2017, ©Angus Mill



Cosa ti affascina maggiormente delle realtà montane tradizionali?

In questi mondi mi ha sempre affascinato l'etica del saper fare, così come il rigore del lavoro manuale, non solo nell'artigianato di mobili e oggetti, ma anche nell'architettura, nella cura della casa, dell'orto, dei prodotti della terra. Penso ai masi di montagna dallo stile di vita povero, ma ricchi di cultura e tradizione. Anche il cibo mi ha sempre intrigato. Ho iniziato presto a cucinare con mia zia, che aveva una pensione in Val Martello e dove d'estate facevo un po' il tutto fare. Ho trovato nella cucina di montagna la stessa cura e valorizzazione delle materie prime che c'è nell'artigianato e in altre attività tradizionali. Anche oggi mi piace molto cucinare.

Nell'artigianato locale il legno è un prodotto d'elezione. È così anche per te?

Sicuramente il legno è uno dei materiali a cui sono più legato e che sono sempre felice di utilizzare. Il legno si presta a tante trasformazioni, è vivo ed invecchia come noi: è una materia perfetta nelle sue imperfezioni. E poi, nel vederlo crescere in montagna ed impiegare in tanti modi diversi, dalle case all'arte sacra, riconosco che è parte del patrimonio di questi luoghi e un po' anche mio.

Spesso vieni definito designer-artigiano, ti ritrovi in questa definizione?

Per me non c'è differenza tra essere designer, artigiano o anche artista. Mi ritrovo in tutte queste definizioni. In tutti e tre i casi il lavoro avviene in modo creativo con certe materie e determinati strumenti, in autonomia o

in dialogo con delle maestranze. Per me è sempre stato importante “pensare con le mani” per formare idee e creare oggetti che, a seconda del contesto e degli obiettivi, entrano di volta in volta nel mondo del design o dell'arte.

Hai realizzato anche diversi progetti importanti partendo da oggetti preesistenti...

Oggi, con l'idea di inventare sempre qualcosa di nuovo, non ci accorgiamo di quanto già esista e venga sprecato. Per me tantissimi oggetti, ritenuti scarti, hanno ancora grande fascino. Forse parte di tali oggetti non è più attuale, però magari i materiali o altre componenti sono ancora utilizzabili. E poi spesso pensiamo solo alla forma, ma non al contenuto storico, sociale, culturale che sta dietro agli oggetti, alle idee e storie che li hanno determinati. A me piace riusarli, piuttosto che buttarli, creando un nuovo insieme di racconti e vissuti. E questo insieme è sempre stato parte della mia ricerca. Rivisito gli oggetti senza ricercare il retrò, aggiungendo qualcosa di mio e di contemporaneo.

Martino, ora a cosa stai lavorando?

Sono stato invitato con altri artisti alla quadriennale di Roma per un progetto collettivo e sono nel mezzo di questa avventura. Poi sto curando il mio archivio. Ho creato tanto in questi anni e devo fare un po' di ordine, ho acquisito a tal scopo un magazzino dove sistemare tutto. Sto curando anche una mia monografia, che credo uscirà nel 2026. Anche questo fa parte del nostro mestiere, ogni tanto bisogna fermarsi e ritornare là dove si è iniziato, per guardare avanti.

Pagina 56-57: "Sitzung" in Torino,
©Sebastiano Pellionfoto

In questa pagina: Rubelli Figura,
©Claudia Zalla



HANDWERK UND EXPERIMENT

Interview mit dem Designer

MARTINO GAMPER

Design ist eine lebendige, formbare Materie, die bei der Suche und Entwicklung von Lösungen, Formen und Ideen Hand-Werk ermöglicht. Design ist geprägt von Fertigkeit und Tun in zeitgenössischer Sprache und Inspiration für künftige Generationen. Aus dem Humus des Bestehenden und einer Neuinterpretation wächst Neues. Design ist visionär und tief verwurzelt im selben Moment.

Die Faszination für Bäume und ihre wertvolle Materie sowie die enge Beziehung zu den Bergen sind während unserer Unterhaltung deutlich aus Martino Gampers Worten zu lesen. Der renommierte, in Meran gebürtige Designer lebt und arbeitet in London, kommt aber regelmäßig und gern in die Heimat zurück. Die Entschlossenheit in seinem Denken unterstreicht seinen Drang nach Kreativität, mit der er zuerst Holz und später auch andere Materialien verformt und bearbeitet, um Neues zu schaffen. An die Tischlerlehre in Meran knüpften zwei Studien an: zuerst an der angesehenen *Akademie der bildenden Künste Wien* und dann am erlesenen *Royal College of Art* in London.

Die Etablierung in der Designszene erfolgte prompt in den Jahren 2000–2001 mit der Eröffnung seines Studios in London und einer Designimprovisationsperformance, bei der er gemeinsam mit einem Studienkollegen aus wiederverwerteten Materialien live *Ready-made-Möbel* entwarf – einige davon stehen heute im *Victoria & Albert Museum*. 2007 schließlich katapultierte das Ausstellungshappening *We Make Remake, 100 Chairs in 100 Days* Martino Gamper zu internationaler Bekanntheit. Martino Gampers Wirken und Schaffen an

den Schnittstellen von Design, Kunst und Handwerk wechselt vom Ausstellungsdesign zum Interior Design, von Einzelaufträgen zum Produktdesign für internationale Marken an der Spitze der Designbranche. Seine Arbeiten wurden und werden in der ganzen Welt im Rahmen von Auftragsarbeiten, Gruppen- und Einzelausstellungen gezeigt. Doch lassen wir uns von ihm selbst erzählen, wie alles begann.

Martino, was verbindet Sie mit Meran?

Die Verbindung ist eng und sehr lebendig. Ich kehre oft nach Meran, in die Berge meiner Kindheit zurück. Ich habe zuerst in Terlan auf einem Bauernhof gelebt, bin dann mit sechs–sieben Jahren mit meinen Eltern in das neue Viertel *Untermals* in einen kulturell vielfältigen, städtischen Kontext gezogen. Ich bin also in einem offenen, multikulturellen und in einem ländlichen, vom Brauchtum geprägten Umfeld aufgewachsen, denn die Wochenenden und den Sommer verbrachte ich in Prags und im Martelltal, einerseits mitten in den Dolomiten und andererseits beim Ortler. Diese Welten haben mein Denken und meine kreative Ausdrucksweise zweifellos beeinflusst.

Text
– Maria Quinz –

Was fasziniert Sie so am Leben in den Bergen?

In diesem Zusammenhang haben mich immer das Handwerk, die Geschicklichkeit, die Fachkenntnis und die Präzision der manuellen Arbeit fasziniert – nicht nur in der Herstellung von Möbeln und Gegenständen, sondern auch in der Architektur, im Haushalt, im Garten und in der Landwirtschaft. Ich denke dabei an das karge Leben auf den Bergbauernhöfen, jedoch reich an Kultur und Brauchtum. Auch Lebensmittel haben mich immer schon fasziniert. Bei meiner Tante, die im Martelltal ein Gasthaus hatte, habe ich im Sommer als Hausmeister gearbeitet und mit dem Kochen begonnen. In dieser Bergküche habe ich dieselbe Sorgfalt und Wertschätzung für Rohstoffe gefunden wie im Handwerk und in anderen Bräuchen. Ich koche auch heute noch sehr gern.

Im Südtiroler Handwerk ist Holz eine bevorzugte Materie. Ist das auch bei Ihnen der Fall?

Holz ist sicher eines der Materialien, zu denen ich die engste Verbindung habe und das ich immer wieder gern verwende. Es lässt sich auf vielfältige Weise verarbeiten, ist lebendig und altert wie wir – vollkommen in seiner Unvollkommenheit. Wenn ich sehe, wie es hier in den Bergen wächst und auf vielfältige Weise genutzt wird, – vom Hausbau bis zur sakralen Kunst –, wird mir klar, dass es untrennbar zum Erbe dieser Region gehört – und irgendwie auch zu mir.

Sie werden oft als designender Handwerker oder als handwerkender Designer bezeichnet. Stimmen Sie dieser Definition zu?

Für mich gibt es keinen Unterschied zwischen Designer, Handwerker oder gar Künstler. Ich finde mich in all diesen Definitionen wieder. In allen drei Fällen handelt es sich um eine kreative Arbeit mit bestimmten Materialien und Werkzeugen, unabhängig von oder im Dialog mit Fachleuten.

Mir war es schon immer wichtig, *mit den Händen zu denken*, um Ideen zu entwickeln und Objekte zu schaffen, die je nach Kontext und Zielsetzung der Welt des Designs oder der Kunst zugeordnet werden können.

Für etliche große Projekte sind Sie auch von Bestehendem ausgegangen ...

Ausgehend von der Idee, immer etwas Neues zu erfinden, bemerken wir gar nicht mehr, was es bereits gibt und wie viel verschwendet wird. Viele Dinge, die als Abfall gelten, üben auf mich eine große Faszination aus. Vielleicht sind einige in ihrer ursprünglichen Funktion nicht mehr ganz zeitgemäß, aber ihre Materialien oder Bestandteile lassen sich oft noch gut nutzen. Und viel zu oft denken wir nur an die äußere Form und vergessen den historischen, sozialen, kulturellen Hintergrund von Objekten, die Ideen und Geschichten, die sie geprägt haben. Mir gefällt es, sie wieder zu verwenden, anstatt sie wegzuerwerfen, ihnen neues Leben einzuhauchen und eine neues Geflecht aus Erzählungen und gelebter Erfahrung zu schaffen. Dieses Zusammenspiel war immer Teil meiner gestalterischen Auseinandersetzung. Ich interpretiere Dinge neu, ohne nostalgisch zu sein, füge ihnen etwas Eigenes, Zeitgenössisches hinzu.

Woran arbeiten Sie gerade?

Neben anderen Künstlern wurde ich für ein Gemeinschaftsprojekt zur Quadriennale in Rom eingeladen und befinde mich gerade mitten in diesem Abenteuer. Auch arbeite ich an meinem Archiv. Ich habe im Lauf der Jahre sehr viel geschaffen und das soll nun in einem Lagerhaus alles seinen geordneten Platz finden. Außerdem kuratiere ich eine eigene Monografie, die 2026 erscheinen wird. Auch das gehört zu unserer Arbeit: Ab und zu muss man innehalten und an den Anfang zurückkehren, um wieder nach vorne blicken zu können.

EXPERTISE AND EXPERIMENTATION

Interview with designer

MARTINO GAMPER

Design as something living and malleable, which inspires you to be “hands on” in searching for solutions and forms and in generating ideas. Design as a way of doing things that offers future generations a contemporary and inspiring expressive language which emerges from the current mass of what already exists and its reinterpretation in order to create the new. Design that looks far ahead, but with roots as deep as any trees.

As we talk, this fascination with trees and their highly-prized material clearly comes through in the words of Martino Gamper, in addition to his links with the mountains. Originally from Merano, the well-known designer now lives and works in London, but he loves to return to his childhood places as often as possible. In understanding his thinking it is not hard to perceive that creative urgency which, since he was a boy starting on an apprenticeship with a carpenter from Merano, has driven him to work first with wood and then other materials in the creation of ever new objects. That initial experience was followed by high level academic studies, first at the Academy of Fine Arts in Vienna and then at the Royal College of Art in London.

Martino Gamper made his name on the design scene early, starting in 2000–2001 when he founded his own studio in London and then when together with a classmate, he organized an event in which they created furniture using recycled materials. Midway between design, improvisation and performance, they produced *ready-made* items in real time, some of which were then bought by the Victoria & Albert Museum. Another exhibition/event entitled *We Make Remake, 100 Chairs in*

100 Days in 2007 confirmed Martino Gamper's arrival on the international panorama. Since then, his activities straddling design, art and craftsmanship have been a crescendo of transversal projects, from exhibition design to interior design and from individual commissions to the design of products for some of the most cutting-edge global brands in the design industry. His pieces have travelled and continue to travel the world through commissions, collective and individual exhibitions. But let's listen to what he says, starting from where it all began, Merano.

Martino, how would you describe your bond with Merano?

It's close and very much alive and kicking. I often return to Merano, like I do with the mountains of my childhood. I first lived on a farm in Terlano until I was six or seven years old, then my parents decided to move to a new neighborhood in Maia Bassa, which was a multi-ethnic urban context. I thus grew up in an open, multicultural dimension but also in a more traditional mountain context because at weekends and in the summer I used to spend long periods between the Braies Valley and

Text
– Maria Quinz –

the Martello Valley, in the middle of the Dolomites on one side and the Ortles Group on the other. These worlds undeniably had an impact on my imagination and my expressive research.

What do you find most appealing about the traditional mountain context?

These worlds have always fascinated me with their ethics of know-how, as well as the rigor of manual labour, not just in the craftsmanship found in furniture and objects, but also in terms of architecture, in the care of the home, the garden and naturally grown products. Here I'm thinking of mountain farms which have a simple almost spartan lifestyle yet which are rich in culture and tradition. Food has also always fascinated me. I started cooking at an early age with my aunt who had a guesthouse in Val Martello and where in the summer I was a bit of a handyman. I found the same care and appreciation of raw materials in mountain cuisine that there is in craftsmanship and other traditional activities. Even today, I really like cooking.

In local craftsmanship, wood is one of the products of choice. Is that how it is for you?

Wood is certainly one of the materials I am most attached to and one which I'm always happy to use. Wood lends itself to numerous transformations, like us it is alive and it ages: with its imperfections, it is a perfect material. And then, seeing it grow in the mountains and how it is used in all sorts of different ways, from houses to religious works of art, I can see that it is part both of the heritage of these places and a little bit of mine as well.

You are often defined as a designer/craftsman. Would you go along with this definition?

I don't think that there is any difference between being a designer, a craftsman or even an artist, in that I identify with all these definitions. In all three cases, the work takes place in a creative way

with certain materials and certain tools, either independently or in dialogue with other craftsmen. For me it has always been important to “think with your hands” in order to form ideas and create objects that over time, and depending on the context and objectives, enter the world of art or design.

You have also created a number of significant projects starting from pre-existing objects...

Thanks to this idea of constantly inventing something new, we don't realize today how much already exists and is wasted. I believe that a good number of objects that are maybe considered rubbish still have great appeal. Maybe some of these objects are no longer usable, but it's also possible that the materials or some other components can still be re-used. Then again, we often think only of the form and not of the historical, social or cultural content that lies behind the objects, the ideas and stories that led to their creation. I like to re-purpose them, rather than throw them away, creating a new set of stories and experiences in so doing, and this approach or mindset has always been part of my research. I revisit objects without looking for the retro, instead adding something contemporary of my own.

Martino, what are you working on now?

I was invited to take part in a collective project at the Rome Quadrennial along with some other artists and I'm right in the middle of that adventure at the moment, plus I'm sorting out my archives. Over the years I've created a lot and I need to get it into some sort of order which is why I've got hold of a warehouse specifically for that reason, so that I store everything while I sort it out. I'm also writing my own story, which I think will be released in 2026. This is also part of our profession: every now and then you have to stop and go back to where you started, in order to look to the future.



Tiefe Wurzeln

*Eine kurze
Geschichte der Traube im
Westen von Südtirol*

Text
– Elisa Barison –

Es hat sich über die Jahrhunderte hinweg in der Wahrnehmung des Menschen ein gravierender Fehler eingeschlichen, der da lautet: Die Kultur ist der Natur ihr Antagonist. Dabei reicht ein schneller Blick auf die Herkunft der Begriffe (aus dem Lateinischen *cultura* = Landbau und Pflege, *natura* = Geburt und Schöpfung), um zu verstehen, dass der Mensch bloß eines unter vielen Kindern der endlos gebärenden Evolution ist. Vielleicht liegt es gerade am jungen Alter des Homo sapiens, dass er einige seiner älteren Verwandten, darunter viele Pflanzen und Tiere, nicht immer mit dem notwendigen Respekt behandelt. Eine ganz besondere, entfernte Verwandte jedoch, die hält er in Ehren: die Mary Poppins ähnliche Großtante mit den tausend Facetten oder – kurz – die *Vitis vinifera*.

In seiner wilden Form aus dem heutigen Georgien stammend, verbreitete sich diese Art der Gattung *Vitis* durch die Hochkulturen der Antike über den Mittelmeerraum in ganz Europa und entwickelte sich dort in unzählige Sorten weiter, jeweils an den Standort angepasst. Heute gehören fast alle in Europa angebauten Trauben – egal ob zum direkten Verzehr oder für den Weinbau bestimmt – der *Vitis vinifera* an. Als Liane möchte diese Pflanze nichts mehr, als immer weiter und immer höher hinauszuwachsen. Dabei klammert sie sich an alles, was sie an Kletterhilfen finden kann; so erklärt sich die unvergleichliche Symbiose zwischen Mensch und Rebe, die auch hierzulande tiefe Wurzeln hat.

Ein Gebiet von Gottes Gnaden

Archäologische Funde belegen, dass im heutigen Südtirol bereits vor über 2.500 Jahren Weinbau betrieben wurde. Was die Räter begonnen hatten, perfektionierten die Römer, um dann von den mittelalterlichen Mönchen weitergeführt und später von den Habsburgern geschätzt und daher gefördert zu werden. Heute ist Südtirol eines der renommiertesten Weinbaugebiete Italiens, obwohl es bloß ein Prozent der in Italien produzierten Weinmenge ausmacht. Das sonnenverwöhnte und milde Burggrafenamt mit Meran als Zentrum nimmt in dieser langen Erfolgsgeschichte eine bedeutende Rolle ein.

Bereits 720 n. Chr. ließ der Heilige Korbinian, erster Bischof von Freising, Weingärten im Burggrafenamt anlegen. Bis ins hohe Mittelalter und darüber hinaus wurde der Wein aus diesem klimatisch günstig gelegenen Gebiet nach Süddeutschland, Bayern und Tirol geliefert. Dabei war es besonders eine autochthone Sorte aus dem Etschtal, die den Damen und Herren im Ausland das Leben versüßte: der Vernatsch (Großvernatsch). Dieser leichtfüßige Rotwein mit blumigen und fruchtigen Noten, der hier auch heute noch unter der kontrollierten und garantierten Herkunftsbezeichnung *Südtirol Meraner* angebaut wird, ist Zeuge der langen Tradition im gekonnten Umgang mit der Traube im Westen von Südtirol.





Der Meraner Großvernatsch ist ein derartiges Wunderkind, dass er auch ohne Fermentation und Veredelung zu Wein ein Freund des Menschen wurde: Bereits um 1840 gibt es Aufzeichnungen zur sogenannten Traubenkur. Eine Kur, welche die heimische Rebsorte als Heilmittel nutzt – auch heute noch. Mit seinen großen Beeren und der dünnen Schale besteht Vernatsch nämlich zu über 80 % aus Wasser, nur 15 % Zucker und hat eine antioxidative, zellschützende und pflegende Wirkung, vor allem für die Nieren. Die vielen namhaften Gäste von Meran konnten sich bei ihren Besuchen hierzulande also gleich doppelt über die traubengefüllten Hänge und Hügel der Umgebung freuen.

Süßer die Beeren nie klingen

Namhaft ist auch eine weitere Rebsorte, die ebenso im Burggrafenamt, vor den Mauern von Schloss Katzenzungen, bei Prissian wächst. Hier sitzt und gedeiht seit über 370 Jahren eine Rebe der Sorte *Versoaln*, ebenso autochthon wie der Vernatsch und die letzte ihrer Art, wenn nicht die älteste noch lebende *Vitis vinifera* weltweit. Der europaweiten Verwüstung durch die Reblaus um 1900 hielt sie stand und produziert auch heute fruchtig-sauren Weißwein unter einem Blätterdach von 300 Quadratmetern.

Doch der Westen Südtirols hält noch mehr Überraschungen bereit, wenn es um Rebsorten, Weinbau und Pioniere geht: Die ersten Pflanzungen von Blauburgunder in Südtirol sollen etwa um 1863 in den Weinbergen des Schloss Rametz stattgefunden haben. Oft als König der Rotweinsorten bezeichnet ist der *Pinot noir* sicherlich ein weltweit anerkanntes Pflänzchen, welches vom unteren Burggrafenamt bis ins Vinschgau angebaut wird und dabei jeweils einen standortspezifischen und eleganten Ausdruck findet. Im Schloss Rametz befindet sich übrigens auch ein privates Weinbaumuseum, in dem die Entwicklung des Weinbaus im Burggrafenamt erzählt wird.

Wie tief verwurzelt der Weinbau und die Verarbeitung der Traube in diesem Teil Südtirols sind, bezeugt auch das Meraner Traubenfest, das seit 1886 jährlich am dritten Wochenende im Oktober stattfindet. Als größtes Erntedankfest des Landes vereint es über ein ganzes Wochenende verteilt Scharen an Menschen, die sich voll Lebenslust und Dank über die gelungene Ernte treffen und feiern. Traditionelle Gewänder und reich geschmückte Wagen treffen auf moderne Küche und experimentelle Musik, während auch Schützen und Musikkapellen ihren Teil leisten. Eine Metamorphose der Ausdrücke und Überzeugungen, welche wohl niemand anderem als der *Vitis vinifera* gelingen würde ...

Elisa Barison works as a freelance curator and publicist. She studied History of Art and journalism at the University of Vienna and earned an MBA in Cultural Management at ICART in Paris. She is interested in the interface between processes and rural and urban spaces, and in addition to working in the cultural sector she currently produces wine and grows flowers with her partner in Brixen.

Radici profonde

*Breve storia della vite
a Merano e dintorni*

Nel corso dei secoli, si è diffusa la convinzione, piuttosto fuorviante, di una contrapposizione tra cultura e natura. Eppure, basta risalire all'origine latina delle due parole, cultura, da *colère* cioè coltivare, e natura da *natus* cioè nascita, per comprendere quanto l'essere umano sia, in realtà, uno dei tanti figli dell'evoluzione. Forse è proprio la giovane età della nostra specie, l'Homo sapiens, a spingerci a trattare con una certa superficialità alcuni dei nostri parenti più antichi, vegetali inclusi. Ma esiste un'eccezione, una parente lontana, piena di sorprese e mille sfumature, che abbiamo sempre guardato con rispetto. È la *Vitis vinifera*.

Originaria delle terre che oggi chiamiamo Georgia, la vite selvatica si diffuse nell'area del Mediterraneo grazie alle grandi civiltà antiche, fino a conquistare l'intera Europa. Qui si adattò a una straordinaria varietà di territori, dando origine a una moltitudine di vitigni. Oggi, quasi tutte le uve coltivate nel continente, da tavola e da vino, appartengono proprio alla specie *Vitis vinifera*. Pianta rampicante per natura, la vite ha un solo obiettivo, crescere e arrampicarsi sempre più in alto. Per farlo, si aggrappa a qualsiasi supporto ed è proprio questa sua inclinazione che ha dato vita a un rapporto profondo con l'uomo, un legame che in Alto Adige ha radici antichissime.

Una terra benedetta

Le testimonianze archeologiche dimostrano come, nella zona dell'attuale Alto Adige, la vite si coltivava già oltre 2.500 anni fa. I Reti furono i primi a sperimentare questa nuova coltivazione, ma furono i Romani a perfezionare la tecnica, i monaci medievali a conservare e tramandare il sapere, e

infine gli Asburgo a promuoverla e proteggerla. Oggi l'Alto Adige è tra le zone vitivinicole più apprezzate d'Italia, pur rappresentando solo l'uno per cento della produzione nazionale. In questa storia di successo, un ruolo centrale è svolto dal Burgraviato, un'area soleggiata e dal clima mite con centro a Merano.

Testo
– Elisa Barison –

Fu proprio nel 720 d.C. che San Corbiniano, primo vescovo di Frisinga, ordinò la coltivazione dei primi vigneti nel Burgraviato. Da quel momento, e fino al pieno Medioevo, il vino prodotto in questa zona dal clima favorevole prese la via del nord, Baviera, Tirolo e Germania meridionale. Tra le varietà più amate all'estero c'era una tipica uva dell'Adige, la *Vernatsch*, nota in italiano come Schiava, e in particolare la *Grossvernatsch*. Questo rosso leggero dai profumi floreali e fruttati, oggi riconosciuto con la denominazione d'origine controllata e garantita *Südtirol Meraner*, è il simbolo di una lunga tradizione vitivinicola dell'Alto Adige occidentale.

La *Grossvernatsch* è una vera meraviglia della natura, così apprezzata da essere impiegata anche come rimedio terapeutico, una pratica documentata già intorno al 1840. Nasce così la celebre cura dell'uva, ancora oggi in uso. I suoi grandi acini e la buccia sottile la rendono composta per oltre l'80% da acqua, con solo il 15% di zuccheri, ma ricca di proprietà antiossidanti, depurative e benefiche per i reni. Non sorprende, quindi, che numerosi ospiti illustri abbiano scelto Merano anche per motivi di salute e benessere, oltre che per la bellezza del paesaggio.

La dolce uva

Un altro vitigno d'eccezione cresce nel cuore del Burgraviato, proprio davanti alle mura di Castel Katzenzungen, a Prissiano. Qui, da oltre 370 anni, vive una vite della varietà *Versoaln*,

anch'essa autoctona e con ogni probabilità la più antica ancora in vita al mondo. Sopravvissuta alla devastazione della fillossera che colpì l'Europa attorno al 1900, produce ancora oggi un vino bianco fresco e acidulo, sotto un pergolato che si estende per ben 300 metri quadrati.

Ma il versante occidentale dell'Alto Adige ha ancora molto da offrire agli appassionati di vino, vitigni e tradizione, sembra infatti che proprio qui, nei vigneti di Castel Rametz, siano state piantate le prime barbatelle di Pinot nero, il *Blauburgunder* in Alto Adige, intorno al 1863. Considerato da molti il re dei vitigni a bacca rossa, il Pinot nero è oggi coltivato con grande successo dal basso Burgraviato fino alla Val Venosta, esprimendo in ogni zona caratteristiche peculiari del territorio. A Castel Rametz si trova anche un affascinante museo del vino, custode della lunga storia della viticoltura locale.

A ricordarci quanto la vite e il vino siano parte integrante dell'identità di questa terra c'è il *Meraner Traubenfest*, la Festa dell'Uva di Merano, che si celebra ogni anno dal 1886 durante il terzo fine settimana di ottobre. È la più grande festa del raccolto di tutto l'Alto Adige, un fine settimana di gioia condivisa, in cui si rende omaggio alla terra e al suo frutto più prezioso. Tra costumi tradizionali, carri decorati, bande di paese, compagnie di Schützen e musica sperimentale, prende vita una vera metamorfosi di suoni, immagini e culture. Tutto questo è possibile grazie a lei, l'ineguagliabile, sorprendente *Vitis vinifera*.

Deep roots

*A brief history of the grape
in western South Tyrol*

Over the centuries, a grave misconception has crept into humankind’s collective consciousness: the idea that culture is nature’s antagonist. But even a brief examination of the origins of these two words reveals a different story entirely. *Cultura* is Latin for cultivation and care, and *natura* means birth and creation. They remind us that humanity is but one of many offspring of a cycle of endlessly birthing evolution. Perhaps it’s the relative youth of *Homo sapiens* that makes us less reverent toward some of our elder relatives – plants and animals among them. Yet there is one distant ancestor we continue to honour with a particular fondness: that delightfully eccentric, Mary Poppins-like great-aunt with a thousand guises – *Vitis vinifera*.

Originally native to what is now Georgia, this species of the *Vitis* genus made its way through the grand civilisations of antiquity, spreading across the Mediterranean and taking root throughout Europe. Along the way, it evolved into a multitude of varieties, each uniquely adapted to its location. Today, nearly every grape grown in Europe, whether destined for the fruit bowl or the winepress, descends from *Vitis vinifera*. As a liana, this plant desires nothing more than to grow ever further and ever higher. It clings to whatever support it can find to help it climb; a fact that perhaps explains the remarkable symbiosis between human and vine, a bond that has deep roots even here.

A region graced by God

Archaeological findings show that viticulture was practised in what is now South Tyrol more than 2,500 years ago. What the Rhaetians began was perfected by the Romans, continued by mediaeval monks and later cherished – and promoted – by the Habsburgs. Today, South Tyrol is one of Italy’s

most renowned wine-growing regions, despite accounting for just one per cent of the country’s total wine production. The sun-kissed and temperate Burggrafenamt region, with Meran at its heart, plays a central role in this long-standing success story.

Text
– Elisa Barison –

As early as 720 AD, Saint Corbinian, the first bishop of Freising, commissioned the planting of vineyards in the Burggrafenamt region. Thanks to its favourable climate, wines from the region were exported across southern Germany, Bavaria and Tyrol well into the High Middle Ages and beyond. One native Etschtal variety proved particularly popular in noble circles abroad: Vernatsch, also known as Großvernatsch. With its graceful lightness, floral aromatics and fruit notes, this red wine is still produced today under the controlled and certified appellation *Südtirol Meraner*. It bears witness to a long tradition of skilful grape cultivation in the western reaches of South Tyrol.

The Meraner Großvernatsch is something of a natural wunderkind, so remarkable that it earned the affection of people long before it was ever transformed into wine. As early as 1840, records mention the so-called “grape cure” – a wellness treatment that harnesses the healing properties of this local variety and continues to be practised to this day. With its large berries and delicate skin, Vernatsch consists of over 80 per cent water and only 15 per cent sugar, making it light, hydrating and rich in antioxidants. The grapes are known for their cell-protecting and detoxifying effects, especially beneficial for the kidneys. Meran’s many famous guests were, therefore, able to enjoy the grape-covered slopes and hills of the surrounding area twice over during their visits here.

Where the vine sings sweetest

There is another well-known grape variety that grows in the Burggrafenamt region, just beyond the walls of Katzenzungen Castle near Prissian. A vine of the *Versoaln* variety has been growing here for

over 370 years, just as native as Vernatsch and the last of its kind, if not the oldest living *Vitis vinifera* in the world. It survived the phylloxera devastation that swept across Europe around 1900 and still produces a fruity-acidic white wine today beneath a leafy canopy that spans an impressive 300 square metres.

However, western South Tyrol holds even more surprises when it comes to grape varieties, viticulture and pioneers. Around 1863, the first *Pinot Noir* plantings in South Tyrol are said to have taken place in the vineyards of Rametz Castle. Often referred to as the king of red grapes, Pinot Noir has earned global acclaim and is now cultivated from the lower Burggrafenamt into the Vinschgau Valley, expressing itself with a refined elegance shaped by the unique character of each site. Incidentally, Rametz Castle also houses a private wine museum that traces the evolution of viticulture in the Burggrafenamt.

The deep roots of winemaking and grape culture in this part of South Tyrol are perhaps most vividly expressed in the Meran Grape Festival, held every year on the third weekend in October since 1886. As the region’s largest harvest celebration, it draws throngs of people for a weekend of joy, thanksgiving and community spirit in honour of another successful vintage.

Traditional costumes and ornately decorated floats parade through the streets, while modern cuisine and experimental music create a lively contrast. Local marksmen and brass bands add their skills to the mix. It’s a living, breathing amalgamation of expressions and beliefs. A metamorphosis that only *Vitis vinifera* could achieve...



Sichtbar nachhaltig Visibilmente sostenibile

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

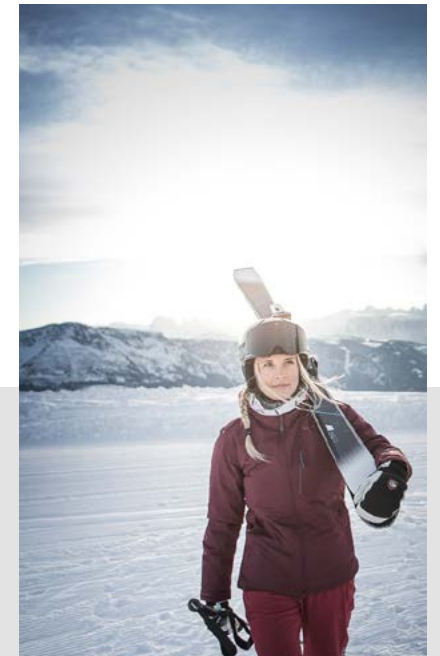
Quando vedi il Marchio Sostenibilità Alto Adige, riconosci destinazioni turistiche, strutture ricettive e ristorative che promuovono attivamente una vacanza più consapevole.
Scopri le, impara a conoscerle e accompagna l'Alto Adige verso un futuro sostenibile.



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



OUTDOOR IS MORE



meran2000.com

ALPIN BOB

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

25

KM WANDERWEGE
KM DI SENTIERI
KM OF HIKING TRAILS

2

MOMENTS FOR
IN THE VIP GONDOLA
WITH CHAMPAGNE AND CANAPÉS



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

merano-suedtirol.it

