

bm

BOLZANO BOZEN MAGAZINE

INVERNO / WINTER
NR. 4 | 2025
/ WINTER

with

APPIANO / EPPAN

LAIVES / LEIFERS

RENON / RITTEN

SAN GENESIO / JENESIEN

**Wandel und Wärme
Croissants mit Charakter
Eiszeit: Kraft auf Kufen**

**Cambiamento e calore
Croissant con personalità
Forza sui pattini**

**Transformation and warmth
Croissants with character
Ice skating: a winter passion**



 SPARKASSE **meet**

Die Fernberatung der Sparkasse. La consulenza a distanza di Sparkasse.

Mit unserem neuen Service ist
Ihr/e Berater/in stets an Ihrer Seite.

Con il nostro nuovo servizio, **il tuo
consulente ti è vicino ovunque ti trovi.**

Werbemitteilung zur Verkaufsförderung. Für die wirtschaftlichen und vertraglichen Bedingungen lesen Sie die Informationsblätter, verfügbar in den Filialen der Südtiroler Sparkasse und auf www.sparkasse.it **Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.** Per le condizioni contrattuali ed economiche consultare i fogli informativi disponibili sul sito sparkasse.it e presso le filiali della Cassa di Risparmio di Bolzano.



800 378 378 | info@sparkasse.it



SPARKASSE
CASSA DI RISPARMIO



Gentili lettrici e lettori, cari ospiti,

L'inverno dona a Bolzano un'intensità peculiare. Si passeggia in Piazza Walther, si sente il profumo delle mandorle tostate e si entra nel nuovo WaltherPark, un luogo che ne sta reinterpretando la storia urbana e crea inedite occasioni d'incontro. Le viuzze del centro storico si aprono a impressioni familiari e a nuove scoperte: nel Mercatino di Natale luci, profumi e artigianato si susseguono come in un racconto. A Laives, un piccolo mercatino natalizio vive grazie al volontariato. Ad Appiano, gli abitanti curano presepi e custodiscono antichi saperi artigiani. Sul Renon, a Costalovara, il "Christbahnl", il trenatale del Renon, invita al raccoglimento, tra lanterne e silenzi.

Ma l'inverno non è solo mercatini: a San Genesio o a San Giacomo hanno aperto nuove botteghe contadine, dove le famiglie coltivano, trasformano e vendono ciò che nasce in loco. Tutto è visibile e sincero, autentico e vicino: un modo di fare che, in Alto Adige, conta da sempre. Per chi vuole tuffarsi nella cultura, la chiesa dei Domenicani a Bolzano custodisce affreschi trecenteschi di scuola giottesca. E la sera, copritevi bene e alzate lo sguardo: a metà dicembre, le Geminidi solcano il cielo d'inverno, più intense perfino delle stelle cadenti di agosto.

Stelle, sport e silenzi scandiscono questi mesi insieme al tepore delle stube, le stanze riscaldate dalle stufe di maiolica, dove croissant, mignon e torte di mele sprigionano nuovi aromi. Vi invitiamo a esplorare Bolzano e dintorni, ad assaggiarne la varietà, a incontrare chi ci vive e lavora, e a godervi i passaggi di stagione. Buona lettura!

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Gäste,

der Winter verleiht Bozen eine besondere Intensität. Sie schlendern über den Waltherplatz, riechen gebrannte Mandeln und betreten mit dem neuen WaltherPark einen Raum, der Stadtgeschichte fortschreibt und Begegnungen entstehen lässt. Die Altstadtgassen öffnen sich zu vertrauten und neuen Eindrücken: Auf dem Bozner Christkindlmarkt reihen sich Lichter, Düfte und Handwerkskunst aneinander. In Leifers wächst ein kleiner Weihnachtsmarkt aus freiwilligem Engagement. In Eppan pflegen Bewohner:innen Krippen und zeigen kunstvolles Handwerk. Am Ritten erwarten Sie beim „Christbahnl“ in Wolfgruben stille Momente und Laternenlicht.

Winter heißt aber nicht nur Weihnachtsmärkte: In Jenesien oder St. Jakob haben neue Hofläden ihre Türen geöffnet. Familien ernten und verarbeiten Obst und Gemüse aus dem Garten und Fleisch aus dem Stall. Alles entsteht vor Ort, sichtbar und ehrlich, authentisch und nah. Das zählt in Südtirol seit jeher.

Wer eintauchen möchte, entdeckt auch Kunst und Geschichte: In der Bozner Dominikanerkirche entfalten Fresken der Giotto-Schule aus dem 14. Jahrhundert ihre Farben. Abends sollten Sie sich warm anziehen und hinausgehen: Mitte Dezember ziehen die Geminiden hell über den Winterhimmel und übertreffen in ihrer Intensität gar die Sternschnuppen von August.

Sterne, Sport und Stille begleiten diese Monate ebenso wie warme Stuben, in denen Croissants, Mignons oder Apfelkuchen neue Aromen entfalten. Wir laden Sie ein, Bozen und seine Umgebung zu durchstreifen, die Vielfalt zu kosten, den Menschen zu begegnen und Übergänge zu gestalten. Gute Lektüre!

Dear readers and visitors,

Winter brings out the best in Bolzano. Taking a stroll across Piazza Walther, with the warming aroma of almonds fills the air, you arrive at the newly-opened WaltherPark: a place to meet up that continues the city's traditions. During the Christmas market period, Bolzano's old city streets are alive with the traditional and the new, with lights and fragrances enlivening the senses and the best of local products on offer. But all this is not just limited to Bolzano. In nearby Laives, their little Christmas market is growing thanks to the desire and commitment of residents. Eppan sees locals prepare life-size Nativity scenes and tempt visitors with artistic handicrafts. Then, above Bolzano at Ritten, the Christbahnl Christmas train to Wolfgruben beckons those searching for quieter moments of lantern lit Christmas magic.

Yet winter here offers so much more than our Christmas markets. In Jenesien and San Giacomo, new farm shops have opened where you can find the best of the local harvest, both fresh and prepared, or locally-reared meat. Underpinning everything on offer is the sense of integrity in farming that has always been important in South Tyrol. For lovers of art and history, the Dominican Church in Bolzano is a hidden joy, richly coloured by the 14th-century frescoes by the school of Giotto. For stargazers, the Geminids illuminate our mid-December skies, surpassing even the intensity of August's shooting stars: though do wrap up warm!

Stars, sports and stillness are here for you in these months, as well as cozy parlours and cafes to sample the best fresh pastries, cakes and strudels. We warmly invite you to discover Bolzano and its surroundings, to savour the diversity in food, wine and culture, and to leave with a little of Bolzano in your heart. Enjoy reading!

Roland Buratti & Roberta Agosti

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

INDEX

03/ EDITORIAL

06/ GOOD NEWS

12/ COVERSTORY

Die längste Nacht, das erste Licht
La notte più lunga, la prima luce
The longest night, the first light

24/ PORTRAIT

Anna Pezzetta: il sogno sui pattini
Ein Leben auf dem Eis
A life on the ice

30/ PHOTOSTORY

Zwischen Kufen, Kunst und Kampfgeist
Ice skating: between performance art & tenacity
Tra lame, arte e spirito combattivo

38/ GOURMET

Croissants with character
Croissant con personalità
Croissants mit Charakter

46/ DISCOVER

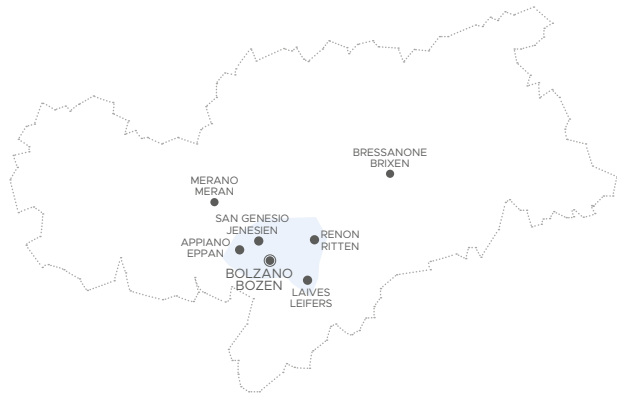
Il nuovo cuore pulsante di Bolzano
Ein neues Herz pulsiert
The new beating heart of Bolzano

54/ INSIDE OUTSIDE

Chiesa dei Domenicani: affreschi giotteschi
Marias Weg in Giotto-Manier
Mary in the style of Giotto

60/ RECIPE

Emmas Apfelkuchen mit Thymian
Apple pie with thyme



COVERSTORY



PORTRAIT

DISCOVER



66/ TRADITION

Eppan: Handwerk am Dom
Artigianato al Duomo
Crafts at the cathedral

73/ VOLUNTEERING

Laives: Profumo di comunità
Duft der Gemeinschaft
Full of Christmas cheer

78/ RELAX

Jenesien: Sauna, Sinn und Schweiß
Sauna, sensi e sudore
Purify the senses, purify the body

84/ SPORTS

Ritten: Ein Berg und viele Gesichter
Una montagna dai mille volti
One alp with something for everyone

92/ BOLZANO/BOZEN EVENTS

94/ RITTEN/RENON EVENTS

95/ EPPAN/APPIANO EVENTS

96/ JENESIEN/SAN GENESIO EVENTS

97/ LAIVES/LEIFERS EVENTS

98/ IMPRESSUM



SPORTS

GOOD NEWS

IL MERCATINO DI NATALE DI BOLZANO

Il “Christkindlmarkt” di Bolzano illumina Piazza Walther ogni anno dalla fine di novembre fino ai primi giorni di gennaio, trasformando il centro storico in un luogo magico e festoso. Con oltre 90 espositori, il mercatino offre una combinazione unica di artigianato locale, dolci tradizionali, vin brulé e decorazioni natalizie, oltre a spettacoli e attrazioni per bambini come il trenino, il teatro dei burattini, i pony e le giostre. **La città si veste a festa:** luci, canti natalizi e profumi di cannella e dolciumi avvolgono i visitatori, creando un’esperienza sensoriale che coinvolge grandi e piccoli. La cerimonia di apertura, con l’accensione dell’albero e della grande Natività, segna l’inizio della magia. Percorrendo le vie del centro, gli ospiti possono ammirare le bancarelle lungo il nuovo boulevard di Viale Stazione e lungo via Isarco fino al vicino Parco dei Cappuccini, scoprendo creazioni artigianali originali e oggetti unici per la casa e per i regali. Il ricco

programma musicale, con oltre 130 concerti nelle vie, nelle piazze, sui balconi e sui palchi, contribuisce a creare una suggestiva atmosfera d’Avvento e di Natale. Quando la neve cade leggera su Piazza Walther, lo scenario si trasforma in un incantevole paesaggio invernale da fiaba, che trasporta i visitatori in un mondo di gioia e meraviglia.

ORARI DI APERTURA

27 novembre: inaugurazione, ore 17

Dal **28 novembre 2025 al 6 gennaio 2026**

Tutti i giorni: 10–19

24/12/2025: 10–16

25/12/2025: chiuso

31/12/2025: 10–18

01/01/2026: 11–19

www.bolzano-bozen.it



GIORNATA DELLA MEMORIA A BOLZANO

Il **27 gennaio 2026** la città di Bolzano ricorda le vittime dell'Olocausto e delle persecuzioni naziste. La giornata è dedicata al Giorno Internazionale della Memoria e richiama l'attenzione sulle sofferenze di ebrei, Sinti, Rom e di altri gruppi perseguitati. Tradizionalmente Bolzano organizza cerimonie commemorative, **mostre e visite guidate ai luoghi storici della memoria**, per rendere visibili e vivi gli orrori del periodo nazista. Scuole, giovani e istituzioni culturali partecipano con laboratori, rappresentazioni teatrali e proiezioni cinematografiche, trasmettendo il valore della memoria storica, dei diritti umani e dell'impegno civile. Particolarmente significativa è il **Passaggio della Memoria in via Resia 80**, un luogo che ricorda le deportazioni durante la Seconda Guerra Mondiale. È accessibile liberamente tutti i giorni e le visite guidate possono essere prenotate su richiesta, offrendo approfondimenti sulla storia locale. Il programma prevede inoltre performance artistiche, laboratori per giovani e momenti di riflessione per coinvolgere attivamente la cittadinanza nella memoria storica.

www.bolzano-bozen.it

RITTNER CHRISTBAHN

Zum vierten Mal in Folge verwandelt sich der Plattner Bienenhof in Wolfgruben am Ritten während der Weihnachtszeit in einen Ort der ruhigen Begegnung. Der über 600 Jahre alte Einhof beherbergt auch ein Imkereimuseum und beteiligt sich seit 2022 am Rittner Christbahn, einem kleinen, dreiteiligen Weihnachtsmarkt mit Stationen entlang der Bahnstrecke des „Rittner Bahn“ am Bahnhof Oberbozen, am Plattner Bienenhof-Museum und im Zentrum von Klobenstein.

Der Halt in Wolfgruben liegt abseits von Massen und Lichterglanz und führt mitten in die Stille. Inhaber Robert Gramm möchte mit dieser Teilnahme der Bevölkerung etwas von der Wertschätzung zurückgeben, die der Hof das ganze Jahr über erfährt.

Gäste betreten das alte Gemäuer, kosten hauseigenen Honig und besuchen das Museum kostenlos. Sie können sich solidarisch zeigen, indem sie Adventskränze binden oder handgefertigte Produkte erwerben, de-

ren Erlös einer Familie in schwieriger Lebenslage zugutekommt. Auch der Erlös eines Benefizabends **am 5. Dezember um 18 Uhr** ist diesem Zweck gewidmet. Die Besucher:innen treffen auf lokale Handwerker:innen, die von handgestrickten Wollmützen bis zu Honiglikör ausschließlich Selbstgemachtes anbieten. Ausgeschenkt wird kein Glühwein, sondern ein wohliliges Heißgetränk. Keine grellen Lichter leuchten am Wegesrand, sondern Laternen.

Der Plattner Bienenhof liegt nur wenige Gehminuten von der Haltestelle der Rittner Bahn in Wolfgruben entfernt, ist über den Promenadenweg von Oberbozen in etwa 30 Minuten erreichbar. Erstmals werden heuer vor Weihnachten jeweils am Samstag und Sonntag mit Beginn um 13.30 Uhr Lama-Wanderungen durchgeführt. Vom Parkplatz am Wolfgrubener See ist der Hof eine Viertelstunde zu Fuß entfernt.

ÖFFNUNGSZEITEN

28. November 2025 bis 4. Jänner 2026

Freitag bis Sonntag: 10–18 Uhr

(vor Weihnachten freitags ab 14 Uhr)

8. Dezember: 10–18 Uhr

27.–29. Dezember: Samstag bis Montag, 10–18 Uhr

2.–4. Jänner: Freitag bis Sonntag, 10–18 Uhr

Der Gastronomiestand in Oberbozen ist stets bis spätabends geöffnet.

www.ritten.com



GOOD NEWS

LUOGHI DI LUCE E FUOCO OLIMPICO



Durante tutto l'Avvento, le sculture di UNIKA in Val Gardena verranno esposte in Piazza Municipio a Bolzano, creando un ponte simbolico verso i Giochi Olimpici Invernali. Il **27 gennaio 2026** si terrà inoltre la cerimonia ufficiale del passaggio della **fiaccola olimpica nella città di Bolzano**, una tappa fondamentale del viaggio della fiamma verso Anterselva. L'Italia torna protagonista con un concept innovativo per le Olimpiadi Invernali Milano-Cortina 2026, che si svilupperanno tra Milano, Cortina e le Dolomiti. In particolare, l'Alto Adige ospiterà ad Anterselva, nello stadio ribattezzato Olympic Arena Südtirol, gli undici eventi di biathlon dall'8 al 21 febbraio 2026.

Per info e prenotazioni:
tel. 0471 307000

KOCHSCHULE AM BAUERNHOF

In questi Herbst- und Wintertagen füllt sich der historische Föhrnerhof oberhalb von Bozen mit dem Duft frischer Kräuter, kräftiger Fleischgerichte und süßer bäuerlicher Spezialitäten. Die Kochschule des Gütesiegels „Roter Hahn“ öffnet erneut ihre Türen und lädt Hobbyköch:innen, Genießer:innen und Neugier:

ge ein, ein Vier-Gänge-Menü mit Zutaten ausschließlich von Südtiroler Bauernhöfen zu kreieren. Unter der Anleitung erfahrener Köch:innen entstehen Gerichte, die Tradition und Innovation verbinden. Gekocht, serviert und genossen werden die zubereiteten Köstlichkeiten im familiären Ambiente einer festlich gedeckten „Tavolata“. Das Konzept verbindet Gemeinschaft, bäuerliche Kultur und Kulinarik. Was auf den Tisch kommt, spiegelt die Jahreszeit wider: Gemüse, Beeren und Kräuter aus Gärten und Höhenlagen, Fleisch und Käse von Bergbauernhöfen, Wildfleisch, Wildkräuter und Pilze aus Wald und Wiese und Fisch aus Südtiroler Zuchten. Jede Zutat erzählt ihre eigene Geschichte, die im Lauf des Abends vorgestellt, erfahren und mit allen Sinnen verkostet werden kann. Jeder Genussabend dauert rund fünf Stunden: Die Gäste kochen aktiv mit, erhalten wertvolle Tipps, Rezepte und kulinarische Einblicke, erleben bäuerliche Gastfreundschaft und lassen sich passende Weinempfehlungen schmecken. Da wird jeder Bissen zum Erlebnis.

www.roterhahn-kochschule.it



ZIMMERMANN: 200 ANNI SOTTO I PORTICI DI BOLZANO

La boutique Zimmermann ha celebrato 200 anni di attività familiare a Bolzano. Fondata nel 1825 da Franz Zimmermann come vetreria, ha ampliato l'offerta verso porcellane e poi verso oggetti di design. Nel 2017 il negozio è stato completamente rinnovato e ha adot-

tato una nuova strategia di selezione, introducendo marchi nordici e prodotti scelti in fiere internazionali. Oggi Sabina e Michael Settari guidano l'attività, selezionando arredi e oggetti con attenzione a qualità, estetica e longevità. La casa storica conserva fascino originario e dettagli moderni. Tra maggio e novembre si sono svolti eventi con artigiani altoatesini: vetro, tessile, ricami e materiali eclettici hanno portato creatività e innovazione sotto i Portici, raccontando la storia della boutique e del territorio. La clientela comprende turisti e residenti, tutti attratti da un'offerta unica e senza tempo.

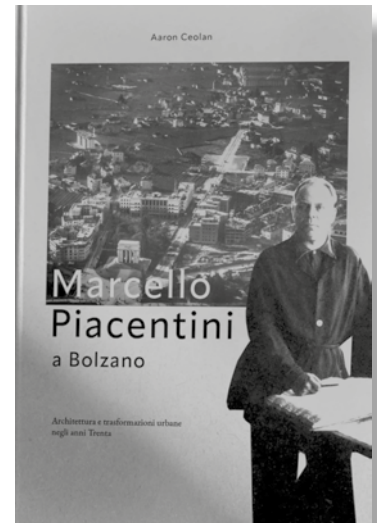
www.zimmermann.bz.it



BOLZANO IMMAGINATA DA PIACENTINI

Oltre ai Portici e ai caffè c'è una Bolzano meno fotografata: la "città nuova" degli anni Trenta. A raccontarla è Aaron Ceolan, storico dell'arte, archivista e autore di "Marcello Piacentini a Bolzano" (Effekt!, 2025). Ceolan inserisce quella stagione nel lavoro di storicizzazione dell'architettura di epoca fascista in città (percorso espositivo al Monumento alla Vittoria, citazione di Hannah Arendt in Piazza Tribunale). Il focus del libro è la trasformazione vissuta dal centro urbano oltre il Talvera, verso Gries, dove campi e poche ville lasciarono spazio a piazze, edifici pubblici e assi monumentali. A Bolzano Piacentini, protagonista dell'architettura italiana fra le due guerre, ebbe la possibilità di ridisegnare una città nuova. Con il regime fascista instaurò un rapporto pragmatico: non furono "amici", ma si usarono a vicenda. Mussolini sapeva che l'architettura è propaganda "a cielo aperto"; Piacentini capì che vicino al potere poteva realizzare opere decisive. Una curiosità:

Piacentini immaginò un asse rettilineo da piazza Municipio fino a Gries, con l'abbattimento dei Portici; fortunatamente l'idea fu avversata dai tecnici comunali e oggi è possibile ammirare due volti diversi di Bolzano. Un possibile percorso: da piazza Vittoria percorrere corso Libertà, poi visitare piazza 4 Novembre dove sorge il Palazzo del Corpo d'Armata, quindi, proseguendo verso corso Italia, arrivare in piazza Tribunale, dove il bassorilievo di Piffraeder dialoga con la citazione di Arendt.



SOUTH TYROLEAN DIALECT



Handschi

The term *Handschi* means 'gloves' in the South Tyrolean dialect. They cover your hands in winter, protect them from the cold, wind and moisture, and prevent frostbite or chilblains. While they provide warmth, they also allow for mobility even on bitterly cold days, which is essential for snowshoeing, skiing and other winter activities. Depending on the material, they fulfil different functions: leather protects and provides robustness, wool and fleece are warm and retain heat, while modern synthetic fibres repel water and offer additional weather protection.

GOOD NEWS

LASECONDALUNA

Il Mercatino di Natale di Laives si arricchisce quest'anno di una novità che porta colore e creatività in città. Per la prima volta, le allieve e gli allievi dei corsi d'arte organizzati dall'associazione culturale "lasecondaluna" espongono le proprie opere in una **mostra collettiva**, trasformando la sala espositiva di Laives in un piccolo scrigno d'arte. Tele dipinte a olio dai toni intensi, acquerelli eleganti e leggeri, disegni dal vero che colpiscono per sensibilità e dettaglio: ogni lavoro racconta non solo una tecnica, ma anche un percorso personale vissuto durante l'anno nei corsi. La mostra diventa così un viaggio tra stili diversi, accomunati dalla passione e dall'entusiasmo di chi ha deciso di dedicare tempo alla propria creatività. **L'inaugurazione è prevista per giovedì 18 dicembre alle ore 18.30** e sarà un momento conviviale, aperto a tutti, per festeggiare insieme la conclusione della stagione dei corsi. L'esposizione resterà visitabile fino a domenica 21 dicembre, con ingresso libero. È un'occasione ideale per curiosi e appassionati, ma anche per chi desidera vivere l'atmosfera natalizia di Laives in modo diverso, lasciandosi sorprendere dal talento di chi, forse per la prima volta, espone i propri lavori al pubblico.

**La mostra è aperta al pubblico
dal 18 al 21 dicembre 2025**

**www.lasecondaluna.eu
www.laives-info.it**



PRESEPE VIVENTE A SAN PAOLO



Da venticinque anni il presepe vivente nel centro storico di San Paolo è una delle tradizioni più sentite di Appiano. Quando, dieci anni fa sembrava destinato a scomparire, Otto Kager, abitante del paese, ne ha preso in mano le redini. Oggi il *Verein der Hirten*, la locale associazione dei pastori, conta dodici uomini che ne curano ogni dettaglio, dai costumi alla cura degli animali. «Il nostro presepe vivente non è uno spettacolo, ma una tradizione vissuta», spiega Kager.

Un esempio di dedizione alla tradizione è il contadino Heinrich Dissertori, che tutto l'anno alleva appositamente pecore e capre. La terza e la quarta domenica d'Avvento, nel tardo pomeriggio, San Paolo si trasforma in un palcoscenico: Maria e Giuseppe, accompagnati da tanti angeli interpretati da studenti e studentesse, percorrono i vicoli storici fino alla stalla allestita davanti alla chiesa parrocchiale. Lungo il cammino bussano alle porte e vengono respinti, finché in piazza non si apre la possibilità di riparo nella stalla. La Sacra Famiglia è seguita dai tre Re Magi e dai pastori con le loro greggi. Centinaia di persone dalla zona dell'Oltradige partecipano per vivere da vicino questo rito. Insieme alla grande mostra dei presepi e alle vie addobbate a festa, il presepe vivente è uno dei momenti clou dell'Avvento a Appiano: un simbolo che ricorda come il Natale cominci dove le porte si aprono.

DATE

domenica 14 e 21 dicembre 2025, ore 17

www.eppan.com

FRISCH VOM THURNERHOF

Seit Juli 2025 füllen David Plattner und seine Partnerin Lea die Regale ihres Hofladens am Thurnerhof in Jenesien mit Fleisch von Tieren, die am Hof artgerecht gehalten werden. Angeboten werden Rind- und Milchkalbfleisch, saisonales Schweinefleisch sowie traditionelle Südtiroler Spezialitäten wie Schinkenspeck, Schulterspeck, Bauchspeck, Kaminwürsten und Hauswürste. Alles verarbeiten David und Lea nach überlieferten Methoden selbst. Dazu kommen hofeigene Freiland Eier und frisches Gemüse aus dem Garten. So verbindet das Paar bäuerliches Handwerk mit Direktvermarktung. Der gelernte Maurer und heutige Bauer hat beim Umbau des Hofladens vieles selbst gemacht. „Wir wollten einen Ort schaffen, an dem die Menschen regionale Qualität ohne Umwege bekommen“, sagen David und Lea. Der Hofladen ist ein Treffpunkt für alle, die bewussten Genuss und echte Regionalität suchen, mit Leidenschaft in jedem Stück Speck, in jeder Kartoffel und in jedem Ei.

ÖFFNUNGSZEITEN HOFLADEN THURNERHOF

Donnerstag und Freitag: 16 bis 19 Uhr
Samstag: 9 bis 12 Uhr
Dorfstraße 7/a, Jenesien



OPEN DAY UNIBZ

Zwei Open Days finden in den Kältemonaten an der Freien Universität Bozen statt, der erste am 8. November, der zweite am **28. Februar 2026**. Dabei werden die Bachelorstudiengänge und der Master in Bildungswissenschaften für den Primarbereich vorgestellt. Die Besucher:innen erwarten Präsentationen, Campus-

und Laborführungen sowie Beratungsmöglichkeiten zum Studium. Die Veranstaltung findet am Campus Bozen Zentrum, Universitätsplatz 1, statt und bietet Gelegenheit, sich persönlich mit Lehrenden, Studierenden und dem Servicepersonal auszutauschen. Neu sind bei diesem Open Day Shuttle-Bus-Fahrten am Nachmittag zum neuen Campus der Fakultät für Ingenieurwissenschaften im NOI Techpark: eine einmalige Gelegenheit, modernste Forschungs- und Lernorte hautnah zu erleben.



Why is the winter solstice the night longest in the northern hemisphere?

- a) Because the Earth is furthest from the Sun.
- b) Because the Earth's axis is more inclined away from the Sun.
- c) Because the Sun moves more slowly across the sky on this day.

Solution on page 98

A woman with long, wavy brown hair is kneeling in a sun-dappled forest. She is wearing a green hooded sweatshirt and a thick orange scarf. She is holding a small, dark object in her hands, looking down at it with a focused expression. To her right, a small orange cup hangs from a string. The forest floor is covered in dry leaves and pine needles, with a small wooden box and some plants visible in the foreground.

DIE LÄNGSTE NACHT, DAS ERSTE LICHT

LA NOTTE PIÙ LUNGA, LA PRIMA LUCE

p. 20

THE LONGEST NIGHT, THE FIRST LIGHT

p. 22





Ingrid Sinn ist Kindergärtnerin, Kräuter- und Wildnispädagogin, leitet Jahreskreisrituale und Waldvitaltage: „Das wirkliche Wunder besteht nicht darin, über das Wasser oder durch die Luft zu schreiten. Es besteht ganz einfach darin, über diese Erde zu gehen“, sagt sie.

DE / **Ü**bergänge prägen das Leben: zwischen Licht und Dunkelheit, Wärme und Kälte, Anfang und Ende. Und nirgendwo wird dieser Wandel sichtbarer als in der längsten Nacht des Jahres.

Die Luft ist kalt und ihr Atem kondensiert zu Wassertropfen, während **Ingrid Sinn** die Worte behutsam wählt. Seit über zwanzig Jahren begleitet die Montessori- und Wildnispädagogin Kinder im Montessori-Naturkindergarten in Kohlern oberhalb von Bozen durch das Schuljahr. Die älteste Personenseilbahn der Welt verbindet das Bergdorf auf etwa 1.100 m mit der Landeshauptstadt. „Die Natur ist eine große Lehrmeisterin, wirft Fragen auf und gibt Antworten, aber sie überfordert nie“, sagt Ingrid. Wenn sie vom Herbst erzählt, von fallenden Blättern, von den Kindern, die Hagebutten und Nüsse sammeln, spricht sie von Übergängen: von der Fülle in die Stille, vom bunten Herbstlicht in die Dunkelheit des Winters. Der Herbst, ihre Lieblingsjahreszeit, ist eine Zeit des Rückzugs und Innehaltens.

Herbstfarben, Nebel, Naturverbindungen

Der Wald rund um Bozens Hausberg Kohlern färbt sich dann leuchtend gelb und rot. Kinder laufen über feuchte Wiesen, Nebelschwaden hängen zwischen den Bäumen. Pilze am Waldrand und Spuren von Tieren im weichen Boden werden zu ersten Lektionen der Naturkunde. „Bei den Kindern ist alles da, sie müssen nur erleben und begreifen.“ Erwachsene können in dieser Haltung einen Spiegel finden: Wer aufmerksam bleibt, entdeckt in kleinen Dingen die großen Rhythmen.

Schwellen und Stille

Übergänge sichtbar zu machen, ist Teil der pädagogischen Arbeit im Montessori-Naturkindergarten Kohlern, wo 18 Kinder Schwellen überqueren, die mit Steinkreisen markiert sind. Sie verbringen die meiste Zeit des Tages im Wald, richten den Blick nach unten und in den Himmel. Kerzen, Feuer oder die Ausrichtung nach Himmelsrichtungen geben den Momenten Gewicht. Laternen leuchten, Ahnenlichter flackern, Schnee deckt den Boden zu, die Dunkelheit scheint



David Gruber war bis 2018 am Planetarium Südtirol tätig, bevor er die Leitung des Naturmuseums Südtirol übernahm. Heute führt er beide Einrichtungen parallel und verbindet seine Expertise als Astrophysiker mit der Vermittlung von Natur- und Wissenschaftsthemen.

greifbar. „Wenn ich in die Natur hinausgehe, bewusst stehen bleibe, durchatme oder den Blick hebe, ist das wie nach innen gehen“, beschreibt Ingrid.

Stille als Kraft

Spaziergänge im Frost, Muster aus Eis auf Zweigen oder kleine Pflanzen erinnern an die Widerstandskraft der Natur. Es sei wichtig, sich zurückzunehmen, wie die Natur sich zurückzieht, um Kräfte zu sammeln, erklärt die Wildnis- und Kräuterpädagogin.

Für Erwachsene kann dieser Rhythmus bedeuten, den eigenen Rückzug zu akzeptieren, das Stillwerden als Kraftquelle zu nutzen.

Astronomische Antworten

Während Ingrid den pädagogischen Blick auf den Jahresrhythmus richtet, erklärt **David Gruber**, Direktor des *Naturmuseum Südtirol*, die wissenschaftliche Seite. Viele glauben, die Jahreszeiten hingen von der Entfernung der Erde zur Sonne ab, aber das ist ein Irrtum. „Im Januar ist die Erde der Sonne am nächs-

ten und trotzdem ist Winter“, unterstreicht David Gruber. Ursache für die Jahreszeiten ist die Neigung der Erdachse um etwa 23,5 Grad. Sie sorgt dafür, dass die Sonnenstrahlen mal steil, mal flach auf die Erde treffen, im Winter sind sie flach. Bei der Wintersonnenwende am 21. Dezember erreicht die Sonne ihren tiefsten Punkt und steigt danach wieder höher, Tag für Tag ein Stückchen mehr. Dieses Phänomen nennt sich „Solstitium“. Das ist der lateinische Begriff für Sonnenwende („die Sonne steht still“). Interessanterweise ist der früheste Sonnenuntergang rund zehn Tage vor der Sonnenwende, der späteste Sonnenaufgang etwa zehn Tage danach, insgesamt eine Spanne von etwa 20 Tagen. Die kürzeste Nacht aber ist jene vom 21. auf 22. Dezember.

NATURMUSEUM ALS ZUKUNFTSMUSEUM

„Wir wollen das Naturmuseum zu einem ‚Natur-zukunftsmuseum‘ weiterentwickeln“, erklärt Direktor David Gruber. Statt klassischer Präsentationsformen soll das Haus künftig ein Ort sein, in dem Bürger:innen verstehen, diskutieren und handeln können. Die neue geplante Dauerausstellung „Changing Nature“ beleuchtet, wie sich Natur von selbst verändert, wie der Mensch eingreift und wie Natur wiederum auf uns wirkt. Tradition, Kultur und Naturwissenschaft sollen verknüpft werden. Mit rund 400.000 Objekten, von Fossilien über Mineralien bis hin zu Käfern, wird Forschung sichtbar und greifbar, unter anderem durch das Planetarium in Gummer/Karneid, das auch astronomische Perspektiven einbindet.

www.natura.museum

Sterne, Symbole, Sternstunden

Seit Jahrtausenden haben Menschen die Sonnenwende beobachtet, Steinkreise errichtet und Kalender entworfen. „Über alle Kulturen hinweg war die Beobachtung der Gestirne entscheidend wichtig“, sagt David Gruber, der gleichzeitig auch Leiter des „Planetarium Südtirol“ in Gummer/Karneid ist. Seit Menschengedenken wurden Sonne und Sterne als Kalender genutzt. David Gruber nennt Stonehenge und die Himmelsscheibe von Nebra. Ägyptische Priester nutzten den Stern Sirius zur Vorhersage des Nil-Hochstands: „Diese Beobachtungen waren für Landwirtschaft und Lebensrhythmen ausschlaggebend.“ Besonders die Wintersonnenwende wurde gefeiert. Römische Sol-Invictus-Feiern – die Geburt des unbesiegbaren Sonnengottes – flossen später in das Weihnachtsfest ein. Der Rhythmus von Licht und Dunkelheit prägte die Kultur, half beim Pflanzenanbau

und strukturierte das Leben der Menschen über Jahrtausende hinweg. Der „Stern von Bethlehem“ bleibt ein Rätsel. Kometen und Supernovae scheiden zeitlich und symbolisch aus. Johannes Kepler brachte die Theorie der Planetenkonjunktion ein: Jupiter und Saturn standen im Jahr 7 vor unserer Zeitrechnung dreimal innerhalb eines Jahres im Sternbild Fische nahe beieinander, eine äußerst seltene Konstellation. „Das könnte die Beobachtung sein, die einem ‚Sterndeuter aus dem Osten‘ aufgefallen ist und die letztlich zum ‚Weihnachtsstern‘ führte“, erklärt David Gruber. Die Kirche sagt, der Weihnachtsstern sei nur ein Symbol, aber kein reales Phänomen. Das hat Astronom:innen nie davon abgehalten, nach einem realen, also physischen Weihnachtsstern zu suchen. Die Symbolik des Sternbildes Fische – Fruchtbarkeit und Geburt – würde zum biblischen Bild passen.





Pflanzen im Takt der Sonne

„Die meisten Pflanzen reagieren weniger auf Wärme als auf die Tageslänge“, erklärt David Gruber. Forschende weltweit untersuchen, wie Lichtsignale die biologische Uhr steuern und welche Anpassungen dadurch entstehen. Neue Forschung zeigt, dass die Sommersonnenwende wie ein Startsignal wirkt: Ab dem längsten Tag im Jahr öffnen Buchen in ganz Europa gleichzeitig ihr „Temperaturfenster“. So entsteht über Tausende Kilometer hinweg eine verblüffend präzise Synchronisierung der Samenproduktion. „Die Sommersonnenwende liefert das Startsignal; der Rhythmus der Natur erweist sich als erstaunlich präzise“, sagt David Gruber. Die Wintersonnenwende beeinflusst den Pflanzenrhythmus weniger, doch die Natur ist auch im Winter aktiv, allerdings ruhender. Beispielsweise färbt der Weihnachtsstern erst dann seine Blätter rot, wenn er in der Herbst- und Winterzeit täglich mindestens 12 Stunden Dunkelheit bekommt. Diese lange Dunkelperiode sorgt dafür, dass die Pflanze ihre charakteristischen roten Hochblätter

und Blüten entwickelt. Bekäme die Pflanze nicht ausreichend Dunkelheit, blieben die Blätter grün.

Winterhimmel über Südtirol

Der Winterhimmel scheint klarer und reiner als im Sommer. „Die Sterne wirken, als könnte man sie berühren“, schwärmt der begeisterte Astrophysiker David Gruber. Dunkle Orte ohne Lichtverschmutzung sind ideal beim Beobachten, der Mond sollte nicht stören. Wer hinausgeht, weit weg von Straßenlaternen und Häusern, erlebt das Sternbild des Himmelsjägers Orion und die Milchstraße. Besonders spektakulär sind vom 4. bis 17. Dezember die Sternschnuppen der **Geminiden**. Helle Staub- und Gesteinsbrocken verglühen in der Atmosphäre und erleuchten die Nacht. Für Beobachtende gilt: Augen auf, warm anziehen und Geduld haben.



PLANETARIUM SÜDTIROL

Das *Planetarium Südtirol* in Gummer/Karneid ist ein „Sternenkino“ im ersten europäischen Sternendorf, das unabhängig von Wetter und Tageszeit einen naturgetreuen, beeindruckenden Blick in das Universum ermöglicht. Besucher:innen nehmen in Sesseln Platz und begeben sich auf eine kosmische Reise, begleitet von modernster Technologie und hochwertigem Soundsystem. Das Planetarium ist ein beliebter Bildungsort für Familien, Kinder, Schulklassen und Astronomie-Freund:innen und bietet neben Filmen auch Workshops an.

www.planetarium.bz.it

STERNENBEOBACHTUNG IM WINTER

Tipps

Dunkler Ort:

Je weiter weg von Straßenbeleuchtung, desto klarer ist der Himmel. Vollmond hellt den Himmel auf, daher sind die Sterne am besten bei Neumond oder nach Monduntergang beziehungsweise vor Mondaufgang zu sehen.

Warme Kleidung:

Winterabende sind kalt, dick anziehen hilft.

Geduld haben:

Augen brauchen gar einige Minuten, um sich an Dunkelheit zu gewöhnen.

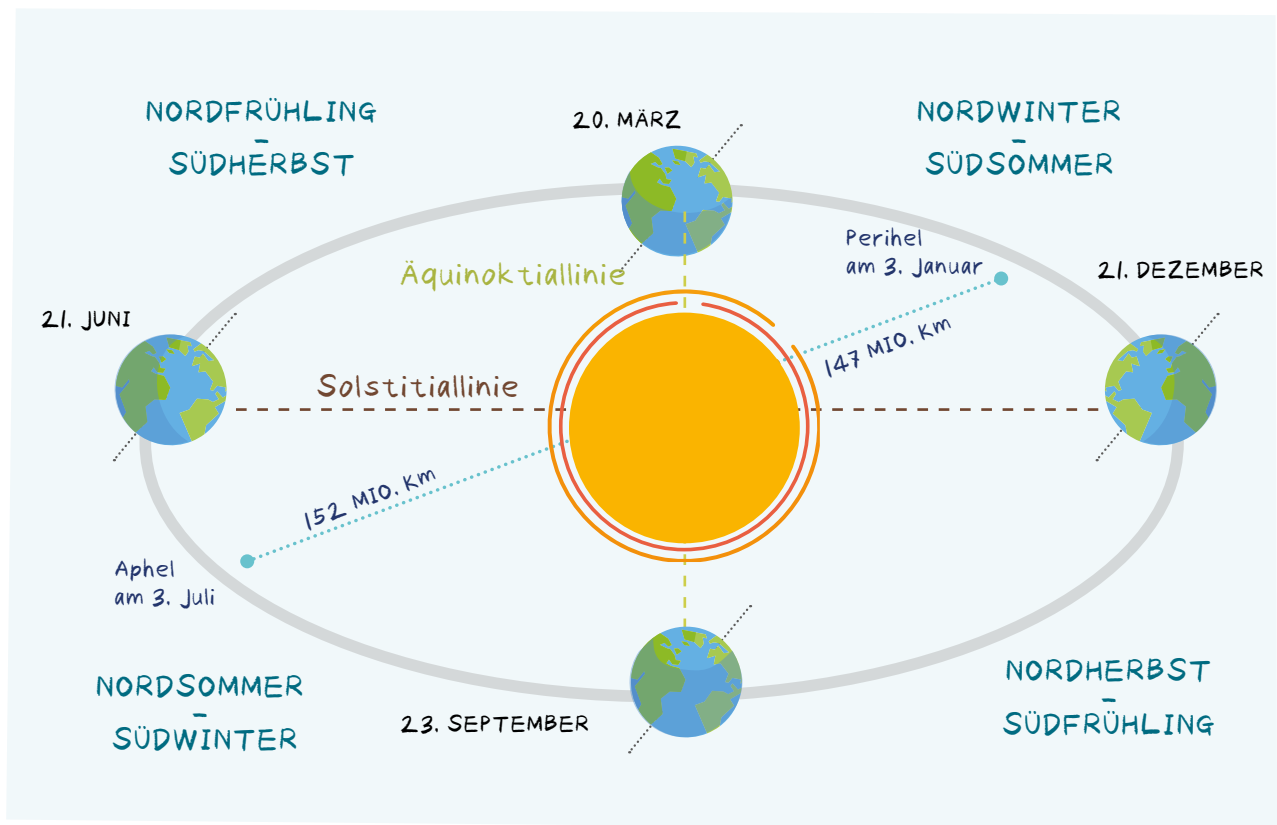
Regelmäßig beobachten:

Sternbilder und Himmelsbewegungen verändern sich über Wochen und sind ideal für langfristige Beobachtungen.

Übergänge als gemeinsame Erfahrung

So unterschiedlich die Ansätze von Ingrid Sinn und David Gruber auch sind, beide kreisen um dasselbe Thema: Übergänge. Kinder im Naturkindergarten erfahren sie durch Rituale, Erwachsene durch bewusste Achtsamkeit. Astronom:innen messen sie an Sonnenständen und Sternbahnen. Die längste Nacht des Jahres verbindet die Perspektiven: In der Dunkelheit steckt das Versprechen des Lichts. Ingrid Sinn fasst es aus ihrer Erfahrung so zusammen: „Es geht darum, die Qualitäten jeder Jahreszeit zu erleben. Jede Zeit hat ihre Wichtigkeit.“ Und David Gruber ergänzt aus astronomischer Sicht: „Wir sitzen alle im gleichen Boot.“ Zwischen Ritual und Wissenschaft öffnet sich ein Raum, der für Kinder wie für Erwachsene Orientierung schenkt, gerade im Winter, wenn die Sonne stillzustehen scheint.

(ml)



KLEINES ASTRONOMISCHES WÖRTERBUCH

WINTERSONNENWENDE:

Kürzester Tag des Jahres auf der Nordhalbkugel, um den 21. Dezember. Ab dann werden die Tage wieder länger.

SOMMERSONNENWENDE:

Längster Tag des Jahres, um den 21. Juni auf der Nordhalbkugel.

ERDACHSE:

Die imaginäre Linie, um die sich die Erde dreht. Sie ist um etwa $23,5^\circ$ geneigt, was die Jahreszeiten verursacht.

ANALEMMA:

Das Analemma ist die achtförmige Spur, die die Sonne am Himmel beschreibt, wenn man sie ein Jahr lang zur gleichen Uhrzeit beobachtet – verursacht durch die Schiefe der Erdachse und die elliptische Umlaufbahn der Erde.

PLANETENKONJUNKTION:

Wenn zwei Planeten von der Erde aus gesehen sehr nah beieinander am Himmel stehen, zum Beispiel Jupiter und Saturn 7 v. Chr. (Theorie zum Weihnachtsstern).

GEMINIDEN:

Meteorstrom, der jedes Jahr um den 4.–17. Dezember sichtbar ist. Sternschnuppen der Geminiden erscheinen besonders hell.

MILCHSTRASSE:

Unsere Galaxie, bei klarem Himmel sichtbar als schwacher Lichtstreifen am Nachthimmel.

STERNE UND STERNBILDER:

Sterne erscheinen als Fixpunkte am Himmel, und dienten seit jeher der Orientierung, der Bestimmung der Jahreszeiten und der Entstehung mythologischer Geschichten.



19 ©

IT / LA NOTTE PIÙ LUNGA, LA PRIMA LUCE

I PASSAGGI SEGNANO LA VITA: TRA LUCE E OSCURITÀ, CALDO E FREDDO, INIZIO E FINE. E QUESTO CAMBIAMENTO NON È MAI COSÌ VISIBILE COME NELLA NOTTE PIÙ LUNGA DELL'ANNO.

L'aria è fredda e il respiro si condensa in piccole gocce, mentre Ingrid Sinn sceglie con cura le parole. Da oltre vent'anni, la pedagoga montessoriana della natura accompagna i bambini dell'asilo Montessori, sul Colle, sopra Bolzano, durante tutto l'anno scolastico. Il paesino di montagna, a circa 1.100 metri di altitudine, è collegato alla città dalla più antica funivia per il trasporto di persone al mondo. «La natura è una grande maestra: fa sorgere domande e offre risposte, ma non mette mai in difficoltà», racconta Ingrid.

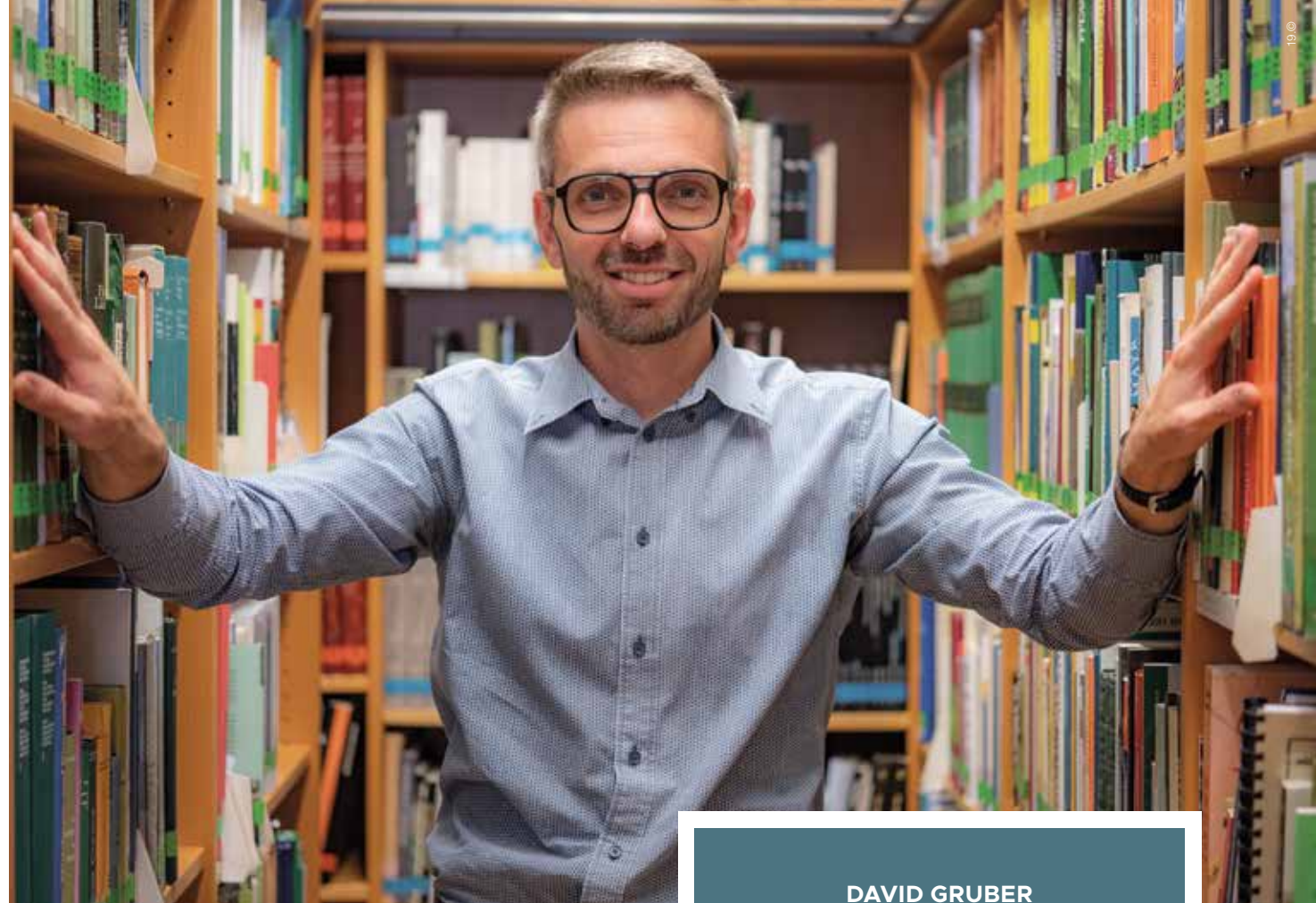


INGRID SINN

è maestra d'infanzia, esperta di erbe e di educazione nella natura; conduce rituali del ciclo dell'anno e giornate di benessere nel bosco. «Il vero miracolo non è camminare sull'acqua o nell'aria: è semplicemente camminare su questa terra», dice.

Soglie e silenzi

Rendere visibili i passaggi è parte del lavoro educativo nell'asilo montessoriano del Colle: 18 bambini attraversano soglie marcate da cerchi di pietre, trascorrono gran parte della giornata nel bosco, con lo sguardo che scende a terra e poi si alza al cielo. Candele, fuoco e l'orientamento ai punti cardinali danno peso ai singoli momenti. Le lanterne rischiarano, le luci degli antenati guizzano, la neve stende il suo velo, l'oscurità diventa quasi tangibile. «Quando esco nella natura, mi fermo consapevolmente, respiro a fondo o alzo lo sguardo, è come un'esplorazione dentro di me», spiega Ingrid.



DAVID GRUBER

ha lavorato fino al 2018 al Planetarium Alto Adige, prima di assumere la direzione del Museo di Scienze Naturali dell'Alto Adige. Oggi guida entrambe le istituzioni, unendo l'expertise di astrofisico alla divulgazione di natura e scienza.

Risposte astronomiche

Mentre Ingrid guarda al ritmo dell'anno con gli occhi di un'educatrice, David Gruber, direttore del Museo di Scienze Naturali dell'Alto Adige, ne racconta il lato scientifico. Molti pensano che le stagioni dipendano dalla distanza Terra-Sole, ma è un errore. «A gennaio la Terra è al perielio (punto più vicino al Sole), eppure è inverno», sottolinea Gruber. Le stagioni dipendono dall'inclinazione dell'asse terrestre di circa $23,5^\circ$, che fa sì che i raggi solari arrivino ora più radenti, ora più perpendicolari: in inverno sono radenti. Al solstizio d'inverno, il 21 dicembre, il Sole raggiunge il punto più basso e poi torna a salire, di giorno in giorno un po' di più. Curiosità: il tramonto più precoce cade circa dieci giorni prima del solstizio, mentre l'alba più tardiva circa dieci giorni dopo — un intervallo complessivo di una ventina di giorni. La notte più lunga è quella tra il 21 e il 22 dicembre.

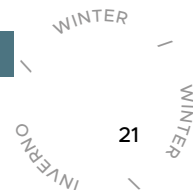
Cielo d'inverno sull'Alto Adige

Il cielo invernale appare più limpido che in estate. «Le stelle sembrano a portata di mano», sorride l'astrofisico. Per osservare al meglio servono luoghi bui,

senza inquinamento luminoso, e una Luna discreta. Lontano da lampioni e case, si riconoscono la cintura di Orione e la Via Lattea. Spettacolari, dal 4 al 17 dicembre, le Geminidi: minuscoli frammenti di polvere e roccia si incendiano nell'atmosfera e accendono la notte. La regola d'oro per chi osserva è: occhi ben aperti, vestiti caldi, pazienza.

www.natura.museum

www.planetarium.bz.it



THE LONGEST NIGHT, THE FIRST LIGHT

LIFE IS FULL OF TRANSITIONS: BETWEEN LIGHT AND DARKNESS, WARMTH AND COLD, BEGINNING AND END. THESE CHANGES ARE NOWHERE MORE VISIBLE THAN ON THE LONGEST NIGHT OF THE YEAR.

The air is cold and her breath forms clouds as **Ingrid Sinn** chooses her words carefully. For over twenty years, Ingrid has been a Montessori and wilderness educator, guiding children through the school year at the Montessori nature kindergarten in Kohlern, above Bolzano. At around 1,100 metres, it's connected to the city by the very first passenger cable car in the world. 'Nature is a great teacher, as it raises questions and provides answers, but it never overwhelms us,' says Ingrid.

Thresholds and stillness

Making transitions visible is part of the educational work at the Kohlern Montessori Nature Kindergarten, where 18 children cross thresholds marked with stone circles. They spend most of the day in the forest under open skies. Candles, fires or the alignment with the cardinal points give weight to these moments. Lanterns glow, ancestral lights flicker, snow covers the ground and the darkness seems tangible. 'When I go out into nature and take a conscious pause, take a deep breath or look up, it's like a journey within,' Ingrid tells us.

Astronomical answers

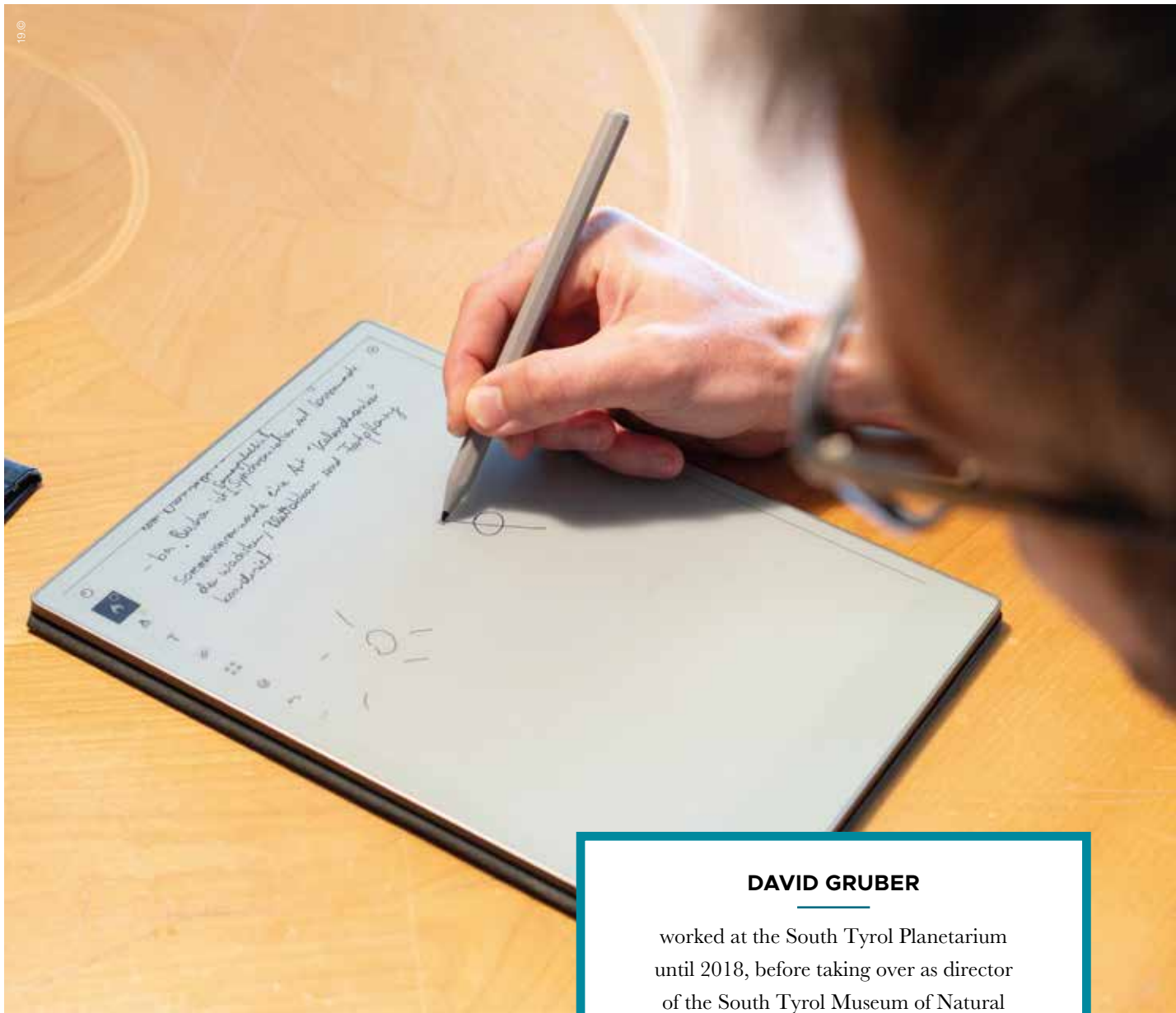
While Ingrid focuses on the educational aspects of the annual cycle, David Gruber, director of the South Tyrol Museum of Natural History, explains the scientific side. It's a common misconception that the seasons depend on the distance between the Earth and the Sun, but this isn't so. 'The Earth is actually closest to the Sun in January, and yet it's winter,' David explains. The cause of the seasons is the Earth's axial tilt of approximately 23.5 degrees, which causes the Sun's rays to strike the Earth at steep and shallow angles. In winter, the angle is shallow and at the winter solstice, on 21st December, the sun reaches its lowest point and then rises again, a little higher each day. Interestingly, the earliest sunset is around ten days before



INGRID SINN

is a kindergarten teacher, herbalist and wilderness educator. She leads annual rituals and forest vitality days. She tells us, 'the real miracle is not walking on water or through the air. It's simply walking on this earth.'

the solstice, and the latest sunrise is around ten days after, a total span of about 20 days. However, the shortest night is between 21st to 22nd December.



DAVID GRUBER

worked at the South Tyrol Planetarium until 2018, before taking over as director of the South Tyrol Museum of Natural History. Today, he manages both institutions in parallel, combining his expertise as an astrophysicist with his role of communicating science and nature.

South Tyrol's winter skies

The winter skies seem clearer and cleaner than in summer. 'The stars look as if you could touch them,' enthuses David. Dark places without light pollution are ideal for observation, and the moon should not interfere. If you go outside, far from streetlights and houses, you can see the constellation of Orion the Hunter and the Milky Way. The Geminid meteor showers from 4th to 17th December are particularly spectacular. Dust and rock fragments burn up brightly in the atmosphere to light up the night sky and are

breathtaking to watch. But do remember: keep your eyes open, dress warmly and be patient.

www.natura.museum

www.planetarium.bz.it





INSEGUENDO IL SOGNO SUI PATTINI

Quando parla di sé, Anna Pezzetta dimostra la freschezza dei suoi diciotto anni ma anche la determinazione e la disciplina di chi, ogni mattina, alle nove è già sul ghiaccio.

IT /

Da due anni vive e si allena a Milano, al Forum di Assago e all'IceLab di Bergamo, due centri di riferimento per il pattinaggio artistico in Italia. Quando però le si chiede del suo legame con la sua terra e la sua città natale, lei, semplicemente, si definisce con un solo aggettivo: "bolzanina". E sorride, con orgoglio.

Incontriamo la campionessa italiana di pattinaggio artistico a Bolzano, in un assolato fine settimana di settembre. Di tanto in tanto Anna torna a casa per salutare famiglia e amici e allora ne approfitta per passare tempo nel salotto della città, piazza Walther, dove si concede un po' di relax e stacca dalla routine di allenamenti sul ghiaccio e in palestra per gustare un cappuccino in uno dei bar che si affacciano sulla piazza.

Una città e un territorio che l'hanno sostenuta

Il legame dell'atleta con Bolzano è fatto di ricordi nitidi. È qui infatti dove ha mosso i primi passi verso la sua carriera di pattinatrice professionista. Ricorda i suoi primi passi incerti al Palaonda, quando a cinque anni scoprì che il ghiaccio non era soltanto la cornice delle partite di hockey del fratello, ma un terreno dove poter danzare, cadere e rialzarsi. «All'inizio era un gioco», racconta. «Correvo da una parte all'altra della pista, e ricordo perfino che mi divertivo a mangiare il ghiaccio». Poi, già a otto anni, sono arrivate le prime gare con la società di Egna e forse anche la consapevolezza che quell'hobby poteva trasformarsi in qualcosa di più serio.

La sua città natale le ha dato molto, ammette: un ambiente dove le piste di pattinaggio non mancano, una comunità che sostiene i suoi atleti con progetti dedicati, come fa l'associazione *Sporthilfe* Alto Adige che aiuta finanziariamente i giovani atleti locali. Ma soprattutto il territorio altoatesino le ha regalato un modello da seguire, indispensabile per alimentare un sogno. Nel 2014, davanti alla televisione, Anna fu stregata dall'altoatesina Carolina Kostner che conquistò il bronzo olimpico a Sochi. «È stato un destino», dice. «Sapere che anche lei era altoatesina mi ha fatto capire che quell'obiettivo non era inarrivabile». Oggi Carolina non è solo un'icona lontana: è una presenza amica, una collega con più esperienza che talvolta le scrive messaggi di incoraggiamento prima delle gare.

Dall'Alto Adige a Milano, per raggiungere le vette dello sport

Dopo le prime stagioni agonistiche trascorse a prepararsi in Alto Adige, a un certo punto è arrivato il momento di spiccare il volo verso altri lidi. Con la chiusura del settore del pattinaggio artistico a Egna, Anna ha scelto di spostarsi a Milano, dove accompagnata dalle sue allenatrici, ha trovato coreografi e compagne di allenamento di livello internazionale. La sua giornata adesso trascorre scandita da sessioni di ghiaccio, preparazione atletica, balletto e stretching: cinque, sei ore quotidiane che non lasciano molto spazio all'improvvisazione. «Il momento che preferisco è quando iniziamo a saltare», confida. «È la sfida più difficile, ma anche la più gratificante».



Il pattinaggio è sport e arte insieme, e Anna si descrive come una pattinatrice «atletica e potente», in sintonia con l'evoluzione della disciplina che oggi privilegia la difficoltà tecnica. Ma non trascura l'eleganza, quella che fa vibrare il pubblico e che trasforma una sequenza di salti e trottole in una narrazione. Le sue coreografie nascono in primavera, su musiche selezionate con allenatrici e coreografo, e vengono limate per mesi fino a settembre, quando la stagione agonistica prende il via. Ma il cammino verso la cima non è senza ostacoli. Nel 2023, ai campionati italiani, un punteggio discusso la esclude dagli Europei, il suo primo grande obiettivo. «È stato un momento durissimo», confida,

«ma mi ha acceso dentro una forza nuova». L'anno successivo, la rimonta e la vittoria ai campionati italiani le hanno restituito la fiducia e il pubblico ha visto, finalmente, la migliore versione di sé.

Lontano dal ghiaccio, Anna è una ragazza che ama camminare tra le vie di Milano, leggere storie horror, guardare film che le facciano provare brividi e ridere con le amiche. La famiglia resta un porto sicuro, anche se oggi la vede solo una volta al mese, tra una gara e l'altra. Il fratello continua a giocare a hockey a Bressanone, il papà ricorda i tempi dell'atletica, la mamma quelli della scherma: nessuno di loro è stato un pattinatore, ma tutti l'hanno sempre sostenuta.



Bolzano, un porto nel cuore

E Bolzano? Ogni ritorno è un tuffo nella normalità e nella memoria. Se piazza Walther è il luogo del cuore, teatro di colazioni in famiglia e ritrovi con gli amici, d'inverno non può mancare una passeggiata al Mercatino di Natale, con il profumo di vin brulé e cannella che accompagna il rientro. «Quando torno a casa mi piace staccare dal caos della metropoli», dice. Nella sua casa al confine di Bolzano con il Comune di Frangarto, tra città e campagna, tra treni che passano e montagne che iniziano a salire, Anna si ricarica e si prepara per le sfide, prima di tutto mentali, che cadenzano la vita di un'atleta professionista.

Chi la incontra a Bolzano non vede solo un'atleta di livello internazionale: vede una giovane donna che incarna la determinazione e l'apertura tipiche di questa terra di confine. «Mi sento ambasciatrice di Bolzano», ammette. «E sono orgogliosa quando, parlando di



me, scrivono sempre 'la bolzanina'».

Il futuro? Le Olimpiadi sono il sogno a breve termine, con appuntamenti che già la attendono tra Bratislava, Varsavia, il Giappone e i campionati italiani di Bergamo. Più in là, il desiderio di restare sul ghiaccio come allenatrice o fondatrice di una scuola tutta sua. Perché, come dice lei stessa, «è tutta la vita che sono sul ghiaccio, e non potrei immaginarmi altrove».

E chissà che un giorno, tra gli stand del Mercatino di Natale e i caffè della piazza simbolo del capoluogo, i turisti non incontrino Anna Pezzetta passeggiare tra le vie di Bolzano. Sarà l'occasione per dire di aver visto da vicino non solo una campionessa, ma anche una figlia della città, pronta a portarne il nome sempre un po' più lontano.

(az)

DE / EIN LEBEN AUF DEM EIS

ANNA PEZZETTA VERBINDET JUGENDLICHE FRISCHE MIT DER DISZIPLIN EINER 18-JÄHRIGEN FRAU, DIE IHRE TAGE NACH DEM RHYTHMUS DES EISES AUSRICHTET.

Seit zwei Jahren trainiert sie in Mailand, am Forum di Assago und im IceLab Bergamo, doch ihr Herz bleibt in Südtirol. „Boznerin“, sagt sie stolz, wenn sie nach ihren Wurzeln gefragt wird. In Bozen begann ihre Laufbahn. Mit fünf Jahren stand sie erstmals im Palaonda (heute Sparkasse Arena) auf dem Eis, das bis dahin nur die Bühne der Hockeyspiele ihres Bruders war. Dort lernte sie, dass Eis nicht nur fallen lässt, sondern auch Aufstehen lehrt. Drei Jahre später startete sie in Neumarkt bei ihren ersten Wettkämpfen, bald gefördert von der *Sporthilfe Südtirol*. Anna Pezzettas Umzug nach Mailand war Schritt und Wagnis zugleich. Mit der Schließung der Sektion in Neumarkt brauchte sie ein neues Umfeld. In der Lombardei fand sie Trainer, Choreografen und Mitstreiterinnen von internationalem Rang. Tagsüber trainiert sie viele Stunden auf dem Eis, übt Ballett und Athletik. Am meisten liebt sie die Sprünge. Die verlangen Mut und schenken Leichtigkeit. Jedes Programm wächst über Monate und wird verfeinert, bis es im Herbst auf die große Bühne kommt.

Nicht immer verlief alles geradlinig. 2023 blieb ihr durch ein strittiges Urteil die Teilnahme an den Europameisterschaften verwehrt. Dieser Schlag verwandelte sich in eine innere Glut. Ein Jahr später gewann sie die italienische Meisterschaft.

Abseits des Sports liest sie gerne Horrorgeschichten, streift durch Mailand oder lacht mit Freundinnen. Die Familie sieht sie nur selten, doch sie gibt ihr Halt. Der Bruder spielt weiter Hockey in Brixen, der Vater erinnert sich an seine Zeit in der Leichtathletik zurück, die Mutter an ihre Jahre im Fechtsport. Niemand von ihnen war Eiskunstläufer:in, doch alle haben sie bestärkt und getragen.

Bozen bleibt für Anna Zufluchtsort. Der Waltherplatz ist ihr vertrauter Mittelpunkt, der Advent mit den Ständen des Christkindlmarkts weckt Kindheits Erinnerungen. Im Elternhaus am Stadtrand von Bozen nahe Frangart findet sie Ruhe und sammelt Kraft für



die Wettbewerbe, die in ihrem Kopf beginnen, lange bevor sie auf dem Eis entschieden werden.

Die nächsten Monate führen sie nach Bratislava, nach Warschau, nach Japan und nach Bergamo, wo die italienischen Meisterschaften warten. Ihr großer Traum sind die Olympischen Spiele. Doch auch für die Zeit danach hat Anna ein klares Bild: eine Schule auf dem Eis, vielleicht eine Aufgabe als Trainerin, sicher aber ein Leben, das weiter mit dem Klang der Kufen verbunden bleibt.



EN / A LIFE ON THE ICE

ANNA PEZZETTA COMBINES YOUTHFUL VIGOUR WITH DISCIPLINE BEYOND HER YEARS TO LIVE LIFE ACCORDING TO THE RHYTHM OF THE ICE.

For the last two years Anna has trained at the Forum di Assago in Milan and at IceLab at, but her heart remains in South Tyrol. 'I'm from Bolzano,' she says proudly when asked about her roots, and the place where her career began. She stood on the ice at the age of five for the first time, at the Palaonda (now the Sparkasse Arena) which until then she'd only visited for her brother's hockey games. This is where she learned that ice not only makes you fall down, but it also teaches you to get up. Three years later, she competed in her first competitions in Neumarkt, soon with sponsorship from *Sporthilfe Südtirol*. But with the closure of Neumarkt, she needed a new environment. So Anna moved to Milan, a step forward but one not without risk. However it paid off and in Lombardy, she found coaches, choreographers and fellow competitors of international standing. Her days are filled with hours of training on the ice, athletics and ballet. What she loves most are the jumps, which require courage, but they give her a sense of lightness. Each programme she develops grows over months and is refined until it's ready for the public in autumn. Still, things have not always gone smoothly. In 2023, a controversial ruling prevented her from participating

in the European Championships. This lit a fire within her that led to her winning the Italian championship one short year later.

When not training, she enjoys reading horror stories, exploring Milan or having fun with friends. Although she rarely sees her family, they give her stability. Her brother continues to play hockey in Brixen, her father reminisces about his time in athletics, her mother about her years in fencing. And despite none of them have ever been figure skaters, they've always encouraged and supported her.

Bolzano remains a haven for Anna. Walther Square is her familiar centre, and Advent with the Christmas market brings back childhood memories. In her parents' house near Frangart, on the outskirts of Bolzano, she finds peace and gathers strength for the competitions, which begin in her head long before she takes to the ice.

In the coming months, she'll be in Bratislava, Warsaw, Japan and Bergamo, where the Italian championships await. Her big dream is the Olympic Games. Yet this canny young athlete is already planning for what comes after her career on ice. A skating school or a job as a coach, but either way: it'll be a life connected to the sound of skates.

PHOTOSTORY



ZWISCHEN KUFEN, KUNST UND KAMPFGEIST

Eissport ist in Bozen und Umgebung sehr beliebt. Eishockey, Eiskunstlauf, Eisschnelllauf und Eisstockschießen können an verschiedenen Orten und Plätzen ausgeübt werden. Das macht diesen Wintersport auf zwei Kufen für alle Altersgruppen attraktiv.

TRA LAME, ARTE E SPIRITO COMBATTIVO

A Bolzano e dintorni gli sport su ghiaccio sono di casa: hockey, pattinaggio artistico, pattinaggio di velocità e ice stock (Eisstock, “birilli su ghiaccio”) si praticano in diverse strutture e spazi. C'è qualcosa per tutte le età.

ICE SKATING: BETWEEN PERFORMANCE ART & TENACITY

Winter sports are hugely popular in Bolzano and the surrounding area. A number of venues host ice hockey, figure skating, speed skating and curling for all ages.



Die Sparkasse Arena in der Luigi-Galvani-Straße 34 in Bozen ist ein vielseitiger Austragungsort: Nicht nur die beliebten Bozner Foxes, auch zahlreiche örtliche Eisschnelllauf-, Eiskunstlauf- oder Eishockey-Vereine halten hier Trainingseinheiten ab. An den Winter-Wochenenden findet Publikumslauf statt.

La Sparkasse Arena, in via Luigi Galvani 34, a Bolzano, è una struttura polivalente: qui si allenano non solo gli HCB Foxes (hockey), ma anche società locali di pattinaggio di velocità, pattinaggio artistico e hockey. Nei weekend invernali l'impianto apre al pattinaggio pubblico.

The Sparkasse Arena, at no. 34 Via Galvani, is not only popular Bolzano Foxes training ground, it also hosts numerous local speed skating, figure skating and ice hockey clubs. It's open to the public for skating on winter weekends.



"Bolzano on Ice" veranstaltet seine Aktivitäten hauptsächlich in der Sparkasse Arena in Bozen. Der Verein bietet Eiskunstlauf, Tanzen und Synchronlaufen an und organisiert auch den Italienischen Elite-Meisterschaftslauf. Im Bild Francesca Bocconi im Winter 2019.

Bolzano on Ice svolge le sue attività soprattutto alla Sparkasse Arena: offre pattinaggio artistico, danza e sincronizzato e organizza anche tappe del Campionato Italiano Élite. In foto Francesca Bocconi, inverno 2019.

Bolzano on Ice mainly organises its activities at the Sparkasse Arena in Bolzano. The club offers figure skating, ice dance and synchronised skating and also organises the Italian Elite Championships. Pictured is Francesca Bocconi in winter 2019.



In der Vergangenheit wurde rund um Weihnachten am Bozner Rathausplatz ein Eislaufplatz eingerichtet. Im Winter 2025/2026 zieht der beliebte Winterspaß in den WaltherPark um und bietet dort Schlittschuhvergnügen für Groß und Klein.

In passato, in Piazza del Municipio veniva allestita una pista di pattinaggio. Nell'inverno 2025/2026 il divertimento sul ghiaccio si sposta al WaltherPark, dove potranno pattinare grandi e piccoli.

A longstanding Bolzano winter tradition was the ice rink set up in the square in front of the city's municipal offices. From winter 2025/2026, this popular winter attraction moves to WaltherPark, where there'll be skating fun for all ages.



© Michele Pasqualotto

Auf den Bozner Talferwiesen ist im Winter Eispaß angesagt. Da treffen sich Kinder und Erwachsene, Familien und Einzelpersonen, tolle Aussicht, gute Luft und Freude sind garantiert.

Sui Prati del Talvera l'inverno sa di ghiaccio e sorrisi: qui si incontrano bambini e adulti, famiglie e amici. Vista splendida, aria buona e divertimento assicurato.

Winter fun on ice is the name of the game at the Prati del Talvera park in Bolzano. Children and adults, families and individuals gather here to soak up fantastic views, breathe in the crisp air, with enjoyment guaranteed.



© Adelheid Ramoser

Der Eisring der Ritten Arena in Klobenstein ist die schnellste Freiluftbahn der Welt auf 1200 Metern Höhe. Das schnelle Eis, das beeindruckende Dolomitenpanorama und das einzigartige Ambiente begeistern sowohl Weltklasse- als auch Hobbysportler:innen.

L'anello della Ritten Arena a Collalbo, a 1.200 m di altitudine, è la pista all'aperto più veloce del mondo: ghiaccio scorrevole, panorama dolomitico da cartolina e un'atmosfera unica che entusiasma campioni e amatori.

The Ritten Arena ice rink at Klobenstein is the fastest outdoor track in the world situated at an altitude of 1,200 metres. The fast ice, the breathtaking Dolomite panorama and the unique atmosphere inspire both world-class and amateur athletes alike.



Auf dem Wolfsgrubener See am Ritten sind im Winter Eislaufen und Eisstockschießen auf Natureis. Familien, Einzelpersonen und Vereine begegnen sich hier zum gemeinsamen Spiel und freundschaftlichen Wettkampf.

Sul laghetto di Costalovara (Altopiano del Renon) d'inverno si pattina e si gioca a ice stock su ghiaccio naturale. Famiglie, singoli e associazioni si danno appuntamento per il gioco e sfide amichevoli.

In winter, ice skating and curling on natural ice are possible at the Ritten's Lake Wolfsgrubener. Families, individuals and clubs meet here to race or play together in friendly competition.



CROISSANTS WITH CHARACTER

Pastries with soul. If you're strolling through Bolzano's old town on a winter's morning, with the air filled with the aroma of freshly baked croissants, make your way to the Pasticceria Cadario bakery.

EN /

You'd almost miss the unassuming little Pasticceria Cadario bakery, at no. 1 Via Latemar. As soon as the door opens, a world of sweet aromas and artisanal perfection is revealed. The owner, **Federico Cadario**, is originally from Novara, in Piemonte. He studied design at Milan and then moved into the business world. By his early thirties, he'd achieved what many would consider the pinnacle of success. As the marketing director of an international company, with a team of thirty working for him, he had status, security and a successful career. Yet for Federico, this became not a crowning glory, but a crossroads instead. His days were long, the responsibility a burden and his lust for life had disappeared. To cope, he sought refuge in evening baking classes: learning to knead dough, temper chocolate, shape his first desserts and learn the patience of fermenting yeast. It wasn't long before he had more interest in the art of pastry making than any conference room presentation could ever be! He quit his job and started at the bottom as an apprentice in Milan pastry shops.

Moving on

By 2010, Federico Cadario had opened his first Pasticceria in his hometown, Novara, followed shortly by a second. Then love brought him to South Tyrol, to Birchabruck in the Eggental valley, where he now lives with his partner and two children. In 2017, he sold both concerns in Novara to open a small pastry shop Bolzano. There were a few local sceptics, who questioned whether a Piedmont designer could successfully make pastries in South Tyrol. He responded with determination and passion.

Croissants of quality

There's nothing hurried when Federico makes his croissants, instead it's a rhythmic, almost meditative process. The dough rests overnight, layered with South Tyrolean butter, which gives it that flaky texture. The milk is from local alpine farms and the flour is carefully selected. Every step, from kneading to rolling, contributes to the croissants external crispiness and contrasting softness inside. He's also as meticulous when it comes to other ingredients. For example, he transports the hazelnuts from his own grove in Piedmont to Bolzano, sources pistachios from Sicily and almonds from Apulia. 'Quality isn't a detail, but the foundation,' he says. Almost everything is prepared in the small pastry shop in Bolzano, from the miniature mignon pastries to the pralines and gingerbread during Advent. The croissants require more space and are made in his workshop in the Eggental valley, where they undergo a 48-hour process: resting the dough, layering, fermentation, cooling. Every step is executed with precision, every movement mindful. When he started, he only sold ten croissants a day; today, he sells three thousand a week.



Masterly mignons

You'll only find croissants here until half past ten in the morning. After that, the display cases belong to the mignon miniatures. Federico and his team bake around 35 varieties, each one unique, such as his shinely iced tartlets, pralines with hidden centres, or with creams that melt on the tongue. Classics contrast with more adventurous combinations. Then in autumn, the panettone season begins and this typical Italian bread-like fruitcake needs days not hours to make. Patience is the name of the game.

Cookies without compromise

During Advent, the shelves at Pasticceria Cadario are filled with colourful seasonal biscuits, such as *Spitzbuben*, ginger-



bread and Nussgebäck nutty biscuits. Here, too, no compromises are made with ingredients. During the peak period, up to 30 kilos leave the small pastry shop every day, carefully packaged in mixed boxes. They're perfect for sharing and are giving as presents and every one will melt in your mouth.

More than the sum of its parts

A small international team of mostly women



19 ©



works in the bakery, ranging in ages from twenty-two to fifty-three. They're from Peru, Iran, Argentina and Switzerland, from the South Tyrolean lowlands and from Bolzano. Also central to the team is a young disabled man. 'My bakery is a place where everyone gets a chance,' Federico explains. For him, everyone is indispensable: 'It's not about hierarchy, but about the joy of doing,' Federico tells *bm* and he makes it clear he's convinced that a happy employee is an asset to everyone. The results are evident, with

everything baked to perfection according to tradition. And although you'll rarely see Federico in the limelight, his croissants, mignons and biscuits are testament to his philosophy. (ml/pb)

www.cadario.it



THUN: Creazioni artigianali dal 1950

Il **THUNIVERSUM** occupa un posto d'onore nel cuore di tutti quanti e rappresenta ormai una tappa irrinunciabile per chi visita Bolzano e i suoi incantevoli dintorni. Chi ama THUN e le sue meravigliose creazioni artigianali in ceramica dipinta a mano, non può che essere affascinato dal **THUNIVERSUM**, per la ricchezza delle collezioni, ma anche per l'atmosfera che vi si respira, carica di gioia e di tradizione.

Un ambiente incantato che accoglie i suoi ospiti con tutta la tenerezza di THUN, che fa delle proprie creazioni dei veri e propri doni d'amore e amicizia.

THUN e il suo magnifico **THUNIVERSUM**, con il "Panopticum" - uno dei più grandi d'Europa - l'accogliente bistrò Caffè al Volo e il grande spazio di vendita, suddiviso tra Shop e Factory Outlet, vi attendono nella zona commerciale della città di Bolzano, in via Galvani 29. Raggiungibile in pochi minuti in auto o più semplicemente con il treno, direttamente dalla stazione centrale o da Piazza Walther con l'autobus 111 (fermata Palaonda).

THUN: Handwerkskunst seit 1950

Das **THUNIVERSUM** nimmt einen Ehrenplatz im Herzen aller ein und ist inzwischen zu einem unverzichtbaren Ziel für alle geworden, die Bozen und seine bezaubernde Umgebung besuchen.

Wer THUN und seine wunderbaren, handbemalten Keramik Kreationen liebt, kann sich dem Zauber des **THUNIVERSUM** nicht entziehen – nicht nur wegen der Vielfalt der Kollektionen, sondern auch wegen der besonderen Atmosphäre, die Freude und Tradition ausstrahlt.

Eine zauberhafte Welt, die ihre Gäste mit der ganzen Herzlichkeit von THUN empfängt – einem Ort, an dem jedes Stück als ein wahres Geschenk der Liebe und Freundschaft entsteht.

THUN und sein prachtvolles **THUNIVERSUM** mit dem beeindruckenden „Panopticum“ – einem der größten Europas –, dem einladenden Bistro Caffè al Volo und dem großzügigen Verkaufsbereich, der in Shop und Factory Outlet unterteilt ist, erwarten Sie im Gewerbegebiet der Stadt Bozen, in der Via Galvani 29.

Bequem erreichbar in wenigen Minuten mit dem Auto oder ganz einfach mit dem Zug – direkt vom Hauptbahnhof oder vom Waltherplatz mit der Buslinie 111 (Haltestelle Palaonda).



THUN: Handmade Creations since 1950

The **THUNIVERSUM** holds a place of honor in everyone's heart and has become an unmissable destination for anyone visiting Bolzano and its enchanting surroundings. Those who love THUN and its wonderful handcrafted, hand-painted ceramic creations cannot help but be captivated by the THUNIVERSUM – not only for the richness of its collections, but also for the joyful and tradition-filled atmosphere that can be felt throughout.

An enchanting place that welcomes its guests with all the tenderness of THUN, whose creations are true gifts of love and friendship.

THUN and its magnificent THUNIVERSUM – featuring the impressive "Panopticum," one of the largest in Europe, the cozy Caffè al Volo bistro, and a spacious retail area divided between Shop and Factory Outlet – await you in Bolzano's commercial district, at Via Galvani 29. Easily accessible in just a few minutes by car or simply by train – directly from the main train station or from Waltherplatz via bus line 111 (Palonda stop).



19 ©

DE / CROISSANTS MIT CHARAKTER

WER AM WINTERMORGEN DURCH DIE BOZNER ALTSTADT SCHLENDERT UND DEN DUFT FRISCH GEBACKENER CROISSANTS IN DER NASE HAT, LANDET HÄUFIG VOR ODER IN DER „PASTICCERIA CADARIO“.

Dort arbeitet **Federico Cadario**, geboren 1978 in Novara. Er studierte Design in Mailand, leitete ein großes Marketingteam und suchte abends Entspannung bei Backkursen. Er knetete Teige, temperierte Schokolade, lernte Geduld. Bald gab er die Karriere auf und begann ganz unten als Lehrling in lombardischen Konditoreien.

2010 eröffnete er in Novara seine erste Pasticceria, später eine zweite. Die Liebe führte ihn nach Südtirol. 2017 wagte er in Bozen den Neubeginn. Skepsis begegnete ihm, doch er antwortete mit Konsequenz. Seine Croissants entstehen in einem 48-Stunden-Prozess: Teigruhe, Blätterung, Gärung, Kühlung. Die Milch stammt von regionalen Höfen, das Mehl wählt er mit Sorgfalt aus. Haselnüsse bringt er aus dem eigenen Hain im Piemont, Pistazien aus Sizilien. „Qualität ist die



Grundlage“, sagt er. Anfangs verkaufte er zehn Croissants am Tag, heute dreitausend pro Woche. Bis halb elf füllen Croissants die Vitrinen, danach übernehmen Mignons. Rund 35 Sorten fertigt er mit seinem Team an: glänzende Törtchen, gefüllte Pralinen, Cremes, die schmelzen. Zur Adventszeit türmen sich Kekse: Spitzbuben, Lebkuchen, Nussgebäck. Bis zu 30 Kilo verlassen täglich die Konditorei. Jede Box lädt zum Teilen ein.

Ein internationales Frauenteam begleitet ihn: Kolleginnen aus Peru, Iran, Argentinien, der Schweiz und Südtirol. Die Jüngste ist 22, die Älteste 53. Auch ein junger Mann mit Behinderung gehört dazu. „Es geht nicht um Hierarchie, sondern um Freude am Tun“, sagt Cadario. Er bleibt im Hintergrund, seine Croissants erzählen die Geschichte.

www.cadario.it



IT / CROISSANT CON PERSONALITÀ

CHI, IN UNA MATTINA D'INVERNO, PASSEGGERIA PER IL CENTRO STORICO DI BOLZANO E SENTE NELL'ARIA IL PROFUMO DI CROISSANT APPENA SFORNATI, FINISCE SPESSO DAVANTI ALLA «PASTICCERIA CADARIO».

Dietro il bancone c'è **Federico Cadario**. Nato nel 1978 a Novara, ha studiato design a Milano, dove ha guidato un grande team di marketing. Dopo il lavoro, la sera, cercava relax frequentando corsi di pasticceria: impastava, temperava il cioccolato, imparava la pazienza. Poi la svolta: lascia la carriera e riparte dal basso, come apprendista nelle pasticcerie milanesi.

Nel 2010 apre a Novara la sua prima pasticceria, poi una seconda. L'amore lo porta in Alto Adige e nel 2017 sceglie Bolzano per ricominciare. Incontra un po' di scetticismo, a cui risponde con la sola ricetta che conosce: coerenza e costanza.

I suoi croissant nascono in 48 ore: riposo dell'impasto, sfogliatura, lievitazione, raffreddamento. Il latte arriva da masi della regione, le farine sono scelte con cura. Le nocciole provengono dal suo nocciolo in Piemonte, mentre i pistacchi arrivano dalla Sicilia. «La qualità è la base», dice. All'inizio vendeva dieci croissant al giorno; oggi sono tremila alla settimana.

Fino alle 10:30 le vetrine sono un trionfo di croissant; poi entrano in scena i mignon: circa 35 varietà tra tartellette lucide, praline ripiene e creme che si sciolgono in bocca. Con l'Avvento si alzano piccole montagne di biscotti: Spitzbuben (tipici biscotti altoatesini), Lebkuchen (biscotti di pan di zenzero), biscotti alle noci. Ogni giorno escono fino a 30 chili di dolci: scatole che invitano alla condivisione.

Accanto a lui lavora un team internazionale al femminile: colleghe dal Perù, dall'Iran, dall'Argentina, dalla Svizzera e dall'Alto Adige. La più giovane ha 22 anni, la più esperta 53. E c'è anche un giovane con disabilità, parte integrante della squadra. «Non è una questione di gerarchie, ma di gioia del fare», sostiene il pasticcere. Lui resta dietro le quinte: a parlare, in fondo, sono i suoi croissant.

www.cadario.it



DISCOVER

IL NUOVO CUORE PULSANTE

Bolzano è una città che negli ultimi decenni ha provato a reinventarsi, fondendo tradizione e modernità, cultura e natura. Ora un nuovo tassello si aggiunge al mosaico urbano: WaltherPark, un progetto di rigenerazione urbana che mira a cambiarne il volto.



IT / “Il principio che sta alla base della nascita e dello sviluppo del WaltherPark è un progetto di rigenerazione urbana. L'obiettivo era riqualificare una zona del centro storico che non era sfruttata adeguatamente nelle sue potenzialità e di creare un equilibrio tra funzioni private e fruibilità pubblica”. Thibault Chavanat (vedi foto a p. 48) presenta così il progetto WaltherPark. L'ingegnere francese è arrivato a Bolzano tre anni fa e oggi è direttore e presidente della società che ha portato a compimento il maggiore progetto di riqualificazione urbana dell'ultimo decennio.

Una trasformazione attesa da anni

Mini-cronologia: le prime idee di intervento nell'areale del parco della stazione, dove fino a qualche anno fa sorgeva l'hotel Alpi, risalgono al 2012, la prima autorizzazione al progetto arrivò nel 2016 mentre il cantiere è stato avviato nel 2019. In tutto questo tempo, non sono stati pochi gli ostacoli da superare e le polemiche da disinnescare. Il progetto è certamente molto complesso ed è stato accompagnato da un lungo iter burocratico e da alcuni imprevisti come il ritrovamento di ordigni della Seconda guerra mondiale o l'intercettazione di una falda acquifera che ha portato ad un allagamento del cantiere. Dopo la sua inaugurazione, avvenuta il 16 ottobre 2025, il WaltherPark è pronto per mostrarsi alla città come un nuovo polo di attrazione, in grado di rinnovare un'area strategica tra la stazione ferroviaria e Piazza Walther.

“Sono molto orgoglioso del lavoro che siamo stati in grado di portare a termine scongiurando uno scenario di abbandono come alcuni spaventavano al momento del passaggio di proprietà del progetto, che è avvenuto dalla Signa Group al gruppo tedesco Schoeller. Negli ultimi mesi abbiamo lavorato senza sosta, per consegnare la struttura secondo i tempi previsti. In altre città europee situazioni simili hanno lasciato rovine urbane, noi, invece, abbiamo completato con successo un progetto che andrà a beneficio di tutta la città”, sottolinea Chavanat.



21©

Thibault Chavanat

Residenze sospese sopra la città

Il progetto architettonico porta la firma di Sir David Chipperfield, il vincitore del prestigioso Pritzker Prize. L'archistar britannica ha immaginato facciate che si contraddistinguono per la loro forte identità. I 110 appartamenti che iniziano dal terzo piano dell'edificio, a 15 metri d'altezza, dispongono di giardini pensili con una vista mozzafiato sulla città. "Non sono appartamenti di lusso, ma di alta qualità, con una forte caratterizzazione architettonica", spiega l'ingegnere. "Il fatto di avere giardini pensili richiama il parco adiacente e crea un ambiente piacevole per vivere".

Un parco più accogliente e sicuro

Nel WaltherPark è inserito anche un hotel da 114 camere, aperto già da luglio. L'area verde tra la stazione e Piazza Walther è stata riprogettata dallo studio berlinese Polymorph, in stretta collaborazione con il



Comune di Bolzano e la giardiniera comunale. Questa collaborazione ha restituito un parco completamente rinnovato alla città. Nuove aiuole, giochi per bambini, arredi urbani e una fontana stanno trasformando questo spazio che, nei pensieri di chi l'ha progettato, dovrà diventare un punto di incontro e relax sia per residenti che per turisti. L'area è stata resa anche più sicura grazie a un nuovo sistema di illuminazione e di videosorveglianza, che garantiscono un ambiente accogliente e protetto in cui trascorrere il tempo libero. A rendere il parco ancora più attrattivo ci pensa la fontana centrale, che d'inverno si trasforma in una suggestiva pista di pattinaggio, destinata a diventare una delle nuove icone della vita sociale cittadina. Non meno importante è l'intervento sulle infrastrutture che il progetto ha favorito: un nuovo tunnel stradale, il tunnel Walther, che migliora l'accessibilità al cen-



tro, mentre il garage sotterraneo facilita la mobilità di chi visita il WaltherPark e di chi ci vive – ma anche di chi raggiunge il centro. Si tratta infatti di un parcheggio pubblico. “Abbiamo allargato di migliaia di metri quadrati la zona pedonale, creando un nuovo spazio per la città”, sottolinea Chavanat.

Arte, cultura e comunità. Un luogo per tutti

Parlando di bellezza, non è possibile non fare riferimento agli interventi artistici che impreziosiscono gli interni del WaltherPark: un'opera sospesa dell'artista olandese Sabine Marcelis, un murale firmato dall'artista locale Egeon e diversi interventi di graphic design nel Mercato Centrale. Segni che contribuiscono a creare un luogo vivo, che non si pensa solo come centro commerciale ma anche come spazio culturale e identitario. Con la sua combinazione di shopping,

gastronomia, residenze, hotel, sport, arte e verde, il WaltherPark vuole arricchire l'esperienza di chi vive e visita Bolzano: un progetto che segna una svolta, ma soprattutto un invito a scoprire il futuro della città camminando tra le sue nuove strade e i suoi giardini sospesi.

(az)

I NUMERI CHIAVE DEL WALTHERPARK

- Oltre **80** negozi e **23** botteghe gastronomiche
- **110** appartamenti firmati da Sir David Chipperfield
- **114** camere nell'hotel integrato Falkensteiner Hotel Bozen WaltherPark
- **1.000** operai coinvolti nei lavori al picco del cantiere
- Circa **1.000** i posti di lavoro creati
 - Apertura ufficiale avvenuta il **16 ottobre 2025**

COSA NON PERDERE AL WALTHERPARK

- L'installazione artistica sospesa di Sabine Marcelis
- Il murale realizzato dall'artista bolzanino Egeon su un edificio adiacente
 - Mercato Centrale
- Il nuovo parco urbano con fontana e spazi gioco

LE DATE DA RICORDARE

2012: prime idee progettuali

2016: autorizzazione ufficiale

2019: apertura del cantiere

Ottobre 2025: inaugurazione e apertura al pubblico



EN / A NEW HEART BEATS

BOLZANO'S CITYSCAPE HAS A NEW ADDITION: WALTHERPARK. BETWEEN THE RAILWAY STATION AND PIAZZA WALTHER, THIS EXPANSIVE CITY-CENTRE DEVELOPMENT IS TRANSFORMING A ONCE NEGLECTED AREA INTO A LIVELY URBAN SPACE.

In recent decades, Bolzano has reinvented itself, combining tradition with modernity and culture with nature. As director of WaltherPark, French engineer Thibault Chavanat explains the aims of the project as being to create a balance between private and public spaces through the redevelopment of an almost forgotten part of the historical city centre. The idea was originally conceived in 2012, with approval granted in 2016 and construction beginning in 2019. During construction, they had to deal with many unforeseen challenges, such as the groundwater source that caused flooding and the discovery of bombs dropped during the Second World War that needed careful removal! Finally, on 16th October 2025, WaltherPark was officially inaugurated.

The architect was the British architect and winner of the Pritzker Prize, Sir David Chipperfield. Outside, the façades are striking and distinctive. Inside, 110 apartments start on the third floor – at a height of 15 metres – and feature hanging gardens with outstanding city views. 'These are not luxury apartments, but high-quality apartments with a clear architectural motif,' explains Thibault Chavanat.

The park between the railway station and Piazza

FACTS AND FIGURES

- Over 80 shops and 23 restaurants
- 110 apartments designed by Sir David Chipperfield
- 114 hotel rooms in the Falkensteiner Hotel
- Around 1,000 people worked on the construction at peak times
- Around 1,000 new jobs were created.

PROJECT DATES

2012: Initial project idea

2016: Approval

2019: Start of construction

16th October 2025: Opening

Walther has also been remade by the Berlin-based firm Polymorph, working closely with the city and the municipal horticultural department. Enlivening the green space are new flower beds, children's play areas, urban furniture and a central fountain that becomes an ice rink in winter. Improved lighting and video surveillance ensure that the park is safe and inviting. It's a place to relax, play with the little ones or simply sit back and enjoy the atmosphere.

WaltherPark also hosts the 114-room Falkensteiner Hotel and an underground public car park. At the same time, the pedestrian zone expands the city centre urban space by thousands of square metres.

Art and culture are more than visible at WaltherPark. Not to be missed is Sabine Marcelis' floating installation, or local artist Egeon's mural and various graphic works in the Mercato Centrale. These not only brighten the complex, they transform it into a cultural meeting place. The result is a place where architecture, nature and creativity come together. WaltherPark transforms a formerly derelict area of Bolzano into a vibrant centre for living and working, for culture and recreation.



**Willkommen auf einen zünftigen Schluck,
wo Südtiroler Tradition gelebt wird.**

**Benvenuti per un caloroso Prosit
dove si vive la tradizione altoatesina.**



Direkt am Hauptsitz der Spezialbier-Brauerei FORST in Algend empfängt Sie das traditionelle **Bräustüberl FORST** ganzjährig mit FORST-Bierspezialitäten und schmackhaften Südtiroler Gerichten. Der gegenüberliegende **Braugarten FORST** bietet zudem in den Sommermonaten eine weitere gemütliche Gelegenheit zum genussvollen Einkaufen. Der **Forster Weihnachtswald** bietet ein märchenhaftes gastronomisches Erlebnis zur Weihnachtszeit.



Ein originelles Mitbringsel, welches an diesen malerischen, liebevoll gestalteten Ort erinnert, können Sie neben vielen Bierspezialitäten und Geschenkideen im **FORST Shop** oder online erwerben.

Erleben Sie Einblicke hinter die Kulissen der größten unabhängigen Privatbrauerei Italiens und reservieren Sie Ihre geführte Besichtigung.

Direktamente presso la sede di Birra FORST a Lagundo, il tradizionale **Bräustüberl FORST** vi accoglie tutto l'anno con specialità di Birra FORST e gustosi piatti altoatesini. Nei mesi estivi, il **Braugarten Giardino FORST**, situato di fronte, offre un'altra accogliente opportunità per sorseggiare una fresca birra FORST.



La **Foresta Natalizia** di Birra FORST offre un'esperienza gastronomica da favola nel periodo natalizio.

Oltre a molte specialità di birra e idee regalo, nello **FORST Shop** o online è possibile acquistare un souvenir originale che ricordi questo luogo pittoresco e progettato con amore.

Scoprite il mondo dietro le quinte del più grande birrifico indipendente italiano di proprietà privata e prenotate la vostra visita guidata.



Spezialbier-Brauerei FORST | Birra FORST

Vinschgauerstr. | via Venosta 8 · 39022-Forst/Algend | Lagundo · Tel. 0473 260 111 · E-mail: info@forst.it · www.forst.it

FORST Shop
Tel. 0473 260 360
E-mail: shop@forst.it

Braugarten FORST
Tel. 0473 447 727
E-mail: info@braugartenforst.com

Bräustüberl FORST
Tel. 0473 221 887
E-mail: bforst@forst.it

DE / EIN NEUES HERZ PULSIERT

DER WALTHERPARK SCHLÄGT EIN NEUES KAPITEL IM BOZNER STADTBILD AUF. DAS GROSSE INNERSTÄDTISCHE ENTWICKLUNGSPROJEKT VERWANDELT EINEN BIS-LANG UNGENUTZTEN BEREICH ZWISCHEN BAHNHOF UND WALTHERPLATZ IN EINEN LEBENDIGEN URBANEN RAUM.

Bozen hat sich in den vergangenen Jahrzehnten neu erfunden, Tradition mit Moderne verbunden und Kultur mit Natur verschmolzen. Thibault Chavanat, der französische Ingenieur und heutige Direktor des WaltherPark, erläutert das Ziel: einen wenig genutzten Teil der Altstadt aufzuwerten und eine Balance zwischen privaten Flächen und öffentlichem Raum zu schaffen. Die Idee entstand 2012, die Genehmigung erfolgte 2016, 2019 begann der Bau. Auf der Baustelle meisterten die Teams Herausforderungen wie den Fund von Weltkriegsbomben und eine unterirdische Wasserquelle, die Überschwemmungen verursachte. Schließlich konnte die Eröffnung am 16. Oktober 2025 gefeiert werden.

Das architektonische Highlight stammt von Sir David Chipperfield, Pritzker-Preisträger. Der britische Architekt schuf Fassaden mit markanter, eigenständiger Identität. Die 110 Wohnungen beginnen ab dem dritten Stockwerk in 15 Metern Höhe und verfügen über hängende Gärten mit beeindruckendem Stadtblick. „Es sind keine Luxuswohnungen, sondern qualitativ hochwertige Wohnungen mit klarer architektonischer Handschrift“, erklärt Thibault Chavanat.

Den Park zwischen Bahnhof und Waltherplatz gestaltete das Berliner Büro Polymorph in enger Zusammenarbeit mit der Stadt und dem städtischen Gartenbau. Neue Beete, Kinderspielbereiche, städtische Möbel und ein zentraler Springbrunnen, der im Winter zur Eislaufbahn wird, beleben den grünen Raum. Verbesserte Beleuchtung und Videoüberwachung sorgen dafür, dass der Park sicher und einladend ist. Besucher:innen können hier gleichermaßen entspannen, spielen oder einfach die Atmosphäre genießen.

Zum WaltherPark gehören außerdem das Falkensteiner Hotel mit 114 Zimmern sowie eine Tiefgarage,



ZAHLEN UND FAKTEN

- Über 80 Geschäfte und 23 Gastronomiebetriebe
- 110 Wohnungen von Sir David Chipperfield gestaltet
- 114 Hotelzimmer im Falkensteiner Hotel
 - Rund 1.000 Menschen arbeiteten in Spitzenzeiten am Bau
- Etwa 1.000 neue Arbeitsplätze entstanden

PROJEKTDATEN

2012: Erste Projektidee

2016: Genehmigung

2019: Baubeginn

16. Oktober 2025: Eröffnung

die auch öffentlich zugänglich ist. Gleichzeitig erweitert der Fußgängerbereich die Innenstadt um tausende Quadratmeter urbanen Raum für Bewohner:innen und Besucher:innen.

Kunst und Kultur prägen den WaltherPark sichtbar: Die schwebende Installation von Sabine Marcellis, ein Wandgemälde des lokalen Künstlers Egeon und diverse Grafikdesign-Arbeiten im „Mercato Centrale“ beleben das Areal und machen es zu einem kulturellen Treffpunkt. So entsteht ein Ort, an dem Architektur, Natur und Kreativität zusammenkommen. Der WaltherPark verwandelt einen ehemals brachliegenden Bereich in ein lebendiges Zentrum für Leben, Arbeit, Kultur und Erholung in Bozen.



Four Points by Sheraton Bolzano

Al **Four Points by Sheraton Bolzano** lo stile moderno incontra l'eleganza alpina. Lasciatevi conquistare dai sapori raffinati del **Ristorante Patio**, gustate un cocktail d'autore nel raffinato **B-Bar** e rilassatevi nell'esclusiva area benessere panoramica **7th Heaven** con piscina coperta – per momenti indimenticabili da condividere.

Im **Four Points by Sheraton Bozen** erwartet Sie ein Ort, an dem modernes Design auf alpine Eleganz trifft. Lassen Sie sich im **Restaurant Patio** mit raffinierten Köstlichkeiten verwöhnen, genießen Sie einen Drink in der stilvollen **B-Bar** und entspannen Sie im exklusiven Panorama-Wellnessbereich **7th Heaven** mit Innenpool – für unvergessliche Momente, die man gerne teilt.

At the **Four Points by Sheraton Bolzano**, modern style meets alpine elegance. Indulge in refined flavors at the **Patio Restaurant**, enjoy a signature drink at the elegant **B-Bar**, and unwind in the exclusive panoramic wellness area **7th Heaven** with its indoor pool – for unforgettable moments meant to be shared.



INSIDE OUTSIDE

LA MADRE, IL VERO INIZIO

Nel cuore di Bolzano, la chiesa dei Domenicani custodisce un ciclo di affreschi giotteschi che raccontano Maria prima dell'Annunciazione e la storia di una città intera tra fede, potere e arte.



19 ©

IT / **N**el cuore di Bolzano, dietro una facciata sobria, si nasconde un tesoro che racconta otto secoli di storia cittadina: la Chiesa dei Domenicani. Al suo interno, un ciclo di affreschi giotteschi dedicati a Maria e alla Natività rivela non solo la devozione medievale, ma anche la trama di potere, fede e arte che ha plasmato la città.

Entrare nella **Cappella di San Giovanni** significa tornare al primo Trecento, quando le famiglie maggiori bolzanine commissionavano opere sacre per la gloria di Dio e della propria casata. Gli affreschi narrano Maria come una donna eccezionale già prima dell'Annunciazione: figura centrale della storia della salvezza.

Il convento domenicano, dedicato al culto immacolista e alla preghiera del rosario, sorgeva tra Isarco e Adige e includeva anche uno dei cimiteri cittadini, parte del quale si trovava dove oggi camminiamo a passo spedito attraversando piazza Domenicani. Si arricchì grazie alle offerte delle famiglie facoltose per le sepolture e divenne sede di quattro cappelle gentilizie e di uno splendido chiostro, usato inizialmente persino per risolvere controversie extra-giudiziali.

Questo ruolo centrale dei Domenicani svanì quando l'ordine fu soppresso dall'imperatore Giuseppe II nel 1785. La chiesa fu riconsacrata soltanto nel 1960 come parrocchia italiana del centro, mentre i restauri si conclusero nel 2010. Eccezionalmente ci accompagna nella visita il curatore bolzanino **Giovanni Novello**: "Non c'è un'altra chiesa come quella dei Domenicani che porti testimonianza visibile di tutta la storia della città: dai momenti fortunati, come la fondazione del convento alla fine del Duecento o i restauri secenteschi che barocchizzarono l'edificio con grandi pittori come il Guercino, ai momenti tragici, come la soppressione dell'ordine e la svendita degli arredi interni (l'altare maggiore oggi si trova a Caldaro), le invasioni napoleoniche, le guerre e le dittature. La chiesa fu caserma di approvvigionamento tra il 1900 e il 1914, poi ospedale, magazzino e parte del Conservatorio. Durante la Seconda guerra mondiale l'aula fu distrutta dai bombardamenti alleati. La ricostruzione successiva non fu affatto scontata,

ma fortemente voluta da una parte della popolazione italiana. Per fortuna! Una tale stratificazione di stili – gotico, giottesco bolzanino, barocco, rococò e arte contemporanea – non si trova in nessun altro luogo sacro delle Alpi: dall'organo all'altare nuovo con opere in lega d'argento del gardenese Paul



19 ©



Moroder dè Doss, dal crocifisso e portale principale di Igino Legnaghi alla transcromia della Pentecoste di Romano Perusini e ai due medaglioni del coro di Robert Scherer, integrati dopo le bombe. Il legame di questo luogo sacro con la città è straordinario.”

Torniamo al Natale e a Maria. La chiesa divenne un vero scrigno d'arte grazie al mecenatismo di una famiglia in particolare: i fiorentini **de Rossi**, fuggiti a Bolzano durante le lotte tra guelfi e ghibellini e nobilitati dai Conti del Tirolo con il nome germanizzato **von Botsch** nel 1342. A loro si deve l'introduzione dello stile giottesco, oggi conosciuto come di scuola bolzanina, opera di pittori itineranti – probabilmente veneti – che si ispiravano alla Cappella degli Scrovegni. Si tratta della fine del gotico lineare e dell'apertura a nuove influenze, con elementi anche di pittura nordica. I due iniziatori della nuova stirpe von Botsch sono raffigurati inginocchiati ai lati di Cristo piagato risorto nel dipinto d'altare della cappella di San Giovanni (immagine a p. 58), spudoratamente come figure da celebrarsi.

Entrando nella cappella si compie un vero salto nel Trecento. Sulle pareti si susseguono la leggenda di San Giovanni Battista ed Evangelista (patrono di Firenze), quella di San Nicolò, di San Sebastiano, il martirio di San Bartolomeo e le Storie di Maria. Novello si ferma davanti a una raffigurazione della Madonna, posta sopra la porta che conduce al chiostro – la stessa immagine che i frati vedevano tornando in convento dopo la messa: “Qui Maria è il centro di un manifesto teologico. I domenicani fecero dipingere una Madonna madre di un Bambino vero uomo e vero Dio, Gesù Cristo. Questo dogma fondamentale, stabilito dal Terzo Concilio ecumenico della cristianità a Efeso nel 431, sancì proprio questo: Maria doveva essere riconosciuta come *Theotokos* – Madre di Dio – e non soltanto come madre di Gesù (la sua festa cade il 2 gennaio). Nonostante lo stile giottesco, la Vergine è raffigurata frontalmente con il Bambino in braccio, nella ieraticità dello stile bizantino, nel contesto senza tempo e senza spazio della divinità, privo



di sfondo. Lei stessa, vestita come un'imperatrice, emana luce metafisica. Ai suoi lati, San Domenico e San Pietro da Verona, ossia il fondatore e il primo martire dell'ordine."

Ma chi era Maria prima di diventare la Madre di Dio? Negli affreschi narrativi della cappella la vediamo protagonista delle tappe fondamentali della sua vita: la nascita, la presentazione al Tempio – dove la piccola Maria eccelle nella filatura del bisso – e poi l'adolescenza, quando diventa impura a causa del ciclo mestruale e non può più permanere nel Tempio. Viene quindi affidata, ovvero data in sposa, a un anziano vedovo con figli già grandi. Seguono l'Annunciazione dell'arcangelo Gabriele, la scena della Natività – con un Giuseppe visibilmente dubbioso – e infine l'Adorazione dei Magi.

Non stupisce che l'importante teologo e storico dell'arte tirolese di metà Ottocento, Alois Messmer, abbia definito questa chiesa *"la più bella reliquia gotica di Bolzano"*.

(ar)



Scene della vita di Maria, affrescate nello stile tardo giottesco bolzanino

Chiesa dei Domenicani con entrata sull'omonima piazza in centro storico
(a 7 minuti dalla stazione ferroviaria).

**Aperta a visite tutti i giorni
dalle 8 alle 18; la domenica dalle 12 alle 18.
Il Chiostro è aperto da aprile a ottobre
e durante l'Avvento;
il sabato dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 17.**



MARIAS WEG IN GIOTTO-MANIER

Mitten in Bozen verbirgt die Dominikanerkirche ein einzigartiges Zeugnis mittelalterlicher Frömmigkeit: Fresken aus der Tradition Giotto's, die Maria schon vor der Verkündigung zeigen – als außergewöhnliche Frau und „Mutter Gottes“. Entstanden im 14. Jahrhundert und finanziert von reichen Kaufleuten wie der aus Florenz stammenden Familie de Rossi von Botsch, verbinden sie italienische und nordische Einflüsse zur sogenannten Bozner Schule. Die Kirche selbst spiegelt die Stadtgeschichte: vom blühenden Kloster mit Friedhof und Gerichtshof über die Aufhebung des Ordens 1785 und die Zerstörung im Zweiten Weltkrieg bis zur Wiederweihe 1960. Besonders eindrucksvoll ist die Darstellung Marias als Theotokos – ein Manifest des Konzils von Ephesos (431) – sowie Szenen ihrer Geburt, Kindheit, Heirat und der Weihnachtsgeschichte. Der Tiroler Kunsthistoriker und Theologe Alois Messmer bezeichnete schon Ende des 19. Jahrhunderts die Kirche als „die schönste gotische Reliquie Bozens“.

Die Dominikanerkirche mit Eingang auf dem gleichnamigen Platz in der Altstadt
(7 Minuten vom Bahnhof entfernt):

**täglich von 8 bis 18 Uhr geöffnet,
sonntags von 12 bis 18 Uhr.**

**Der Kreuzgang ist von April bis Oktober
und während der Adventszeit samstags
von 10 bis 12 und von 15 bis 17 Uhr
geöffnet.**

MARY'S PATH IN THE STYLE OF GIOTTO

In the heart of Bolzano, the Dominican Church conceals a rare treasure of medieval devotion: frescoes in the tradition of Giotto that portray Mary even before the Annunciation – not just as the mother of Jesus, but as an extraordinary woman and Mother of God. Painted in the 14th century and financed by wealthy merchants such as the de Rossi von Botsch family from Florence, these works merge Italian and northern influences into what became known as the Bolzano School.

The church itself is a mirror of the city's history: once a flourishing monastery with its own cemetery and court of arbitration, it was dissolved by imperial decree in 1785, devastated during World War II, and finally reconsecrated in 1960. Among its most striking images is Mary depicted as Theotokos – a visual echo of the Council of Ephesus (431) – alongside scenes of her birth, childhood, marriage, and the Nativity. By the late 19th century, art historians already called this church “the most beautiful Gothic relic in Bolzano.”

The Dominican Church, on the square of the same name in the old town

(a 7-minute walk from the railway station),
**is open daily from 8 a.m. to 6 p.m., and on
Sundays from 12 p.m. to 6 p.m. The cloister
can be visited from April to October and
on Saturdays during Advent from 10 a.m.
to 12 p.m. and from 3 p.m. to 5 p.m.**

Recla

Gusto in famiglia



Follow us!



www.recla.it



Emmas Apfelkuchen mit Thymian



Marina Papadopoli unterrichtet Religion, fährt Traktor, kocht Marmelade ein und hat Mitte September einen Hofladen in St. Jakob in Leifers aufgesperrt. Im Zentrum ihres Tuns stehen Bioäpfel. Marina Papadopoli erntet, schneidet und trocknet, kocht sie ein und probiert laufend neue Kombinationen aus. Unter der Marke „Emma mit Gusto“ – benannt nach der jüngsten Tochter – verkauft sie im Hofladen selbstgemachte Fruchtaufstriche aus Äpfeln, getrocknete Apfelscheiben und Chutneys. Sie würzt mit Ingwer oder Zimt und kombiniert mit Kürbis oder Karamell. Ihr erster Aufstrich mit Karamell gehört bis heute zu ihren liebsten Produkten.

Marina Papadopoli arbeitet nicht allein. Ihr Mann Christian plant mit, aktualisiert die Webseite und unterstützt sie, wo es geht. Die drei Kinder packen an, wenn sie da sind, aber auch aus der Ferne. So ist die älteste Tochter am Vorarlberger Landestheater für Requisiten zuständig und schreibt bei Bedarf neue Texte. Der Sohn studiert in Graz und arbeitet auf dem Hof mit, wenn er Ferien hat. Die Jüngste, Emma, besucht die Oberschule, etikettiert abends Gläser und probiert die neuen Kreationen ihrer Mutter aus. Emmas Gaumen entscheidet mit, ob ein Produkt zur Marktreife kommt oder nicht. Nur durch Teamarbeit lässt sich in der Familie alles stemmen.

Marina Papadopoli trägt verschiedene Kulturen in sich. Ihr Vater kam nach dem Weltkrieg als Flüchtling aus dem istrischen Pula nach Leifers, er hatte griechische Wurzeln, starb vor ihrem zehnten Lebensjahr. „Meine Liebe zu den Kräutern habe ich von ihm geerbt“, sagt die Apfelfreundin. Diese Vorliebe zeigt sich vor allem in jenen Rezepten, in denen sie Thymian mit Apfel verbindet oder südländische Aromen in traditionelle Kuchen einbaut. Ihre Mutter war bis zur Pensionierung Köchin, die Freude am Kochen und Backen hat auch einen genetischen Hintergrund.

Zwischen Schulhof und Apfelhof bleibt Marina Papadopoli kaum eine Stunde frei. Doch die Vielkönnlerin sagt ohne Zögern, dass sie alles gerne macht. Vormittags begleitet sie die Kinder im Unterricht, nachmittags probiert sie mit Freundin Margot Rezepte aus, abends koordiniert sie die Arbeitsschritte am Hof und im Laden. Beim Stapeln der großen Apfelkisten mit dem Traktor ist ihr noch nie ein Missgeschick passiert, unterstreicht sie augenzwinkernd. Über Konzepte redet sie wenig,

sie tut einfach. So war es auch, als sie als Mitglied der lokalen Bäuerinnen in einer Arbeitsgruppe über die „Apfelstadt Leifers“ nachdachte. Hoteliers regten an, in jedem Gastbetrieb beim Frühstücksbuffet eine Ecke mit Apfelprodukten einzurichten. Fruchtaufstriche würden fehlen, meinten sie. „Machen wir“, sagte Marina, holte zeitgleich die Idee eines Hofladens aus ihrem Schlummerkasten und richtete mit ihrem Mann einen leerstehenden Raum ein. Seither kocht sie noch intensiver ein, trocknet, rührt und verwandelt den Hofladen in ein elegantes Ideen-Kraftwerk aus Äpfeln. (ml)

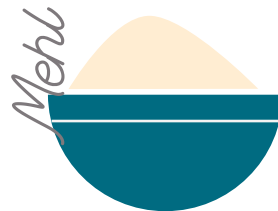
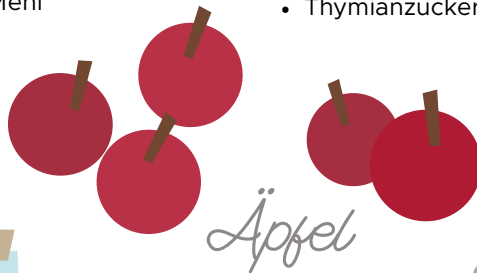
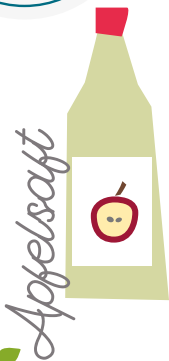
www.emmacongusto.com

Öffnungszeiten

Mittwoch: 15 bis 18 Uhr; **Samstag:** 10 bis 12 Uhr, 15 bis 18 Uhr

Zutaten

- 4 mittelgroße Eier
- 200 ml Öl
- 200 ml Apfelsaft
- 250 g Zucker
- 300 g Mehl
- ½ Backpulver
- 4 bis 5 Äpfel
- Apfel-Pfirsich-Marmelade mit Thymian
- 3 kleine Zweige frischen Thymian
- Thymianzucker



Apfel-Pfirsich-Marmelade
mit Thymian



Emmas Apfelmuchen mit Thymian

Zubereitung

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Die Eier mit dem Zucker aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Das Öl und den Apfelsaft unter ständigem Rühren langsam in die Masse geben. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen, sieben und einrühren. 3 Äpfel schälen und kleinschneiden, Thymian hacken und unter die Äpfel mischen. Alles in den Teig einrühren und diesen in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Den Kuchen mit den restlichen in Scheiben geschnittenen Äpfeln belegen und bei 180° Umluft im vorgeheizten Backrohr ca. 45 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen die Stäbchenprobe machen. Noch heiß mit Marmelade bestreichen. Den Kuchen nach dem Abkühlen mit Thymianzucker bestreuen.

Thymianzucker

In einem Mörser getrockneten Thymian mit einem halben Löffel Zucker zerreiben. Die Kräutermenge hängt bei Kräuterzucker stark von der Art des Gewürzes und vom eigenen Geschmack ab. Es empfiehlt sich, mit einer kleinen Menge zu beginnen und diese langsam zu steigern.



Emma's apple cake with thyme

Marina Papadopoli is a woman of many talents. She teaches religion, drives a tractor, makes jam and in mid-September this year, opened a farm shop in San Giacomo near Laives. Organic apples are at the heart of what she does. Marina harvests, cuts and dries them, cooks them and is constantly trying out new recipes. Under the brand name *Emma mit Gusto* – named after her youngest daughter – she sells homemade apple spreads, dried apple slices and chutneys in her farm shop. She seasons them with ginger or cinnamon and combines them with pumpkin and caramel. Her first caramel spread is still one of her favourite products. But she doesn't work alone, her husband Christian helps with planning, updates the website and supports her wherever he can. Their three children lend a hand too, when they're around. And in between, the farmer and teacher bakes cakes, preferably with herbs and unexpected flavours. They are delicious!

Ingredients

- 4 medium-sized eggs
- 200 ml oil
- 200 ml apple juice
- 250 g sugar
- 300 g flour
- ½ tspn baking powder
- 4 to 5 apples
- Apple and peach jam with thyme
- 3 small sprigs of fresh thyme
- Thyme sugar





Preparation

Most importantly, the ingredients should all be at room temperature. First, beat the eggs with the sugar until creamy. Slowly add the oil and apple juice to the mixture, stirring constantly. Mix the baking powder with the flour, sift and stir in. Peel and chop 3 apples, chop the thyme and mix into the apples. Stir everything into the batter and pour into a greased or lined springform pan. Top the cake with the remaining sliced apples and bake at 180°C in a preheated fan oven for about 45 minutes. Test with a skewer before removing from the oven and spread with jam while still hot. Once cooled, sprinkle the cake with thyme sugar.

Thyme sugar

Grind dried thyme with half a spoonful of sugar in a mortar. The amount of thyme you use will depend greatly on your own taste. It's advisable to start with a small amount to begin and increase it slowly.

www.emmacongusto.com



ONE DESTINATION, ENDLESS EXPERIENCES.

OVER 80 SHOPS,
A WIDE RANGE OF
GASTRONOMIC EXPERIENCES
AND PLENTY OF SPORTS.

PIAZZA ALTO ADIGE, 1
BOLZANO

WALTHERPARK.COM



WALTHERPARK

YOUR LIFESTYLE QUARTER

BOLZANO • BOZEN

TRADITION

SelberGMOCH

HANDWERK AM DOM

Wenn im historischen Widumhof von St. Pauls Lichterketten leuchten und der Duft von Glühwein in die Winterluft aufsteigt, bricht das dritte Wochenende von Eppan Advent an.



IT /

Die Wurzeln dieser mit dem Dorf St. Pauls eng verbundenen Adventveranstaltung reichen weit zurück. Bis 2022 war der Weihnachtsmarkt im Ansitz Zinnenberg in Eppan Berg beheimatet, wo Christkindlstände und handwerkliche Auslagen aufgebaut wurden. Mit dem Verkauf des Ansitzes sollte die beliebte Tradition nicht plötzlich enden. **Evelyn Falser**, die Präsidentin des Tourismusvereins, ist froh, dass das Bewährte am neuen Standort weitergeführt werden kann: „Gemeinsam mit den Aussteller:innen haben wir 2023 im Widumhof einen geeigneten Standort gefunden.“



Drittes Mal am dritten Advent

Zum dritten Mal verwandelt sich der Widumhof nun in eine Bühne für Handwerkskunst und Begegnungen. Die alten Mauern, die Nähe zum Dom und das stimmungsvolle Ambiente bieten den idealen Rahmen.

Etwa zehn Stände fügen sich in die Kulisse des Hofes ein. Jeder Stand erzählt eine Geschichte, jedes Unikat trägt die Handschrift seiner Schöpferin oder seines Schöpfers. Die Kunsthandwerker:innen stammen aus dem Überetsch. Dabei sind Holz- und Metallkünstler, Weidenflechterinnen, Stickerinnen, Textilgestalterinnen, Keramikerinnen und Glaskünstler. Manche widmen sich ihrem Handwerk hauptberuflich, andere arbeiten nach Feierabend oder am Wochenende an ihren Stücken; viele beginnen schon im Sommer mit den Vorbereitungen. Evelyn Falser freut sich: „Das zeigt, wie viel Leidenschaft in jedem Stück steckt.“

Individuelle Handschrift und Herzlichkeit sind den Macher:innen wichtig. Die Besucher:innen können mehr als nur einkaufen. Sie tauschen sich mit den Kunstschaffenden aus; sie erfahren, wie die Idee zum Werk geführt hat, mit welchen Werkzeugen es entstanden ist und welche Tradition darin weiterlebt. Zwischen Holzduft und Glasdeko entstehen hier Dialoge, die große Weihnachtsmärkte kaum bieten.



Die feine Stimmung im Widumshof entsteht nicht durch laute Musik. Es ist die Verbindung von Licht, Raum und Begegnung. Die umliegenden Häuser tragen mit ihren leuchtenden Fenstern zur Atmosphäre bei, der Dom von St. Pauls bietet eine eindrucksvolle Kulisse: Der Kirchturm ist mit einer Höhe von 85 Metern einer der höchsten in Südtirol. Besonders imposant wirkt er durch seinen Zwiebelturm. Aufgrund ihrer Größe wird die Pfarrkirche von St. Pauls auch als „Dom auf dem Lande“ bezeichnet.

Wer den Weihnachtsmarkt „Handwerk am Dom“ besucht, kann zugleich die Krippen rund um den Dom entdecken, die den Spaziergang durch die Gassen bereichern. Ein besonderer Höhepunkt ist die *Lebende Krippe* am **Sonntag, 14. Dezember**. „Diese Momente berühren Groß und Klein gleichermaßen und machen unseren Markt unverwechselbar“, sagt Evelyn Falser.

Wesentlich für das Gelingen des Weihnachtsmarktes ist auch die Kulinarik, die aus der Dorfgemein-

schaft kommt. Im Widumshof bietet das „Vis à Vis“ Glühwein, Punsch und hausgemachte Kekse an. Vor dem Hof betreiben verschiedene Vereine das „Paulsner Adventstandl“, dessen Einnahmen in örtliche Projekte fließen. Angrenzend öffnen Bars, Restaurants und Pizzerias ihre Türen.

Hinter den Kulissen erfordert die Organisation viel Engagement. Genehmigungen, Stromleitungen, Beleuchtung, Werbung, Koordination der Abläufe: Das liegt in den Händen eines eingespielten Teams. Projektmanagerin Melanie Obrist beim Tourismusverein ist verantwortlich für die Umsetzung: „Wir schaffen hier kein kommerzielles Event, sondern ein Stück gelebte Dorfgemeinschaft. Die große Resonanz zeigt uns jedes Jahr, wie sehr die Menschen diese Atmosphäre schätzen“, sagt sie. Die Menschen mögen die ruhige, intime Atmosphäre, die hohe Qualität der handgemachten Unikate und die Möglichkeit, mit den Aussteller:innen ins Gespräch zu kommen. Evelyn Falser erzählt von einer Begegnung im vergangenen Jahr: „Ein Besucher sagte mir, er habe



viele Weihnachtsmärkte gesehen, aber so viel Herzlichkeit und Echtheit habe er selten erlebt.“

Das stärkt, motiviert und richtet den Blick auf die Zukunft: „Handwerk am Dom“ soll sich weiterentwickeln, ohne den familiären Charakter zu verlieren. Neue Aussteller:innen bringen frische Ideen ein, mit ihnen wächst die Vielfalt behutsam. Authentizität, Regionalität und Nachhaltigkeit bleiben Leitlinie. Die Kunsthandwerker:innen nutzen lokale Materialien, achten auf die Langlebigkeit ihrer Produkte und verzichten auf unnötige Verpackung.

Wer den Markt besucht, sollte Zeit mitbringen. Tagsüber laden die Stände zum Gespräch und zum Stöbern ein. Abends erstrahlt der Widumhof in feierlicher Stimmung. Mit einem heißen Getränk in der

Hand oder einem handgemachten Unikat in der Tasche spüren die Gäste, dass sie Teil einer besonderen Adventstradition im Überetsch und darüber hinaus sind.

„HANDWERK AM DOM“ ADVENT IM WIDUMHOF VON ST. PAULS

Samstag, **13. Dezember 2025**, 10 bis 17 Uhr

Sonntag, **14. Dezember 2025**, 10 bis 17 Uhr
(anschließend Lebende Krippe)

www.eppan.com



EN / CRAFTS AT THE CATHEDRAL

WHEN THE OLD WIDUMHOF COURTYARD IN ST. PAULS IS SUFFUSED WITH CHRISTMAS LIGHTS AND THE WARM MULLED WINE, THE THIRD OF EPPAN ADVENT WEEKEND BEGINS.

This Advent event has long been part of the village life of St. Pauls. It had been traditionally held at the Zinnenberg estate in Eppan Berg, where Christmas stalls and craft displays were set up. However when the estate was sold in 2022, it became unavailable; but there was no way villagers were going to let this much-loved tradition end so abruptly. So Evelyn Falser, president of the tourism association, was utterly delighted when she could announce, 'Together, we've found a suitable location for 2023, at the Widumhof.'

Three times three at Widumdorf

Now in its third year at Widumhof, the courtyard preparations are underway for the annual third advent Sunday festivities. It's now being transformed into a place for local handcrafts and meeting up. The warm and homely Christmas atmosphere is only made more enchanting by Widumhof's ancient walls and closeness to the cathedral.

The courtyard hosts around ten market stalls. The craftspeople are from the Überetsch region, each with a story of their own and everything on offer bears the unique signature of its creator. There's a wider range than you'd imagine, including wood and metal workers, wicker weavers, embroiderers, textile designers, potters and glass artists. Some devote themselves to their craft full-time, others work on their pieces after

work or on weekends: either way, many begin preparations as early as the summer. And as Evelyn is quick to remind, 'This shows how much passion goes into each piece.'

A personal touch and hospitality are important to the creators and coming here, you'll do more than just shop. You can talk to the artists, learn how their ideas became flesh, what tools they used and what traditions live on in it. It's a place where conversation comes easy and that's something difficult to find at bigger Christmas markets. Around the cathedral's *Handwerk am Dom* Christmas market and in the nearby passageways, you'll find nativity scenes, skilfully and thoughtfully prepared. On Sunday, 14th December, the highlight is the live nativity scene. 'These moments touch young and old alike and make our market unique,' smiles Evelyn Falser.

CRAFTS AT THE CATHEDRAL Advent at the Widumhof courtyard, St. Paul's Cathedral

Saturday, 13th December 2025,
10 a.m. to 5 p.m.

Sunday, 14th December 2025,
10 a.m. to 5 p.m.
(followed by the live nativity scene)

www.eppan.com



IT / ARTIGIANATO AL DUOMO

QUANDO NELLO STORICO WIDUMSHOF DI SAN PAOLO SI ACCENDONO LE LUMINARIE E NELL'ARIA SI RESPIRA IL PROFUMO DI VIN BRULÉ, SIGNIFICA CHE È ARRIVATO IL TERZO WEEKEND DI "APPIANO AVVENTO".

Le radici di questo appuntamento, legato a filo doppio al paese di San Paolo, affondano nel passato. Fino al 2022 il mercatino si svolgeva nella Residenza Zinnenberg ad Appiano Monte, tra bancarelle del Bambin Gesù e vetrine artigiane. Con la vendita della residenza storica, nessuno ha voluto interrompere una tradizione molto amata. «Insieme agli espositori, nel 2023 abbiamo trovato nel Widumshof la sede ideale», racconta Evelyn Falser, presidente dell'associazione turistica. «Siamo felici di poter proseguire ciò che funziona, in un luogo nuovo ma fedele allo spirito originario.»

Terza edizione, nella terza domenica d'Avvento

Per la terza volta, il Widumshof si trasforma in palcoscenico di sapienza artigianale e incontri. Le vecchie mura, la vicinanza al Duomo di San Paolo e l'atmosfera raccolta creano la cornice perfetta.

Una decina di stand si inseriscono a pennello nella corte. Ogni banco racconta una storia; ogni pezzo porta la firma del suo autore o della sua autrice. Gli artigiani provengono dall'Oltradige: scultori del legno e del metallo, maestre dell'intreccio di salice, ricamatrici, designer tessili, ceramiste e vetrai. C'è chi lo fa di mestiere e chi, finito il lavoro d'ufficio, crea la sera o nel weekend; molti co-

"ARTIGIANATO AL DUOMO" Avvento al Widumshof di San Paolo

Sabato **13 dicembre 2025**: 10 -17
Domenica **14 dicembre 2025**: 10 -17
(a seguire Presepe vivente)

Info:

www.eppan.com

minciano a prepararsi già d'estate. «È la prova di quanta passione si nasconda in ogni oggetto», sorride Falser. Qui contano mano, cuore e accoglienza. I visitatori non vengono solo a comprare: parlano con chi crea, scoprono com'è nata l'idea, quali attrezzi sono serviti, quale tradizione continua in ogni dettaglio. Tra profumo di legno e decorazioni di vetro, nascono conversazioni che i grandi mercati natalizi offrono di rado.

Chi arriva al mercatino "Artigianato al Duomo" può anche seguire il percorso delle Natività attorno al Duomo, che rende il passeggio tra i vicoli ancora più suggestivo. Il clou è il Presepe vivente di domenica 14 dicembre (vedi p. 10). «Sono attimi che toccano grandi e piccoli e rendono unico il nostro mercato», conclude Falser.

PROFUMO DI COMUNITÀ

Basta spingersi qualche chilometro più a sud di Bolzano per scoprire un mercatino che ha una storia diversa, più intima e comunitaria: quello di Laives, nato dal volontariato e diventato, anno dopo anno, una tradizione amata.



IT /

«**T**utto è cominciato quasi per caso», ricorda **Roland Rauch**, per tanti anni presidente del comitato del Mercatino di Natale di Laives e vera e propria anima dell'evento ai suoi albori. «C'era uno studente che, la vigilia di Natale, offriva un po' di tè davanti alla chiesa. Da lì è nata l'idea: perché non fare qualcosa di più grande?» Era il 2010 e, grazie al sostegno dell'assessorato comunale e all'entusiasmo di una quarantina di associazioni locali, il primo mercatino prese vita. «Tutto era improvvisato, colorato, pieno di voglia di fare. Non venne pensato come un'iniziativa commerciale: era piuttosto un modo per le associazioni di presentarsi alla comunità e di raccogliere qualche fondo per le loro attività sociali», racconta Rauch.



Un mercatino fatto di persone

A differenza dei grandi mercatini, l'allestimento di quello di Laives non è mai stato affidato a ditte esterne. Tutto – dall'albero di Natale tagliato nei boschi dei dintorni, al trasporto delle casette, fino alle decorazioni e all'illuminazione – è frutto dell'impegno dei volontari. Ciò che rende speciale il mercatino è il suo legame con il tessuto sociale. «Abbiamo coinvolto da subito contadini, cacciatori, musicisti. Ognuno ha messo a disposizione tempo, mezzi e idee. Persino le luci in via Pietralba che illuminano le casette del mercatino, le abbiamo installate parlando porta a porta con i proprietari delle case per convincerli che non avrebbero danneggiato le facciate delle loro abitazioni», sorride Rauch.

Con il tempo il mercatino di Laives si è strutturato: sono state costruite casette più grandi, introdotte regole chiare (massimo tre dedicate alla gastronomia e tre all'artigianato locale, niente prodotti anonimi o importati) e il coordinamento si è consolidato grazie alla collaborazione con l'associazione turistica.

L'atmosfera unica e le specialità

Passeggiando tra le casette, l'atmosfera che si respira nella città più giovane dell'Alto Adige, è diversa rispetto ai mercatini dei centri urbani maggiori. «Qui trovi trippa cucinata dagli alpini, crauti preparati dal-



le associazioni, presepi realizzati con pietre e legno, lampade create con il legno portato dal mare, cesti intrecciati a mano». Accanto al mercatino, dal 2012 è nata anche una mostra diffusa di presepi, ospitati nelle vetrine dei negozi, e, l'anno successivo, un presepe vivente realizzato sempre da volontari. In parallelo, i concerti natalizi – spesso di grande qualità, come alcuni cori gospel di alto livello – hanno reso l'evento ancora più attrattivo anche per chi arriva da fuori.

Un punto d'incontro per la comunità

Più che un mercato natalizio, un luogo dove gli artigiani locali possono fare buoni affari, quello di Laives è diventato un vero e proprio punto di incontro. «Qui si può venire anche da soli: sai che troverai qualcuno con cui scambiare due parole», racconta Rauch. È un luogo dove la popolazione, sia di madrelingua italiana che

tedesca, giovani e anziani, associazioni e singoli cittadini collaborano fianco a fianco per creare qualcosa che appartiene a tutti. Un'opinione che trova concorde anche Priska Schenk, presidente della banda musicale di Laives: «Fin dall'inizio siamo stati parte attiva del mercatino della nostra città: accompagniamo musicalmente la cerimonia di apertura e gestiamo uno stand tutto nostro. Il nostro desiderio è regalare alle persone un'atmosfera speciale, di attesa e raccoglimento. Per noi questo mercatino è unico perché crea incontri: qui ci si prende il tempo di fermarsi, parlare tra di noi e godere insieme un clima sereno e cordiale».

E per gli artigiani locali, il mercatino è un'occasione preziosa per dare spazio alla creatività, come racconta Vilma De Paoli, artigiana di Laives: «Da molti anni partecipo al mercatino di Natale con le mie creazioni



Oggi e domani

Dopo oltre dieci anni, il mercatino ha ora raggiunto una maturità che lo rende un appuntamento stabile dell'Avvento altoatesino, pur mantenendo la sua anima semplice e autentica. Quest'anno ci saranno novità nell'illuminazione – tra cui una grande renna luminosa – e un'ulteriore casetta dedicata interamente agli hobbisti. «Non abbiamo la forza dei grandi mercatini», ammette Rauch, «ma abbiamo l'autenticità. Qui conosci le persone che preparano da mangiare, che decorano le casette, che ti servono il vin brulé. È un Natale di comunità, della nostra comunità». E per i turisti, che magari visitano i mercatini più famosi di giorno, Laives diventa la sera un luogo perfetto per scoprire il lato più genuino delle feste: meno commerciale, più vero. (az)

www.laives-info.it

e ogni anno lo attendo con entusiasmo già con largo anticipo. Per me è l'occasione più bella per dare sfogo alla mia passione per il bricolage e condividere i miei lavori con gli altri. Ciò che apprezzo di più è l'atmosfera particolare che vi si respira: raccolta, in cui le decorazioni sono molto curate, e resa autentica dalle tante persone della comunità che la sostengono».

DUFT VON GEMEINSCHAFT

NUR WENIGE KILOMETER SÜDLICH VON BOZEN ÖFFNET DER WEIHNACHTSMARKT VON LEIFERS SEINE STÄNDE. ENTSTANDEN AUS EHRENAMTlichem ENGAGEMENT, HAT ER SICH ÜBER DIE JAHRE ZU EINER TRADITION ENTWICKELT, DIE DIE GEMEINSCHAFT PRÄGT.

„Alles begann fast zufällig“, erinnert sich Roland Rauch, langjähriger Vorsitzender des Organisationskomitees und geistiger Vater des Marktes. „Ein Student schenkte an Heiligabend vor der Kirche Tee aus. Daraus entstand die Idee: Warum nicht etwas Größeres machen?“ 2010 luden die Gemeinde und rund 40 Vereine zum ersten Weihnachtsmarkt ein. „Alles war improvisiert, bunt und voller Tatendrang. Es ging nicht ums Verkaufen, sondern darum, den Vereinen eine Bühne zu geben und Geld für soziale Projekte zu sammeln.“

Markt von Menschen

Der Leiferer Weihnachtsmarkt wächst seit Beginn aus der Kraft Freiwilligen. Sie holen den Christbaum aus heimischen Wäldern, bauen Stände auf, dekorieren und bringen Lichter in der Weißensteiner Straße zum Leuchten. „Bauern, Jäger und Musiker:innen haben Zeit, Ideen und Material eingebracht. Die Beleuchtung wurde gemeinsam mit den Hausbesitzer:innen abgestimmt, damit die Fassaden unversehrt bleiben“, erzählt Roland Rauch. Mit den Jahren entstanden klare Strukturen: größere Stände, Regeln für Gastronomie und Handwerk, Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein.

Atmosphäre und Spezialitäten

Besucher:innen entdecken handgemachte Krippen aus Stein und Holz, Holzlampen aus Treibholz, Körbe aus Weiden und viele kulinarische Spezialitäten. Vereine kochen Kutteln oder Sauerkraut, schenken Glühwein aus und servieren traditionelle Süßspeisen. Seit 2012 ergänzen Schaufenster-Krippen das Angebot, seit 2013 zieht eine Lebende Krippe Groß und Klein an. Hochkarätige Weihnachtskonzerte mit lokalen Chören und internationalen Gospelgruppen verleihen dem Markt zusätzlich Klang und Stimmung.



Treffpunkt für die Gemeinschaft

Der Markt verbindet Generationen und Sprachen. Italienisch- und deutschsprachige Bewohner:innen arbeiten Hand in Hand. Rauch betont: „Auch allein kommende Gäste finden immer jemanden zum Reden.“ Priska Schenk von der Musikkapelle Leifers ergänzt: „Wir begleiten die Eröffnung von Beginn an mit Musik und einem eigenen Stand. Die Menschen nehmen sich Zeit, um miteinander zu sprechen und Besinnung auf das Wesentliche zu erleben.“

Auch lokale Künstler:innen nutzen den Weihnachtsmarkt, um ihre Werke zu zeigen. „Für mich ist das die schönste Gelegenheit, meine Leidenschaft zu teilen“, sagt Vilma De Paoli aus Leifers. „Die echte Atmosphäre, geprägt von Menschen, die gemeinsam anpacken, macht den Markt jedes Jahr besonders.“

Heute und morgen

Roland Rauch betont: „Wir sind nicht groß, aber authentisch. Die Menschen hinter den Ständen bereiten Essen zu, dekorieren Stände und schenken Glühwein aus. Leifers lädt alle ein, die Wärme, Einfachheit und Nähe dieser besonderen Adventstradition zu erleben.“



EN / LAIVES: FULL OF CHRISTMAS CHEER

JUST A FEW KILOMETRES SOUTH OF BOLZANO, THE LAIVES OPENS ITS CHRISTMAS MARKET ONCE AGAIN. DRIVEN BY LOCAL VOLUNTEERS, OVER THE YEARS IT'S BECOME A TRADITION THAT SHAPES THIS COMMUNITY.

'It all started almost by chance,' recalls Roland Rauch, long-time chairman of the organising committee and "spiritual father" of the market. 'One Christmas Eve, a student was handing out tea in front of the church. That's when the idea hit me: why not do something bigger?' Then in 2010 the Laives council, together with around 40 local associations, opened the first Christmas market. 'Everything was improvised, colourful and full of enthusiasm. It has never been about profit but about giving local associations a voice and raising money for social projects.'

A market for the people

Since its inception, the Laives Christmas market has grown thanks to the efforts of volunteers. These dedicated locals do everything from fetching Christmas trees

from the surrounding forests, setting up the stalls and festooning Via Pietralba with decorations and Christmas lights. 'Farmers, hunters and musicians contributed their time, ideas and materials. The lighting was coordinated with the homeowners so that the facades remain intact,' says Roland Rauch. Over the years, organisation has become more structured, with larger stalls, rules for catering and crafts, and cooperation with the Laives tourism association.

Celebrating Christmas, celebrating the local

Visitors discover handmade nativity scenes made of stone and wood, wooden lamps made of driftwood and typical wicker baskets. On the culinary side, local clubs cook specialties such as tripe or sauerkraut, serve mulled wine and traditional desserts. Since 2012, shop window nativity scenes have complemented all this and year after year, a live nativity scene has delighted visitors of all ages. The Christmas concerts with outstanding local choirs (music is in the DNA of South Tyrol) and international gospel groups add to the market's sound and atmosphere.

A community coming together

The market brings together different generations and the different local language groups, with Italian- and German-speaking residents working hand in hand. Rauch emphasises: 'Even visitors who come alone always find someone to talk to.' Priska Schenk from the Laives traditional brass band adds: 'We've participated in the opening from the very beginning, with music and our own stand. People take the time to talk to each other and reflect on what is important.'

Local artists also use the Christmas market to showcase their work. 'For me, this is the best opportunity to share my passion,' says Laives resident Vilma De Paoli. 'The authentic atmosphere, characterised by people working together year after year makes the market special.'

Today and tomorrow

Roland Rauch emphasises: 'We're not big, but we are authentic. With residents behind the stalls preparing food, decorating stalls and serving mulled wine'. Laives warmly invites you to experience the hospitality, simplicity and intimacy of this special Advent tradition.

www.laives-info.it

SAUNA, SINN UND SCHWEISS

Nach einer Wanderung auf dem Salten können sich Gäste in vielen Beherbergungsbetrieben in Jenesien auf einen Saunagang freuen. Saunieren entspannt den Körper, öffnet die Poren, löst den Stress und bringt den Geist auf andere Gedanken.

DE

Zieht sich die Natur zurück, kommt auch der Mensch zu sich. Hast und Eile haben beim Winterwandern auf dem Hochplateau des Salten nichts zu suchen. Die Weite der verschneiten Lärchenwiesen, die klare Luft und die lang scheinende Sonne laden ein, langsam zu werden. Spaziergänge mit Aussicht auf Bozen und das Etschtal, Schneeschuhwanderungen, bei denen nur das Knirschen des gefrorenen Bodens zu hören ist, Kutschenfahrten mit Haflingerpferden oder einfach nur sitzen auf einer der vielen Bänke des Tourismusvereins: Der Salten bringt Menschen zur Ruhe.

Saunieren am Salten

In Jenesien entdecken immer mehr Hotels die wohlthuende Vielfalt von Saunaangeboten, von der finnischen Sauna über das Dampfbad bis hin zur Infrarotkabine. Früher reparierte Hannes Wieser aus Jenesien (45 Jahre) Autos, heute bringt er Gäste zum Schwitzen. Als er sich 2018 entschied, Beruf zu wechseln und sich in einem Hotel auf dem Hochplateau um die Haustechnik kümmerte, wusste er noch nichts vom Saunameister, der er bald sein würde. Er war zuständig für Heizung, Schwimmbad und Saunasteuerung und las über Angebote in der hochklassigen Hotellerie nach. Auf seinem Bildschirm ploppte eine Saunameister-Ausbildung auf. Dabei ging es nicht mehr nur um Technik, sondern um Gesundheit, Körperbewusstsein, einen achtsamen Umgang mit den Gästen.

Hannes Wieser, was fasziniert Sie an der Sauna?

Der Körper wird stärker, das Immunsystem robuster, die Durchblutung besser. Früher erschien mir Schwitzen unangenehm, heute empfinde ich es als Geschenk. Wer regelmäßig sauniert, merkt nicht nur im Winter, sondern vor allem im Sommer den Unterschied: Während andere unter der Hitze stöhnen, sind dreißig Grad plötzlich angenehm. Und im Winter fröstelt man nicht mehr so schnell.

Saunieren ist also gesund?

Ja, der Körper lernt, Temperaturunterschiede auszugleichen. Er schwitzt, reguliert und baut Temperaturstress ab. Beim ersten Saunagang entsteht oft intensiver Geruch, weil der Körper beginnt, eingelagerte Stoffe auszuscheiden. Mit weiteren Saunagängen wird der Schweiß reiner und der Geruch schwächer. Der Körper arbeitet effizienter und der Mensch fühlt sich leichter. Ideal sind ein bis zwei Saunagänge pro Woche, das ganze Jahr über. Viele glauben, Sauna sei nur im Winter sinnvoll und gesund, doch gerade auch in der warmen Jahreszeit wirkt saunieren nachhaltig.

Was ist das Besondere am Aufguss?

Der Aufguss ist wie ein kleines Theater. Mit dem Handtuch verteile ich die Hitze, verwirbele die Luft. Das beschleunigt den Herzschlag der Menschen und fördert ihre Atmung. Unterschiedliche Wedeltechniken haben Namen wie „Pizza“, „Propeller“ oder „Engel“. Oft fragen mich Gäste schmunzelnd, ob ich Pizzaiolo sei. Das Handtuch erinnert sie



ans Schleudern des Pizzateigs. Gäste aus der Schweiz denken ans Fahnenschwingen, eine Technik heißt „Fahne“. Solch spielerische Momente unterhalten und lenken von der Sanduhr ab.

Was passiert beim Handtuch-Wedeln mit dem Körper?

Während des Schwitzens baut der Körper ein Schutzfeld auf. Mit dem Wedeln wird dieses Feld zerstört, damit der Körper noch stärker schwitzt. Der erste Saunagang bringt manchmal wenig Schweiß, beim zweiten oder dritten merkt der Körper, dass er regulieren muss, um sein Gleichgewicht zu halten.

Was ist wichtig bei einem Saunagang?

Das Aufwärmen vor der Sauna und das gründliche Abkühlen danach sind besonders wichtig. Nach dem Saunagang sorgen frische Luft und eine kalte Dusche oder das Tauchbecken für effektive Abkühlung. In Südtirol ist das Wälzen im Schnee beliebt. Bleiben dabei nur die Füße im Schnee, kann das zu Kopfschmerzen führen. Es ist sehr wichtig, auch den Kopf abzukühlen. Die Ruhephase danach sollte mindestens doppelt so lang dauern wie der Saunagang selbst. So kann sich der Körper optimal erholen.

Viele Menschen haben Respekt vor der Hitze. Wie nehmen Sie ihnen die Angst?

Ein Aufguss dauert zehn bis fünfzehn Minuten. Niemand muss bis zum Schluss bleiben. Es gibt Tage, an denen einer Person acht Minuten völlig genügen. Manche sind überrascht, dass sie es am Tag drauf länger schaffen und kommen nach zwölf Minuten stolz aus der Sauna. Entscheidend ist, den eigenen Rhythmus zu finden und auf den Körper zu hören. Wichtig ist, sich niemals zum Bleiben zu zwingen.

Wie gehen Sie mit den Themen Nacktheit und Hygiene um?

Mit Fingerspitzengefühl. Manche Gäste sind zurückhaltend, möchten mit dem Badeanzug in die Sauna. Es geht nicht um verpflichtende Nacktheit, sondern um Hygiene. Polyester-Badeanzüge gehören nicht in die Sauna. Sie enthalten Chemikalien, speichern Rückstände von Chlorwasser oder Sonnencreme, werden mit der Waschmaschine bei 30 bis 40 Grad gewaschen und sind in der finnischen Sauna plötzlich achtzig Grad ausgesetzt. Da bleiben giftige Stoffpartikel liegen. Das wird auch für andere Saunierer:innen problematisch. Richtig ist ein Baumwollhandtuch um den Körper, eines auf die Bank, vorher duschen und gut abtrocknen.



Was hat die Sauna mit Ihnen gemacht?

Es hat meinen Blick auf den Körper verändert. Früher wollte ich ihn schonen, heute weiß ich, dass ich die Komfortzone verlassen muss, um ihn zu stärken. In der Sauna, im Kältebecken und im Schnee wächst der Körper an den Herausforderungen, die der Kopf meiden möchte. Diese Erfahrung an die Gäste weiterzugeben, bereitet mir die größte Freude. (ml)

FÜNF SAUNATIPPS

1. Vor dem Saunagang duschen und gut abtrocknen.
2. Nicht direkt nach dem Essen in die Sauna gehen.
3. Auf die eigene Grenze achten, Saunagänge maximal 15 Minuten.
4. Nach der Sauna langsam abkühlen, idealerweise an der frischen Luft.
5. Viel trinken, um den Flüssigkeitsverlust auszugleichen.

FÜNF WANDERTIPPS

1. Warm anziehen nach dem Schichtenprinzip; Schuhe mit gutem Profil tragen.
2. Wetterschutz prüfen, Schneevorhersage und Lawinenwarnstufe beobachten.
3. Route vorher planen und Gehzeit realistisch einschätzen.
4. Proviant und ausreichend Wasser mitnehmen.
5. Akku von Handy und anderen Geräten vollständig laden.

UNTERKÜNFTE MIT SAUNA IN JENESIEN

Ferienwohnungen Aurora Lodge Holiday Chalet

www.unterkoflerhof.com

Hotel Belvedere*

www.belvedere-hotel.it

Urlaub auf dem Bauernhof Dickerhof

www.dickerhof.it

Urlaub auf dem Bauernhof Egger an der Lahn

www.eggerhof.bz.it

Ferienwohnungen Hüttspaul

www.huettspaul.com

Hotel Luis & die Buabm

www.luisunddiebuabm.com

Urlaub auf dem Bauernhof Noelani

www.noelani.it

Ferienwohnungen Noan Panorama Suiten

www.noan.bz

Urlaub auf dem Bauernhof Oberfahrer Hof

www.oberfahrer.com

Ferienwohnungen Camping Chalet Salten

www.camping-chalet-salten.com

Hotel Saltus*

www.hotel-saltus.com

Ferienwohnungen Sirona Lodge Apartment

www.sirona-lodge.it

Hotel Zum Hirschen*

www.hirschenwirt.it

** In diesen Unterkünften können auch externe Gäste Day Spa oder Saunabesuche buchen.*

EN / JENESIEN: PURIFY THE SENSES, PURIFY THE BODY

AFTER A HIKE ON THE SALTEN, RELAX IN ONE OF JENESIEN'S MANY GUEST ESTABLISHMENTS' SAUNAS.

A retreat into nature is where we can regain our senses and Salten brings peace. The vast, snow-covered larch meadows here, the clear air and the long hours of sunshine almost oblige you to slow down. Hustle and bustle have no place on the Salten high plateau and on the alpine paths for snowshoeing, with views over Bolzano and the Adige Valley, only the gentle crunch of footfall can be heard. Along the way you can rest on one of the many benches provided by the tourist association or even sit back in on a horse-drawn carriage, pulled along by our iconic Haflingers.

Saunas on the Salten

More and more hotels in Jenesien are discovering the benefits of saunas, whether it's a Finnish sauna, steam baths or infrared cabins. Once a mechanic, Jenesien's own **Hannes Wieser** now makes guests sweat! When he changed careers in 2018, to take care of building maintenance at a hotel on the high plateau, little did he know that he'd soon become a sauna master.

Hannes, what is it about saunas?

They make your body and immune system more robust and improve circulation. I used to find sweating unpleasant, but now I see it as a gift. Regular sauna users quickly notice the benefits not only in winter, you don't feel the cold so quickly; and in summer, while others groan in the heat, thirty degrees actually feels quite pleasant.

So saunas are good for us?

Yes, the body learns to compensate for temperature differences. It sweats, regulates itself and reduces temperature stress. The first sauna session often produces an intense smell because the body begins to excrete stored substances. With further sauna sessions, your sweat becomes "purer", the odour subsides. The body works more efficiently



and you're left feeling lighter. One to two sessions per week, all year round, are ideal. Many people believe that saunas are only beneficial in winter, but saunas have a lasting effect, especially in the warmer months.

SIX SAUNA TIPS

- 1.**
Shower, then dry yourself thoroughly before entering the sauna.
.....
- 2.**
Don't go to the sauna immediately after eating.
.....
- 3.**
Be attentive to your body's limits; a sauna session should last no longer than 15 minutes.
.....
- 4.**
Cool down slowly after the sauna, ideally in the fresh air.
.....
- 5.**
The relaxation phase should be at least twice as long as the sauna session.
.....
- 6.**
Drink plenty of liquids to compensate for fluid loss.



1.0

IT / SAUNA, SENSI E SUDORE

DOPO UNA CAMMINATA SUL SALTO, GLI OSPITI DI MOLTI ALBERGHI DI SAN GENESIO TROVANO RIGENERANTE IL PIACERE DI UNA SAUNA.

Quando la natura si ritira, anche l'uomo ritrova se stesso. Sull'altipiano del Salto, la fretta resta a valle: lariceti innevati che si perdono all'orizzonte, aria tersa, un sole che in inverno sembra indugiare più a lungo. È un invito a rallentare: passeggiate panoramiche con vista su Bolzano e la Valle dell'Adige, ciaspolate in cui si sente solo lo scricchiolio del terreno gelato, giri in carrozza trainati da cavalli avelignesi oppure, semplicemente, il riposo su una delle tante panchine dell'associazione turistica. Il Salto è fatto così: avvicina le persone alla quiete.

La sauna è di casa, sul Salto

A San Genesio sempre più hotel propongono una gamma completa di sauna: dalla finlandese al bagno turco, fino alla cabina a infrarossi. **Hannes Wieser** (45 anni), sangenesino doc, un tempo riparava auto; oggi fa... sudare gli ospiti. Nel 2018 decide di cambiare vita: entra come tecnico in un albergo sul plateau e scopre una nuova vocazione — diventare maestro di sauna (in tedesco *Aufgussmeister*).

Hannes Wieser, cosa la affascina della sauna?

Il corpo diventa più forte, il sistema immunitario più solido, la circolazione migliora. Un tempo sudare mi

SEI CONSIGLI PER LA SAUNA:

1.
Fare la doccia e asciugarsi bene prima di entrare in sauna.
.....
2.
Evitare di entrare subito dopo aver mangiato.
.....
3.
Ascoltare i propri limiti: singola seduta massimo 15 minuti.
.....
4.
Raffreddarsi gradualmente, meglio se all'aria aperta.
.....
5.
La fase di relax dovrebbe durare almeno il doppio del tempo passato in sauna.
.....
6.
Bere a sufficienza per compensare i liquidi persi.

pareva sgradevole; oggi lo vedo come un dono. Chi fa sauna con regolarità se ne accorge non solo in inverno ma soprattutto d'estate: mentre gli altri soffrono il caldo, trenta gradi diventano sorprendentemente piacevoli. E in inverno si rabbrivisce molto meno.

Quindi la sauna fa bene?

Sì. Il corpo impara a compensare le differenze di temperatura: suda, regola, scarica lo stress termico. Alla prima seduta spesso si avverte un odore più intenso: è il corpo che comincia a eliminare sostanze accumulate. Con le sedute successive il sudore diventa più "pulito" e l'odore si affievolisce. L'organismo lavora meglio e ci si sente più leggeri. L'ideale? Una o due saune a settimana, tutto l'anno. Molti pensano che serva solo d'inverno, ma è proprio anche nella stagione calda che i benefici si sentono a lungo.



EIN BERG UND VIELE GESICHTER

Hoch über Bozen, schnell erreichbar mit Bahn oder Bus, öffnet sich am Rittner Horn ein Winterraum, der zu Bewegung einlädt und Ruhe schenkt. Nicht das Spektakel zählt, sondern die Vielfalt: Rodelbahnen, Loipen, Pisten und Winterwege bieten sich an.



DE /

Anders als viele alpine Skigebiete liegt das Rittner Horn frei und sonnenverwöhnt von früh bis spät. Wer hier ankommt, spürt den Kontrast: zum einen die Nähe zur Stadt und zum anderen die Weite und Stille. Im Winter gehen Gäste wandern, fahren Ski, ziehen mit Tourenski los, stapfen mit Schneeschuhen durch den Schnee, rodeln ins Tal, laufen auf Loipen oder sitzen einfach nur in der Sonne und nehmen die Aussicht auf. Das Rittner Horn ist kein Hochleistungsgebiet, sondern ein Berg für alle.

Rodeln und Lernen

Die Rodelbahn am Rittner Horn zieht sich 3,7 Kilometer von der Mittelstation bergab, mit elf Prozent Gefälle, schwungvoll, aber nicht zu steil. Familien fahren hier sicher, Rodelprofis finden ihr Tempo. Die Strecke lebt vom Wechselspiel zwischen schnellen Passagen und ruhigen Stücken. **Martin Psenner** kennt das Rodeln in allen Facetten. Der ehemalige Weltcup-Fahrer und Vize-Europameister betreut Interessierte als Rodelguide und ist fixer Bestandteil des winterlichen Lebens am Rittner Horn. Er bringt Kindern und Erwachsenen bei, wie sie steuern und bremsen, wie sie Regeln beachten und dabei Freude haben: „So schnell fahren, wie man bremsen kann“, empfiehlt Martin Psenner. Das sei die Grundlage. In kurzer Zeit vermittelt er Brems- und Lenktechniken, dazu die wichtigsten Regeln für ein sicheres Miteinander auf der Bahn. Bei Kindern sind die Lernerfolge schnell sichtbar, das motiviert sie und ihn. Er ist auch Präsident des Vereins „Sicher rodeln“, den er 2011 mitgegründet hat und der sich an Sicherheitskampagnen des Landes beteiligt, unter anderem Infotafeln für Rodelpisten entworfen hat. Ab Winter 2025/26 besteht italienweit Helmpflicht für alle Rodler:innen und Skifahrer:innen. Das ist noch nicht allen bekannt.

Wer sich tiefer mit dem Rodelsport beschäftigt, erkennt schnell, wie sehr Material und Technik das Erlebnis prägen: lenkbare Rodeln, gut gewachste Kufen, passende Schuhe mit ordentlichem Profil, keine Moon Boots. Im Skigebiet Reinswald im Sarntal hat Martin Psenner den ersten Rodelpark Südtirols miteröffnet. Auch dort leitet er Rodelkurse für Familien, Schulklassen und Gruppen. Er vermittelt seine Leidenschaft generationenübergreifend, Kindern genauso wie Großeltern. Das Ziel bleibt dasselbe: Rodeln soll sicher, freudvoll und erlebnisreich sein.

Langlaufen und Panorama

Auch die Loipe auf der Schönlalm am Rittner Horn spiegelt diesen Gedanken. Fast vier Kilometer lang führt sie sanft durch die Landschaft, gespurte für Klassisch





und Skating, nur 40 Meter Höhenunterschied. Wer hier unterwegs ist, spürt die Bewegung und sieht den Schlern, die Marmolada, den Langkofel und die Sel-lagruppe vor sich. Dieses Panorama begleitet jeden Schritt und macht das Langlaufen zu einem Erlebnis, das weit über den Sport hinausgeht.

Vielfalt und Wechsel

Das Rittner Horn lebt vom Rhythmus des Tages. Am Vormittag ziehen Skifahrer:innen ihre Schwünge, am Nachmittag gehen Winterwanderer:innen die Wege entlang, am Mittwochabend steigen Tourengeliebte auf die Pisten. Dann heißt es Tourenskier anschnallen und Stirnlampe aufsetzen. Denn die Ab-fahrtspisten 4 (Rittner Horn-Unterhorn) sowie 1 und 1a (Unterhorn-Pemmer) bleiben bis 22:30 Uhr geöffnet, an den anderen Tagen sind sie ab 17 Uhr gesperrt.

„Vielfalt ist der Überbegriff unseres Wintersportge-bietes“, sagt **Markus Untermarzoner**, (siehe Foto auf S. 87), Präsident der Rittner Horn Bergbahnen. Gäs-

te und Einheimische schätzen die kurze Anreise aus Bozen, die Barbianer Almen prägen das weite Land-schaftsbild und geben dem Rittner Horn seine unver-wechselbare Offenheit. Das Gebiet liegt größtenteils auf dem Gemeindegebiet von Barbian, die Zusam-menarbeit mit den Nachbar:innen ist gut.

Essen und Spüren

Auch die Gastronomie trägt den offenen Charakter: Schofstoll, Feltunerhütte, Unterhornhaus, das Gast-haus Schwarzsee und die Betriebe in Pemmer schen-ken Wärme und Lebendigkeit. „Diese Häuser sind viel mehr als Einkehrmöglichkeiten“, betont Markus Un-termarzoner. „Sie machen das Rittner Horn zu einer Gegend, in der Menschen sich gerne aufhalten.“ Wer einkehrt, spürt Gastfreundschaft, die Nähe zur Natur und genießt die regionale Küche. Ein besonderes Ge-nusserlebnis ist „Gusto“ (ehemals „Pistnkuchl“), eine Veranstaltung, die seit mehreren Jahren im Jänner am Rittner Horn stattfindet, dieses Mal am Samstag, 24. Jänner.



Infrastruktur und Nachhaltigkeit

Damit der Winterbetrieb gelingt, braucht es Strukturen, die zugleich verlässlich und verantwortungsvoll sind. Speicherbecken, präparierte Wege und moderne Beschneigung sichern das Angebot, auch wenn die Schneefälle unregelmäßiger werden. Zugleich setzen die Betreiber auf Nachhaltigkeit, haben Photovoltaikanlagen angebracht, setzen Energie effizient und bei den Schneekanonen nachhaltigen Diesel ein. „Wintersport und Umweltbewusstsein sind keine Gegensätze“, sagt Markus Untermarzonner. Seit fünfzig Jahren prägen die Bergbahnen das Gebiet. „Meine Vorgänger haben Unglaubliches geleistet, sie haben den Grundstein gelegt für all das, was wir heute haben und nutzen dürfen“, erklärt der Präsident der Bergbahnen.

Bewegung und Entschleunigung

Zum Winterbild gehört auch das Hotel Tann, das Markus Untermarzonner führt. „Früher kamen unsere Gäste zu 80 Prozent zum Skifahren“, erzählt er. „Heute suchen sie Schneeschuhwanderungen, Rodeln und Winterwege.“ Sein Haus setzt daher auf Angebote,

die Ruhe schenken, auf Waldbaden, Sauna und Wellness. Selbst geht er am Nachmittag oft mit den Schiern den Hang hinauf: „Wenn ich beim Schofstoll sitze und die Sonne hinter den Bergen versinkt, geht mir das Herz auf“, Markus Untermarzonner. Doch der Berg bleibt verletzlich. Ein befreundeter Hüttenwirt hat ihm berichtet, wie in Bayern viele kleine Skigebiete schließen mussten, weil der Rückhalt in der Bevölkerung fehlte: „Wenn die Lifte zusperren, verschwinden auch die Hütten und mit ihnen die Seele dieser Landschaft. Wir können dankbar sein, dass Gemeinde, Wirtschaft und Tourismusverein hinter dem Rittner Horn stehen. Nur so bleibt dieses Berggebiet lebendig und offen für alle.“

PANORAMA UND LICHT

Das Rittner Horn liegt frei und sonnenverwöhnt. Von früh bis spät scheint die Sonne auf Pisten, Höhenwege und Hütten. Wer am späten Nachmittag noch dort ist, erlebt, wie das letzte Licht die Schneeflächen in Gold färbt.

.....

Öffnungszeiten und Betrieb

Am **6., 7. und 8. Dezember** und vom **13. Dezember 2025 bis 15. März 2026** täglich von 8.30 bis 16.30 Uhr.
Pistenschluss ist um 17 Uhr.

www.ritten.com



IT / UNA MONTAGNA DAI MILLE VOLTI

IN ALTO, SOPRA BOLZANO, SUL CORNO DEL RENON – FACILMENTE RAGGIUNGIBILE CON TRENO O BUS – SI APRE UN INVERNO CHE INVITA AL MOVIMENTO E REGALA QUIETE.

Qui non conta la spettacolarità ma la varietà: piste da slittino, tracciati di fondo, piste da sci e sentieri invernali si alternano. Diversamente da molte aree alpine, il Corno del Renon è aperto e baciato dal sole dall'alba al tramonto. Chi arriva percepisce subito il contrasto: da un lato la vicinanza alla città, dall'altro spazi ampi e silenzio. In inverno si cammina, si scia, si parte con gli sci per lo scialpinismo, si procede con le ciaspole, si scende in slittino, si scivola sulle piste di fondo o, semplicemente, ci si siede al sole a godersi il panorama. Non è un comprensorio "ad alte prestazioni", è una montagna per tutti.

Si slitta e si impara

La pista da slittino del Corno del Renon scende per 3,7 km dalla stazione intermedia, con una pendenza media dell'11%: vivace, ma mai troppo ripida. Le famiglie viaggiano in sicurezza, i più esperti trovano il loro ritmo. Il tracciato alterna passaggi veloci a tratti più tranquilli. Come guida, **Martin Psenner**, ex atleta di Coppa del Mondo e vice-campione d'Europa, insegna a sterzare e frenare, a rispettare le regole e a divertirsi. Il suo motto? «La velocità che ti puoi permettere è pari alla tua capacità di frenare».

PANORAMA E LUCE

Il Corno del Renon dispone di un panorama a 360 ed è sempre soleggiato: dal mattino alla sera la luce del sole illumina piste, sentieri in quota e rifugi. Chi resta fino al tardo pomeriggio vede gli ultimi raggi tingere d'oro la neve.

.....

ORARI E APERTURA IMPIANTI

Aperto **6-8 dicembre** e
dal **13 dicembre 2025**
al **15 marzo 2026**,
tutti i giorni 8:30-16.
Chiusura piste ore 17.

www.ritten.com

Sci di fondo e gusto

La pista per lo sci di fondo della Schönlalm si snoda su una lunghezza di quasi 4 km. Dolcemente ondulata, preparata per lo stile classico e lo skating, ha solo 40 m di dislivello. Mentre fa sport, lo sguardo dello sciatore abbraccia Sciliar, Marmolada, Sassolungo e Gruppo del Sella. Anche la gastronomia però fa la sua parte: i rifugi Schofstoll, Feltnerhütte, Unterhornhaus, la trattoria Cima Lago Nero e tutti i locali pubblici di Pemmern offrono calore e accoglienza lungo il percorso.

EN / ONE ALP WITH SOMETHING FOR EVERYONE

WHETHER IT'S WINTER SPORTS OR THE STILLNESS OF NATURE YOU'RE CRAVING, THE RITTER HORN WINTER WONDERLAND AWAITS. AND WITH EXCELLENT BUS AND RAIL CONNECTIONS, YOU'LL BE THERE IN NO TIME.

Ritter Horn is unlike many Alpine resorts. It isn't just that it's sun-drenched from dawn till dusk visitors fall in love with, nor that its vast, tranquil high plains are so close to the city: as if all that weren't enough! Some come to relax, recharge and drink in the view, others are drawn by the range of activities the snows offer, including hiking, skiing, ski touring, snowshoeing, tobogganing down the valley and cross-country skiing. It's an excellent place especially for novices or those with less experience, and the Ritter Horn prides itself in being an alp for everyone.

Tobogganing for beginners

While the Ritter Horn toboggan run has fast sections for pros, there are parts dedicated to safe family fun. It's 3.7 kilometres from the middle station and the 11% gradient keeps things lively without becoming too steep. Keeping an eye on things is **Martin Psenner**, a World Luge Natural Track Championships bronze medallist and European Luge Natural Track silver medallist. As a tobogganing guide, he brings all his experience to teaching children and adults the essentials such as steering and braking, or how to have fun while following the rules. And Martin's top tip? 'Only go as fast as you can brake!'

Cross-country skiing and culinary delights

For cross-country skiers, whether classic or skating styles, the Schönlalm cross-country ski trail meanders gently across the Rittner Horn landscape. Covering almost four kilometres and with a difference in elevation of only 40 metres, along the way you have Schlern, Marmolada, Langkofel and Sella groups as the background. Adding to the experience, cosy local eateries such as Schofstoll, Felntnerhütte, Unterhornhaus, Gasthaus Schwarzsee and those in Pemmern offer the best of local cuisine.



THE WINTER PANORAMA

The Rittner Horn bathes in the winter sunlight from early morning to late afternoon, with the sun shining on the slopes, high-altitude trails and huts. In the late afternoon, as the sun begins to set, the last rays of light turn the snowy slopes golden - a sight worth waiting for.

OPENING TIMES

From **Sat 6th to Mon 8th December**
and **from 13 December 2025**
to **15 March 2026**,
daily from 8.30 a.m. to 4.30 p.m.

Slopes close at 5 p.m.

www.ritten.com



Der Christkindlmarkt im Palais Campofranco kehrt zurück

Der Bozner Christkindlmarkt im Palais Campofranco kehrt in diesem Jahr wieder zurück und öffnet vom 28. November 2025 bis zum 6. Jänner 2026 seine Pforten.

Nach der umfassenden Renovierung des Palais Campofranco von 2016 bis 2021 hat sich der Innenhof in den letzten Jahren zum beliebten Treffpunkt entwickelt.

Der Christkindlmarkt, der bis Weihnachten 2015 im Palais Campofranco stattfand, begeisterte Touristen und Bozner gleichermaßen. Er war über die Grenzen hinaus für seine festliche, weihnachtliche Atmosphäre bekannt und diente als wichtiger Treffpunkt in der Adventszeit.

Nun erstrahlt der Innenhof des Palais wieder in weihnachtlichem Glanz: Stände mit Kunsthandwerk und regionalen Köstlichkeiten, stimmungsvolle Musik sowie der Duft von Glühwein und süßen Leckereien laden die Besucher zum Verweilen ein. Besonders beeindruckend ist der Ginkgo in der Mitte des Hofes, der traditionell mit vielen leuchtend roten Kugeln geschmückt wird.

Auch die Terrasse des Restaurants Meta verwandelt sich mit den glitzernden Iglus in ein kulinarisches Highlight.

Mit seiner einzigartigen Dekoration und der zauberhaften Atmosphäre ist der Christkindlmarkt im Palais Campofranco wieder ein fester Bestandteil der Bozner Vorweihnachtszeit und verspricht auch in diesem Jahr unvergessliche Momente.





©DM Südtirol-Alto Adige/Patrik Schwenbacher



© Images by Michael - Retusche

Torna il mercatino di Natale di Palais Campofranco

Il mercatino di Natale di Bolzano a Palais Campofranco torna quest'anno e apre le sue porte dal 28 novembre 2025 al 6 gennaio 2026.

Dopo l'ampia ristrutturazione di Palais Campofranco dal 2016 al 2021, la corte interna con la sua offerta gastronomica è diventata un luogo di incontro molto apprezzato.

Il mercatino di Natale, che si è svolto a Palais Campofranco fino a Natale 2015, ha entusiasmato turisti e bolzanini. Era conosciuto oltre confine per la sua atmosfera magica e natalizia e fungeva da importan-

te luogo di incontro durante il periodo dell'Avvento. Ora il cortile interno del Palais Campofranco torna a risplendere nello splendore natalizio: bancarelle di artigianato artistico e di prelibatezze regionali, musica d'atmosfera e profumo di vin brulé e dolci invitano i visitatori a soffermarsi. Particolarmente suggestivo è l'albero di ginkgo al centro del cortile, tradizionalmente addobbato con tante palle rosse. Anche la terrazza del ristorante Meta si trasforma in un'attrazione culinaria con i suoi igloo scintillanti.

Con le sue decorazioni uniche e la sua atmosfera magica, il mercatino di Natale di Palais Campofranco è ancora una volta parte integrante del periodo prenatalizio di Bolzano e promette anche quest'anno momenti indimenticabili.



The Christmas market at Palais Campofranco returns

The Christmas Market at Palais Campofranco will return this year, opening its doors from November 28, 2025 to January 6, 2026.

Following the extensive renovation of the Palais Campofranco from 2016 to 2021, the courtyard has become a popular meeting place in recent years. The Christmas market held at Palais Campofranco until Christmas 2015 delighted tourists and locals alike. It was known beyond the region for its festive Christmas atmosphere and served as an important meeting point during the Advent season.

Now, the courtyard of the Palais Campofranco is once again filled with a festive atmosphere: stalls offering handicrafts and regional delicacies, atmospheric music, and the delicious smell of mulled wine and sweets. The ginkgo tree in the center of the courtyard is particularly impressive, traditionally decorated with many bright red baubles. The terrace of the Meta Restaurant also becomes a culinary highlight with its glittering igloos.

With its unique decorations and enchanting atmosphere, the Christmas Market at Palais Campofranco has once again become an integral part of the pre-Christmas season in Bolzano, promising unforgettable moments.

EVENTS BOLZANO/BOZEN



VISITE GUIDATE STADTFÜHRUNGEN GUIDED TOURS

L'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano propone un ricco programma di visite guidate della città e dei suoi dintorni, alla scoperta delle principali attrazioni storico-artistiche. Il programma è disponibile presso l'Ufficio Informazioni.

Auf Entdeckung gehen: Das Verkehrsamt Bozen bietet ein dichtes Programm an geführten Rundgängen zu den wichtigsten kunsthistorischen Schätzen der Stadt Bozen. Das Programm-Heft ist im Informationsbüro erhältlich.

The Tourism Board of Bolzano Bozen organizes a rich programme of guided walking tours of the historic town.

INFO:

**Azienda di Soggiorno e Turismo
Verkehrsamt Bozen - Tourism Board,
via Alto Adige / Südtiroler Straße 60
Piazza del Grano / Kornplatz 11**

T. +39 0471 307 000

www.bolzano-bozen.it

PROGRAMMI SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

THEATER- UND KONZERT- PROGRAMME

THEATRE PERFORMANCES & CONCERTS



www.konzertverein.org

www.kulturinstitut.org

www.theater-bozen.it

www.teatrocomunale.bolzano.it

www.teatrocristallo.it

www.carambolage.org

www.teatro-bolzano.it

www.theaterimhof.it

www.haydn.it

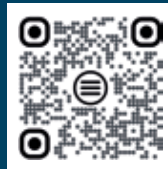


EVENTS BOLZANO/BOZEN

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

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

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



www.bolzano-bozen.it





20 ©



19 ©



28 ©

EVENTS RITTEN/RENON

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

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

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



www.ritten.com



25 ©



2 ©



20 ©



14 ©



15 ©



29 ©

EVENTS EPPAN/APPIANO

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

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

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



www.eppan.com



23 ©



17 ©



14 ©

INVERNO

95

WINTER



EVENTS
JENESIEN/SAN GENESIO

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

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

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



www.jenesien.net





28 ©



24 ©



30 ©

EVENTS LEIFERS/LAIVES

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

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

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



www.leifers-info.it



31 ©



30 ©



31 ©



Das nächste bm Magazin – die Frühjahrsausgabe 2026 – erscheint Anfang März. Dann richten wir den Blick auf die Fassaden der Landeshauptstadt und auf das, was sich dahinter verbirgt. Wir treffen Menschen, die im Verborgenen schaffen, bewegen und verändern. Wir folgen dem Keimen und Drängen des Neuen, wo Leben sich seinen Weg bricht, und spüren dem nach, was Natur und Stadt zugleich erschaffen: Schönes, Prägnantes, Überraschendes.

Il prossimo numero di bm Magazine – l'edizione primavera 2026 – uscirà a inizio marzo. Daremo un'occhiata alle facciate della città e a ciò che celano, incontreremo persone che, lontano dai riflettori, creano, muovono e cambiano. Seguiremo la spinta del nuovo, dove la vita si fa strada, e indagheremo ciò cui natura e città insieme danno origine: il bello, l'essenziale, l'inaspettato.

Our spring 2025 issue of bm Magazine hits the stands in mid-March. We'll reveal the parts of Bolzano not often seen and meet the city's behind-the-scenes creators, movers and shakers. We'll also show you what the city and nature create together, the whole process, from the desire for the new, to germination, completion and the development of local culture, in a pithy mix of beauty and surprise!

QUIZ: Solution from page 11

- b)** The winter solstice occurs when the Earth's axis is tilted furthest away from the Sun. This means the Sun is at its lowest point above the horizon in the northern hemisphere, and the length of the day is at its shortest, while the night is at its longest. The distance of the Earth from the Sun is irrelevant. See article on p. 22.

bm

Bolzano Bozen Magazine

Registrazione al Tribunale di Bolzano
Registereintragung Landesgericht Bozen
Nr. 11/99 - 19.7.1999
Edition: 8.000 bm4/2025
Online-Magazine: www.bolzano-bozen.it
facebook: @visitbolzanobozen
instagram: @bolzanobozen

Editor

Azienda di Soggiorno Bolzano
Verkehrsamt Bozen
Tourist Board Bolzano
via Alto Adige 60 – 39100 Bolzano
Südtiroler Straße 60 – 39100 Bozen
Tel. +39 0471 307000
info@bolzano-bozen.it
www.bolzano-bozen.it

Managing Editor

Roland Buratti

Director

Anita Rossi

Editorial staff

Anita Rossi (ar), Maria Lobis (ml), Arturo Zilli (az), Raoul Melotto (rm), Roberta Agosti, Elena Cortese, Martina Spinell, Giovanni Novello, Monika Hellrigl, Doris Wieser, Martina Gamper, Evi Innerhofer, Verena Gamper, Markus Franzelin, Jasmin Pichler, Petra Frötscher

Layout & art design

ma.ma promotion
Marion Maier, Valentina Cincelli

Translation

Peter Brannick (pb)

Print

Tezzele by Esperia

Cover foto

Manuela Tessaro

Foto Credits

1. © Alex Filz; 2. © Alfred Tschagerer; 3. © Armin Grunt;
4. © Armin Huber; 6. Beatrice Marini; 7. Benjamin Pfitscher; 8. © Daniele Fiorentino;
9. © Jasmin Pichler - Live-Style Agency; 10. © Felix Merler; 11. © Gruppo Carnevalesco Pineta ODV;
12. © Günter Standl; 14. © Handwerk am Dom - Melanie; 15. © Helmut Rier; 16. Hofladen Thurnerhof
17. © Johannes Fein; 18. © Luca Meneghel; 19. © Manuela Tessaro; 20. © Marco Corriero;
21. © Marion Lafogler; 22. © Michael Guggenberg; 23. © Nadin Carli; 24. © Selena Chinnici
25. © Sophie Pichler; 26. © Tania Marcadella; 27. © Thomas Monsorno; 28. © Tiberio Sorvillo
29. © Tourismusverein Eppan Live-Style Agency - Daniel Mair; 30. © Tourismusverein Leifers;
31. © Tourismusverein Leifers/Thomas Monsorno; 32. © unibz; 33. © Vivien Mittertutzner;
34. © WaltherPark SpA; 35. © Wilma Alberti; 36. © Tourismusverein Jenesis
37. © foto Seehauser; 38. © Arturo Zilli



Print product with financial
climate contribution

ClimatePartner.com/10882-2402-1011



MIX
Paper | Supporting
responsible forestry
FSC® C021437

THUN



Thun.com

THUNIVERSUM

Via Galvani Straße 29, Bolzano Sud / Bozen Süd

PIRCHER

Distillati pregiati Gin Grappa Bevande spiritose Liquori Fan Shop

PIRCHER

Potrebbe anche interessarti

SCANSIONA IL CODICE QR

«Williams»
Acquavite di pere Williams

«Williams con pera»
Acquavite di pere Williams

«Bombardino»
Liquore all'uovo

«Alpiti»
Aperitivo

BOMBARDINO

LIKÖR MIT EI
WHISKY UND RUM
LIQORE ALL'UOVO
WHISKY E RUM

MADE IN ITALY
PRODOTTO IN ITALIA

PIRCHER

www.pircher.it

DALLA MONTAGNA
DIRETTAMENTE A CASA VOSTRA!
PIRCHER ONLINE SHOP

PIRCHER
www.pircher.it