



Octopus trifft Schüttelbrot Kulinarische Schnittstelle zwischen Süd und Nord

Wo sich alpenländische und mediterrane Spezialitäten treffen, da ist auch die Blütezeit für verwöhnte Geschmacksknospen. Südtirol – als Treffpunkt der Genießer- und Alpenfreunde und als Mittelpunkt des alpin-mediterranen Lebensgefühls.

TEXT: DORIS MAIER
FOTOS: KURT-MICHAEL WESTERMANN

Bozen gilt als eine der heißesten und kältesten Städte Italiens. Daher zieren Zypressen und Palmen das Tor zu den Dolomiten. Und auch sämtliche Tore für Feinschmecker sind hier weit geöffnet. Im Sinne der Gastlichkeit feiert Südtirol ohnehin das ganze Jahr hindurch Tage der offenen Tür. Willkommen sind GenießerInnen jederzeit und in jeder Jahreszeit. Bozens Stadtzentrum bildet auf stattliche Weise der Waltherplatz. Als Statue wacht Walther von der Vogelweide über das rege Treiben. Kaffeehäuser – allen voran das Café Sacher – beleben diese Piazza.

GREIF: DESIGN UND ZEITGENÖSSISCHE KUNST

Bei den komfortablen Hotels ist das Greif Platzhirsch auf diesem Platz. Im Gästebuch finden sich hier schon prominente Eintragungen aus dem letzten und vorletzten Jahrhundert. Familie Mautner-Markhof war hier bereits Gast und sehr zufrieden. Besitzerfamilie Staffler ist als alteingesessene Bozener Unternehmerfamilie (in mehreren Geschäftssparten) auch großzügiger Kunstmäzen und moderner Kunst gegenüber sehr aufgeschlossen. Familie Staffler betreibt auch eine hauseigene Tischlerei, die sich um das Mobiliar ihrer beiden Hotels Laurin und Greif kümmert. Für das erneuerte Designerhotel Greif am Waltherplatz war die Tischlerei zwei Jahre lang exklusiv beschäftigt. Jedes Hotelzimmer wurde von einem anderen

Künstler entworfen und gestaltet, und die Möbelstücke wurden extra von der Haustischlerei angefertigt. Die Zimmeranzahl im Hotel Greif wurde beim Umbau auf 33 reduziert. An der Fassade zum Waltherplatz ist ein Schild mit der Namensgeschichte des Greif angebracht. Der Greif ist ein Sagentier aus Löwe und Adler, steht für die Kraft des Löwen und die Weisheit der Schwingen. Und wo man sich heute in der urbanen Bar „Grifoncino“ – mit Glasstube und bunten Lichteffekten – ein paar Drinks und Häppchen genehmigt, befanden sich früher öffentliche Bäder.

LAURIN: SEHR PERSÖNLICH UND SEHR PERFEKT

Ebenfalls im Besitz von Familie Staffler ist das Parkhotel Laurin, eine Top-Adresse für Gourmets und Kaffeehausgenießer, für geschäftliche Meetings oder Jazz-Konzerte, für Urlauber wie für Einheimische. Wenn Reinhold Messner in Bozen Interviews gibt, dann tut er es meist hier im ungestörten Rahmen. Auch Südtirols Politiker sind Stammgäste, und der Dalai Lama war ebenfalls schon hier. Sie alle schätzen das Individuelle und das Eigenständige dieses Hauses. Daher ist es auch Stammlokal von Lions Clubs, Kiwanis und Rotariern. In der Küche des Laurin gibt ein junger Küchenchef den Ton an, der zuvor bei internationalen Sterneköchen wie Norbert Niederkofler in Südtirol und Gordon Ramsey in London tätig war. Drei Jahre lang kochte der Südtiroler Egon >>>



Die Sage von König Laurin ziert die Wände der Laurin-Bar. Küchenchef Egon Heiss ist für die sagenhafte Kulinarik des Hotels verantwortlich.

>>> Heiss (35 Jahre) in Großbritannien auf. Heute dirigiert er in der Küche des Laurin eine zwölköpfige Brigade, kocht für Hotel- und A-la-Carte-Gäste und managt darüber hinaus die kulinarische Bankett-Küche des Laurin.

EGON HEISS: AUFSTEIGER IN DER GOURMETKÜCHE

Küchenchef Egon Heiss steht für eine laborierte Küche, er vereint Klassiker und Kreatives, spielt mit Südtiroler und mediterranen Traditionen. Die Kräuter stammen aus dem hoteleigenen Kräutergarten.

Alle Teigwaren sind handgemacht und zum Dahinschmelzen. Ravioli mit hauchdünnem Teig, goldgelb und mit raffinierter Fülle. Oder Teigtaschen mit feinsten Ochsenfleischfülle und Selleriepüree. Oder eine Petersilienwurzel-Cremesuppe von perfekter Sämigkeit und mit warm geräucherter, zarter Entenbrust.

Thunfisch garniert Egon Heiss mit schwarzen Olivenbröseln (besonders fein im Geschmack) und Erbsenpüree. Ebenso delikate der Branzino mit Südtiroler Speckwürste, mit Bärlauchteigtaschen und Spargelspitzen. Dann ein perfekter Risotto (Vialone Nano) mit

Taleggio und Trüffel. Und hauchdünne Tortelloni mit Parmesanfonduta auf Spinatcreme und schwarzer Trüffel. Unübertrefflich auch das Tonkabohnen-Eis.

FAIRE PREISE – AUCH BEI DEN WEINEN

Auch die Weinkarte kann sich sehen lassen, natürlich mit sämtlichen Highlights aus Südtirol, wie Hofstätter, Franz Haas, Schreckbichl, Terlaner Kellerei, Kellerei St. Pauls, Kellerei St. Michael-Eppan, Alois Lageder, Elena Walch und Manincor. Auch die übrigen Weinregionen Italiens sind natürlich präsent. Auf der Weinkarte finden sich weitere österreichische Weine, etwa von Lagler und Loimer. Spanien, Frankreich, Neue Welt und Deutschland sind gleichfalls vertreten.

JAZZ IN DER LAURIN-BAR

Jeden Freitagabend treten in der Bar im Parkhotel Laurin bedeutende internationale Jazz-Interpreten auf – und dies schon seit knapp 20 Jahren. In dieser Bar treffen sich Politiker und Philosophen, Einheimische und Hotelgäste. Manager Roland Margesin will auch in der Bar niemand ausschließen: „Bei

uns gibt es keine Schwellenangst.“ Und Raucher sind ebenfalls willkommen. „Die separate Smokers Lounge verfügt über eine exzellente Luftumwälzung, wir haben da überhaupt kein Problem.“ Zusammen mit Hotelierfamilie Staffler hält sich Margesin an den Führungsstil und Grundsatz des Hauses: „Very personal, very perfect.“

BILDENDE KUNST: VON KOKOSCHKA BIS FLORA

Das Parkhotel Laurin wurde 1909/1910 von Maximilian Staffler, dem Großvater des heutigen Besitzers, erbaut. Franz Joseph Staffler, Eigentümer in der dritten Generation, begann in den Neunzigerjahren des letzten Jahrhunderts mit Umbau und Modernisierung. Aufgrund seines Faibles für edle Materialien ließ er u. a. für die neuen Badezimmer Marmor aus aller Welt beschaffen. Und aus persönlicher Neigung zur bildenden Kunst erwarb er im Laufe der Jahre Kunstwerke, die sich zeitlich von der Gründung des Hauses bis heute erstrecken. Aquarelle, Papierarbeiten, Holzschnitte, Lithographien usw., darunter auch Werke von Oskar Kokoschka, Max Weiler, Oswald Oberhuber, Artur Nikodem und Paul Flora.



Die Garnelen im Hotel Laurin schmecken so köstlich wie sie aussehen.

Seibstock Delicatessen: Geschmacksvolles Ambiente und italienische Spezialitäten.

Das Wirtshaus Vögele ist auch für Naschkatzen zu empfehlen.



Das Hotel Laurin bietet authentische Stimmung – von der Frühstücksterrasse bis zu internationalen Jazzkonzerten in der Bar (o.). Das Gasthaus Vögele in Bozen ist der Schmelztiegel der Bozener Gesellschaft (u.).

TREFFPUNKT VÖGELE

Die crème de la Crème von Bozen trifft sich auch gerne im Wirtshaus Vögele, das eigentlich Roter Adler heißt. In diesem beliebten Stammlokal mit alter Holztafelung, mit Restaurant und Gaststuben in mehreren Etagen trifft sich auch die „alpine Jahreszeitenküche mit der mediterranen Küche“, verrät der Chef des Hauses, der sogar im größten Trubel immer ein Lächeln bereithat. Gerade werden Bärlauchtascherl, Lasagnette und Risotti serviert.

Ganz in der Nähe wartet eine absolute Augenweide: der Markt in Bozen. Am Schnittpunkt der Gassen und Lauben, malerisch geschmückt vom „Torggghaus“ mit seiner kunstvollen Fassadenmalerei.

Beim Marktstand an der Ecke Laubengasse/Museumsgasse, vis-à-vis vom Neptunbrunnen, preist Marktfahrer Gianni seine Ware an. Er gehört schon zum Inventar des Marktes, „aber er darf nicht in Pension gehen“, erzählt Doris Gitter, die Direktorin vom Hotel Greif. Gianni nickt dazu: „Ja, ja, der Markt ist auch mein Leben.“

Im Mittelpunkt des Marktens stehen natürlich sämtliche Gemüse aus ganz Italien, von den Tomaten aus Sizilien bis zum Radicchio aus Treviso und natürlich Südtiroler Speck, Käse, Vinschgerl und Schüttelbrot.

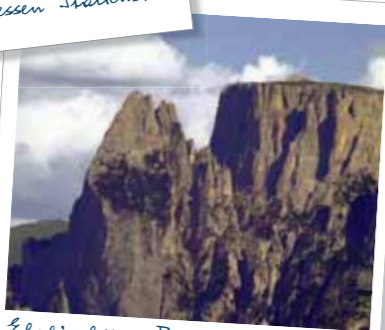
Besonderer Anziehungspunkt für Einkaufslustige und Modebewusste sind die Lauben, zugleich ein Segen zu jeder Jahreszeit – nämlich schützend gegen Hitze und Nässe. In diesen Lauben nicht versäumen sollte man einen Abstecher zu Seibstock, einem gut sortierten Feinkostladen mit vielerlei Pasta Fresca und Antipasti in den Vitrinen, würzigen Würsten, Ciabatta und „Schwiegermutterzungen“, jenem knusprigen Fladenbäck mit dem fantasievollen Namen. >>>



SPEISEN AUF REISEN



Der Markt in Bozen rund um den Neptunbrunnen versammelt sämtliche Delikatessen Italiens.



Ehrfürchtiger Blick auf die Dolomiten, seit Juni 2009 UN-ESCO-Weltkulturerbe.



Cobos Open-Air-Bar bei den Fischbänken ist bekannt für ausgezeichnete Bruschette.



Die ehemaligen Fischbänke in Bozen sind heute ein Fixpunkt der Szene.

DIE SPITZBUBEN BEIM STREITBERGER

In der Museumstraße, die schnurstracks zur letzten Ruhestätte von Eismann Ötzi führt, gibt es auch eine sehr beliebte und traditionsreiche Konditorei. Das Café Streitberger (eröffnet anno 1919) ist auch das Stammcafé von Schriftsteller Herbert Rosendorfer („Briefe in die chinesische Vergangenheit“). Eine Spezialität aus dem Hause Streitberger heißt „Spitzbuben“, die ein bisschen an Linzeraugen erinnern. Als Spitzenreiter in der Beliebtheitskala gilt auch die Esterhazy-Torte. „Alle großen Feinschmecker und alle Haubenköche der Umgebung pilgern hierher – wegen der Esterhazy“, flüstert uns ein Gourmand ins Ohr.

Ein Stück weiter, im Ötzi-Museum, erfährt man u. a., dass die Eismumie Ötzi, die 1991 zwischen dem Ötztal und Vinschgau gefunden wurde, als letzte Mahlzeit Steinbock, Hirsch und Einkorn gegessen haben soll. Schüttelbrot hat es damals noch keines gegeben, Heute bestens bekannt und beliebt ist das Schüttelbrot, besonders zu empfehlen in der Bäckerei Grandi: ein knuspriger, würziger und gut haltbarer Genuss. Nach der Brücke, die über den Fluss Talfer führt, beginnt die Freiheitsstraße, wo jeden Samstagvormittag ein bunter Markt über die Freiluftbühne geht. Hier kann man sich schon ein Stündchen die Beine vertreten und Appetit für die nächste Einkehr holen.

FISCHBÄNKE BEI COBO

Sitzt man im Schanigarten bei den ehemaligen Fischverkaufsständen bzw. bei „Cobo“, so fordert schon die Aufschrift an der Fassade vis-à-vis zum „Schmecken und Kosten“ auf. Das lässt man sich nicht zweimal sagen. Alsdann kostet

man einen „Veneziano“ (der in Venedig übrigens „Sprizz“ heißt), also jenen knallorangefarbenen Apéritif aus Aperol und Weißwein.

Dazu gibt es als Happen 15 verschiedene Bruschette. Patron Cobo alias Rino ist Lebenskünstler. Seine Open-Air-Bar in Bozen (es gibt keinen Innenraum in diesem Lokal) öffnet nur zur warmen Jahreszeit, was in Bozen März bis Oktober bedeutet. Die übrigen Jahreszeiten verbringt Cobo u. a. als Karikaturist und Maler in New York, Hawaii usw.

STADTWEINGUT UND SÜDTIROLER QUALITÄTSWEINHOF

Die weitere Gourmet-Reise führt nun hinaus aus Bozen. In Bozen-Haslach, nur einen Kilometer vom Stadtzentrum entfernt, liegt das Stadtweingut Thurnhof von Familie Berger. Andreas und Hans Berger zeichnen für die Weine verantwortlich. Der Thurnhof ist Mitglied von „Tirolensis Ars Vini“, der Vereinigung Südtiroler Qualitätsweinhöfe. Unter dem gemeinsamen Logo des Tatzelwurms haben sich vor etwa 15 Jahren acht Südtiroler Winzer zusammengetan, die sich vor allem durch gemeinsame Qualitätskriterien und strenge Richtlinien im naturnahen Anbau auszeichnen. Der Hofname leitet sich von „ab dem turen“ her, was so viel bedeutet wie „unweit des Festungsturms“. Der Thurnhof gehörte einst zur Burg Weinegg. Schon deren damaliger Name lässt auf die ideale Sonnenlage für köstliche Weine schließen. An den sonnigen Weinhängen des Thurnhofs gedeihen heute aromatische Goldmuskateller, der typische Südtiroler Rotwein St. Magdalener, die Bozner Spezialität Lagrein Dunkel, der Klassiker Cabernet Sauvignon Riserva und eine Trockenbeerenauslese namens „Passaurum“. >>>

Info und Adressen

Vorwahl von Italien: 0039, die 0 der Ortsvorwahl dann nicht vergessen (Italien ist anders)!

La Maiena Life Resort
Nörderstraße 15 • I-39020 Marling bei Meran •
Tel. (0)473/447000 • info@lamaiena.it • www.lamaiena.it

Genießerhotel Bad Schörgau
Familie Wenter • I-39058 Sarnthein bei Bozen •
Tel. (0)471/623048 • info@bad-schoergau.com •
www.bad-schoergau.com

Hotel Greif
Waltherplatz • I-39100 Bozen • Tel. (0)471/318000 •
info@greif.it • www.greif.it

Parkhotel und Restaurant Laurin und Laurin-Bar
Via Laurin 4 • I-39100 Bozen • Tel. (0)471/311000 •
info@laurin.it • www.laurin.it

Fischbänke bzw. Cobo
Dr.-Streiter-Gasse 28 • I-39100 Bozen • Tel. (0)471/971714

Vögele
Goethestraße 3 • I-39100 Bozen • Tel. (0)471/973938 •
info@voegele.it • www.voegele.it

Café-Konditorei Streitberger
Museumstraße 15 • I-39100 Bozen • Tel. (0)471/978303

„Seibstock Delicatessen“
Lauben 50 • I-39100 Bozen • Tel. (0)471/324072 •
und Lauben 227 • I-39012 Meran • Tel. (0)473/237107 •
www.seibstock.com

Hofkäserei Erschbaumer
Gastererweg 2 • I-39050 Unterinn-Ritten • Tel. (0)471/3591 •
www.roterhahn.it

Stadtweingut Thurnhof
Andreas und Hans Berger • Kuepachweg 7 • I-39100
Bozen-Haslach • Tel. (0)471/288460 oder 285446 oder
(0)335/6786155 • info@turnhof.com • www.turnhof.com

Restaurant Zur Rose
Innerhoferstraße 2 • I-39057 St. Michael-Eppan • Tel. (0)471/
662249 • info@zur-rose.com • www.zur-rose.com

Cobo, der Patron der
Fischbänke in Bozen:
„Innenlokal gibt's bei
mir keines, dafür fließt
der Veneziano als Apéro
reichlich im Freien.“



Pillhof

Katharina Oberhofer • Bozner Straße 48 • Frangart •
I-39057 Eppan • Tel. (0)471/633100 •
info@vinothekpillhof.com • www.pillhof.it

Pretzhof

Karl und Ulli Mair • Tupfer 259 • I-39040 Pfitsch •
Tel. (0)472/764455 • Info@pretzhof.com • www.pretzhof.com

Hotel und Gasthof Schwarzer Adler

Familie Mühlsteiger • Stadtplatz 1 • I-39049 Sterzing •
Tel. (0)472/764064 • schwarzeradler@rolmail.net •
www.schwarzeradler.it

Hotel Sonnalp

Familie Weissensteiner • I-39050 Obereggen 28 •
Tel. (0)471/615842 • info@sonnalp.com • www.sonnalp.com

Berghotel Kreuzbergpass

Familie Aichner • St. Josefstraße 55 • Kreuzbergpass •
I-39030 Sexten • Tel. (0)474/710328 •
info@kreuzbergpass.com • www.kreuzbergpass.com

Weingut Franz Haas

Via Villa 6 • I-39040 Montagna-Bozen • Tel. (0)471/812280 •
info@franz-haas.it • www.franz-haas.it

Weingut Loacker

I-39100 Ritten bei Bozen • Tel. (0)471/365125 •
www.loacker.net



>>> BIO-DYNAMISCHER WEINBAU

Zur Vereinigung TIROLENSIS ARS VINI gehört auch das Weingut Loacker am Ritten, das schon seit Jahren auf biologisch-dynamischen Weinbau setzt. Harro Loackers Weinsortiment ist umfangreich und sehr erfolgreich: Silvaner, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Traminer, St. Magdalener, Pinot Nero, Merlot, Lagrein und Moscato. Neben dem Weingut in Santa Giustina bei Bozen besitzt Familie Loacker auch Weingüter in Montalcino und in der Maremma.

Ein Tipp für Ausflügler nebenbei: Auf den Ritten führt von Bozen seit Mai 2009 eine neue Kabinenbahn.

ASCHENPUTTEL-KÄSE VON DER HOFKÄSEREI

Und in Unterinn am Ritten, ganz in der Nähe vom Weingut Loacker, befindet sich die Hofkäserei Erschbaumer. Zu ihren Spezialitäten zählt zum Beispiel ein Käse namens „Nusser“, ein Rohmilchkäse (55% F.i.T.), der mit Cognac behandelt und in Nussblättern gereift wurde.

Die Käserei Erschbaumer von Familie Lobis trägt das Gütesiegel des Roten Hahns (Gallo rosso). Nur Produkte, die direkt von Südtiroler Bauern stammen und am Hof vermarktet werden, dürfen dieses Markenzeichen führen. Außerdem duften bei Erschbaumers Graukäse, Pfefferkäse, Kräuterkäse und Käsekreationen wie Ziegerlen, Dörfler und Aschenputtel, ein Weichkäse, in Asche gereift.

SCHÖRGAU: GREGOR WENTERS KREATIVE KÜCHE

Von Bozen Richtung Norden führt das Sarntal nach Bad Schörgau, wo das gleichnamige Hotel und Restaurant erwarten. Familie Wenter verwöhnt hier auf familiäre und qualitätsbewusste Weise. Die Hotelzimmer sind ganz biologisch und in Vollholz gehalten. Mutter Rosi betreut die Gäste im Restaurant, und Sohn Gregor kocht mit viel Liebe und Einfallsreichtum auf. Die Weinkarte ist stattlich und der Gesamteindruck äußerst positiv.

HAAS: DER QUERDENKER UNTER DEN WINZERN

Die Gourmet-Tour führt weiter Richtung Süden. „Ich träume davon, einen weißen Südtiroler Burgunder in der Klasse eines Puligny Montrachet zu keltern“, sagt

Gutes hat bei uns Tradition. Und Zukunft.



Im Sarntal bei Bozen warten außergewöhnliche Leckerbissen, etwa bei Familie Wenter in Bad Schörgau.

Das Zusammenspiel aus alpinen und mediterranen Einflüssen kennzeichnet Südtirols Landschaft, Kultur, Gastronomie und Lebensmittel. Entdecken Sie die Lebensmittel mit dem Qualitätszeichen Südtirol. Es garantiert Ursprung und geprüfte Qualität.

www.suedtirolerspezialitaeten.com





Familie Loacker betreibt Weingüter am Ritten in Bozen, in der Maremma und in Montalcino.



Herbert Hintners Restaurant „Zur Rose“ in St. Michael-Eppan gehört zu den besten Adressen in Südtirol.



La Maiena in Marling bei Meran: ein heißer Tipp für Genießer und Weinschmecker.

selbstbewusst der Südtiroler Winzer Franz Haas. Seine Weinberge liegen zwischen 250 und 800 Metern über dem Meeresspiegel in den Gemeinden Neumarkt und Montagna bei Bozen.

Schon 1880 wurde hier das Fundament des heutigen Weinbaubetriebes gelegt. Seit sieben Generationen geht das Familienweingut Haas in die Hände des Erstgeborenen.

Der heutige Besitzer Franz Haas gilt nach wie vor als Querdenker seiner Zunft und nimmt sich kein Blatt vor den Mund: „In Südtirol ist Umdenken etwas schwierig. Ich stoße immer wieder auf den Dolomiteneffekt, damit meine ich das Denken in einem 60-Grad-Winkel!“

Bereits 1986 hat Haas eine kleine Revolution im Südtiroler Weinbau eingeleitet und im Weingarten auf das System Guyot umgestellt.

Haas: „Ich bin ein Südtiroler Urbär, und ich träume auch noch vom ganz Großen. Mein absoluter Traum heißt La Tâche.“ Während Haas diesem Ideal eines ganz großen roten Burgunders aus dem französischen Burgund nahefehlt, berichtet er immer wieder von seinen Fehlern, aus denen er Jahr für Jahr lernt. Überhaupt spricht Haas mehr von seinen Fehlschlägen als von seinen Erfolgen. Das macht ihn bei all dem Selbstbewusstsein sympathisch.

Zu seinem erfolgreichen Sortiment gehören zurzeit Müller Thurgau, Pinot Grigio und Bianco, Traminer, Lagrein, Pinot Noir, Merlot und Rosenmuskateller.

PILLHOFS PHÄNOMENALER WEINKELLER

Lohnenswert ist auch ein Besuch im Pillhof. Der Pillhof in Frangart stammt aus dem 17. Jh. und wurde sehr geschmackvoll renoviert und modernisiert. Heute wird er von Katharina Oberhofer als Restaurant und Vinothek geführt.

Die Weinkarte und prominent besetzten Weinregale sind schier umwerfend. Sehr überzeugend auch die Küche. Köstlich schmecken der bunt gemischte Salat mit Roastbeef, Parmesansplittern und Grillgemüse – und dazu ein Pinot Blanc von Elena Walch. Perfekt saftig gegart der Lachs mit Erdäpfelpüree und Blattspinat – und dazu Pinot Noir vom Weingut Manincor.

HINTNERS „ZUR ROSE“ IN EPPAN

Zu den höchstdekorierten Restaurants in Südtirol gehört das Restaurant „Zur Rose“ von Margot und Herbert Hintner in Eppan. Eppan hat übrigens eine Schwestergemeinde im Salzburgerischen: Anif im Süden der Stadt Salzburg.

„Wir sind ein Restaurant und keine Apotheke“, sagt Herbert Hintner. In seinem Restaurant „Zur Rose“ in Eppan seien die Teller nicht schon nach der dritten Gabel leer. Auf die Frage nach seinem größten Vorbild meint Hintner: „Witzigmann war für mich der Größte.“

Hintners Küchenkreationen klingen nicht nur spannend, sie schmecken auch so: Tartar vom Villnösser Ochsenfleisch mit Salsa verde: als erster Gang oder als die erste Strophe eines unvergesslichen Gedichtes. Bei „Kartoffelpizza mit Tintenfisch mediterran“ hat man

wahrscheinlich eine Vorstellung oder Erwartung, die bei Weitem übertroffen wird. Und dieser Gang sieht vor allem ganz anders aus als erwartet: Was auf den Tisch kommt, entpuppt sich als allerfeinstes Kartoffelpüree mit butterweichen Tintenfischen als Auflage – im Stil eines Miró. Dann heimische Hirschkeule in Rotweinsauce, mit sanft gebratenem Chicorée und Apfel-Rosmarinpüree. Was für eine Harmonie am Gaumen!

Die Weinbegleitung stammt aus der Weinkellerei Tramin: Gewürztraminer Nussbaumer 2008 zum Apéritif, dann Weißburgunder Tauris 2007, „Stoan“, eine Cuvée aus Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon und Weißburgunder. Schließlich der Olymp der Südtiroler Rotweine, die altbewährte Rebsorte Lagrein. Zur Variation von der Erdbeere überzeugte die Empfehlung eines Gewürztraminers „Terminum“ 2006.

Wer weiter nach Meran fährt, sollte einen Spaziergang durch den Meraner Markt, vorbei an den vielen Obst-, Gemüse-, Fisch- und Speckständen, nicht versäumen. Und über Meran, auf der Sonnenterrasse oberhalb der Meraner Marktstraßen, liegt das schmucke Genießerhotel „La Maiena“ im hübschen Ort Marling.

LA MAIENA: WELLNESSEN VOM FEINSTEN

Mit neuem Namen und in neuem Kleid präsentiert sich das Genießerhotel La Maiena, ehemals Sporthotel Nörder. Warme Naturfarben und saftiges Apfelgrün dominieren das Design der modernisierten Räumlichkeiten an dieser fami-



Die Cantina und Destillerie Ritterhof erfreut Auge und Gaumen gleichermaßen.

liären Wohlfühladresse, die zur erlesenen Gruppe der Genießerhotels gehört. Familie Waldner bewies beim Facelifting ihres Genießerhotels guten Geschmack und Freude an großzügigen Investitionen. Der ehemalige Name „Genießer- und Spa Hotel Nörder“ (Nörder kommt angeblich von nordwärts) wurde gegen den klingenderen Fantasienamen „La Maiena „ausgetauscht“. Die Lage aber ist unverändert. Mit Blick auf Meran und auf die Pferderennbahn genießt man zum Beispiel in der Morgensonne sein Frühstück auf der Panoramaterrasse oder im ebenso aussichtsreichen Wintergarten. Der neue Zimmertrakt zeichnet sich durch De Luxe-Zimmer und Wellness-Suiten mit Massivholzmöbeln und Holzböden aus.

Die moderne Vinschgau-Bahn (keine Angst, ein flotter Flüster-Zug) startet wenige Meter von der Haustüre des La Maiena und führt schnurstracks in die Kurstadt Meran – und zwar alle 30 Minuten, Fahrtdauer sechs Minuten.

VERJÜNGTE SÜDTIROLER KÜCHE

Zu den Hauptattraktionen des La Maiena gehört die Küche. Sie ist leicht und zeitgemäß, modern mediterran inspiriert und dennoch mit Südtiroler Akzenten. Als beliebteste Spezialitäten

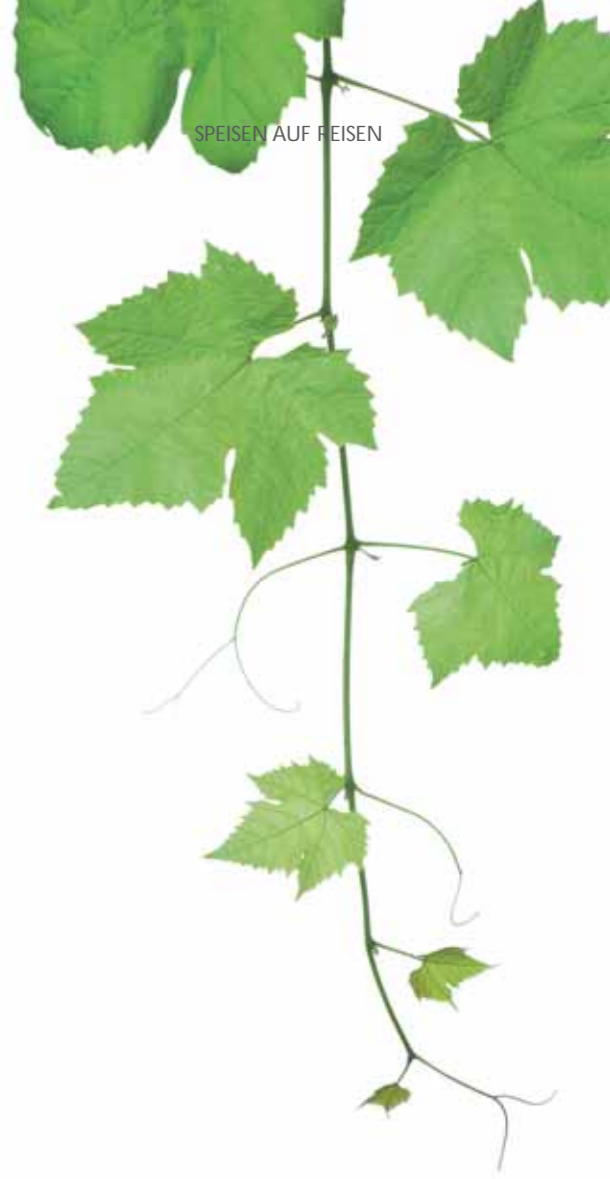
des Hauses nennt Küchenchef Andreas Heinisch pikante Fischsuppe mit Knoblauch-Bruschetta, Risotto mit Rucola, Garnelen und Waldpilzen, Seeteufel in der Polentakruste, mit Tomatenpesto und mediterranem Gemüse.

Junior-Chef Mathias Waldner bekleidet die Rolle des Restaurantchefs. Vater Hans Waldner ist ein großer Weinkenner und wirkt auch am bekannten jährlichen Weinfestival im Meraner Kurhaus im November aktiv mit.

Entsprechend gut bestückt ist Waldners begehbarer Weinkeller, mit italienischen Highlights wie Solaia, Sassicaia, Masseto & Co. Zur großen Bandbreite italienischer Weine gesellen sich einzelne Bouteillen aus Spanien, Chile und Kalifornien. Die Preise sind durchaus fair kalkuliert. In diesem Genießerhotel werden übrigens auch Weinverkostungen, Olivenöl- und Balsamico-Degustationen veranstaltet.

ABSCHLAG NEBEN APFELBÄUMEN

In der gemütlichen A-la-Carte-Stube duftet Zirbenholz. Im angrenzenden Hotel-Restaurant und auch in den neuen Gästezimmern dominieren warme Naturfarben, hier vor allem saftiges Apfelgrün. Eine Hommage an das Apfel-land Südtirol.



VINARIA Weintipp

Südtirols Genossenschaften haben ihr fragwürdiges Image längst abgelegt, einige Betriebe gehören mittlerweile (wieder) zu den Topweingütern in Alto Adige. Obwohl deren subtile Weinstile dem österreichischen Gaumen eigentlich bestens zur Seite stehen, finden nur wenige Kreszenzen den Weg über den Brenner, zu Unrecht. Die Kellereien St. Michael-Eppan, Terlan oder Schreckbichl gehören zu den besten Produzenten der Region, auch die Vielfalt an autochthonen wie internationalen Sorten ist beachtlich. Bei den Weißen empfehlen sich klassische Burgunder wie Pinot Blanc oder auch Chardonnay, neben hocheleganten Pinots bei den Roten sei vor allem auf den Lagrein hingewiesen, der mit seinen Reserverequisiten den prominenteren italienischen Rotweinen locker Paroli bieten kann. Für Süßweinfans führt natürlich am Traminer und Rosenmuskateller kein Weg vorbei.



Die Gässchen im österreichnahen Sterzing laden ein zum Shopping: Mode, Speck und Schüttelbrot.



Cantina Ritterhof: Südtiroler Trauben, die fast in den Himmel wachsen.

Vier Sterne Superior gelten auch für die Annehmlichkeiten rundherum. Beautyfarm „La Dolce Vita“, mit Bio-Kräutersauna, Hammam, Ayurveda, Ägyptos-Vitalwickel, Beratung einer Wellnesstrainerin, Freischwimmbad mit prachtvollem Panorama, Liegewiese, Pool-Bar und Barbecue am Pool. Direkt vor der Haustüre erwarten zwei hoteleigene Sand-Tennisplätze (mit Trainer). Als Gründungsmitglied zweier Südtiroler Golfplätze bietet das Genießerhotel auch Greenfee-Ermäßigungen von 20 Prozent im Golfclub „Gutshof Brandis“ und im Golfclub „Dolomiti Sarnonico“. Gemeinsam mit den Gästen unternimmt die sportbegeisterte Familie Waldner auch Bike- und Wandertouren rund um Marling und Meran, das sich auch wegen seines milden Mittelmeerklimas in geschützter Talkesselage das ganze Jahr hindurch großer Beliebtheit erfreut.

WELLNESSEN IM ROSENGARTEN DES GENIESSERHOTELS SONNALP

In Obereggen im Eggental erwartet das Genießerhotel Sonnalp. Familie Weissensteiner serviert eine engagierte Gourmetküche und unkomplizierte Gastlichkeit im eleganten Landhausstil. Zudem kann dieses Wellnesshotel am Fuße des Latemar mit der gepflegten Bade- und Saunalandschaft „Rosengarten“ aufwarten. Direkt vor der Haustüre starten hunderte Kilometer Wanderwege, Radwege und Skipisten. Ebenso malerisch, inmitten der Bergwelt der Drei Zinnen eingebettet, liegt das Berghotel Kreuzbergpass, das ebenfalls zur Gruppe der Genießerhotels gehört. Familie Aichner bietet hier Vier-Sterne-Komfort im familiären Rahmen. Schon der vielfache Weltcupsieger Marc Girardelli hat den verschneiten Kreuzbergpass zu seinem regelmäßigen Trainingszentrum auserkoren. Nicht zu vergessen auf die

Langlaufloipen und Rodelwege, die ein Eldorado für die ganze Familie darstellen.

Ein Fixstern im Herzen des nördlicheren Südtirol, also im Einkaufsparadies Sterzing, ist der Schwarze Adler am Sterzinger Stadtplatz. Dieses traditionsreiche Haus ist bekannt für seine verlässliche Südtiroler Küche im Reigen der vier Jahreszeiten, wobei natürlich auch der italienischen Küche entsprechend Tribut gezollt wird, also Octopus & Co. Die junge Generation der Familie Mühlsteiger hat dem unverwechselbaren Rahmen mit seinen urgemütlichen Stuben auch einen Touch Modernität eingehaucht. Nach wie vor gilt: Man war nicht in Sterzing, wenn man nicht auch beim Adler einen Zwischenstopp gemacht hat.

WEINPARADIES PRETZHOF BEI STERZING

Und ein absolutes Eldorado für Weinfreaks ist der Pretzhof im Pfitschtal, das von Sterzing abzweigt. Die Anreise zu diesem bäuerlichen Anwesen mit Gaststuben und „Ladele“ zum Shopping führt eine Weile bergan, doch der Weg lohnt sich allemal. Zur Belohnung gibt es Kartoffelpralinen, Spanferkelkotelett und wunderbare Sorbets. Auch für Wildspezialitäten ist der Pretzhof bekannt.

Familie Mair: „Hauptlieferant für unser Wirtshaus ist unsere Bauernschaft, also Fleisch aus der hofeigenen Metzgerei, Gemüse aus dem eigenen Garten und Käse von der Alm. Was wir nicht selber produzieren, beziehen wir von Freunden mit demselben Qualitätsdenken, wie wir es pflegen.“ Nicht versäumen sollte man einen Abstecher in den hauseigenen Hofladen, wo sich unzählige kulinarische Souvenirs als Wegbegleiter oder für die Südtiroler Jause zuhause, zusammen mit Freunden und Familie, empfehlen. <