

# FOOD *and* TRAVEL

**GEWINN**  
Schweden-Reise im  
Wert von ca. 4000 €

Die Hotspots  
**SKANDINAVIENS**

Schlemmeroute  
**SÜDTIROL**

Fruchtig, lecker  
**KÖSTLICHE  
DESSERTS**

# 13

*Hotel-Stars –  
von Oman bis USA*

Die Aromen Italiens & Frankreichs

# KOCHEN WIE IM SÜDEN

2 Jahre  
**FOOD and  
TRAVEL**



# Appetit auf Sonne?

Dann nichts wie auf nach Südtirol! Die nördlichste Provinz Italiens und der zugleich südlichste Sprachraum Deutschlands bietet eine perfekte Urlaubsmeilange: Zwischen Brixen und Meran lässt es sich ganz formidabel wandern, baden, radeln, speisen, shoppen. Und auf keinen Fall verpassen: Ötzi gucken

TEXT VON LENA WESSOLLEK

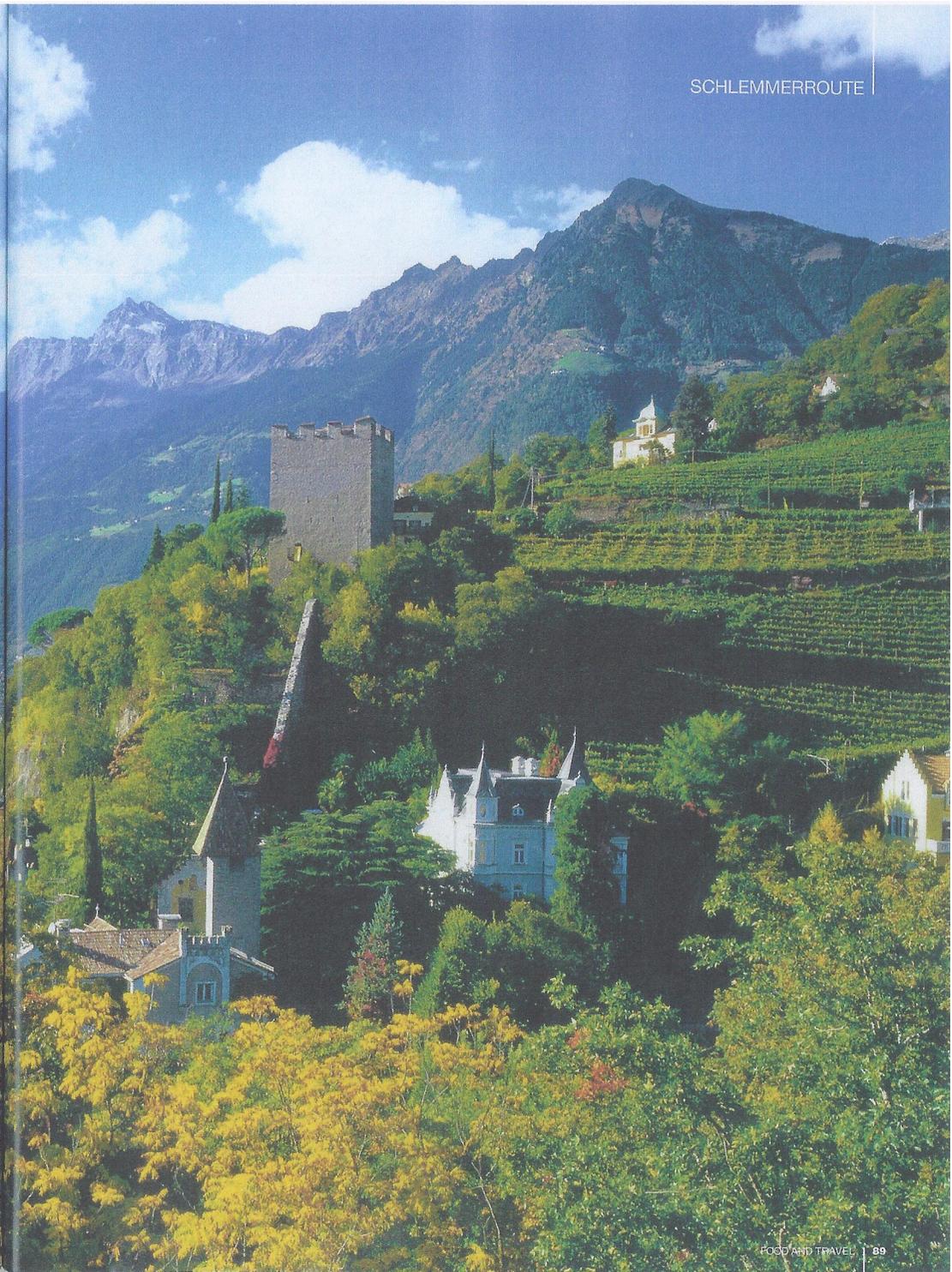


Foto: Shutterstock, Merano, C. Werner, Z. J. J.

Ein Bilderbuchort in einer Bilderbuchlandschaft ist Meran, nach Bozen die zweitgrößte Stadt Südtirols

Wollte ein Maler alle Facetten Südtirols auf Leinwand festhalten, bräuchte er viel Platz. Geranien in hölzernen Blumenkästen müssten darauf zu sehen sein, glückliche Kühe auf der Alm, schneebedeckte Gipfel und dampfende Spinatknödel. Aber auch Palmen, PIZZA und Gelati. In Deutschlands südlichstem Sprachraum und Italiens nördlichster Provinz trifft Bruschetta auf Schüttelbrot, mediterranes Flair auf Volksmusik. Diese lässige Alpen-Melange wird an 300 Tagen im Jahr mit Sonnenstrahlen beschienen. Bei einer sommerlichen Genuss-Tour von etwa 270 Kilometern vom mittelalterlichen Brixen über die Bergwelt der Dolomiten, das Eisacktal und Bozen bis nach Meran kann man Dinge tun, die jeden gehetzten Manager in einen romanschmöckernden Müßiggänger verwandeln: in einen glasklaren Berrsee springen, Gipfel erkraxeln, sich auf einer Wiese zwischen Alpenrosen und Enzian sonnen oder in den schattigen Altstadtgassen von Bozen shoppen und starken Espresso trinken. Und natürlich bei jeder Gelegenheit in jahrhundertalten Gaststuben, urigen Almhütten oder stylischen Designherbergen einkehren und Schlutzkrapfen schllemmen, selbst gemachte Pasta, Knoblauchduftende Hauswurst, Marilikenknödel, Heusuppe mit Trüffeln, Speckknödel ... Ähm, könnte es dann jetzt losgehen?

Unsere Fahrt beginnt in Brixen, mitten in der Talsohle zwischen Zillertaler Alpen, Sarntaler Alpen, Dolomiten und Eisacktaler Mittelgebirge. Die Fürstbischöfliche Burg lässt sich am schönsten an einem Sommerabend erkunden. Jeden Mittwoch im Juli und August um 20.30 Uhr findet dort eine Führung im Dämmerlicht statt – mit einem Glas Wein to go ([www.hofburg.it](http://www.hofburg.it)). Lohnenswert ist auch ein Besuch des Domkomplexes mit Kreuzgang, Kirchen und Kapellen sowie dem Alten Friedhof. Appellit? Dann auf zum „Finsterwirt“. Keine Sorge, hier verdunkelt so gar nichts die Stimmung. Oder haben Sie von Schwertfisch-Carpaccio und Artischockencremesuppe schon mal schlechte Laune bekommen? Eben. Und weil Sie sie sowieso gerade so appetitlich unterwegs

sind, drängt sich noch ein Abstecher zu „De Gust“ auf, wo der selbst emannte „Milchgoldschmied“ Hansi Baumgartner über 100 ausgefallene Käsespezialitäten anbietet ([www.degust.com](http://www.degust.com)). Beim nahegelegenen Kloster Neustift sollte man nicht nur wegen der Rokoko-Bibliothek vorbeischaun, sondern auch, um in der eigenen Stiftskellerei einmal den aromatischen Gewürztraminer zu probieren ([www.kloster-neustift.it](http://www.kloster-neustift.it)).

Wer noch eine Runde durch die **Dolomiten** kurven möchte, bevor es in südlicher Richtung weiter auf unserer Hauptschlemmerstrecke geht, der nimmt erst einmal Kurs auf St. Martin. Hier bietet sich eine Gelegenheit, kurz nach **Sankt Lorenzen** hinüberzulernen und eine Nacht auf „Schloss Sonnenburg“ zu verbringen. Vielleicht haben Sie ja Glück und die Turmsuite ist gerade frei ... Wer rasanter unterwegs ist, setzt die 120 Kilometer lange Gebirgs-Panoramafahrt direkt fort und steuert vorbei an Blumenteppichen und steilen Felswänden hinab ins obere **Gadertal**. Rechts ranfahren, bitte, Sie befinden sich jetzt an einem Gourmetleckchen! Die Dichte an Feinschmecker-Tempeln ist in Südtirol einmalig. Genau wie das Rinderfilet in der Salzkruste, das im Haubenrestaurant „St. Hubertus“ in **Sankt Kassian** gute Laune verbreitet. Über das Grödner Joch führt die Fahrt mit Sensations-Aussicht auf den Langkofel ins Grödner Tal. Guter Stopp für einen Cappuccino mit Aussicht: die neue Mountain Lodge „Chalet Gérard“ in **Wolkenstein**, in der man auch toll übernachten kann.

Albrecht Dürer – womit wir wieder bei der Kunst wären – wählte das Städtchen **Klaussen** mit dem Kloster Säben im Hintergrund für seinen Kupferstich „Das große Glück“. Um dies zu erleben, begibt man sich auf den ausgeschilderten Steig zum Klosterfelsen, auf dem der majestätische Bau 200 Meter über der Stadt thront. Wer einen schönen Rasplatz sucht, kann sich im 600 Jahre alten Gasthof „Unterwirt“ im Dorf Gufidaun saisonale und regionale Schmankerl schmecken lassen. **Villanders** ist ein guter Ort, um etwas über das Törggelen zu erfahren.

Hier in Südtirol scheint an 300 Tagen im Jahr die Sonne. 270 Kilometer lang ist eine schöne Tour durch die Dolomiten und das Eisacktal bis nach Meran



Was klingt wie eine Freiluft-Sportart, leitet sich in Wahrheit von der Törggel ab, einer Traubenpresse. Der Begriff entstammt einem alten Brauch der Bauern und Weinhändler, den jungen Wein zu verkosten. In Südtirols gemütlichen Buschenschänken wird der ab September mit Schlutzkrapfen, Surleisch und Knödeln aufgetischt. Als Dessert gibt's süße Krapfen und geröstete Kastanien. Der „Villanderer Törggelesteig“ beginnt in der Defregger-Gasse und führt an urigen Höfen vorbei, in denen diese Tradition ausgiebig gepflegt wird. Ein echter Lieblingsplatz: In den Baumstuben vom Hof „Beim Partegger“ serviert Familie Kainzwalndners Köstliches aus Eigenproduktion.

Zugegeben, ein Geheimtipp ist die **Seiser Alm** ([www.seiser-alm.it](http://www.seiser-alm.it)) nicht. Kein Wunder, denn das Gebiet um Europas größte Hochalm gehört zu den besten Wanderregionen Südtirols. Hin müssen Sie unbedingt. Denn nirgendwo sonst ist der berühmte Blick auf die Sella- und Langkofelgruppe eindrucksvoller als hier. Und nirgendwo wird so Unvergessliches zubereitet wie in —>

1] Einst kurze Kaiserin „Sissi“ im imposanten Schloss Trauttmansdorff über Meran.  
2] Knödel-Himmel! Raffinierte Variationen des leckeren Gerichts gibt es in allen Gasthäusern.  
3] Herrlich zum Einkehren: die Baumstube des „Gasthof Krone“ in Altein.  
4] Der Berg ruft gleich hinter den Häusern der Bozner Altstadt





Franz Mulsers Almhütte „Gostner Schwaige“ auf 1930 Metern Höhe. In einer winzigen Küche zaubert der junge Koch in Lederhose Heusuppe und Kalbswangerl mit Graukäsknödel, gewürzt mit Almkräutern und dekoriert mit Stiefmütterchen aus dem elterlichen Garten. Auch so eine Spezialität für Naturliebhaber: ein Heubad, bei dem Sie 15 bis 20 Minuten eingebettet zwischen warmen, feuchten Halmen entspannen. Das soll entgiftend und entschlackend wirken ([www.hotel-heubad.com](http://www.hotel-heubad.com)).

An einem echten Sahneleckchen in einem Talkessel zwischen Felswänden, Obstgärten und Weinreben liegt die Universitätsstadt **Bozen**, deren Altstadt-Gassen das perfekte Setting für Vespa- oder Espresso-Werbepots abgeben würden. Hier lässt sich zwischen Arkadengängen und freskengeschmückten Fassaden entspannt bummeln. Bei „Zilla“ findet man originelle Taschen der Boznerin Sylvia Pichler, ihre Unikate entstehen aus Wischmopps, Fußmatten oder Kautschuk (Edisonstraße 15, [www.zilla.it](http://www.zilla.it)). In der Mode-Boutique „Mario Bruschi“ gibt's cooles Design auf 400 Quadratmetern (Leonardo-da-Vinci-Straße 4, [www.mariobruschi.com](http://www.mariobruschi.com)). Für die Shopping-Pause empfiehlt sich die Nobel-Einkauf „Zur Kaiserkrone“ in einem schmucken Patrizierhaus, wo bei lauen Temperaturen feine italienische Küche auch open air serviert wird. Lust auf Dessert? Um sich im „Avalon“ (Freiheitsstraße 44), einer von Italiens fünf besten Gelaterias, durch lauter eisige Bio-Kugeln zu arbeiten, schlendern Sie ins „Neue Bozen“. Falls mal nicht die Sonne scheint, stoppen Sie im Museum für Moderne Kunst ([www.museum.it](http://www.museum.it)) oder besuchen Eismann Ötzi im Archäologiemuseum. Ihm zu Ehren läuft noch bis 13. Januar 2013 die Sonderausstellung „Ötzi20“ ([www.archaeologiemuseum.it](http://www.archaeologiemuseum.it)). Idyllisch zwischen Reben und Laubwald liegt im Südsten der Stadt die Haselburg, die auch zu Fuß zu erreichen ist. Im Sommer sitzt man bei Spinatknödeln und Brettljause draußen vor den Zinnen. Jeden Mittwochabend öffnet außerdem die hübsche Skybar. Kulturtipps: das internationale Jazzfestival „Alto Adige“ vom 29. Juni bis 8. Juli 2012. Die Konzerte finden auf der Almweide oder auch mal in einem Zugwegon statt ([www.suedtiroljazzfestival.com](http://www.suedtiroljazzfestival.com)).

Umsteigen, bitte, und zwar aufs Fahrrad! Die Überetsch-Ebene entdecken Sie bei einer etwa 20 Kilometer langen Fahrt über die **Südtiroler Weinstraße**. Die Route führt unterhalb der Burg ruine Sigmundskron in Bozen vorbei, über hügelige Rebenlandschaft hinab bis zur italienischen Nachbarprovinz Trentino.

## GUT ESSEN & NÄCHTIGEN

**Brixen** „Hotel Pupp“, Altenmarktstraße 36, Tel. +39-472-268355, [www.small-luxury.it](http://www.small-luxury.it); „Restaurant Finsterwirt“, Domgasse 3, Tel. +39-472-835343, [www.finstervirt.com  
\*\*St. Lorenzen\*\* „Hotel Schloss Sonnenburg“, Sonnenburg 38, Tel. +39-474-479999, \[www.sonnenburg.com  
\\*\\*St. Kassian\\*\\* „Restaurant St. Hubertus“, Tel. +39-471-849500, \\[www.rosalpina.it\\]\\(http://www.rosalpina.it\\)  
\\*\\*Wolkenstein\\*\\* „Chalet Gérard“, Plan de Galba 37, Tel. +39-471-795274, \\[www.chalet-gerard.com  
\\\*\\\*Gufidaun\\\*\\\* Restaurant „Untervirt“, Tel. +39-472-844000, \\\[www.untervirt-gufidaun.com\\\]\\\(http://www.untervirt-gufidaun.com\\\)  
\\\*\\\*Seiser Alm\\\*\\\* „Gasthof Tschötscherhof“, Tel. +39-471-706013, \\\[www.tschötscherhof.com\\\]\\\(http://www.tschötscherhof.com\\\); „Gostner Schwaige“, Tel. +39-347-8368154, \\\[gostnerschwaige@dnd.net\\\]\\\(mailto:gostnerschwaige@dnd.net\\\)  
\\\*\\\*Villanders\\\*\\\* Buschenschank „Beim Partegger“, Unter St. Stefan 7, Tel. +39-472-847869, \\\[www.beimpartegger.com\\\]\\\(http://www.beimpartegger.com\\\)  
\\\*\\\*Hotel & Restaurant „Zum Steinbock“\\\*\\\*, F.-v.-Defregger-Gasse 14, Tel. +39-472-843111, \\\[www.zumsteinbock.com\\\]\\\(http://www.zumsteinbock.com\\\)  
\\\*\\\*Bozen\\\*\\\* „Parkhotel Laurin“, Laurin-Straße 4, Tel. +39-471-311000, \\\[www.laurin.it\\\]\\\(http://www.laurin.it\\\); „Zur Kaiserkrone“, Musterplatz 2, Tel. +39-471-980214, \\\[www.kaiserkrone.bz\\\]\\\(http://www.kaiserkrone.bz\\\); „Osteria dai Carrettoi“, Dr.-Streiter-Gasse 20, Tel. +39-471-970558; „Haselburg“, Tel. +39-471-402130, \\\[www.haselburg.it\\\]\\\(http://www.haselburg.it\\\)  
\\\*\\\*Kaltern\\\*\\\* „Gius“, Trutsch 1, Tel. +39-471-963295, \\\[www.designhotel-kaltern.com\\\]\\\(http://www.designhotel-kaltern.com\\\); „Gretl am See“, St. Josef am See 18, Tel. +39-471-960273, \\\[www.gretlamsee.com\\\]\\\(http://www.gretlamsee.com\\\)  
\\\*\\\*Aldein\\\*\\\* Gasthof „Krone“, Dorfplatz 3, Tel. +39-471-886825, \\\[www.gasthof-krone.com\\\]\\\(http://www.gasthof-krone.com\\\); „Zirmerhof“, Tel. +39-471-887215, \\\[www.zirmerhof.com\\\]\\\(http://www.zirmerhof.com\\\)  
\\\*\\\*Tschermers\\\*\\\* „Obergluniger Hof“, Leberbergerstraße 9, Tel. +39-473-562375, \\\[www.oberglunigerhof.it\\\]\\\(http://www.oberglunigerhof.it\\\); „Restaurant Mill“ im „Kränzelhof“, Gampenstraße 1, Tel. +39-473-564549, \\\[www.labyrinth.bz\\\]\\\(http://www.labyrinth.bz\\\)  
\\\*\\\*Meran\\\*\\\* „Hotel Irma“, Schönblickstraße 17, Tel. +39-473-212000, \\\[www.hotel-irma.com\\\]\\\(http://www.hotel-irma.com\\\); „Imperial Art“, Freiheitsstraße 110, Tel. +39-473-237172, \\\[www.imperialart.it\\\]\\\(http://www.imperialart.it\\\); „Hotel Residence Pergola“, Algund, Kassianweg 40, Tel. +39-473-201435, \\\[www.pergola-residence.de\\\]\\\(http://www.pergola-residence.de\\\); „Kalmünz“, Sandplatz 12, Tel. +39-473-219177, \\\[www.kalmmuenz.it\\\]\\\(http://www.kalmmuenz.it\\\)\\]\\(http://www.chalet-gerard.com\\)\]\(http://www.sonnenburg.com\)](http://www.finstervirt.com)

1) Im „Restaurant Haselburg“ genießt man Brettljause, Knödel und eine sehr gute Aussicht.  
 2) Einer von 25 Pools der Meraner Terme.  
 3) Guter Platz für einen abendlichen Weißburgunder: „Campofranco“ im Bozner Zentrum

Unterwegs können Sie alte Dörfer, Kellereien (z. B. [www.cantina-tramin.it](http://www.cantina-tramin.it)) und Burgen entdecken oder im Montiggler und Kallterer See baden. Eine schöne Einkauf in **Kaltern** ist „Gretl am See“, wo man mit Wasserbrot tafelt und sich Surfbretter und Tretboote ausleihen kann. Tipp: für eine Nacht im historischen Gasthof „Krone“ in **Aldein** einchecken. ([www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it))

Ein Lieblingsort für gestresste Büromenschen ist das Dorf **Tschermers**. Sehenswert: das Schloss Leberberg mit einem Ziergarten im Rokoko-Stil. Superschön schläft man hier auf dem „Obergluniger Hof“. Das 450 Jahre alte Haus wurde ganz frisch in vier moderne Apartments verwandelt und könnte dazu verführen, sich bei Familie Platter als Dauermieter zu bewerben. Besondere Tschermers Herausforderung: nach einer ausgedehnten Weinverkostung den Labyrinthgarten vom „Kränzelhof“ erkunden. Zum Weingut gehört auch das tolle Restaurant „Mill“.

**Meran** vereint südländisches Laissez-faire mit beschaulicher Alpenromantik. Eine Mischung, die auch der österreichischen Kaiserin Elisabeth gefiel, vier Mal kam sie zur Kur in die Stadt. Vom Schloss Trauttmansdorff mit seinem botanischen Garten (zwischen Juni und August finden hier Freilichtkonzerte statt, [www.trauttmansdorff.it](http://www.trauttmansdorff.it)) führt der ausgeschilderte „Sissi-Weg“ bis hinab zu den Kuranlagen. Der perfekte Ort für einen Beutezug: die schattigen Arkadengänge der Laubgasse. Unbedingt mal bei „Seibstock“ ([www.seibstock.com](http://www.seibstock.com)) reinschauen, dort bekommt man Bergkäse, Speck und andere Delikatessen. Weinliebhaber

sollten im „Meraner Weinhaus“ vorbeischaun – es wurde als beste Vinothek Italiens ausgezeichnet ([www.meranerweinhaus.com](http://www.meranerweinhaus.com)). Ein Ort für Genießer ist auch „Pur Südtirol“ mit regionalen Produkten ([www.pursuedtirol.com](http://www.pursuedtirol.com)). Wer eine Stärkung braucht, lässt sich im „Kalmünz“ in Gin marinierte Bernsteinkrele schmecken. Lust auf Entspannung? Dann ab in die Terme mit 25 Pools, Blick auf die Berge und einem beglückenden Lichtkonzept von Designer Matteo Thun ([www.thermemeran.it](http://www.thermemeran.it)). □

## WISSENSWERTES

**Hinkommen** Südtirols einziger Flughafen liegt bei Bozen ([www.aitalia.com](http://www.aitalia.com)). Mit dem PKW geht es – von Norden kommend – über die Brennerautobahn. Die Reisedauer von Berlin nach Bozen beträgt z. B. rund 9 Stunden, von München knapp 3 Stunden und von Wien etwa 6 Stunden.  
**Nützliche Websites** Infos zur Region: [www.suedtirol.info](http://www.suedtirol.info). Wer seine Ferien gern mit Kühen und Heuduft verbringt, findet auf [www.roterahn.it](http://www.roterahn.it) Bauernhöfe mit Gästezimmern.  
**Buchtipps** Macht schon beim Blättern Lust auf Urlaub: **Südtirol & Trentino** (Dorling Kindersley, 20,95 €) mit vielen Fotos. **Südtirol** (DuMont, 14,95 €) enthält zehn Entdeckungstouren und eine Reisekarte. Unterhaltsame Lektüre von einem Südtiroler Urgestein: Reinhold Messners **Gebrauchsanweisung für Südtirol** (Piper, ca. 14,95 €).

## ANZEIGE



## Genussland Südtirol – wo alpine Landschaft auf mediterrane Lebensfreude trifft

Allein Südtirols spektakuläre Gebirgslandschaft ist eine Reise wert – von der atemberaubenden Kulisse der Dolomiten über die dichten Bergwälder bis zu den fruchtbaren Alpentälern, bestückt mit Weinreben, Apfelbäumen und unzähligen Höfen. Italiens nördlichste Provinz ist bekannt für ihre regionalen Küche und heimischen Erzeugnisse: die knackig-frischen Äpfel, der fein-würzige Speck und das einzigartige Spektrum an fruchtig-eleganten Weinen.

Nicht zu vergessen das unverwechselbare Lebensgefühl: Denn Südtirol ist ein Schmelztiegel der Kulturen, hier am Südrand der Alpen verflechten sich deutsche, italienische und ladinische Traditionen zu einem facettenreichen Gesamtbild – ob beim Genusswandern, auf der Alm oder in der Alpenmetropole Bozen.

Südtiroler Apfel g.g.A., Südtiroler Speck g.g.A. und Südtiroler DOC-Wein verdanken ihren besonderen Charakter ihrem Ursprungsland, ihre Qualität ist mit ihrer Herkunft eng verbunden. Das milde Klima im Windschatten der Alpen, mit über 300 Sonnentagen im Jahr, sowie die reine Bergluft tragen zum typischen Geschmack der drei Südtiroler Originale bei.

Nicht von ungefähr sind sie die aktuellen Botschafter der europäischen Gütesiegel g.g.A. (geschützte geografische Angabe) und DOC (Denominazione di Origine Controllata). Als Protagonisten der EU-Kampagne „Die neue europäische Lebensmittelsicherheit“ verkörpern sie garantierte Qualität.

Weitere Informationen gibt es hier: [www.suedtiroler-originale.info](http://www.suedtiroler-originale.info).



Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union und Italien

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

