

Migusto

...WEIL KOCHEN FREUDE MACHT

HOTDOGS
GANZ SCHÖN
RAFFINIERT
VARIERT

TOPFORM
EXOTEN-
FRÜCHTE
PRÄCHTIG
PRÄSENTIERT



Aromenzauber

FÜRSTLICH TAFELN AN WEIHNACHTEN



Exklusiv für
Mitglieder:
Passende Cumulus-
Vorteilcoupons ab 3.12.
digital verfügbar



7 613346129332 1



Patrick Marx ist Geschäftsführer im Pur Südtirol in Meran – und Herr über den Speckkeller.

GENUSSREGION ERSTER GÜTE

Italien ganz anders

Vom Vinschgau bis zum oberen Pustertal, von Bozen im Süden bis Sterzing im Norden: Südtirol ist reich an kulinarischen Traditionen. Doch die quirlige italienische Region verharret nicht in der Vergangenheit, sondern versteht es, Traditionen mit neuen Trends zu kombinieren.

Text: Claudia Schmidt Fotos: Simon Koy

Kaiserschmarrn, Apfelstrudel, Bauernspeck, Knödel, Nocken, Bier und feine Weine – das sind die Dauerbrenner der Südtiroler Küche.

Und sie haben ihre Berechtigung. Immerhin kehren selbst Spitzenköche nach Jahren in den Küchen der Welt in die Heimat und zu den geliebten Klassikern zurück. So sind Moderne und Tradition in Südtirol keine Gegensätze, sondern Wahlmöglichkeiten in einem Land der kulinarisch unbegrenzten Möglichkeiten. Die nördlichste Provinz Italiens verspricht Genuss,

in der kalten Jahreszeit auf und ebenso abseits der Skipisten.

Gleich hinter der Grenze geht es los

20 Restaurants in Südtirol bekamen 2019 Michelin-Sterne verliehen. Doch nicht nur mit der hohen Kochkunst profiliert sich die Region. Die Veränderungen finden oft im Kleinen statt, wenn Küchenchefs kulinarische Inspirationen aus aller Welt zurück in die Küchen der Heimat tragen. Ihre frischen Ideen geben Impulse für die klassische Küche wie auch für die Weiterentwicklung der Gastronomie im Allge-

meinen. Migusto hat sich auf die Suche gemacht nach neuen Trends, aufregenden Restaurants und auch der guten alten Gemütlichkeit, für die das Südtirol so bekannt ist.

Wir kamen übers Münstertal und wurden schon im Vinschgau fündig: im kleinen Städtchen Glurns im Restaurant Flurin. Später machten wir Halt im «1447 Reichhalter» in Lana, im Bergrestaurant «AlpInn» und nicht zuletzt in einer kleinen Käserei in Mühlwald bei einem jungen Käser, der mit grosser Leidenschaft ganz spannende Käse herstellt.



Den besten Platz hat man im Restaurant AlpInn direkt am Fenster.

Unterwegs

DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN: ALPINE UND MEDITERRANE LEBENSART VERMISCHEN SICH IN SÜDTIROL ZU EINEM BESONDEREN LEBENSGEFÜHL. DAS ÄUSSERT SICH NICHT ZULETZT AUCH AUF DEM TELLER.



Ulli Wallnöfer

Er kennt die kleinen, handwerklichen Produzenten des Südtirols wie kein anderer. Sein Netzwerk und die Liebe zu Land und Leuten waren die Basis für Gründung von Pur Südtirol. Die Vereinigung von Spezialitätengeschäften bietet die besten Produkte von Südtiroler Höfen an. Und wenn ein Produkt fehlt, sieht Ulrich Wallnöfer (47) sich als Impulsgeber und entwickelt mit den Produzenten Neues. Der Pionier denkt seine Idee konsequent zu Ende: Auch Design und Innenausstattung der Genussmärkte stammen aus Südtirol. Regionalität muss eben auch sichtbar sein.

pursuedtirol.com

Region Meran

«Onkel Taa» und die gute alte Zeit

Einst von Kaiserin Sissi und Adligen aus ganz Europa als Kurbad geschätzt, hat sich Meran mit seinem topmodernen Spa in eine lebendige Stadt mit moderner Kulinarik verwandelt – und dabei seinen Charme bewahrt. Wer zum Jahreswechsel jeweils die «Sissi»-Filme schaut, der sollte einen Abstecher ins K&K-Museum Bad Egart in Töll machen (20 Minuten von Meran). Dort hat Karl Platino im alten Thermalbad Sammel- und Fundstücke aus der österreichisch-ungarischen Kaiserzeit zusammengetragen und betreibt das Restaurant Onkel Taa – in dem seine Tochter Jeanette das Sagen hat. onkeltaa.com

Top auch nach 500 Jahren

Ja, die Zahl im Namen des «1477 Reichhalter» ist eine Jahreszahl. Sie steht für die mehr als ein halbes Jahrtausend alte Geschichte des Hauses. Gemütlich, aber stylish eingerichtet, laden Café und Restaurant unter Führung von Martina und Andreas Heinisch zu jeder Tageszeit zum Verweilen ein. Übernachtungsgäste schätzen das selbst gebackene Brot zum Frühstück. Hausgemacht gilt für fast alles im «1477 Reichhalter»: von der Pasta zum Mittag über den Kuchen am Nachmittag bis zu den traditionellen Schmorgerichten am Abend. Ein Ort zum Wohlfühlen und Genießen. Das fand jüngst auch die Redaktion des Lifestyle-Magazins «Monocle» und kürte das «1477 Reichhalter» in Lana zum Top-Restaurant 2019. 1477reichhalter.com

Chic schlafen an bester Lage

Direkt in der Fussgängerzone von Meran liegt das Boutique Hotel Imperial Art. Die Zimmer sind individuell gestaltet und lassen das Herz von Designfans höher

Blick auf Meran vom Pulverturm. Er ist vom Stadtzentrum aus in einem Spaziergang erreichbar.



LATSCHENKIEFER-RISOTTO MIT BURRATA UND SCHÜTTELBROT-KROKANT IM «1477 REICHHALTER».

Andreas und Martina Heinisch legen Wert darauf, dass im «1477 Reichhalter» Selbstgemachtes auf den Tisch kommt.



Thymian-Zitrone-Schnitten mit Himbeeren im «1477 Reichhalter».



Peter Girtler serviert in der Gourmetstube Einhorn ein Sechs-Gang-Sterne-Frühstück.



Strammer Max in der Gourmetstube Einhorn: Spiegelei auf Graubrot und Schinken, modern angerichtet.



Dessert mit Fichte, Vanille und Pinienkernen im Restaurant Flurin.

Der «Patscheiderhof» ob Bozen in der Wintersonne.



schlagen. Im Preis für die Übernachtung ist der Besuch der Therme inbegriffen. Wer lieber in privatem Rahmen badet, bucht eines der Zimmer, von denen aus man über eine Treppe zum Whirlpool auf dem Dach gelangt – auch im Winter. Stylish gefrühstückt wird im Café Impérial, wo wunderschöne Kaffeebereiter von Mokka bis Frenchpress dicht an dicht bereitstehen. Dass auch Einheimische morgens für einen Kaffee vorbeischauen, spricht für sich. imperialart.it

Region Sterzing

Sterne-Frühstück

Peter Girtler kocht auf hohem Niveau. Das wurde 2019 vom Guide Michelin mit zwei Sternen belohnt. In Girtlers Gourmetstube im Romantik-Hotel Stafler in Freienfeld gibt es auf Vorbestellung ein ganz besonderes Gourmetfrühstück mit sechs Gängen. Entsprechend der Philosophie des Küchenchefs kommen die meisten Zutaten aus der Region. Denn regional ist für ihn – wo es geht – ein Muss. Am liebsten kocht er mit Produkten vom eigenen Hof. Und wenn die Karte Strammen Max verspricht, darf man gespannt sein, wie ein Sternekoch das mit seinem Team ansprechend umsetzt. stafler.com

Region Vinschgau

Moderne Gerichte im alten Gericht

Kein Restaurantkonzept bringt das Südtirol besser auf eine Formel als dasjenige des «Flurin», das 2018 eröffnet wurde. Das alte Steingewölbe in Glurns beherbergte einst ein Gericht, heute gibt es hier ausgefeilte Speisen: Die Fermentationsgläser in der modernen Küche sind nicht nur Deko und die Speisekarte kombiniert für eine Vorspeise schon mal japanischen Fisksud mit pochierem Bio-Ei und Südtiroler Shiitake-Pilzen. Selbstbewusst weist sie nur die Hauptzutaten aus. Das wirkt nüchtern und klar, die angerichteten Teller versprechen Gaumenschmankerl und zeigen präzises Küchenhandwerk. Dazu gibt es trendige Mixgetränke von der Bar. flurin.it

Region Bozen

Knödlige Dreifaltigkeit

Auf dem Ritten, dem Bozener Hausberg, mag man im Winter nur erahnen, wie die Reben rund um den «Patscheiderhof» ihre Triebe im Sommer gen Gipfel schlängeln. Die Hausweine aber genießt man auch jetzt. Wer auf der Suche nach der ursprünglichen «guten Stube» ist, der wird hier fündig. Gekocht wird traditionell, aber modern – will meinen: Nicht mehr so schwer, wie es einst die harte Arbeit auf dem Feld und im Weinberg erforderte. Die Knödeltrilogie ist über die Landesgrenzen bekannt und beliebt. patscheider-hof.com

Spektakuläre Aussichten

Die Familie Mussner beschloss vor einigen Jahren, ein modernes und schickes Chalet mit familiärem Charme zu kombinieren – und das an bester Lage im Grödnertal. Eine gute Adresse ist das Restaurant und Hotel Chalet Gerard neben dem Blick auf den Langkofel für den Apfelstrudel und die Marende – die Südtiroler Version des Zvieri. Man genießt die kalte Platte mit Speck, Käse,

Bozen ist die Hauptstadt Südtirols. Walthersplatz mit dem Denkmal für den Mittelalter-Dichter Walther von der Vogelweide.



Vater und Tochter: Luis und Doris Rottensteiner vom «Patscheiderhof».



Zum Kaiserschmarrn wird im «Patscheiderhof» Preiselbeerkompott gereicht.

Anzeige



Beste Aussichten: Das «Chalet Gerard» liegt mitten in einer spektakulären Kulisse.



Im Saal des Parkhotels Laurin fühlt man sich schon beim Frühstück wie ein König.

Kaminwurzeln, Cornichons und Schüttelbrot zu jeder Tageszeit. chalet-gerard.com

Grandeza in der Stadt

Ein Grandhotel, wie es im Buche steht. Schon beim Betreten des Hauses von 1910 ahnt man etwas von der Grandeza vergangener Tage. Zum Parkhotel Laurin in Bozen gehören ein Jugendstil-Restaurant und eine Jazzbar mit Livemusik an jedem Freitag. Zeit sollte man sich auf jeden Fall fürs Frühstück nehmen. Das ist bei Auswahl und Service einfach unschlagbar. laurin.it

Region Bruneck

Auf höchster Ebene

Das wohl spektakulärste Restaurant für ein Mittagessen im Skigebiet liegt auf gut 2000 Meter auf dem Kronplatz, dem Hausberg der Kleinstadt Bruneck. Das Restaurant Alpinn schliesst am späten Nachmittag, wenn die letzte Bahn ins Tal fährt. Vom futuristischen Bau genießt man die Fernsicht in die Bergwelt. Wenn es draussen kalt und unwirtlich ist, ergötzt man sich am Wetterspektakel und einem Bratapfel zum Dessert. Fürs kulinarische Konzept zeichnet Norbert Niederkofler verantwortlich, der sich als Patron des «St. Hubertus» in Sankt Kasian drei «Michelin»-Sterne erkocht hat. Sein ethischer Anspruch ans Kochen, an Regionalität und Nachhaltigkeit ist kein Schlagwort, er wird täglich gelebt. alpinn.it



MARENDE IM «CHALET GERARD»: SPECK, KÄSE UND CORNICHON PASSEN ZU JEDER TAGESZEIT.

Anzeige

EXOTISCH: KOKOS-POULET MIT ASIATISCH PIKANTEM SALAT



TIPP

Das Schnitzel mit Kokosflocken passt prima zu einem Avocado-Chicorée-Salat. Geröstete Sesamsamen und die Sriracha-Chilisauce verleihen ihm die feurige Note der Thaiküche. Das Rezept finden Sie auf migusto.ch/chicoreesalat



* in grosseren Filialen



Fr. 3.50

OPTIGAL POULET MINI-SCHNITZEL* MIT KOKOS-SCHNEEFLOCKEN UND LIMETTE PER 100 G

Geniessen ohne schlechtes Gewissen



Klinisch nachgewiesen: 4 x mehr Gewichtsverlust*



Reduforte Biomed® reduziert die Kalorienaufnahme aus den Hauptnährstoffen Kohlenhydrate, Zucker und Fett.

In Ihrer Apotheke oder Drogerie.

BioMed®

BioMed AG, Überlandstrasse 199, 8600 Dubendorf © BioMed AG, 10/2019. All rights reserved.

* als mit Diät und Bewegung alleine. Ref: Grube B. et al. «IQP-VV-102, a Novel Proprietary Composition for Weight Reduction: A Double-Blind Randomized Clinical Trial for Evaluation of Efficacy and Safety». Hindawi Publishing Corporation, Vol. 2015, Art. ID 413075. Ergebnisse können von Person zu Person variieren.

Bitte lesen Sie vor der Einnahme die Gebrauchsinformationen. www.ReduforteBiomed.ch

Käse aus dem Wald

Michael Steiner verarbeitet in der Käsemanufaktur Eggemoa die Milch vom Hof seiner Eltern. Und macht damit Furore in ganz Südtirol. Das Besondere an seinem Rohmilchkäse ist die Rinde, die man unbedingt mitessen sollte. Der Rotschmierkäse Larix wird in gerösteten Lärchenadeln gewälzt, der Silva bekommt eine Hülle aus Fichtenrinde, die als Ausnahme nicht essbar ist. Die Zutaten holt Steiner selbst mit der Motorsäge aus dem Wald.
eggemoa.com

Tafeln wie die Ritter

Die Sichelburg ist das Wahrzeichen von Pfalzen. Seit knapp zwei Jahrzehnten gehört sie der Gemeinde. Ein Glück für Gourmets, denn nun beherbergt die Burg ein Restaurant. Auf der Karte stehen lokale Spezialitäten und Mittelmeerküche auf hohem Niveau. Für den Einstieg empfiehlt sich «Sichelburgs Köschttal», eine auch optisch hübsche Platte mit kleinen Köstlichkeiten wie Bruschetta, Bio-Roggen-Tirtel – ein Schmalzgebäck – und hausgemachtem Speck.
sichelburg.it

Kuchen zum Frühstück

Das traditionsreiche Hotel Corso in der Altstadt von Bruneck bietet elegant eingerichtete Zimmer. Frühstücksfans kommen beim reichhaltigen Buffet voll auf ihre Kosten – mit tollen Kuchen und auch sonst allem, was das Herz begehrt.
hotelcorso.com



SAIBLING MIT KAVIAR IN
REDUZIERTEM MEERRETTICH
UND RAHM IM RESTAURANT
ALPINN.



Käse aus der Käseerei Eggemoa findet man auf Südtiroler Märkten und in Spezialitätenläden.



Das Essen im «Alpin» ist so spektakulär wie das Gebäude.

Foto: Claudia Schmidt, Roter Hahn / Frieder Blickle, ZVG



GEWINNEN
Sie jetzt eine Reise
nach Südtirol
im Wert von
Fr. 550.-



Wettbewerb

Gewinnen Sie eine Reise nach Südtirol

Der Rote Hahn ist die Südtiroler Organisation für Ferien auf dem Bauernhof. Egal ob abgeschieden oder in Stadtnähe, mit der Familie oder zu zweit, in Design-Einrichtung oder rustikal: Im grossen Angebot von 1650 Höfen findet jeder seine Traumunterkunft! Mit dem Gutschein im Wert von Fr. 550.- lassen sich entspannte Tage auf dem Hof der Wahl geniessen. **roterhahn.it**

So sind Sie dabei:

Beantworten Sie einfach die Wettbewerbsfrage auf **migusto.ch/suedtirol-wettbewerb** von 3. Dezember 2019 bis 26. Januar 2020. Die Teilnahme ist ausschliesslich für Migusto-Clubmitglieder bestimmt. **Teilnahmebedingungen finden Sie auf migusto.ch/suedtirol-wettbewerb**