

VINUM HOTELS SÜDTIROL

V{

Connaisseur

N

CON
NAI

SSE

UR



www.vinumhotels.com

CONNAISSEUR

U

Der Reisebegleiter der Vinum Hotels Südtirol

M

EINE GESCHMACKSREISE IN DIE DOLCE VITA



Neues Jahr, neues Urlaubsfeeling? Nicht in Südtirol, da bleibt alles beim Alten – und das ist gut so! Mit unseren unendlichen Sonnentagen, der großartigen Landschaft und unserer beeindruckenden Kulinarik bringen wir das Lebensgefühl hervor, das seit jeher in unseren Genen steckt. Und das Beste daran? Wir übertragen es gerne auf unsere Gäste!

Lasst uns mal Klartext reden: Südtirol ist einfach der absolute Spitzenreiter, wenn es um erstklassige Küche geht. Zumindest glauben wir das. Hier verschmelzen der Norden und der Süden zu einer kulinarischen Einzigartigkeit, kräftige Aromen tanzen mit sanften Nuancen, leichte Köstlichkeiten treffen auf deftige Gaumenfreuden, und österreichische Traditionen vereinen sich mit italienischem Temperament. In den Vinum-Hotels ist man sich dieser unnachahmlichen Geschmacksüppigkeit bewusst und trägt stolz dazu bei. Die Verbindung von traditionellen Gerichten mit mediterranen Einflüssen sorgt für wahre Gaumenfreuden. In der neuesten Ausgabe des Connaisseurs teilen die großartigen Gastgeber der Vinum-Hotels ihre Familiengeheimnisse. Alte Rezepturen neu interpretiert – Küchenchefs lassen überlieferte Gerichte in neuem Glanz erstrahlen und zaubern aus lokalen Produkten wahre Kunstwerke auf den Teller.

Also, liebe Gäste, nehmt ein Stückchen Südtirol mit nach Hause und gönnt euch mit dem Connaisseur eine außergewöhnliche kulinarische Auszeit! Zahlreiche Rezepte für „Selbergemachtes“ werden euch stets ein bisschen Urlaubsglück zurückbringen.

„Schade, dass man Wein nicht streicheln kann.“

SEITE 8–29 VINSCHGAU – Im unteren Vinschgau, von Tschars bis Schlanders, prägen malerische Pergeln die Landschaft und verleihen dem Weinbau hier einen unverwechselbaren Charme. Das niederschlagsarme Klima und die sonnenexponierten Steillagen schaffen optimale Bedingungen für außergewöhnliche Weiß- und Rotweine wie Riesling, Veltliner, Blauburgunder und Zweigelt.

SEITE 30–55 MERAN UND MITTLERES ETSCHTAL – In der entspannten Atmosphäre rund um die Kurstadt Meran verwöhnt das milde Klima Vernatsch, Blauburgunder und Merlot. Dort, wo rote Porphyrböden im Etschtal vorherrschen, bringt Südtirol langlebige Weißweine hervor. Hier punkten strukturierte, mineralische Weißburgunder und Sauvignon Blanc mit ihrem Charakter.

SEITE 56–65 BOZEN UND UMGEBUNG – Im warmen Bozner Talkessel mit seinen fruchtbaren Böden, wo die Sonne großzügig scheint und die Hügellandschaft bezaubert, kommen zwei einheimische Weinsorten zur vollen Geltung: der St. Magdalener, Südtirols edelster und kraftvollster Vernatsch, sowie der samtige Lagrein, einer der renommiertesten Rotweine der Region.

SEITE 66–79 ÜBERETSCH UND UNTERLAND – Das Herz der Südtiroler Weinregion ist sortenreich und vielfältig. Durch den milden Einfluss aus dem Süden gedeihen in den Tallagen exzellente Merlot und Cabernet, in den höher gelegenen Weinbergen wachsen Spitzenweine aus Weißburgunder, Gewürztraminer und Blauburgunder. Nicht zu vergessen, die autochthone Rebsorte Vernatsch, die als Kalterersee rund um den gleichnamigen See weltbekannt ist.

SEITE 80–97 EISACKTAL – In den steilen Weinbergen an der Westseite des Tales gedeihen frische und fruchtige Weißweine von unvergleichlicher Qualität. Das einzigartige kühle Klima und die mineralischen Böden verleihen dem Wein seine charakteristische Finesse. Sylvaner, Kerner, Müller Thurgau und Grüne Veltliner sind die Aushängeschilder des Eisacktals.



**„Der Wein ist
die edelste
Verkörperung des
Naturgeistes.“**

Sonne, Wind und Trockenheit prägen das charakteristische Klima des Vinschgaus. Obwohl herausfordernd, gilt die Region als Paradies für einen vielfältigen Anbau. In der oberen Gegend gedeihen Gemüse und Kartoffeln, während in der unteren Äpfel und Trauben dominieren. Unter diesen stechen die Vinschger Marillen, die Palabirnen und die Erdbeeren aus dem Martelltal als Besonderheit hervor, die ihren Geschmack in den höheren Lagen hier voll entfalten.

Matill – timeless boutique retreat ***** / LATSCH

Klein Fein Hotel Anderlahn *****DELUXE / PARTSCHINS

Preidlhof Luxury DolceVita Resort ***** / NATURNS

Hotel Weisses Kreuz ***** / BURGEIS

Garberhof ***** / MALS



MATILL – TIMELESS BOUTIQUE RETREAT *****

Über 900 Jahre alt ist der älteste Teil des Matillhofes, ein Bauernhaus, das dem heutigen Hotel den Namen gab. Es ist damit das älteste bestehende Haus in Latsch, das heute zugleich tief unter der Erde eine wahre Schatzkammer verbirgt – den Weinkeller. Im angrenzenden, luftigen und sehr sonnenintensiven Weingarten wurden bis in die 70er-Jahre lokale Weinsorten wie Fraueler und Portugieser angebaut.

Genau dieser Weinberg erlebte 2020 eine Renaissance, indem Hansjörg Dietl und Tochter Johanna ihn mit Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Pinot Grigio neu bepflanzt. 2023 wurde zum ersten Mal abgefüllt.

Das am Schloßl anliegende Haupthaus bietet seinen Weinliebhabern einen genussvollen Rückzugsort der besonderen Art. Raus aus dem Alltag mit geräumigen Suiten, teilweise mit eigener Sauna, privatem Whirlpool oder Infrarotliegen, so können sich die Gäste richtig fallen lassen und ihren Urlaub im Weinparadies genießen. Das herrliche Natur.Veda.Spa

mit schöner Poolanlage, großzügigen Ruhezonen, Sky-Terrassen und Outdoor Kuschecken sorgt für Entspannung und exklusiver Ruhezeit. Relax pur versprechen auch die Saunawelt mit neun verschiedenen Saunen oder die wohltuenden Wellnessbehandlungen in der Private Schloßl Spa Suite.

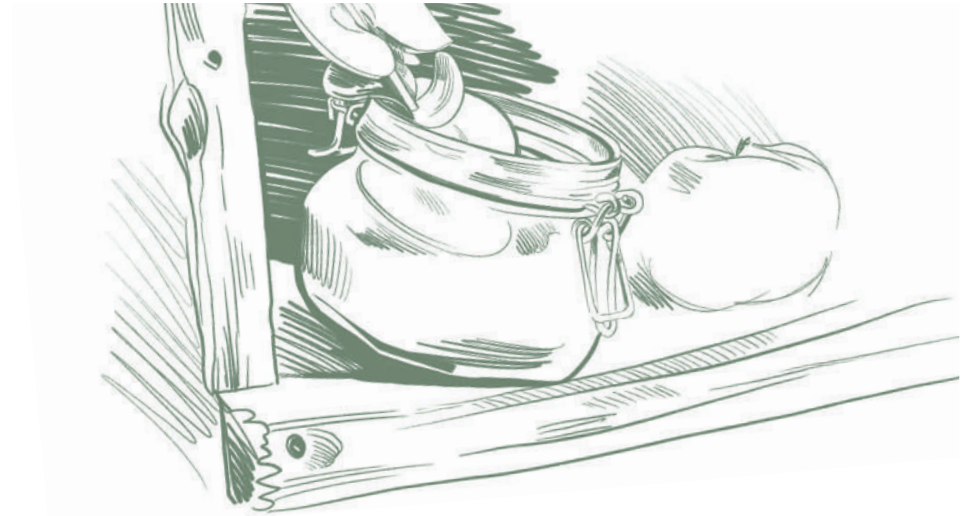




Egal, ob Schlössl oder Suite, für Weinfans liegt das Juwel des Matillhof unter der Erde. Vom Schlössl aus gelangt man direkt in diese Schatzkammer, den ebenfalls 900 Jahre alten Weinkeller. Hier lagern exquisite Weine sowie wahre Raritäten und kleine „Weinschätze“.

Dieses besondere Plätzchen ist auch der absolute Lieblingsort des weinpasionierten Gastgebers Hansjörg. Jede Woche kommen die Gäste in den Genuss einer erstklassigen Degustation mit dem Hausherrn, die schon mal bis in die Morgenstunden dauern kann. Wein verbindet die Menschen, schafft schöne Gespräche. Kein Wunder, dass im urigen Keller schon zahlreiche weinselige Freundschaften entstanden sind. Mitunter das Schönste im Urlaub? Das Essen! Deshalb gibt es im Matillhof Obst und Gemüse der Marke Eigenanbau vom heimischen Bioacker. Kleine, feine Besonderheit: der Anbau von alten und seltenen Sorten. Zurück zum wahren, echten und natürlichen Genuss lautet die Devise des motivierten und kreativen Küchenteams, das seine Gäste rundum verwöhnt und umsorgt.

SO SCHMECKT MATILLHOF APFELSUPPE



250 ml **WEISSWEIN**, 2 große **ÄPFEL**, 750 ml **WASSER**, 1 **ZITRONE**, 60 g **ZUCKER**, 50 g **BUTTER**, 30 g **JOHANNESBROTKERNMEHL**, 1 Prise **MUSKATNUSS**, 1 Prise **CURRYPULVER**, 1 Prise **SALZ**

GUTES AUS DEM GENUSSGARTEN UND DER APFELWELT DER DIETLS

Im Matillhof kommen Äpfel, Gemüse und Kräuter aus dem Eigenanbau und die Dietls sind mächtig stolz darauf. Auf den Obstwiesen der Familie gedeihen verschiedene Sorten der Vinschger Äpfel, über die Gastgeber Hansjörg gerne erzählt und Auskunft gibt.

Doch nun zum Rezept: Für die Apfelsuppe eignen sich Golden Delicious oder Kanzi-Äpfel am besten. Diese waschen, schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. 500 ml Wasser mit Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker vermengen. Äpfel samt Schalen und Kerngehäuse dazugeben. Alles zusammen weich kochen, danach Apfelschalen, Kerngehäuse und Zitronenschale entfernen. Die gekochten Äpfel mit der Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren. Butter in einem großen Topf erhitzen, Johannisbrotkernmehl einrühren und auf kleiner Flamme leicht anschwitzen, mit dem restlichen Weißwein und 250 ml Wasser aufgießen. Die passierten Äpfel dazugeben und alles langsam aufkochen lassen. Mit Muskat, Curry und Salz würzen und ungefähr noch 15 Minuten köcheln lassen.

Portionen	Zubereitungszeit	Kochzeit
4 Personen	10 Minuten	25 Minuten



KLEIN FEIN HOTEL ANDERLAHN ****DELUXE

Im kleinen feinen Urlaubsparadies auf der Sonnenseite der Alpen heißt Sie Familie Kaserer herzlich im gemütlichen Hotel in Partschins willkommen. Urlauber und Gäste lieben das kleine feine Weinhotel, das nun bereits in dritter Generation geführt wird, schon seit 40 Jahren. Die besondere Philosophie des Hauses steht

vor allem für gelebte Qualität statt schneller Quantität. Individuelle Betreuung mit viel Zeit für Gespräche und Aktivitäten sind den Gastgebern besonders wichtig. Mit „nur“ 35 modernen Zimmern und Suiten ist man als Gast ganz schnell Teil der Hotelfamilie. Ein gemütliches Urlaubszuhause mit familiärem Wohlgefühlcharakter.

Die beiden Juniorchefs Janek und Julian haben für sich vor allem die Passion für Wein und Kulinarik entdeckt. Als einer der jüngsten diplomierten Sommeliers Italiens veranstaltet Janek wöchentlich eine Weinverkostung mit erlesenen Südtiroler Weinen.

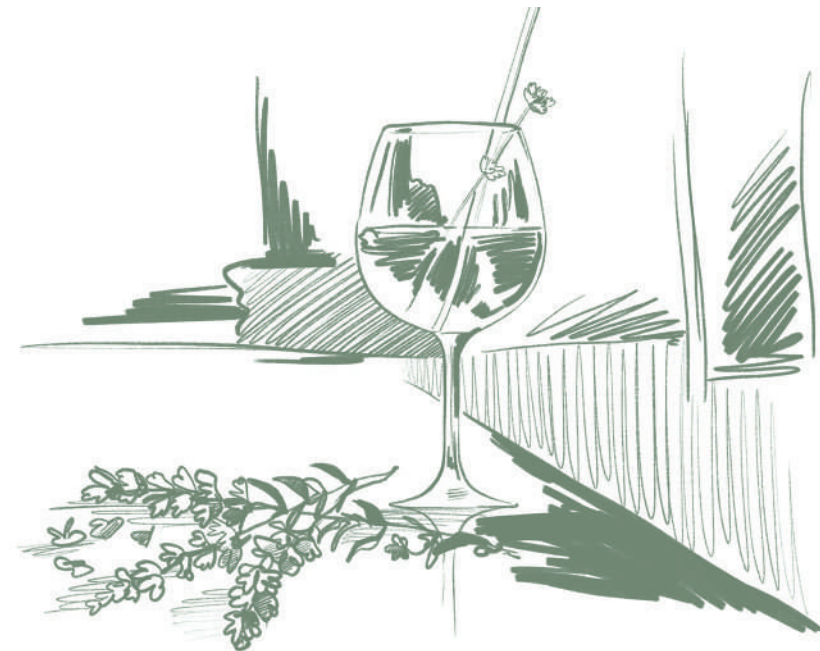
Die Vinothek bietet dafür den passenden Rahmen. Die Kombination zwischen Tradition und Moderne mit der alten Steinmauer, den edlen Holzelementen und dem stimmungsvollen Licht, schafft eine weinselige Atmosphäre. Mit viel Fachwissen und unterhaltsamen Geschichten gestaltet der junge Gastgeber diese Events zu einem besonderen Urlaubshighlight. Und auch bei den sorgfältig ausgesuchten Weinen ist es wie in den anderen Bereichen: die Qualität zählt. Kulinarisch liegt das Augenmerk vor allem bei Frische, Vielfalt und Kreativität. Die ideale Kombination aus traditioneller Südtiroler Küche und unbeschwerten mediterranen Einflüssen verspricht unvergessliche Genussmomente. Das engagierte Küchenteam verzaubern die Gäste täglich mit neuen Kreationen. Dabei achten sie vor allem auf hervorragende Zutaten aus bevorzugt regionaler und biologischer Herkunft. Und für Käseliebhaber hat Käsesommelier Julian immer einen ganz besonderen Tipp parat.



Erlebnishungrige, Sportfreunde und Naturliebhaber finden bei Seniorchef Klemens den perfekten Ansprechpartner. Als leidenschaftlicher Hobbygolfer kennt er alle Golfplätze in der Umgebung in- und auswendig.

Und wer Natur pur erleben möchte, besucht Südtirols schönsten Wasserfall in der Gemeinde Partschins und verbindet das mit einer herrlichen Wanderung. Nach einem erlebnisreichen Tag lädt das Klein Fein Hotel Anderlahn so richtig zum Entspannen und Relaxen ein, mit dem neuen Wellness Vital Garden mit Infinity Pool, Whirlpool, der Panoramasauna sowie der 360° Panorama-Skyterrasse. Einfach die Seele baumeln lassen.

LAVENDELSIRUP MIT EINEM SCHUSS SÜDTIROLER GIN ANDERLANS LATUL



3 cl LAVENDELSIRUP, 4 cl SÜDTIROLER GIN, 200 ml SCHWEPPE'S WILD BERRY, LAVENDELZWEIG UND WACHOLDERBEEREN als Dekoration

FÜR EINEN ERHOLSAMEN SCHLAF: ABENDLICHE RITUALE FÜR TIEFE RUHE

Lavendel, die zarte Königin der Kräuter, verströmt einen intensiven Duft, der nicht nur Gerichte und Getränke verfeinert, sondern auch für einen gesunden, tiefen Schlaf sorgt. Ihr entspannendes Aroma hilft, Stress abzubauen und die Sinne zur Ruhe kommen zu lassen. Ob als Gewürz in der Küche und hinter der Theke oder als ätherisches Öl im Schlafzimmer – Lavendel ist eine wohltuende Begleitung für Körper und Geist. Ein Glas Latul am Abend an der Bar verspricht eine erholsame Nacht und entspannte Träume.

Und so wird gemixt: Ein schönes Glas ist die erste Voraussetzung für einen fantastischen Drink. Das Auge genießt mit. Zuerst gießt man den Lavendelsirup ein, dann den Gin hinzu, rührt gut mit einem Mixstab und füllt mit dem Wild-Berry-Schweppes langsam auf, um keine Kohlensäure zu verlieren. Als Geschmacksverstärkung mit Lavendelzweig und Wacholderbeeren dekorieren.

Portionen	Zubereitungszeit	Kochzeit
1	5 Minuten	/



HOTEL PREIDLHOF LUXURY DOLCEVITA RESORT*****

Aus dem ehemaligen Obst- und Weinbauhof und der kleinen Pension Ladurner, die 1966 die ersten Urlaubsgäste begrüßte, ist bis heute eines der schönsten Wellness-hotels Südtirols entstanden. Das Hotel Preidlhof Luxury DolceVita Resort ist herrlich gelegen am Fuße des Naturparks Texelgruppe in Naturns bei Meran. Inzwischen zählt das Spa Resort 5500m², 14 Pools und Whirlpools, einen 6 stöckigen Sauna Tower mit 16 Dampf-, Relax- und Schwitz-Attraktionen. Schon der Großvater von Gastgeber Klaus Ladurner war Weinbauer und schenkte den Eigenbau damals in seiner „Buschenschenke“ aus. Seither wird ein kleiner Weinberg in Naturns von der Familie bewirtschaftet.

Die Eigenproduktion aus Blauburgunder von der Lage „Urschele-Egg“ gedeiht am Sonnenberg hinter dem Preidlhof. Ein fruchtig frischer Wein mit Nuancen von Kirsche und Bittermandel.



Mit den ausgesprochen weinfühligsten Gastgebern erleben Gäste und gleichgesinnte Weinliebhaber unvergessliche Genussmomente. Die gemeinsame Leidenschaft für Wein schafft intensive und einzigartige Beziehungen beim Verkosten von edlen Tropfen direkt im Weinberg oder in der Kellerei. Auch in der hauseigenen Vinothek im stimmungsvollen und urigen Felsenkeller finden wöchentlich Weindegustationen von internationalen und Südtiroler Spitzenweinen mit den Sommeliers des Hauses statt. Kulinarisch bewegt sich der Preidlhof auf höchstem Niveau. Die Gourmetküche wurde mit drei Hauben im Gault-Millau ausgezeichnet. Regionalität und hochwertige Produkte sind für das engagierte Küchenteam dabei besonders wichtig. Vieles wird in der Küche selbst mit viel Liebe und Knowhow hergestellt. Der feine luftgetrocknete Speck und die selbstgemachten Marmeladen aus dem

eigenen Obstanbau sowie die Kräuter aus dem hoteleigenen Kräutergarten runden das ausgezeichnete Speisenangebot ab.

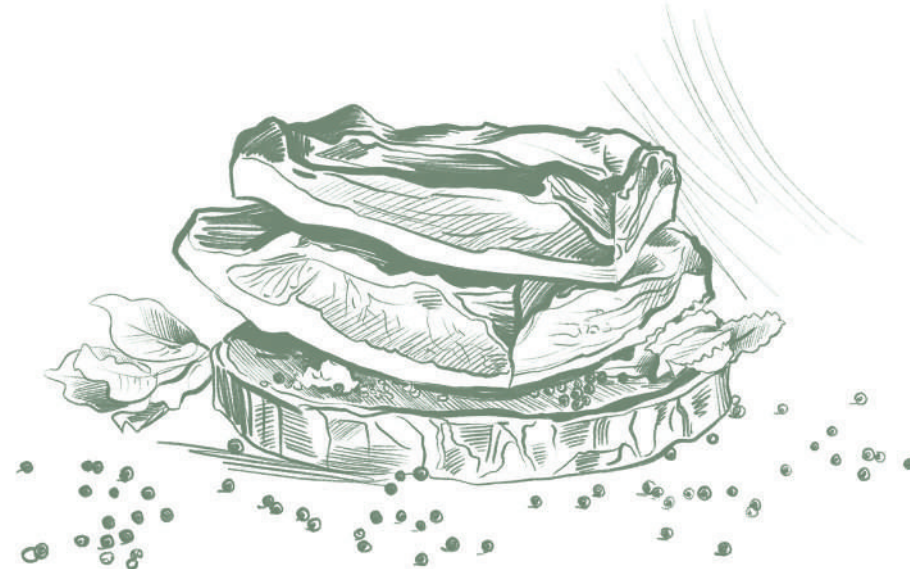




Der Honig kommt aus der eigenen Imkerei und der Seniorchef verwöhnt die Gäste auch gerne mal mit dem Vinschgauer Marilleler, eine regionale Schnapsspezialität, die in der Hausbrennerei in Handarbeit destilliert wird.

Auch im Wellnessbereich spielt der Wein eine vorrangige Rolle. Die Weinsauna ist einzigartig und unverwechselbar – ein exklusives Erlebnis, das es nur im Preidlhof gibt. Im rustikalen Keller-Ziegelgewölbe mit dem Duft der reifenden Weine fühlt man sich wie in einem wohligen Südtiroler Weinkeller. Und der besondere Geheimtipp für alle Erholungs- und Entspannungssuchende liegt ganz idyllisch zwischen den Outdoorpools mitten im Wellnessgarten: die legendäre Schwarzbrennersauna. Nach dem Saunagang kann man herrlich im mediterranen Park, zwischen prachtvollen und betörend duftenden Blüten relaxen. Unzählige Zitronen- und Olivenbäume, Zypressen und eine Vielzahl an Kräutern aus aller Welt verwandeln diesen herrlichen Platz zum Paradies für Erholungssuchende.

BELLA ITALIA IM PREIDLHOF CONCHIGLIONI GEFÜLLT MIT RICOTTA, SPECK UND ROMANESCO-KOHL



1 kg ROMANESCO KOHL, 250 g RICOTTA, 100 g HAUSGEMACHER
PREIDLHOF-SPECK, 50 g GRANA PADANO gerieben, 2 EIER, SALZ, PFEFFER

RAUCHIGE ANGELEGENHEIT – RAFFINierter SPECK VOM BERGBAUERNHOF
Preidlhofs hausgemachter Speck stammt vom eigenen Bergbauernhof im idyllischen Schnalstal auf ca. 1.000 m Meereshöhe und wird nach Südtiroler Tradition hergestellt. Die „Hammen“ werden von Hand mit einer speziellen Gewürzmischung gewürzt, geräuchert und für mindestens 6 Monate luftgetrocknet. Und so wird gekocht: Die Pasta im gesalzenen Wasser kochen und abseihen. Für die Füllung, Ricotta, Eier, Parmesankäse und den feingeschnittenen Preidlhof-Speck, Salz und Pfeffer vermengen. Den Romanesco-Kohl kochen und glatt pürieren, einige Röschen vorher auf die Seite geben für die Dekoration. Danach die Conchiglioni füllen und auf einem Blech im Ofen bei 180 °C für ca. 5–10 Minuten gratinieren. Das Romanesco-Püree auf einem Teller verteilen, die gefüllte Pasta darauf platzieren und mit den Röschen dekorieren. Für den extra Crunch können zusätzlich einige Scheiben Speck in der Mikrowelle für ca. 1 Minute knusprig gebacken werden, diese dann ebenfalls in kleinen Stücken als Deko auf das Teller geben.

Portionen	Zubereitungszeit	Kochzeit
4 Personen	20 Minuten	20 Minuten



HOTEL WEISSES KREUZ *****

Ein Traditions- und Geschichtshaus am Dorfplatz in Burgeis. Wie lange das historische Haus schon besteht, weiß heute niemand mehr, aber seit 1871 ist es im Besitz der Familie Theiner. Man vermutet, dass das Ursprungshaus an die 1000 Jahre alt ist und als Reisehospiz, Krämerladen und Bauernhof genutzt wurde. Aber in jedem Fall war es schon immer ein Ort der Begegnung und Gastfreundschaft. Seit 2013 wird das Weiße

Kreuz mit Unterstützung des Architektenduos Marx und Ladurner behutsam renoviert und erweitert. Heute ist das wunderschöne Haus eine gelungene Symbiose zwischen klaren Linien und alpiner Gemütlichkeit. Designliebhaber werden sich sofort in dieses schöne Haus mit den hochwertig ausgestatteten Zimmern und Suiten verlieben. Charmantes Design wurde hier optimal mit modernen Nuancen kombiniert.

Quer gegenüber, nur getrennt vom Dorfbrunnen, befindet sich der Ansitz zum Löwen, eine einzigartige, denkmalgeschützte Unterkunft mit neun außergewöhnlichen Suiten. Ein Haus voller Historie und überlieferter Geschichten.

Hier residiert man in fürstlichen Renaissancezimmern und schläft unter jahrhundertealten, kunstvoll geschnitzten Holzdecken. Ein Blick in die Vergangenheit mit dem luxuriösen Komfort der Gegenwart.

Mara und Marc sind die jungen Gastgeber mit Herz und Leidenschaft – immer präsent, aber niemals aufdringlich. Unterstützt werden sie von einer großen Familie, die alle Gastfreundschaft im Blut haben. Mama Marlene ist stets zur Stelle und hat die besten Tipps für Bergwanderungen und Radtouren. Vater Thomas ist der gute Geist im Hintergrund und hält alles in Schuss. Und auch auf den Rest der großen Hotelfamilie ist immer Verlass.





Kulinarisch bietet das Haus seit 2022 ein neues Highlight, das Gourmetrestaurant Mamesa. Küchenchef Marc, mehrfach ausgezeichnet und Genusskünstler mit Leidenschaft, kocht für die Gäste auf höchstem Niveau. „Serviert wird das, was wir lieben!“

Exzellente Produkte aus unserer Heimat, frisch zubereitet und modern interpretiert. Das Motto des Küchenteams ist „Glocal – global, but local“ – Produkte aus der Region, aber auch aus besonderen Orten. Bei wahlweise fünf oder acht Gängen genießt man beispielsweise ein Wagyrind aus eigener Zucht ergänzt mit frischen Vinschgauer Produkten. Hinzu kommen sowohl asiatische als auch französische Einflüsse – also eine erfrischende Kombination von Produkten aus aller Welt mit Südtiroler Bodenständigkeit. Zu einem köstlichen Menü gehört auch ein hervorragender Wein. Mara ist Sommeliere und ihre Leidenschaft für Wein hat sie vom Vater geerbt. Im liebevoll ausgebauten Weinkeller liegen hervorragende Tropfen. Weinverkostungen sind ein regelmäßiger Bestandteil des Hotelangebotes. Verkostet werden Südtiroler Weine und manchmal auch Maras Lieblingsweine wie deutsche Rieslinge, Barolo und Blauburgunder.

FRÜHSTÜCKSFEST IM WEISSEN KREUZ HAUSEIGENER HONIG AUF SELBSTGEBACKENEM BROT



200 g **SAUERTEIG AKTIV**, 225 g **DINKELVOLLKORNMEHL**,
375 g **WEIZENMEHL**, 12 g **SALZ**

SUMM, SUMM, SUMM, BIENCHEN SUMM HERUM!

Ganz besonders fleißig sind die Haustiere von Küchenchef Marc. Seine Bienen schwärmen in den Sommermonaten über die Wiesen und Wälder am Bachufer der Etsch und sammeln eifrig die wertvollen Pollen. Der tiefgoldene Honig kommt dann samt Wabe auf den Frühstückstisch – auf einer frischen Scheibe hausgemachtem Brot eine gesunde naturbelassene Köstlichkeit.

Hier das Rezept zum Selbermachen: Den aktiven Sauerteig im Wasser grob verrühren. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Beide Mehlsorten unterkneten und wieder 45 Minuten gehen lassen. Das Salz dazugeben und im Abstand von 30 Minuten dreimal falten. Stücke von etwa 250 g abwiegen und rund abdrehen. Ein Brotkörbchen mit einem Tuch auslegen und die Borte am besten mit Reismehl bestäuben. Im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Den Teig 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, auf ein Blech stürzen und falls vorhanden mit einem Tontopf zudecken. Je nach Größe ca. 30–40 Minuten backen.

Portionen	Zubereitungszeit	Backzeit
4 Personen	35 Minuten	30–40 Minuten



GARBERHOF *****

Umrahmt vom hohen, steilen Gebirge des Vinschgau liegt der Garberhof gut erreichbar in der Talsohle. Vor mehr als 40 Jahren haben sich die Seniorchefs Artur und Cilly ihren Traum erfüllt und den einstig mitten im Grünen gelegenen Hofanger zu einem innovativen Wanderhotel umgebaut. Seitdem gibt es im Hause Pobitzer keinen Stillstand mehr. In mehreren Schritten wurden mit der Zeit kleine und große Umbauarbeiten vorgenommen und das Haus zu einem modernen Wellness- und Genussrückzugsort umgestaltet. Sohn Klaus hat maßgebend am neuen Konzept beigetragen und dem Garberhof einen nordisch urbanen Baustilcharakter gegeben. Bodenständiger Luxus, lichtdurchflutete Räume, harmonische Leichtigkeit, geballt mit verwurzelter Tradition – das sind die Merkmale des Hauses. Heute gibt es im Garberhof 42 modern ausgestattete Zimmer, eine 2200 m² große Wellnessoase und mit 500 m² die größte Hotel-Hamam-Anlage Italiens. Zwei anliegende Chalets sind für Gäste reserviert, die es mehr in der freien Natur lieben.

Herz des Garberhofs ist die gemütliche Lounge Bar 1981. Individuell angepasste Designersofas von Innova aus Mailand, kombiniert mit Vinschgauer Naturholz und schicken Lichtanlagen, geben hier der Wohnzimmeratmosphäre stilistische Akzente.



Hingucker der Lounge Bar 1981 ist die bestens ausgestattete Cocktailecke. Mixology ist hier das oberste Gebot. Gäste können aus einer bunten Auswahl an Mixgetränken wählen oder mit Bartender ihre eigenen Cocktails kreieren. Ob angesagte Sours, Titelcocktails oder altbewährte Klassiker, im Glas bleibt es spannend. Und wer lieber das Parfum unter den Spirituosen bevorzugt, kann sich mit dem Chef des Hauses auf eine Ginverkostung einlassen. Mit den ausgesprochen weinfühligem Gastgeber

erleben Gäste und gleichgesinnte Weinliebhaber unvergessliche Genussmomente. Die gemeinsame Leidenschaft für Wein schafft intensive und einzigartige Beziehungen beim Verkosten von edlen Tropfen direkt im Weinberg oder in der Kellerei. Auch in der haus-eigenen Vinothek oder beim Winetable finden wöchentlich Weindegustationen von internationalen und Südtiroler Spitzenweinen mit den Sommeliers des Hauses statt.



Gutes Essen und Trinken haben die Pobitzers immer schon zelebriert. Hauseigenen und regionalen Produkten wird seit jeher viel Platz gegeben, jedoch fehlt es nicht an hochwertigen Zutaten aus der ganzen Welt. Traditionelle lokale Gerichte mit mediterranem Einfluss, im Garberhof werden die Gäste mit innovativer Südtiroler Küche verwöhnt. Gaumenfreuden bringt auch das einzigartige Weinbuffet. Eine großzügige Auswahl an guten Tropfen, vorwiegend aus Südtirol, kann nach Lust und Neugierde verkostet werden. Eine Gelegenheit, die sich sonst nur auf größeren Weinveranstaltungen bietet.

Jüngstes Projekt am Garberhof sind die kürzlich angelegten Rebanlagen. Gemeinsam mit der erfahrenen Winzerin Hilde Van den Dries vom nahe gelegenen Calvenschlössl übt sich Klaus Pobitzer als leidenschaftlicher Vinschger Weinbauer.

Besonders die Weißweine gedeihen im rauen Tal gut, vor allem die pilzresistenten Rebsorten wie Solaris, Sauvignier Gris oder Muscaris. Ein weiteres Projekt mit Brennmeister Alessandro Secci hat sich schon seit einigen Jahren bewährt. Mit ihm hat Pobitzer einen neuen Gin mit den Aromen seiner Lieblingsfrucht, der

Vinschger Marille, kreiert. Man sieht, es gibt keinen Stillstand im Hause Pobitzer, dennoch werden die Gäste mit einem ganz besonderen Statement begrüßt: Silent Luxury – ankommen, innehalten und leben. Klaus und Ehefrau Yanelys freuen sich, ihren Gästen eine wertvolle Zeit im Garberhof zu schenken.

VOM GARBERHOF APRIKOSE UND TONIC MIT GIN FELIX LUIS



5-6 EISWÜRFEL, 6 cl GIN FELIX LUIS, 1 FEVER TREE NATURALLY LIGHT,
Garnitur GETROCKNETE MARILLE, LIMETTE, WACHOLDERBEEREN

EINE HOMMAGE AN KÖNIG FELICIUS UND AN FELIX LUIS – ERSTGEBORENER IM HAUSE POBITZER

Dieser Gin erinnert an den Etruskerkönig Felicius, der um die Zeit 400 v. Chr. sardische Kräuter und die Aprikose in den Vinschgau brachte. Felicius ließ sich Enzian aus dem Rosengarten bringen und verfeinerte seine Speisen mit exotischen Gewürzen eines reisenden Briten. Der König war bekannt für seine Leidenschaft, neue Geschmacksrichtungen und Zutaten zu entdecken und in seine Küche zu integrieren. Diese Verbindung von Tradition und Innovation inspirierte die Kreation dieses einzigartigen Gins. Der Name Felix Luis stammt vom erstgeborenen Sohn von Klaus Pobitzer, dessen Familie eine lange Geschichte in der Kunst des Brennens und der Destillation hat. Diese Familientradition wird mit dem Felix Luis Gin fortgesetzt und verbindet altherwürdige Techniken mit modernem Geschmack.

Die Herstellung dieses Gins basiert auf einer Fusion des Londoner Gin-Verfahrens und der Südtiroler Obstbrennkunst. Sämtliche Botanicals werden einheitlich destilliert und anschließend mit einem selbstkreierten Marillendestillat und reinem Bergwasser verfeinert.

Wie auch die Londoner Meisterbrenner wird auf die Verwendung zugekaufter Destillate, Aromen oder Zucker verzichtet. Das Ergebnis ist ein Gin von bemerkenswerter Komplexität und Tiefe, der die Geschichte und die Handwerkskunst seiner Herstellung widerspiegelt. Jeder Schluck dieses Gins erzählt die Geschichte von Felicius, von Klaus Pobitzer und von der zeitlosen Verbindung zwischen Vergangenheit und Gegenwart.

Portionen	Zubereitungszeit	Backzeit
1 Drink	/	/



OBERRAINDLHOF

Einst ein uriges Zuhause, dann des Schusters Meisterstube und heute ein gemütliches Hotel mit viel Geschichte und vielen Geschichten zu erzählen. Den historischen Bergbauernhof auf 1400 m Meereshöhe, gelegen an einem der schönsten Plätzchen im Schnalstal, gibt es seit dem Jahr 1581. Zuvor Urlaub auf dem Bauernhof haben Elisabeth und Helmuth Raffener den Hof von ihren Eltern in der Mitte der 80er-Jahre übernommen und das Bauernhaus zu einer Pension umgestaltet, später behutsam zu einem Hotel erweitert. Heute führen sie das einzigartige Urlaubshaus gemeinsam mit Sohn Benjamin und seiner Frau Andrea – die fünfte Generation ist an der Reihe. Wohnen lässt es sich heute im Oberraindlhof mehr als gemütlich. 29 Zimmer in heimischer Zirbe sind gesund und wirken beruhigend auf Geist und Seele.

Vier alte holzgetäfelte Bauernstuben sind das Herzstück des Hauses, die urigste davon kommt vom Raffenerhof, dem Stammhof der Gastgeberfamilie, und ist über 200 Jahre alt.

Die Jägerstube, die Bauernstube, die Raffenerstube und die Raindstube – in diesen Stuben wird gegessen, musiziert, getanzt, und gelacht – manchmal auch bis in die Nacht hinein. Und wenn die Gäste nicht für Stimmung sorgen, übernehmen die Raffeners selbst, dass das Licht am Hof spät ausgeht. Seniorchef und Weinexperte Helmuth, seine Herzensdame Frau und Vollblutmusikerin Elisabeth, sowie Sohn und Sommelier Benjamin und Juniorchefin Andrea bringen die besten Voraussetzungen dafür mit. Nur der kleine Anton, der jüngste Spross der Familie, muss früh ins Bett – schließlich braucht er Energie, um am nächsten Tag draußen in der Natur zu toben.



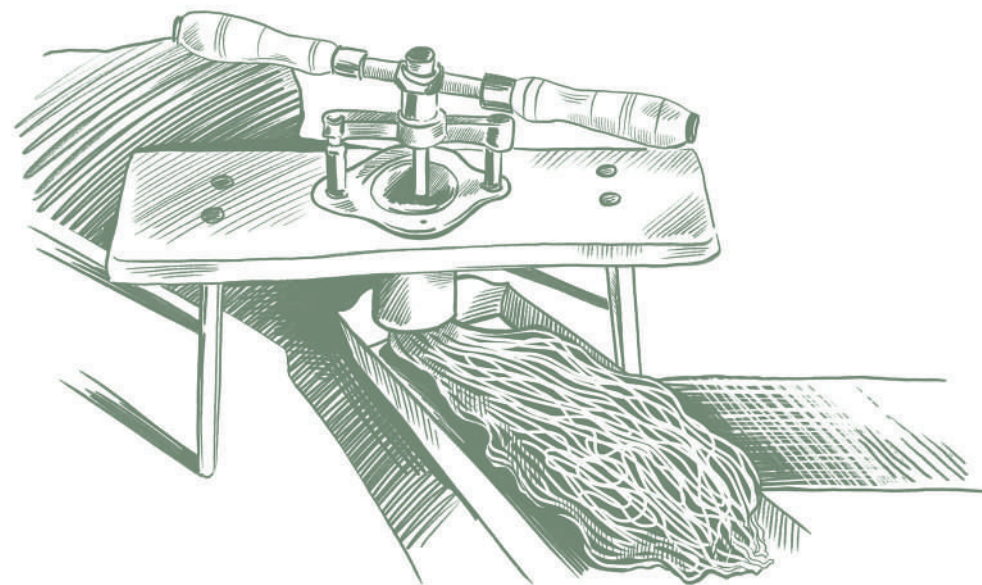


Gault-Millau und Michelin haben die Raffineurs auch schon entdeckt. Vom ersten erhält die gute regionale Küche seit Jahren bereits eine Auszeichnung und Nummer zwei hat ihnen letzthin die Bib-Gourmand Anerkennung verpasst.

Schnalser Nudeln mit Lammragout oder die Schnalser Schneemilch mit Geheimzutaten, die man am Oberraindlhof serviert bekommt, sind eigentlich nicht so geheim. Sie sind der absolute Renner bei den Gästen – wer es klassisch mag, kann sich auch den Sonntagsbraten servieren lassen. Vater Helmuth und Sohn Benjamin sorgen mit der passenden Weinbegleitung für kulinarische Highlights. Über 450 Etiketten warten im Keller darauf entkorkt zu werden. Wahre Schätze aus

der alten Welt, exquisite Raritäten und autochthone Rebsorten, vor allem aus Südtirol und den Lagen des Vinschgaus. Doch so wichtig der Wein im Oberraindlhof ist, spielt er trotzdem nur die zweite Geige – nach den Gästen, die stehen natürlich immer an erster Stelle. Wie die große Leidenschaft für Wein bei den Raffineurs begann? Diese Geschichte wird Ihnen die Familie vor Ort mit Freude selbst erzählen.

VOM OBERRAINDLHOF SPAGHETTI AUS DEM VINSCHGAU: SCHNALSER NUDELN



1 kg **ROGGENMEHL**, 750 g **MAGERQUARK**, 1 EL **SALZ**, 500 g **BUTTER**

URGROSSMUTTERS ORIGINALREZEPT À LA KÜCHENCHEFIN JOHANNA

Der Roggenanbau hat im Vinschgau eine lange Tradition und ist eng mit der alpinen Kulturlandschaft Südtirols verbunden. Dank der kargen Böden und des trockenen Klimas eignet sich das robuste Getreide ideal für die Region. Heute erlebt der Roggenanbau im Vinschgau eine Renaissance, sowohl durch nachhaltige Landwirtschaft als auch durch die wachsende Wertschätzung für traditionelle, regionale Produkte. Und so wirds gemacht: Das Roggenmehl, den Magerquark und das Salz miteinander vermengen und so lange kneten, bis ein fester, geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig durch einen Nudeldruck pressen, der den Nudeln ihre charakteristische Form verleiht. Die gepressten Nudeln sorgfältig auf einer Arbeitsfläche verteilen, damit sie nicht zusammenkleben. In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze erhitzen, dabei darauf achten, dass sie nicht braun wird. Die vorbereiteten Nudeln in die heiße Butter geben und unter ständigem Rühren garen, bis sie die gewünschte Konsistenz haben. Nach Wunsch als Hauptgericht mit Schnalser Lammragout servieren.

Portionen	Zubereitungszeit	Backzeit
5-6 Personen	20 Minuten	20 Minuten

**„Ich trinke nur
Champagner
bei zwei
Gelegenheiten:
Wenn ich
verliebt bin und
wenn ich es
nicht bin“**

Das Meraner Land und das Etschtal zwischen der Kurstadt Meran und der Landeshauptstadt Bozen sind bekannt für Südtirols Vorzeigeobst, den Apfel. An den felsig-roten Porphyrhängen gedeihen außerdem langlebige Weißweine. Am Ufer der Etsch in sandig-warmen Böden wächst hingegen eine weitere königliche Frucht: der Spargel. Für Liebhaber im Frühjahr nicht zu verpassen. Willkommen im Spargeldreieck von Terlan, Vilpian und Andrian!

Romantik Hotel Oberwirt ***** / MARLING

Hotel Muchele ***** / BURGSTALL

Schloss Plars. Wine & Suites **** / ALGUND

Vinumhotel Paradies**** / MARLING

SomVita Suites **** / DORF TIROL

ROMANTIK HOTEL OBERWIRT *****

Ein Haus voller Geschichte und Geschichten im schönen Marling bei Meran. Vor fünf Jahrhunderten wurde das Haus erstmals als „Jakob Wirt“ bzw. „zum oberen Wirt“ urkundlich erwähnt. Seit 11 Generationen steht der Name „Waldner“ im Eintragsregister des Wirtshauses und begründet damit die bis heute andauernde Familientradition. 1973 übernahm Josef Waldner die Leitung des Hauses von seinem Vater Franz. „Sepp“, wie er von allen genannt wird, ist die Personifikation einer herausragenden Gastgeberpersönlichkeit. Seit 2001 wird der Seniorchef von Tochter Barbara unterstützt und auch die nächste Generation, Sepps Enkelkinder Annalena, Emily und Johann, stehen schon in den Startlöchern. Eine große Familie von Gastgebern aus Leidenschaft.

Vollbluthotelier Sepp hat aber noch andere Leidenschaften wie beispielsweise die Rosenzucht. 1500 Rosenstöcke und über 50 unterschiedliche Rosensorten werden von Sepp liebevoll in seinem duftenden Rosarium oberhalb des Oberwirts gepflegt und betreut.





Und dann gibt es noch eine besondere Liebe im Leben des Sepp Waldner, den Wein. Im eigenen Weingut Eichenstein, einem architektonischen Meisterstück mit klaren Linien aus Holz und Stein, wird seit 2014 eigener Wein ausgebaut und abgefüllt.

Darunter auch eine herausragende Variante der Königin der Blumen, die auffallende und wunderschön gefärbte Oberwirt-Rose. Die schönsten Rosen finden schließlich den Weg ins Hotel – das Restaurant, die öffentlichen Bereiche und die Gästezimmer sind immer mit herrlich duftenden Rosen geschmückt. Seit Kindertagen begleitet den Seniorchef darüber hinaus auch die große Freude für die Haflingerpferde. 1990 hat er sich einen Kindheitstraum erfüllt. Oberhalb des Reschensees erwarb er einen Bauernhof und begann dort eine Haflingerzucht. Heute ist der Platz ein sogenanntes Musterhöfl, das über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist für seine international preisgekrönten Haflingerpferde. Im Weingut gibt es auch ein idyllisches

Chalet für weinverliebte Gäste und zwei Ferienwohnungen. An besondere Gäste des Hauses verschenkt Sepp auch gerne mal einen Rebstock. Die Flasche Wein aus den eigenen Trauben wird jährlich von den Gästen persönlich abgeholt. Das Weingut ist in Weinreben der Sorten Sauvignon, Chardonnay und Riesling eingebettet. Die beiden hervorragenden, hauseigenen Cuvées „Gloria Dei“ und „Baccara“ sind ideale Essensbegleiter und werden auch im Restaurant im Oberwirt ausgeschenkt. Dort kümmert sich Küchenchef Werner Seidner um den anspruchsvollen Gaumen der vielen Stammgäste. So manch langjähriger Urlauber schwärmt von den Spaghetti Oberwirt, die allein schon eine Reise nach Marling zum Oberwirt wert sind.

AUF DER ALM AUS DER NOT GEBOREN DIE SPAGHETTINI OBERWIRT



400 g **DÜNNE SPAGHETTI**, 150 g **ROHSCHINKEN**, 400 g **FRISCHE TOMATEN**, 1 halbe **ZWIEBEL**, 1 **KNOBLAUCHZEHE**, **OLIVENÖL**, **PEPERONCINO**, **SALZ**, **PFEFFER**, **PARMESANKÄSE**

DIE UNANGEFOCHTENE NUMMER EINS BEI DEN JAGDFREUNDEN UND GÄSTEN

Dieser Klassiker hat seine Wurzeln auf der Alm: aufgrund der Wetterlage musste ein Jagdausflug unter Freunden auf einer Hütte verweilen. Das Programm blieb auf Geselligkeit beschränkt: Karten spielen, Witze erzählen, Singen, Trinken und Essen. Erst am dritten Tag klarte der Himmel auf und nach einer ausgiebigen Jagd unter strahlender Sonne kehrten alle mit großem Hunger in die Hütte zurück. Allerdings waren die Vorräte – abgesehen von einigen Resten – fast aufgebraucht. Aus diesen Zutaten zauberte Sepp Waldner einen köstlichen Sugo, der mit Pasta serviert ungeteilten Zuspruch fand.

Und so wird gekocht: Zwiebel und Knoblauch feinhacken und im Olivenöl anbraten, den fein geschnittenen Rohschinken dazu geben und dann die in Stücke geschnittenen Tomaten. Alles gut würzen und 25 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Spaghettini in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und dann in der Tomatensauce schwenken. Mit Parmesan servieren.

Portionen	Zubereitungszeit	Kochzeit
4 Personen	15 Minuten	25 Minuten



HOTEL MUCHELE *****

1952 baute Opa Ganthaler das Muchele für seine geliebte Frau Theresa. In Porphyristein, aus dem eigenen Bruch. Die Vernatschtrauben wuchsen damals bis auf die Gartenterrasse und wohin man auch schaute, erblickte man romantische Weinreben. Die Leidenschaft für den Wein, den Naturstein Porphyry und die ehrliche Gastlichkeit leben wir bis heute. In dritter Gastgebergeneration sind Hansjörg, seine Frau Franziska (die das

suites & breakfast „Poggio Antico“ in den Marken führt) und die drei Töchter Martina, Priska und Anna Herz dieses herrlich unkomplizierten und liebevollen Hotels in Burgstall bei Meran. Zum Glück gibt es nur 42 Suiten. Somit ist das Muchele wohl eher eine bunte Privatvilla für Individualisten. Die Muchele-Freunde genießen die leichte Atmosphäre, Raum für endlose Entspannung und kompromisslos ehrliche Kulinarik ohne Chichi.

In das erfrischend ungekünstelte Muchele verliebt man sich täglich neu. Es ist ein detailverliebter, positiver Ort der Fröhlichkeit, wo sich liebe Menschen zuhause fühlen.

Ganz viel Zeit nimmt man sich im Hotel Muchele für den Wein. Hier schwirren sieben diplomierte Sommeliers durch das Haus. In der Lehmvinothek, die liebevoll das „Büro des Chefs“ genannt wird, schlummern über 650 Etiketten aus Südtirol, Italien und den Rest der Welt. Die Muchele-Gäste lieben das Persönliche, da artet eine Weinberatung schon manchmal in eine Märchenstunde aus. Die Krönung ist sicher das sinnliche, präzise abgeschmeckte Essen von Patrick Holzner. Er verwöhnt am exklusiven „Kuchltisch“ bei sich in der Küche oder verzaubert in den Sommermonaten sogar mittags in der Gartenküche, beim grillen sonntags oder am Kunst Aperitiv.





Cocktailfreaks werden die gemütliche Hotelbar lieben. Hier findet man den Lieblingsplatz von Gastgeberin Martina – der grüne Bohemiansessel der Designerin Patricia Urquiola. Das raffinierte Design versprüht so viel Freude, dass man gar nicht mehr aufstehen will.

Schöner ist es nur mit einem Glas Wein am atemberaubenden Sole Infinity-pool mit Blick auf die Bergsilhouette. Sollte es dann doch mal regnen, ist der neue „Anna Spa“ ein herrliches Wohnzimmer. Ein architektonischer Genuss ist die grüne, mediterrane Gartenterasse mit vielen kuscheligen Nischen. Die konsequente Architektur des kleinen Hotels verschmilzt mit dem

Berg – ein freudiger Anblick für alle Archi-lover. Das Muciele ist gerne ein bisschen anders; bunt, liebevoll, genussreich und erfrischend. Der Mensch mit seinen Geschichten und Bedürfnissen steht hier im Mittelpunkt. Es wird viel gelacht, hervorragend gegessen und der Umgang miteinander ist locker und unkompliziert. Much love.

MAMAS REZEPTE AUS DEN MARKEN STRACCI DI PASTA MIT PERLHUHN RAGOUT



TEIG: 140 g MEHL, 70 g HARTWEIZENMEHL, 4 EIGELB, 1 EI, KERBEL, PIMPINELLE, DILL, PETERSILIE, ESSBARE BLÜTEN
SAUCE: 500 g BIO-PERLHUHNKEULE (von Hand klein geschnitten), WEISSE ZWIEBEL, klein geschnitten, 1 LAUCH klein geschnitten, 2 STAUDENSELLERIE klein geschnitten, WEISSWEIN, MADEIRA, GEFLÜGELFOND, LORBEER-THYMIAN-ROSMARIN Bündel, SALZ, PFEFFER

MUCHELES KULINARISCHE GEHEIMNISSE AUS DER ITALIENISCHEN GERICHTEKÜCHE

Mama Franziska führt in den Sommermonaten ein wunderschönes Landhaus in den Marken in Mittelitalien, Heimat der feinen italienischen Küche. Von dort kommen auch die guten Rezepte, die dann im Muciele gekocht werden.

Und so wirds gemacht: Für den Teig alle Zutaten vermischen und zu einer geschmeidigen Masse kneten. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag ausrollen, mit fein gehacktem Kerbel, Pimpinelle, Dill, Petersilie und essbaren Blüten bestreuen, anschließend zweimal ausrollen, um die Kräuter und Blüten gut in den Teig einzuarbeiten. Danach in dünne Teigstücke schneiden.

Für das Ragout Zwiebel und Lauch in Olivenöl anschwitzen, ohne sie braun werden zu lassen. Anschließend den Sellerie und etwas später das Perlhuhn dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Madeira und Weißwein ablöschen, ein Lorbeer-Thymian-Rosmarin-Bündel hinzufügen und etwas Geflügelfond dazugeben. Alles bei kleiner Flamme etwa 30 Minuten köcheln lassen. Die Teigstücke in Salzwasser 2–3 Minuten kochen, abseihen und mit dem Perlhuhnragout anrichten.

Portionen	Zubereitungszeit	Kochzeit
4 Personen	20 Minuten	30 Minuten



SCHLOSS PLARS wine & suites

Erst Ende des 19. Jahrhunderts wurde aus dem ursprünglichen Torgglhof ein zauberhaftes Schlösschen. Die damaligen Besitzer ließen es umbauen und verwirklichten ihren Traum vom eigenen Schloss. 1911 gelangte das sogenannte Schlössl in den Besitz der Familie Theiner. Opa Franz liebte nicht nur sein neues Zuhause, sondern auch alles rund um das Thema Wein. Er ließ sich im Weinbau ausbilden und betrieb einen erfolgreichen Weinhandel. Zukunftsweisend gelang es Franz von da an, seine Weine im großen Stil zu produzieren und zu vermarkten. Anfang der 70er Jahre erkannte Sohn Karl die reizvolle Symbiose zwischen Weinbau und Ferienresidenz. Fortan begrüßte man im ansehnlichen Schloss Urlaubsgäste in familiärer Atmosphäre mit einem reichhaltigen Frühstücksangebot. Heute sind Andreas und Irene Theiner in dritter Generation die liebevollen Gastgeber im charmanten Boutique Hotel bei Meran.

Die ehemalige
Kollektionsschneiderin
tauschte Nadel und
Faden gegen die
Backstube ein.
Andreas kehrte dem
Bankbusiness
ebenfalls den Rücken
zu und ist heute leidenschaftlicher Winzer.



Hauptsächlich charakterstarke Sauvignons und Weißburgunder, aber auch etwas Vernatsch, Lagrein und Merlot werden im eigenen Weingut Schloss Plars eingekellert.

Ein Aufenthalt im Boutique Bed & Breakfast Hotel Schloss Plars ist weit mehr als ein Urlaub; es ist ein Lebensgefühl. Die Atmosphäre ist ungezwungen, behaglich

und sehr familiär. Mit 16 Zimmern und Suiten fühlt man sich als Gast wie ein Teil der Schlossfamilie ohne vorgegebenen Zeitplan oder Dresscode. Hier gibt es viel Zeit, Platz und Raum für die individuellen Bedürfnisse. Der traumhafte Infinitypool inmitten der Weinreben verspricht Entspannung pur.



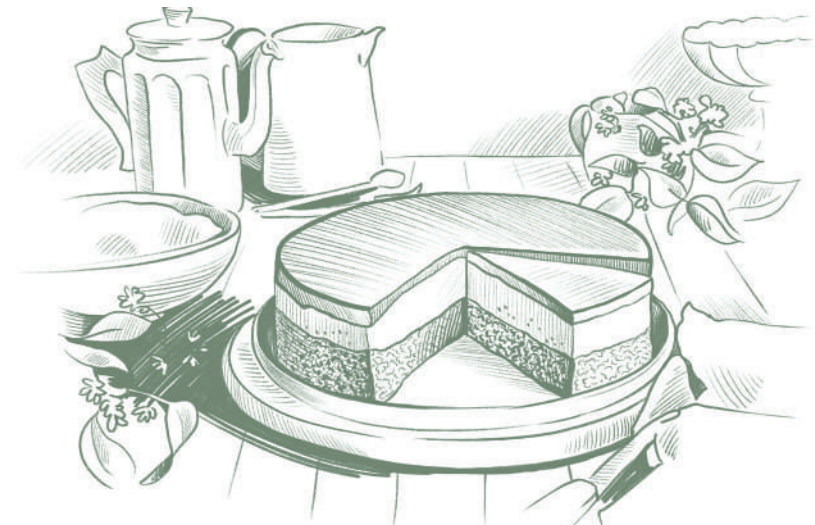
Mit dem neuen
Weinrefugium wurde
ein Ort für wahre
Weingenießer
geschaffen.
Das moderne neu
interpretierte
Stadelgebäude bietet
Raum, in dem
weinverliebte Gäste
den Weg von der Rebe
zur Traube und zum
Wein erleben können.

Das unverwechselbare Frühstücksbuffet ist das kulinarische Genusshighlight im Schloss. Mehrere hausgemachte Kuchen, duftendes Brot, zehn verschiedene Marmeladen, regionale und gesunde Produkte aus Südtirol, Eier vom Bauern nebenan; es bleiben keine Wünsche offen.

Die Nachmittage werden mit selbstgemachtem Kuchen und Kaffeespezialitäten im Schlossgarten versüßt. Abends sind die Gäste frei und ungezwungen und haben die Möglichkeit das vielfältige gastronomische Angebot Südtirols kennenzulernen.

Ein gutes Glas Wein gibt es jedoch zu jeder Zeit im Schlösschen, denn Wein ist die große Leidenschaft der Gastgeber – drei Familienmitglieder sind diplomierte Sommeliers. Andreas erzählt bei seinen Weinführungen mit viel Liebe über das Weinmachen, von der Rebe bis ins Glas. Die Gäste schätzen die authentischen Weingespräche und die ungezwungene Selbstverständlichkeit, hervorragende Weine genießen zu können. Im historischen Keller bekommt man einen schönen Einblick in die frühere Kellerwirtschaft.

SCHLOSS-PLARS-PÂTISSERIE VOM FEINSTEN MOHNTORTE MIT JOGHURT-HIMBEERCREME



TORTENBODEN: 2 EIER, 125 g STAUBZUCKER, 1 Päckchen VANILLEZUCKER, 200 g JOGHURT, 100 ml ÖL, 150 g GERIEBENER MOHN, 120 g MEHL, 1/2 Päckchen BACKPULVER, etwas HIMBEERMARMELADE;
JOGHURTCREME: 250 g TOPFEN, 250 g JOGHURT, 160 g STAUBZUCKER, etwas ZITRONENSAFT, 1 Päckchen VANILLEZUCKER, 4 Blätter GELATINE, etwas RUM, 250 g SAHNE;
HIMBEERGUSS: 300 g HIMBEEREN, 2 EL STAUBZUCKER, 3 Blätter EINGEWEICHTE GELATINE

ÜBER KULINARISCHE SCHLOSSGEHEIMNISSE UND NIMMERSATT-FRÜHSTÜCK
Die Himbeertorte ist nur eine von vielen kulinarischen Köstlichkeiten, die Irene auf das Frühstücksbuffet zaubert. Neben Brot, Marmeladen, Aufstrichen, Kuchen und feiner Pâtisserie gibt es auch eine Auswahl an herzhaften und würzigen Speisen. Man könnte stundenlang dort sitzen, schlemmen und über die Gaumenfreuden sinnieren. Und so wirds gemacht: Für den Tortenboden die Eier mit dem Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Joghurt, Öl, Mohn, Mehl und Backpulver unterheben. In eine Springform füllen und im Rohr bei 125 °C ca. 35 Minuten backen. Den ausgekühlten Boden mit Himbeermarmelade dünn bestreichen. Für die Creme den Topfen, Joghurt, Staubzucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. Die Gelatineblätter einweichen und in etwas erwärmten Rum auflösen. Alles mit der aufgeschlagenen Sahne vermengen und auf den Mohn-Boden streichen. Für den Guss die Himbeeren ganz kurz aufkochen und sieben. Mit dem Staubzucker und der eingeweichten Gelatine vermengen, gleichmäßig über die Creme streichen und alles kühlstellen.

Portionen	Zubereitungszeit	Backzeit
10 Portionen	30 Minuten	35 Minuten



VINUMHOTEL PARADIES ****S

Auf der Suche nach dem kleinen Paradies ist man hier genau richtig. Herrlich ruhig gelegen und doch ganz nah am bezaubernden Dorf Marling ist das gemütliche Hotel Paradies ein Platz zum Wohlfühlen. Ein herzliches und warmes Willkommen gibt es von der sympathischen Familie Pircher.

Mutter Rosemarie und Tochter Elisabeth sind nicht nur leidenschaftliche Gastgeberinnen, sondern auch passionierte Weinliebhaberinnen. Beide sind diplomierte Sommelieres, haben beste Beziehungen zu den umliegenden Winzern und freuen sich immer über anregende Weingespräche.

Vater Klaus kümmert sich mit seinem Küchenteam persönlich um das leibliche Wohl der Gäste. Als Chefkoch des Hauses kocht er am liebsten mit saisonalen und einheimischen Lebensmitteln. Dabei ist Nachhaltigkeit für den Hausherrn besonders wichtig. Bewusst wird darauf geachtet, dass die Produkte aus einheimischer Landwirtschaft stammen und dass Bauern und Winzer aus der Umgebung unterstützt werden. Dabei wird gleichzeitig für kurze Transportwege gesorgt. Die regelmäßig stattfindenden Genuss- und Weinabende in Begleitung lokaler Winzer, ermöglichen den Gästen einen spannenden Einblick in die lokale Weinkultur. Beim 5-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen taucht man ein in die Welt von köstlicher Südtiroler Küche, edler Weintropfen und beeindruckendem

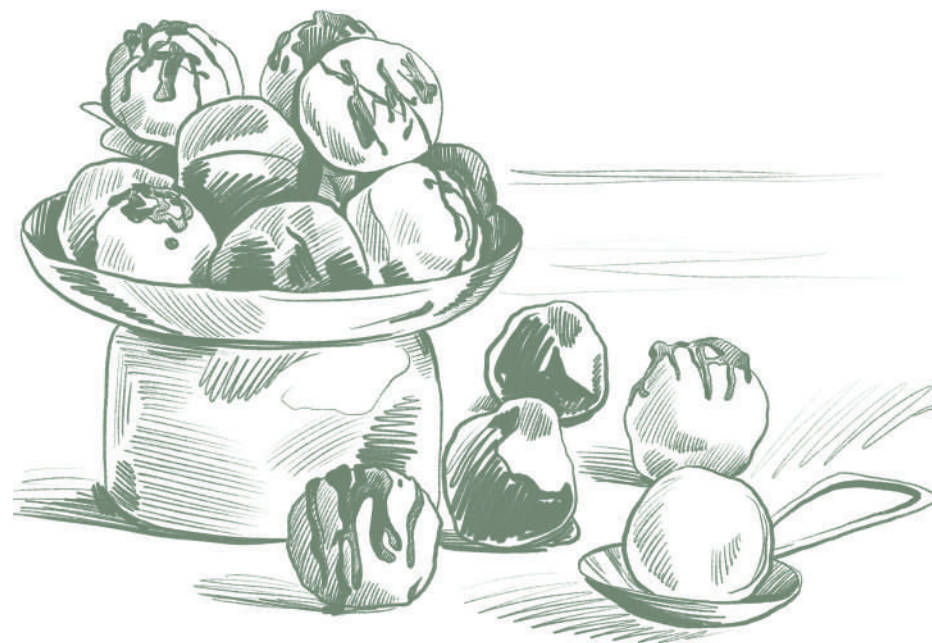
Fachwissen der anwesenden Winzer. Auch im neu gestalteten Weinkeller kann man im besonderen Ambiente verweilen. Die passenden Weine zum Menü sucht man sich hier einfach aus dem Weinregal aus; Genuss und Weinkultur hautnah! Für alle romantischen Weinfreunde gibt es im Paradies ein ganz besonderes Plätzchen. Das Restaurant Vinumgarten lädt zu Kulinarik im Weinfass ein. Zweirige und gemütliche Weinfässer im zauberhaften Garten stehen für Romantiker und Freunde des Außergewöhnlichen bereit. Bis zu 6 Personen können im unverwechselbaren Weinfass-Ambiente Südtirol genießen; wahlweise morgens zum Frühstück oder abends beim alpin-mediterranen Menü mit Weinen von ausgesuchten lokalen Winzern.



Und für alle süßen Feinschmecker gibt es bei Klaus Pircher eine exklusive Köstlichkeit: die Marlinger Weinpralinen. Eine einzigartige Symbiose aus feinsten Schokolade und hochwertigem Wein und Grappa.

Handgemacht und mit liebevoller Hingabe werden die Pralinen vom Gastgeber persönlich hergestellt. Ein zart schmelzender Genuss von Schokolade mit Merlot von Andreas Menz vom Pophof, mit Passito von Erwin Eccli vom Pardellerhof und mit Grappa von der Privatbrennerei Unterthurner. Das Hotel Paradies ist ein kleines Urlaubszuhause mit familiärer Betreuung und herzlicher Gastlichkeit.

VERFÜHRERISCHE KUNST DIE MARLINGER WEINPRALINE



70 g **VOLLMILCHSCHOKOLADE**, 70 g **BITTERSCHOKOLADE**, 5 g **GLUKOSE**, 60 ml **MERLOT**, 10 **HOHLKÖRPER AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE**, 130 g **VOLLMILCHSCHOKOLADE** geschmolzen

GENUSS TRIFFT AUF STUDIUM – ODER VIELLEICHT DOCH ANDERSRUM?

Die Genussgeschichte begann mit Maximilian Plant, einem Kaiserhof-Hotelfachschüler, der das Originalrezept der Marlinger Weinpraline während seiner Abitur-Projektarbeit enthüllte. Dieser wusste den vorzüglichen Merlot, der in der Gegend gedeiht, in feinste Schokolade zu wickeln und eine süße Verführung daraus zu machen. Klaus Pircher vom Vinum Hotel Paradies ist auf die Praline gekommen und verfeinerte sie, indem er diese mit anderen köstlichen Füllungen wie Passito und Grappa bereicherte.

Und so gehts: Schokolade zerkleinern, mit Glukose im Wasserbad schmelzen lassen, Merlot dazugeben und verrühren. Die Masse kurz ruhen lassen, bis sie cremig wird. Hohlkörper damit füllen, verschließen und fest werden lassen. Pralinen in restliche geschmolzene Schokolade tauchen, auf einem Gitter rollen, abkühlen lassen und genießen!

Portionen	Zubereitungszeit	Kochzeit
10 Pralinen	30 Minuten	/



HOTEL SOMVITA ****S

SomVitas Geschichte liegt nicht so weit zurück, doch auch hier hat sich eine Familie einen großen Namen gemacht. 1963 gründeten Anna-Maria und Josef Somvi am Ortseingang von Dorf Tirol ein Haus zum Wohlfühlen. Vor acht Jahren hat Juniorchef Alexander die Führung des Betriebs übernommen und das gesamte Konzept komplett neu gedacht. Aus dem ursprünglichen Garni Hotel Somvi sind 2023 so die SomVita Suites

entstanden. Ein moderner Bau mit eleganter Architektur, alles bis ins kleinste Detail geplant und ausgeführt, mit raffinierten Akzenten aus der umliegenden Natur. 44 Suiten in erdigen, sanften Farben, geschaffen von einheimischen Handwerkern, welche sich den Gästen unaufdringlich und dennoch unvergesslich präsentieren. Ein Ort, an dem Luxus, Erholung und Innovation auf einzigartige Weise verschmelzen.

Dorf Tirol steht für Südtiroler Geschichte. Schloss Tirol, das Wahrzeichen des Dorfs, gab dem ganzen Land Tirol seinen Namen und auch das Südtiroler Landeswappen stammt von dieser Burg.

Das Herzstück der SomVita Suites ist das einzigartige Konzept der ganzheitlichen Erholung. Der Besitzer Alexander Somvi und sein gesamtes Team glauben daran, dass wahre Entspannung nur erreicht werden kann, wenn Körper, Geist und Seele im Einklang sind. Daher werden nicht nur exklusive Suites in stylischem Wohlfühlambiente, sondern auch ein umfassendes Erlebnis geboten, welches auf den vier Säulen SomView, SomVital, SomVino und SomVibes baut – immer nach dem vorherrschenden Motto „Alles kann. Nichts muss“.

SomView – der atemberaubende Blick über Bergspitzen und Wälder, Apfelwiesen und Wein Hügel lassen die modern eingerichteten Suiten besonders schön strahlen. Und ganz oben auf der Dachterrasse kann die Entspannung mit dem einzigartigen 360-Grad-Panorama beginnen.





SomVital – zwei Wellnesszonen mit Garden und Infinity Sky Pool, drei Saunen, zwei Ruheräume und eine Skybar auf dem Dach sorgen für den gesuchten Ausgleich für Körper, Geist und Seele.

SomVibes – nichts geht ohne ein gutes Gefühl. Für die angenehme Atmosphäre im Haus sorgen die freundlichen Gastgeber, das motivierte Team und die regelmäßigen Events, wo sich Einheimische und Gäste gerne in lockerer Atmosphäre austauschen.

SomVino – das aufstrebende Restaurant und der neue Hotspot für all jene, für die Genuss keine Nebensache ist. Chefkoch Dennis Pixner kocht mit Südtiroler und mediterraner Küche auf und hat auch schon einige Auszeichnungen abgeräumt. Um das Genusserlebnis abzurunden, werden zudem mit viel

Liebe edle Tropfen lokaler und internationaler Weine ausgesucht und den Genießern passend zu den jeweiligen Tellern serviert.

In den SomVita Suites geht es nicht nur um Übernachtung, sondern um ein Erlebnis. Die Besitzerfamilie lädt ein, ihren Wohlfühlort oberhalb der Kurstadt Meran zu entdecken und sich von der Magie der Suites und der einzigartigen Atmosphäre verzaubern zu lassen. Entdecken Sie eine neue Dimension des Luxus und der Erholung in Dorf Tirol.

NUDELGESCHICHTE MIT BISS SPAGHETTI, LINGUINE, PAPPARDELLE



200 g WEIZENMEHL, 200 g HARTWEIZENMEHL, 4 EIER, 1 TL OLIVENÖL, SALZ

JEDER TAG IST EIERNUDELTAG

In der geschäftigen Küche von SomVita erwacht der Tag mit dem fröhlichen Klang des Hahnenschreis und dem sanften Klatschen von Eiernudelteilg – eine tägliche Symphonie, die der mehrfach ausgezeichnete Chefkoch Dennis tagtäglich zu hören bekommt. Für ihn ist klar: Ob in der mediterranen oder der Südtiroler Küche, guter Eiernudelteilg ist unverzichtbar. Nudelgerichte werden erst damit ein Fest für Gaumen und Sinne. Und ob flach, rund oder eckig, die wahre Kunst liegt in der perfekten Garzeit!

So wirds gemacht: Das Weizen- und Hartweizenmehl, die Eier, das Öl und eine Prise Salz in einer Rührschüssel mit Gefühl zu einem geschmeidigen Teig kneten. Danach den Teig unter einer Klarsichtfolie für etwa 30 Minuten ruhen lassen. Geschickt wird er dann durch die Nudelmaschine geführt, die ihm die gewünschte Dicke und Form verleiht – wie Spaghetti, Linguine, Pappardelle oder Tagliatelle.

Portionen	Zubereitungszeit	Kochzeit
4	20 Minuten	3–4 Minuten

**„Das Leben ist
zu kurz, um
schlechten Wein
zu trinken.“**

Das milde Klima im Bozner Talkessel verleiht der Gegend eine mediterrane Atmosphäre. Kakteen, Zypressen, Ölweiden und Palmen verschönern die Landschaft und verbreiten südländisches Flair. Ein Spaziergang durch die Altstadt von Bozen und das Genießen traditioneller Speisen in den gemütlichen Gasthäusern sind ein absolutes Muss. Die Weinberge an den Hängen erzählen ihre eigene Geschichte. Wenn es dann noch ein St. Magdalener oder ein Lagrein aus den Lagen rund um die Landeshauptstadt ist – umso mehr.

Romantik Hotel Turm ***** / VÖLS AM SCHLERN

Schloss Hotel Korb ***** / EPPAN



ROMANTIK HOTEL TURM *****

Nomen est omen im Hotel Turm in Völs am Schlern, denn es besteht aus fünf beeindruckenden, denkmalgeschützten Türmen. Der älteste stammt aus dem 13. Jahrhundert. Neben dem Hauptturm und dem Rundturm beim Kraiterhaus, ragen noch der Eulenturm, der Falkenturm und das Wagenhaus in den klaren Südtiroler Himmel. Die Gastgeberfamilie Pramstrahler hat es eindrucksvoll geschafft, die historischen Mauern harmonisch mit modernem Design zu verbinden. Ein einzigartiges Ambiente und ein unverkennbarer Charakter geprägt von Tradition, modernem Zeitgeist, Kunst und Stil erwarten die Gäste.

Das historische Hotel ist reich an Kunstschatzen und damit einzigartig in Südtirol. An die 2000 Ölbilder, Aquarelle und Lithografien von Joseph Beuys, Paul Klee, Giorgio de Chirico und vielen mehr, schmücken die Räume des Hauses. In der Hotelbar kann man sogar einen echten Picasso bestaunen.

Kunstliebhaber, Gourmets, Weinkenner und Erholungssuchende fühlen sich gleichermaßen wohl in diesem geschichtsträchtigen Hotel mit Blick auf den Schlern. Um den anspruchsvollen Gaumen kümmern sich Haubenchef Mathieu Domagala und sein Team. Hier stehen das Produkt und die Leidenschaft fürs Kochen im Mittelpunkt. Auch im Wellnessbereich spielen Natur und Regionalität eine vorrangige Rolle: Massagen mit Latschenkiefer, Bergapfelbäder, Weintresterpeeling, eine herrlich duftende Fichtensauna und das originale Völser Heubad mit Heu von der Mortlalm stehen für Entspannung pur. Neben Kunst und Genuss haben die Pramstrahlers noch eine weitere Passion, den Wein. Im hoteleigenen Weingut

Grottner werden Blauburgunder, Weißburgunder, Sauvignon und Gewürztraminer produziert. Die Weinberge sind steil mit einer Neigung von 50–70 % und stellen dadurch eine besondere Herausforderung dar – hier ist viel Handarbeit gefragt und bis zur Lese wird alles selbst gemacht.



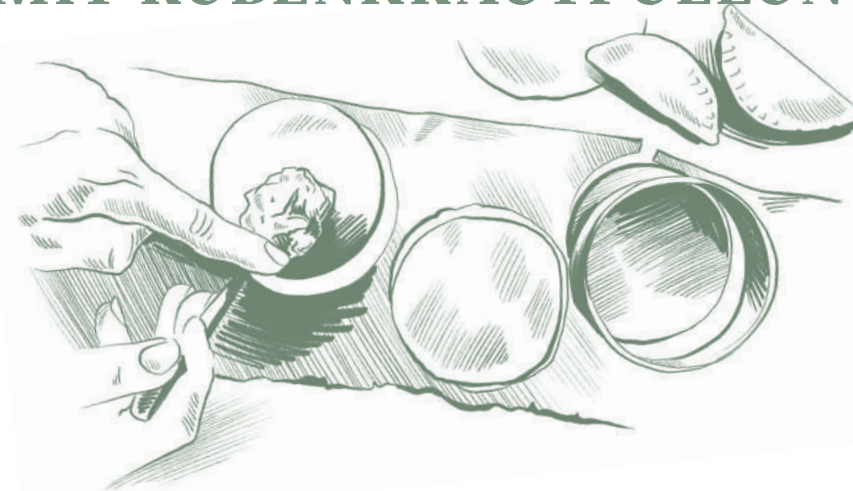
Mitten im Weingut steht der 800 Jahr alte Grottnerhof. Der unter Denkmalschutz stehende Hof wurde liebevoll renoviert. Die historischen Kreuzgewölbe und die Räucherkammer konnten erhalten bleiben. Uralte Weinfässer im Keller des Hofes erinnern an frühere Zeiten.

Und wer im Restaurant besondere Weine genießen möchte, der kommt nicht an Pica, Bubo, Tetric und Corax vorbei, den vier Hauseigenen mit Vogelnamen. Gefiederte Freunde begleiten Turmwirt Stephan seit seiner Kindheit. Uhu Olga und Kolkrabe Rocky waren seine Haustiere in der Kindheit und Falke Hermine kam später dazu. Heute gibt es im Haus vier hervorragende „Vogel-Weine“, die herrliche Eulenterasse, die zauberhafte Eulensuite und viele Vogelskulpturen und Statuen. Stephan Pramstrahler sagt schmunzelnd: „Der Vogel spiegelt unseren Charakter wider“. Die sympathischen Hotel-Turm-Gastgeber mit einem Vogel!



KLASSIK MIT PEP

TURMHOF'S ROGGENSCHLUTZER MIT RÜBENKRAUTFÜLLUNG



TEIG: 250 g ROGGENMEHL, 250 g WEIZENMEHL, 2 EIER, SALZ, 1 EL ÖL, LAUWARMES WASSER NACH BEDARF
RÜBENKRAUTFÜLLUNG: 1/4 ZWIEBEL, 30 g BUTTER, SPECKSCHWART, etwas KÜMMEL, 1/8 l WEISSWEIN, 1/4 l WASSER, 500 g RÜBENKRAUT oder SAUERKRAUT, GEWÜRZBEUTEL mit 10 PFEFFERKÖRNERN, 5 WACHOLDERBEEREN, 1 LORBEERBLATT, 1 TL MEHL, SALZ, 1 TL SEMMELBRÖSEL, 50 g BUTTER

FÜR HERZ UND SEELE: GESUNDER SCHMACKHAFTER ROGGEN

Dieses robuste Getreide ist reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralien, die zur Förderung der Gesundheit beitragen. Roggen enthält eine Menge an Ballaststoffen, die die Verdauung unterstützen und den Blutzuckerspiegel stabilisieren. Darüber hinaus ist Roggen eine gute Quelle für B-Vitamine, insbesondere für Folsäure, sowie für Mineralien wie Magnesium, Eisen und Zink.

Und so wirds gemacht: Die Zutaten zu einem weichen Teig kneten und diesen abgedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Die gehackte Zwiebel in Butter goldgelb anrösten, die Speckschwarte und den Kümmel hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Den Wein auf die Hälfte reduzieren, Wasser und das Kraut hinzugeben, einen Gewürzbeutel einlegen und alles 30 Minuten zugedeckt kochen, mit Mehl bestäuben, leicht umrühren und weitere 5 Minuten kochen, dann abkühlen lassen. Den Gewürzbeutel und die Speckschwarte entfernen und das Kraut grob hacken. Den Teig dünn ausrollen, Kreise ausstechen, die Rübenkrautfüllung darauf geben, die Ränder mit Wasser befeuchten, zusammenklappen und fest zusammendrücken. Die Schlutzkrapfen in Salzwasser 5 Minuten kochen und abseihen. Semmelbrösel in Butter bräunen und die Schlutzer damit überschäumen.

Portionen	Zubereitungszeit	Kochzeit
4	30 Minuten	40 Minuten

SCHLOSS HOTEL KORB *****



Seit 1922 ist Schloss Korb in Missian im Besitz der Familie Dellago. Der heutige Burgherr Fritz Dellago und seine beiden Kinder Sophie und Friedrich haben das historische Anwesen mit 50 Gebäuden in eine geschichtsträchtige, romantische und malerische neue Hotelwelt verwandelt. Der Zauber der alten Schlossmauern, ein Meer an Rosensträuchern, Weinreben, soweit das Auge reicht und ein

kunstvolles schmiedeeisernes Tor als Eingang in eine längst vergangene Zeit – mehr Märchenwelt geht nicht. Ob hoch oben in den traumhaften Turmzimmern, in den romantischen Suiten oder beim Genuss der hervorragenden Kochkünste auf der herrlichen Sonnenterrasse, überall genießt man die atemberaubende Aussicht auf die Weinberge und das Tal.

Und wenn man ganz viel Glück hat, sieht man die beiden Adler, die den Schlossturm als Herberge gewählt haben und täglich in den Abendstunden heimkehren. Eine sagenhafte Idylle, die ihresgleichen sucht.



Fritz Dellago ist nicht nur eine unverwechselbare Gastgeberpersönlichkeit, sondern auch ein leidenschaftlicher Weinliebhaber. Seine Vision, das Schloss ausschließlich mit Weinstöcken zu umgeben, hat er vor Jahren in die Tat umgesetzt. Die Obstbäume ließ er entfernen und das Gelände für den Weinanbau vorbereiten. Heute gibt es rund um das Schloss neben Blau- und Weißburgunder, Zweigelt und Gewürztraminer noch acht weitere Rebsorten, darunter sogar eine aufwendige Beerenauslese. Ein Teil der Trauben wird selbst vinifiziert und mit schlosseigenem Etikett abgefüllt. Der Rest geht an die Kellerei Bozen. Aus den hochwertigen Weißburgundertrauben entsteht dort unter anderem der Spitzenwein Weißburgunder Dellago.





Ein absolutes Highlight für Gäste und Weinfreunde sind die Weinverkostungen im Weinbunker, einem ehemaligen Kriegsbunker aus dem 2. Weltkrieg. Im Jahr 2000 kaufte ihn Dellago vom Land Südtirol und richtete darin seine Kellerei ein.



Die Temperaturverhältnisse von 13 bis 15 Grad sind perfekt zum Vinifizieren und Abfüllen der eigenen Weine. Die Weindegustationen im Bunker aus der Herrschaftszeit Mussolinis sind überaus beliebt. 2010 wurde dann auch der 200 m lange Stollen fertiggestellt, der ebenfalls für die Gäste zugänglich ist. Hier stehen insgesamt zehn Rüttelpulte zur Schaumweinherstellung und wer mag, darf den Winzer gerne beim Drehen der Sektflaschen unterstützen. Durch die unverwechselbare Lage und den authentischen Schlosscharakter ist das Haus auch als Filmkulisse gefragt. Unter anderem wurde eine Episode des „Bozner Krimis“ hier gedreht und Schloss Korb hat damit auch die Film- und Medienwelt absolut begeistert.

SELECTION GINGER ROSE BE MY DARLING



¹ EISWÜRFEL, ¹²⁵ ml SELECTION GINGER ROSE, ¹ SCHEIBE INGWER
¹ ROSENBLATT

PRICKELNDE ROSÉ-GAUMENFREUDEN MIT INGWERNOTEN AUS DEM BUNKER

Das Weingut von Schloss Korb erstreckt sich über eine Fläche von knapp 5 Hektar und zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Sortenvielfalt aus. Auf dem Hügel gedeihen zahlreiche Rebsorten, darunter Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, Ruländer, Riesling, Vernatsch, Zweigelt, Blauburgunder, Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Manseng. Schlossherr Fritz Dellago schätzt diese Vielfalt sehr. Jede gelungene Flasche Wein begeistert ihn, denn jede Sorte besticht durch ihren eigenen Charakter. Der Winzer legt großen Wert darauf, diesen sortentypischen Charakter zu bewahren und nicht zu verfälschen. Seine Weine sind daher authentisch und ehrlich.

Ein besonderes Merkmal des Weinguts ist der alte Bunker, in welchem der einzigartige Dellago Selection Ginger Rose heranreift. Der massive, fast bedrohlich wirkende Bau besteht aus fugenlosem Beton mit 4 bis 5 Meter dicken Wänden. Er hat eine Gesamtlänge von 33 Metern und erweitert sich im hinteren Teil auf eine Breite von 17 Metern und eine Höhe von etwa 12 Metern. In seinem Inneren lagern die Barriquefässer und kunstvoll gestapelten Weinflaschen unter idealen Temperaturbedingungen, die durch die dicken Betonwände gewährleistet werden. Mit viel Feingefühl und Stil hat Dellago aus dem imposanten Kriegsrelikt einen ästhetischen Bestandteil seines Weinguts geschaffen.

Portionen	Zubereitungszeit	Kochzeit
1 Drink	/	/

**„Alter ist
irrelevant, es
sei denn, du bist
eine Flasche
Wein.“**

Im sonnenverwöhnten Süden Südtirols erstreckt sich eine malerische Hügellandschaft, gesäumt vom glitzernden Kalterer See und den bezaubernden Montiggler Seen. Hier pulsiert das Herz der Südtiroler Weinwirtschaft, unzählige Rebstöcke gedeihen an den Hängen. Neben den landschaftlich beeindruckenden Weinbergen durchziehen Apfelplantagen den Talboden, hie und da durchbrochen von einigen Mais- und Reisfeldern.

Hotel Weingut Stroblhof **** / EPPAN

Weingut Klosterhof **** / KALTERN

Pension Leuchtenburg / KALTERN

HOTEL WEINGUT STROBLHOF ****

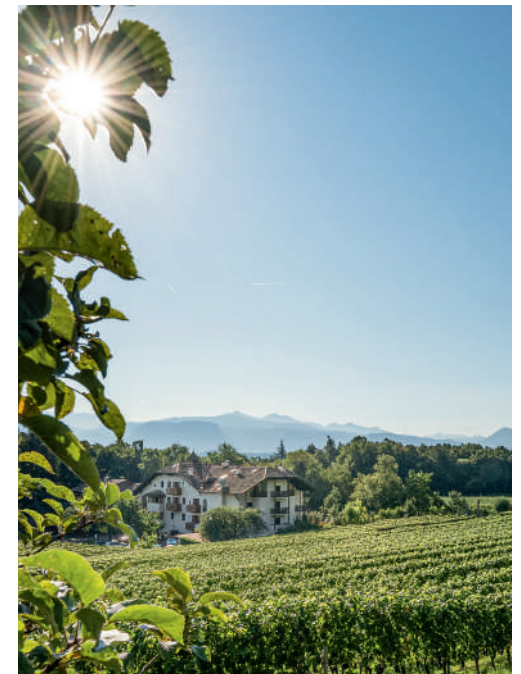
Am Fuße des Mendelgebirges befindet sich der Stroblhof, ein Haus mit einer reichen Geschichte. Seine erste Erwähnung datiert zurück auf das Jahr 1325. Im 19. Jahrhundert wandelte sich der ursprüngliche Bauernhof zu einem geschätzten Landgasthaus. Schon zu dieser Zeit widmete sich die Familie leidenschaftlich der Weinherstellung und war Vorreiter bei der Einführung innovativer Anbaumethoden. Ein bedeutender Schritt war die Einführung der „Strahleben“, einer frühen Variante des Guyot-Systems, als Alternative zur herkömmlichen Pergel-Kultivierung. Dies führte zur Entstehung des historischen Weißweins des Stroblhof, bekannt als „Strahler“. Einige Jahrzehnte später wurde erstmals der Blauburgunder angebaut, der mittlerweile die wichtigste Rebsorte des Weinguts ist.

Diese eleganten Burgunder fühlen sich
in den hochgelegenen Lagen von Eppan
besonders wohl.



Der Stroblhof verbindet gekonnt Tradition und Moderne. Alte Elemente verschmelzen mit zeitgemäßer Eleganz. Das Hotel zeichnet sich durch dicke Mauern, sanfte Farbtöne und natürliche Materialien aus. Dekorationen aus dem Bauerngarten verleihen dem Haus eine elegante und dennoch behagliche Atmosphäre.

Doch die Geschichte des Stroblhofs wird nicht nur durch das Hotel selbst, sondern auch durch seine beeindruckende Umgebung verdeutlicht. Die über ein Jahrhundert alte Glyzinie, die als schattenspendendes Dach über der Gartenterrasse wächst, und die alten Kastanienbäume am idyllischen Badeteich sind stille Zeugen dieser reichen Vergangenheit.





Für die Gastgeber-Familie Hanni / Nicolussi-Leck ist der kulinarische Genuss von zentraler Bedeutung. Im Restaurant werden modern interpretierte traditionelle Speisen mit anregender mediterraner Küche harmonisch vereint. Dazu werden nicht nur eigene Weine, sondern auch eine vielfältige Auswahl an regionalen, nationalen und internationalen Weinen serviert, die das kulinarische Erlebnis perfekt ergänzen.

„Unseren Gästen die faszinierende Welt des Weins näherzubringen, liegt uns besonders am Herzen.“

Betont Thomas Nicolussi-Leck. Wöchentlich besteht die Möglichkeit an einer Führung durch die Weinberge und den Keller teilzunehmen, die mit einer Verkostung der hauseigenen Strobhof-Weine schließt. Jeden Freitag werden zusammen mit dem Sommelier interessante Weine aus Südtirol und anderen Anbaugebieten verkostet.

GESUNDES AUS STROBLHOFS KRÄUTERGARTEN DER MINZE-MELISSENSIRUP



2l **WASSER**, 2kg **ZUCKER**, 30g **ZITRONENSÄURE**, 3 Handvoll **ZITRONENMELISSE**,
1 Handvoll **MINZE**, **SCHALE** und Saft einer **UNBEHANDELTEN ZITRONE**

MINZE UND MELISSE, ZWEI SCHWESTERN AUS DEM REICH DER KRÄUTER

Mit ihrem belebenden Duft und ihrem intensiven Geschmack erfrischt die Minze die Sinne und belebt den Geist. Ob als aromatische Zugabe zu erfrischenden Getränken oder als Würze in herzhaften Gerichten – ihre Vielseitigkeit macht sie zu einer unverzichtbaren Zutat in der Küche und in der Naturheilkunde. Die Zitronenmelisse, sanft und beruhigend, tut der Seele gut und schenkt Momente der Entspannung und des Wohlbefindens. Ihr zitroniger Duft und ihr mildes Aroma machen sie zu einem beliebten Bestandteil von Tees und Wellnessgetränken. Doch nicht nur als Getränk, auch als Heilkraut ist die Melisse bekannt – sie soll beruhigend bei Magen-Darm-Beschwerden wirken und einen erholsamen Schlaf fördern.

Und so wirds gemacht: Das Wasser zum Kochen bringen, den Zucker, die Zitronensäure und die Kräuter hinzufügen. Alles 24 Stunden lang zugedeckt ziehen lassen. Am nächsten Tag in Flaschen abfüllen und gut verschließen. Gutes Gelingen!

Portionen	Zubereitungszeit	Kochzeit
2 Flaschen	10 Minuten	5 Minuten



WEINGUT KLOSTERHOF ****

Der besondere Name des Hotels Klosterhof geht auf die Klosterfrauenwiese zurück, auf der das Haus ursprünglich erbaut wurde. Vermutlich war das Grundstück einmal der Gemüse- und Obstgarten des Frauenklosters Kaltern. Dieses traditionelle Haus mit seinen vielen Ecken und Winkeln war von Beginn an ein Weingut, 1980 kam schließlich der Gastbetrieb dazu. Der Großvater der Gastgeberfamilie Andergassen war Gründungsmitglied der Kellerei Kaltern; die enge Beziehung zum Wein besteht also seit Generationen. In den 70er-Jahren begann der Großvater selbst Wein zu produzieren und konzentrierte sich

dabei vor allem auf den Blauburgunder. Die Großmutter des Hauses kümmerte sich ebenso hingebungsvoll um die Weinreben. Noch mit 91 Jahren war sie fast täglich im Weinberg und bearbeitete ihre Reben, die sie selbst liebevoll aufgezogen hatte. Einzelne Rebstöcke durften ausschließlich von Oma Andergassen gepflegt werden.

Heute sind Oskar und Barbara Andergassen mit den Söhnen Daniel und Hannes die netten Gastgeber im Hotel Klosterhof und im angrenzenden Weingut. Hannes besitzt das absolute „Weingen“ und hat Weinanbau und -produktion von der Pike auf gelernt.

Im Weinausbau geht Hannes einen besonderen und sehr exklusiven Weg; er baut den Wein nur in handgebundenen Barrique- und Akazienholzfässern aus. Für seinen exzellenten Blauburgunder gab es schon zahlreiche Auszeichnungen.



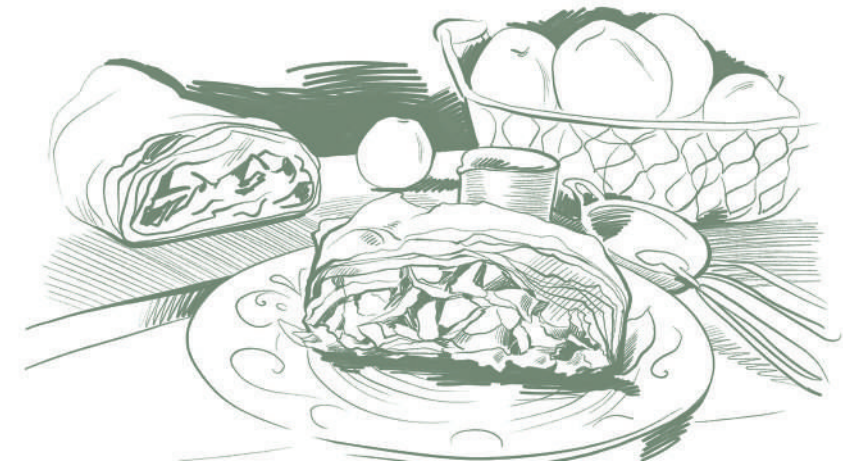


Bei der einzigartigen Weinagentour mit dem hauseigenen Bus erlebt man das Winzerhandwerk hautnah. Besucht werden die Lagen Trifal, Plantaditsch und Barleit, wo die passenden Weine inmitten der Weinreben verkostet werden.

Wer eine Weindegustation lieber in der urigen Akazienholz-Stube genießen möchte, der ist bei Juniorchef Hannes genau richtig. Bei der Riserva-Verkostung vergleicht er die klassische Weinlinie des Hauses mit den Riserva-Liebhaberweinen. Hier erfährt man Spannendes und Informatives über die Stilistik der unterschiedlichen Weine. Obwohl der Juniorchef am liebsten in den Weinbergen und im Keller ist, zählt auch der große Kirschbaum mit den Schaukeln vor dem Hotel zu seinen Lieblingsplätzen. Hier und auf der schönen Gastwiese mit Apfel- und Olivenbäumen kann man so richtig relaxen.

Und wer noch tiefer entspannen möchte, der besucht das Weinspa mit der Winzesauna, die teilweise aus Barriquefässern besteht. Danach geht es ins sprudelnde Weinfass unter freiem Himmel, von wo man im Herbst sogar die Weinlese beobachten kann. Ein einzigartiges Erlebnis für Weinfreunde. Sogar bei den professionellen Körperbehandlungen spielt der Wein eine Hauptrolle. Tretern von den hofeigenen Lagen werden für Körperpackungen verwendet, Blauburgunder-Traubenkerne für ein natürliches Körperpeeling. Der Klosterhof ist ein individuelles und unkompliziertes Haus mit viel Liebe zum Wein und Genuss.

SÜDTIROLER TRADITION ZUM REINBEISSEN APFELSTRUDEL MIT MÜRBBTEIG



TEIG: 125g BUTTER, 125g STAUBZUCKER oder ZUCKER, 1 Messerspitze geriebene ZITRONENSCHALE, 1/2 Packung VANILLEZUCKER, 1EL MILCH, 1 EI, 250g MEHL, 1TL BACKPULVER, 1 Prise SALZ

FÜLLE: 600g SÜDTIROLER APFEL G.G.A., 50g ZUCKER, 1/2 TL ZIMT, 50g BRÖSEL, in etwas Butter geröstet, 40g SULTANINEN, 20g PINIENKERNE, 2EL RUM, 1 Packung VANILLEZUCKER, 1 Messerspitze ZITRONENSCHALE gerieben, EI zum Bestreichen, STAUBZUCKER zum Bestreuen

SCHNEEWITTCHENS VERFÜHRUNG: KNACKIG SÜSSER SÜDTIROLER APFEL

Südtiroler Äpfel sind weltweit bekannt für ihre Qualität und ihren Geschmack. Sorgfältig angebaut an den sonnigen Hängen und in den weitläufigen Tallagen, profitieren sie vom heimischen milden Klima. Die Sortenvielfalt reicht von süß bis sauer, von fest bis saftig, für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Doch nun zum Rezept: Die nicht zu kalte Butter mit Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker vermengen, Ei und Milch hinzufügen und danach mit dem Mehl und Backpulver zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit dem Zucker, den Semmelbröseln, den Sultaninen, den Pinienkernen, einem Schuss Rum, zusätzlichem Vanillezucker, einer Prise Zimt und der frisch geriebenen Zitronenschale vermischen. Inzwischen das Backrohr auf 200 °C vorheizen und den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett ausrollen. Danach auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen, mit der Apfelmasse füllen und geschickt einschlagen. Den Strudel mit dem verquirlten Ei bepinseln und mit restlichen Teigstreifen zierlich verzieren. Backen und mit feinem Staubzucker bedecken.

Portionen	Zubereitungszeit	Backzeit
4 Personen	60 Minuten	35 Minuten



PENSION LEUCHTENBURG

Historie trifft auf Leichtigkeit – die Pension Leuchtenburg ist ein bisschen anders, sehr besonders und ungemein sympathisch. Das denkmalgeschützte Haus liegt direkt unter einer Burgruine und war einst dessen Versorgungshaus. Heute ist es ein Original mit Vintagecharakter grundsanziert und liebevoll umgestaltet zu einem Urlaubsdomizil der Extraklasse. Die jungen Gastgeber Kat und Jan geben die Stilrichtung des Hauses vor; locker, unkompliziert und ganz auf die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste ausgerichtet. Ein Ort zum Wohlfühlen und Relaxen unter Freunden. Die Gäste werden mit Vornamen angesprochen und sind ganz schnell Teil der großen Familie am See. Die historische Pension für erwachsene Gäste liegt nämlich direkt am Kalterer See mit eigenem Seegrundstück. Der freie Blick über das glitzernde Wasser ist atemberaubend.

Genießen darf man diese herrliche Aussicht von überall; beim Frühstück oder Abendessen, im Gästezimmer, in der Bio-sauna am See oder auf der Sonnenliege direkt am Seeufer. In der Leuchtenburg gibt es nur 12 Zimmer, alle poppig und individuell gestaltet. Die neue, moderne Einrichtung wurde mit alten bemalten Bauernmöbeln kombiniert – ein Hauch von Vintage mit eleganter Note. Die Badezimmer sind neu und modern und ein Fernseher wird nicht gebraucht, er würde nur von der besonderen Atmosphäre ablenken. Ganz im Sinne der Vinum Hotels dreht sich auch in der Pension Leuchtenburg alles um „ganz viel vino“. Der Weinservice mit Kat ist unkonventionell, überraschend und easy. Ihre Weinverkostungen sind wie ein Treffen mit guten Freunden, mit regem Weinaustausch und vielen interessanten Informationen und neuen Trends.

Die diplomierte
Sommelière bevorzugt
Naturweine, PIWIs
oder Weine aus
biodynamischem
Anbau, vorzugsweise
aus kleinen Weingütern
Südtirols und Italiens.





Lust auf Wein und Sauna? Kein Problem in der Leuchtenburg. Im authentischen Weinwohnzimmer spielt sich „La dolce vita“ ab. Ein Ort der Begegnung im alten Gewölbekeller mit Steinmauern und einem warmen Holzboden direkt angrenzend an die finnische Sauna. Hier genießt man nach dem Saunaaufguss lässig ein Glas Wein oder hört entspannte Musik, nutzt den Yogaraum, amüsiert sich bei Brettspielen oder lässt sich einfach von der positiven Energie

treiben. Kulinarisch hat Koch Luca das Zepter in der Hand. Dabei kennt er bei der Auswahl der Lebensmittel keine Kompromisse. Verarbeitet werden nur regionale Produkte, Permakultur-Gemüse aus der Umgebung und Fleisch aus Südtirol. Gekocht wird frisch, saisonal und das Menü richtet sich nach dem täglichen Angebot auf dem Markt. Jeden Abend gibt es frisch gekochte Gerichte mit immer wieder neuen Akzenten.

Die „Tavolata“, ein großer langer Tisch, an dem die ganze Gästefamilie das Essen genießt, bringt Menschen zusammen und lässt Freundschaften entstehen.

LEUCHTENBURGS HAUSGEMACHTER NUSSELER

DAS ORIGINAL



¹¹ GUTER KLARER SCHNAPS (TREBER/GRAPPA), ¹⁰ Stück GRÜNE WALNÜSSE ungeschält, ^{150g} ROTE MAGENZUCKERLEN, ^{120g} ZUCKER, ¹ VANILLESCHOTE, ⁵ GEWÜRZNELKEN, ^{Schalen} EINER UNBEHANDELTEN ZITRONE

GELEBTE FAMILIENTRADITION MIT NOSTALGISCHEN ERINNERUNGEN

Der schöne Walnussbaum am Seeufer liefert für den Nusseler die besten Früchte. Das Ansetzen des Schnapses ist nicht nur eine musische Aufgabe, sondern auch eine Erinnerung an Opa Josef, der zu den ersten Schnapsbrennern in Tramin gehörte. Heute ist es ein Familienritual, das von allen geschätzt wird!

Und so wirds gemacht: Die Nüsse werden traditionell um den 24. Juni herum geerntet. Die Früchte in Viertel schneiden, am besten mit Handschuhen, da die Nüsse stark abfärben. Alle Zutaten in ein passendes Gefäß geben, idealerweise eine grüne Korbf Flasche, und gut umrühren. Das Gefäß verschließen und an einem sicheren, warmen und sonnigen Ort für einen Monat lang stehenlassen und gelegentlich umrühren. Danach abseihen, abfüllen und eine Woche später wieder durch einen Stofffilter lassen. Frühestens zu Weihnachten kann der Nusseler genossen werden. Tipp: Die Nüsse können auch direkt nach dem Abseihen püriert und als Zutat für Desserts wie Eis oder Halbgefrorenes verwendet werden.

Portionen	Zubereitungszeit	Kochzeit
1 Flasche	10 Minuten	/

**„Guter Wein ist
ein gutes,
geselliges Ding,
wenn man mit
ihm umzugehen
weiß.“**

Im nördlichsten Weinanbaugebiet Italiens prägen steile Hänge und frische Winde die Landschaft. Eingehamnt von einer atemberaubenden Bergkulisse, die den Blick auf die majestätischen Geislerspitzen freigibt und malerischen Almlandschaften, laden bezaubernde Städtchen zu ihrer Entdeckung ein. Das Eisacktal ist bekannt für seine Vielfalt an Weißweinen, neben dem Apfelanbau prägen besonders im Herbst sehenswerte Kastanienhaine die östliche Seite des Tals.

Weingut & Genusshotel Spitalerhof **** / KLAUSEN

Hotel Weingut Pacherhof **** / VAHRN

Granpanorama Hotel Stephanshof **** / VILLANDERS

Vinumhotel Feldthurnerhof **** / FELDTHURNS

WEINGUT & GENUSSHOTEL SPITALERHOF ****S

Der „alte“ um 1833 erbaute Spitalerhof gehörte früher zum nahe gelegenen Kloster Säben. In den Fünfzigerjahren kauften die Vorfahren der heutigen Gastgeberfamilie Oberpertinger den Hof in Klausen und bauten ihn zu einem

Gästeheim um. Seit 2021 gibt es nun den neuen Spitalerhof; naturverbunden, gemütlich, familiär und mit dem besonderen Spitalerhof-Feeling, wo Altes mit Neuem harmoniert und Traditionelles mit Verrücktem flirtet.

Eine romantische und weinverrückte Besonderheit sind die einzigartigen Holzfass-Suiten mit eigenem Garten und Whirlpool. Jede Suite hat die Form eines riesigen Holzfasses, ein Ambiente wie gemacht für weinverliebte Paare.



Der Blick aus den Suiten fällt direkt auf den Sepplsee, ein Naturbadeteich, der 1968 von Opa Sepp gebaut wurde; damals eine grandiose Errungenschaft, denn Freischwimmbäder gab es zu dieser Zeit kaum. Heute ist der Sepplsee ein herrliches Naturschwimmbad mit einem natürlichen Wasseraufbereitungssystem. Hier kommen weder Chlor noch chemische Zusätze ins natürlich klare Badewasser. Dem Opa Sepp gefällt das! Auch über Oma Moidl gibt es eine bemerkenswerte Geschichte zu erzählen. Neben dem Weinbau verschrieben sich die Oberpertingers auch immer – und bis heute – leidenschaftlich der Schnapsbrennerei. 1954 bezichtigte man die Oma der Schwarzbrennerei und eine saftige Strafe wurde verhängt. Diese kann man eingerahmt und mahnend in der haus-eigenen Brennerei bewundern.

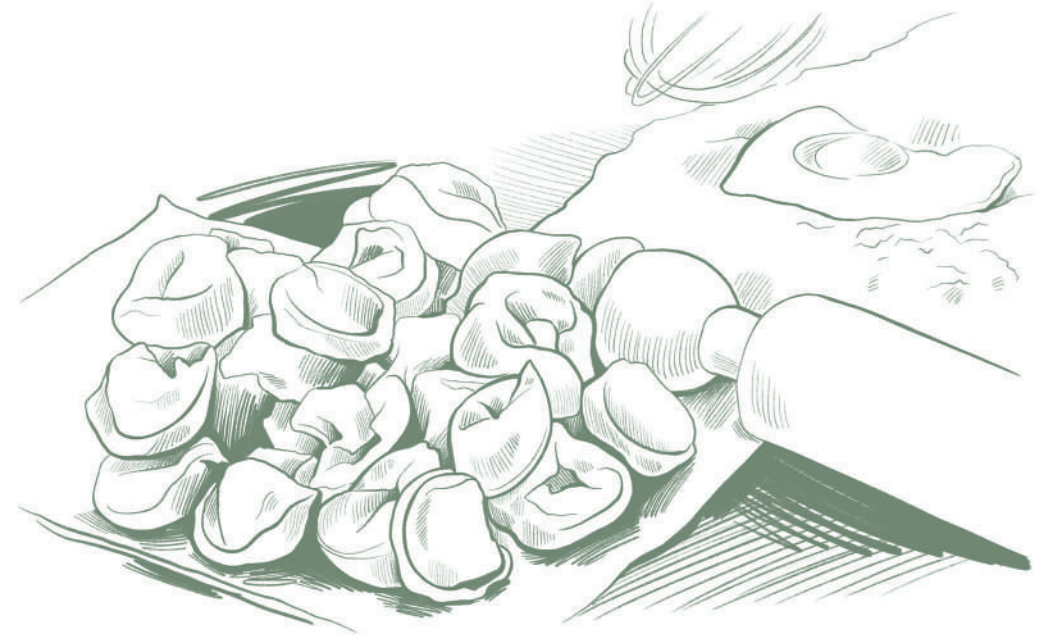




Heute werden die auf 900 m gelegenen Weinberge hauptsächlich mit Weißweinen bepflanzt. Sylvaner, Gewürztraminer, Sauvignon blanc und Grüner Veltliner gedeihen in diesen hohen Lagen prächtig.

Letzterer ist der absolute Lieblingswein von Juniorchef Michael, den er gerne an seinem Lieblingsplatz genießt: „A kleines Bankerl unter der Eiche mitten im Weinberg.“ Aber auch im außergewöhnlichen Verkostungsraum fühlt sich der Gastgeber mit der Leidenschaft für den Wein wohl. Hier finden regelmäßig Degustationen mit den Gästen statt. Die Wände sind aus sandiglehmigem Schluff wie die Böden der umliegenden Weingegend. Und wer nach dem köstlichen Weingenuss noch Lust auf einen kleinen Absacker hat, greift zum hauseigenen Grappa, Williams oder dem legendären Apfelgin „Waschtl“. Auch kulinarisch hat man im Spitalerhof ein richtig gutes Bauchgefühl. Es wird vorwiegend mit saisonalen Produkten gekocht, die vielfach aus den eigenen Weingütern, Obstwiesen, Gärten und Äckern stammen. Die kurzen Wege direkt vom Garten auf den Genusssteller machen dabei den entscheidenden Unterschied.

AUF DER PIRSCH ZU DEN GENUSSJÄGER- RAVIOLI VOM SPITALERHOF



TEIG: 100g WEIZENMEHL, 100g HARTWEIZENMEHL, 2 EIER, 1TL OLIVENÖL, SALZ
FÜLLUNG: 60g BUTTER, 100g MEHL 00, 1l MILCH, 250g GENUSSJÄGER-KÄSE VOM „GENUSSBUNKER“, GEWÜRFELT, SALZ, PFEFFER, MUSKATNUSS

ITALIENISCHER RAVIOLO TRIFFT AUF SCHWEIZER KÄSETRADITION

Es mag etwas verwirrend klingen: Ein Teigprodukt aus Italien, veredelt mit Schweizer Käse und vollendet in den Bergen Südtirols. Der Genussjäger ist ein köstlicher Rohmilchkäse, hergestellt in einer traditionsreichen Käserei in St. Gallen und für sieben Monate im Natursteinbunker von Hubert Stockner in Montal gereift. Hüllt man nun diesen Käse geschickt in Nudelteig ein, entsteht der exquisite Genussjäger-Raviolo. So wirds gemacht: Das Weizen- und Hartweizenmehl mit den Eiern, Olivenöl und Salz vermengen und zu einem Teig kneten. Diesen mit Klarsichtfolie gut zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Die Butter schmelzen, Mehl hinzufügen und zu einer feinen Mehlschwitze verrühren. Mit Milch aufgießen und zum Kochen bringen. Die Béchamelsauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, den Käse einrühren und alles auskühlen lassen. Den Nudelteig dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Die Käsefüllung hineingeben und zu Ravioli formen. Etwa 3 Minuten in reichlich kochendem Salzwasser garen.

Portionen	Zubereitungszeit	Kochzeit
4 Personen	30 Minuten	3 Minuten



HOTEL WEINGUT PACHERHOF ****

Bereits seit dem 11. Jahrhundert befindet sich dieser schöne Erb-Hof im Familienbesitz, immer in direkter Linie von Generation zu Generation. Schon vor der Gründung des nahe gelegenen Kloster Neustifts wurde der Pacherhof urkundlich erwähnt. 1849 heiratete eine der vier Töchter des damaligen Hofeigentümers Andreas Pacher den bekannten Winzer und Eisacktaler Weinpionier Josef Huber. Von da an und bis heute sind die Hubers liebevolle Gastgeber und leidenschaft-

liche Winzer. Andreas Huber zeichnet sich für das Weingut Pacherhof verantwortlich, seine Schwester Monika Huber heißt mit ihrer Familie die Gäste im historischen Hotel Pacherhof willkommen. Der Pacherhof ist sowohl bei Urlaubern als auch bei der einheimischen Bevölkerung bekannt und beliebt. Ein Haus mit viel Geschichte und Tradition, das ist überall sichtbar und spürbar. Das Ambiente ist angenehm persönlich und sehr familiär; hier kommt man immer wieder gerne zurück.

Die urige, holzgetäfelte Stube mit Bänken und Tischen aus altem Vollholz ist eine der ältesten Stuben Südtirols. Direkt darunter befindet sich einer der Weinkeller. Bei der Weinlese im Herbst und bei der Verarbeitung der Trauben in diesem Keller, kann man in der Stube förmlich den neuen Wein riechen.

Die hervorragende Küche ist geprägt von feinen und raffinierten, regionalen Spezialitäten mit mediterranen Einflüssen. Die Gäste lieben die Behaglichkeit in den vier getäfelten Stuben oder auf der Terrasse und die herzliche Betreuung durch das Pacherhof-Team. Im Herbst ist das typische „Törggelen“ bei Feriengästen und Südtirolern gleichermaßen beliebt; ein freies Plätzchen ist schwer zu bekommen. Die sieben völlig unterschiedlichen Weinkeller im Pacherhof sind einen Abstecher wert. Die alten,

unter Denkmalschutz stehenden Keller bilden einen beeindruckenden Kontrast zu den neuen hochmodernen Weinkellern. Alt trifft Neu und schafft eine fließende Symbiose. Spannende Weinverkostungen im modernen Degustationsraum oder mitten in den romantischen Weinbergen sorgen für besondere Weinmomente. Der Wein erzählt seine spannende Geschichte, macht die Besonderheit seines Terroirs schmeckbar, die Verbindung des Winzers zur Traube spürbar.



Winzer Andreas ist mit Herz und Seele mit seinen Weinen verbunden. Der sensationelle Kerner, der ungefähr ein Drittel der hofeigenen Weinproduktion ausmacht, ist immer sehr rar.

In frostigen Frühjahrsnächten erlebt man im Pacherhof-Weinberg schon mal ein ganz besonderes Spektakel; hunderte von Frostkerzen verteilt in den Rebzeilen, um die Trauben vor Frost zu schützen und die Ernte zu retten. Ein Gänsehautspektakel! Und die Gäste sind hautnah dabei und fiebern mit.

Ab Mai sind die umfangreichen Umbauarbeiten abgeschlossen. Freuen Sie sich auf neue Tiefgarage mit sechs E-Ladestationen, neue Zimmer mit sehr großen Balkonen bzw. Terrassen, ein Yoga- und TV-Raum, der auch für Tagungen verwendet werden kann, neue Massageräume und eine neue großzügig gestaltete und einladende Bar. Monika und Michl erwarten Sie!

TIROLER LEIBSPEISE NUMMER EINS SCHLUTZKRAPPEN MIT BRAUNER BUTTER



TEIG: 150g **ROGGENMEHL**, 100g **WEIZENMEHL**, 1 **EI**, 50-60 ml **LAUWARMES WASSER**, 1EL **ÖL**, **SALZ**
FÜLLUNG: 150g **GEKOCHTER SPINAT** (ca. 300g **FRISCHER SPINAT**), 50g **ZWIEBELN**, **FEIN GESCHNITTEN**, 1/2 **KNOBLAUCHZEHE**, 1EL **BUTTER**, 100g **TOPFEN (QUARK)** **ODER RICOTTA**, 1EL **PARMESAN**, 1EL **SCHNITTLAUCH** fein geschnitten, **MUSKAT**, **SALZ**, **PFEFFER**

GUT „GEPITSCHT“ IST HALB GEWONNEN

Topfen, Quark, Ricotta – die Terminologie ist oft nicht ganz leicht. Während die ersten beiden dasselbe und in verschiedenen Fettstufen erhältlich sind, ist Ricotta die italienische Variante von ihnen, die aus aufgekochter Molke hergestellt wird.

Und nun zum Rezept: Die zwei Mehlsorten mit dem Ei, dem Öl und dem lauwarmen Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Zwiebel und Knoblauch im Butter anbraten, den fein gehackten Spinat hinzugeben, etwas dünsten und auskühlen lassen. Topfen, Parmesan und Schnittlauch dazugeben und mit Muskat, Salz und Pfeffer verfeinern. Den Teig dünn ausrollen, circa 7 cm große Kreise ausstechen, die Füllung mit einem kleinen Löffel in die Mitte geben. Die Ränder mit Wasser anfeuchten und halbmondförmig „zusammenpitschen“. Die Schlutzkrapfen im Salzwasser kochen, herausnehmen, mit Parmesan und bestreuen und mit brauner Butter und Schnittlauch servieren.

Portionen	Zubereitungszeit	Kochzeit
4 Personen	30 Minuten	4 Minuten



GRANPANORAMA HOTEL STEPHANSHOF ****

Hier ist der Name Programm, denn das 4-Sterne-Hotel in Villanders hat wohl den schönsten Panoramablick Südtirols. Die Aussicht über die herrlichen Dolomiten mit der Plose, den Geisler-Spitzen, dem Peitlerkofel und dem Plattkofel sowie dem Schlern ist atemberaubend. Gebaut wurde das Panoramahotel in den Siebzigerjahren von

Hans und Margareth Egger. Hänsel und Gretel, wie die beiden Gastgeber liebevoll genannt wurden, haben die ursprüngliche kleine Pension nach und nach vergrößert und modernisiert. Heute führen die Söhne Lukas und Matthias den Stephanshof. Die beiden sind nicht nur besondere Gastgeber, sondern auch wahre Weinliebhaber.

Das Herzensprojekt der weinpassionierten Brüder ist ein eigenes Weingut mit PIWI-Weinen rund um den Stephanshof, das bald den ersten Ertrag abwerfen wird.

PIWI-Weine Neuzüchtungen von Rebsorten aus verschiedenen Kontinenten, um sie widerstandsfähiger und robuster zu machen. Diese Reben müssen nur geringfügig oder gar nicht mit Pflanzenschutzmitteln behandelt werden. Die Nachfrage nach PIWI-Weinen ist enorm. Geplant ist der Anbau der Sorten Solaris und Bronner in Zusammenarbeit mit dem Weingut Röck. Im hoteleigenen Weinkeller lagern aber auch viele andere der hervorragenden Eisacktaler Weine, die mit fruchtig temperamentvollen Nuancen und feiner Mineralität überzeugen. Angemessen präsentiert und kompetent umschrieben werden die Weine schließlich im Hotelrestaurant vom diplomierten Sommelier und Gastgeber Matthias. Weinaffine Gäste haben außerdem die Möglichkeit an den regelmäßigen Weinverkostungen teilzu-

nehmen. Vor allem die Eisacktaler Weißweine spielen dabei eine herausragende Rolle – sie zählen zu den meistprämiierten Italiens.





Kulinarisch kümmert sich Chefkoch Helmut Profanter um das Wohl der Gäste. Bei seiner traditionellen Südtiroler Küche mit mediterranen Einflüssen

freut man sich täglich auf den Genuss der Speisen. Besonders beliebt ist das zarte Lammfleisch der berühmten Villnösser Brillenschafe aus eigener Zucht.

Wer im Herbst den neuen Wein probieren möchte, ist beim originalen Törggelen richtig aufgehoben.

Gastgeber und Gäste wandern gemeinsam zum Johannserhof, einem der ältesten Höfe Villanders aus dem 12. Jahrhundert und erleben das Törggelen auf ganz authentische Weise in der historischen Stube.

Bei Schlutzer, Wurst, Kraut, Speck, Kastanien, Krapfen und dem „Siaßn“, dem neuen Wein, wird die Südtiroler Tradition kulinarisch zelebriert. Der frische Wein des Tales ist aber auch im Frühling

zu empfehlen. Da weckt er die Lebensgeister aus dem Winterschlaf. Mit dem Urlaubspaket „Eisacktaler Weinfrühling“ wird der Wein und die Südtiroler Küche gefeiert.

SPEISEN WIE DIE GÖTTER ERDBEERTRAUBEN-APFEL- CHUTNEY VOM STEPHANSHOF



1kg ERDBEERTRAUBEN, 2kg ÄPFEL (GALA), 250ml ERDBEERESSIG, 200ml TRAUBENSAFT, 50g SALZ, 250g ROTE ZWIEBEL, 1CHILISCHOTE, 20g INGWER, 2EL FRISCHE PETERSILIE kleingeschnitten, 4 LORBEERBLÄTTER, 1 Messerspitze KÜMMEL, PFEFFER, 500g GELIERZUCKER 2:1

PURE GESCHMACKSEXPLOSION – ERDBEERTRAUBE TRIFFT AUF APFEL UND ZWIEBEL

Die Erdbeertraube, eine fruchtige Versuchung, die das süße Aroma von Erdbeeren mit der saftigen Textur von Trauben vereint. Dieses einzigartige Obst erfreut die Sinne, verwöhnt den Gaumen und ist in der Küche vielseitig einsetzbar – ein wahrer Genuss für alle Liebhaber fruchtiger Köstlichkeiten.

Und so wirds gemacht: Zuerst die frischen Erdbeertrauben waschen, die Stiele behutsam abzupfen, halbieren und entkernen. Die Äpfel schälen und zu feinen Streifen raspeln. Die Zwiebel und den Ingwer fein hacken und alle Zutaten außer dem Gelierzucker in einen Topf geben. 20 Minuten kochen lassen, dann den Gelierzucker der nicht mehr kochenden Masse begeben und gut unterrühren. Wenn die Mischung perfekt gebunden ist und sich die Aromen vollständig entfaltet haben, das Chutney in Gläser abfüllen und gut verschließen.

Portionen	Zubereitungszeit	Kochzeit
10 Gläser	30 Minuten	20 Minuten



VINUMHOTEL FELDTHURNERHOF ****S

Familiär und gemütlich, so lässt sich der Feldthurnerhof treffend beschreiben. Seit 1980 ist das Hotel in Feldthurns im Besitz der Familie Dorfmann und wurde bis heute immer wieder umfangreich erweitert und vergrößert. Seniorchef Bernhard und Ehefrau Anni sind Gastgeber mit Leib und Seele. Und auch die nächste Generation, Juniorchef Stefan und Ehefrau Karin heißen alle Gäste mit viel Herzlichkeit und Wärme willkommen. Stefan ist diplomierter Sommelier und freut sich, seine Leidenschaft für Weine mit seinen Gästen zu teilen. In der modernen Weinbar mit zwei temperierten Weinklimaräumen gibt es eine riesige Auswahl an hervorragenden Weinen, davon 80 % aus Südtirol. Da fällt die Entscheidung schon manchmal schwer, aber zum Glück ist Gastgeber Stefan mit seinem Fachwissen immer zur Stelle.

Bei den Weißweinen stammen über die Hälfte aus dem Eisacktal. Dabei stehen vor allem die lokalen Weinbauern aus der nahen Umgebung im Vordergrund. Das kleine, aber feine Örtchen hat vier ausgezeichnete Winzer, die vor allem die Sorten Sylvaner und Kerner anbauen.

Dazu kommen noch Müller-Thurgau, Grüner Veltliner, Gewürztraminer, Riesling und Ruländer. Also ein absolutes Paradies für Weißweinliebhaber. Bei geführten Weinwanderungen und Verkostungen lernen die Gäste die Vielfalt der Eisacktaler Weine kennen. Und ein „guats Glas!“ Eisacktaler Wein lässt sich auch auf der herrlichen Panoramaterasse genießen, dem Lieblingsplatz der Gastgeber Stefan und Karin. Ob unter der wilden Weinrebe oder dem Olivenbaum, bei einer wahrlich spektakulären Aussicht auf die Geislerspitzen, zur Plose und über das Eisacktal kann man es sich hier gut gehen lassen.

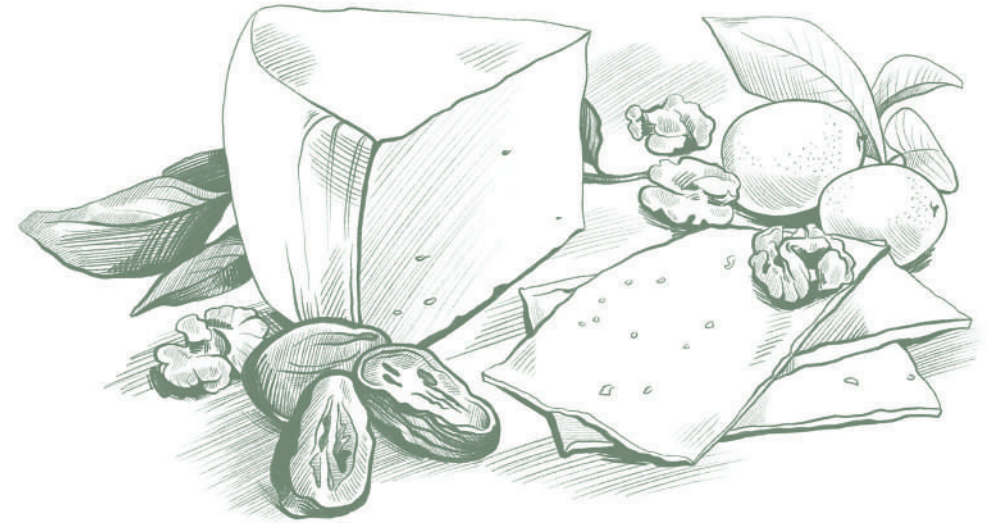




Neben Wein gehören schon immer die imposanten Kastanienbäume zum Dorf Feldthurns. Da verwundert es nicht, dass der bezaubernde Ort immer noch mehr Kastanienbäume als Einwohner hat.

Bei einer Wanderung auf dem Eisacktaler Keschnweg, der bei Kloster Neustift beginnt und sich bis nach Bozen zum Schloss Runkelstein zieht, kann man diese große Anzahl an Kastanienbäume bestaunen. Passend zur Kastanienzeit im Herbst gibt es im Feldthurnerhof das Kastaniengaladinner, wobei Spezialitäten wie Kastanienspätzle mit Speck und Bergkäse, Kastaniensuppe oder köstliche Kastaniensüßspeisen kredenzt werden. Besonders beliebt sind auch die K&K Wochen. Dort dreht sich alles um die Kastanie und um den hervorragend dazu passenden Kerner. Und wer es lieber ohne Kastanie mag, wird trotzdem täglich mit einem Menü aus der so unverkennbaren Südtiroler Küche verwöhnt und zu jedem Gang gibt es ein passendes Glas Wein.

VOLL AUF EINGELEGTE SCHWARZE NÜSSE VOM FELDTHURNERHOF



1kg **WALNÜSSE** grün mit Schale, 150 ml **WASSER**, 400 ml **OBSTESSIG**, 1,1kg **ZUCKER**,
1 **VANILLESTANGE** der Länge nach halbiert, **SCHALEN** von 6 **ZITRONEN** dünn abgeschält,
1EL **GEWÜRZNELKEN**

WENN DIR DAS LEBEN NÜSSE GIBT: KOCH SIE!

Zuallererst ist es wichtig zu erwähnen, dass die grünen Nüsse von Mitte bis Ende Juni geerntet werden sollten. Die Nussschale sollte zu diesem Zeitpunkt noch nicht verhärtet sein, was bedeutet, dass sie beim Einstechen mit einer Nadel noch nachgeben sollte. Und hier ist das Rezept: Die makellosen grünen Walnüsse mit kaltem Wasser bedecken und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Anschließend 5 Minuten ziehen lassen, danach gründlich mit kaltem Wasser abspülen. Den Zucker leicht karamellisieren, mit Essig und Wasser ablöschen und kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die übrigen Zutaten hinzufügen. Die Nüsse in ein Gefäß schichten und die heiße Essigmarinade darüber gießen. Zudecken, nach zwei Tagen den Sud abgießen und aufkochen.

Die Nüsse hinzufügen und 45 Minuten ziehen lassen. Danach die Nüsse mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und in Gläser füllen. Die Flüssigkeit weitere 20 Minuten kräftig einkochen lassen, dann heiß über die Nüsse in den Gläsern gießen und gut verschließen.

Portionen	Zubereitungszeit	Kochzeit
6 bis 8 Gläser	20 Minuten	25 Minuten

„Ein gutes Glas
Wein ist
geeignet, den
Verstand zu
wecken und zu
mehren.“



WINESTORE AUSGEZEICHNETE WAHL

Die Vielfalt an guten Tropfen ist bemerkenswert, genauso wie das ganze Rundherum Mit 3.700 Etiketten und damit Südtirols größter Auswahl an Weinen, mit über 180 verschiedenen Gins und über 1.200 anderen Spirituosen, von Whiskey, Rum und Wodka bis zum Grappa und einer schönen Auswahl an edler Feinkost wird im Winestore garantiert jeder fündig – egal ob für sich selbst oder als besonderes Geschenk für seine Lieben. Und nicht nur die Auswahl ist großartig, sondern auch die individuelle Beratung und der überaus zuvorkommende Service, genauso wie die Innovationskraft des Unternehmens, beispielsweise mit seinen automatisierten Dispensern, die 32 Weine zur Verkostung bereithalten. „Großartig“ findet übrigens auch der renommierte Weinführer Gambero Rosso, der dem Winestore mit seinen drei Cavatappi die Höchstnote gibt und ihn sogar als eine der neun besten Vinotheken in ganz Italien auszeichnet. Eine tatsächlich ausgezeichnete Wahl also und mit Sicherheit einen Besuch wert.

weindiele.com



Die Weine der Vinum-Hotel-Winzer
sind im Winestore vor Ort oder auch
online erhältlich.



ST. MAGDALENER EIN WEIN MIT GESCHICHTE

Der Vernatsch ist eine der drei autochthonen Südtiroler Rebsorten. In St. Magdalena, im Norden von Bozen, wächst diese Rebsorte besonders gut und darf den Lagennamen St. Magdalener auf der Flasche tragen. Die Produzenten dieser Anbauzone haben schon früh verstanden, dieses besondere Gebiet zu schützen:

1923 haben die Weinbauern von St. Magdalena als erste Weinbaugemeinde Italiens ein freiwilliges Schutzkonsortium gegründet, um diesen feinen Rotwein zu fördern und haben somit die erste geschützte Ursprungsbezeichnung eingeführt. Seitdem werden Produktion und Verarbeitung stets aufgewertet und die Bekanntheit des St. Magdalener gesteigert.

Was macht den St. Magdalener so besonders? Die kleinen autonomen Höfe haben hier eine jahrhundertlange Tradition und lesen den St. Magdalener als gemischten Satz mit bis zu 15 % Lagreinanteil.

In den letzten Jahren sind neben den klassischen Linien zahlreiche Selektionslinien entstanden, die das St. Magdalener Angebot noch bunter und vielfältiger machen.

Trinkempfehlung:

Ein wahrer Allrounder, der in der
Speisen-Weinanpassung
sehr vielfältig eingesetzt werden kann
gekühlt, ca. 14 °C
in bester Gesellschaft
www.magdalener.com



DAS KÄSEERLEBNIS VON CAPRIZ

Tauchen Sie ein in die erstaunliche Verwandlung der Milch zu edlem Feinkäse und lassen Sie sich von den köstlichen Ergebnissen verzaubern. Capriz ist weit mehr als nur handwerklich hergestellter Spitzenkäse aus Südtirol – es ist eine einzigartige Welt, die Käserei, Käsemuseum, Shop und Bistro miteinander vereint und Ihnen ein unvergessliches Erlebnis bietet, das alle Sinne anspricht.

Die Weich-, Schnitt- und Hartkäse werden in der Käserei in Vintl (Pustertal) hergestellt und reifen sowohl dort als auch in einer Natursteinhöhle und Bunker-Kaverne, nur wenige Kilometer entfernt. In dieser „Caverna“ entstehen die berühmten Käsespezialitäten Kasus Caverna und Ziegiz Caverna, die weltweit sehr geschätzt werden. Die Milch, die für die Käsespezialitäten verwendet wird – sowohl von Kühen als auch von Ziegen – stammt zu 100% aus Südtirol und wird täglich von den umliegenden Bauernhöfen abgeholt. Diese Höhlen liegen auf über 900 Metern über dem Meeresspiegel und garantieren echte Bergmilch.

Von der Käserei aus werden Spezialitätengeschäfte und Premium-HORECA-Betriebe landesweit beliefert, ebenso wie Feinkostläden in Deutschland, Österreich, dem restlichen Europa, Großbritannien und Kanada.

www.capriz.bz



FEINKÄSEREI
FORMAGGI
DI ALTA QUOTA



VERZEICHNIS QR-CODE

VINSCHGAU



Matill – timeless boutique retreat *****
info@hotelmatillhof.com
0473 623 444
Hans-Pegger-Straße 6a,
39021, Latsch
hotelmatillhof.com



Klein Fein Hotel Anderlarn ****deluxe
info@anderlarn.com
0473 967 297
Kleinkarlbacherstraße 5,
39010, Partschins
anderlarn.com



Preidlhof Luxury DolceVita Resort *****
info@preidlhof.it
0473 666 251
St. Zeno Straße 13,
39025, Naturns
preidlhof.com



Hotel Weisses Kreuz *****
info@weisseskreuz.it
0473 831307
Burgeis 82,
39024, Mals
urlaub.weisseskreuz.it



Garberhof *****
info@garberhof.com
0473 831399
Staatsstraße 25,
39024, Mals
garberhof.com



Oberraindlhof
info@oberraindlhof.com
0473679131
Raidl 49
39020, Schnals
oberraindlhof.com

MERAN UND MITTLERES ETSCHTAL



Romantik Hotel Oberwirt *****
office@oberwirt.com
0473 222 020
St. Felix Weg 2,
39020, Marling
oberwirt.com



Hotel Muchele *****
info@mucbele.com
0473 291 135
Maiergasse 1,
39014, Burgstall
mucbele.com



Schloss Plars. Wine & Suites *****
info@schlossplars.com
0473 448 472
Mitterplars 25,
39022, Algund
schlossplars.com



Vinumhotel Paradies*****
info@hotel-paradies.com
0473 445 202
Max Valierstraße 6,
39020, Marling
hotel-paradies.com



SomVita Suites *****
info@somvita-suites.com
0473 923504
Hauptstraße 64,
39019, Dorf Tirol
somvita-suites.com

BOZEN UND UMGEBUNG



Romantik Hotel Turm *****
info@hotelturm.it
0471 725 014
Kirchplatz 9,
39050, Völs am Schlern
hotelturm.it



Schloss Hotel Korb *****
info@schloss-hotel-korb.com
0471 636 000
Hocheppanerweg 5,
39057, Missian/Eppan
schloss-hotel-korb.com



ÜBERETSCH UND UNTERLAND

Hotel Weingut Strobhof *****
hotel@strobhof.it
0471 662 250
Pigenoerweg 25,
39057, St. Michael/Eppan
strobhof.it



Weingut Klosterhof *****
info@klosterhof.it
0471 961 046
Klavenz 40,
39052, Kaltern
klosterhof.it



Pension Leuchtenburg
info@leuchtenburg.it
0471 960 093
Klughammer 14,
39051, Pfatten
leuchtenburg.it

EISACKTAL



Weingut & Genussshotel Spitalerhof *****
info@spitalerhof.it
0472 847 612
Leitach 46,
39043, Klausen
spitalerhof.com



Hotel Weingut Pacherhof *****
info@pacherhof.com
0472 835 717
Pacherweg 1,
39040, Vahrn/Neustift
pacherhof.com



Granpanorama Hotel Stephanshof *****
info@stephanshof.com
marketing@stephanshof.com
0472 843 150
St. Stefan 12,
39040, Villanders
stephanshof.com



Vinumhotel Feldthurnerhof *****
hotel@feldthurnerhof.com
0472 855 333
Guln 1,
39040, Feldthurns
feldthurnerhof.com

Vinum Hotels Südtirol
Schlachthofstraße 59
39100 Bozen, Südtirol, Italien

+39 0471 999 960
info@vinumhotels.com

MwSt-Nr. IT02877690210

Text: Astrid Kircher

Gestaltung: Frei und Zeit, Brixen, freiundzeit.it

Fotografen: Alex Filz Photography, Andergassen, Andreas Tauber, Anna Notdurfter, Anneliese Kompatscher, Armin Terzer, Brandnamic, Daniel Zangerl, Domenikus Gruber, Emanuele Rambaldi, Hannes Niederkofler, Harald Wisthaler, Hechenblaikner, Herb Media, Infraordinario Studio, Juli Eberle, Konistudios, Lena Sulzenbacher, Manuela Tessaro, Maso Grottnner, Matteo Risaliti, Michael Huber, Nicolo Dalle Molle, Pramstrahler Verena, Rupert Muehlbacher, Schwienbacher Reinhard, Stefano Scatà, Taryn Elliott, Tobias Kaser, Wolfgang Gafriller, Zen Chung

Druckvorstufe: typoplus GmbH

Druck und Bindung: Dialog GmbH

Papier: FEDRIGONI Brossulin XT Bianco E/RO5 Tela, 350g²
Lenza TOP RECYCLING pure 120 g/m²

Schriften: ABC Favorit und GT Sectra

