

V

Connaisseur

N

A woman with long blonde hair, wearing a black dress, is sitting on a brown tufted sofa. She is holding a wine glass and looking towards the right. The background is a light-colored wall with a framed picture.

CON
NA I

SSE

UR

U

Der Reisebegleiter der Vinum Hotels Südtirol

M

NATUR PUR MIT „AN GLASL WEIN“



Kommen Sie mit auf eine Reise durch die atemberaubende Schönheit der Südtiroler Berg- und Weinlandschaft. Unsere Vinum Hotels sind dabei Ihr Wohlfühlomizil und ein Garant für einen unvergesslichen Urlaub. Schlägt Ihr Herz auch für hervorragende, ehrliche Weine und genussvolle, regionale Küche? Dann sind Sie in der Vinum-Hotelfamilie genau richtig.

Nach dem Motto „Wein, Genuss und Natur“ lädt in dieser Ausgabe des Connaisseurs jedes der 29 Vinum Hotels seine Gäste auf eine besonders attraktive Wanderung oder auf einen wunderschönen Spaziergang ein. Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Wer das abenteuerliche Hochgebirge liebt, kommt ebenso auf seine Kosten wie der Naturliebhaber in den grünen Tälern. Aber alle Wandertipps haben eines gemeinsam – die herrliche Aussicht in der unverwechselbaren Natur Südtirols.

Dazu gibt es einen Tipp zu einer der unzählig vielen Weinveranstaltungen, die jedes Anbauggebiet in Südtirol zu bieten hat. Wir laden Sie herzlich ein, Ihr persönliches Urlaubserlebnis bei uns zu finden.

Bleiben Sie also neugierig und kommen Sie mit auf diese Entdeckungsreise durch Südtirol und zu den Vinum Hotels! Blättern Sie weiter und tauchen Sie ein in die Vinum-Welt. Wir freuen uns auf Sie!

↑ BRENNER

8-31

32-59

96-115

60-75

76-95

↓ TRIENT

SEITE 8–31 Vinschgau – der Sonnenberg steht als Synonym für die steilen Hanglagen und das niederschlagsarme Klima im Vinschgau. Individuelle Kellereien und private Weinbauern überzeugen mit frischen Weißweinen wie Riesling und Grünen Veltliner sowie leichten Rotweinen.

SEITE 32–59 Meran und Mittleres Etschtal – der Meraner Küchelberg und der Tschöggelberg im Etschtal gelten als Aushängeschilder für den Weinbau. Klassischer Vernatsch, aber auch edle Tropfen aus Gewürztraminer und Weißburgunder gedeihen in diesem Terroir.

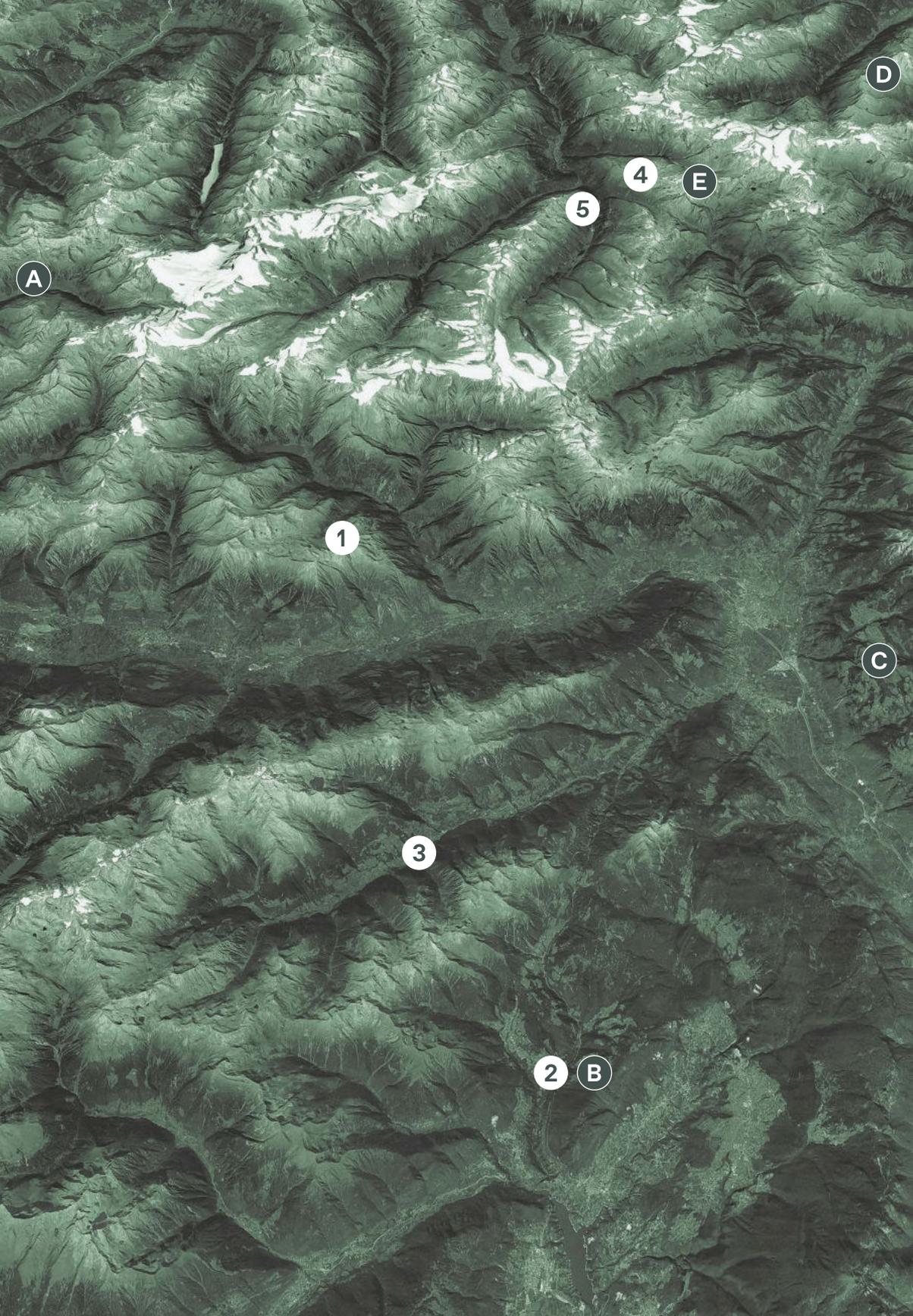
SEITE 60–75 Bozen und Umgebung – der geschützte Talkessel mit seinen Steil- und Hügellagen zählt zu den sonnenreichsten Weinanbaugebieten Südtirols. Der samtige Lagrein und der fruchtige St. Magdalener haben Bozens Weinlagen über die Grenzen hinaus bekannt gemacht.

SEITE 76–95 Überetsch und Unterland – entlang der Südtiroler Weinstraße und um den bezaubernden Kalterer See sind die meisten Rebflächen Südtirols zu finden. Dieses Anbaugebiet bringt namhafte Rotweine wie Blauburgunder, Cabernet und Vernatsch sowie Spitzenweißweine hervor.

SEITE 96–115 Eisacktal – den Südtiroler Bergen ganz nah, an steilen, aber sonnigen Hängen gedeihen in dieser Region hervorragende Weißweine. In der nördlichsten Anbauzone Südtirols fühlen sich vor allem frische Weißweine wie Sylvaner, Kerner und Müller-Thurgau wohl.







A

1

3

2

B

5

4

E

D

C

Der Vinschgau ist der Allrounder unter den Wandergebieten Südtirols. Die gemütlichen Waalwege laden zu entspannten Wanderungen ein. Wer üppige Vegetation liebt, ist auf dem Nördersberg genau richtig, der etwas kargere Sonnenberg bietet eine einzigartige Pflanzen- und Tierwelt. Auf Abenteuerlustige und Bergsteiger warten das Sesvenna-Massiv, die Ortlergruppe und die Ötztaler Alpen – imposante Bergketten rund um den Nationalpark Stilfserjoch.

1 Hotel Mein Matillhof ***** / LATSCH
A HINTERMARTELL

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

3 Preidlhof Luxury DolceVita Resort ***** / NATURNS
C SCHNALS

4 HOTEL WEISSES KREUZ ***** BURGEIS
D RESCHEN

5 GARBERHOF ***** / MALS
E MATSCH



HOTEL MEIN MATILLHOF ****S

Über 900 Jahre alt ist der älteste Teil des Matillhofes, ein kleines 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 bepflanzten. 2023 wurde zum ersten Mal abgefüllt.

Das am Schloß anliegende Haupthaus mit seinem modern umgebauten Trakt 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 Ruheoasen, Sky-Terrassen und Outdoor-Kuschelecken sorgt für Entspannung und exklusiver Ruhezeit. Relax pur versprechen auch die Saunawelt mit neun verschiedenen Saunen oder die wohltuenden Wellnessbehandlungen in der Private Schloß 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 weinpassionierten 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.

GISCHT, HÄNGEBRÜCKE UND TRAUMPANORAMA

© Sabine Kaufmann



Vom Parkplatz Hintermartell aus geht es in die Plimaschlucht, ein Naturschauspiel und atemberaubendes Erlebnis. Um den Wanderern die Schönheit und Imposanz der Schlucht näher zu bringen, wurden vier naturnahe Bauwerke aus Cortenstahl gebaut, die die Schlucht für die Besucher hautnah erlebbar machen. Beim Erlebnispunkt „Kelle in der Klamm“ steigt man über sichere Stufen hinunter

in eine sehr enge Schlucht und erlebt das tosende Wasser hautnah – Gischt zum Anfassen. Die Panoramasichel ist ein Ort des Verweilens. Auf einem Geländevorsprung hat man eine atemberaubende Aussicht auf die umliegenden Berggipfel. Bei der Aussichtskanzel, die über die Bergkante hinaus reicht, erlebt man beim senkrechten Blick in die Schlucht ein Gefühl von Schwerelosigkeit. Die Hängebrücke ist schließlich ein Highlight vor allem für junge Wanderer. In luftiger Höhe überquert man die Schlucht auf dieser abenteuerlichen Brücke.

Speis und Trank gibt es in der Zufallhütte auf 2.265 m Höhe. Beim grandiosen Rundumpanorama auf die faszinierende Gletscherregion der Ortlergruppe genießt man Südtiroler Spezialitäten.

GEHEN: Ab Parkplatz Hintermartell bis Erlebnispunkte und Zufallhütte
> ca. 1,5 Stunden

WISSEN: Die Plimaschlucht hat sich über Jahrtausende hinweg tief ins Gestein eingeschnitten. Dabei wurden fast senkrechte Felsflanken komplett blank geschliffen.

MERANER WEINFESTIVAL

Seit 1992 „das“ gastronomische Weinevent in Meran

Weinproduzenten und -experten aus der ganzen Welt treffen sich jährlich im Kurhaus in Meran zu diesem Weinevent der Extraklasse. Dabei sind über 450 Weinkellereien, prominente Köche, Genussmenschen und ein großes Fachpublikum anwesend. Begleitet von

gastronomischen Delikatessen werden die jeweils besten Weine verkostet sowie eigengebrautes Bier und selbstgebrannter Schnaps präsentiert. Ein Treffpunkt von Wein und Kulinarik vor imposanter Kulisse.



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 Gastgeber 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 verzaubert 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.

AM PLÄTSCHERNDEN WASSER DURCH DEN LAUBWALD

© Sabine Kaufmann



Nicht weit oberhalb des Klein-Fein-Hotels beginnt der malerische Partschinser Waalweg. Er wurde bereits im 15. Jahrhundert von den Stachelburger Grafen erbaut und ist einer der ältesten Waalwege im Burggrafenamt. Der Bewässerungskanal verteilt auch heute noch das Wasser wie schon seit Jahrhunderten in die umliegenden Obstanlagen. Der Weg läuft am offenen, plätschernden Wasser entlang und man wandert durch den wunderschönen Laubwald, der vor allem im Herbst mit seiner Farbenpracht verzaubert. Dazwischen lichtet sich der Wald immer wieder und man hat einen beeindruckenden Ausblick auf Partschins, den Meraner Talkessel, auf den Ortler im Westen und die Sarntaler Alpen im Osten. Am östlichen Ende des Waalweges sind ein vorgeschichtlicher Wohnfelsen und prähistorische Schalensteine aus der Kupferzeit zu sehen. Damit ist diese Waalrunde auch für historisch interessierte Wanderer sehr spannend. Der Rundweg endet schließlich wieder im Dorfkern von Partschins.

GEHEN: Rundweg ab und bis Dorfzentrum von Partschins
> ca. 1 Stunde und 45 Minuten

WISSEN: Die mystischen Schalensteine sind vorzeitliche Kultstätten und prähistorische Kraftplätze. Es wird vermutet, dass es sich um Opferschälchen, Fruchtbarkeitssymbole oder Sternkarten handeln könnte.

HOFBRENNEREI UND GUTSHOF ISSER

Schnaps und Wein im Gaudenz-Hof

Wer selbstgebrannte edle Obstbrände und feinen Grappa liebt, kommt in die Hofbrennerei Gaudenz zu Christine Schönweger. Sie brennt aus Leidenschaft bis zu 17 verschiedene Obstbrandsorten. Sohn Felix hingegen widmet sich dem

Weinbau. Die Gutshofreben gedeihen im alpin-mediterranen Klima hervorragend und bringen teilweise besondere Weinunikate hervor, die mit Kraft und Persönlichkeit überzeugen.



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 Wellnesshotels Südtirols entstanden. Das Hotel Preidlhof Luxury DolceVita Resort ist herrlich gelegen am Fuße des

Naturparks Texelgruppe in Naturns bei Meran. 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 Vernatsch und
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 weinfühligen 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 Schnaps-
spezialität, 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.

WILD UND ERLEBNISREICH BIS ZU DEN EISHÖFEN

© Sabine Kaufmann



Startpunkt für diesen gut begehbaren Erlebnisweg ist die Vorderkaser, wo schon vor der Wanderung die urige Schaukäserei besichtigt werden kann. Im weiteren Verlauf des Weges informieren interessante Schautafeln über die Almwirtschaft in diesem einzigartigen Tal sowie über Flora, Fauna und Geologie. Zudem gibt es einige interaktive Elemente, wie ein vereinfachtes Model eines Butterkübels zum Drehen bei den Mitterkaser-Almen, zu bestaunen. Bei der Rableid Alm kann mit dem aufgestellten Fernrohr das geschickte Klettern der Gämsern und Steinböcke beobachtet werden und auch Steinadler sind nicht selten zu sehen. Das Tal ist wild und ursprünglich. Über Jahrtausende wurde die Landschaft hier von Eis, Wasser und Wind geformt und präsentiert sich heute als einmaliges Naturerlebnis. Als Abschluss des Almerlebnisweges gibt es noch Geschichten und Sagen zum Schnals- und Pffossental. Der über 2000 m hoch gelegene Eishof, der nur in den Sommermonaten bewirtschaftet wird, ist für Wanderer und Bergsteiger schließlich eine gemütliche Jausenstation.

GEHEN: Ab Vorderkaser bis zum Eishof und zurück > ca. 3 Stunden

WISSEN: Vom Eishof aus hat man einen beeindruckenden Blick über die Grafspitze, Hohe Weiße und Hohe Wilde und zum Gipfel des Similaun, dem Fundort von Ötzi.

RIESLINGTAGE IN NATURNS

Eine Huldigung der Rieslingtraube

Ein Muss für Weinliebhaber und Rieslingfans. Schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts wird die Rieslingtraube vor allem im Vinschgau und im Eisacktal angebaut, denn hier gedeiht sie besonders gut. Bei den Rieslingtagen werden

die edelsten Tropfen präsentiert und der Beste unter ihnen wird mit dem begehrten „Riesling-Gold“ ausgezeichnet. Die Hommage an den Riesling findet am 20. April und 11. Juni 2023 statt.



HOTEL WEISSES KREUZ ****S

Ein Traditionshaus mit Geschichte 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 zu 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 Sommelière 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.

STEINBOCK-HOTSPOT AM PIZ LAD

© Sabine Kaufmann



An der Rescher Alm im Rojental beginnt dieser nicht sehr schwierige und unglaublich schöne Almwanderweg auf den Piz Lad. Vom zunächst geschützten Waldweg gelangt man auf die offenen und weiten Almböden. Um das Gipfelkreuz zu erreichen, geht es teils über Geröll und Schrofen hoch bis auf über 2.800 m. Das Gipfelpanorama bietet einen traumhaften 360-Grad-Rundumblick auf den Reschensee, den Grünsee und den Schwarzsee in Nauders. Etwas unterhalb des Gipfels befindet sich das Dreiländereck. Mit dem Dreiländer-Grenzstein werden hier die gemeinsamen Grenzen zwischen Italien, Österreich und der Schweiz optisch dargestellt. Besonders aufregend und spannend sind die majestätischen Steinböcke, die den Wanderern mit etwas Glück begegnen. Durch die vielen Besucher sind sie weniger scheu und schon fast zutraulich geworden. Die Rastplätze der beeindruckenden Tiere sollten aber auf jeden Fall respektiert und gemieden werden. Für Speis und Trank empfiehlt sich nach dem Abstieg wieder die Rescher Alm als gemütliches Platzl mit Südtiroler Kost.

GEHEN: Rescher Alm bis zum Piz Lad: > 2,5 Stunden, Rückweg weitere 2 Stunden

WISSEN: Der Dreiländergrenzpunkt befindet sich 600 m unterhalb des Gipfels in 2.181 m Höhe und ist durch eine einfache Marmorplatte sichtbar.

KLOSTER MARIENBERG

Weine pur und unverfälscht

Auf 1.350 Höhenmetern liegt das Kloster Marienberg. An den Südhängen, im rauen Vinschgauer Klima reifen behutsam, aber beständig die zwei pilzresistenten Rebsorten Solaris und Cabernet Cortis für einen ehrlichen und

raffinierten Klosterwein. Ein Abstecher zum Klostercafé lädt auf ein gutes Glas Wein mit Blick auf die Westfassade des Klosters und auf die herrliche Landschaft des Obervinschgaus ein.



GARBERHOF * * * * S

Umrahmt vom hohen, steilen Gebirge des Vinschgaus liegt der Garberhof gut erreichbar in der Talsohle. Vor mehr als 40 Jahren haben sich die Seniorchefs Arthur 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 Barman Raphael 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 weinfühlgigen

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.



Gutes Essen und Trinken haben die Pobitzers immer schon zelebriert. Haus-eigenen 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 größere 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.

DER WOHL SCHÖNSTE AUSSICHTSGIPFEL: SPITZIGE LUN



Eine einfache Panoramatour im Vinschgau, die man sich nicht entgehen lassen darf. Die Spitzige Lun ist von Matsch aus auf leichtem Bergweg zu erreichen. Gestartet wird im Dorfzentrum, man wandert von dort aus entlang des Almweges in gemütlicher Steigung zuerst auf der Asphalt- gefolgt von einer Forststraße in den Wald hoch bis zu den offenen Waldlichtungen. Dort führt ein Steig in Serpentinform durch blumenreiche Bergwiesen bis zur Waldgrenze. Der Panoramaweg führt dann am breiten Kamm sanft bergauf, entlang des sonnenexponierten Süd-West-Hangs in Richtung Gipfel. Dort, auf 2.324 Höhenmeter angekommen, genießt man die herrliche Aussicht auf die umliegende Bergwelt, den Vinschgau, das Münstertal bis hin zum Reschen- und Haidersee. Nach einer ausgiebigen Verschnaufpause geht es nun in die entgegengesetzte Richtung noch 100 Meter hinauf zum Tartscher Kreuz. Auch hier lohnt es sich zu verweilen und das Panorama zu genießen. Dann geht es wieder bergab über den ursprünglichen Aufstiegs- weg in Richtung Matsch zum Ausgangspunkt.

GEHEN: Von Matsch zur Spitzigen Lun zum Tartscher Kreuz:
> 2,5 Stunden, Rückweg weitere 2,5 Stunden

WISSEN: Der Ortsname Matsch wurde 824 als Amatia erwähnt. 1160 ließen sich die Vögte von Matsch, eines der mächtigsten Adelsgeschlechter des Vinschgaus, dort nieder. Im 14. Jahrhundert übersiedelten sie auf die nahe gelegene Churburg bei Schluderns.

WEINHOF CALVENSCHLÖSSL

Weine ganz nah am Himmel

Das Calvenschlössl mit seinen Weinbergen befindet sich in Laatsch auf 1000 Höhenmetern, unterhalb des Klosters Marienberg. Das raue Klima, die extremen Temperaturschwankungen und die intensive Sonneneinstrahlung brin-

gen markante und vielfältige Aromen im Wein. Pilzresistente Sorten haben im Calvenschlössl Vorrang. Eine Weinverkostung mit Winzerin Hilde Van den Dries ist für jeden Weinliebhaber eine genussreiche Erfahrung.



EIN LOCKRUF DER LIEBE

Die „Schneamilch“ ist eine alte Vinschgauer Festtagsnachtspeise, welche die Familie an Feiertagen gemeinsam aus einer Schüssel löffelte. Geschnittenes Brot, „Weimerlan“ und gesüßter Rahm, der „Schnea“, sind die Grundzutaten. Doch in jedem Ort, auf jedem Hof, in jeder Küche ist die Zubereitung etwas anders. Seinen Ursprung hat dieses Gericht wohl im Verkosten der „Luckmilch“, das ist der erste Rahm, der beim Treiben im Butterkübel entsteht und am Deckel festklebt. Gesüßt und mit Brot vermischt, war er eine Schleckerei für die ganze Familie. Erzählungen zufolge soll die „Schneamilch“ am Fensterbrett auch zukünftige Schwiegersöhne aus dem Geheimen ins Offene gelockt haben.

Vinschger Schneemilch

150 g älteres Weißbrot
 200 ml Milch
 1/2 Vanilleschote
 4 EL Rum
 20 g Rosinen
 1 Apfel
 2 EL Pinienkerne
 3 EL Zucker
 1 TL geriebene Zitronenschale
 150 ml Sahne
 1 EL Zimtpulver

Zubereitungszeit
 45 Minuten

Zubereitung

1

Das Weißbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote ausschaben und mit der Milch erhitzen, dann mit dem Brot, den Rosinen und dem Rum vermengen und 30 Min. ziehen lassen.

2

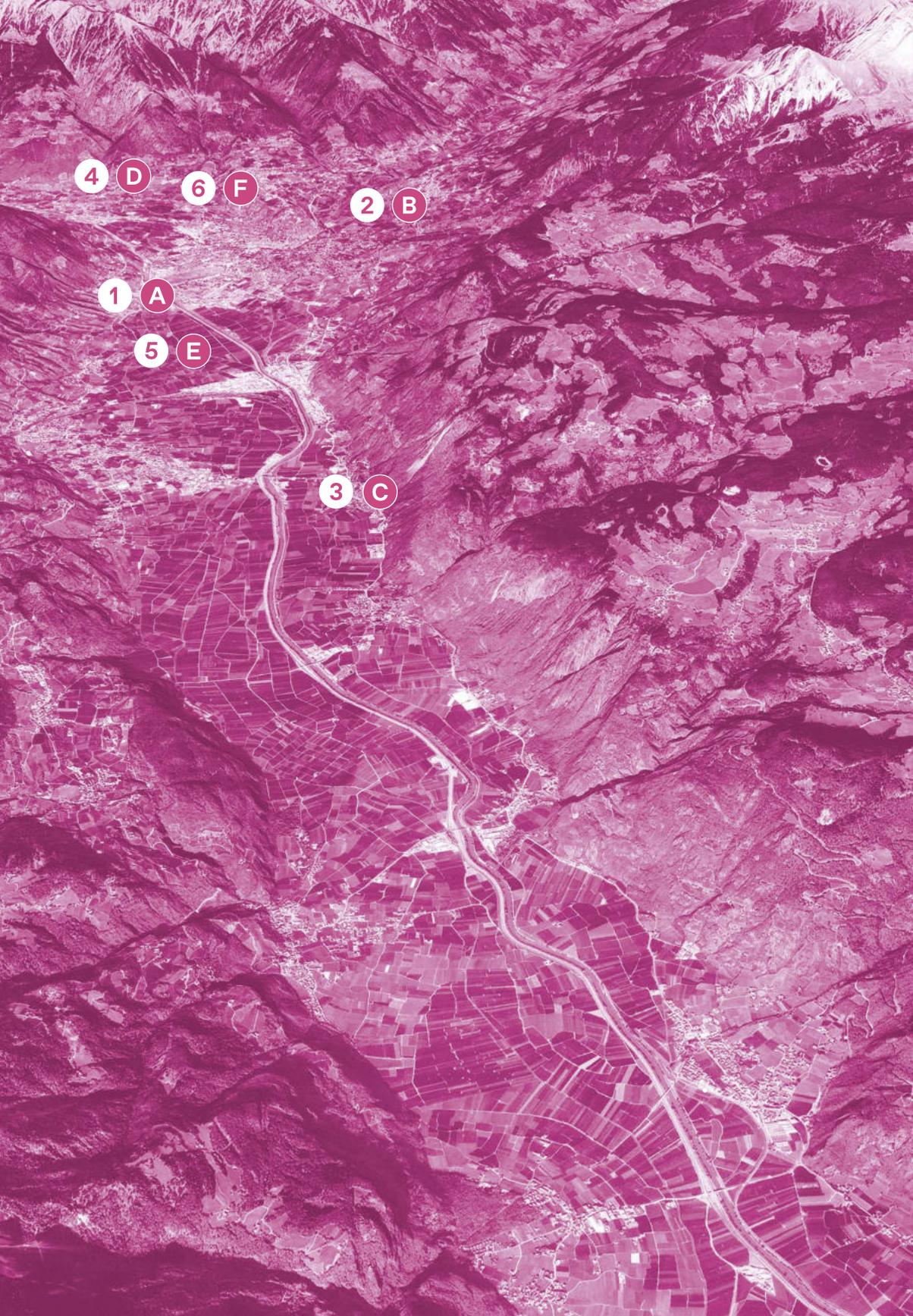
Den Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Pinienkerne ohne Fett anrösten und mit der Brotmasse, 2 EL Zucker und der Zitronenschale vermengen. Den Teig abgedeckt für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3

Die Sahne mit 1 EL Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Brotmasse aus dem Kühlschrank nehmen, in Formen geben, reichlich Sahne auftragen und mit Zimt bestäuben.

WEINEMPFEHLUNG: SÜDTIROLER SEKT BRUT RISERVA „36“ 2018 – KELLEREI MERAN
 DER APFEL: ÜBER 30 VITAMINE UND SPURENELEMENTE, 100 BIS 180 MILLIGRAMM KALIUM UND VIELE MINERALSTOFFE STECKEN IN EINEM APFEL. IN SÜDTIROL GIBT ES ÜBER 7.000 APFELBAUERN.

**Für Sorgen
sorgt das liebe
Leben. Und
Sorgenbrecher
sind die Reben.**



4

D

6

F

2

B

1

A

5

E

3

C

Offen und einladend präsentiert sich das Meraner Land mit seinen Waalwegen und Rundwanderungen. Besonders in den Frühjahrsmonaten ist die Blütenpracht der Obstbäume ein unvergesslicher Anblick. Aber auch wer hoch hinaus möchte, kommt im Etschtal nicht zu kurz. Der Vellauer Höhenweg ist nur was für Schwindelfreie und mehrere Seilbahnen führen in den heißen Sommermonaten in die kühleren Höhenlagen mit großartigen Routen und herrlicher Aussicht.

1 Romantik Hotel Oberwirt ***** / MARLING
A MARLING

2 Hotel Der Weinmesser ***** / SCHENNA
B SCHENNA

3 Hotel Muchele ***** / BURGSTALL
C BURGSTALL

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

5 Vinumhotel Paradies**** / MARLING
E MARLING

6 Hotel Kronsbüchel **** / DORF TIROL
F DORF TIROL



ROMANTIK HOTEL OBERWIRT ****S

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 angebaut 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 ausgeschrieben. 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.

VOM WAALWEG ZUM ROKOKOSCHLOSS

@TV Marling – Armin Terzer



Mit 11 km ist der charmante Marlinger Waalweg entlang des Bewässerungskanals einer der längsten seiner Art in Südtirol. Direkt oberhalb des Oberwirts kann man bequem in den Waalweg einsteigen und auf sanften Wegen entlang des lieblichen Etschtals wandern. Wer den Weg vom Anfang bis zum Ende erleben möchte, wählt am besten den Einstieg in Töll bei Partschins.

Los geht es dort direkt abenteuerlich auf Holzbrücken, die am Nörderberg befestigt wurden. Gut und sicher läuft man zwischen schroffen Gebirgswänden und durch Felstunnel am tosenden Fluss entlang. Dann öffnet sich das Tal und macht den Blick frei in das atemberaubende Panorama über das Meraner Land bis ins Passeiertal, mit den imposanten Bergspitzen des Ifinger und Hirzer. Naturinteressierte kommen beim Wandererlebnispfad mit Schautafeln zu Flora und Fauna auf ihre Kosten. Und Liebhaber von farbenfrohen Naturereignissen erleben im Frühjahr mit den blühenden Obstbäumen eine unvergessliche Farbenpracht.

Wem das noch nicht reicht, der macht den Rundweg zum Schloss Lebenberg – eines der schönsten Ansitze im Etschtal – mit seinem beeindruckenden Rokoko-Spiegelsaal.

GEHEN: vom Hotel Oberwirt bis Töll
> ca. 2 Stunden – von Töll bis Lana
ca. 4 Stunden

WISSEN: Das im 13. Jahrhundert erbaute Schloss Lebenberg zählt zu den schönsten und vollständig eingerichteten Schlössern Südtirols, die noch im Privatbesitz sind.

MARLINGER WEINKUCHL

Für Weingeister und Genießer

Begleiten Sie uns auf die Marlinger Genussreise mit Weinbegleitung. Sechs hervorragende Restaurants verwöhnen und überraschen Sie an sechs Samstagabenden: Weine der Marlinger Weingüter

und der Kellerei Meran treffen auf Südtiroler Köstlichkeiten. Die Marlinger Weinkuchl findet im Hotel Oberwirt statt – wir freuen uns auf Sie.



HOTEL DER WEINMESSER ****S

Der Name „Weinmesser“ ist historisch begründet und bezeichnete einen Ehrenmann und beeideten Beamten im Burggrafenamt mit speziellen Aufgaben im Weinbau. Als Mitbegründer der Vinum Hotels blickt auch die Gastgeberfamilie Kohlgruber auf eine lange Tradition im Weinbau und als Gastgeber zurück. Die leidenschaftliche Passion für Weine zieht sich wie ein roter Faden durch das herrliche Hotel in Schenna.

Angefangen beim Lieblingsplatz von Doris und Christian Kohlgruber, der exklusiven Sparkling-Lounge! Hier treffen sich die Gäste mit Vorliebe für ein Glas Südtiroler Sekt oder französischen Champagner.

Aber auch an anderen Plätzen im und in der Nähe des Hauses dreht sich alles um den Wein: einmal wöchentlich wird zu interessanten Weinverkostungen in der Weinmesser's Vinothek Wine & People in Schenna geladen. Zudem kann man sich regelmäßig bei Weinseminaren weiterbilden oder bei den Weinsensorik-Schulungen tief in die Materie eintauchen. Auch ein Besuch der hauseigenen Weinberge ist ein unverwechselbares Ereignis für Weinkenner, und bei den wöchentlich

angebotenen Kellereibesichtigungen mit anschließender Weinverkostung erfährt man Wissenswertes zur Weinproduktion. Im umfangreichen Weinkeller schlägt das Herz eines jeden Weinliebhabers schließlich um einige Takte schneller; 600 verschiedene Weine lagern dort sowie 100 unterschiedliche Rumsorten. Und wer davon nicht genug bekommen kann, der meldet sich beim Degustationsmenü „Wine & Dine“ im gemütlichen Rotweinkeller an – ein unvergessliches Erlebnis.





Ein weiteres absolutes Weinhighlight ist der „Mountain & Wine Aperitivo“ auf der Terrasse eines tollen Berggasthofs im Hirzergebiet mit atemberaubender Aussicht, viel Speck, Käse, Schüttelbrot und einer Menge guten Laune.

Beim Gang durch das modern und mit Stil eingerichtete Hotel, trifft man größtenteils auf Naturmaterialien wie Holz oder Stein. Natürlich ist auch das Thema Wein hier ein ständiger Begleiter; rustikale Fassdauben, wirkungsvolle Weinkisten sowie edle Flaschen und Korke als Dekorationselemente ergänzen den gemütlichen und weinverliebten Charakter des Hauses. Im Spa-Bereich kann man schließlich weinwohlig Erlebnisse genießen. Mit der exklusiven Bio-Naturkosmetik von Vinoble, deren Basis Traubenkerne, Traubenöl und Weinessenzen sind, wird das Naturprodukt hautnah erlebt.

Im schönen Hotel „Der Weinmesser“ kann man einen traumhaften Urlaub und exzellente Weine optimal verbinden. Dieses besondere Weinhotel wurde vom Lifestyle-Verlag Falstaff zu einem der Top-10-Weinhotels der Welt gekürt. Die erlesene Weinkarte, der ausgezeichnete Service und der stilvolle Wohnkomfort in einer einzigartigen Umgebung waren ausschlaggebend für diese besondere Auszeichnung.

BEIM WANDERN VON DER SONNE GEKÜSST

© IDM – Patrick Schwiembacher



Der sonnenverwöhnte Mitterplattweg ist ein entspannter und gemütlicher Wanderweg für die ganze Familie. In einer bequemen Stunde gelangt man über einen sanften Weg von Schenna bis in die Altstadt von Meran. Dabei spaziert man vorbei an kilometerlangen Apfel- und Obstwiesen. Besonders zur Apfelblüte im April und Mai ist dieser schöne Weg ein zauberhaftes Farbenspiel für das Auge und für die Sinne. Über das Tschoigassl kommt man am Oberhaslerhof vorbei und erreicht schließlich das Schloss Planta im Meraner Villenviertel Obermais. Hier folgt man der sonnigen Promenade in Richtung Meran, am nördlichen Ufer der Passer entlang. Gleich zu Beginn wird der Weg von der Wandelhalle flankiert, einem Jugendstilbau, der seit 1889 für Sport-, Freizeit- und Kulturveranstaltungen genutzt wird. Tipp: Im Café an der Wandelhalle lässt es sich auf der nostalgischen Veranda bei einem Südtiroler Aperitif wunderbar sitzen. Schon Kaiserin Sissi liebte diesen romantischen Platz.

GEHEN: vom Hotel bis nach Meran
> ca. 60 Minuten

WISSEN: Der bekannteste und beliebteste Themenweg in Meran ist der Kaiserin Elisabeth von Österreich gewidmete „Sissi-Weg“. Er führt vom Stadtzentrum über elf Etappen zu den Gärten von Schloss Trauttmansdorff.

WEIN UND KULTUR IM SCHLOSS SCHENNA

Weingenuß mit Schlosszauber

Die einzigartige Kulisse von Schloss Schenna in der Abenddämmerung ist Schauplatz für eine Reise in die 700 Jahre alte Geschichte des historischen Gebäudes in Kombination mit einer edlen

Weinverkostung. Heimische Winzer präsentieren ihre edlen Tropfen im romantischen Schlosshof. Anschließend erkunden Sie in kompetenter Begleitung eines der sehenswertesten Schlösser Südtirols.



HOTEL MUCHELE ****S

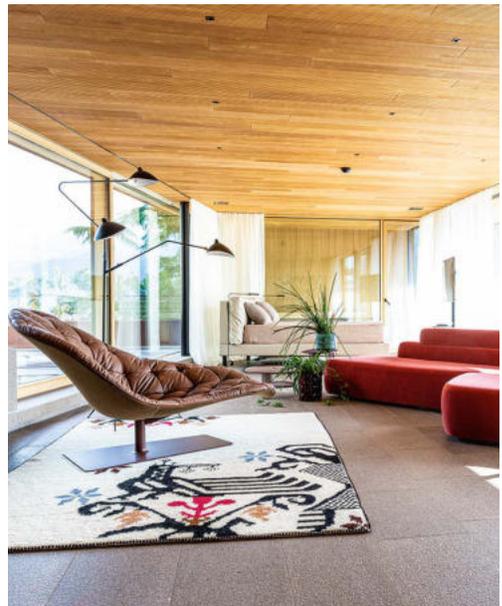
1952 baute Opa Ganthaler das Muchele für seine geliebte Theresa. In Porphyrsstein aus dem eigenen Bruch. Die Vernatschtrauben wuchsen damals bis auf die Terrasse und wohin man auch schaute, erblickte man romantische Weinreben. Die Leidenschaft für den Wein, dem Naturstein Porphyrs und die ehrliche Gastlichkeit leben bis heute noch weiter. 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.

Mit den neu renovierten 42 Suiten ist das Muchele wohl eher eine bunte Privatvilla für Individualisten. Starr geplante Angebote sucht man hier vergebens. Die Muchele-Freunde genießen die lockere Atmosphäre, Raum für endlose Entspannung und kompromisslos ehrliche Kulinariik ohne Chichi.

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

Ganz viel Zeit nimmt man sich im Hotel Muchele für den Wein. Hier schwirren sechs 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 von Goran und Peter schon manchmal in eine Märchenstunde aus. Mal ist die Weinempfehlung überraschend, mal neu. Die Krönung ist sicher das sinnliche, präzise abgeschmeckte Essen von Patrick Holzner. Er verwöhnt am exklusiven „Kucheltisch“ bei sich in der Küche oder verzaubert in den Sommermonaten sogar in der Frischluftküche.





Direkt neben dem „Büro vom Chef“ ist die gemütliche Hotelbar. Hier findet man den Lieblingsplatz von Gastgeberin Martina – der grüne Bohemiansessel der Designerin Patricia Urquiola. Das raffinierte Design verspricht so viel Fröhlichkeit, dass man gar nicht mehr aufstehen will.

Schöner ist es nur mit einem Glas Wein am atemberaubenden Sole Porphyre Infinitypool mit Blick auf die Bergsilhouette. Sollte es dann doch mal regnen, ist der NEUE „Anna Spa“ ein herrliches Wohnzimmer. Ein architektonischer Genuss ist der terrassenförmige mediterrane Garten mit vielen kuscheligen Nischen. Die konsequente Architektur des kleinen Hotels verschmilzt mit dem Berg –

ein freudiger Anblick für alle Archilover. Das Muchele 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. Leichte Entspannung.

NARZISSENMEER INMITTEN VON KASTANIENHAINEN

© Yokzel Zok



Oberhalb des Hotel Muchele ist der Einstieg in den Graf-Volkmar-Weg als Startpunkt für die Höfewanderung zum Wieslerhof. Vorbei am Weidenkeller und einem kleinen Wasserfall erreicht man zunächst den „Mitterwalder“, einen Buschenschank mit kleinen köstlichen Gerichten. Hier gibt es einen absolut sehenswerten botanischen Garten. Weiter geht es Richtung Hecherhof und Koflerhof, wo überall eingekehrt werden kann. Immer wieder gibt es Gelegenheit, die schöne Aussicht auf Lana und den Ultner Bergen auf der anderen Talseite zu genießen. Beim Heidereggerhof erleben die Wanderer im März und April schließlich das absolute Frühjahreshighlight: ein Narzissenmeer in gelber Farbenpracht. Der Hofherr und Edelkastanienzüchter Hans Laimer hat unter den Bäumen seiner Kastanienhaine 50.000 Narzissen gepflanzt, die nur wenige Wochen im Jahr bestaunt werden können. Ein einzigartiges Naturschauspiel. Direkt danach erreicht man den Wieslerhof, ein beliebter kulinarischer Treffpunkt vieler Sommerausflügler und Wanderer.

GEHEN: vom Hotel Muchele vorbei an vielen Höfen zum Wieslerhof > in 40 Minuten

WISSEN: Beim „Mitterwalder“ gibt es einen interessanten Rundgang um den Sinicher Kopf, der um die Jahrhundertwende ein Treffpunkt für viele Archäologen war.

PINOT NOIR EXPERIENCE

Eine Wein-Diva hautnah

Willkommen beim interaktiven Wanderweg rund um die Diva der Rotweine, die Blauburgundertraube. Im Blauburgunderhimmel von Mazon gibt es verborgene historische Schätze am Wegesrand, prächtige Wasserfälle und spannende

Geschichten zum Weinanbau im Südtiroler Unterland. Neben herrlichen Aussichtspunkten gibt es auch immer wieder Einkehrmöglichkeiten mit Köstlichkeiten passend zu einem Tropfen des exzellenten Blauburgunders.



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 Schösschen, 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.

EINE FARBENPRACHT VON GRÜN- UND BLAUTÖNEN

© Harald Wisthaler, TV Dorf Tirol



Vom Weingut Schloss Plars startet man mit dem Auto oder dem Lift nach Vellau und dann weiter mit dem Sessellift auf die Leiteralms. Die größte hochalpine Seenplatte der Ostalpen besteht aus zehn Hochgebirgsseen und zählt zu den schönsten Bergseen der Alpen. Schon die Namen einiger Seen – Grünsee, Schwarzsee, Schiefersee, Milchsee – verraten die Dimension und die Vielfarbigkeit dieser Gewässer.

Inmitten der Texelgruppe zwischen 2.117 und 2.589 Höhenmetern und mit mindestens sechs Stunden Wanderzeit ist diese Tour ideal für geübte und ausdauernde Wanderer. Man sollte schwindelfrei sein, denn der Weg verläuft unter anderem über steile Grashänge in einem steilen und ausgesetzten Fels, der mit Ketten gesichert ist. Bergidylle pur erlebt man auf der Oberkaseralm. Hier gibt es gute Küche, teilweise aus eigener Produktion, wie die Almbutter, den hausgeräucherten Speck und Lammfleisch aus eigener Zucht. Man sitzt geschützt und umgeben von Seen und Almblumen. Nicht selten kann man hier kletternde Gämsen und pfeifende Murmeltiere beobachten.

GEHEN: Ab Leiteralms zu den Spronser Seen > in ca. 6 bis 7 Stunden (mit Abstecher zu den Milchseen > ca. 3 Stunden mehr)

WISSEN: Nahe der Oberkaser Alm findet man urgeschichtliche Felszeichnungen, die den Verlauf der Sterne nachzeichnen sollen

GÄRTEN UND WEINE IM SCHLOSS TRAUTTMANSDORFF 3000 Jahre Südtiroler Weingeschichte

Eine Kombination zwischen einer faszinierenden Gartenlandschaft und spannenden Informationen rund um den Südtiroler Wein. Nach der Besichtigung der wohl ältesten Rebe der Welt, der Südtiroler „Versoaln“ startet ein Weinstreifzug

durch die farbenfrohen und duftenden Gärten von Schloss Trauttmansdorff. Dabei gibt es interessante Geschichten über autochthone Südtiroler Weinsorten und eine Verkostung von ausgesuchten Südtiroler Weinen.



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 Sommelières, 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. Zwei urige 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 alpinmediterranen 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 Poppohof und 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.

WEINKULTUR ZU FUSS ERLEBEN

© Armin Terzer, TV Marling



Vom Vinum Hotel Paradies aus wird gemütlich durch Marling bis zur Abzweigung zum St.-Felix-Weg flaniert. Dort geht es los mit dem Erlebnisweg rund um die Weinkultur. Entlang des Weges werden die Wanderer auf Schautafeln mit umfangreichen Texten zur Weingeschichte und über die Weinkultur informiert.

Der schöne Weinweg ist ca. 4km lang und führt entlang ruhig gelegener Dorfstraßen. Immer wieder gibt es besondere Weinhighlights, wie beispielsweise überlebensgroße Gegenstände aus dem Weinbau, wie einen Reber, einen Moster oder eine Pazeide zu bestaunen. Außerdem kommt man auch an der Kellereigenossenschaft Meran und an vielen historischen Weinhöfen der Mitterterz vorbei. Wer Architektur und Design liebt, sollte bei der Kellerei Meran einen Zwischenstopp einlegen: Eiche, Glas, eine herrliche Aussicht und ganz viel Wein. Eine Kellerführung durch die außergewöhnlich gestalteten Kellerräume mit verschiedenen Farbenwelten lohnt sich.

Die Rundwanderung, die einen einmaligen Ausblick auf die Weinanbaugebiete des Meraner Landes bietet, endet schließlich wieder im Dorfzentrum von Marling.

GEHEN: Rundweg vom Marlinger Zentrum in Richtung Kellerei Meran und zurück > in 1,5 Stunden

WISSEN: Auf dem Marlinger Dorfplatz steht eine Pazeide, ein Mess- und Schöpfergerät für Wein aus vergangenen Zeiten.

TALLER&TUBA

Südtirol pur am Marlinger Festplatz

Viele Marlinger Gastbetriebe laden zum traditionellen Taller&Tuba Fest- und Musikschmaus ein. Typische Gerichte wie das rustikale Speckbrettl, ein feines Knödeltris oder der Südtiroler Apfelstrudel werden bei traditionellen

musikalischen Klängen serviert. Die lokale Musikkapelle und Ziehharmonikaspieler sorgen für jede Menge Unterhaltung, Kellereien für den passenden Wein und heimische Brennereien für Hochprozentiges zum Verkosten.



HOTEL KRONSBÜHEL ***S

Chran-Aiz – ein Name mit geschichtsträchtiger Bedeutung und gleichzeitig Namensgeber für das Kronsbühel. Historische Aufzeichnungen gehen zurück bis ins 14. Jahrhundert, wo dieser Name für den gesamten Hang stand, auf dem das heutige Hotel steht. Seit 1918 ist das Haus im Besitz der Familie Schöpf. Bereits damals war es als beliebter Buschenschank mit vorzüglichem Eigenbauwein und einem unterhaltsamen Gastgeber bekannt. In den 60er-Jahren wurde es von der Familie als Restaurant, Café und

Herberge geführt. Heute lenken Sohn Peter Schöpf und Ehefrau Manuela die Geschicke des schönen Hotels oberhalb des Ortes Dorf Tirol. Die Lage des Hauses mit seinem atemberaubenden Panorama und Blick auf die Kurstadt Meran ist fast einzigartig.

Seit 2019 gehört das Kronsbühel zur Familie der Vinum Hotels Südtirol und positioniert damit das Haus noch stärker als gemütliches Weinhotel. Hausherr Peter ist nicht nur aufmerksamer Gastgeber, sondern auch passionierter Weinliebhaber.

Mit dem eigenen Weingarten und einem biodynamischen Weinanbau veranstaltet der diplomierte Sommelier regelmäßig Weinverkostungen und Begehungen des nahe gelegenen Weinberges.

Dabei schafft der urige Weinkeller in einem alten Gewölbe die passende Stimmung für stille Degustationen regionaler Spitzenweine sowie köstlicher Tropfen aus ganz Italien. Es ist eine kleine Weinreise durch die Welt ausgesuchter Qualitätsweine mit anregenden Gesprächen unter Weinfreunden und Gästen, die noch zu Weinfans werden möchten.





Die Atmosphäre im 3-Sterne-Superior-Hotel Kronsbühel ist unkompliziert und leger, einfach ein schönes Plätzchen für einen unbekümmerten Urlaub, frei von Zwängen. Der gemütliche Landhausstil des Hotels lädt zu behaglichen Stunden und schönen Gesprächen ein.

Bei der familiären Betreuung der Gastgeber Peter und Manuela und dem motivierten und freundlichen Team fühlt man sich sofort wohl.

Auch kulinarisch wird man im Kronsbühel rundum verwöhnt. Angefangen beim leckeren Frühstücksbuffet, das keine Wünsche offenlässt, bis hin zum köstlichen 5-Gänge-Abendmenü im Zuge der Halbpension. Bei warmem Wetter wird

auf der Panoramaterrasse gespeist – köstlich Genießen mit einem unvergesslichen Blick auf die Gipfel- und Talkulisse des Etschtals.

Entspannung findet man im herrlichen Schwimmbad. Im kühlen Nass und auf der fantastischen Liegewiese lässt es sich so richtig gut relaxen – ebenso im kleinen und feinen Wellnessbereich mit Whirlpool, Sauna, Infrarotkabine und Solarium.

SCHLOSS- UND KULTURWEG MIT AUSSICHT

© Benjamin Pfiftscher



In Dorf Tirol führt hinter der Pfarrkirche die schöne Schlosspromenade zum Schloss Tirol. Das beeindruckende Schloss war die Residenz der Grafen von Tirol und die Wiege der Grafschaft Tirol. Bei einer Besichtigung fühlt man sich in ferne Zeiten zurückversetzt, als die Grafen von Tirol die Herren dieser Gegend waren. In der Vorburg genießt man einen einzigartigen Blick ins Etschtal. Weiter geht es zu unserem Ziel: St. Peter mit den Kulturstätten die man unbedingt besichtigen sollte. Besonders erwähnenswert ist dort die Pfarrkirche, die der Sage nach von einem Zwergenvolk erbaut worden sein soll. Ein kurzer Umweg am schönen Wanderweg Richtung Vellau ist absolut lohnend und empfehlenswert. Man wandert entspannt durch Weingärten und genießt eine herrliche Aussicht mit prächtigen Tiefblicken auf Meran bis hinein in den Vinschgau. Gemütliche Einkehrmöglichkeiten laden zu einem kurzen Zwischenstopp ein. Die familienfreundliche Rundwanderung führt schließlich wieder vorbei am Schloss Tirol und endet in Dorf Tirol.

GEHEN: Rundwanderung vorbei am Schloss Tirol bis St. Peter und zurück: > ca. 2 Stunden

WISSEN: Die historische Pfarrkirche von St. Peter beherbergt in ihrem Inneren wertvolle romanische Fresken und Malereien aus vorgotischer Zeit.

VINOCULTI Wein(Er)Leben

Eine genussreiche Begegnung von Wein und raffinierter Kulinarik. Grundsätzlich dreht sich in Dorf Tirol bei diesem Event im September alles um das Thema Weinkultur gepaart mit angenehmem Ambiente, Kultur, Tradition

und natürlich mit köstlichen Südtiroler Gerichten. Ein Treffpunkt für Weinliebhaber und Genießer schöner Locations wie dem Schloss Tirol, gemütlichen Gasthäusern und Gourmetrestaurants.



KAISERLICHER SCHMARRN MADE IN SÜDTIROL

Dem österreichischen Kaiser Franz Joseph I. wurde bei einem seiner Jagdausflüge im Salzkammergut ein Holzfällerschmarrn vorgesetzt. Dieser wurde ihm zu Ehren mit guten Zutaten wie Milch und Eiern verfeinert. So verwandelte sich ein gewöhnliches Arme-Leute-Essen in einen vornehmen Kaiserschmarrn.

Dies ist nur eine der vielen Legenden um die berühmte Süßspeise aus Österreich, die heute weltweit zubereitet wird. Auch in Südtirol, aber natürlich auf Südtiroler Art. Die Speise hat man mit einem süßen Apfel als fruchtige Zutat verfeinert und so kommt es, dass man in Südtirol den Kaiser weg- und den Apfel dazugenommen hat.

Apfelschmarrn

150 g Meh
100 ml Milch
100 ml Sahne
6 Eigelb
6 Eiweiß
200 g süße Apfelscheiben
40 g Zucker
1/2 Pk Vanillezucker
1 EL Rum
1 EL Öl
1 EL Butter
Salz
Staubzucker

Kochzeit
40 Minuten

Zubereitung

1

Das Mehl, die Milch, die Sahne, das Eigelb, den Vanillezucker und den Rum zu einem glatten Teig rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Teigmasse heben.

2

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, den Teig eingießen und mit den Apfelscheiben belegen. Die untere Seite gelb backen, umdrehen, dann die Pfanne in das auf 200° vorgeheizte Backrohr geben und 3–5 Minuten backen.

3

Schmarrn in Stücke reißen, mit Staubzucker bestreuen, Butter dazugeben und auf dem Herd karamellisieren. Auf einem warmen Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

WEINEMPFEHLUNG: SÜDTIROL GOLDMUSKATELLER VINALIA 2019 – KELLEREI BOZEN
DIE FREILANDEIER: EIN SÜDTIROLER FREILANDEI MIT QUALITÄTSZEICHEN ENTHÄLT BIS ZU
VIERMAL MEHR VITAMIN D IM VERGLEICH ZU EIERN AUS KONVENTIONELLER BODENHALTUNG.

**Brüder,
kommt schnell,
ich trinke
Sterne!**



A 1

B 2

C 3

Die Wandergebiete rund um Bozen bieten Naturerlebnisse für jeden Geschmack. Eine teils fast unberührte Landschaft am Rittner Sonnenplateau mit den einzigartigen Felsformationen – den Erdpyramiden. Jenesien mit seinen pittoresken Frühlingswiesen und der außergewöhnlichen Lärchenhochebene, dem Salten. Oder das ursprüngliche und traditionelle Sarntal, wo bäuerliche Lebensart und Brauchtum noch großgeschrieben werden.

1 Hotel Saltus ****s / JENESIEN
A JENESIEN

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

3 Schloss Hotel Korb ****s / EPPAN
C EPPAN



HOTEL SALTUS ****S

Direkt am Waldrand mit einem atemberaubenden Panorama auf die Dolomiten liegt vollkommen im Einklang mit der Natur das Eco Hotel Saltus. Urgroßvater Franz Wenter verliebte sich schon 1954 in die „Riviera der Alpen“, wie er diesen herrlichen Standort liebevoll nannte. Mit dem Tschöggelbergerhof schaffte er damals einen traditionellen Gasthof mit hervorragender regionaler Küche, in dem auch viele einheimische Gäste gerne einkehrten. Im Jahr 2019 wurde das Saltus zum bestehenden Tschöggelbergerhof dazu gebaut. Die heutigen drei Gastgeberinnen Hedwig und ihre zwei Töchter Claudia und Nadja haben ein klares Konzept: Natur erleben, weil wir Natur sind!

Der Wald als Namensgeber – Saltus lateinisch für Wald – und als Naturschauspiel rund um das Saltus ist auf 1.100 m Höhe überall präsent. Von den Wohnräumen aus erlebt man den Wald in all seinen Facetten und die Dolomiten mit ihrer sagenhaften Schönheit.





Die Zimmer haben nachhaltige Kalkböden und Lehmwände mit Bienenwachsversiegelung, die Einrichtung besteht aus Nuss-, Lärchen- und Fichtenholz. Das gesamte Haus atmet.

Im Infinity-Sky-Pool am höchsten Punkt des Hauses ist man der unverwechselbaren Südtiroler Natur ganz nah. Umgeben von herrlich frischer Luft schwimmt man den Bergen entgegen – bei Sonnenuntergang ein unvergessliches Farbspektakel. Der Forest-Spa mit vielen naturbewussten Anwendungen macht den Wald für die Gäste erlebbar. Beim Waldbaden den Duft der Bäume intensiv genießen und eins werden mit den Farben der Landschaft. Studien belegen, dass drei Stunden Waldaufenthalt die Stresshormone um 50 % reduzieren. Bei den zahlreichen Meditations- und Yogaangeboten kommt man zur Ruhe und genießt kostbare Naturbegegnungen.

Zum körperlichen Wohlbefinden trägt natürlich auch das kulinarische Angebot bei. Die Küche begeistert mit einer Auswahl saisonaler und regionaler Speisen mit vielen vegetarischen Einflüssen.

Das Frühstück wird ausschließlich am Tisch serviert, ohne Verpackungen im Sinne der Nachhaltigkeit. Der Honig stammt von den Bienen des nahe gelegenen Keschtenbauern, die Streichschokolade von Oberhöller aus dem Sarntal. Gastgeberin und Sommelière Hedwig ist nicht nur naturbewusst, sondern auch absolut weinverliebt. Im hauseigenen Weinkeller finden regelmäßig Verkostungen von vorwiegend Südtiroler Weinen statt.

**Und einmal pro Woche
geht es zum Winzer
nach Rafenstein.
Bei den Weinberg-
begehungen bekommen
die Gäste interessante
Einblicke in den
Weinbau und höchsten
Weingenuss bei der
Verkostung.**

Natur, Entspannung und Genuss erwarten die Gäste im Hotel Saltus. Nachhaltigkeit wird in diesem Haus sogar belohnt. Wer sich für eine klimaneutrale Anreise mit der Bahn entscheidet, erhält einen Rabatt von 5% auf den gesamten Aufenthalt. Der persönliche Umweltbeitrag des Hauses. Vorbildlich und absolut nachahmenswert!

SAGENHAFTE WANDERUNG AUF DEM SALTEN

© Sabine Kaufmann



Der Salten nahe Jenesien ist Europas höchstes Lärchenplateau am Tschöggelberg. Die lichten Lärchenwiesen leuchten vor allem im Herbst in sattem Gelb-, Orange- und Brauntönen und geben den Blick frei auf die Bergwelt der Dolomiten, die Sarntaler Alpen und sogar bis zum Ortlergebirge. Hier wurde ein kreativer und dabei ebenso mystischer Sagenweg von Schulkindern der Grundschule Jenesien angelegt. Er erzählt und veranschaulicht Sagen aus der Umgebung. Auf Schildern kann man schaurige und unheimliche Geschichten nachlesen: Die Butterhexe von Afind, die versunkene Stadt oder Tille, die gefangene Meerjungfrau, sind nur einige davon. Dazu findet man sorgsam gestaltete und passende Figuren aus Holz und Stoff. Ein spannender Wanderweg, der nicht sehr schwer zu begehen ist und sich daher sehr gut für Familien mit Kindern eignet.

Auf dem höchsten Punkt des Saltens thront das romantisch-gotische St.-Jakob-Kirchlein aus rotem Sandstein. Direkt daneben kann man im Gasthaus Langfenn in der gemütlichen Bauernstube traditionelle Südtiroler Gerichte genießen.

GEHEN: Sagenweg bis Langfenn und zurück > ca. 3 Stunden

WISSEN: Das pittoreske Kirchlein auf dem Langfenn ist dem heiligen Jakob, dem Patron der Wanderer und Reisenden, geweiht.

LORENZINACHT IN BOZEN AM 10. AUGUST 2023

Ein Fest für alle Weinliebhaber

Die malerische Bozner Altstadt wird in der Lorenznacht zum Treffpunkt für Weinkenner und Genießer. Südtiroler Weinbauern und Kellereien bieten ihre exzellenten Weine an, Gastronomen und Bauern präsentieren typische

regionale Produkte wie Speck, Käse, Brot und Backwaren. Ein buntes Treiben in angenehmer Gesellschaft – eine Veranstaltung für Weinfreunde, die man nicht verpassen sollte.



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 Kunstschätzen 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, Weinresterpeeling, 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

Grottnner 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, Tatrix 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 Eulenterrasse, 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!



TUFFALM

EIN SEE UND DREI KAMELE



© Francesco

Vom Turm zum See und weiter auf die Alm. Wanderfreudige können vom Hotel aus zu Fuß starten, ansonsten gehts auch mit dem Auto oder dem Shuttlebus bis zum Parkplatz des Völser Weiher. Viele Einheimische suchen dort in den Sommermonaten die wohltuende Erfrischung im See. Der Völser Weiher ist der Ausgangspunkt für die beliebte einfache Rundwanderung zur Tuffalm. Dort erwarten euch Josef und Rosalinde mit den besten Knödeln, einem deftigen Gulasch und dem flaumigsten Kaiserschmarrn. Unter den steilen Wänden des Schlernmassivs, dem jüngsten Gestein der Dolomiten, lässt es sich mitten im Naturpark Schlern besonders gut chillen. Sich in den Liegestühlen sonnen und das einzigartige Bergpanorama genießen. Wer es tierischer mag, kann sich durch den Streichelzoo kuscheln oder die drei Kamele bestaunen, die gelassen das perfekte Alpenbildszenario ein wenig durcheinanderbringen. Der Rundgang führt zurück zum Völser Weiher, wo ihr euch mit einem Sprung ins kühle Nass einen wohltuenden Abschluss gönnen könnt. Also Schwimmsachen nicht vergessen!

GEHEN: > Vom Hotel Turm
1,5 Stunden > vom Völser Weiher
45 Minuten

WISSEN: Der Völser Weiher gehört zum Naturpark Schlern und wurde im 15. Jh. vom damaligen Landeshauptmann Leonhard von Völs-Colonna als Fischteich künstlich angelegt.

IN VINO VERITAS

wine & dine

Fünf Völser Winzer, fünf Völser Gastronomen, fünf erlesene Dinner. Ein Genusserebnis der besonderen Art im Restaurant Gatsch in Völs am Schlern. Fünf ambitionierte Winzer präsentieren ihre Weine an fünf Abenden, dazu wird

ein passendes Fünf-Gänge-Menü serviert, zubereitet von fünf Völser Topgastronomen. Die Völser Winzer sind persönlich anwesend, führen durch den Abend und erzählen Interessantes über die Weine des Terroirs.



SCHLOSS HOTEL KORB ****S

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 Gemächern 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

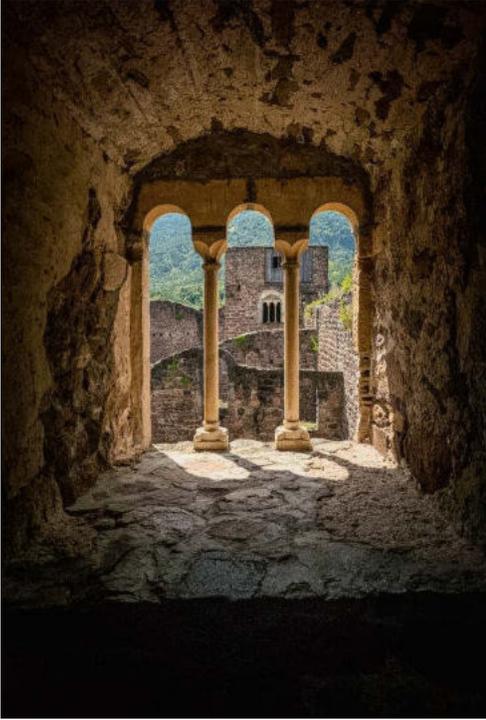
kunstvolles schmiedeeisernes Tor als Eingang in eine längst vergangene Zeit – mehr Märchenwelt geht nicht.

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.

EIN BISSCHEN MITTELALTER UND GANZ VIEL NATUR



© TV Eppan – Helmuth Rier

Bei der schönen Burgenwanderung, dem Eppaner Burgendreieck, wird man immer wieder ins mittelalterliche Südtirol zurückversetzt; untermalt mit atemberaubenden Ausblicken. Die Gegend ist als burgenreichste Region Südtirols bekannt. Bei der Drei-Burgen-Wanderung lernt man Burg Hocheppan, die Schlossruine Boymont und natürlich Schloss Korb kennen, dort beginnt die kunsthistorische Wanderung. Durch den Buschwald mit herrlichem Blick auf Bozen und auf die Dolomiten erreicht man über einen angenehmen Wandersteig zuerst die Burg Hocheppan. Die verwegen auf einem Felsen errichtete Burg vereint die Romantik einer mittelalterlichen Burganlage mit der landschaftlichen Schönheit. Hier sollte vor allem die Burgkapelle von Hocheppan besichtigt werden, die mit ihren wertvollen romanischen Fresken auch „Sixtinische Kapelle der Alpen“ genannt wird. Weiter geht es dann etwas abenteuerlicher auf einem schmalen Steig über Porphyrsteine Richtung Burgruine Boymont in herrlicher Aussichts-lage. In der Burgschänke kann man sich kurz stärken und dann geht es wieder zurück zum Schloss Korb.

GEHEN: Drei-Burgen-Rundwanderung ab Schloss Korb
> ca. 2 Stunden

WISSEN: Die freistehende Burgkapelle der Burg Hocheppan ist dank ihrer romanischen Fresken heute eine bedeutende Station auf der „Alpinen Straße der Romantik“ zwischen dem schweizerischen Chur und dem Gardasee.

WEINKULTURWOCHEN EPPAN

Wein in seiner schönsten Form erleben

In den idyllischen Gassen des Weindorfes Eppan dreht sich vom 20. bis 29. Juli 2023 alles um Wein und Kulinarik. Viele wein- und genussreiche Veranstaltungen versprechen ein Geschmackserlebnis der besonderen Art in historischem

Ambiente. Die Kulisse bilden malerische Gassen, urige Weinkeller und romantische Innenhöfe. Für Weinkenner, Kulturliebhaber und verwöhnte Gaumen ein absolutes Highlight.



SPEISEN WIE DIE NOBLE BOZNER GESELLSCHAFT

Das Gröstl hat Geschichte. Ein schmackhaftes Resteessen aus alten Zeiten, das sich die Südtiroler bis heute erhalten haben. Das Bauerngröstl ist ein kräftiges Bauerngericht, das vorwiegend auf dem Lande gekocht wurde. Restliches Suppenfleisch und abgekühlte Pellkartoffeln mit Kräutern verfeinert, ließen sich zu einem vorzüglichen Gericht verwerten.

Für das feine Herrengröstl wurde im Unterschied zum einfachen Bauerngericht teureres Kalbfleisch anstatt Rindfleisch verwendet. Der Name Herrengröstl stammt aus der noblen Vergangenheit, wo sich nur die reichen Bozner „Herren“ das Kalbfleisch leisten konnten. Der einfache Bauer musste sich mit Rindfleisch begnügen.

Bozner Herrengröstl

1kg festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
100g Butter
3 EL Samenöl
400g Kalbsschnitzfleisch
1 Lorbeerblatt, Majoran
Salz
Pfeffer
Petersilie

Zubereitungszeit
30 Minuten

Zubereitung

1

Die Kartoffeln waschen und im Salzwasser nicht zu weich kochen. Gut auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die feingeschnittene Zwiebel in der Butter leicht anbraten, die Kartoffeln dazugeben und schön goldgelb anbraten.

2

Das Kalbfleisch in Scheiben schneiden. In einer zweiten Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch schnell und kräftig anbraten. Salzen, die Kartoffeln untermengen und mit dem kleingehackten Lorbeer und den Majoran verfeinern.

3

Das Gericht mit der frischen feingehackten Petersilie garnieren und mit einem beliebigen Salat servieren.



WEINEMPFEHLUNG: SÜDTIROL LAGREIN RISERVA PORPHYR 2019 – KELLEREI TERLAN

DAS FLEISCH: 215 LOKALE BAUERN PRODUZIEREN SÜDTIROLER RINDFLEISCH MIT QUALITÄTSZEICHEN. DIE TIERE WERDEN MIT NATÜRLICHEN FUTTERMITTELN UND HOFEIGENEM HEU, FREI VON GENTECHNIK, ANTIBIOTIKA UND HORMONEN GEFÜTTERT.

**Weintrinker
sehen gut aus,
sind intelligent,
sexy und gesund.**



1

C

3

A

4

D

2

B

Die imposanten Millawände aus Dolomitstein charakterisieren die Architektur des Neubaus der Kellerei Kurtatsch, angelehnt an die natürliche Steilwand im gleichnamigen Ort. Ein architektonisches Meisterwerk, das harmonisch an den Altbau der Kellerei anschließt. Beeindruckend ist zudem der Barriquekeller, dessen Rückwand ebenfalls aus Dolomitstein besteht.

1 Hotel Weingut Stroblhof **** / EPPAN
A KALTERN

2 Hotel Elefant *** / AUER
B AUER

3 Weingut Klosterhof **** / KALTERN
C KALTERN

4 Pension Leuchtenburg / KALTERN
D EPPAN



HOTEL WEINGUT STROBLHOF ****

„Am Fuße eines Hügels auf grünem Wiesenteppich hin gebettet, das in seiner Art einzigartige Anwesen“. Schon vor über 100 Jahren titelte eine Tageszeitung charmant den Stroblhof und den Zauber, den dieses geschichtsträchtige Hotel heute noch umgibt. Erstmals urkundlich erwähnt im Jahre 1325 wurde aus dem ursprünglichen Gebäude und dem einfachen Bauernhof im 19. Jahrhundert ein beliebtes Landgasthaus. Schon damals begann die Familie eine eigene Weinproduktion und bediente sich einer bahnbrechenden und fortschrittlichen Idee des Weinanbaus. Kein Geringerer als der Weinbaupionier Erzherzog Johann von Österreich hatte diese ins Leben gerufen. Er ließ in unmittelbarer Nähe des Stroblhofs die erste Rebschule Südtirols auf „Stareben“ und nicht auf den üblichen Pergeln anlegen.

So entstand der „Strahler“, ein fruchtig frischer Weißwein aus Weißburgunder, Riesling, Ruländer und Sylvaner. Diese Tradition des Strahlerweines ist im Stroblhof erhalten geblieben.

Damals wie heute werden die Trauben gleich nach der Ernte im historischen und von der Natur geschaffenen „Eiskeller“ gelagert. Ein besonderes Naturschauspiel in unmittelbarer Nähe des Stroblhofs – die bekannten Eppaner Eislöcher. Dieses einzigartige Naturphänomen, wo selbst im Sommer eisige Kälte herrscht, lockt seit jeher viele Gäste und Naturliebhaber an.

Tradition und Geschichte spielen auch heute noch eine wichtige Rolle im Stroblhof. Althergebrachtes und Historisches wurden geschickt und harmonisch mit zeitgemäßen und modernen Elementen kombiniert. Wohlfühlen und Genießen – das sind die übergeordneten Attribute des gemütlichen und charmannten Weinhotels. Dicke Mauern, sanfte Farben und natürliche Materialien be-

stimmen das Bild und den wohligen Charakter des Hauses. Entspannung auf höchstem Niveau gibt es im weitläufigen Wellnessbereich mit angrenzendem Garten im mediterranen Stil und dem idyllischen Badeteich, umgeben von urwüchsigen Kastanienbäumen.





„A guats Glas!“ Wein genießen Rosi und Andreas Nicolussi-Leck gerne auf der herrlichen, hoteleigenen Terrasse, dem Lieblingsplatz der sympathischen Gastgeber. Mit den urwüchsigen und üppig blühenden Glyzinien, die angenehmen Schatten spenden, zieht sie Gäste und Freunde in ihren Bann.

Die Hoteliersfamilie Nicolussi-Leck ist nicht nur herzlicher Gastgeber, sondern auch passionierter Weinliebhaber und Kenner des Weinanbaus. Hausherr Andreas persönlich führt die Gäste durch die Weinberge am Fuße des Mendelgebirges mit ausführlichen Erklärungen rund um die Arbeit im vegetativem Jahres-

zyklus. Höhepunkt ist die anschließende Kellerbesichtigung, wo die neuen Jahrgänge des Weinguts gemeinsam verkostet werden. Die fruchtigen und mineralischen Weißweine sowie die eleganten, langlebigen Blauburgunder gehören zu den prämierten Spitzenweinen der Region.

KAISERLICHER AUSSICHTSBERG MIT 360-GRAD-BLICK

© Fabian Call



Schon die Anreise auf den Mendelpass ist ein kleines Erlebnis. Die Standseilbahn war 1903 die erste elektrisch betriebene Bahn Tirols und die steilste und längste durchgehende Standseilbahn Europas. Eine gemütliche Wanderung führt vom Mendelpass auf den Gipfel des Penegal, der zu den höchsten Bergen des Mendelkamms zählt. Der erste Abschnitt ist etwas steiler und teilweise steinig. Später geht es dann relativ eben und bequem weiter bis man schließlich nach einem kurzen Schlussanstieg den Gipfel des Penegal auf 1.737 m Höhe erreicht. Hier erwartet die Wanderer ein traumhafter Rundumblick auf die Dolomiten, das Ortlermassiv, den Bozner Talkessel mit der Landeshauptstadt und das Weindorf Kaltern mit dem smaragdgrünen Kalterer See. Schon Kaiser Franz Joseph I. von Österreich bereiste den Mendelpass und den Penegal; ein kleines Denkmal am Gipfel erinnert an seinen Besuch. Für Hungerige und Genießer empfiehlt sich das Panoramahotel Penegal mit einer wunderschönen Panoramaterrasse.

GEHEN: ab Mendelpass bis zum Penegal und zurück > ca. 3 Stunden

WISSEN: Kaiser Franz Joseph I. von Österreich besuchte den Penegal am 12. Juli 1894. Generell waren Penegal und Mendelpass Ende des 19. Jahrhunderts beliebte Ausflugsorte für den Adel der Donaumonarchie.

NACHT DER KELLER Tor auf für Weingenuss pur!

In den Gewölben und Weinkellern von rund 30 Kellereigenossenschaften, privaten Kellereien und Weingütern, in denen sonst Weine reifen und lagern, gibt es am 10. Juni den Tag der offenen Tür. Bei Verkostungen und Kellerführungen

taucht man tief in das Thema Weingenuss und Produktion ein. Unterhaltung und Wissenswertes erlebt man bei Lesungen, Konzerten und Vernissagen. Ein Shuttleservice verbindet die Kellereien an der Weinstraße miteinander.



HOTEL ELEFANT ***

Ein traditionsreiches Haus in Auer bei Castelfeder, dessen Geschichte bis in das 14. Jahrhundert zurückreicht. Bereits in der 5. Generation wird dieses historische Hotel von Familie Bonell geführt.

Seinen Namen verdankt das Hotel Elefant
Erzherzog Maximilian von Österreich,
der 1551 mit seinem Elefanten namens
„Soliman“ in diesem Haus einkehrte.
Historische Einträge belegen den
Besuch des späteren Kaisers Maximilian II,
der damals für viel Aufsehen sorgte.

Nie zuvor hatte man ein derartiges Tier in seiner unglaublichen Größe mit riesigen Stoßzähnen gesehen. Auch in anderen Städten und Dörfern, in denen der Erzherzog mit seinem Elefanten halt machte, gibt es Gasthäuser und Hotels mit dem Namen „Elefant“.

Das geschichtsträchtige Hotel liegt direkt an der bekannten Südtiroler Weinstraße. Weinbau und Weingenuss prägen das Leben und die Kultur der Menschen in diesem wunderschönen Gebiet – voller Weinberge mit üppig wachsenden Reben – in besonderem Maße. An den sonnenverwöhnten Hängen gedeihen Blauburgunder, Lagrein, Vernatsch sowie Chardonnay und Gewürztraminer aus-

gesprochen gut, hervorragende Weine stammen aus diesen Anbaugebieten. Auch im Hotel Elefant spielt der Wein eine herausragende Rolle. Im uralten Weinkeller aus dem 15. Jahrhundert finden wöchentlich Weinverkostungen statt. Der Sommelier des Hauses nimmt die Gäste mit in die beeindruckende Weinwelt der vielfältigen Südtiroler Weine. Bei einer spannenden Weinsafari werden mehrere Kellereien besucht; eine Reise durch die Südtiroler Weinkultur. Ebenso werden Besichtigungen von Schnapsbrennereien und Sektproduzenten angeboten. Bei Weinradtouren und Weinwanderungen erlebt man den Weinbau mit den Reben und Trauben hautnah.



Ein Erlebnis für alle Weinfreunde ist der Besuch der ältesten datierten Rebe Südtirols. An der sogenannten Urrebe wachsen immer noch Trauben. Das ausgewiesene Naturdenkmal wächst an der Hausmauer des Augustinhauses in Margreid.

Im Herbst kann man im gemütlichen Hubertuskeller eine althergebrachte Südtiroler Tradition genussvoll miterleben, das Törggelen. Mit diesem Brauch feierte man die Ernte und ihre Produkte. In geselliger Runde genießt man köstliche Südtiroler Hausmannskost, die frisch geernteten Kastanien und den neuen Wein.

Kulinarisch werden Sie im Hotel Elefant mit einer abwechslungsreichen und mediterran inspirierten Vitalküche verwöhnt. Bei der Auswahl der Produkte bedient man sich vor allem regionaler und saisonaler Lebensmittel. Und ein schönes und passendes Glas Wein wird natürlich auch immer angeboten.

AUF DEN SPUREN DES PINOT-NOIR

© TV Castelfeder



Entlang des Naturparks Trudner Horn verläuft der Kultur- und Weinlehrpfad durch das bekannte Pinot-Noir-Anbaugebiet. Der Blauburgunderweg führt durch die besten Blauburgunderlagen Italiens in Mazon, Glen und Pinzon. Der Weg kann sowohl in Auer, als auch in Neumarkt oder Montan angegangen werden. Zur Auswahl stehen eine 14 Kilometer lange Tagestour oder drei Halbtageswanderungen. Ein rotes B weist den Wanderern den Weg durch die malerische Weinlandschaft. Mit informativen Schautafeln und interaktiven Stationen eignet sich dieser bequeme und ungefährliche Wanderweg für die ganze Familie. Bei der Wanderung durch die Weinreben mit schönen Aussichtspunkten auf das Südtiroler Unterland gibt es viel zu entdecken wie beispielsweise die bedeutende archäologische Fundstelle von Castelfeder, die alte Fleimstaler Bahntrasse, die Pinzoner Stephanskirche mit dem spätgotischen Hans-Klocker-Altar, die Ruine Kaldiff oder das stattliche Schloss Enn. Auf dem Weg gibt es viele Weinhöfe und Buschenschänken mit Südtiroler Köstlichkeiten und natürlich einem guten Glas Blauburgunder.

GEHEN: von Auer nach Montan und zurück > 6,5 km > in ca. 2 Stunden

WISSEN: Der Name Pinot Noir leitet sich vermutlich vom französischen Begriff für Kiefernzapfen – französisch „pin“ – ab, da die längliche Form der Trauben daran erinnert.

BLAUBURGUNDERTAGE

Willkommen im „Blauburgunderhimmel“

Die Blauburgundertage sind italienweit einzigartig und stehen ganz im Zeichen des „Königs der Rotweine“. Rund um Neumarkt, Montan und Auer baut man schon seit dem 19. Jahrhundert die edlen Blauburgundertrauben

an. Jedes Jahr im Mai kann man selbst erproben, wie dieser besondere Rotwein schmeckt. Eine umfangreiche Auswahl an edlen Tropfen wird vorgestellt und von einer internationalen Jury bewertet und prämiert.



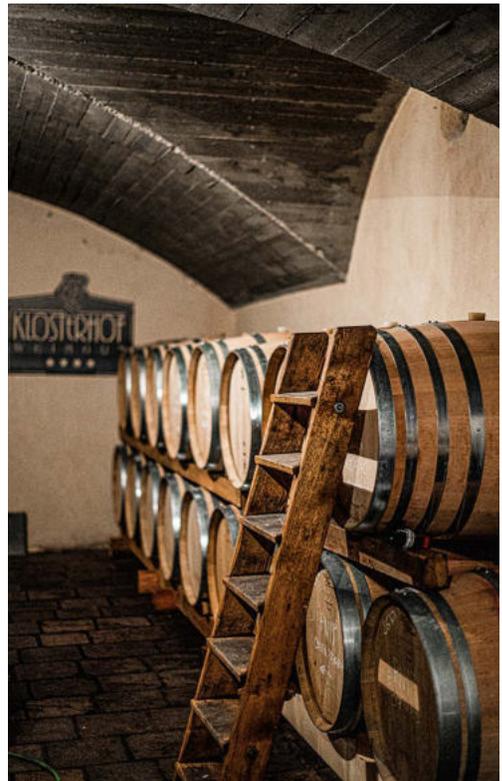
WEINGUT KLOSTERHOF ****

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 da-

bei 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 Weinlagentour 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.

KALTERER HÖHENWEG

© Helmuth Rier



Ab Startpunkt Kalterer Höhe verläuft ein bequemer und schöner Rundweg über Altenburg und die Rastenbachklamm. Der Weg führt idyllisch durch den Wald, vorbei an mehreren Aussichtspunkten, die den Blick auf den Kalterer See, das Südtiroler Unterland und die Gipfel der Dolomiten bis zum Weißhorn freigeben. Dann wird der Weg etwas enger und führt zum Ziegelstadl, einer Forststation und weiter nach Altenburg. Hier findet man hinter der Kirche ebenfalls einen herrlichen Aussichtspunkt. Weiter geht es über den Friedensweg in die wildromantische Rastenbachklamm mit ihren Wasserfällen und Wasserbecken. Die efeubewachsenen Bäume, die umgefallenen Stämme im Bachlauf und das plätschernde Wasser erzeugen eine ganz besondere Atmosphäre. Die Rastenbachklamm zählt zu den fünf Biotopen in Kaltern und ist als Besinnungspunkt „Mut“ ein Teil des Friedenswegs. Einkehrmöglichkeiten gibt es zwischendurch im Sonnegg Hof oder im Gasthaus Altenburg. Der Kalterer Höhenweg ist eine spannende für alle Wanderfreunde.

GEHEN: Rundweg ab Kalterer Höhe
> ca. 3 Stunden

WISSEN: In der Schlucht der Rastenbachklamm befindet sich die erste fledermausgerecht verschlossene Höhle der Region, die einen geschützten Rückzugsort für Fledermäuse bietet.

KALTERER WEINTAGE VOM 7. BIS 8. SEPTEMBER 2023

Alles rund um den Kalterer Wein

Im September können sich Weinfreunde und interessierte Besucher von der erstklassigen Qualität der Kalterer Weinwirtschaft überzeugen. Der Marktplatz in Kaltern wird zum Mittelpunkt für Weinverkostungen von Weiß-, Rosé- und

Rotweinen aus der Region. Ob Fachsimpeln mit Produzenten, Kellermeistern und Weinfachleuten oder einfach nur Plaudern mit netten Leuten – die Kalterer Weintage sind der perfekte Treffpunkt für alle Weinfreunde.



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, grundsaniert 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 Biosauna 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 Köchin Tanja das Zepter in der Hand. Dabei kennt sie 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.

EIN FARBENFROHES BLÜTENMEER

© Fabian Call



Es gibt keinen anderen Ort in Südtirol, an dem in den Frühjahrsmonaten so viele Frühlingsblumen blühen, wie im romantischen und malerischen Frühlingstal. Blumenteppeiche, soweit das Auge reicht und mittendrin der sanft plätschernde Angelbach. Ausgangspunkt für diese leichte Wanderung ist der Parkplatz am Montiggler See. Das liebevolle Tal befindet sich mitten in einem Becken zwischen dem Montiggler See und dem Kalterer See. Mit der farbenfrohen Blumenvielfalt hat dieses Tal seinen Namen wirklich verdient. Das Frühlingstal steht dank besonderer klimatischer Begünstigungen sehr zeitig im Jahr in voller Blüte. Bereits im Februar erstrahlt das Tal in weißer Blütenpracht mit den ersten Schneeglöckchen. Wenig später erfreut man sich an den frischen Blautönen des Leberblümchens, an bunten Krokussen und leuchtend gelben Schlüsselblumen. Man entdeckt violette Veilchen und die rötlichen Blütenkronen des Lungenkrautes. Wer sich an Natur und Blumen erfreut, wird dieses Tal lieben. Aber bitte nur genießen und erleben, aber nicht pflücken.

GEHEN: Rundweg ab Parkplatz am Montiggler See > ca. 1,5 Stunden

WISSEN: Das malerische Frühlingstal ist als Biotop ausgewiesen und bietet gefährdeten Pflanzen und Tieren einen geschützten Lebensraum.

KALTERN GANZ IN WEISS

Ein sommerlicher Abend mit den besten Weißweinen

Der 27. Juni 2023 steht ganz im Zeichen der Kalterer Weißweine. Frisch und fruchtig im Aroma, hellgelb bis grünliche Farbnuancen und Aromen von Äpfeln oder Birnen bis hin zur Ananas

oder Banane. Die besten Kalterer Weißweine werden an diesem weinverliebten Abend verkostet. Ganz nach dem Motto: Schauen, riechen und schmecken – Weißweingenuss pur.



NUDELWALKER NET VERGESSEN!

Der Ursprung der „Blattn mit Kraut“, ist eigentlich nicht so genau bekannt. Aber die Südtiroler behaupten das traditionelle Gericht als das ihre. Eine typische Gasthausspeise, die Land auf Land ab serviert wird. Ob die Blattn rund, oval, rechteckig oder rombusförmig am besten schmecken, darüber sind sich die Südtiroler nicht ganz einig, aber dass es für die richtige Dicke des Teiges einen Nudelwalker – einen Teigroller – braucht, ist unumgänglich. Warum Nudelwalker? Walken bedeutet im Althochdeutschen kneten und im Mittelhochdeutsch prügeln. Zufall? Bleibt nur zu hoffen, dass das Küchengerät für Kochzwecke und nicht für andere von der fleißigen Hausfrau verwendet wird.

Kartoffelblattn mit Sauerkraut

Kartoffelteig
300 g mehligte Kartoffeln
100 g Weizenmehl
1 Eigelb
1 EL Butter
1Msp. Muskatnuss, Salz, Backfett

Sauerkraut
500 g Sauerkraut
3/4l Wasser
Wacholderbeeren
Pfefferkörner
1/2 TL Kümmel
1 Lorbeerblatt
50 g Butter
100 g Zwiebelwürfel
2 Knoblauchzehen feingeschnitten
1 EL Mehl, Salz

Zubereitungszeit
60 Minuten

Zubereitung

1

Das Sauerkraut mit Wasser übergießen, Gewürze und Kräuter dazugeben, salzen und ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Knoblauch und Zwiebel in der Butter dünsten, mit Mehl bestreuen, alles anschwitzen, dem Kraut untermischen und 10 Min. kochen.

2

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser 20 Min. kochen. Ausdampfen lassen, passieren, mit Eigelb und flüssiger Butter vermischen. Der erkalteten Masse das Mehl, die Muskatnuss und das Salz unterkneten. Den Teig 2 mm dick ausrollen, in Stücke schneiden und im heißen Fett schwimmend backen.

3

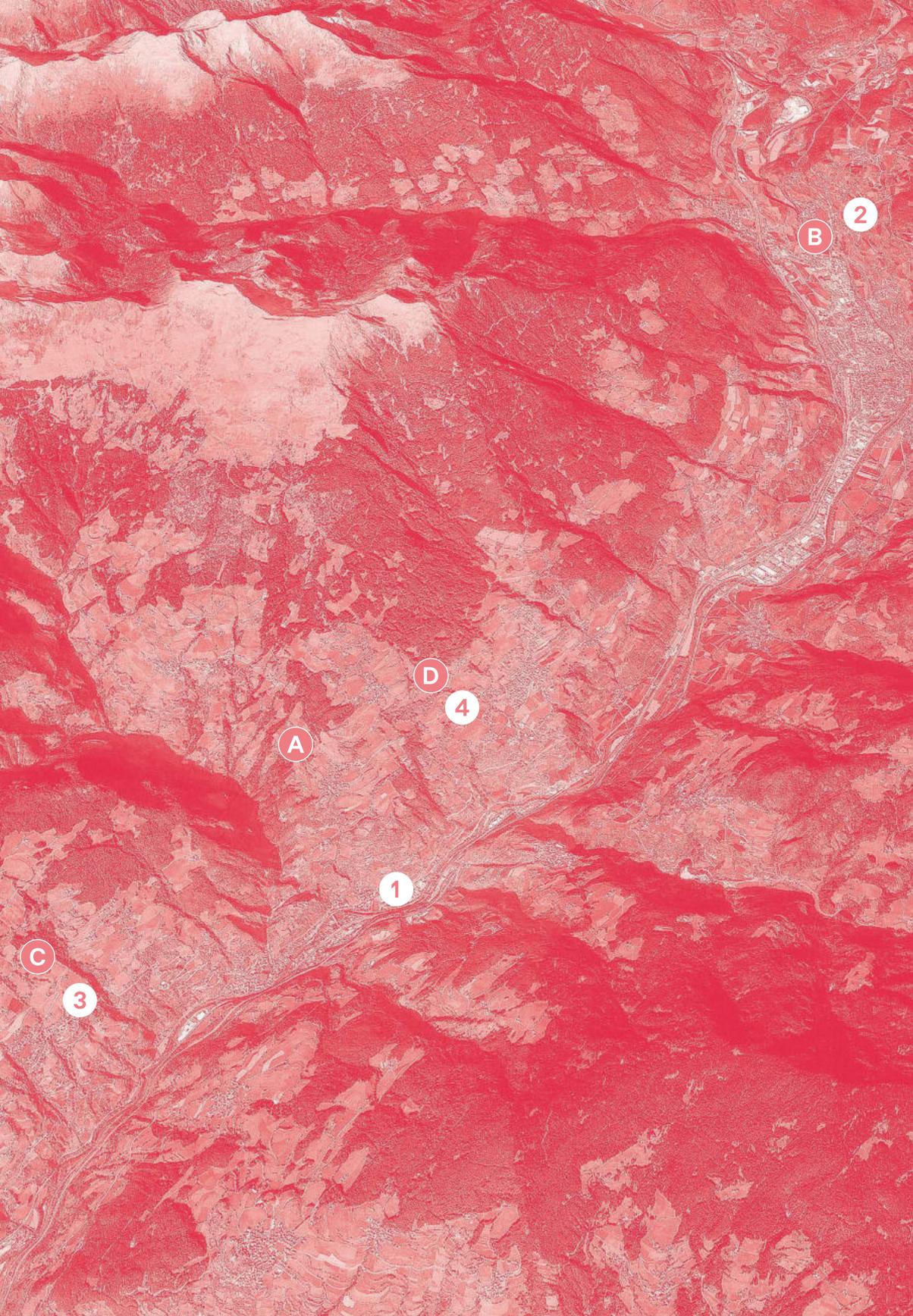
Die Kartoffelblattn mit dem Sauerkraut anrichten und servieren.



WEINEMPFEHLUNG: WEINBERG DOLOMITEN BLAUBURGUNDER ABRAHAM ART 2018

DAS SAUERKRAUT: IM VINSCHGAU WIRD HEUTE NOCH NACH DER ERNTE DAS KRAUT MIT DEN FÜSSEN GESTAMPFT, DAMIT DIE MILCHSÄUREGÄRUNG IN GANG KOMMT UND HOHLRÄUME ZWISCHEN DEN KRAUTSCHICHTEN VERHINDERT WERDEN.

**Der schönste
Lagerplatz für
Wein ist die
Erinnerung.**



B

2

D

4

A

1

C

3

Die Bergwelt aus nächster Nähe erleben, Auge in Auge mit imposanten Gipfeln und malerischen Almlandschaften – das ist Wandern im Eisacktal. Touren in abenteuerlichen Schluchten mit tosendem Wasser oder auf sonnigen Hochplateaus bringen jedes Wanderherz ins Schwärmen. Profis und geübte Kletterer begeistern sich für die vielen Hochgebirgs-wanderungen und Klettersteige mit garantiertem und atemberaubendem Dolomitenblick.

1 Weingut & Genusshotel Spitalerhof **** / KLAUSEN
A KLAUSEN

2 Hotel Weingut Pacherhof **** / VAHRN
B KLOSTER NEUSTIFT

3 Granpanorama Hotel Stephanshof **** / VILLANDERS
C VILLANDERS

4 Vinumhotel Feldthurnerhof **** / FELDTHURNS
D 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 Seppelsee, ein Naturbadeteich, der 1968 von Opa Sepp gebaut wurde; damals eine grandiose Errungenschaft, denn Freischwimmbäder gab es zu dieser Zeit kaum. Heute ist der Seppelsee 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.

WANDERUNG ZUM SCHWARZEN HERRGOTT

© Tobias Kaser



Das Latzfonser Kreuz ist ein berühmtes Schutzhaus und ein kleines Wallfahrtskirchl in den Sarntaler Alpen. An der Südflanke der Kassianspitze gelegen, hat man auf 2.311 m Höhe von hier aus eine sensationelle Aussicht auf die Dolomiten. Das kleine Kirchlein Heiligkreuz auf Ritzlar ist die höchstgelegene Wallfahrtskirche Südtirols mit dem ungewöhnlichen „Schwarzen Herrgott“, der jährlich im Juni mit einem Bittgang in die Wallfahrtskirche gebracht wird, um dort den Sommer über zu verbleiben. Der Weg verläuft ab dem Wanderparkplatz Kühnhof bequem über einen Forstweg durch Wald und Wiesen und ist daher für die ganze Familie geeignet. Dabei sollte man jedoch die 720 Höhenmeter nicht unterschätzen. Bei der Klausner Hütte mit Kinderspielplatz kann schon zum erstem Mal Rast gemacht werden. Ab hier wandert man dann den steilen Kreuzweg mit 15 Stationen bis zur Latzfonser Hütte. Für Kinder gibt es hier Pferde und Esel zu bewundern und fürs leibliche Wohl werden typische Südtiroler Gerichte serviert.

GEHEN: ab Parkplatz Kühnhof bis zur Latzfonser Hütte
> ca. 2 Stunden, Rückweg
> ca. 1 Stunde und 45 Minuten.

WISSEN: Der Schwarze Herrgott ist eine mit einem Gemisch aus Ochsenblut und flüssigem Pech bemalte Holzskulptur des gekreuzigten Jesus.

GASLTÖRGGELEN VOM 15. BIS 17. SEPTEMBER 2023

Eine Törggelestube unter freiem Himmel

Im Herbst beginnt im südlichen Eisacktal mit der Törggelesaison die 5. Jahreszeit. In den malerischen Gassen von Klausen präsentieren sich gastronomische Stände mit den typischen Südtiroler

Törggelegerichten: Knödel, Schlutzkrapfen, Hauswurst und Surfleisch mit Kraut, Krapfen, Strauben und gebratene Kastanien. Dazu guten Eisacktaler Weißwein und zünftige volkstümliche Musik.



HOTEL WEINGUT PACHERHOF****

Bereits seit dem 11. Jahrhundert befindet sich dieser schöne 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 leidenschaftliche 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.

KESCHTN, SOWEIT DAS AUGRE REICHT

© Helmuth Rier



Der Eisacktaler Kastanienweg – mundartlich Keschnweg – erstreckt sich über insgesamt 63 km von Kloster Neustift bei Brixen bis zur Burg Runkelstein im Bozner Talkessel. Der malerische Weg kann in mehreren Etappen erwandert werden und führt durch farbenprächtige Mischwälder, sattgrüne Wiesen und vor allem durch imposante Kastanienhaine. Besonders im Herbst erwartet die Wanderer ein Naturerlebnis der besonderen Art. Aber auch im restlichen Jahr bietet die vielfältige Vegetation einen unvergleichbaren landschaftlichen Reiz. Eine sehr schöne Wanderung über den Pfeffersberg, vorbei an Kloster Säben bis zum Rittner Hochplateau, inklusive schönen Panoramablicken auf die Dolomiten. Entlang des Keschnwegs hat man immer wieder die Möglichkeit direkt beim Bauern regionale Produkte zu erwerben. Auch historisch Interessierte kommen bei dieser Wanderung auf ihre Kosten. Kunst- und Naturdenkmäler entlang des Wanderweges erzählen von alten Kulturen und sagenumwobenen Orten mit Hexen, Feen und Geistern.

GEHEN: Ab Kloster Neustift
> ca. 63 km

WISSEN: Die Kastanie wird seit Jahrhunderten auch „Brotbaum“ genannt, Schon in der griechischen Antike war das Kastanienmehl eine wichtige Nahrungsquelle neben dem Getreide.

DINE, WINE & MUSIC IN BRIXEN

Ein sommerliches Genusserlebnis

Das beliebte kulinarische Event findet auch in diesem Jahr wieder am zweiten August 2023 in Brixen statt. Typische Südtiroler Geschmackserlebnisse der lokalen Gastronomen und

hervorragende Weine in der abendlichen Stimmung der Brixner Altstadt erwarten Sie. Dazu gibt es passende Musik, nette Leute und angenehme Gespräche. Einfach Spaß und Entspannung pur.



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 Geislerspitzen, dem Peitlerkofel und dem Plattkofel sowie dem Schlern ist atemberaubend. Gebaut wurde das Panoramahotel in den Siebzigerjahren von Hans und

Margareth Egger. Hänsl und Gretl, 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.

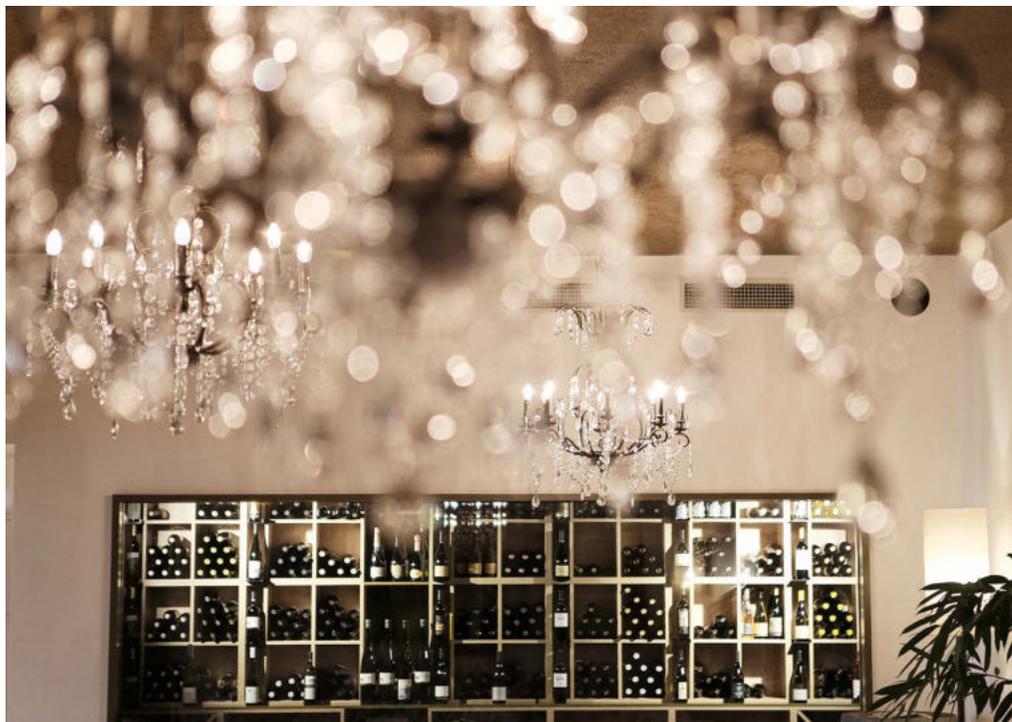
Das Herzensprojekt der weinpassionierten Brüder ist ein eigenes Weingut, das kurz vor seiner Verwirklichung steht. Geplant sind Rebanlagen mit Piwi-Weinen rund um den Stephanshof.

Das sind 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 teilzunehmen. 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 Larmhof, einem der ältesten Höfe Villanders aus dem 14. 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.

DEM HIMMEL GANZ NAH AM TOTENSEE

© Helmut Moling



Wer ein spektakuläres Dolomiten-Panorama sucht, ist beim Totensee am Fuße des Villanderer Berges am Ziel angelangt. Auf 2.303 m Höhe genießt man hier einen herrlichen Ausblick auf die weitläufige Landschaft der Villanderer Alm und auf die gegenüberliegenden, markanten Felsspitzen und Bergmassive. Der Lang- und Plattkofel, der Rosengarten und die Sellagruppe präsentieren sich majestätisch am Horizont. Auf einer Seite des Sees sind einladende Holzliegen platziert, von wo aus man diese atemberaubende Aussicht besonders gut genießen kann. Ausgangspunkt der Wanderung ist der Parkplatz Saltnerstein. Der Weg führt über eine breite Forststraße und ist somit auch für wandergeübten Familien mit Kindern geeignet. Vorbei am historischen „Totenkirchl“ aus dem Jahr 1899 und mehreren bewirtschafteten Almhütten legt man insgesamt 475 Höhenmeter zurück. Am malerisch-düsteren und sagenumwobenen Bergsee mit dem unbeschreiblichen Blick auf das Dolomiten-Bergmassiv am Horizont, hat man das Gefühl, als wäre der Himmel zum Greifen nah.

GEHEN: ab Parkplatz Saltnerstein bis Totensee:
> ca. 1 Stunde 45 Minuten

WISSEN: Eine Sage erzählt von einem Goldbergwerk im heutigen See, das bei einem Unwetter überflutet wurde, da die Bergleute durch das Gold ein unfrohes Leben führten, daher der Name Totensee.

SABIONA IM MAI

Die Weißweintage in Klausen

Die typischen Weißweine der Weingüter zwischen Kloster Neustift über Klausen bis ins südliche Eisacktal werden bei dieser jährlichen Veranstaltung präsentiert. In den malerischen Gassen des mittelalterlichen Städtchens

Klausen können charakteristische Rebsorten an gemütlichen Weinständen verkostet werden. In der Wine-Lounge am Tinneplatz wird man zudem mit regionalen Köstlichkeiten verwöhnt.



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 der 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 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 Glasl“ Eisacktaler Wein lässt sich auch auf der herrlichen Panoramaterrasse 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 Kastaniengaladiner, 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.

WANDERN ZUM „HEILIGEN BERG“



© TV Klausen – Daniel Mair

Auf einem markanten Felssporn hoch über Klausen thront das Kloster Säben, ehemaliger Bischofssitz und später Benediktinerinnenkloster. Das burgähnliche Kloster liegt malerisch inmitten von Weinreben mit einem herrlichen Blick über das Eisacktal und auf das mittelalterliche Städtchen Klausen. Das Kloster war bis zum Jahr 2022 von Nonnen bewohnt und ist zurzeit für Besucher nicht zugänglich. Allerdings können die Marienkapelle, die Klosterkirche, die Liebfrauenkirche und die am höchsten gelegene Marienkirche Heiliges Kreuz besichtigt werden.

Direkt vom Feldthurnerhof führt der Keschnweg durch den Föhrenwald und über saftige Wiesen über den Vierschhof und Pardell bis zum Kloster auf dem Säbener Berg, der auch „Heiliger Berg“ genannt wird. Nach der Besichtigung der historischen Stätten und der schönen Kirchen kann man den Abstieg in das Dürerstädtchen Klausen wählen und in den gemütlichen Lokalen die Südtiroler Küche genießen. Mit dem Linienbus kommt man zurück nach Feldthurns.

GEHEN: ab dem Feldthurnerhof bis Kloster Säben > ca. 1,5 Stunden
> Abstieg nach Klausen: 30 Minuten.

WISSEN: Bis November 2021 lebten die Nonnen im Kloster Säben nach der Regel des Heiligen Benedikt von Nursia „Ora et labora et lege“ – Bete und arbeite und lies.

KESCHTNIGLWOCHEN

Genussvolles von der Kastanie vom 13.10.–05.11.2023

Jährlich zur Törggelezeit dreht sich in Feldthurns alles um die Kastanie. Bei vielen Veranstaltungen erleben Besucher gemütliche Genuss- und Kinderkeschnwanderungen, Kastanien am Keschnweg sowie Verkostungen von

Keschn & Kerner. Der Niglmarkt bietet entlang der Dorfgasse Vorführungen von traditionellem Handwerk und köstliche bäuerliche Küche. Dazu gibt's Südtiroler Tropfen aus dem Weinkeller und frisch gebratene Kastanien.



DER OMNIPRÄSENTE KNÖDEL

Das unangefochtene Nationalgericht Südtirols ist wohl der Knödel. Wenige aber wissen, was es mit dem Südtiroler Knödel und einer Ep-paner Kapelle auf sich hat. Fresken aus dem Anfang des 13. Jahrhunderts in der Burgkapelle von Hocheppan bezeugen eine Abbildung von Maria im Wochenbett mit einer Magd daneben an der Feuerstelle, die Knödel kochen soll – an einem Spieß hält die als „Knödelesserin“ in die Geschichte eingegangene Figur einen der berühmten Tiroler Klöße und verkostet ihn. Was nicht bekannt ist, aus welchen Zutaten diese Knödel damals gemacht wurden. Heutzutage bietet die Südtiroler Küche die verschiedensten Variationen mit den unterschiedlichsten Zutaten. Eine davon sind die „Kasnocken mit an Stilsfer“.

Käsnocken mit Stilsfer Käse

Knödelteig
150 g Knödelbrot
2 Eier
100 ml Milch
30 g Zwiebel
20 g Butter
Salz
Pfeffer
2 EL Schnittlauch

Weiteres
150 g Stilsfer Käse
20 g Parmesan gerieben
30 g Butter gebräunt
2 EL Schnittlauch

Zubereitungszeit
45 Minuten

Zubereitung

1

Die Milch und das Knödelbrot mischen und ziehen lassen. Die Zwiebel fein schneiden, in der Butter goldgelb dünsten und mit den Eiern, dem Schnittlauch, Salz und Pfeffer dem Knödelbrot beimengen und gründlich kneten.

2

Den Stilsfer Käse in längliche 4 cm große Stücke schneiden. Mit nassen Händen den Käse mit der Knödelmasse umwickeln und alles zu einer Nocke formen. In reichlich siedendem Salzwasser ca. 15 Min. kochen lassen.

3

Die Nocken aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und auf einen Teller mit Parmesan, brauner Butter und Schnittlauch anrichten.

WEINEMPFEHLUNG: SÜDTIROL CHARDONNAY NAMA 2019 – KELLEREI NALS MARGREID
DER STILFSER KÄSE: 2007 HAT DER „STILFSER“ DIE GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG ERHALTEN. TÄGLICH WIRD DIE FRISCHE MILCH BEI 350 SÜDTIROLER BERGBAUERNHÖFEN FÜR DIE KÄSEPRODUKTION ABGEHOLT.

**Eine Flasche
Wein
enthält mehr
Philosophie
als alle
Sachbücher.**

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 Vodka 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.





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







Vinum Hotels Südtirol
Schlachthofstraße 59
39100 Bozen, Südtirol, Italien

+39 0471 999 960
info@vinumhotels.com

MwSt-Nr. IT02877690210

Text: Astrid Kircher

Korrektorat: Cäcilia Wegscheider

Rezepte: Petra Gasser

Gestaltung: Frei und Zeit, Brixen, freizeit.it

Fotografen: Alex Filz, Allesfoto, Andergassen-Druck, Andrea Zanchi, Anneliese Kompatscher, Armin Terzer, Augscheller Anita, Benjamin Pfitscher, BRANDNAMIC, Christian Woeckinger, Daniel Mair, Daniel Zangerl, Domenikus Gruber, Fabian Call, Filippo Bellisola, Francesco unsplash, Hannes Niederkofler, Harald Wisthaler, Hechenblaikner, Helmut Moling, Helmuth Rier, IDM Südtirol – Patrick Schwienbacher, INFRAORDINARIO STUDIO, James Bedford, Konstantin Volkmar, Lena Sulzenbacher, Luca Putzer, Manuela Tessaro, Matteo Risaliti, Michael Huber, Nectar and Pulse, Pramstrahler Verena, Rupert Mühlbacher, Sabine Kaufmann, Schwienbacher Reinhard, Stefano Scatà, Stefano Scatà, Tobias Kaser, TV Castelfeder, Wolfgang Gafriller, Yoksel Zok unsplash

Druckvorstufe: typoplus GmbH

Druck und Bindung: Dialog GmbH

Papier: FEDRIGONI Brossulin XT Bianco E/RO5 Tela, 350g²
FEDRIGONI Freelifa Vellum White 120g²

Schriften: ABC Favorit und GT Sectra

