

Immer eine Reise wert



TEXT UND INTERVIEWS: SUSANNE LIEBER

Die Gastfreundlichkeit der Menschen, die beeindruckende Landschaft und das gute Essen machen es leicht, sich in Südtirol zu verlieben. Wer einmal dort war, kehrt mit grosser Wahrscheinlichkeit irgendwann zurück. Im vergangenen Herbst zog es auch uns in die nördlichste Provinz Italiens, wo wir uns für einige Tage auf Spurensuche begaben: nach traditionellem Handwerk, heimischem Design, überzeugender Architektur, empfehlenswerten Hotels und kulinarischen Tipps. Begegnet sind uns dabei sechs Menschen, die jeweils mit einem der Themen besonders verbunden sind: die Naturexpertin Waltraud Schwienbacher, der Modedesigner Dimitrios Panagiotopoulos, der Architekt Carlo Calderan, Pensionsleiter Martin Kirchlechner und Ivo De Pellegrin sowie Anna Matscher, die einzige Sterneköchin der Region.

Blick auf Meran mit der Pfarrkirche. Die Kurstadt
feiert heuer ihr 700-jähriges Bestehen.



Die Naturflüsterin

Waltraud Schwienbacher ist mit der Natur eng verbunden. Seit 26 Jahren setzt sich die Bäuerin dafür ein, dass die Ressourcen ihrer Heimat mehr wertgeschätzt und ganzheitlicher genutzt werden.

Kurvenreich schlängelt sich die Strasse durchs Ultental. Es ist Spätherbst. Nebelschwaden haben sich vereinzelt in der Landschaft festgesetzt, das Grün der Berghänge ist durchzogen von gelben Sprenkeln. Einige der Lärchen hier gehören angeblich zu den ältesten Nadelbäumen Europas. Mindestens 850 Jahre alt sollen sie sein. Wer Waltraud Schwienbacher auf ihrem Bauernhof in St. Walburg besucht, entschleunigt schon beim Blick aus dem Auto. Und das ist gut so. Denn hier, etwa eine halbe Stunde von Meran entfernt, wirkt jegliche Hektik deplatziert.

Waltraud Schwienbacher ist so etwas wie eine Vermittlerin zwischen Mensch und Natur. Seit fast drei Jahrzehnten setzt sich die 72-Jährige ein für ein gesundes, nachhaltiges Leben. Dabei immer fest im Blick: Flora und Fauna der unmittelbaren Umgebung. In der Zirbelstube des historischen Erbhofs, erstmals 1358 urkundlich erwähnt, ist sie kaum zu bremsen. Mit wachen Augen und Leidenschaft in der Stimme erzählt sie am alten Holztisch von den Ideen, die sie bewegen. Von ihrem Anliegen, die Natur dem Menschen wieder näherzubringen. Und davon, wie wichtig es sei, nachhaltig und ganzheitlich zu wirtschaften, um den Bauern im Ultental und anderswo ihre Lebensgrundlage zu sichern.

Leicht hat man es ihr nicht gemacht. Ihre Ideen von Nachhaltigkeit stiessen vor 26 Jahren auf wenig Zuspruch. Dass sie heute weit über die Landesgrenzen hinaus für ihr Naturwissen und ihre Vorstellung von einem gesunden Leben geschätzt wird, hat sich die Ultnerin hart erarbeiten müssen. Angefangen hat alles mit dem Bau des Zogger Stausees. Von der Stube aus kann man direkt auf ihn hinunterblicken. Wie viele andere Bauernfamilien auch hatten Schwienbachers damals viel Land durch dessen Bau in den Sechzigerjahren verloren. Plötzlich galt es, das Einkommen mit den wenigen Ressourcen, die noch vorhanden waren, zu sichern und diese besser zu nutzen. Ein Ansatz, der sie auch dreissig Jahre nach dem Bau des Stausees nicht mehr losliess: 1990 gründete Waltraud Schwienbacher schliesslich die Initiative «Lebenswertes Ulten», um lokales Handwerk und bäuerliches Kulturgut in der Region zu erhalten. Den Anstoss gaben damals die Schafbauern aus ihrem Tal, die erzählt hatten, dass sie ihre Wolle wegschmeissen müssten, weil keiner sie haben wolle. «Da hat



es bei mir «klick» gemacht», erzählt die Kämpferin entrüstet. «So können wir doch nicht weitermachen! Man sagt, die Wolle mache die halbe Hausapotheke aus – und das schmeissen wir weg, um teures, synthetisches Zeug zu kaufen?» Aus der Initiative entstand zwei Jahre später die «Winterschule Ulten» (rechte Seite), in der gelehrt wird, lokale Rohstoffe zu nutzen und handwerklich weiterzuverarbeiten. Anfangs waren es nur 16 Teilnehmer, heuer sind es 480. Angemeldet hatten sich sogar 1200 Interessierte!

Die engagierte Bäuerin, auf deren Hof heute hauptsächlich Kräuter angebaut und u. a. zu Naturkosmetik und Tees verarbeitet werden, hat viel auf den Weg gebracht. Nicht nur für Ulten. Ihr Wissen über die Natur, das sie in Vorträgen weitergibt, ist profund. Und sie gerät geradezu ins Schwärmen, wenn sie von den heimischen Schätzen aus Wald und Flur erzählt. Alleine über die Hagebutte – «die kostbarste Frucht unserer Breitengrade», wie sie erzählt – könnte sie stundenlang referieren. Über Inhaltsstoffe, Zubereitungsarten und und und. Viele Bücher hat sie gelesen, viele Kurse besucht, um sich dieses Wissen anzueignen. Das meiste hat sie aber von der Natur selbst gelernt. «Sie ist die höchste Universität, an der wir studieren können. Ich lerne dort jeden Tag», erklärt sie lächelnd. Sichtbar mit sich und der Welt im Reinen.

Wie sehr Waltraud Schwienbacher im Einklang mit der Natur lebt, spiegelt sich auch in ihrem Lebensrhythmus. Den hat sie auf die Jahreszeiten abgestimmt. Ende November bis Februar gönnt sie sich eine Ruhephase. Wenn die Natur sich zurückzieht, tut es auch die Südtirolerin. Dann hält sie keine Vorträge, gibt weder Seminare noch Interviews. Hält quasi Winterschlaf. Bis sie im Frühling wieder erwacht – so wie die Natur im Ultental.

GUT ZU WISSEN

Nähere Informationen zum Kräutergarten, zur Naturkosmetik, zu den Wollprodukten und den Kursen von Waltraud Schwienbacher und ihrer Familie finden Sie unter: KRAEUTERREICH.COM



GEWUSST, WIE

Die Winterschule Ulten, die 1992 von Waltraud Schwiembacher (linke Seite) gegründet wurde, bietet eine dreijährige Ausbildung an, um sich traditionelle handwerkliche Techniken aus dem Alpenraum anzueignen und zu lernen, wie lokale Rohstoffe verarbeitet werden können. Die Ausbildung umfasst die Bereiche Holzverarbeitung, Textilverarbeitung, Pflanzenverarbeitung, Permakultur sowie Gesundheit und Natur. Dazu gibt es jeweils unterschiedliche Fächer. Um einige konkret zu nennen: Flechten, Alpine Kräuterkunde, Aquakulturen, Planung und Bau von Nützlingsbiotopen, Weben, Spinnen, Pflanzliche Öle. Ursprünglich gedacht, um der lokalen Bevölkerung Weiterbildungsmöglichkeiten zu bieten, findet die Schule mittlerweile grossen Anklang im gesamten deutschsprachigen Raum.

WINTERSCHULE-ULTEN.IT



NATUR PUR

Wie kann man auf traditionelle Weise die Heilkräfte der Natur nutzen? Davon wird im Buch «Wickel, Salben und Tinkturen – Das Kräuterwissen der Bauernärzte in den Alpen» berichtet, das im Bozner Verlag Edition Raetia erschienen ist. Der Verlag hat sich seiner Heimat verpflichtet und veröffentlicht ausschliesslich Bücher, die von Südtiroler Autoren geschrieben wurden oder inhaltlich Bezug auf die Region nehmen. Erhältlich ist das Buch direkt bei der Edition Raetia oder z. B. auch bei «Best of Southtyrol», einem Online-shop, der spezialisiert ist auf Produkte aus Südtirol. ISBN: 978-88-7283-534-0

RAETIA.COM, BESTOFSOUTHTYROL.COM



WUNDERWERK WOLLE

Das Label Bergauf hat sich ganz und gar dem kostbaren Rohstoff Wolle verschrieben. Aus der Initiative «Lebenswertes Ulten» (siehe linke Seite) entstanden, fertigt die Wollmanufaktur Produkte wie z.B. Jacken, Taschen und Matratzen. Hierfür werden zunächst die Bergschafe der Umgebung nach der sogenannten Sommerfrisch in alter Tradition geschoren und die Wolle gesammelt. Mittels Kardiermaschinen (2. Bild von oben) werden die losen Wollfasern dann zu einem Vlies verarbeitet, das – je nach Produkt – durch Vernadelung noch mechanisch verfestigt wird. Anschliessend folgt der Zuschnitt und das Nähen. Auf Wunsch werden auch individuelle Produkte gefertigt. Naturbelassene Wolle, in der noch das Lanolin (Wollwachs) enthalten ist, kann übrigens auch zur Gesundheitsförderung eingesetzt werden. Das Wachs wirkt u. a. entzündungshemmend und entspannend. In sogenannten Schafwollbädern, bei denen man sich in Wollvlies hüllt, werden dem Körper zudem auch Giftstoffe entzogen. Dieses spezielle Bad, eine Erfindung von Waltraud Schwiembacher (linke Seite), erhielt 2009 den «European Health & Spa Award». Mittlerweile werden solche Wollbäder auch von zahlreichen namhaften Hotels angeboten.

BERGAUF.IT



AUS DER REGION

Lokales Handwerk und einheimisches Design fördern – das hat sich die Produktlinie Pur Manufactur auf die Fahnen geschrieben. Zum Sortiment gehören unter anderem dieser formschöne Nussknacker und ein Spaghettiportionierer, der gleichzeitig auch Topfuntersetzer ist. Gefertigt werden beide Produkte von der Tischlerei Hofer. Lanciert wurde Pur Manufactur übrigens von Designer Harry Thaler (siehe Designerporträt S.48), der auch Art Director des Labels Pur Südtirol ist.

PURSUEDTIROL.COM



RESPEKT

Liebevolle Hommage an Südtiroler Bäuerinnen: Die Buttons sind mit traditionellem Hausschürzenstoff bezogen. Die charmanten Anstecker stammen vom Label Mikamale, zu dessen Sortiment auch T-Shirts, Einkaufstaschen und Jausenbretter gehören – alles Produkte, die ausschliesslich in Südtirol hergestellt werden.

MIKAMALE.IT

Meraner Haute Couture



Nach seiner Ausbildung hatte Dimitrios Panagiotopoulos für Modedesigner wie Vivienne Westwood und Jil Sander gearbeitet. Dann kehrte er in seine Heimatstadt Meran zurück, um sein eigenes Label zu gründen: Dimitri.

Schon früh begeisterte sich der gebürtige Südtiroler mit griechischen Wurzeln für Handwerk und Mode. Als kleiner Junge strickte und häkelte er mit der Grossmutter, im Teenie-Alter sammelte er alles von seinen Idolen: Linda Evangelista, Naomi Campbell, Cindy Crawford, Claudia Schiffer. Die Topmodels der Achtzigerjahre hatten es ihm angetan. «Mir war immer klar, dass ich etwas Kreatives im Modebereich machen will», erklärt der 39-jährige Hotelierssohn in seinem Meraner Showroom. Dass hier – im Obergeschoss eines historischen Gebäudes von 1864 – keine Mode von der Stange präsentiert wird, lassen schon die Räumlichkeiten erahnen. Der Altbaucharme mit Stuck, grossen Lüstern und zierlichem Ohrensessel bildet einen eleganten Rahmen. Ansonsten lenkt nicht viel von Dimitrios' Kreationen ab. Der Designer mag es schlicht, wenn es um die Bühne für seine femininen Entwürfe geht. Die Aufmerksamkeit soll den aufwendig gefertigten Roben gelten, die sich auf einfachen Kleiderständern aneinanderreihen: Plis-

seefalten in knalligem Rot, Stickereien in zartem Gelb, dazwischen auch Schlichteres in Grün, Violett und Blau. Seine Haute Couture sowie die Musterteile für die Modenschows entstehen übrigens im Atelier gleich nebenan, wo er mittlerweile fünf Näherinnen beschäftigt. Die Prêt-à-porter-Mode wird anderweitig in Italien produziert.

Seine Ausbildung begann Dimitrios an der renommierten Münchner Modeschule Esmod, den «Master of Fashion Design» machte er am Mailänder Istituto Marangoni. Danach arbeitete er zunächst eineinhalb Jahre bei Vivienne Westwood in London und schliesslich bei Jil Sander in Hamburg. Dort allerdings in der PR-Abteilung. «Das war ein völliges Kontrastprogramm zu Westwood, wo man in einem Backsteingebäude eines Hinterhofs arbeitete. In Hamburg dagegen war alles luxuriös: ein Anwesen mit eleganter Auffahrt und riesigem Tor, ein gepflegter Garten, im Haus alles minimalistisch eingerichtet», plaudert er aus dem Nähkästchen. Begegnungen mit bekannten Persönlichkeiten blieben nicht aus. Zum Beispiel mit Anna Wintour, der berühmt-berüchtigten Grande Dame des Modejournalismus. Langfristig zog es den Designer aber wieder in den kreativen Bereich zurück. Darum wechselte er zu Hugo Boss nach Metzingen. «Nach drei Monaten bin ich allerdings geflüchtet», räumt der Designer ein. Das Umfeld behagte ihm offenbar nicht. «Alle haben Anzug getragen. Ich dachte, ich arbeite auf einer Bank», so sein kritischer Kommentar.

Dass der Modedesigner ausgerechnet nach Meran zurückkehrte, um 2007 sein eigenes Label Dimitri zu gründen, erstaunt ein bisschen. Massgeschneiderte Luxuskleider, die bis zu 4000 Euro kosten, erwartet man hier nicht unbedingt. Warum er nicht in einer der einschlägigen Modemetropolen loslegte,

begründet der Südtiroler sympathisch bescheiden: «Ich hatte einfach zu viel Angst, um mich in London selbstständig zu machen. Das hätte ich nur gewagt, wenn ich das Gefühl gehabt hätte, mich dort auf Anhieb messen zu können.»

Ein Glücksfall, dass alles anders kam. Nicht nur für Fashionistas aus Meran und Umgebung, sondern auch für die Männerwelt. Dimitrios erweitert nämlich sein Repertoire und wird im kommenden Sommer seine erste Männerkollektion herausbringen. Was danach noch alles folgen wird, bleibt abzuwarten. Ambitionen, im Interiorbereich tätig zu werden, zeichnen sich allerdings schon ab. Im Hotel seiner Familie, wo er auch wohnt, hat er bereits einige Zimmer gestaltet.

BYDIMITRI.COM





PREZIOSEN AUS PAPIER

Raffiniert verhilft Eva Maria Moser einem typischen Wegwerfprodukt zu einem längeren Leben: Zeitungen. Aus dem Papier macht sie Ohrhänge, Halsschmuck und Broschen. Wer es besonders individuell mag, kann selbst ausgewählte Zeitungen – etwa von einem ganz bestimmten Datum oder mit einer besonderen Meldung – verarbeiten lassen. Daraus liesse sich dann z. B. ein originelles Geburtstagsgeschenk machen. Die Schmuckstücke sind online oder in der Pension «An der Linde» in Algund erhältlich.

EVAMARIAMOSER.COM



SÜDTIROLER WURZELN

Der gebürtige Meraner Martino Gamper (*1971) arbeitet u. a. für namhafte Firmen wie Moroso. Für das italienische Unternehmen hat er zuletzt den Stapelstuhl «St Mark» (Bild) entwickelt, der aus Aluminium mit gelochter Sitzfläche oder aus Holz gefertigt wird. Der Designer, übrigens ein guter Freund von Harry Thaler (siehe Designerporträt S. 48), arbeitete auch schon als Kurator für das Museion, das Bozner Museum für moderne und zeitgenössische Kunst. Er lebt seit 1998 in London.

MARTINOGAMPER.COM



FARBENFROH GEFÜSSELT

Bunte Socken wie die von Wams?! – was abgekürzt für «Where Are My Socks?!» steht – boomen zurzeit. Ob Ringel, Rauten, Regenschirme, erlaubt ist, was als Motiv gefällt. Bis auf Unifarbenes bietet das Label, das 2013 in der Nähe von Bozen gegründet wurde, so ziemlich alles an, was man sich am Fuss so vorstellen kann. Gefertigt werden die hochwertigen Socken von einem kleinen italienischen Familienbetrieb in Verona.

WAM-SOCKS.COM



URLAUBSSTIMMUNG

Tom Mair und seine Freundin Simone Tschöll sind bekennende Surffreaks. Urlaubsziele werden nach Wind und Wellen ausgesucht. Überhaupt begeistern sie sich für alles, was mit Boards zu tun hat, ob auf dem Wasser, im Schnee oder auf der Strasse. 2011 haben sie das Label Iolani gegründet und entwickeln und fertigen seitdem eigene Produkte: Longboards, Miniboards, aber auch Kleiderhaken in Form von Surfbord-Finnen sowie bedruckte Shirts und Lederaccessoires. Ein Onlineshop ist in Planung.

IOLANI-LIMITED.COM



CHIC AUS BOZEN

Schon lange hat die 41-jährige Architektin Sylvia Pichler ein Faible für Taschen. Vor elf Jahren gründete sie deshalb das Label Zilla und entwirft seitdem, was Frau und Mann im Alltag mit sich tragen. Zur aktuellen Herbst-Winter-Kollektion gehört z. B. die abgebildete Tasche in Metalloptik. Wem der Glamourfaktor hier zu gross ist, für den bietet die gebürtige Boznerin auch rustikale Rucksäcke und anderes. Gefertigt werden die Taschen, die auch in der Schweiz erhältlich sind, in der Nähe von Venedig.

ZILLA.IT



BEGLEITER FÜR JEDEN TAG

Im Atelier von Christine Platter entstehen kleine, feine Accessoires aus fröhlich gemusterten Textilien. Die junge Kreative näht unter ihrem Label Simply.C Taschen, Rucksäcke, Geldbörsen, Kosmetiktaschen, Tischsets, Brotkörbe etc. – allesamt charmante «Will-ich-Haben»-Produkte, die in liebevoller Handarbeit als Unikate entstehen. Ihr Atelier befindet sich im Herzen Merans in der bekannten Laubengasse, die bereits seit dem 13. Jahrhundert existiert.

ALPSCRAFTED.COM

GUT ZU WISSEN

Im vergangenen November fand erstmals in Meran der «JoCiao Design und Manufaktur Markt» statt. Zu den Gründern gehört u. a. Gregor Schweitzer vom Label Komma5 (siehe S. 20). Kulinarisch verwöhnt wurden die Besucher übrigens von Jakob Haller, der jahrelang in Spitzenrestaurants wie dem Noma in Kopenhagen gekocht hat und nun wieder in seine Heimat Südtirol zurückgekehrt ist. JOCIAO.IT

Gebaute Identität



Carlo Calderan ist Präsident der Architekturstiftung Südtirol in Bozen. Die Stiftung fördert den Dialog zum Thema Baukultur, ist Herausgeberin der Architekturzeitschrift «Turrus Babel» und organisiert u. a. Architekturführungen.

w^R Herr Calderan, wie würden Sie die Architektur Südtirols charakterisieren? Und was unterscheidet sie von der Architektur anderer Gebiete des Alpenraums?

c^C Südtirol stellt eine wichtige Verbindung zwischen Norden und Süden dar. Entsprechend wird auch die Architektur von beiden Seiten geprägt. Zurzeit sind allerdings mehr Einflüsse vom Norden als von Italien spürbar. Typisch für die Bauten hier ist die Verwendung von Materialien und Oberflächen, die häufig eine Geschichte erzählen und Entstehungsprozesse sichtbar machen. Im Vergleich zu Graubünden oder zum Vorarlberg ist die Südtiroler Architektur weniger streng. Wir scheinen immun gegen Minimalismus zu sein, wenn ich das so sagen darf. Vielleicht liegt es an der Südtiroler Landschaft. Sie ist nicht so karg und furchterregend wie manche Täler der westlichen Alpen. Die Natur ist hier vielfältiger und lieblicher. Das spiegelt sich auch in der Architektur wider.

w^R Was hat sich in den letzten zehn, zwanzig Jahren in der Architektursprache verändert?

c^C Auf die Südtiroler Postmoderne und die Massenarchitektur der Achtzigerjahre reagierte man in den Neunzigerjahren mit geometrischen, stereometrischen Bauten, die betont anders sein wollten. Seit den letzten zehn Jahren besinnt man sich hingegen wieder traditioneller Materialien und Bauformen wie Holz und Satteldächern – was allerdings nicht als Verrat an der modernen Architektur zu verstehen ist. Im Vergleich zu früher passen sich die neuen Gebäudeentwürfe mehr an ihr Umfeld an, suchen eine Verbindung zur Geschichte des Ortes. Was sicherlich auch damit zu tun hat, dass heute über neue Bauprojekte stärker diskutiert wird.

w^R In Südtirol gibt es auffällig viele junge Architekturbüros, die tolle Projekte umsetzen. Woran liegt das?

c^C In Südtirol selbst gibt es keine Möglichkeit, Architektur zu studieren. Dazu muss man z. B. nach Innsbruck, München, Wien, Venedig oder Mailand. Die meisten Südtiroler haben aber eine starke Bindung zu ihrer Heimat. Viele kommen deshalb nach dem Studium wieder zurück und realisieren hier ihre ersten Projekte. Häufig kommen Anfragen aus der eigenen Familie, es gibt aber auch öffentliche Aufträge. In den letzten Jahren wurden zudem viele Wettbewerbe ausgeschrieben, an denen junge Architekten teilnehmen konnten.

w^R Gibt es in Südtirol so etwas wie einen «Stararchitekten»?

c^C Im Gegensatz zu Italien, wo man auf ein paar wenige Persönlichkeiten fixiert ist, haben wir keine sogenannten Stararchitekten. Dafür gibt es viele verschiedene interessante Büros. Und das ist gut so. Denn es braucht mehr als nur einen Architekten, um die Baukultur in einer Region zu verbessern.

w^R Welche drei Gebäude, die in den letzten Jahren entstanden sind, sollte man Ihrer Meinung nach unbedingt gesehen haben, wenn man nach Südtirol fährt?

c^C Zum Beispiel die Kletterhalle in Bruneck von Stifter + Bachmann, die Weinkellerei Nals Margreid in Nals von Markus Scherer und das Haus bzw. Atelier des Künstlers Hubert Kostner in Kastelruth von MoDus Architects. (Anm. d. Red.: Infos zu den Gebäuden siehe rechte Seite.)

w^R Herzlichen Dank für das Gespräch, Herr Calderan!

GUT ZU WISSEN

Die Architekturstiftung Südtirol organisiert im Rahmen der «Architour» Führungen zu besonderen Bauten der Region. Einmal im Jahr – heuer vom 19. bis zum 21. Mai – finden zudem in Südtirol die «Tage der Architektur» statt, an denen Besichtigungen nicht nur öffentlicher, sondern auch privater Gebäude stattfinden. Wer sich einen Überblick über die neuesten Bauten in Südtirol verschaffen möchte, wird auf der Website der Architekturstiftung unter «arch.atlas» fündig.

STIFTUNG.ARCH.BZ.IT, TAGEDERARCHITEKTUR.IT



DEM WEIN VERPFLICHTET

Der Um- und Erweiterungsbau der Weinkellerei Nals Margreid macht einmal mehr deutlich, welch hohen Stellenwert anspruchsvolle Architektur mittlerweile für Weinproduzenten hat. Der prämierte Entwurf von Architekt Markus Scherer schlägt hier eine gelungene Brücke zwischen Gebautem und Gekeltertem, was sich wunderbar an dem Holzkubus ablesen lässt, wo klassische Barriques lagern. In Anlehnung an die Fässer wurde auch für die Fassade Eichenholz verwendet. Das darüber schwebende, weit auskragende Dach bildet gleichzeitig eine Terrasse für Degustationen und bietet einen traumhaften Blick über die umliegenden Weinberge. (Mehr zum Thema «Wein und Architektur» siehe Seite 102.)

ARCHITEKTSCHERER.IT, KELLEREI.IT



SCHÖNE AUSSICHTEN

In Südtirol gibt es viele spektakuläre Aussichtspunkte. Einer davon befindet sich auf dem Strudelkopf in der Gemeinde Toblach, der in einer Höhe von 2306 mü.M. einen atemberaubenden Blick auf die Dolomiten gewährt. Im letzten Jahr wurde dort eine Aussichtsplattform errichtet, die sich geschickt in die Topografie des Geländes einfügt und eine Kartografie mit dem Verzeichnis der sichtbaren Gipfel zeigt. Entworfen wurde der kleine Stahlbau von den Geschwistern David und Verena Messner in Zusammenarbeit mit ihrem Vater, dem Künstler Franz Messner. Weitere Informations- und Aussichtspunkte für die Region der Dolomiten, die zum Unesco-Weltnaturerbe gehört, sind bereits in Planung.

MESSNERARCHITECTS.COM



KREATIVSTÄTTE

Für den aus Brixen stammenden Künstler Hubert Kostner realisierte das Studio MoDus Architects einen prägnant-eigenwilligen Bau in Kastelruth bei Bozen. Der Bauherr wünschte sich etwas, das einer zeitgenössischen Architektur entspricht und bewusst einen Akzent im Ort setzt. Im unteren Teil des Gebäudes befindet sich ein lichtdurchflutetes Atelier, im oberen hingegen die Wohnräume. Die Trennung der verschiedenen Nutzungsbe-
reiche lässt sich an der Fassade deutlich ablesen.

MODUSARCHITECTS.COM



GELUNGENE HÄNGEPARTIE

Sechs Museen gibt es in Südtirol, die von Bergsteigerlegende Reinhold Messner initiiert wurden. Der Bau auf dem Gipfel des Kronplatzes war übrigens einer der letzten Entwürfe von Zaha Hadid (siehe WR 11/15). Bei dem neuen Stahlbau, der hier zu sehen ist, handelt es sich um ein kleines Kino, das zum Messner Mountain Museum in Firmian gehört. Geplant wurde es vom Vinschgauer Werner Tscholl, der 2016 mit dem Titel «Italiens Architekt des Jahres» ausgezeichnet wurde.

WERNER-TSCHOLL.COM
MESSNER-MOUNTAIN-MUSEUM.IT



AUFWÄRTS

Die 2015 eröffnete Kletterhalle in Bruneck ist in mehrere Bausegmente unterteilt, die sich nicht nur in der Raumhöhe (max. 17 m), sondern auch in der Raumtiefe deutlich unterscheiden. Zusammen bilden sie einen Innenhof, auf dessen Seite die Fassade verglast ist und entsprechend Einblick gewährt. Die äussere Seite des Gebäudes hingegen ist als geschlossene Fassadenfläche konzipiert. Die Kletterfläche der Halle beträgt insgesamt ca. 2500m2 – inklusive Outdoorbereich – und umfasst rund 270 Kletterrouten. Für den Entwurf zeichnet das Architekturbüro Stifter+Bachmann aus der Nähe von Bruneck verantwortlich.

STIFTER-BACHMANN.COM
KLETTERZENTRUM-BRUNECK.IT

Generationensache

Das Ottmanngut ist eines der ältesten Bürgerhäuser Merans. Heute befindet sich in dem renovierten Gebäude eine Pension, in der man findet, wonach man in Südtirol meistens sucht: mediterranes Flair und gelebte Gastfreundschaft.

Es ist so eine Sache mit Traditionen. Manche Menschen scheuen sie, andere nehmen sich ihrer an. Martin Kirchlechner (rechts im Bild) gehört zu letzteren. Mit gerade mal 29 Jahren führt er weiter, was Generationen vor ihm aufgebaut haben. Das Haus, in dem sich heute die Pension Ottmanngut befindet, ist bereits seit 1850 im Besitz seiner Familie. «Mein Urururgrossvater Alois Kirchlechner war es damals, der das Haus kaufte – um der lauten, engen und dunklen Innenstadt zu entfliehen», erklärt sein Nachkomme. Damals lag es noch ausserhalb der Stadtmauern. Heute gehört es, nur wenige Hundert Meter vom noch existierenden Vinschger Stadttor entfernt, zum Zentrum Merans. Die Geschichte des Gebäudes reicht jedoch noch deutlich weiter zurück. Erstmals urkundlich erwähnt wurde es bereits im Jahr 1290.

Die Lage des Ottmannguts ist traumhaft. Direkt hinter dem Haus erhebt sich der weinbewachsene Küchelberg, in dessen Halbhöhenlage der bekannte Tappeinerweg entlangführt. Der 1893 angelegte, fast ebene Höhenpfad verspricht wunderbare Ausblicke auf Stadt und Umgebung und bietet eine Fülle an südländischen Pflanzen am Wegesrand. Mediterran geht es auch im Garten und in der Orangerie der Pension zu, die beide auch für kulturelle Veranstaltungen genutzt werden. Eine Herzensangelegenheit von Martin, die wirtschaftlich zwar nicht unbedingt lukrativ ist, aber den Geist des Ortes widerspiegelt. Gastgeber im Ottmanngut zu sein, ist nicht einfach Pflichterfüllung aus Traditionsbewusstsein heraus, sondern eine Haltung.



Seine wechselvolle Geschichte ist nicht spurlos an dem Haus vorübergezogen. Mal war es ein sogenannter Buschenschank, mal ein Quartier für das Militär und dann wieder ein Ort für vornehme Gesellschaften. Das setzte dem alten Gemäuer, das entsprechend immer wieder baulich verändert wurde, zu. «Zuletzt wurde es als Gastwirtschaft von meiner Grossmutter geführt. Mit viel Herzblut bekochte sie hier ihre Gäste», erzählt Martin liebevoll. «2010 beschloss die Familie, das Haus zu erhalten und zu renovieren», erklärt der studierte Landschaftsplaner und Wildtierökologe weiter. Im Zuge dessen sind neun individuelle Zimmer entstanden, bei deren Gestaltung vor allem der Vater und der Bruder involviert waren. Eine Koproduktion der Generationen sozusagen, wobei der Vater seine Leidenschaft für Antiquitäten auslebte und die Brüder moderne Kontrapunkte setzten. Ursprünglich war der Plan, nach dem Umbau jemanden zu suchen, der das Haus übernimmt. Doch die Familiengeschichte in der 5. Generation enden lassen? Das kam für Martin nicht infrage. Heute ist er Geschäftsführer der Pension Ottmanngut und wird tatkräftig unterstützt von seinem alten Jugendfreund Ivo De Pellegrin (links im Bild). «Der Liebling unserer Gäste», wie ihn Martin nennt, kümmert sich vor allem um das, was im Speiseraum (mit wunderschönem Flügel!) oder in der Orangerie nebenan zum Frühstück kredenzt wird: jeden Tag ein liebevoller Dreigänger aus regionalen Produkten, der bewusst mit Buffetgewohnheiten bricht. Und das führt einmal mehr vor Augen: Traditionsbewusstsein muss nicht Stillstand bedeuten. Davon kann man sich im Ottmanngut überzeugen.

OTTOMANNGUT.IT





FILMREIFE KULISSE

Mit herrlichem Blick auf Etschtal und Vigiliujoch liegt das Miramonti Boutique Hotel direkt an einem Waldrand in der kleinen Gemeinde Hafling bei Meran. Im letzten Jahr wurde das Hotel von den jungen Südtiroler Architekten Heike Pohl und Andreas Zanier (Tara) mit einem Neubau erweitert, der neun Zimmer umfasst. Ebenfalls neu ist der 16 m lange Sole-Infinitypool sowie eine Waldsauna. Übrigens: Rund um das Hotel wurden 1977 einige Filmszenen von James Bond («Der Spion, der mich liebte») gedreht.

HOTEL-MIRAMONTI.COM



GLÄNZENDE AUSSICHTEN

Wer als Übernachtungsmöglichkeit kein klassisches Hotel sucht, für den bietet Südtirol auch jede Menge Ferienwohnungen. Eine der ungewöhnlichsten Locations dürften die beiden «Mirror Houses» sein, die ausserhalb von Bozen, inmitten von Apfelbäumen, liegen. Abgesehen von der spiegelnden Architektur von Peter Pichler haben die beiden Ferienwohneinheiten (jeweils für 2–4 Personen) aber noch etwas ganz Besonderes zu bieten: nämlich einen Garten mit Pool, in dem auf Wunsch Yoga-Stunden stattfinden.

MIRROR-HOUSES.COM



FROSTIG-ROMANTISCH

Zugegeben, in einem Iglu zu schlafen, mag nicht jedermanns Sache sein. Aber diejenigen, die es schon immer mal ausprobieren wollten, haben in Südtirol die Gelegenheit. Möglichkeit dazu bietet die Schutzhütte «Schöne Aussicht» (2845 m ü. M.) auf dem Schnalskamm der Ötztaler Alpen. In den Wintermonaten stehen dort zwei Iglus für jeweils zwei Personen zur Verfügung. Die Liegeflächen der Betten sind optimal isoliert und die Expeditionsschlafsäcke auf Temperaturen bis zu -30°C ausgelegt. Bei Bedarf kann man sich gleich nebenan aufwärmen – und zwar in der höchstgelegenen Aussensauna Europas oder in einem Hot Pot.

SCHOENEAUSSICHT.IT



ZWISCHEN ÄPFELN

Am Eingang des Passeiertals liegt das Apfelhotel Torgglerhof von Familie Pichler. Der Name ist Programm, und entsprechend dreht sich auch alles rund um das Fruchttchen, das hier auf 4 Hektaren angebaut wird. Besonders treue Gäste erhalten von Familie Pichler sogar einen eigenen Apfelbaum! Im letzten Jahr wurde das Hotel erweitert bzw. teilerneuert. Im Zuge dessen entstanden z. B. in der ehemaligen Scheune neun neue Zimmer und eine Sauna im Garten, die sich als kleiner Hügel tarnt. Für die gelungene Gestaltung zeichnet das junge Bozner Architektenteam Noa verantwortlich.

APFELHOTEL.COM



FÜR ABENTEUERLUSTIGE

Sich fühlen wie in Afrika – und das mitten in Südtirol? Ja, das geht! Das familiengeführte Hotel Irma in Meran bietet in den warmen Monaten eine «Safari Luxus Lodge» im Garten der weitläufigen Hotelanlage an. Wer also fürs sogenannte Glamping (glamouröses Camping) keinen Langstreckenflug in Kauf nehmen will, für den ist diese Variante eine tolle Alternative.

HOTEL-IRMA.COM



FÜR SCHWINDELFREIE

Den wohl spektakulärsten Pool Südtirols bietet das Hotel Hubertus im bekannten Ski- und Wandergebiet Kronplatz im Pustertal. Mit einer Länge von 25 m schwebt er über dem Gelände. Schaut man durch die Verglasung am Boden, kann man 20 m in die Tiefe blicken. Der Pool ist im letzten Jahr im Rahmen von umfangreichen Um- und Ausbauprojekten des Hotels nach Plänen des Architekturbüros Noa (siehe auch Apfelhotel) entstanden.

HOTEL-HUBERTUS.COM

Gaumenfreuden

Südtirol hat die grösste Dichte an Spitzengastronomie in ganz Italien. Doch unter den zahlreichen Sterneköchen gibt es nur eine Frau: Anna Matscher. Im Dorf Tisens führt sie zusammen mit Mann und Tochter das Restaurant «Zum Löwen».

W^R Frau Matscher, Sie sind Sterneköchin – und das als Quereinsteigerin ohne klassische Kochausbildung. Das dürfte den Herren der Branche gehörig auf den Magen geschlagen haben, oder?

A^M Auf einen Stern haben viele meiner Kollegen sehr lange warten müssen. Ich hatte meinen damals relativ schnell bekommen. Da fragten sich natürlich schon einige: Warum ausgerechnet die? Inzwischen haben mich aber alle akzeptiert.

W^R Eigentlich sind Sie ausgebildete Masseurin. Was hat Sie denn veranlasst, das Metier zu wechseln?

A^M Die Liebe zum Kochen war eigentlich schon immer da, und ich habe früh damit angefangen. Meine Familie hat einen Bauernhof gehabt, und während meine Mutter auf dem Feld arbeitete, habe ich gekocht, was sie mir vorbereitet hat. Mit 14 wollte ich dann Konditorin werden, doch meine Mutter hatte damals abgeraten. Irgendwann hat dann die Liebe zum Kochen und Backen aber doch gesiegt...

W^R ... und Sie haben ein Restaurant eröffnet. Zusammen mit Ihrem Mann, der auch Quereinsteiger war. Ganz schön mutig!

A^M Stimmt. Mein Mann, heute Sommelier, war zehn Jahre bei einer Bank tätig, als wir uns entschieden, zusammen ein Restaurant zu eröffnen. Die ersten drei Jahre hat er auch weiter dort gearbeitet – zur Sicherheit.

W^R Hatten Sie nie darüber nachgedacht, doch noch eine Kochausbildung zu machen?

A^M Wenn man erst einmal ein Restaurant aufgemacht hat, wird es natürlich schwierig. Dafür fehlt dann einfach die Zeit. Aber es hätte mir am Anfang natürlich vieles erleichtert.

W^R Wer hat Sie als Köchin besonders geprägt?

A^M In meiner Anfangszeit war ich zweimal zum Kochen bei Hans Haas in München (dort ist er Küchenchef des Sternerestaurants Tantris, Anm. d. Red.), für jeweils eine Woche. Das waren übrigens auch meine einzigen Aussenerfahrungen. (lacht) Ich muss sagen, seine Linie finde ich immer noch toll. Er hat so eine leichte, frische Art.



W^R Was zeichnet die typische Küche Südtirols aus?

A^M Es ist wohl diese besondere Mischung aus alpinen und mediterranen Einflüssen. Typisch sind z. B. Knödel und Butter auf der einen Seite, Pasta und Olivenöl auf der anderen. Die Bandbreite ist gross, zumal hier quasi alles wächst.

W^R Und was ist typisch für Ihre Küche?

A^M Ich bevorzuge eher leichte Gerichte. Für mich ist es extrem wichtig, dass unseren Gästen nichts schwer im Magen liegt und sie abends gut schlafen können, wenn sie bei uns gegessen haben. Daher koche ich sehr gerne mit Kräutern und verwende beispielsweise mehr Olivenöl als Butter.

W^R Was sollte man bei Ihnen unbedingt probieren?

A^M Wenn man sie mag: Innereien. Sie sind meine Spezialität, meine Leidenschaft sozusagen. (lacht) Ich habe eigentlich immer ein Kalbsbries auf meiner Karte, genauso Nieren oder Kutteln. Und Mitte Dezember mache ich meine eigenen Blutwürste.

W^R Erzählen Sie uns noch etwas über Ihr Restaurant?

A^M Es befindet sich auf dem Bauernhof meines Schwiegervaters. Heuer feiern wir unser 30-jähriges Bestehen. Vor einigen Jahren haben wir umgebaut und den Aussenbereich zwischen Wohnhaus und Stadel verglast. Wo früher der Traktor fuhr, sitzen heute also unsere Gäste.

W^R Dürfen wir uns zum Abschluss noch ein Rezept von Ihnen wünschen? Konkret gesagt: für Marillenknoedel?

A^M Gerne! (Rezept siehe blog.wohnrevue.ch, Anm. d. Red.)

W^R Wunderbar, herzlichen Dank!

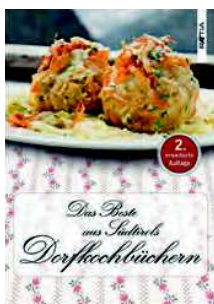
ZUMLOEWEN.IT



ALTEHRWÜRDIG

Schon Johann Wolfgang von Goethe soll hier einst gespeist haben. Und in der Tat, das Vögele – früher bekannt als Roter Adler – zählt in Bozen sozusagen zu den Urgesteinen unter den Gasthäusern. Hier trifft sich angeblich auch der älteste Stammtisch Südtirols. Seit 1840 befindet sich das Traditions Haus in der Altstadt im Besitz der Familie Kamaun. Auf der Speisekarte steht Südtiroler Traditionsküche, von Grossmutter's Erdäpfelblattn bis zum Stockfischgerösterl. Letztes Jahr wurden zwei der altehrwürdigen Räumlichkeiten vom ortsansässigen Büro Noa geliftet. Die Gestaltung versteht sich als Hommage an den ehemaligen Vögele-Wirt Karl Kamaun: Auf zwei Wänden sind nun ein Selbstporträt bzw. ein Foto von ihm zu sehen.

VOEGELE.IT



KOCHBUCH

Wer seine Reise nach Südtirol kulinarisch verlängern und auch zu Hause entsprechend schlemmen mag, der sollte sich ein adäquates Kochbuch besorgen. Neu im Bozner Verlag Edition Raetia erschienen ist das Buch «Das Beste aus Südtirols Dorfkochbüchern», in dem Traditionelles aus der ganzen Region zusammengetragen wurde. Da findet man vom Tschutsch bis zum Schworzplentagreascht mit Palabirn so ziemlich alles, was den Gaumen in Südtirol erfreut. 140 Rezepte. ISBN: 978-88-7283-421-3

RAETIA.COM



KULINARISCHER HÖHENFLUG

Wer im Restaurant 1500 speisen möchte, muss erst einmal ab in die Lüfte. Denn das Restaurant, das zum Vigilius Mountain Resort auf dem Vigiliusjoch oberhalb von Lana gehört, ist nur per Seilbahn zu erreichen. Sieben Minuten dauert die Fahrt, dann kann man sich auf 1500m Höhe kulinarisch verwöhnen lassen. Vom Architekten Matteo Thun gestaltet, ist das Restaurant einem Heustadel nachempfunden. Grosse Panoramafenster bieten fantastische Aussichten auf die Dolomiten. Gekocht wird international, dazu gibt es erlesene Weine.

VIGILIUS.IT



ALTE MÜHLE

Im Restaurant Miil in Tscherms, in einer alten Mühle aus dem 13. Jahrhundert, kredenzt Chefkoch Othmar Raich seinen Gästen Regionales mit Raffinesse: z.B. Hirschtatar auf «Waldboden», Zandercarpaccio mit Apfel-Meerrettich und Spitzwegerich, Selleriesalat mit wildem Wiesenspinat, Flusskrebse und Kaffee- oder Fichtennadel-Honig-Eis auf Waldbeeren mit frischem Waldklee. Direkt neben dem Restaurant befinden sich übrigens die «7 Gärten», die 2006 auf einer Fläche von 20000m2 angelegt wurden, darunter auch ein Labyrinth. Ein Besuch lohnt sich.

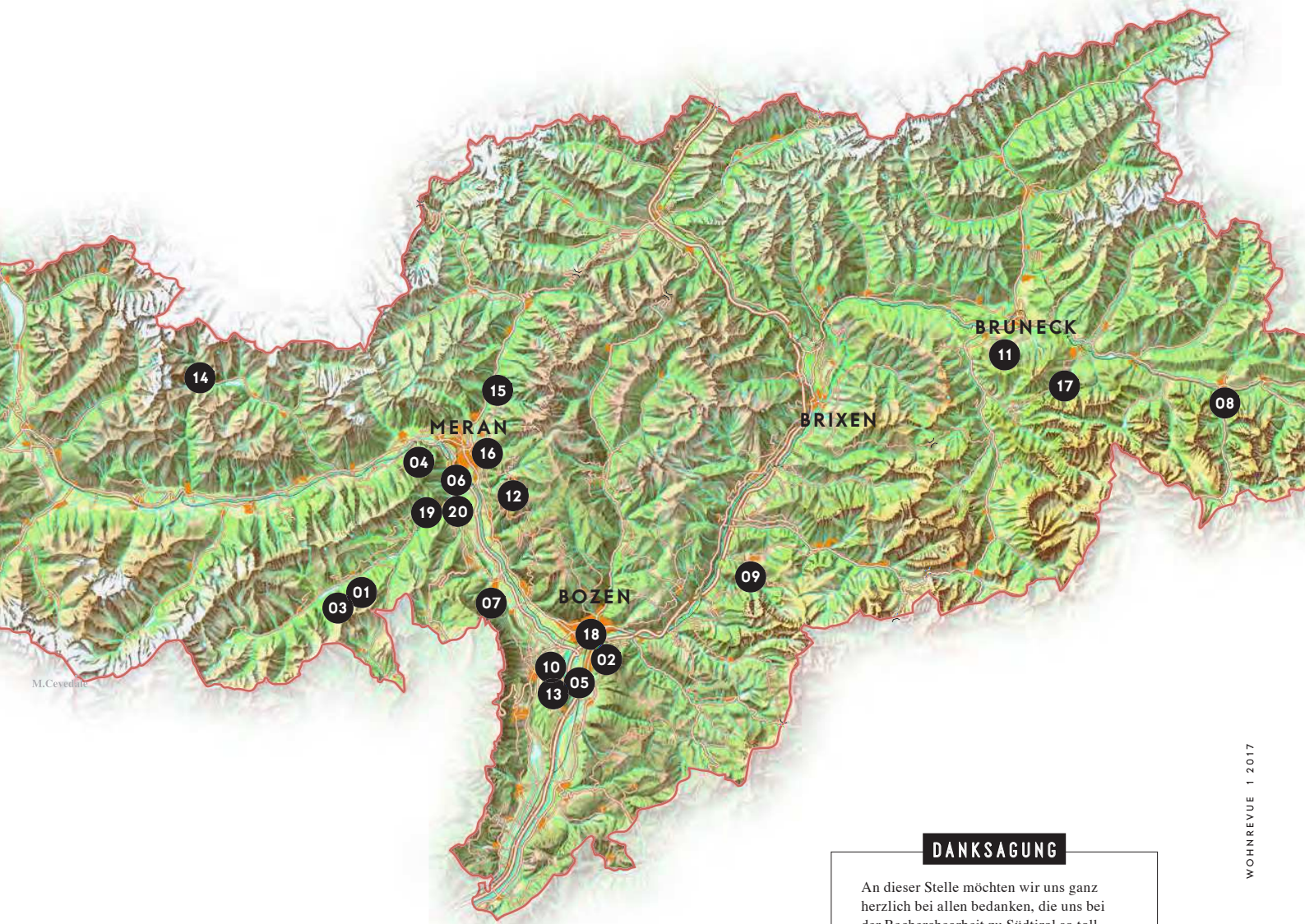
KRAENZELHOF.IT

GUT ZU WISSEN

Eines darf bei einem Besuch von Südtirol natürlich nicht fehlen: Wein. Einen guten Überblick über Sorten, Anbauggebiete, Kellereien, Fortbildungen und Events findet man unter: SUEDTIROLWEIN.COM

Eine sehr gute Adresse zum Shoppen ist beispielsweise das Meraner Weinhaus: MERANERWEINHAUS.COM

Ein Buch zum Thema «Wein und Architektur» stellen wir Ihnen ergänzend auf Seite 102 vor.



TRADITION UND HANDWERK

- 01 Winterschule Ulten
Schulsprenkel Ulten, Hauptstrasse 172 A,
39016 St. Walburg/Ulten
- 02 Edition Raetia
Weintraubengasse 23, 39100 Bozen
- 03 Bergauf
G. Z. Schmiedhof 349, 39016 St. Walburg/Ulten

DESIGN

- 04 Eva Maria Moser
Pension An der Linde
Mitterplars 15, 39022 Algund
- 05 Zilla (Shop nur auf Anmeldung)
Via Edison 15, 39100 Bozen
- 06 Simply. C
Laubengasse 317, 39012 Meran

ARCHITEKTUR

- 07 Kellerei Nals Margreid
Heiligenbergerweg 2, 39010 Nals
- 08 Aussichtspunkt Strudelkopf
Gemeinde Toblach
- 09 Atelierhaus von Künstler Hubert Kostner
39040 Kastelruth

- 10 Messner Mountain Museum Firmian
Sigmundskronerstrasse 53, 39100 Bozen
- 11 Kletterzentrum Bruneck
Josef-Ferrari-Strasse 36, 39031 Bruneck

HOTEL UND ÜBERNACHTUNG

- 12 Miramonti Boutique Hotel
St. Kathreinstrasse 14, 39010 Hafling-Meran
- 13 Mirror Houses
Grutzenweg 75, 39100 Bozen
- 14 Schutzhütte Schöne Aussicht (Iglu)
Kurzzras, 39020 Senales
- 15 Apfelhotel
Torgglerhof Nr. 19, 39010 Saltaus
(St. Martin in Passeier)
- 16 Safari-Luxus-Lodge (Hotel Irma)
Schönblickstrasse 17, 39012 Meran
- 17 Hotel Hubertus
Furkelstrasse 5, 39030 Geiselsberg/Olang

KULINARIK

- 18 Restaurant Vögele
Goethestrasse 3, 39100 Bozen
- 19 Restaurant 1500 (Vigilius Mountain Resort)
Pawigl 43, Vigilius, 39011 Lana
- 20 Restaurant Miil
Gampenstrasse 1, 39010 Tschermes

DANKSAGUNG

An dieser Stelle möchten wir uns ganz herzlich bei allen bedanken, die uns bei der Recherchearbeit zu Südtirol so toll unterstützt haben:

Gretz Communications

PR-Agentur für Tourismus und Lifestyle
Krebs Ursula, Stefan Züger
Zähringerstrasse 16, 3012 Bern
info@gretzcom.ch,
gretzcom.ch

Meraner Land

Franziska Sinn
Gampenstrasse 95, 39012 Meran
merano-suedtirol.it
info@merano-suedtirol.it

Communication Plus

PR & Press Agency, Ruth Gamper
Freiheitsstrasse 146, 39012 Meran
info@communication-plus.it
communication-plus.it

IDM Südtirol

Uta Radakovich, Caroline Mitterhofer
Pfarrplatz 11, 39100 Bozen
info@suedtirol.info
suedtirol.info

Verkehrsamt Bozen

Marketingabteilung, Barbara Ghirotto
Südtiroler Strasse 60, 39100 Bozen
info@bolzano-bozen.it
bolzano-bozen.it