SÜDTIROL

ADAC

Nr. 164

REISEMAGAZIN

B 2149 F

€ 8,95 (D); € 9,95 (A)
CHF 15,80

Mai/Juni 2018

Südtirol

ist doppelt schön

Naturpark Drei Zinnen:
Mit Lamas über den Berg

Autotour
Vom Reschenpass bis zur Sella Ronda: Eine Fahrt über die schönsten Bergstraßen

Stadtgespräche
Meran und Bozen zeigen sich urban und modern

Hochgenuss
Das Beste aus zwei Welten: Alpine Küche trifft auf italienische Leichtigkeit

€ 9,95 (BeNeLux, I, E, F)
00164
4 198001 308952

ADAC REISEMAGAZIN

Hochgenuss. *Vom Bauernhof bis zum Gourmetlokal lässt sich in Südtirol ausgezeichnet speisen. Und das gilt für alle Höhenlagen*

01

ESSEN AUF DEM BERG

1524
Aus dem schicken, verglasten, 2017 eröffneten Restaurant im Rungghof blickt man weit hinunter ins Etschtal. Dem Juniorchef Manuel Ebner ist Kreativität genauso wichtig wie die Präsentation der Gerichte, das zeigen etwa Teller mit Tortelli, Scamorza und Ochsenschwanz. Schöne Zimmer und Suiten im dazugehörigen Hotel Ansitz Rungghof.
39057 Girlan, Runggweg 26 (östl. v. Eppan)
Tel. +39/0471 66 58 54
4-Gänge-Menü 58 €
Geöffnet Mitte März bis Mitte Januar Do.–Di. 12–14 und 19–21.30 Uhr (E 5) www.1524.it*

Berghütte Oberholz
Die „Hütte", zur Wintersaison 2016 eröffnet, liegt auf 2096 m Höhe im Skigebiet inmitten des UNESCO-Welterbes Dolomiten. Eine herausragende, kathedralenähnliche Architektur und die hervorragende Küche ergänzen sich prächtig.
39050 Deutschnofen, Obereggen 16 (westl. v. Welschnofen)
Tel. +39/0471 61 82 99
Filet vom Weideochsen: 25 €
Geöffnet Mitte Juni bis Anfang Okt. tgl. 8.30–18 und Dez. bis Ende April tgl. 8.30–16.30 Uhr (E 6)
www.oberholz.com

Geisleralm
Familie Runggatscher tischt in der urigen Almhütte Traditionelles sowie saisonale Gerichte vom Villnösser Brillenschaf auf. Die älteste Schafrasse Südtirols hat ihren Namen von den schwarzen Augenringen (s. a. S. 17). Vom 5. bis 21. Oktober 2018 beteiligen sich 25 weitere Lokale an den Lammwochen.
39040 Villnöss, St. Johann 2
Tel. +39/0472 84 05 06
Kaiserschmarrn 10 €
Geöffnet Mitte Mai bis Mitte Juni und Sept. bis Anfang Nov. Di.–So., Mitte Juni bis Aug. tgl., Jan. bis Mitte März Do.–Mo. 11–15.30 Uhr (D 7)
www.geisleralm.com

Pretzhof
Dieser Biohof vereint Wurstmanufaktur, Verkauf und Restauration. Vom Parkplatz zum Haus gehen die Gäste direkt an den Fenstern des Stalls entlang. Im Frühling sitzt man unter blühenden Obstbäumen, gemütlich sind die holzvertäfelten Bauernstuben. Die Speisekarte wird nicht gedruckt, sondern vom Kellner aufgesagt. Im Frühjahr gibt es z. B. Kitzbraten oder Spanferkel, auch Vegetarisches wie Gemüsestrudel und süße Krapfen.
39049 Wiesen / Pfitsch (nordöstl. v. Sterzing), Tulfer 259
Tel. +39/0472 76 44 55
Milchkalbsbraten: 27 €
Geöffnet Febr.–Dez. Mi. 12–16 (im August bis 21), Do.–Sa. 12–21, So. 12–20 Uhr (B 6)
www.pretzhof.com

Terra
„Wohnrestaurant" nennen die Geschwister Gisela und Heinrich Schneider ihr Restaurant, das höchstgelegene (1622 m) mit zwei Michelinsternen ausgezeichnete Italiens. Der diplomierte Wildkräuterfachmann verwendet fast nur Zutaten aus „seinem" Territorium und serviert z. B. Hefespaghetti mit Almkräutern. Es gibt zehn komfortable Suiten und Zimmer sowie einen Wellnessbereich.
39058 Sarnthein, Prati 21
Tel. +39/0471 62 30 55
Menü „Terra Experience" mit 10 Gängen: 179 €
Geöff. Di.–Sa. ab 19 Uhr (D 5)
www.terra.place/gourmethotel-sarntal.htm

ESSEN IM TAL

Cervo
Wie das gesamte Hotel zum Hirschen, ein ehemaliges Hospiz, haben Edith Kofler und Mirko Mocatti 2017 auch das Restaurant generalüberholt und ein elegantes Ambiente geschaffen. Ende April bis Mitte Mai bietet es eine Vielzahl an Gerichten mit Löwenzahn. September und Oktober ist die Zeit für Speisen mit Radicchio, einer weiteren Spezialität vom Deutschnonsberg, dem Hochplateau zwischen Meran und Bozen. Auf dem hauseigenen Bauernhof wird das Laugenrind, eine Grauviehrasse, artgerecht gehalten. Gut speisen lässt sich auch in Bistro, Weinbar und Gastgarten.
39010 St. Felix, Malgasottstr. 2
Tel. +39/0463 88 61 05
Geöffnet April–Oktober und Dez.–Febr. tgl. 19–22, Sa. / So. auch 12–15 Uhr (D 4)
www.zumhirschen.com

02

03

04

Fotos: Günther Pichler, Klaus Peterlin / Benno Prenn, Sorin Morar, PR

01 Sakral: In der Berghütte Oberholz wird eine ausgezeichnete Küche zelebriert

02 Klassisch: Hirschmedaillons mit Serviettenknödel auf dem Oberraindlhof

03 Autodidaktisch: Benjamin Kral verarbeitet bestes Fleisch zu würzigem Speck

04 Geerdet: Ulli Mair im Gemüse- und Kräutergarten ihres Pretzhofs

La Stüa de Michil
Die Mutter von Küchenchef Nicola Laera ist Ladinerin, der Vater kommt aus Apulien. Dank seiner einfallsreichen Küche schmückt seit 2002 ein Stern das Restaurant im Hotel La Perla. Auf den Punkt genau zubereitet ist der farbenfrohe, aromenstarke Rote-Bete-Risotto. Gedämpftes Licht, Kerzen und Holzschnitzereien bilden eine stimmungsvolle Kulisse.
39033 Corvara
Str. Col Alt 105
Tel. +39/0471 83 10 00
Taube auf zweierlei Art: 38 €
Geöffnet Mitte Juni bis Juli Mi.–Sa. 19.30–21.30, Aug. tgl. 19.30–21.30, Dez.–März Mo.–Sa. 19–21.30 Uhr (D 7)
www.hotel-laperla.it

Oberraindlhof
Wer traditionelle Südtiroler Speisen auf hohem Niveau kosten möchte, der ist in den 34 Lokalen des Labels „Südtiroler Gasthaus" (www.gasthaus.it) gut aufgehoben. Im Hotel von Familie Raffeiner wird überwiegend mit Produkten aus dem Schnalstal gekocht. Die Schlutzkrapfen aus Roggen- und Weizenmehl sind mit Schaffleisch gefüllt, Knödel mit Roter Bete aromatisiert und gefärbt. Die Weinkarte umfasst 400 verschiedene Etiketten, die urigen Zirbelstuben in dem Bauernhof von 1581 bilden den passenden Rahmen.
39020 Schnalstal, Raindl 49
Tel. +39/0473 67 91 31
Menü mit 5 Gängen: 55 €
Geöffnet Do.–Di. 12–14 und 18–21 Uhr (C 3)
www.oberraindlhof.com

Plazores
Das kleine Restaurant ist in einem gotischen Herrenhaus von 1296 eingerichtet, das zum kunsthistorischen Erbe Südtirols zählt. Köchin Ulrike verarbeitet nur Zutaten aus hofeigener Produktion oder von Bauern und Lieferanten aus maximal 99 km Entfernung. Mit vielen Kräutern verfeinert, entstehen Gerichte wie Balotes, in dem sich Knödel, Rote Bete, Graukäse und Salat treffen.
39030 St. Vigil
Strada Plazores 20
Tel. +39/0474 50 13 05
Rostbraten vom Alpenochs in Lagreinsoße: 20 €
Geöffnet tgl. 16–24 Uhr (C 8)
www.plazores.com

EINKAUFEN

Hofer Market
An der Brennerbundesstraße ist das Beste aus Südtirol und ganz Italien in großer Auswahl versammelt: von Aceto balsamico tradizionale über 50 Sorten Olivenöl bis zu Weinen und Grappa. Kompetentes, freundliches Personal und Einpackservice.
39040 Wiesen / Pfitsch (nordöstl. v. Sterzing), Brennerstraße 21
Tel. +39/0472 76 51 52
Geöffnet Di.–Fr. 8.30–13 und 15–19, Sa. 8.30–19 Uhr (B 6)
www.hofermarket.it

Kral Hofmanufaktur
Nach dem Motto „Hier bin ich Schwein, hier darf ich's sein" hat der Autodidakt Mario Kral auf dem Unterkranzerhof eine artgerechte Schweinehaltung aufgebaut. Sein Sohn Benjamin hat sich überdies die Herstellung von Coppa, Würsten sowie bestem Speck beigebracht, der mindestens 12 Monate reift.
39058 Pens, Ausserpens 5
Mobil +39/335-710 88 17
100 g Speck ab 4,80 € (C 5/6)
Besichtigung mit Verkostung und Verkauf auf Voranmeldung; Verkaufsstellen in Bozen, Gmund, München und Umgebung. Details: www.kral.bz.it

MITMACHEN

Wer nicht nur essen oder einkaufen möchte, kann etwa sein Können mit „Schnittlauch statt Petersilie" testen – das jüngst erschienene Kochbuch von Anna Matscher (S. 60) enthält Rezepte unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade. Oder Sie absolvieren einen Kurs bei Sternekoch Egon Heiss (S. 56) in der nagelneuen Lehrküche (3,5 Std. / 150 €).

Meraner Genusswerkstatt
Unter diesem Label lässt sich der alpin-mediterrane Dialog erlernen, etwa beim Knödelkochkurs mit der Bäuerin Rosina Öttl Kuen. Sie tischt ganz neue Varianten auf, z. B. gefüllte Schüttelbrotknödel mit Pecorino und Walnussbutter.
Tourismusverein Marling
Tel. +39/0473 44 71 47
Termine 28. Juni bis 9. August 2018, 3-stündiger Kurs 15 € (C 4) www.merano-suedtirol.it

**Die Koordinaten beziehen sich auf die Übersichtskarte Seite 142*