

SÜDTIROL



Renaissanceschloß Fahlburg

Rotbestrumpfte Kniebundhosen-Wanderer. Busladungen weinseliger Touristen aus Bayern und Österreich, ein bißchen Luis Trenker, ein bißchen Reinhold Messner, fließend deutsch und Warmwasser: Das ist das eine Südtirol. Erdäpfel und Spaghetti, Speck und Carpaccio, Kaiserschmarrn und Tiramisu friedlich nebeneinander auf der Speisekarte; Kunstschätze in Kirchen, Klöstern, Schlössern und Burgen, in denen sich nördliche und südliche Stilelemente mischen; Menschen, die geprägt sind vom politisch immer hoch brisanten Neben- und Gegeneinander zweier Kulturen; Natur, die gerade jetzt im Herbst, wenn Obst und Wein gereift sind, ihresgleichen sucht. Das ist das andere Südtirol. Jenes, über dessen Landschaft Franz Kafka einst an Milena schrieb, sie sei das Schönste, was er je gesehen habe. Dieses ursprüngliche Südtirol versuchen mittlerweile sogar die Verantwortlichen in den Verkehrsämtern vor dem Untergang im Touristenstrom zu bewahren. Der Stolz auf die Superlative – 5 000 Hotels, 150 000 Fremdenbetten, in der Hochsaison fünf Touristen auf jeden Einheimischen – hat erheblich nachgelassen. Statt dessen zeugt der Baustopp für Zweitwohnungen, Seilbahnen und Liftanlagen sowie das Verbot, weitere Skipisten zu erschließen, vom Umdenken um fünf vor zwölf. Aufwind haben wieder jene Südtiroler, die immer schon behutsam mit dem Fremdenverkehr umgegangen sind. Sie sind eine seltene, aber zähe Spezies. Wer sich abseits der touristischen Trampelpfade umsieht, kann sie ab und zu noch entdecken: in alteingesessenen Bürgerfamilien und unter traditionsbewußten Adligen. In der Gastronomie findet sich so mancher zugereiste Italiener, der südliche Würze in den Kochtopf bringt. Sie alle führen – jeder für sich, jeder auf seine Art – einen Kampf gegen den Niedergang der Gastlichkeit. HARPER'S BAZAAR hat einige von ihnen ausfindig gemacht.

„Pension Bad Dreikirchen“ Wer mit viel Gepäck anreist, um seinen Urlaub in dieser abgelegenen Bergpension zu verbringen, der läßt sich am besten nach telefonischer Vereinbarung im Tal mit dem Jeep abholen, denn nach Bad Dreikirchen führt keine öffentliche Straße. In dem Familienbetrieb hoch über Barbian im Eisacktal nahm schon der Dichter Christian Morgenstern gesundheitsfördernde Bäder im Heilwasser der Bergquellen und lernte bei dieser Gelegenheit seine spätere Frau kennen. Auf den Luxus moderner Hotels verzichtet man hier liebend gerne, wohnt in einfachen Zimmern mit schlichten Holzmöbeln, benutzt Etagenbäder und ißt des Abends Schlupfknödel in der guten Stube. Man erreicht Bad Dreikirchen zu Fuß in zwanzig Minuten von Barbian aus, das auf halbem Weg zwischen Brixen und Bozen liegt („Pension Bad Dreikirchen“, I-39040 Barbian, Telefon 0039-471/654155. Geöffnet von Ostern bis Anfang Oktober. Vollpension 33 000 - 35 000 Lire).

„Villa Mozart“ in Meran Der ideale Platz für ein intimes Wochenende zu zweit ist dieses in einem ruhigen Villenviertel gelegene Haus, das der Südtiroler Meisterkoch Andreas Hellriegel im Stil der Wiener Sezession einrichtete. Die Zimmer der „Villa Mozart“ sind in Gelb-Schwarz gehalten und die Bäder in weißem Laaser Marmor. Hellriegel hat sich leider unter dem Namen Andrea da Merano nach New York abgesetzt. Seine Schüler führen die Küche aber in gleicher Perfektion weiter. Für die Hausgäste kreieren sie jeden Abend ein Fünf-

Gänge-Überraschungsmenü (Hotel „Villa Mozart“, Markusstraße 26, I-39012 Meran, Telefon 0039-473/30630. Geöffnet von Ostern bis Anfang November. Halbpension 150 000 Lire).

„Schloß Fahlburg“ in Prissian Hinter dem abweisenden Holztor in der Ortsmitte, über das man im Verkehrsverein von Prissian keine Auskunft bekommt, verbirgt sich eine Oase für Eingeweihte. Nach englischem Vorbild verwandelte Jakob Graf Brandis die im 17. Jahrhundert von seinen Vorfahren in ein Renaissanceschloß umgebaute Fahlburg in ein Haus für „paying guests“. Es gibt einige kleinere einfache Zimmer, aber auch weitläufige Suiten mit Salons und Originalmobiliar. Zwischen der Familie des Hausherrn und den Gästen herrscht ein eher legerer Umgangston. Man versteht sich nicht als Service-Hotel. Das Frühstück in der alten getäfelten Stube wird von der Gräfin gelegentlich selbst serviert. Was der Gast sonst noch braucht, kann er sich in der „Räucherküche“ bereiten. In den Regalen stehen Weine aus den Kellern der Brandis'. Es gilt Selbstbedienung – ein Strich im Abrechnungsheft genügt.

Prissian liegt auf einer Anhöhe zwischen Bozen und Meran. Man verläßt die Hauptstraße in Vilpian Richtung Nals und folgt dort den Schildern nach Tisens („Gästehaus Schloß Fahlburg“, Prissian, I-39010 Tisens, Telefon 0039-473/90930. Geöffnet von Ostern bis 1. November. Übernachtung mit Frühstück für zwei Personen, je nach Ausstattung des Zimmers, 58 500 - 90 000 Lire).

„Park Hotel Holzner“ in Oberbozen Wer nicht die absolute Berg-Einsamkeit sucht, sollte auf Bozens Hausberg, dem Ritten, ein paar Tage lang entspannen. Die im Jugendstil gehaltene Einrichtung im „Park Hotel Holzner“ weckt Erinnerungen an alte Schweizer Berghotels. Ein großartiges Dolomitenpanorama über Rosengarten und Schlern ist von den Balkonzimmern und vom Park aus zu genießen. In nur wenigen Minuten ist man mit der Seilbahn, deren Bergstation direkt neben dem Hotel liegt, mitten in Bozen („Park Hotel Holzner“, 1-39059 Oberbozen, Telefon 0039-471/55231. Im September finden Tenniswochen statt. Vollpension 47000 - 53000 Lire).

„Zirmerhof“ in Radein Der Berggasthof in 1400 Meter Höhe wird in der dritten Generation von der Familie Perwanger geführt. Die Mutter des jetzigen Besitzers hat ein über Südtirols Grenzen hinaus berühmtes Kochbuch mit Tiroler Rezepten verfaßt. Auf dem „Zirmerhof“ wird noch heute danach gekocht. In dem mit Gemälden des Südtiroler Malers Rudolf Stolz ausgeschmückten Speisesaal haben es sich schon Max Planck, Eugen Roth und Albert Speer schmecken lassen.

Nach Radein gelangt man, wenn man kurz hinter Auer Richtung Cavalese abbiegt („Zirmerhof“, Post Kaltenbrunn, 1-39040 Radein, Telefon 0039-471/88851. Geöffnet von Mai bis Anfang November. Vollpension im September 45000 - 53000 Lire, im Oktober 40000 - 47000 Lire).

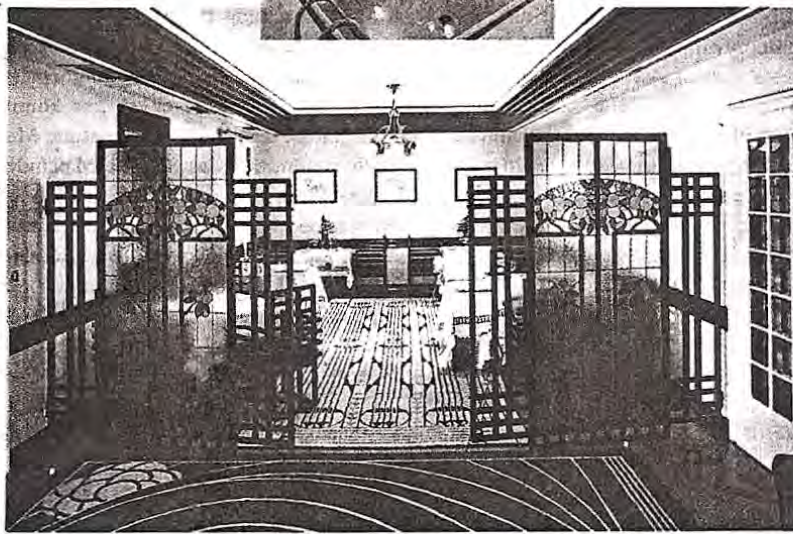
„Elefant“ in Brixen Das berühmte Haus in Brixen hat seinen Namen einem indischen Elefanten zu verdanken, der hier auf dem Weg in die Wiener Hofmenagerie im Jahr 1550 Station machte. Der „Elefant“ ist ein traditionsreiches Hotel, in dem sich einst der europäische Hochadel ein Stelldichein gab. Die Küche zeichnet sich durch die Qualität der Rohstoffe aus, die fast alle aus dem hauseigenen Gartenbaubetrieb und der Hausschlachtereie stammen. Menütip: Hausgeräucherter Beinschinken mit Orangenkren, klare Steinpilzsuppe, Tiroler Grillteller mit Bratkartoffeln, Sylvaner Weincreme (Hotel „Elefant“, Weisslahnstraße 4, 1-39042 Brixen, Telefon 0039-472/22288. Vom 10. November bis 25. Dezember geschlossen. Vollpension 100000 Lire).

„Da Abramo“ in Bozen Nur wenige Meter von der alten Pfarrkirche mit dem berühmten Pacher-Altar im Bozener Stadtteil Gries findet sich ein italienisches First-Class-Restaurant, auf dessen Speisekarte Sie vergeblich nach Tiroler Spezialitäten Ausschau halten werden. Küchenchef Abramo hat sich auf Fischgerichte wie Lachsschnitte in Champagnersauce oder ein „Tris“ aus dreierlei Muscheln spezialisiert. Vorbestellung empfiehlt sich („Da Abramo“, Grieser Platz 16, 1-39100 Bozen, Telefon 0039-471/280141. Sonntags und im Juli geschlossen. Menü 32000 - 35000 Lire).

„Enzian“ in Weissbrunn Im tiefsten Ultental steht ein Südtiroler Restaurant, das dem Guide Michelin einen Stern wert ist. Die wenig ansprechende Architektur des ehemaligen Wohnheims für Arbeiter der Elektrizitätswerke wird von den Kochkünsten Giancarlo Godios mehr als wettgemacht. Zu ihm lassen sich römische Politiker schon



Einst Treffpunkt des Adels: Kurhaus in Meran



Wiener Sezession in der „Villa Mozart“ oben
Fahlburg: Deckengemälde von Stefan Kessler



mal zum Lunch einfliegen. Der aus dem Piemor stammende Chef bietet italienische Spezialitäten. Die wohlsortierte Weinkarte weist ebenfalls über die Grenzen Südtirols hinaus. Auf Wunsch stellt Giancarlo Godio ein Menü mit seinen Spezialitäten – zum Beispiel Radicchiosoufflé, Wildpastete oder einem Rippenstück in Rotwein – zusammen. Ein Reservierung ist unbedingt empfehlenswert (Restaurant „Enzian“, Weissbrunn, 1-39010 St. Gertraud, Telefon 0039-473/79133. Donnerstagen und Freitag sowie vom Mitte November bis Mitte Dezember geschlossen. Menü 35000 - 40000 Lire).

„Marklhof“ in Girlan Im Jahr 845 wird das Gasthaus in dem Weindorf Girlan in Überetsch von den Toren Bozens zum ersten Mal erwähnt. Es ist heute im Besitz des Klosters Neustift bei Brixen und seit dreißig Jahren an die Familie Oberhofe verpachtet. Der Küchenchef, ein Bruder des Pächters, legt größten Wert auf eine ausgewogene Mischung aus italienischen und Tiroler Spezialitäten. Der offene Weißburgunder und der rote Vernatsch stammen von den hauseigenen Weinbergen. Von der Terrasse aus hat man einen weiteren Blick in die wunderschöne Landschaft. Sowohl für die Terrasse als auch für die holzgetäfelte Stube empfiehlt sich eine Reservierung (Restaurant „Marklhof“, 1-39057 Girlan, Telefon 0039-471/52407, Montag Ruhetag. Menü 20000 - 30000 Lire).

„Batzenhäusl“ in Bozen In dem angeblich ältesten Haus Bozens werden in gemütlichen, über drei Stockwerke verteilten Stuben ausgezeichnete Weine ausgeschenkt. Die Wirtin, Helene Untersulzner-Elsler, bereitet typisch tirolerische Gerichte wie zum Beispiel heiße Erdäpfel mit Topfenkäse. Es gibt – und das ist wohl einmalig in ganz Südtirol – bis zwei Uhr nachts warme Küche. Außerdem werden wechselnde Ausstellungen Bozener Künstler und spontane musikalische Einlagen einheimischer Gäste geboten („Batzenhäusl“, Andreas-Hofer-Straße 30, 1-39100 Bozen, Telefon 0039-471/976183. Geöffnet täglich, außer montags, von 18 bis 2 Uhr. Gerichte 7000 - 14000 Lire).

„Gasthof Stafler“ in Mauls Das behäbige Gebäude an der Landstraße vom Brenner nach Bozen war früher Stammkneipe der Fuhrleute. Heute ist es in ganz Südtirol für seine hervorragende einheimische Küche hoch angesehen. Glanzlichter der

Speisekarte sind unter anderem Eisacktaler Weinsuppe, Schwarzplentene Nudeln (aus Buchweizen), Schlutzkrapfen und im Herbst Wildspezialitäten. Dazu empfiehlt sich der Hauswein, ein Edelvernatsch aus eigener Abfüllung. Der Gasthof steht in der Ortsmitte des zehn Kilometer südlich von Sterzing gelegenen Mauls („Gasthof Stafler“, Mauls, 1-39040 Freienfeld, Telefon 0039-472/67136. Im September kein Ruhetag, ab Oktober Mittwoch Ruhetag; am Wochenende vorbestellen. Vier-Gänge-Menü: 30000 - 35000 Lire).

Quellen für den Weineinkauf: Klosterkellerei Muri, Grieser Platz 21 in Bozen, geöffnet montags bis freitags von 8-12 und 16-18 Uhr. Stiftskellerei Neustift bei Brixen, geöffnet montags bis samstags von 9-12 und 14-19 Uhr. Schloß Schwanburg in Nals, geöffnet montags bis freitags von 8-12 und 14-16 Uhr, samstags von 8-12 Uhr.