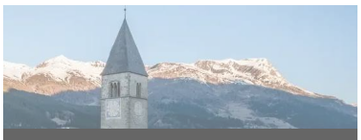
präsentiert von Südtirol

RUHEPOLE
SKIFAHREN
HOTELS
GENUSS

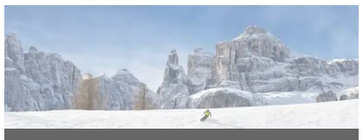
SÜDTIROL

© Macroby/Adobe Stock

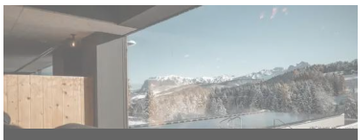
Weiße Gipfel, Sterneköche und spitzenmäßige Wellness-Hotels – Winter in Südtirol ist ein Hochgenuss



RUHEPOLE



SKIFAHREN



HOTELS

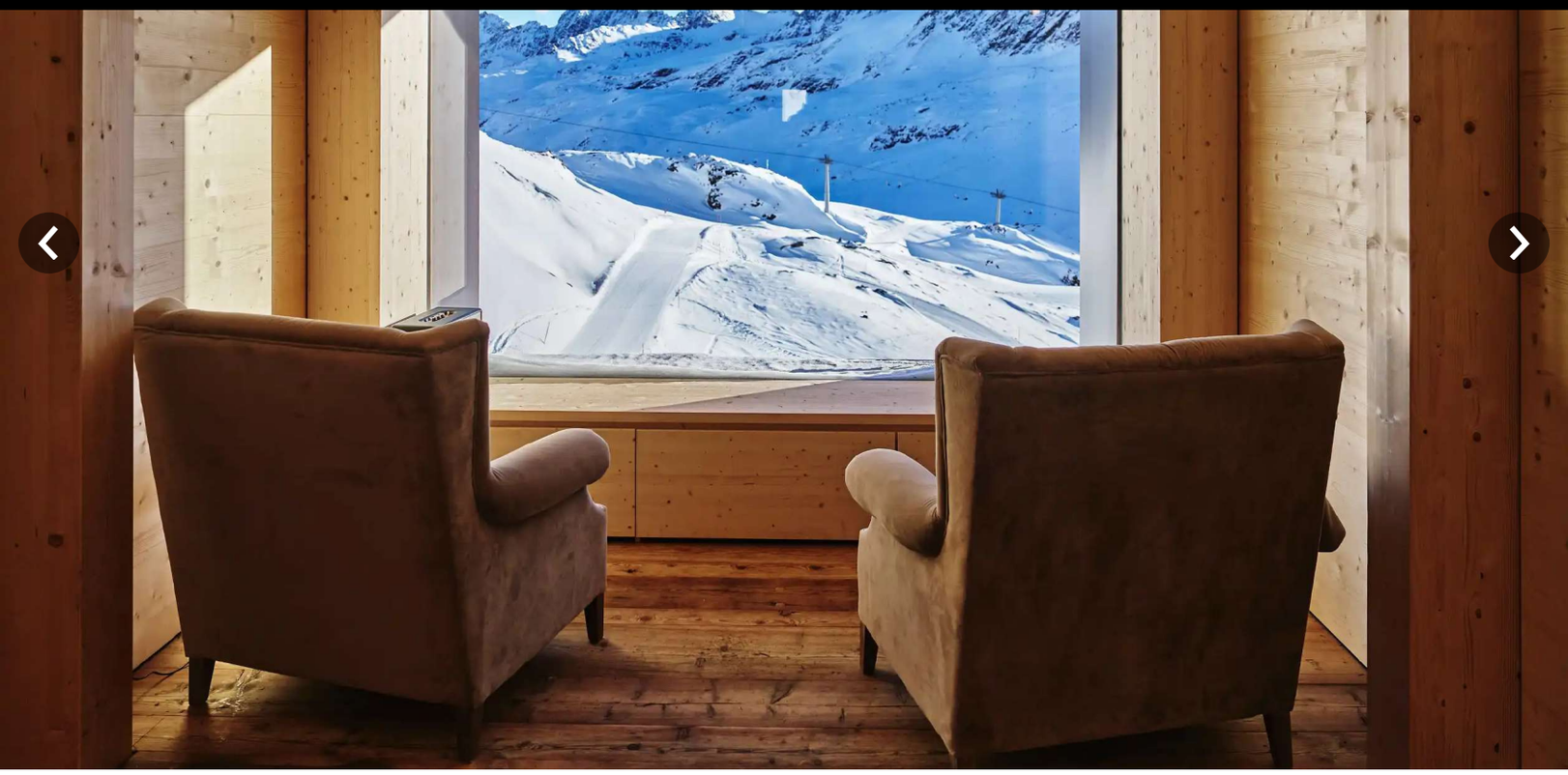
GENUSS

Sobald der erste Schnee Südtirol in seinen Zauber hüllt, verwandelt er Gipfel, Täler und Seen in ein Winterparadies. Herrliche Ruhe breitet sich in der Landschaft aus – perfekt zum Durchatmen: durch den Schnee stapfen, mit roten Wangen nach dem Aufstieg den Blick schweifen lassen, im Wellnessbereich aufwärmen, sich durch die köstliche Küche Südtirols probieren. Und wer es aufregend mag, saust vor traumhafter Kulisse die besten Skipisten hinunter. Egal ob mit Kindern, als Paar oder mit Freunden: Im Winter lassen sich Natur und Seele Südtirols auf eine ganz besondere Art erleben.

© Markus Haering/Adobe Stock; ClickAlps Srls / Alamy Stock Photo; Patrick Schwienbacher; IDM Südtirol-Alto Adige/Alex Filz

WINTERRUHE

Besinnliche Orte zum Runterkommen



Spazio AWE — »AWE«, das steht für Aussicht, Weitsicht, Einsicht. Alles drei kommt auf diesen 2.845 Metern zusammen, auf denen der minimalistische Holzbau steht – nicht weit entfernt von der Schutzhütte »Schöne Aussicht« und gefühlt doch ganz einsam. Durch ein großes Glasfenster an der Rückseite schweift der Blick über die weißen Riesen. Man wird demütig hier, vor dieser Schönheit der Berge. Wer möchte, kann in der Holzhütte eine Yogastunde besuchen, eine Weindegustation genießen, ein Meeting abhalten, ein gutes Gespräch mit Freunden führen – oder einfach schweigen und genießen. ***Wo?*** *Im unteren Vinschgau, im Seitental Schnals*

© stefanschuetz.com

SKIHIMMEL MIT GESCHICHTE

© IDM Südtirol-Alto Adige/Alex Filz

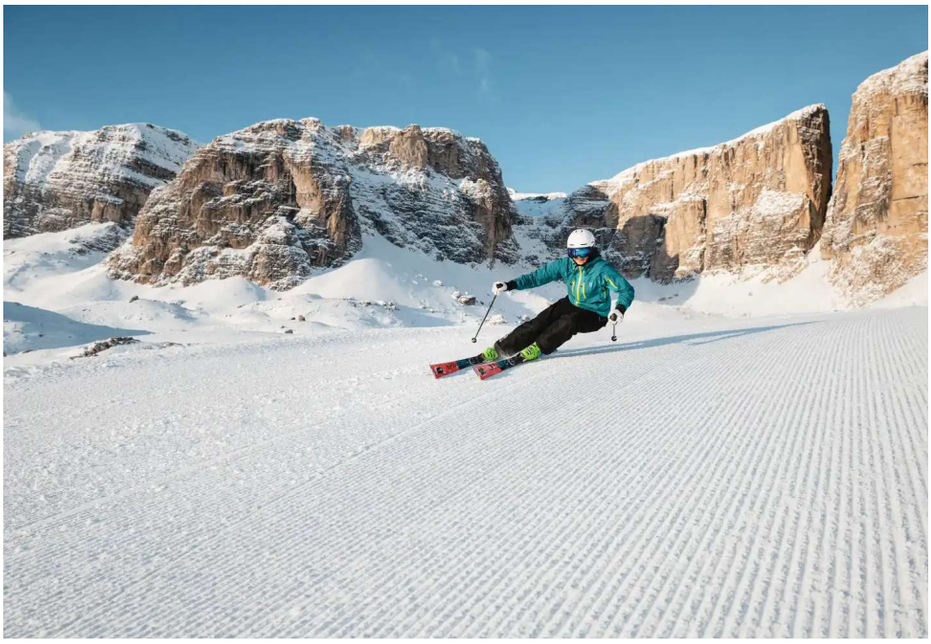
von Lenz Koppelstätter

Unterwegs auf der spektakulären Gebirgsjägerrunde in den Dolomiten

Die Gondel zum Lagazuoi zieht steil am Fels empor, langsam fügt sie sich in die Schienen der Bergstation ein, die Türen öffnen sich, ich steige aus. Meine Beine zittern. Ich habe an diesem frühen Nachmittag schon viele Pistenkilometer in den Knochen. Früh morgens, als die Täler noch im Dunkeln lagen, war ich losgefahren, um die größte und spektakulärste Skirundfahrt in den Dolomiten in Angriff zu nehmen: die Gebirgsjägerrunde.

Vorbei, hinauf und hinab, an allen namhaften Giganten, die jedes Skifahrerherz höherschlagen lassen: Sella, Marmolada, Civetta, Pelmo, Cinque Torri, Tofana, Lagazuoi, Conturines, Sassongher. Dauer: sieben Stunden – für geübte Fahrerinnen und Fahrer. Wer es gemütlicher angehen will, kann die Runde auch in zwei Tagen absolvieren. Übernachtungsmöglichkeiten gibt es reichlich, in den Tälern, aber auch auf den Hütten auf über 2.000 Metern. Länge der Route: auf Skiern um die vierzig Kilometer. Insgesamt um die hundert, inklusive zweier kurzer Busfahrten.

Fixstern der Rundfahrt ist der Col di Lana, eine Art Symbolberg für die Schrecken des Ersten Weltkriegs hier in den Dolomiten, wo sich italienische und Habsburger Soldaten in bitterkalten Wintern im Stellungswahn gegenüberstanden – Männer aus den umliegenden Tälern, die wenige Jahre zuvor noch gemeinsam die Gipfel erklommen hatten und oft Freunde waren. Nun starben sie, erfroren, verhungerten, wurden unter Lawinen begraben. Kaum einer wurde tatsächlich erschossen. Noch heute finden sich an den Pisten zahlreiche mahnende Zeugen der Vergangenheit: Schießscharten, Minenstollen, Tunnel und Festungen. Ein Freilichtmuseum vor atemberaubender Bergkulisse.



***Col di Lana** – Friedlich können Skifahrer und Skifahrerinnen inzwischen über die schneebedeckten Hänge rund um den Col di Lana gleiten: Der Berg war im ersten Weltkrieg zwischen Österreichern und Italienern umkämpft*

© IDM Südtirol-Alto Adige/Alex Moling

Den ganzen Tag über brannte die Wintersonne vom blauen, wolkenlosen Himmel, nun liegt etwas Nebel zwischen den Steinwänden. Die Tannen und Lärchen am Pistenrand tragen schwer den Schnee auf den Ästen, der helle Fels sieht aus, wie von Puderzucker bestäubt. Ich kurve skifahrend durch umwerfend schöne Natur und dunkelste Weltgeschichte, heize die Armentarola-Piste hinab – mit 8,5 Kilometern eine der längsten Abfahrten im gesamten Dolomiten-Gebiet. Es geht wieder zurück in Richtung Gadertal, wo meine Rundfahrt in aller Früh ihren Anfang genommen hatte.

Doch immer wieder halte ich an. Nicht nur, weil die Oberschenkel brennen, auch weil ich überwältigt bin von der Matrix aus Damals und Jetzt. Ich schaue auf die durchlöcherten Felsen, die so nah sind, bedrohend und beeindruckend zugleich. Ich stelle mir vor, wie die Soldaten damals darin kauerten, froren, hungerten. Ich bin so froh, in einer anderen, glücklicheren Zeit hier zu sein. In einer Zeit, in der in den Dolomiten Frieden herrscht.

Links der Piste hängen ein paar Kletterer am vereisten Fels. Sie kämpfen sich beeindruckend filigran empor. Ich mache mit letzter Kraft die letzten Schwünge, dann sehe ich weiter unten schon ein paar Bauern warten. Sie bringen uns Gebirgsjägerfahrer mit Pferdeschlitten talauswärts. Ich stoppe, greife nach einem der Taue, die an den Schlitten hängen, dann wiehert eines der Pferde auch schon, und zieht an. Meine Gebirgsjägerrunde endet hier, die Erinnerungen bleiben noch weitaus länger.

WINTER, WELLNESS, WOHLFÜHLEN

Sieben Hoteltipps für den ganz besonderen Genuss in Weiß

Ein geschwungener Traum aus Holz. Blick vom Bett und der Sauna in der Suite auf die Geisler. Die Pisten des Brixner Skigebiets Plose? Nur einen Stockschwung vom Anders entfernt. Die Stimmung? Familiär. Vater und Sohn kochen. Mutter und Schwiegertochter bedienen die Gäste aus unterschiedlichen Ländern. Typisch neuer Südtiroler Mix aus Tradition, Moderne und Weltoffenheit. — *anders-suites.com*

© Tobias Kaser

© Frieder Blickle / Restaurant Platzegg

© Restaurant zur Rose

In seinem seit Jahrzehnten angesagten Sternerestaurant „Zur Rose“, auf der Südseite des Platzes im Überetsch, hat der 65-Jährige mittlerweile Sohn Daniel das Kommando in der Küche übergeben. Aber Hintner wäre nicht Hintner, wenn er nicht ab und an vorbeischauen würde, um dem Zögling über die Schulter zu schauen. Ein bisschen sind Hintners zwei Lokale, sein Hin- und Herspazieren von der Hausmannskost zur Sterneküche und zurück, auch die Geschichte des Koches selbst, der als Vater des jüngsten Südtiroler Küchensiegeszuges gilt. Sein Leben lang hat die im Gsiesertal geborene und aufgewachsene Frohnatur sich dafür eingesetzt, die etwas verstaubte Gastroszene auf Vordermann zu bringen. In unzähligen Kochkursen hat er junge und auch ältere Köche dazu angetrieben, das Beste aus ihren Rezepten herauszuholen, die Bauernküche zeitgenössisch zu verfeinern – ohne ihr die Seele zu rauben. Eine Gratwanderung zwischen rustikal und gourmet, die, wenn sie gelingt, eine große Gaumenfreude ist.

In Südtirol ist dies, auch dank Hintner, vielerorts gelungen. Junge Köche, die er mit geprägt hat, setzen auf regionale Zutaten, interpretieren alte Gerichte, die sie noch von ihrer Großmutter kennen – und die von ihrer Großmutter – neu, ohne sie mit zu viel Chichi kaputt zu machen. Sie haben alle die von Hintner verfassten Kochbücher in den Regalen stehen – und seine Mahnungen im Ohr.

Hintner wirft sich in eine der stoffbezogenen Bänke in einer der hinteren Stuben der „Rose", lässt zum Aperitif ein Gläschen „Comitissa" einschenken, fein perlender Südtiroler Sekt. Schnittstelle sein zwischen der Tiroler und der mediterranen Küche! Keine Geschmacksverstärker einsetzen! Auf die Garzeiten achten! Nicht nur das Filet auf die Karte setzen, sondern auch die Schulter und die Haxe! From Nose to Tail. Keine unnötigen Schäumchen! Über den Tellerrand hinausblicken! Noch ein Schluck Sekt, dann wird das erste Gericht gereicht: Räucherforelle mit Kaperngelee und Kohlrabi. Später wird es Kloaznravioli mit Graukäse und braune Butter geben, dann heimische Kalbskeule mit Krenkruste, Kräutersaitling und Kichererbsen, dann etwas Käse vom Wagen, schließlich soufflierter Mohn-Schmarrn, alte Apfelsorten und Sauerrahm-Eis.

Hintner klatscht in die Hände. „Guten Appetit", sagt er und strahlt, wie nur Köche und Genießer strahlen, wenn sie hungrig sind. Wenn sie wissen, dass es gleich schmecken wird.

© G+J Medien GmbH