IDYLLIC PLACES MAGAZINE

PLEASE, TAKE ME WITH YOU!

GESCHICHTEN
ERLEBTES
AUFGESCHRIEBENES

HOTELS RESTAURANTS WINE. EST 1993

UNIQUE IN THE ALPS

UNIQUE
IN THE ALPS

Cover: Forestis, Outdoor-Pool

2021 © Idyllic Places
Herausgeber: Idyllic Places
Redaktion: Sepp Perwanger
Images: Idyllic Places & Members
Konzept & Design: bielov.com
Druck: Lanarepro

Printed on natural,
fully recyclable paper.

STELLEN SIE SICH EINEN ORT VOR...

...wo die Menschen der Idee einer authentischen Lebensart
treu geblieben sind, wo ein ehrliches Wort noch genauso Gewicht hat,
wie schon vor hundert Jahren und wo jede Ecke, jeder Winkel,
seine ganz eigene Geschichte zu erzählen vermag.

Geschichten von uralten Mauern, den Spuren der Zeit,
von einstigen Werten, von Sehnsucht und Glück.
Und von der Rückkehr zu dem, was wirklich gut tut im Leben:
Kraft zu schöpfen inmitten des starken Schauspiels der Natur,
loszulassen von all dem, was einem überflüssig scheint,
und Zeit zu teilen mit jenen Menschen, die einem lieb sind.

Und man spürt, es gibt immer wieder den richtigen Moment
für Idyllische Plätze.

UNSERE IDEE VON WOHLBEFINDEN

STELLEN SIE SICH EINEN ORT VOR, WO SIE ALS GAST EIN GEPFLEGTES ZUHAUSE ERLEBEN. ELEGANT, UNVERWECHSELBAR UND INTIM, DAS ESSEN VORZÜGLICH, DER SERVICE FREUNDLICH, AUFMERKSAM UND BEDACHT AUF IHRE WÜNSCHE. WIR VERBINDEN REICHE TRADITION MIT DEN ANNEHMLICHKEITEN ZEITGEMÄSSER LEBENSART. DAS IST UNSERE IDEE VON WOHLBEFINDEN. SEIEN SIE UNSER GAST!

Sepp Perwanger
Gründer Idyllic Places

DAS ERBE DER GARDASEE-ZITRONE

Das Idyllic Places Segelboot
09

CHRISTIAN MORGENSTERN
10

BROTBACKEN WIE DAMALS

18
Zwei Hauben für den Berghof

IDYLLIC SKIING

26
Der schönste Platz der Welt

28

VON DEN PERLEN IN DER FLASCHE

Dein Rucksack
34

DIE MACHT DER FARBE

Creative Thinking
39

DER STEINWAY

REZEPTE:
15 Vinschger Paarlen
16 Schlutzkrapfen
19 Ersäufte Kalbskoteletts
20 Beerentorte

Alle Idyllic Places auf einen Blick
44

DANIEL ROEHR

DAS ERBE DER GARDASEE-ZITRONE

Der Gardasee mit seinen kulturellen und kulinarischen Highlights ist bis heute eine Inspirationsquelle für viele Köche, denn hier hat sich durch die Fülle der Natur eine besonders vielfältige Küche entwickelt, in der die Zitrone eine große Rolle spielt.

Neben den ausgezeichneten Weinen und Olivenölen wurden am Gardasee als einer der nördlichsten Produktionsstätten Europas auch Zitrusfrüchte angebaut und von dort exportiert, bevor die internationale Luftfracht die Vermarktung ins Ausland beendete. Zitronen waren schon am englischen Hofe Heinrichs VIII im 16. Jahrhundert als Würze für Geflügel und Fisch in Mode gekommen und seither eine begehrte Frucht in den höfischen Küchen Nordeuropas.

EINIGE LIMONAIEN SIND AUCH HEUTE NOCH MIT MEIST SEHR ALTEN ZITRONEN BEPFLANZT.

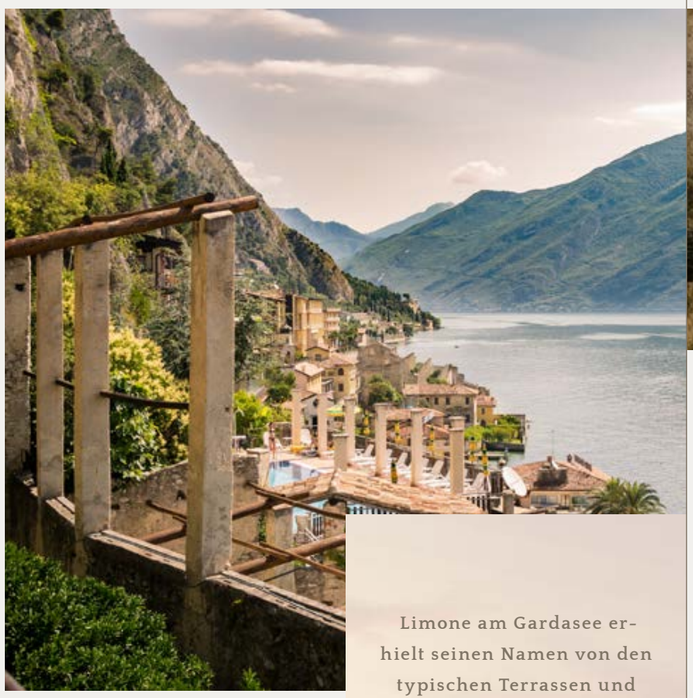
Jahrhundertelang prägte der Zitronenanbau die Landschaft der westlichen Seeseite. Sogenannte Limonaie stehen auf terrassenförmig angeordneten Anbauflächen, wobei die italienische Limonaia der französischen Orangerie und dem Pommeranzenhaus in Deutschland entspricht. Die warmen Hanglagen am westlichen Seeufer zwischen Riva und Gardone eigneten sich bestens für den Zitronenanbau und der Name des Ortes Limone an dieser Stelle erinnert noch an die Ursprünge dieser Tradition.

Die Zitronenbäume wurden in der Regel auf drei bis fünf länglichen Terrassen mit Steinstützmauern angepflanzt. Damit die empfindlichen Pflanzen die Winterfröste überleben konnten wurden die Terrassen mit einer Pergolakonstruktion überdacht, die in den kalten Wintermonaten mit Holzplatten abgedeckt wurde. Die Temperatur in den Limonaien wurde mit kleinen Feuern, Kerzen oder Fußbodenheizungen über dem Gefrierpunkt gehalten.

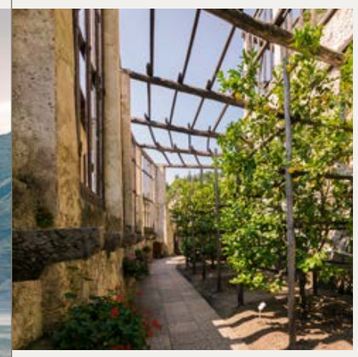
Die Bewässerung erfolgte durch nahegelegene Bäche die teils mit Hilfe von Wasserrädern die Terrassen bewässerten. Seitlich entlang mehrerer Terrassen waren die Gärtnerhäuser zur Bewirtschaftung integriert. Diese Limonaien prägen die Kultur- und Architekturlandschaft der Orte des Westufers bis heute. Manche Gärtnerhäuser wurden auch in größere Wohnhäuser umgebaut, aber die terrassenartigen Gebäudestrukturen sind bis heute in der Landschaft gut erkennbar.

Einige der Limoniaen sind noch heute mit meist sehr alten Zitronen bepflanzt und werden hauptsächlich vor Ort **als Zutat in allerlei Gerichten und Süßspeisen und zur Herstellung des berühmten Gardaseelikörs Limoncello genutzt.**

>>



Limone am Gardasee erhielt seinen Namen von den typischen Terrassen und Mauern der Limonaie



FEUER, KERZEN UND FUSSBODENHEIZUNG GEGEN DEN FROST.

DIE PERGOLA WIRD IM WINTER MIT HOLZPLATTEN GEDECKT.

Der Gardasee ist seit Jahrhunderten Anlaufstelle vieler begeisterter Besucher und auch berühmte Geister wie Goethe, Kafka, Thomas Mann oder Winston Churchill schätzten und schätzen die einzigartige Atmosphäre des Sees.
Die Faszination für den Gardasee liegt aber nicht nur an seiner natürlichen Lage, im Norden schroffbergig und im Süden flach und lieblich entlang der letzten Ausläufer der Alpen, sondern auch an der markanten länglichen schlanken Form und extremen Tiefe des Sees. Das Wasser ist besonders sauber und klar und erinnert eher an ein Meer als einen See. Das besondere Lichtspiel von Mond und Sonne macht den Gardasee zu einem fast magisch anziehenden Ort.

Das besonders abwechslungsreiche Wetter am Gardasee beschert manchmal hohe, dramatische Wellen und manchmal einen fast unheimlich stillen See mit spiegelglatter Oberfläche. Die Architektur entlang des Ufers ist geprägt von eleganten Villen und einfachen Fischerhäusern, wobei jeder Ort seinen eigenen Reiz und Charakter hat. Den Norden prägen einfache schützende alpine Gebäude die an Südtirol erinnern; im Süden herrschen klassizistische Villen und sogar Renaissancearchitektur vor. Dazu kommen römische Ausgrabungen wie die Grotten des Catull an der südlichsten Spitze auf einer Halbinsel.

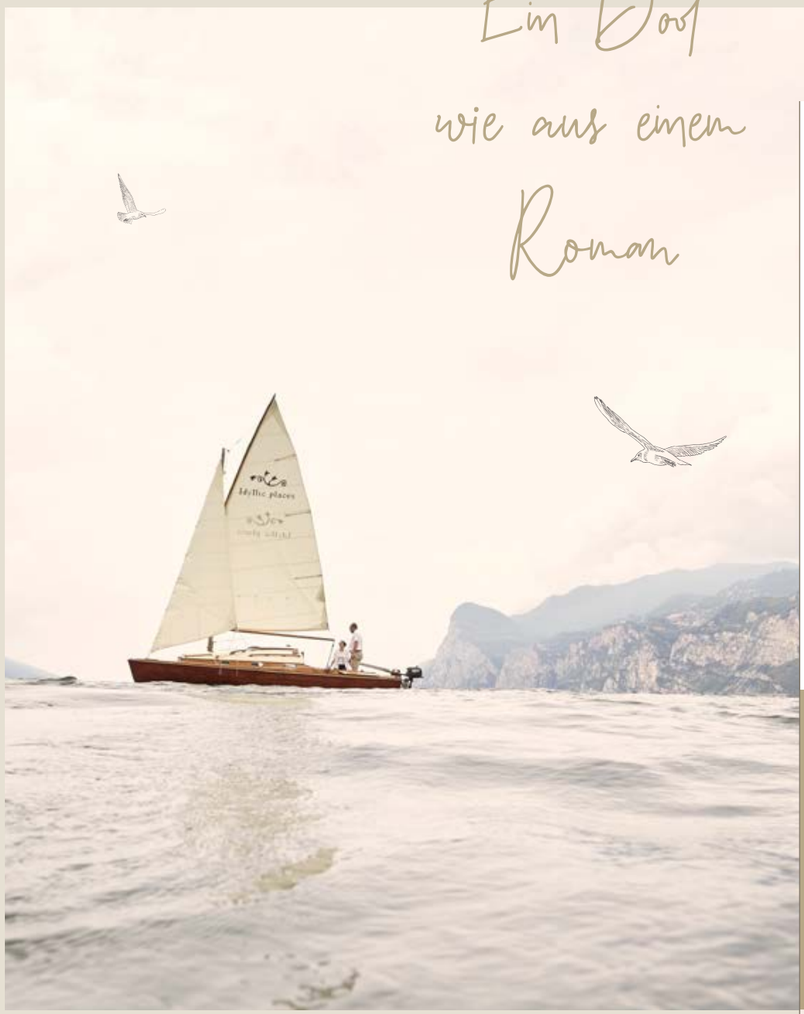
Zurück zur Zitrone, die in allen Orten entlang des Sees eine zentrale Rolle in der Küche einnimmt, von **Zitronenrisotto und Zitonentagliatelle bis hin zur Zitronenmeringata und dem Zitroneneis und -sorbet.** Bis heute also wird die kulinarisch anspruchsvolle Küche des Gardasees von der Zitrone auf intensive Weise geschmacklich geprägt, obwohl viele vergessen haben, dass sie schon in der Renaissancezeit neben der Papierproduktion im „Valle de Cartiere" die Gegend entscheidend geprägt hat, sowohl in wirtschaftlicher, als auch in aspektativer und natürlich vor allem kulinarischer Weise. Darauf sollte man schleunigst einen Limoncello trinken.

SAUBERES WASSER UND LICHTSPIELE AM GARDASEE:

IM NORDEN IST ER EINGEKLEMMT VON SCHROFFEN FELSEN, IM SÜDEN DEHNT ER SICH LIEBLICH AUS.

DIE ZITRONE SPIELT IN DER KÜCHE EINE ZENTRALE ROLLE. IHRE FEINE SÄURE PRÄGT VIELE ANSPRUCHSVOLLE GERICHTE, DIE MAN HIER SERVIERT.

Ein Boot wie aus einem Roman



TYP: **20er Jollenkreuzer**
BAUJAHR: **1950**
LÄNGE: **7,75 m**
BREITE: **2,5 m**
HOLZ: **Eiche und Mahagoni**
SEGEL: **30 m²**
SPINNAKER: **max. 55 m²**

Buchbar mit Skipper für Mitglieder der Idyllic Places Family während ihres Aufenthaltes

RESERVIERUNG:
experience@idyllicplaces.com

THE IDYLLIC PLACES SPECIAL EXPERIENCE

DAS IDYLLIC PLACES SEGELBOOT

Gut Wind und immer eine Hand Breit Wasser unter dem Kiel! Zu Land wie auch zu Wasser zeigen wir von Idyllic Places Stil. Der Zwanziger Jollenkreuzer, dessen berühmtester Vorbesitzer Thomas Mann war, liegt direkt am nahen Gardasee vor Anker.

Im Originalzustand der fünfziger Jahre führen Boot und Skipper die Idyllic-Places-Family zu den schönsten Plätzen. Und während die Òra einen an schön-malerischen Küstenstädtchen vorbeiträgt, wird, ganz beiläufig, doch so einiges an Segelwissen vermittelt. Leinen los!

Wikimedia Commons, unknown author

Christian Morgenstern (1871–1914)

Margarete Gosebruch von Lichtenstern (1879–1968)

CHRISTIAN MORGENSTERN

Von den zahlreichen Gästen, die Bad Dreikirchen besuchen und manchmal sogar schon in der dritten Generation die gastlichen Häuser bewohnen, wird immer wieder der Dichter Christian Morgenstern (1871–1914) genannt, der im Jahre 1908 im Bad Dreikirchen Erholung suchte und dort seine große Liebe fand: Margarete Gosebruch von Lichtenstern, die er zwei Jahre später ehelichte. Der Zauber der Landschaft mit den drei Kirchlein war den Liebenden zum unvergesslichen Erlebnis geworden, das in einem späteren Brief des Dichters noch nachklang: "Aber zweierlei möchte ich mit dir zusammen unserem lieben Dreikirchen antun, wenn wir's einmal vermögen: Die Decke des dritten Kirchleins so stützen, dass sie für den Kirchenbesucher keine Gefahr mehr bedeutet, und dann dem ersten (Deinem) Kirchlein eine besonders schöne Glocke schenken mit unseren Initialen und einem Spruch von mir." Der erste Wunsch ist inzwischen durch den Einsatz der Bergfamilie und des Landesdenkmalamtes in Erfüllung gegangen, den zweiten aber hat der frühe Tod des Dichters im Jahre 1914 in Meran verhindert.
Die große Gemeinde der Rudolf-Steiner-Anhänger hat den mit Steiner befreundeten Dichter Morgenstern nicht vergessen. Bald nach dem letzten Kriege kamen Gruppen von Anthroposophen nach Dreikirchen und hielten dort ihre Versammlungen mit Mediationen und eurhythmischen Tänzen ab. Christian Morgenstern ist so nicht nur wegen seiner bekannten Galgenlieder in Dreikirchen gegenwärtig geblieben.

DER HEROISCHE PUDEL

Ein schwarzer Pudel, dessen Haar
des Abends noch wie Kohle war,
betrübte sich so höllenheiß,
weil seine Dame Flügel spielte,
trotzdem er heulte: daß (o Preis
dem Schmerz, der solchen Sieg erzielte!)
er beim Gekräh der Morgenhähne
aufstand als wie ein hoher Greis –
mit einer silberweißen Mähne.

Christian Morgenstern

GASTHOF BAD DREIKIRCHEN NICHT NUR DICHTER UND ANTROPOSOPHEN FÜHLEN SICH VOM ZAUBER DES ORTES ANGEZOGEN. DIE DREI KIRCHEN GELTEN SEIT URZEITEN ALS QUELLHEILIGTUM.

MEHR ZUM GASTHOF BAD DREIKIRCHEN SEITE 51

CHRISTIAN MORGENSTERN FAND IM BAD DREIKIRCHEN NICHT NUR DEN GELIEBTEN ORT FÜR SEINE SOMMERFRISCHE, SONDERN MIT SEINER MARGARETE AUCH DIE LIEBE SELBST.

BROTBACKEN WIE DAMALS

WEISSER RAUCH ENTWEICHT DEM ALTEN BACKOFEN. HANS TAUBER UND ICH STEHEN IN DER STUBE, DIE HÄNDE IN DER TASCHE. ICH FRAGE MICH, WAS KOMMEN WIRD.

Feuer, Rauch und Männer haben immer etwas Archaisches an sich. Doch die Ruhe und das leise Summen, das wir vernehmen, passen nicht ins Bild. Und doch ergeben sie ein stimmiges Ganzes.

Das Brotbacken hat bei den Taubers Tradition. Eigentlich hätte es in jeder Südtiroler Familie Tradition, aber nur die wenigsten praktizieren es noch. Schade.

Ich genieße den Moment, die Stimmung und die Vorfreude. Ein bisschen fühle ich mich zurückversetzt in meine Kindheit, als ich vor dem Ofen meiner Großmutter kauernd warten musste bis der Kuchen fertig war. Auch diese Erinnerung passt ins Bild. Denn der Saalerwirt in den Wäldern über St. Lorenzen macht genau das: Er versetzt einen zurück in eine andere Zeit. Dass viele genau aus diesem Grund hierher kommen, wundert mich nicht.

In Maria Saalen bekommt Ruhe nämlich eine neue Dimension. Und mit ihr entdecke ich Geräusche, die plötzlich ihren eigenen Auftritt haben. Ich sehe nicht nur die Rauchschwaden aufsteigen, sondern kann den Rauch geradezu hören, während er den Kamin empor steigt.

Ich sehe nicht, wie der Hund der Familie davonläuft, doch ich kann ihn deutlich hören. Zwei Vögel sitzen im Gebüsch. Was sie wohl treiben? Sie sind leise, andächtig. **Alles bekommt einen eigenen Rhythmus hier oben, eine eigene Melodie.**

Hans Tauber nimmt den Holzbottich zur Hand, in dem schon vor Tagen der Sauerteig mit Kreuzkümmel und Fenchel angesetzt wurde. Der Teig braucht genügend Zeit, um ohne künstliche Triebmittel aufzugehen.

Zeit ist genügend vorhanden in Maria Saalen. Es scheint fast, als werfe sie schützend ihren Mantel über diese Welt. Ob es nun das Stammhaus aus dem Mittelalter ist, die Kirche, der Steinbackofen, ob es die knorrigen Bäume sind … alles schwingt hier bedächtig, langsam, gleichmäßig.

„ZEIT GIBT ES ZU GENÜGE HIER IN MARIA SAALEN. ES SCHEINT, ALS WERFE SIE SCHÜTZEND IHREN MANTEL ÜBER DIESE WELT.“

Ich begutachte den Sauerteig im Bottich. Hans Tauber sagt, dass man früher auf den Höfen den Sauerteig nie ausgehen lassen durfte. Dass er jahrein, jahraus weiter gemehrt wurde. Es war der Mutterteig, so nannte man ihn. Eine Handvoll blieb in den Holztrögen immer übrig, um den Bestand zu sichern.

Teig, beziehungsweise Brot, war kostbar, sicherte die Nahrung und war oftmals auch eine persönliche Einkommensquelle der Bäuerin. Für gutes Brot wurden an Feier- und Festtagen lange Fußmärsche in Kauf genommen. Im ganzen Tal wusste man genau, welche Bäuerin ihr Backhandwerk besonders gut beherrschte, wo das Brot am reichhaltigsten war, wer das geschmackvollste Breatl hatte und welches Schüttelbrot getrost über Monate gelagert werden konnte – ohne zu schimmeln. Wer bei den Zutaten flunkerte oder das Mehl streckte, wurde bald entdeckt. Er wurde sein Brot dann nicht mehr los.

>>

Der Saalerwirt in den Wäldern über St. Lorenzen versetzt einen zurück in eine andere Zeit

„ICH BEOBACHTE, WIE GEMÄCHLICH DIE KLEINEN TEIGLAIBE GEFORMT WERDEN UND GLEICHMÄSSIG IHREN PLATZ AUF LANGEN HOLZBRETTERN FINDEN.“

Der Ofen wird bereits seit gestern befeuert. Die Hitze muss gleichmäßig sein, um ihn nicht mit allzu hohen Temperaturen zu strapazieren. Organisch sei er, der Teig, je nach Sorte robust und widerstandsfähig, oder wetterfühlig, launisch und kapriziös, je nach Jahreszeit und Luftfeuchtigkeit.

Ich warte auf den Vergleich mit der Frauenwelt. Er kommt nicht. Das Brotbacken nach alter Manier sei manchmal ein einfaches Handwerk, das auf Erfahrung beruhe. Aber es sei auch eine Kunst, verlange Feingefühl und Geduld.

Wir reden, sinnieren, schweifen aus – und die Zahl der Brotlaibe nimmt zu, mittlerweile sind es bestimmt an die 100 Stück. Jetzt werden sie in den Ofen geschoben und immer wieder verrückt, damit nichts anbrennt. Nach etwa zwanzig Minuten wird alles nacheinander mit einem langstieligen Holzschieber herausgeholt.
Das Brot riecht frisch, warm und voll. Es wird in breite Weidenkörbe gelegt, Stück für Stück.

Ich schaue unser Tagwerk an und wische mir mit der Hand den Schweiß von der Stirn. Jetzt, wo alle Brote aus dem Ofen geholt wurden, bricht der gemütliche Teil des Tages an. Wir sitzen in der Holzstube und kosten, sparen nicht mit der Bauernbutter und trinken ein Glas Wein.

An der Wand hängen Bilder und Schnitzereien, Mägde in Tracht, schlafende Mädchen vor einem Bergpanorama, eine heimelige Stube … Die Ölbilder zeigen Alltagssituationen aus vergangener Zeit, die Pinselstriche wurden schnell gesetzt, reduziert, sie lassen einen modernen Maler erahnen.
Ich frage, von wem die Bilder sind. Der Großvater hat sie gemalt, sagt Hans Tauber, und die Schnitzereien habe er selbst gefertigt.

Ich staune. Hans ist also Gastwirt und Brotbäcker und eine Art Künstler? Ich lehne mich zurück, betrachte die Arbeiten und überlege, was mich noch alles erwarten könnte beim Saalerwirt. Ich habe ein gutes Gefühl, es ist ein stimmiges Bild.

—

DAS BROTBACKEN NACH ALTER MANIER IST MANCHMAL EIN HANDWERK, ABER AUCH KUNST: ES VERLANGT FEINGEFÜHL UND GEDULD.

„NACH 20 MINUTEN WIRD ALLES NACHEINANDER HERAUSGEHOLT.
DAS BROT RIECHT FRISCH, WARM UND VOLL.“

REZEPT

VINSCHGER PAARLEN

AUS DEM KOCHBUCH „SÜDTIROLER LEIBGERICHTE“ VON HANNA PERWANGER

ZUTATEN

- 350 g Sauerteig
- 1 l Wasser
- 30 g Hefe
- 600 g dunkles Roggenmehl
- 600 g normales Roggenmehl
- Salz
- Kümmel
- Fenchel und Brotklee

ZUBEREITUNG

» Den Sauerteig mit der Hälfte des Wassers (27 Grad) und der Hefe in einer Schüssel verrühren. Dann das Mehl, Salz, Gewürze und das restliche Wasser dazumischen und zu einem glatten Teig verkneten.

» Ist der Teig um das Doppelte aufgegangen, schlägt man ihn zusammen und bestaubt ihn mit Mehl.

» In faustgroße Stücke teilen und immer zwei nebeneinander auf ein Brett legen, das mit einem mit Kleie bestreuten Brottuch bedeckt ist. Die Paarlen etwa 20 Minuten gehen lassen.

» Werden sie im Holzofen gebacken (dort werden sie am besten), kippt man sie vorsichtig auf die Backschaufel und schließt sie in den Backofen ein. Im elektrischen Backrohr bei 260 Grad etwa 20 Minuten backen, allmählich auf 200 Grad herunterschalten.

SCHLUTZ-KRAPFEN

AUS DEM IDYLLIC-PLACES-KOCHBUCH
„DIE KÜCHE IN SÜDTIROL“
VON ANNELIESE KOMPATSCHER

ZUBEREITUNG

» Aus den Zutaten einen nicht zu festen Teig verkneten und etwa 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.

» Spinat waschen, in Salzwasser gar kochen, abseihen und sehr gut ausdrücken. Mit Petersilie mischen, beides zusammen passieren.

» Zwiebel fein schneiden, in Butter kurz hell bräunen, mit Mehl bestäuben, heiße Milch zugießen, gut verrühren und etwas einkochen lassen.

» Passierten Spinat zufügen und mit Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Erkalten lassen, dann den Teig sehr dünn austreiben. Ab nun möglichst rasch arbeiten, damit der Teig nicht austrocknet:

» Mit einem runden Ausstecher oder einem umgestülpten Glas runde Flecken ausstechen, mit einem kleinen Löffel die Füllung daraufgeben, übers Mehl in die Handfläche ziehen, zusammenklappen und sofort mit den Fingern die Ränder „festpitschen“ (andrücken). Dieser Arbeitsablauf soll sehr schnell geschehen, denn wenn die obere Teigfläche austrocknet und die untere feucht ist, lassen sich die Krapfen nicht zusammendrücken.
Die Fingerabdrücke am Rand soll man ruhig sehen.

» Die Schlutzkrapfen in Salzwasser etwa 5 Minuten sieden, abseihen, mit Parmesan und Schnittlauch bestreut und mit zerlassener hellbrauner Butter servieren.

ZUTATEN

Für den Teig
- 250 g Roggenmehl
- 250 g Weizenmehl
- 2 Eier
- Salz
- 1 EL Öl
- lauwarmes Wasser, nach Bedarf

Für die Spinatfüllung
- 800 g frischer Spinat
- 4 EL Petersilie, fein geschnitten
- 1 kleine Zwiebel
- 40 g Butter zum Andünsten
- 1 EL Mehl
- 250 ml heiße Milch
- 1 EL Parmesan, gerieben
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskat

Zum Anrichten
- 60 g Parmesan, gerieben
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 80 g zerlassene Butter

ZWEI HAUBEN FÜR DEN BERGHOF

Gault Millau zeichnet das Hotel der Idyllic Places am Arlberg aus. Die Küche wurde belohnt für Harmonie und Kreativität, für Freude und Leidenschaft. Nicht zu vergessen das Serviceteam, der Sommelier und die legendäre Berghof-Bar – viele wertvolle Menschen arbeiten am Erfolg des Hauses.

Die Gastgeber, Stefan und Isabelle Burger, haben in Lech am Arlberg eine Oase für Genießer erschaffen. Die Brigade kocht eine Klassiker-Küche, abgerundet durch neue Interpretationen. Ob Mittags- oder Abendkarte, gegebenenfalls bestellt man das Beste aus beiden Tageszeiten. Und dafür haben sich die Juroren von Gault Millau entschieden:

Negroni-Cocktail vom Holzfass und würzige Käsepraline

Köstlicher Salat und Jakobsmuschel mit Pastinake

Consommé vom Rind mit Grießnockerl oder Kaspressknödel

Erbsen-Minze-Schaumsuppe

Heimische Gebirgsteich-Forelle mit Safranschaum und Kräuterrisotto

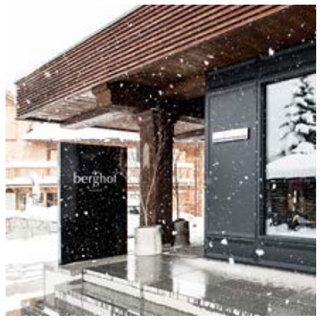
Rosa gegarte Entenbrust (vom Entenzüchter Innauer aus Eichenberg) mit einer Trilogie von Mandel-Brokkoli-Tagliatelle

Kreation aus Erdbeere, Zitrone und Schokolade

Chef-Sommelier Günther Meindl hat einen mit rund 600 Positionen bestückten Weinkeller vorzuweisen. Und die Barkarte hält selbst für anspruchsvollste Kunden einen passenden Signature Digestif bereit.

Oase für Feinschmecker: Klassiker und neue Interpretationen

DER BERGHOF, LECH AM ARLBERG
DIE BERGHOF-KÜCHE IST BODENSTÄNDIG, ABER DOCH VON HÖCHSTER QUALITÄT. IM FOKUS STEHEN DAS PRODUKT UND DER GENUSS.



MEHR ZUM BERGHOF
SEITE 56

REZEPT

ERSÄUFTE KALBS-KOTELETTS

AUS DEM KOCHBUCH „SÜDTIROLER LEIBGERICHTE“ VON HANNA PERWANGER

ZUTATEN

- 4 Kalbskoteletts
- etwas Mehl
- Öl
- 1 Glas Weißwein
- etwas Rosmarin
- 2 frische Tomaten, geschält

ZUBEREITUNG

» Die Koteletts, am besten vom Nierenstück, dick abschneiden lassen, nicht klopfen.

» In Mehl wälzen, in heißem Öl kurz anbraten, mit Weißwein aufgießen, Rosmarin dazugeben.

» Zudecken und langsam für ca. 20 Minuten dämpfen.

» Zum Schluss geschälte Tomaten beifügen und nochmals für ca. 5 Minuten weiterdämpfen.

BEEREN-TORTE

AUS DEM IDYLLIC-PLACES-KOCHBUCH
„DIE KÜCHE IN SÜDTIROL“
VON ANNELIESE KOMPATSCHER

ZUTATEN

Für den Teig
- 200 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- Salz
- Butter zum Einfetten der Springform
- Bohnen zum Blindbacken

Für die Creme
- 500 ml Milch
- ½ Zimtrinde
- 3 Eigelbe
- 75 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 EL Speisestärke
- 15 g Butter

Für den Belag
- 600–700 g Beeren der Saison
- 2 Eiweiß
- 2 EL Zucker

ZUBEREITUNG

» Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz mit der Küchenmaschine verrühren. Sobald der Teig zusammenklumpt, in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Der Teig soll nicht zu warm werden, deshalb soll dies rasch und mit kalten Händen geschehen. Danach den Teig für mindestens 1 Stunde kühl stellen.

» Den Teig in eine gefettete Springform drücken, dabei den Teigrand 2 cm hochziehen. Mit einer Gabel den Boden einstechen. Mit Backpapier belegen und mit Bohnen bei 200 Grad etwa 20 Minuten blindbacken. Herausnehmen und abkühlen lassen.

» Für die Creme Milch mit Zimtrinde aufkochen. Hitze auf ein Minimum reduzieren, zudecken und 15 Minuten ganz leise köcheln lassen. Durch ein feines Sieb seihen und auffangen.

» Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker, Speisestärke verquirlen. Nach und nach die heiße Milch einrühren, mit einem Kochlöffel gut umrühren.

» Die Creme in einen Topf gießen und bei niedriger Temperatur unter ständigem Rühren dick werden lassen. Vom Herd nehmen und die Butter einarbeiten. Abkühlen lassen.

» Die Creme auf dem Mürbteig verteilen, hübsch mit den Beeren belegen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Schnee schnittfest ist. Den Eischnee mit einer Spritztülle um den Rand spritzen und den Kuchen nochmals 10 Minuten bei 160 Grad backen.

Variation: Man kann den Beerenkuchen auch erst nach dem zweiten Backen mit den Beeren belegen (dann bleiben sie schöner) und mit Tortenguss (Zubereitung siehe Packung Tortenguss) bestreichen.

IDYLLIC SKIING

WENN IM FRÜHLING DIE TAGE LÄNGER WERDEN

Sobald im Frühling die Tage länger werden und die Sonne ausreichende Höhe gewonnen hat, und die nach Norden gerichteten Hänge der Marmolata im Streiflicht plastisch und sinnlich weich erscheinen lässt, tummeln sich die Skienthusiasten, darunter traditionsgemäß viele Bozner, auf ihren „Hausberg". Tourengeher, Variantenfahrer, experimentierfreudige Pioniere mit Mono-Ski, Snowboard, Paragleiter genießen den puren Skisport und lassen sich vom einzigen klapprigen Korblift von 2000 auf 2700 m befördern.

Die Bergfahrt im spartanischen Korb dauert ca. 20 Minuten. Für heutige Begriffe unvorstellbar, denn die „Förderleistung" moderner Aufstiegsanlagen beträgt das drei bis vierfache, was aber bedeutet, dass im selben Zeitabschnitt drei bis vier Mal so viele Skifahrer die Pisten „bevölkern". Die lange „Weile" am Lift nimmt man jedoch gerne wahr, um das Geschehen zu beobachten, um sich mit dem jeweiligen Mitfahrer zu unterhalten, um zu planen, welche Variante man fahren möchte, unbefahrene Pulverschneehänge oder herrliche Firnteppiche.

Am selben Tag ist oft beides möglich. Eine Punktekarte mit zehn Fahrten schafft man alleine an einem Tag nicht aufzubrauchen.

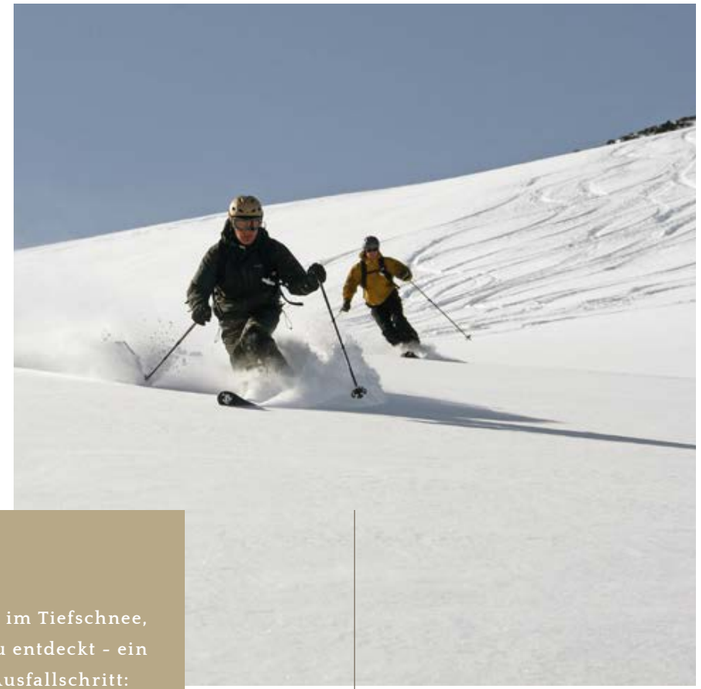
MAN GENIESST DIE ZEIT, TRIFFT SICH EINFACH, GANZ OHNE VERABREDUNG.

Die langsame Beförderung, das Anstehen an der Talstation und der schlechte oder zum Teil sogar fehlende Empfang am Mobilfunknetz haben selten einen dieser Skienthusiasten gestört. Denn man genießt die Zeit. Man trifft sich einfach, ohne Verabredung. Dieses Jahr gehen sich noch einige dieser Tage aus, ansonsten wartet man auf den nächsten Frühling. Das Bewusstsein immer wiederkehrender Ereignisse vermittelt ein Gefühl von Sicherheit, von Stabilität.

An einem dieser herrlichen Frühlingstage, es war Mitte der 90er Jahre, stieg ich aus dem klapprigen Korblift am Pian dei Fiacconi aus und richtete meinen Blick hinauf zur Punta Rocca. Dort, wo die weiße Kuppe des Gletschers den dunkelblauen Himmel berührt, wirbeln zwei Skifahrer hinter sich eine Wolke von Pulverschnee auf, setzen ihre Fahrt fort in den noch unberührten Hang und zeichnen in ihn perfekte große Bogensegmente. Sie scheinen in Zeitlupe zu tanzen, pendeln von einer Seite zur anderen, scheinbar von einer übergeordneten kosmischen Kraft getrieben. Dort, wo die Fliehkraft der Kurve am stärksten ist, erkennt man, dass die „Tänzer" einen Ausfallschritt machen und sogar den Oberkörper in Kurvenrichtung rotieren.

Obwohl alles genau im Gegenteil zur alpinen Skitechnik erfolgte, war ich wie verzaubert von diesem Anblick, angezogen von der überwältigenden Eleganz dieser „abnorm" erscheinenden Fahrtechnik.

>>



Junger Spaß im Tiefschnee, alter Stil neu entdeckt - ein Tanz mit Ausfallschritt: Telemark

SIE SCHEINEN IN ZEITLUPE ZU TANZEN UND PENDELN VON EINER SEITE ZUR ANDEREN.

Dieser Stil nennt sich „Telemark , konnte mich mein Mentor Stephan Rössler belehren. Im selben Frühjahr ergab sich die Gelegenheit, in Livigno eine Telemark Ausrüstung auszuleihen - damals Lederschuhe, die mit einer Art Langlaufbindung an eine Art Langlaufski mit Kante nur vorne an der Schuhspitze befestigt war - und mir von einem Lehrer eine Einführung in diese neue, alte, angeblich ursprüngliche Technik geben ließ. Darauf kaufte ich von Stephan, der damals natürlich schon Telemarker war, meine erste eigene Ausrüstung und besuchte eines der ersten Telemarkseminare im Schnalstal, gehalten von zwei der absoluten „Gurus" der Szene, vom Amerikaner Paul Parker mit dem Norweger Morten As. **Paul Parker legte großen Wert darauf, seinen Schülern nahe zu bringen, dass Telemark eine Haltung sei, „a matter of mind", also Kopfsache.** Beim Telemark gehe es nicht um Geschwindigkeit, sondern um ein bewusstes, sich ständig an das jeweilige Gelände und Schneebeschaffenheit anzupassendes Reagieren des Individuums. Es gibt keinen vorgegebenen Stil, jeder Telemarker findet seinen eigenen.

ROBERT M. VENERI, ARCHITEKT UND TELEMARKER

Telemarken ist wie Laufen. Auf Zehenspitzen und mit freier Ferse. Über den kleinen und den großen Zehen wird die ganze Gewichtverteilung auf den Ski im Kurvenablauf gesteuert. Im Augenblick der Nullkraft, der Schwerelosigkeit, erfolgt der Wechsel in die andere Kurve.

„free your heel – free your mind" am besten abseits von sicheren, schnellen, perfekt präparierten und übervollen Pisten. **Dort wo der Kontext authentisch ist und die Zeit nicht zählt. Ohne Zwänge. Idyllic skiing.**

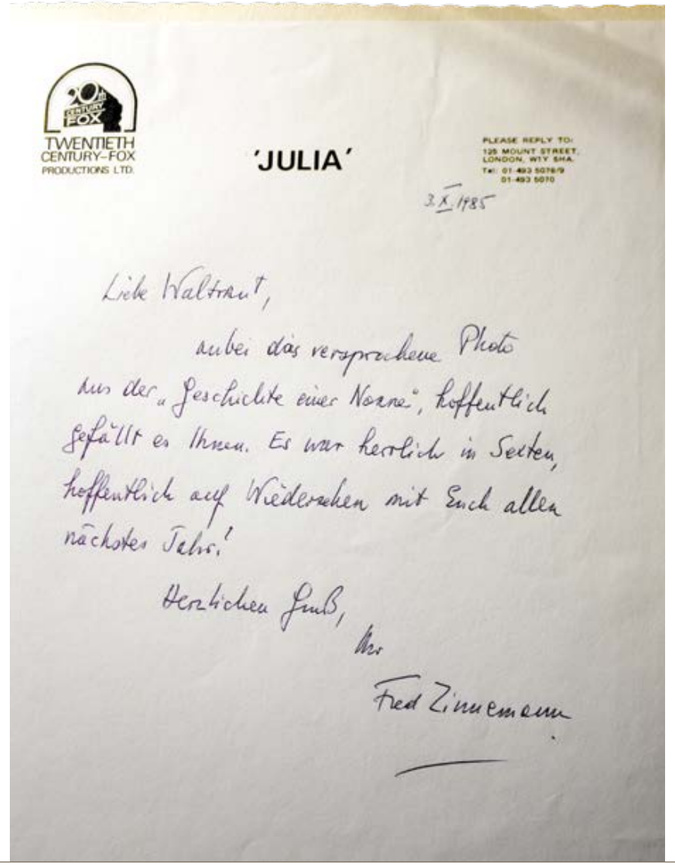
Ob in Lech in Vorarlberg, im Pustertal, im Val Badia oder in Graubünden in der Schweiz - die Idyllic Places bieten Wintererlebnis im alpenländischen Raum vom Feinsten. Mitten oder fernab vom Trubel, das entscheidet jeder für sich selbst.

FERN ÜBERFÜLLTER PISTEN WERDEN SCHWÜNGE IN DEN PULVERSCHNEE GEZEICHNET. NICHT DIE GESCHWINDIGKEIT ZÄHLT, SONDERN DAS GEFÜHL FÜR DEN UNBERÜHRTEN HANG.

Der Rhythmus der Freiheit: Idyllic skiing

DER SCHÖNSTE PLATZ DER WELT

FRED ZINNEMANN UND SEINE DREI ZINNEN



TWENTIETH CENTURY-FOX PRODUCTIONS LTD.

'JULIA'

PLEASE REPLY TO:
125 MOUNT STREET,
LONDON, W1Y 5HA.
Tel: 01-493 5076/9
01-493 5070

3.X.1985

Liebe Waltraut,

anbei das versprochene Photo aus der „Geschichte einer Nonne", hoffentlich gefällt es Ihnen. Es war herrlich in Sexten, hoffentlich auf Wiedersehen mit Euch allen nächstes Jahr!

Herzlichen Gruß,

Ihr

Fred Zinnemann

Einer der besten Regisseure seiner Zeit erholte sich regelmäßig in Sexten

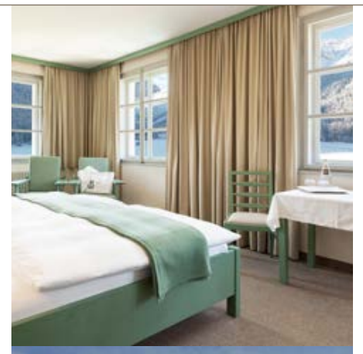
OB NONNE ODER GRACE KELLY: DER WEG FÜHRT VON HOLLYWOOD NACH SEXTEN IN EIN ECKZIMMER MIT BERGBLICK.

Sexten in den Dolomiten. Stolze, kantige Berge, eine wahrlich imposante Kulisse. Überwältigt von der Ruhe und Schönheit dieser Berge ließ Fred Zinnemann die Asche seiner Lebensgefährtin an einem ganz besonderen Ort, im Beisein eines Bergführers, eingraben.
Für ihn war es der schönste Platz der Welt. Und so lies er es sich auch in den Folgejahren nicht nehmen, alle Jahre diesen besonderen Platz zu besuchen, bei Regen oder Schnee, egal welcher Witterung. Wenn er dann hier war, bewohnte er immer das Eckzimmer im Hotel Drei Zinnen, mit imposantem Blick auf die Rotwandköpfe.

Gerne war er draußen unterwegs, in den Bergen, an der frischen Luft. Bei seiner Rückkehr ins Hotel gönnte er sich mit Vorliebe eines seiner drei Lieblingsgerichte: Kaiserschmarren, Linzertorte oder Frankfurterwürstel.

Bis zu seinem Tode blieb er dem Hotel Drei Zinnen und der Familie Watschinger als Gast treu.
Als Regisseur, mit Werken wie „Verdammt in alle Ewigkeit", „Geschichte einer Nonne" oder „12 Uhr mittags", um nur einige zu nennen, wurde er insgesamt fünf Mal mit einem Oscar ausgezeichnet, war weitere sechs Mal nominiert und gilt als einer der besten Regisseure des 20. Jahrhunderts.

Wer weiß, ob er sich im Hotel Drei Zinnen dafür Ideen und Inspiration geholt hat. In seinem schönen Eckzimmer, mit Blick auf die schönsten Berge der Welt.



MEHR ZUM HOTEL DREI ZINNEN SEITE 48

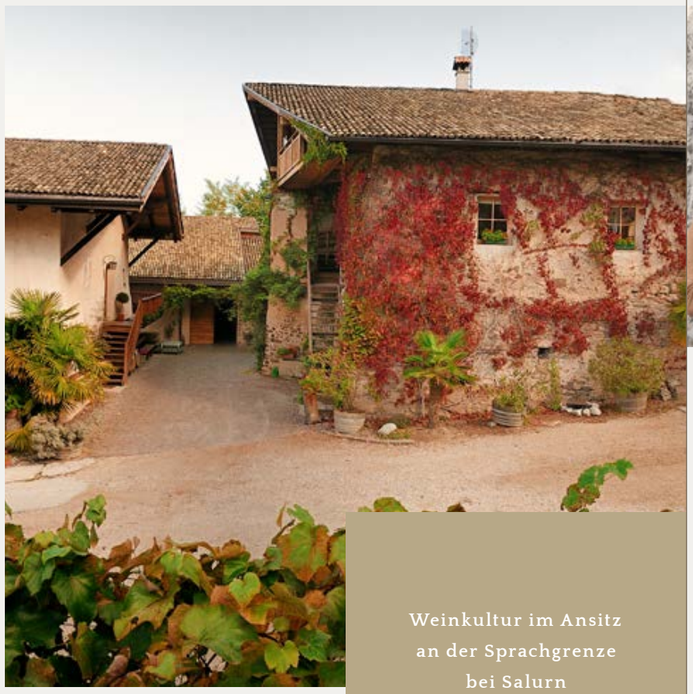
VON DEN PERLEN IN DER FLASCHE

Nicht überall macht man sich die Mühe, Schaumweine auf die im französischen Weinbaugebiet Champagne entwickelte Art und Weise zu erzeugen. Vielerorts werden weit kostengünstigere Verfahren eingesetzt, um Sekt zu gewinnen.

Alles einerlei, möchte man meinen. Doch weit gefehlt: Wahre Weingenießer kennen den feinen Unterschied, auch wenn dieser beim ersten Anblick nicht unbedingt ins Auge sticht, sind es doch hier wie dort immer die aufsteigenden Bläschen, die einem beim Anstoßen vordergründig auffallen. Um zu erfahren, was es mit dem nach traditionellem Flaschengärverfahren hergestellten prickelnden Gaumenverwöhner auf sich hat, nicht zuletzt aber auch um uns nicht in die Riege der Weinkulturbanausen einreihen zu müssen, beschließen wir, uns schlau zu machen. Dass wir zu diesem Zweck genau den zu Salurn – der südlichsten Gemeinde Südtirols – gehörenden Weiler Buchholz aufsuchen, kommt nicht von ungefähr: **Auf einer Anhöhe, knapp 500 über dem Meeresspiegel, wirkt hier seit nunmehr gut vierzig Jahren ein wahrer Pionier in Sachen Qualitätsschaumwein.** Alois Ochsenreiter, seines Zeichens Gründer der ältesten gewerblichen Sektkellerei des Landes, betreibt mit seiner Familie das Weingut Haderburg, benannt nach der auf einem frei aufragenden Felssporn thronenden hochmittelalterlichen Ruine, die das Wahrzeichen des Dorfes Salurn bildet. An der Einfahrt zum Anwesen empfängt uns Christine, die Frau des Hauses, mit ihrem schon fast südländischen Temperament, das uns daran erinnert, dass wir ja nur mehr einen Katzensprung von der Sprachgrenze entfernt sind, von dort, wo man alles Deutsche hinter sich lässt und eintaucht in das „echte" Italien. Bei einem kurzen Spaziergang durch die üppige Rebenlandschaft erklärt uns Christine, welche Sorten hier, wo es am frühen Vormittag auch im Sommer lagebedingt kühl ist und die Sonnenstrahlen den Boden erst im weiteren Tagesverlauf so richtig aufheizen, am besten reifen: Chardonnay und Blauburgunder sind es, eben jene Trauben, aus denen die Franzosen ihren Champagner herstellen und die auch in Südtirol für die Veredelung zu Sekt optimal geeignet sind. Kleines Detail am Rande: Christines Tochter Erika, die für die Arbeit am Weinberg verantwortlich zeichnet, **schwört auf biodynamischen Anbau und hält sich somit an noch striktere Regeln als jene, die für die biologische Landwirtschaft vorgeschrieben sind.**

„DORT, WO MAN ALLES DEUTSCHE HINTER SICH LÄSST UND EINTAUCHT IN DAS „ECHTE" ITALIEN."

>>



Weinkultur im Ansitz an der Sprachgrenze bei Salurn

BESTE LAGEN FÜR CHARDONNAY UND BLAUBURGUNDER, DIE DEN SEKT „HADERBURG" VEREDELN. QUALITÄT SEIT MEHR ALS 40 JAHREN.

BEI DER CHAMPAGNER-METHODE IST FLEISSIGE HAND-ARBEIT GEFORDERT: TAUSENDE VON FLASCHEN MÜSSEN AUF DEN RÜTTEL-PULTEN REGELMÄSSIG GEDREHT WERDEN, JEWEILS UM EINE VIERTEL KREIS-DREHUNG NACH RECHTS.

Dass die Lese ausschließlich in Handarbeit erfolgt, ist somit geradezu eine Selbstverständlichkeit.

Richtig spannend wird unser Streifzug aber dann, wenn wir den labyrinthartig anmutenden Keller und damit das eigentliche Herz des Familienbetriebes erreichen: Hinter jahrhundertealten Steinmauern reihen sich unzählige Barriquefässer Glied an Glied, in denen die stillen Weine geduldig auf ihre Vollendung warten. Dass auch die nicht schäumenden Haderburg-Weine ob ihres hohen Niveaus bekannt sind, wissen wir; dennoch lassen wir diese Kostbarkeiten diesmal einfach links liegen, geht es uns heute doch in erster Linie um die Sektbereitung.

Etwas weiter, wo schon allein wegen des Tonnengewölbes aus unverputztem Steinwerk eine ganz besondere Atmosphäre herrscht, treffen wir auf Christines Sohn Hannes – laut Familien-Organigramm gemeinsam mit Vater Alois für alle Arbeiten im Keller und daher insbesondere auch für die Versektung zuständig.

Hannes hat im wahrsten Sinne des Wortes alle Hände voll zu tun, denn er ist gerade mit dem „Rütteln" beschäftigt. **Dazu muss er Tausende von Flaschen, die in eigenen Rüttelpulten untergebracht sind, täglich einzeln in die Hand nehmen, um sie jeweils um etwa ¼ einer vollen Kreisdrehung nach rechts drehen.** Am Ende werden sich alle Trubstoffe, die sich während der Flaschengärung an der Flaschenwand abgesetzt hatten, vom Glas gelöst und im Flaschenhals angesammelt haben.

Die Flaschengärung und die Gesamtheit aller Handgriffe, die mit dieser verbunden sind und für die Erzielung eines Spitzenproduktes erforderlich sind, machen die so genannte „klassische Methode" aus, die wir auch als „Champagnermethode" kennen.

BEIM DEGORGIEREN: DER BEI -20 °C VEREISTE HEFETRUB IM FLASCHENKOPF WIRD BEI KURZEM ÖFFNEN DES KRONKORKENS DURCH DEN ÜBERDRUCK IN DER FLASCHE AUSGESTOSSEN.

Ausgegangen wird hierbei von dem an sich schon fertig vergorenen Jungwein, der im Laufe des Winters teils im Stahltank, teils in Holzfässern aus dem Most hervorgegangen ist. Im Frühjahr wird dieser noch trübe Wein in dickwandige Flaschen abgefüllt, die mit Kronkorken verschlossen werden. In der Flasche durchläuft der Wein nun eine zweite Gärung und ruht dann längere Zeit – im Weingut Haderburg je nach Selektion zwei bis acht oder auch neun Jahre lang – auf der Hefe, wobei er seine feinen Sektaromen entwickeln kann. Erst dann folgt die „Remuage", wie das Rütteln auf Französisch genannt wird.

Während Hannes behände an den Flaschen dreht, klärt er uns über die weiteren Schritte auf, die später noch auf den Sekt warten: Beim „Degorgieren" – zu Deutsch auch „Abschlämmen" – wird der Flaschenkopf in einem Eisbad auf etwa - 20 °C abgekühlt, sodass der Hefetrub zu einem Pfropf vereist und dann bei kurzem Öffnen des Kronkorkens durch den Überdruck in der Flasche ausgestoßen wird. Vor der endgültigen Verkorkung muss der geringe Flüssigkeitsverslust, den die Flasche hierbei erfährt, wieder mit Wein ausgeglichen werden. **Durch gleichzeitiges Zufügen der Versanddosage, die Alois und Hannes nach altbewährtem und streng gehütetem Rezept anrichten, bekommt der Sekt dann noch seinen letzten, ganz besonderen Schliff.**

Wenn der fertige Sekt schließlich den Keller verlässt – um die Vermarktung kümmert sich im Weingut Haderburg übrigens Christine höchstpersönlich – kann er einen stolzen Lebenslauf aufweisen: Vierzig Mal wird jede Flasche in all den Jahren einzeln in die Hand genommen. Qualität braucht eben ihre Zeit und erfordert konstante Hingabe, das ist klar. Auch uns ist nach diesem Crashkurs in Sektbereitung nun vieles klarer. Wir wissen nicht nur, auf welche Weise Qualitätssekt nach klassischer Methode entsteht, sondern haben auch verstanden, wozu jeder einzelne Handgriff notwendig ist. Draußen wartet jetzt noch eine kleine Sekt-Verkostung auf uns, lässt uns Christine wissen … damit es nicht nur bei der Theorie bleibt.

Führung und Verkostung im Weingut gibts gerne auf Anfrage. Hotels in der Nähe: Der Zirmerhof in Radein, Gasthof Krone in Aldein und die Residenz im Grünweinhof in Pinzon.

Vierzig Mal wird jede Flasche in all den Jahren einzeln in die Hand genommen.

Sommer, Winter, Frühjahr, Herbst… Es gibt immer wieder den richtigen Moment für Idyllische Plätze.

ZUM BEISPIEL HIER AM SCHÖNEN WEILER KOHLERN, HOCH ÜBER BOZEN AUF 1130 METERN.
MEHR DAZU AUF SEITE 53

DEIN RUCKSACK

„Ob innen, gemütlich, in schützender Geborgenheit – oder draußen in freier Natur: Wir alle leben in einer Welt mit Abenteuern, Geschichten und Ideen. Es ist unsere Welt. Und ein Rucksack gehört dazu, finden wir."

So ein Rucksack vom Südtiroler Label glücklich ist weitgehend unempfindlich, er ist regendicht und strapazierfähig. Die hellen Lederriemen reifen im Lauf der Zeit. Sie werden dunkler. Und der Rucksack erhält so seinen ganz besonderen Vintage-Charme. Was echt ist, originell und von hoher Qualität, wird mit den Jahren schöner. So ist es auch beim Rucksack, in seiner Patina steckt schon bald ein Stück des Lebens von dem, der ihn trägt.

Wer am Berg lebt, hat keinen Sinn für Schnickschnack. Was sich hier bewährt, hat Bestand. „Und wir lassen uns hier inspirieren."

Die Rucksäcke und Taschen stehen für diese Stimmung, für ein klares alpines Erbe. Sie sind auf das Wesentliche reduziert – und genau durchdacht. Das gilt übrigens auch für die Wanderjacken von glücklich und für die Laptop-Hüllen, sie sind die ideale Begleiter für alle Abenteuer.

Doch wo wird so ein Rucksack getragen? Nur am Berg? Weit gefehlt: Lange schon erobern Rucksäcke den urbanen Raum, Städte und Metropolen. Sie sind unverwechselbare Eyecatcher.

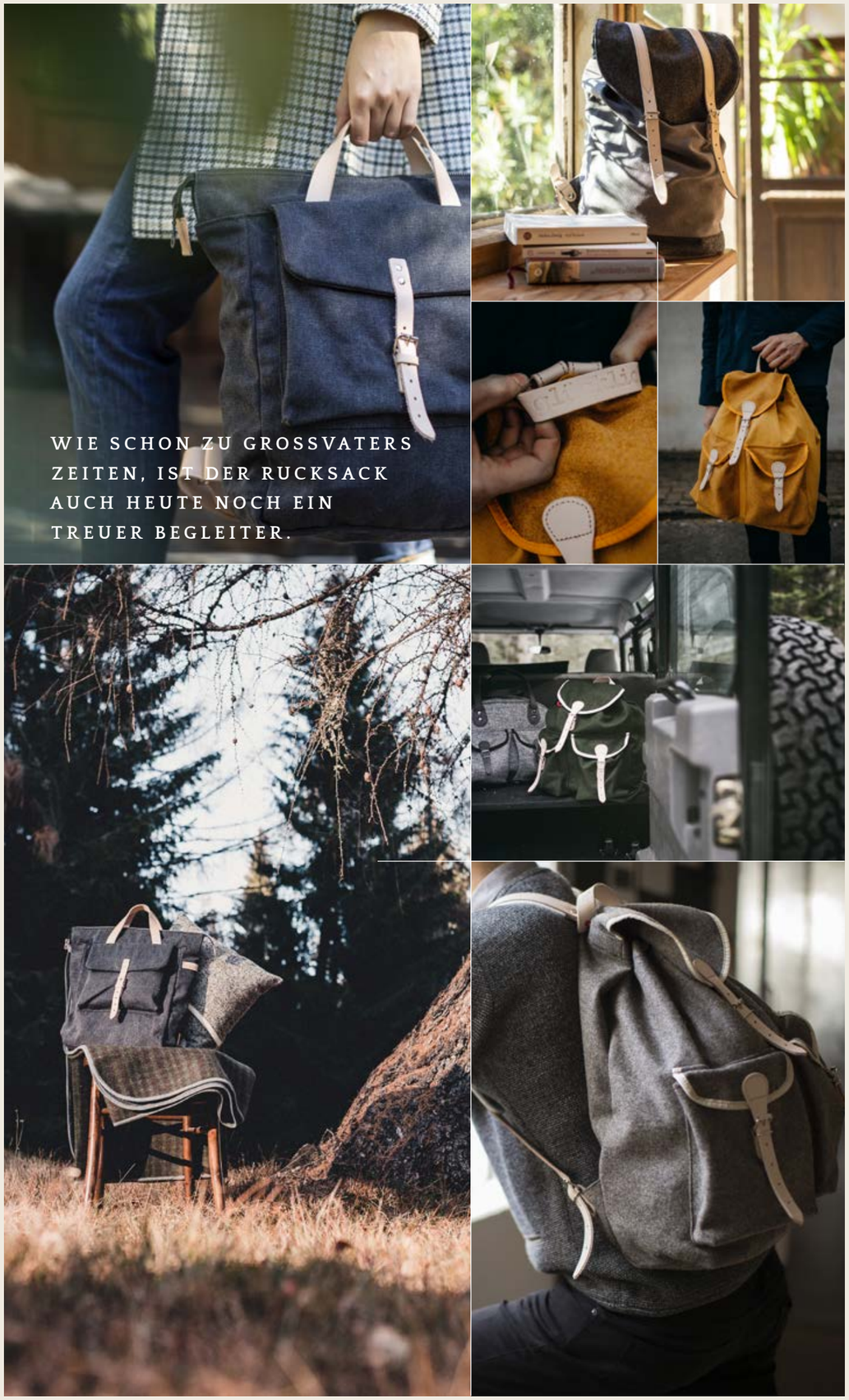
Die Rucksack-Serien sind je nach Modell speziell für Outdoor- oder Urban-Aktivitäten entwickelt. Die Materialien sind mit Bedacht und Erfahrung gewählt. Sie sind zudem großteils biologisch abbaubar, in der Herstellung und Materialbeschaffung werden regionale Kreisläufe bevorzugt.

Die Lederdetails sind aus pflanzlich gegerbtem Leder mit natürlicher Haptik. Und das Leder altert so schön ... **Pflanzlich gegerbtes Leder mag Sonne, Wasser – und sogar Schmutz. Es braucht diese Elemente, um sich erst so richtig zu entwickeln.** Ein leichtes, sanftes Imprägniermittel schützt gegen allzu aggressive Kräfte.

Contemporary Alpitude

GLÜCKLICH VIELLEICHT NICHT DIE GRÖSSTE MARKE DER WELT, JEDOCH UNGLAUBLICH ERLESEN UND ECHT, DAS REICHT.

SHOP EPPAN: RATHAUSPLATZ 11
SHOP MERAN: RENNWEG 71
WWW.GLUECKLICH.IT



DIE MACHT DER FARBE

DIE FARBEN VIBRIEREN. SIE SIND NICHT DEKORATION, SIE MÜSSEN DEM ORT ENTSPRECHEN, NUR DAFÜR GESCHAFFEN UND ENTDECKT WERDEN.

IM DIALOG MIT KÜNSTLER MANFRED ALOIS MAYR

Welchen Wert, welche Bedeutung hat die Farbe für Sie?

Wenn ich chromatische, also farbliche, Vorschläge erarbeite, lasse ich mich vom Ort inspirieren. Er klingt wie Musik - und verlangt nach seinen Farben, es ist eine Art Wechselspiel.

Persönlich liebe ich die Farbe Gelb, weil sie sich je nach Licht und Schattierung stark verändern kann.
Ich bin gelb. Als Künstler habe ich mich gegen die Leinwand entschieden, sie engt mich ein. Ich bevorzuge den Raum, die unendliche Weite.

Wir sollten bei der Wahl der Farben vorsichtig sein. Die Mode ist trügerisch. Es wäre modisch, dekorativ, die Fassaden uralter Häuser farbig anzustreichen, ultramarinblau zum Beispiel. Aber es wäre falsch.
Die Häuser zeigen schon so ihren unverwechselbaren Charakter – im Wechsel des Lichts.

Sind Sie der Meinung, dass Farbe wichtiger ist als Funktion?

Meine Arbeit hat mich gelehrt, dass die Form die Farbe bestimmt.

Wann immer ich um ein Farbkonzept für eine bestimmte Umgebung gebeten werde, sind es der Ort und seine Wände selbst, die mich zur passenden Farbe führen. Es ist ein bisschen wie Musik: Die Grundstimmung des Ortes bringt mich auf den richtigen Weg. Ich wähle die Farbe selbst, wenn ich etwas vermitteln will: Woher kommt das Pigment? Wie kommt es zustande? Welche Traditionen sind damit verbunden? Welche Gemeinsamkeiten verbinden es mit dem Kontext, in den ich es bette?

„ICH FÜHLE MICH GELB. DIE FARBE INTERESSIERT MICH BESONDERS – ICH FINDE, SIE IST GERADEZU GEFÄHRLICH."

Hat die Möglichkeit, einfach fertige Farben zu kaufen, das Farbpanorama abgestumpft?

Man kann durchaus sagen, dass die Globalisierung sich auch auf die Farben ausgewirkt hat: Ich kann einen Lack überallhin mitnehmen und verwenden – auch dorthin, wo er ansonsten nie zum Einsatz gekommen wäre. Dieses Phänomen betrifft mich allerdings in keiner Weise, denn ich betrachte Farbe nicht als bloße Dekoration, sondern als ein Element, das besondere Schwingungen braucht, um seine Kraft zu entfalten. Dazu muss eine Farbe eigens für die Umgebung geschaffen werden, in der sie angewandt wird.

In unseren Städten schießen immer wieder neue Gebäude aus dem Boden, die eine gewisse Respektlosigkeit historischen Bauten gegenüber vermuten lassen. Halten Sie die Farbwahl – meist Weiß oder Grautöne – nicht für etwas zaghaft?

Als beispielsweise die Meraner Lauben gebaut wurden, war ein Großteil der Gebäude kalkweiß.

Wenn wir sie ultramarinblau streichen würden, wäre das lediglich eine von der Mode diktierte Dekoration. Ihre Frage hängt vielleicht eher mit der Qualität der Architektur zusammen. Farbe interagiert mit Licht, und die „anonymen" Fassaden unserer Zeit mit ihren Graustufen leben und zeigen dennoch ihren Charakter.

Wir treffen Tag für Tag schon beim Anziehen eine Farbwahl. Wie sehen Sie diese „chromatische Manifestation"?

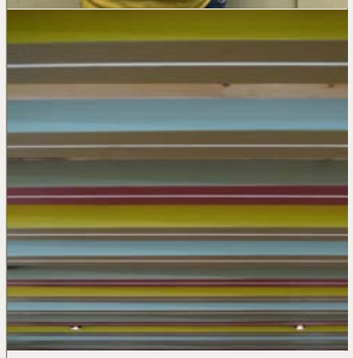
Bei der Farbwahl für die WCs der Universität Bozen habe ich das gängige Muster – rosa für Damen und blau für Herren – auf den Kopf gestellt. Die Piktogramme an den Türen sind zwar eindeutig, aber doch nehmen fast alle die falsche Tür. Das ist ein ausgezeichnetes Beispiel für die größte Gefahr, die Farbe läuft: Automatismen. Eine weitere solche Gefahr sind Modetrends, die ebenso wie Automatismen die Wahlfreiheit einschränken. Beim Anziehen wähle ich die Farben nach Gefühl, und was ich heute aussuche, trage ich nicht unbedingt auch morgen. Wenn ich eine Farbe „lebe", kann Mode nicht funktionieren. Wer Persönlichkeit und Charakter hat, lässt sich von der Mode nicht beeinflussen.
Das bedeutet keineswegs, dass ich die großen Modedesigner nicht bewundere – im Gegenteil. Aber weshalb ein Mailänder in Loden durch die Stadt spaziert, verstehe ich genauso wenig wie Bergbewohner, die Armani tragen. Beides finde ich fehl am Platz, weil es nicht die jeweilige Lebensart darstellt und aus dem Kontext gerissen ist.

Fehlen Ihnen die größenmäßig etwas bescheideneren Medien Papier und Leinwand, wenn Sie an Ihre Ausbildung und Ihre akademische Arbeit in der Malerei zurückdenken?

Nicht mehr – ich ziehe es vor, richtig in die Farbe einzutauchen. Denken Sie an Morandi und die Handvoll von Objekten in seinen Stillleben, deren Identität sich je nach Farbe änderte. Die begrenzte Fläche der Leinwand stelle ich mir wie einen unendlichen Raum vor. Ich achte nicht auf Maße, sondern auf den Raum.

Finden Sie, es gibt eine Farbe, die Sie besser als jede andere verkörpert? Einen Farbton, der Sie trotz der ständigen Veränderung im Leben eines Menschen besonders auszeichnet?

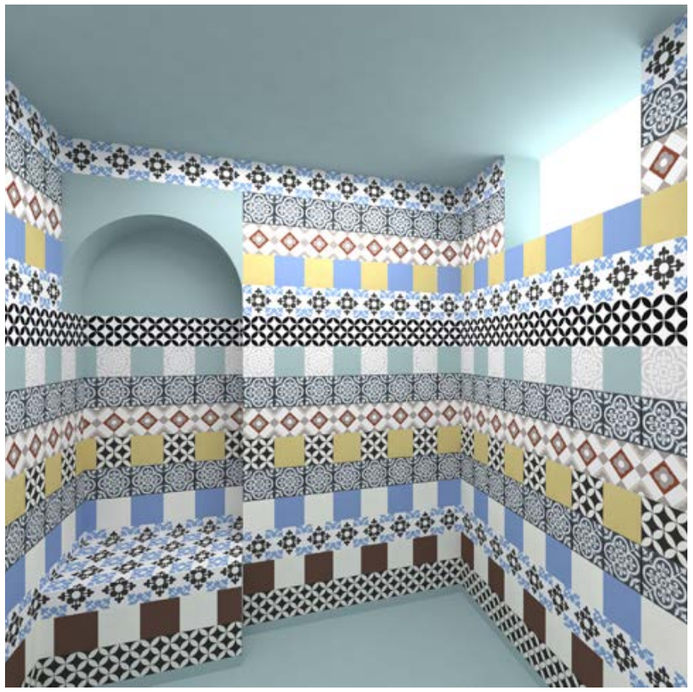
Ich fühle mich gelb. Die Farbe interessiert mich besonders – ich finde, sie ist geradezu „gefährlich", weil sie sich ständig je nach Lichteinfall verändert. Sehen Sie die Farbmuster dort an der Wand? Ich habe das gelbe vor meinem Tisch platziert, damit ich seine Veränderung im Laufe des Tages mitansehen kann. >>



Gibt es neben dem „gefährlichen" Gelb noch andere Farben, die Sie besonders beschäftigen?
Weiß ist eine äußerst anspruchsvolle (Nicht-)Farbe. Es braucht besonderen Einsatz, bis man mit Weiß zu einem zufriedenstellenden Ergebnis gelangt. Neben der Wahl der Farbe muss man dabei immer auf die Technik achten. Um einen Vergleich mit der Musik zu machen: Ein C ist zwar immer dieselbe Note, klingt aber anders, wenn es mit einem Klavier, einer Geige oder einer Trompete gespielt wird.

Es scheint zahlreiche Parallelen zwischen Klang und Farbe zu geben: Welches Verhältnis haben Sie zur Musik?
Musik ist für mich äußerst wichtig. In meiner Jugend habe ich eine Zeit lang musiziert, aber irgendwann beschlossen, mich auf reines Musikhören zu beschränken und mich stattdessen auf das Sehen zu konzentrieren. Wenn ich ein Konzert höre, kann ich mich nie nur auf die Musik allein konzentrieren, sondern sehe vor meinem inneren Auge Farben und Farbkombinationen.

FARBEN UND MUSTER, NACH DENEN DER ORT VERLANGT. DER KÜNSTLER LÄSST SICH VON KEINER MODE BEIRREN.



BEWUNDERN UND ERLEBEN SIE EINIGE ARBEITEN VON MANFRED ALOIS MAYR IM ZIRMERHOF IN RADEIN UND IM HOTEL DREI ZINNEN IN SEXTEN.

Vom Musenkuss und der Angst vor dem leeren Blatt.

DAUER: **3 Tage**
GRUPPE: **8–12 Personen**
ALTER: **min. 17 Jahre**
MÖGLICHE SPRACHEN: **de/it/en**

Mit von der Partie: der eigene Laptop oder ein Tablet. Alles andere wird direkt vor Ort zur Verfügung gestellt.

RESERVIERUNG:
experience@idyllicplaces.com

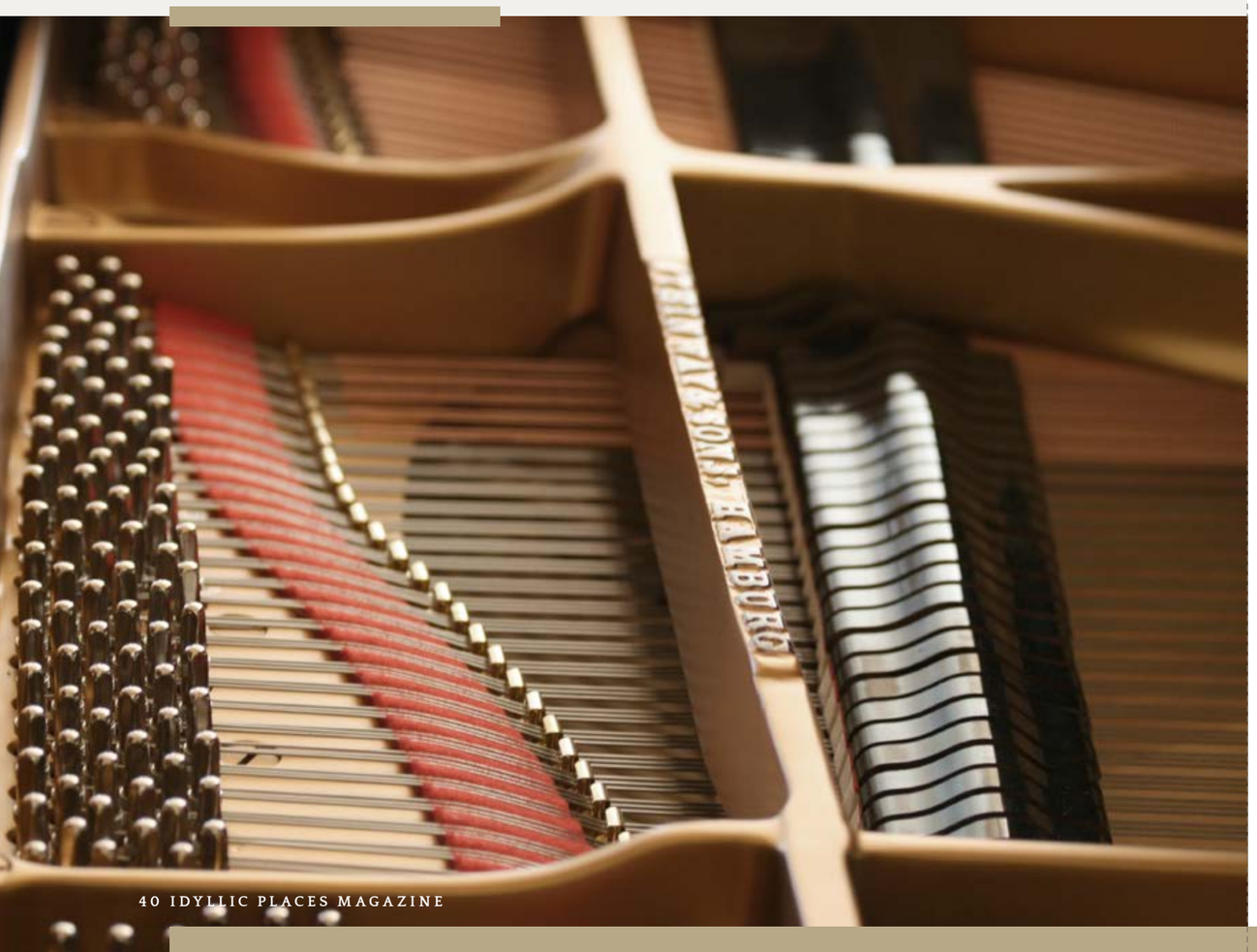
THE IDYLLIC PLACES SPECIAL EXPERIENCE

CREATIVE THINKING

WIE DENKT UND ARBEITET EIN DESIGNER?
Kreative Reise mit schaffendem Geist: unter Anleitung von renommierten Designern lösen Sie in drei Tagen ein Design-Problem. Dabei lernen Sie alle Phasen eines kreativen Prozesses direkt kennen: Frage, Idee, Storytelling, visuelle Darstellung, Modellbau und Präsentation. Tauchen Sie ein in die spannende Welt des Designs und überraschen Sie sich selbst beim kreativen Denken.

DER STEINWAY

UND SEIN LANGER WEG ZUM ZIRMERHOF



Nach langer Reise bin ich endlich am Ziel, dort, wo ich schon immer stehen und klingen wollte, am Zirmerhof.

Gebaut wurde ich 1960 bei Steinway & Sons, Kirschholz, 315 Kilo schwer und genau 188 Zentimeter lang.

Ach, meine Jugend, damals in Luxemburg, Vater und Sohn haben auf mir gespielt, Beethoven, Schubert, Chopin, der Vater, Tonleitern und kleine Sonatinen der Sohn.

Dann beginnt meine Reise: erste Station Brüssel, wenig später ein südbadisches Städtchen – Weihnachtslieder, es war so einsam …

Höchste Zeit also für Abenteuer – und tatsächlich, über Bonn und Budapest schaffe ich den Sprung über den Atlantik nach Costa Rica (ich wusste gar nicht, wo das liegt). Später New York und San Salvador – bis mich das Heimweh erfasste, die Sehnsucht nach dem alten Kontinent, nach Europa.

Schiffe, Zoll, Tragegurte: Ich werde in höchste Stockwerke alter Häuser gebracht, nach Rom und Neapel.

Und heute, jetzt, stehe ich im Salon des Zirmerhofs in Radein. Endlich. Endlich wird wieder auf mir gespielt, endlich wieder Freude und Klang, ich hab' das so vermisst. Und ich freue mich, dass ich da bin.

Mitten in prächtiger Landschaft ist der Zirmerhof einer der schönsten Zufluchtsorte in den Südtiroler Bergen. Vielleicht auch wieder mal für Sie?

MEINE TASTATUR

Elfenbein – wie es sich gehört für eine vornehme Tastatur, für die Oberfläche der flinken Tasten eines Flügel. Neulich sagte jemand, man möge doch den Klavierdeckel großzügig öffnen, auch Elfenbein brauche Tageslicht und Luft, sonst wird es braun. Und, unter uns gesagt, ein bisschen eitel bin ich schon, meine Tasten schauen echt gut aus.

> MAN MÖGE DOCH DEN KLAVIERDECKEL GROSSZÜGIG ÖFFNEN, AUCH ELFENBEIN BRAUCHT TAGESLICHT UND LUFT.

SAITE FÜR SAITE NEU

Ich bin sozusagen rundumerneuert, was mich freut – nicht geliftet, Gott behüte. Bei den vielen Umzügen und meiner Reise um die halbe Welt ging es manchmal recht ruppig zu.

Einmal – o(h) Schreck – hat sich sogar eine Katze zwischen Klavierdeckel und Frontpartie eingeklemmt. Diese Krallen werde ich nie vergessen … Aber jetzt ist alles gut, alles original – nach vielen Stunden fachmännischer Arbeit.

MEIN NEUER SALON

Ich bin angekommen, bin am Ziel: im Salon des Zirmerhofs.

Schon früh am Morgen strömt das helle Licht der Berge in den Raum, ohne zu blenden. Der Tag beginnt, viele Menschen gehen ein und aus, nehmen einen Drink an der Bar. An die beiden ausgestopften Stierköpfe an der massiven Wand musste ich mich erst gewöhnen, ist ja nicht Spanien, sondern Südtirol. Doch so fühle ich mich stark wie ein Torero in der Arena.

Und dann, am Abend, bin ich der Star. Gäste lassen Erlebtes bei mir ausklingen. Wenige Meter weiter flackert das Feuer im Kamin. Mein Klang vermischt sich mit dem Lachen der Gäste. Schön. Schön Steinway. Schön Zirmerhof. Schön Radein.

NACH EINER RUPPIGEN REISE UM DIE HALBE WELT IST DER FLÜGEL ANGEKOMMEN … ENDLICH.

VON DER SCHÖNHEIT DES UNVOLLKOMMENEN

WABI-SABI

ÄHNLICH WIE IN DER ANTIKEN JAPANISCHEN WEISHEIT DES WABI-SABI VERKÖRPERT IDYLLIC PLACES DIE WERTE DES WESENTLICHEN, DES GELEBTEN, DES URSPRÜNGLICHEN, AUCH WENN NICHT PERFEKT ERHALTENEN.

DENN DIE SCHÖNHEIT DER DINGE LIEGT IN IHRER SEELE, IN IHRER POESIE.

ES GIBT IMMER WIEDER
DEN RICHTIGEN MOMENT FÜR
IDYLLISCHE PLÄTZE.

IDYLLIC PLACES
UNIQUE IN THE ALPS

Die Idyllischen Plätze sind selten gewordene, alpine Lieblingsorte. Sie sind eine kleine Sammlung von außergewöhnlichen Hotels, Residenzen, Gasthöfen, Restaurants und Weingütern im einzigartigen Alpenraum. Sie sind Urlaubsorte für eine reiche Auszeit: die Rückkehr zum Ursprünglichen, den Luxus der Langsamkeit, der Genuss des Schönen, das Erleben von raren Emotionen und Glücksgefühl. Und sie alle verbindet eine gemeinsame Idee, die Idee des Besonderen.

SIE HABEN ES SICH VERDIENT

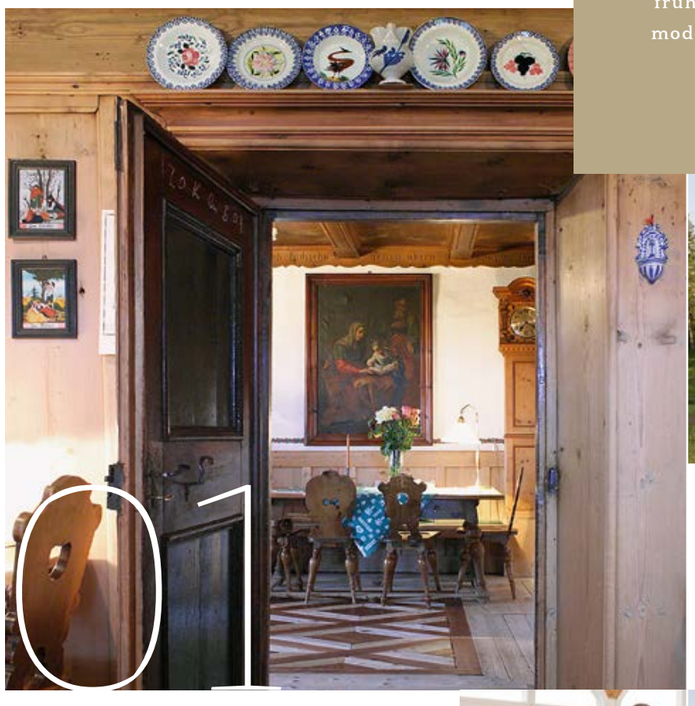
Erst die eingehende Prüfung der Affinität mit den Werten der Philosophie ermöglicht die Aufnahme in die Gruppe der Idyllischen Plätze. Eine Garantie für den Gast, stets ein außergewöhnliches Haus vorzufinden: aufmerksam, gepflegt und authentisch.

01 **DER ZIRMERHOF,** (I) RADEIN 46
02 **HOTEL MONTE SELLA,** (I) ST. VIGIL IN ENNEBERG 47
03 **HOTEL DREI ZINNEN,** (I) SEXTEN 48
04 **FORESTIS,** (I) BRIXEN 49
05 **GOLDENE ROSE KARTHAUS,** (I) SCHNALSTAL 50
06 **GASTHOF BAD DREIKIRCHEN,** (I) BARBIAN 51
07 **SAALERWIRT,** (I) ST. LORENZEN 52
08 **GASTHOF KOHLERN,** (I) KOHLERN ÜBER BOZEN 53
09 **GASTHOF KRONE,** (I) ALDEIN 54
10 **RESIDENZ IM GRÜNWEINHOF,** (I) PINZON 55
11 **DER BERGHOF,** (A) LECH AM ARLBERG 56
12 **LANDGASTHOF LINDE,** (A) STUMM IM ZILLERTAL 57
13 **ALOIS LAGEDER PARADEIS,** (I) MARGREID 58
14 **WEINGUT HADERBURG,** (I) SALURN 59
15 **WEINGUT KLAUS LENTSCH,** (I) EPPAN 60

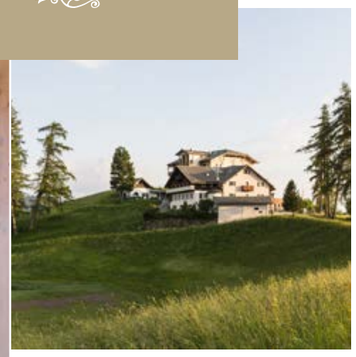
DER ZIRMERHOF

ITALIEN, SÜDTIROL, RADEIN

Eine Reise durch die Zeit: vom Charme früherer Tage zum modernen Komfort



01



DER ZIRMERHOF
Fam. Perwanger, I–39040 Radein
T +39 0471 887 215
info@zirmerhof.com
www.idyllicplaces.com/zirmerhof

AM ZAUBERBERG

Der uralte Bauernsitz am idyllischen Radeiner Hochplateau bewahrt als historisches Hotel sein ganzes, unvergleichlich authentisches Flair, das einst schon Reisende, Nobelpreisträger und Künstler schätzten.

Die Zeit fliegt – und bleibt doch stehen: Der uralte Bauernsitz am Radeiner Hochplateau öffnete sich 1890 Gästen und Reisenden. Persönlichkeiten, Künstler und Nobelpreisträger fanden hier Ruhe und Entspannung. Durch sorgsame Renovierung blieb das unvergleichliche Flair der Gründerzeit erhalten. Frische Südtiroler Küche genießt man im Riese-Grimm-Saal und in den Stuben. Der Bauernhof liefert naturbelassene Produkte, das Weingut im Tal naturbelassene Weine und Obst. Der Blick schweift weithin zu einer Panoramakette schneebedeckter Dreitausender. Besonders schön: die sonnigen Terrassen und das Schwimmbad mit großzügigem Wellnessbereich. Nach Wanderungen in atemberaubender Natur ist das knisternde Kaminfeuer abendlicher Treffpunkt.

45 Zimmer und Suiten, 3 Chalets, Café, klassisches Restaurant, Gourmet-Restaurant, Cocktail Lounge Bar, Vinothek, hauseigenes Weingut und Kellerei, Bauernhof, Bibliothek, Gärten, 12 m-Outdoor-Pool, private Veranden, Sauna & Relax, Spa & Beauty, offene Kamine, Seminarräume. Wandern, Schneeschuhwandern, Radfahren, Golfplatz 15 km. Kleine Haustiere auf Anfrage. Sommer & Winter. Last-Minute.

ÜF 115–285 Euro/Person
HP 130–300 Euro/Person

ITALIEN, SÜDTIROL, ST. VIGIL IN ENNEBERG

HOTEL MONTE SELLA

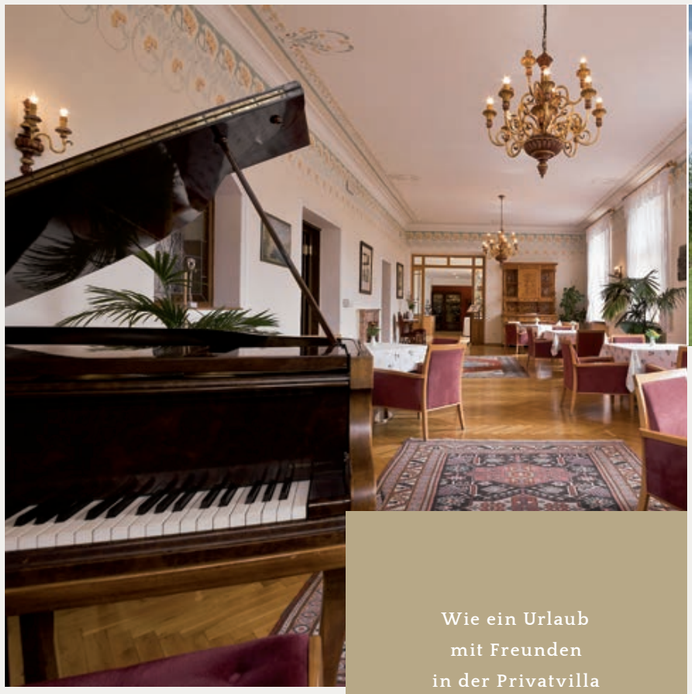
HERZSCHLAG DER DOLOMITEN

In der idyllischen Kernregion der Bleichen Berge leben hier, zwischen edlem alpinen Jugendstil und moderner Architektur, echte Freundschaft, sportliche Leidenschaft und familiäre Gästetradition weiter.

Das Hotel Monte Sella besticht durch sein gepflegtes Ambiente, seine behagliche und familiärer Atmosphäre. Und durch große Tradition. Die Villa aus der Zeit des Jugendstils ist von edlem Charakter. Moderne und historische Architektur fließen im Hotel Monte Sella harmonisch ineinander. Der Gast erlebt hohen Komfort und genießt die Klasse eines idyllischen Ortes – in den großzügigen Suiten, im Wellnessbereich, im Panorama-Hallenbad. Unter Freunden: Der natürliche Umgang und die offene Beziehung zu den Gästen gehören zum Haus wie die außerordentlichen Berge rundum. Wir erkunden sie gemeinsam, sportlich aktiv, und genießen das große Kino des Dolomiten-Welterbes in St. Vigil in Enneberg.

HOTEL MONTE SELLA
Fam. Cristofolini, I–39030 St. Vigil in Enneberg
T +39 0474 501 034
info@monte-sella.com
www.idyllicplaces.com/montesella

02



Wie ein Urlaub mit Freunden in der Privatvilla

38 Zimmer und Suiten, Café, Cocktail Lounge Bar, Bibliothek, Gärten, 9m-Indoor-Pool, private Veranda, Sauna & Relax, Spa, Fitnessstudio. Wandern, Skifahren & Langlaufen, Golfplatz 15 km. Norberts Traditionsprogramm. Kleine Haustiere auf Anfrage. Sommer & Winter.

ÜF 85–155 Euro/Person
HP 105–175 Euro/Person
VP 125–195 Euro/Person

HOTEL DREI ZINNEN

ITALIEN, SÜDTIROL, SEXTEN

03

Ein authentisches Gesamtkunstwerk zu Füßen imposanter Dolomitengipfel

35 Zimmer und Suiten, Café, Cocktail Lounge Bar, Bibliothek, Gärten, 12 m-Outdoor-Pool, private Veranda, Sauna, Relax & Spa. Wandern, Skifahren, Langlaufen, Golfplatz 40 km. Kleine Haustiere auf Anfrage. Sommer & Winter. Last-Minute.

HP 80–160 Euro/Person

VISION DES EINZIGARTIGEN

In einer Welt, die immer gleichförmiger wird, sticht wahre Persönlichkeit noch mehr hervor: Naturverbundenheit, Eleganz, Charakter; ein idyllischer Ort mit allen Annehmlichkeiten zeitgemäßer Lebensart.

Das stolze Gebäude wurde 1930 vom Architekten Clemens Holzmeister erbaut. Seine Leitgedanken waren die klare Gestaltung und das Wohlbehagen der Gäste. Großzügig bemessene, sonnige Räume, Einrichtung und Farben des Künstlers Rudolf Stolz machen dieses Haus zu einem intimen Gesamtkunstwerk in den Südtiroler Bergen. Auch die kürzlich vorgenommene Renovierung entspricht ganz dieser Idee. Behaglichkeit, Küche und Entspannung bei freier Aussicht auf die Sextner Dolomiten, Bergtouren und Skifahren vor einer grandiosen Naturkulisse kultivieren den Aufenthalt des Besuchers.

HOTEL DREI ZINNEN
Fam. Watschinger, I–39030 Sexten
T +39 0474 710 321
info@hotel-drei-zinnen.com
www.idyllicplaces.com/dreizinnen

ITALIEN, SÜDTIROL, BRIXEN

FORESTIS

04

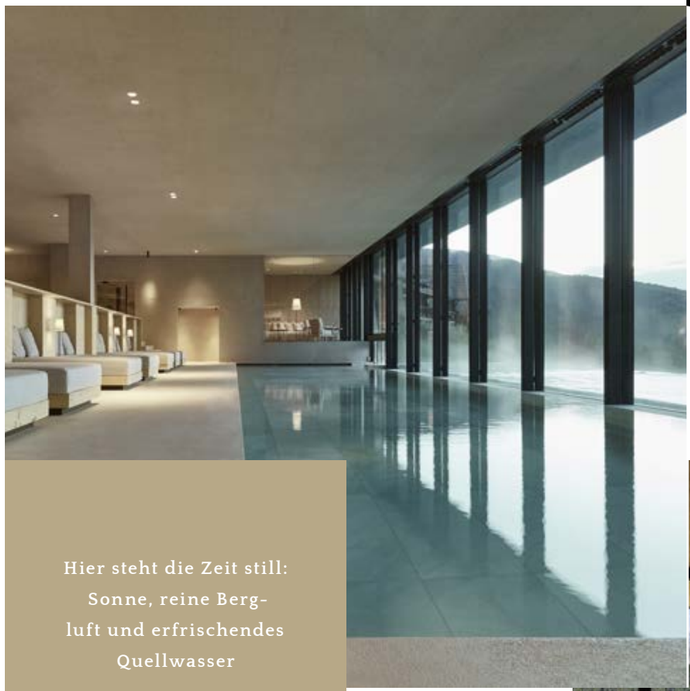
DAS HIDEAWAY IN DEN DOLOMITEN AUF 1800 M

Ein architektonisches Juwel in atemberaubender Lage mit Blick auf das UNESCO Weltnaturerbe Dolomiten.

Reines Plose-Quellwasser, ausgezeichnete Höhenluft, das milde Klima und überdurchschnittlich viele Sonnentage machen diesen Ort zu einem Kraftort. Das Hideaway FORESTIS ist ein Ort, an dem man entschleunigt, wo man ohne Hast genießen kann. Hier gibt die Natur den Rhythmus vor und sorgt für intensive Erholung und Glücksgefühle.

Alle 59 Suiten des FORESTIS umarmen die Natur. Durch ihre Südausrichtung sind sie ganztägig sonnenverwöhnt und bieten den Gästen einen weiten Ausblick auf die imposanten Bergmassive. Die natürlichen Materialien der Inneneinrichtung, helle Erdtöne und der klare Stil der Einrichtung vermitteln ein Gefühl der Entspannung inmitten der umgebenden Natur.

FORESTIS
Fam. Hinteregger, I–39042 Palmschoß, Brixen
T +39 0472 521 008
hide@forestis.it
www.idyllicplaces.com/forestis



57 Suiten, 2 Penthouse-Suiten mit Privatpool, Restaurant, Lounge Bar, Panoramaterrassen mit offenem Kamin, 2.000 m² Spa, 20 m-Indoor-Pool, 23 m-Outdoor-Pool, Sauna & Relax, Wyda. Wandern, Radfahren, Skifahren, Langlaufen, Schneeschuhwandern, Golfplatz 35 km. Kinder ab 14 Jahren. Haustiere auf Anfrage. Sommer & Winter.

HP ab 429 Euro/Person

Hier steht die Zeit still: Sonne, reine Bergluft und erfrischendes Quellwasser

GOLDENE ROSE KARTHAUS

ITALIEN, SÜDTIROL, SCHNALSTAL

Entspannende Ruhe,
ein Ort der Stille und
Achtsamkeit

HOTEL GOLDENE ROSE KARTHAUS
Fam. Grüner, I-39020 Karthaus-Schnals
T +39 0473 679 130
info@goldenerose.it
www.idyllicplaces.com/goldenerose

05

SOMMERFRISCHE

Südtiroler Heimat leben im ehemaligen Klosterdorf, in idyllischer Abgeschiedenheit mit Kapelle, Klosterweinkeller, Schutzhütte am Gletscher und dem Szenarium einer unberührten Bergwelt.

Beeindruckend ist die Anfahrt, geheimnisvoll das hinter Klostermauern liegende Bergdorf Karthaus im Südtiroler Schnalstal. Etwa 15 Mönche führten hier in „Allerengelberg" Jahrhunderte lang ein äußerst strenges Klausurleben.
Heute ist Karthaus ein naturverbundener Ort. Das traditionsreiche Hotel Goldene Rose Karthaus wird seit Generationen von der Besitzer-Familie geführt. Der neue Sauna-Bereich ist eine Naturoase, die sich ganz an die ursprüngliche Philosphie des Saunierens anlehnt. Das Bad und die hauseigene Kosmetik-Linie „GLACISSE" garantieren Entspannung, welche sich durch die Inhaltsstoffe, vom Jahrtausende alten Gestein im Gletscher auszeichnet. Wein wird im ehemaligen Gewölbekeller der Mönche degustiert. Zu Mittag schmeckt's besonders gut auf der eigenen Schutzhütte und so genießt man im Schnalstal das Erlebnis Berg.

20 Zimmer, Residence-Suiten, klassisches Restaurant, Weinkeller im Kloster, private Hauskapelle, Natursteinsauna, Gletscher-Schutzhütte, Wandern & Skifahren.

ÜF 110–195 Euro/Person
HP 130–215 Euro/Person

ITALIEN, SÜDTIROL, BARBIAN

GASTHOF BAD DREIKIRCHEN

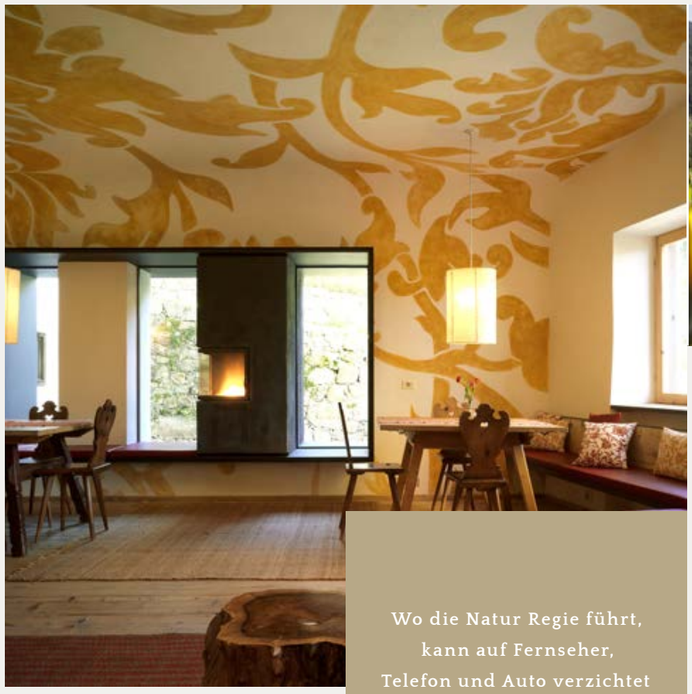
BELEBENDE STILLE

In dieses Naturparadies der faszinierenden Einsamkeit gelangt man mit dem Geländetaxi oder zu Fuß. Ein Haus für die Sinne aus dem 14. Jh. mit Stube, Bibliothek, Musikzimmer und Dolomitensicht.

Sigmund Freud hat über diesen Ort geschrieben: „Es war eine entzückende Einsamkeit, Berg, Wald, Blumen, Wasser, Schlösser, Klöster und keine Menschen ... das Abendessen hat dann sehr geschmeckt." Zu Fuß oder im Geländetaxi gelangt man in dieses Naturparadies. Seit 200 Jahren führt die Familie Wodenegg das Haus aus dem 14. Jahrhundert. Seine Attraktionen sind die Bibliothek, das Musikzimmer mit Flügel, der lichte Speisesaal, das Stüberl, die sonnige Veranda und der helle Platz an der wuchtigen Kastanie. Der weite Blick erfasst die mittelalterliche Dürer-Stadt Klausen und das stolze Kloster Säben, die vielen Dörfer auf der gegenüberliegenden Seite des Eisacktals, die Spitzen der Dolomiten mit Geißlergruppe, Sellastock und Langkofel.

GASTHOF BAD DREIKIRCHEN
Fam. Wodenegg, I-39040 Dreikirchen, Barbian
T +39 0471 650 055
info@baddreikirchen.it
www.idyllicplaces.com/baddreikirchen

06



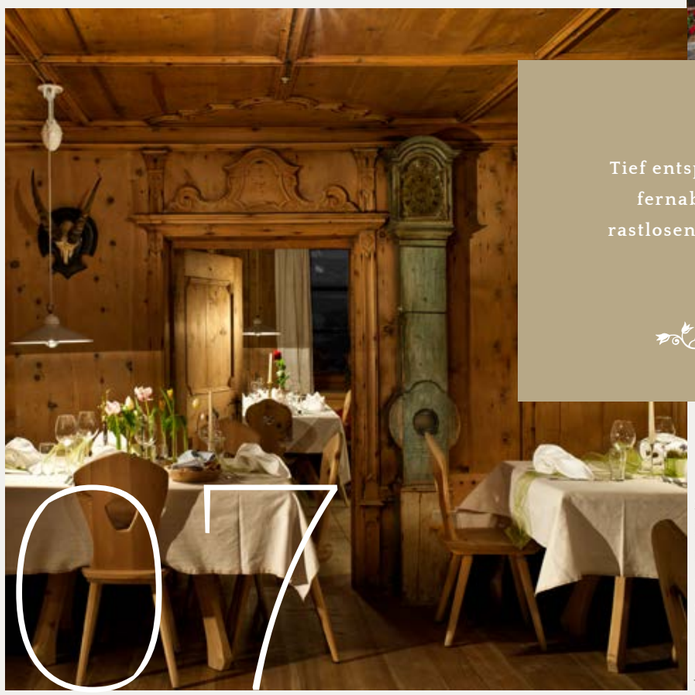
Wo die Natur Regie führt,
kann auf Fernseher,
Telefon und Auto verzichtet
werden

26 Zimmer und Suiten, Café, Restaurant, Lounge mit offenem Kamin, Bibliothek, Musikzimmer mit Klavier, Gärten, 12 m-Outdoor-Pool. Wandern. Haustiere auf Anfrage. Sommer.

ÜF 63–97 Euro/Person
HP 79–113 Euro/Person

SAALERWIRT

ITALIEN, SÜDTIROL, ST. LORENZEN



Tief entspannen fernab des rastlosen Alltags

07

ROMANTIK PUR

In ruhiger Abgeschiedenheit liegen Gasthaus, Bauernhof und Kapelle eng aneinander geschmiegt. Harmonisch reihen sich das neu erbaute „imHaus“ mit seinen großen Zirbensuiten und das Saunahaus mit SPA und Yoga am Schwimmteich in das romantische Trio ein.

Maria Saalen liegt in 978 Metern Meereshöhe auf einer ruhigen Wiesenkuppe, idyllisch eingebettet in die Natur. Reiche Geschichte aus dem 13. Jh., einfache Natürlichkeit und ein ganzheitliches Gesundheitskonzept mit Yoga und Spa-Anwendungen sind hier das Besondere: Mit Kachelöfen beheizte Zirmstuben, die helle Veranda und die Sonnenterrasse mit breitem Panorama ... alles harmoniert mit der friedlichen Umgebung des Weilers. Das idyllisch gelegene Saunahaus, das umfangreiche Yoga-Angebot und der Naturschwimmteich machen Urlaub hier zu einer echten Auszeit unter Naturfreunden. An winterliche Kindheitstage erinnert die knisternde Feuerschale und das Schlittschuhlaufen auf dem gefrorenen Teich.

24 Zimmer und Suiten, Café, Restaurant, Stube, Bibliothek, Gärten, Hauskapelle, 17 m-Naturteich, private Veranda, Sauna & Relax, Spa & Beauty, Yogaraum mit Panoramablick. Skifahren, Langlaufen, Schneeschuhwandern, Wandern, Radfahren, Golfplatz 7 km. Kleine Haustiere auf Anfrage. Sommer & Winter. Last-Minute.

ÜF 70–140 Euro/Person
HP 90–160 Euro/Person

SAALERWIRT
Fam. Tauber, I–39030 St. Lorenzen
T +39 0474 403 147
info@saalerwirt.com
www.idyllicplaces.com/saalerwirt

ITALIEN, SÜDTIROL, KOHLERN ÜBER BOZEN

GASTHOF KOHLERN

08

AUSBLICK ÜBER BOZEN

Die weltweit erste Schwebebahn führt seit 1908 von Bozen nach Kohlern, einen Ort der wohltuenden Ruhe. Das Haus besticht mit seinem nostalgischen Jugendstil, der hellen Veranda und dem eindrucksvollen Ausblick.

Die weltweit erste Schwebe-Seilbahn führt seit 1908 von Bozen nach Kohlern. Schon damals haben die stolzen Kaufleute der Handelsstadt die wohltuende Ruhe hier oben geschätzt. Im Haus ist die Veranda das Zentrum für Auge und Gaumen, sonnig und mit bestechendem Blick. Schöne, schattige Plätze finden sich unter den Lindenbäumen, wo an warmen Tagen das Essen serviert wird. Die nur 16 Zimmer sind im nostalgischen Jugendstil gehalten. Nach dem Stadtbummel oder einer erfrischenden Wanderung durch die kühlen Wälder laden der neue Pool und die Saunaanlage mit Whirlpool zur Regeneration ein.

GASTHOF KOHLERN
Fam. Schrott, I–39100 Kohlern, Bozen
T +39 0471 329 978
info@kohlern.com
www.idyllicplaces.com/kohlern

16 Zimmer und Suiten, Café, klassisches Restaurant, Bankette, Vinothek, Bibliothek, Gärten, 10 m-Outdoor-Pool, private Veranda, Sauna & Relax, Spa & Beauty, Seminarräume. Wandern, Radfahren, Golfplatz 35 km. Kleine Haustiere auf Anfrage. Sommer & Winter.

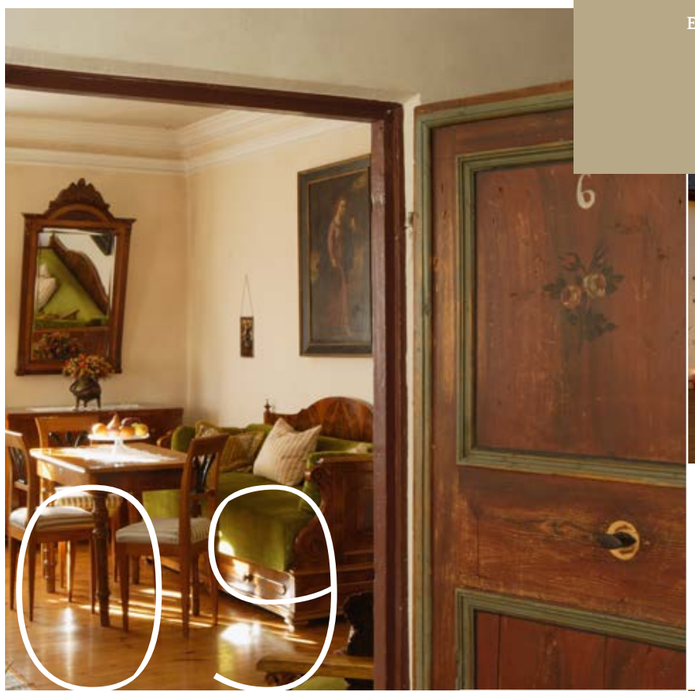
ÜF 92–170 Euro/Person
HP 107–185 Euro/Person

Herrliche Sommerfrische inmitten verzauberter Wälder und malerischer Panoramen, 1130 m über dem Meer

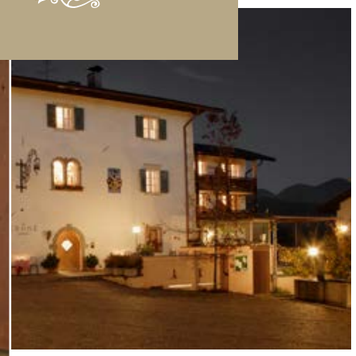
GASTHOF KRONE

ITALIEN, SÜDTIROL, ALDEIN

Ein zeitloser, zauberhafter Ort zum Verweilen und Entspannen



09



GASTHOF KRONE
Fam. Franzelin, I–39040 Aldein
T +39 0471 886 825
info@gasthof-krone.it
www.idyllicplaces.com/krone

ANTIKE WURZELN

Den Gasthof im Dorfkern von Aldein gibt es seit dem 15. Jahrhundert. Heute ist die Krone eine beliebte Adresse für edelbäuerliches Flair, für Naturliebhaber und Feinschmecker von lokalen Naturprodukten.

Die "Krone" bildet mit dem Widum, dem Rathaus und der Alten Schule das unverwechselbare Ensemble im Aldeiner Dorfkern. Seit dem 15. Jahrhundert gibt es den Gasthof.
Hier traf man sich vor Jahrhunderten im urigen Heubad. Heute ist die Krone eine beliebte Adresse für Feinschmecker, die eine natürliche, regionale Küche mit Produkten des eigenen Bauernhofs suchen – und finden. Die Zimmer sind sorgsam renoviert und mit alten Bauernmöbeln ausgestattet. Interessantes Dorfgeschehen und gediegenes Südtirol mit viel Lokalkolorit für Stammgäste, Einheimische und Naturliebhaber.

13 Zimmer und Suiten, Café, klassisches Restaurant, Lounge Bar mit offenem Kamin, Sauna & Relax, Bankette, Bibliothek, private Veranda. Wandern, Radfahren, Golfplatz 4 km, Golfpakete. Kleine Haustiere auf Anfrage. Sommer & Winter.

ÜF 70–150 Euro/Person
HP 85–170 Euro/Person

ITALIEN, SÜDTIROL, PINZON

RESIDENZ IM GRÜNWEINHOF

URLAUB IM ANSITZ

Die denkmalgeschützte Residenz am hauseigenen Weinberg ist Teil des Zirmerhofs. Das Appartement zeichnet mit Designerstücken und antiker Einrichtung für exklusiven Wohnkomfort.

Luxus und Lebensfreude im edlen Ansitz inmitten der sonnigen Blauburgunder-Hänge des verträumten Weindorfes Pinzon. Der Blick schweift vom Kalterer See bis zu den Meraner Bergen. Großzügig Wohnen: Entree, Wohnzimmer mit offenem Erker, Küche, zwei Schlafzimmer, Umkleide, Badezimmer, Tages-WC, Bibliothek und Musikzimmer mit Designerstücken kombiniert mit antiker Einrichtung. Das Gebäude von 1431 liegt gleich neben den hauseigenen Weinbergen, am Naturpark und auch an der Weinstraße. Der ideale Ausgangspunkt für erlebnisreiche Wanderungen und Radtouren – wie entlang der Trasse einer alten Kriegsbahn Richtung Dolomiten. Genießer finden ganz nah Restaurants mit südlichem Flair und bekannte Weinproduzenten. Willkommen in der Toskana Südtirols!

RESIDENZ IM GRÜNWEINHOF
Fam. Perwanger, I–39040 Pinzon, Montan
T +39 0471 887 215
info@gruenweinhof.com
www.idyllicplaces.com/gruenweinhof

10

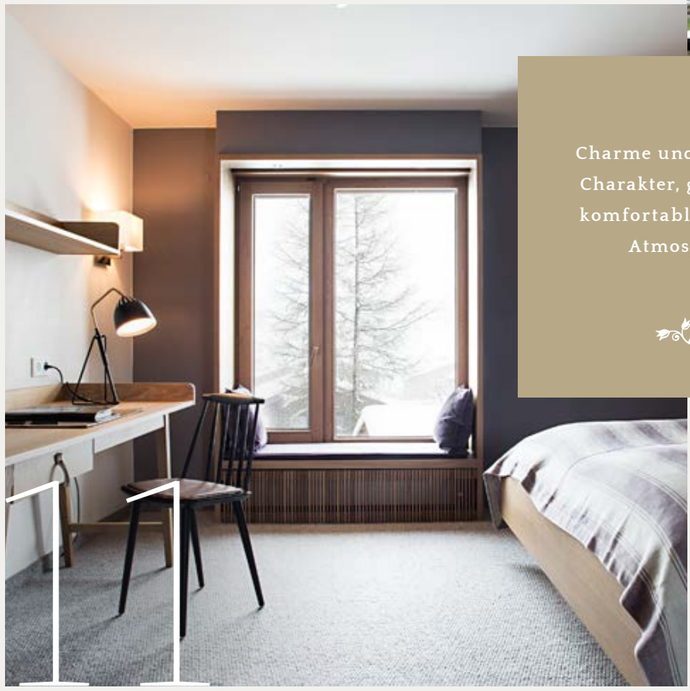
Beeindruckende Panoramablicke auf den sonnigen Süden mit seinen Weinbergen, dazu der unwiderstehliche Charme der Toskana Südtirols

150 m²-Apartment, großzügiges Wohnzimmer mit Erkerfenstern, Küche, 2 Schlafzimmer, begehbarer Kleiderschrank, Bad, WC, Bibliothek. Sonnenbaden in den Weinbergen. Wandern, Radfahren. Badesee 12 km, Golfplatz 11 km, Skifahren 21 km. Garage. Keine Haustiere erlaubt. Ganzjährig geöffnet.

Wochenrate: 1.260–1.700 Euro

DER BERGHOF

ÖSTERREICH, VORARLBERG, LECH AM ARLBERG



Charme und familiärer Charakter, gepaart mit komfortabler, intimer Atmosphäre

54 Zimmer und Suiten, Café, klassisches Restaurant, Gourmet-Restaurant, Cocktail Lounge Bar mit offenem Kamin, Weinkeller, Bibliothek, Gärten, private Veranden, Sauna & Relax, Spa & Beauty, offene Kamine, Seminarräume, Hochzeiten, Wandern, Skifahren & Langlaufen, Radfahren, Golf (3x3-Loch Übungsplatz am Hotel, 9-Loch-Golfplatz Lech: 4 km, 18-Loch-Golfplatz Braz: 15 km). Kleine Haustiere auf Anfrage. Sommer & Winter. Last-Minute.

Winter: HP 182–461 Euro/Person
Sommer: ÜF 91,50–182 Euro/Person
HP 126,50–199,50 Euro/Person

SINNLICH: BERG UND SCHNEE

Im legendären Alpendorf am Arlberg liegt auf exklusiver Anhöhe Der Berghof vor grandioser Kulisse. Herzliche Gastlichkeit und vornehmer Komfort auf diskreter und imposanter Bühne für bezaubernde Momente.

Auf einer Anhöhe über dem legendären Alpendorf am Arlberg strahlen neben der grandiosen Bergkulisse herzliche Gastlichkeit und vornehmer Komfort. Das Haus und die Bergwelt sind sommers wie winters eine diskret-imposante Bühne für bezaubernde Momente. Lech gilt als eines der schönsten Dörfer der Alpen. Es liegt auf 1450 Meter Höhe. Sein internationales Flair beseelt die Gäste. Wandern, Golf und Mountainbike sind die Hits im Sommer. Der Berghof ist ein Haus von erlesener Eleganz und zeitloser Klasse für Menschen mit geschärftem Sinn für die Schönheit, die selbst in kleinen Dingen steckt. Zum Berghof zählt ein hoteleigener Übungs-Skilift, ein Aufzug, der vom Ortskern bequem ins Hotel führt, sowie eine Golfanlage direkt am Hotel.

DER BERGHOF
Fam. Burger, A-6764 Lech am Arlberg
T +43 (0)5583 2635
info@derberghof.at
www.idyllicplaces.com/derberghof

ÖSTERREICH, TIROL, STUMM IM ZILLERTAL

LANDGASTHOF LINDE

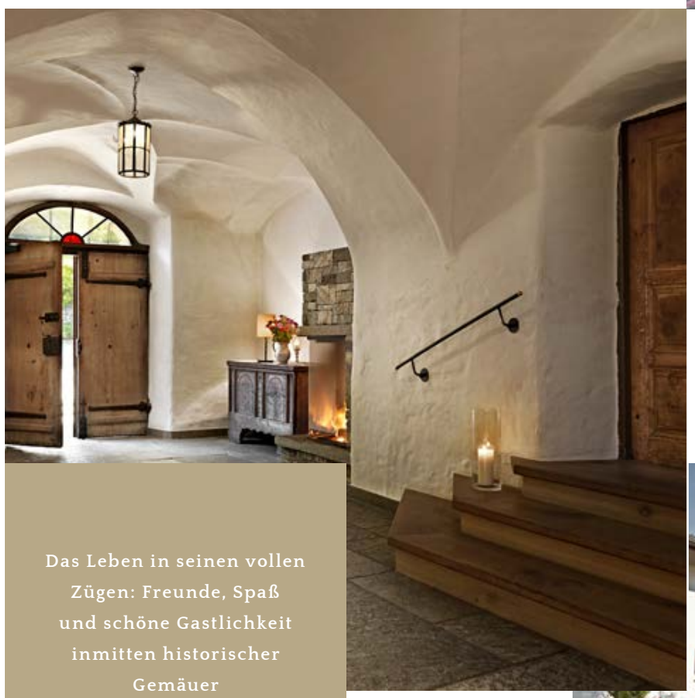
12

CHARMANT BEHÜTET

Wer durch das Portal tritt, erlebt die reiche Geschichte und gepflegte Gastlichkeit eines der ältesten Gasthöfe Tirols: ein Paradies zwischen Wiesen und Obstbäumen, ein Haus mit Flair und stets guter Stimmung.

„Im Zillertal wird viel gesungen, in den Gasthöfen veranstaltet man abends ein Gesangskonzert der Kellnerinnen, Wirtstöchter etc." (Meyers Reisebücher, 1906). In der Bergwelt des Zillertals liegt einer der ältesten Gasthöfe Tirols. Wer durch das Portal der "Linde" tritt, erlebt die gelungene Verbindung von reicher Geschichte und gepflegter Gastlichkeit. Das Gefühl stellt sich ein, behütet und daheim zu sein. Das uralte Gebäude neben Schloss Stumm ist bester Ausgangspunkt für Gipfelerlebnis und Winterspaß in den nahen Skigebieten des Zillertals. Ambiente, Esskultur und Garten: Den Sommer erleben die Gäste unter Obstbäumen und auf der Veranda des alten Sommerhäuschens, den Winter in den warmen Stuben (wo übrigens auch heute noch gesungen wird!).

LANDGASTHOF LINDE
Fam. Ebster, A-6275 Stumm/Zillertal
+43 (0)5283 2277
info@landgasthof-linde.at
www.idyllicplaces.com/linde



Das Leben in seinen vollen Zügen: Freunde, Spaß und schöne Gastlichkeit inmitten historischer Gemäuer

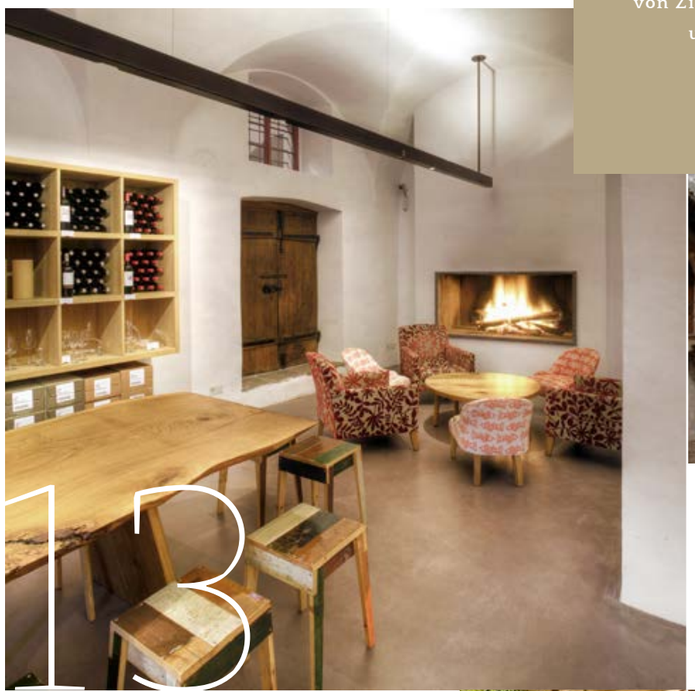
5 Zimmer und Suiten, Gourmet-Restaurant, Bankette, Vinothek, Gärten, private Veranda, Seminarräume. Wandern, Tennis 0,2 km, Reiten 5 km, Golfplatz 25 km. Kleine Haustiere auf Anfrage. Sommer & Winter.

ÜF 63–120 Euro/Person
HP 98–155 Euro/Person

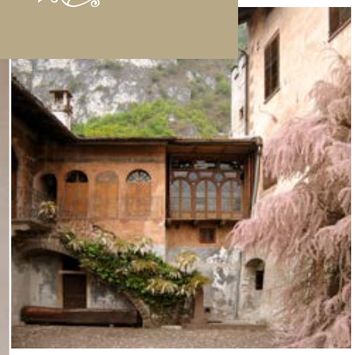
ALOIS LAGEDER PARADEIS

ITALIEN, SÜDTIROL, MARGREID

Ein unberührtes Idyll: Sehnsucht nach dem Duft von Zitronen, Orangen und Jasmin



13



ALOIS LAGEDER · PARADEIS
I-39040 Margreid
T +39 0471 809 580
paradeis@aloislageder.eu
www.idyllicplaces.com/paradeis

TOR ZUM PARADIES

Sie sind eingeladen, in den historischen Mauern der Vineria Paradeis Küche und Weine aus biologisch-dynamischem Anbau von Alois Lageder kennenzulernen, zu entspannen und zu genießen.

Margreid, am südlichsten Ausläufer der Südtiroler Weinstraße gelegen, zählt zu den letzten, fast noch gänzlich unberührten Idyllen der Region. Hier, direkt am Dorfplatz, liegt das Restaurant Paradeis. Ein Ort, wo sich in historischen Mauern und zeitgemäßer Architektur verweilen und bei einem Glas Wein einfach die Zeit vergessen lässt. Im Innenhof, in der warmen Jahreszeit, erheitern der Duft blühender Zitronen und Orangenbäume, Jasmin und Granatapfel die Sinne. Die Natur komponiert das Menü. Saisonale Gerichte werden serviert, aus Erzeugnissen vom eigenen Weinberg, vom „GRANDORTO", dem eigenen Garten, und von den eigenen Tieren. Willkommen im Paradies.

Weine & Delikatessen, Führungen durch die Weinberge und Weinkeller, Verkostungen, täglich Mittagessen, idyllischer Innenhof, Führungen durch den schattigen Garten, Kunst & Kultur, Musik & Konzerte.

Ganzjährig geöffnet,
Montag–Samstag: Januar–Februar 11–15 Uhr,
März–Oktober 10–18 Uhr,
November–Dezember 10–17 Uhr.

ITALIEN, SÜDTIROL, SALURN

WEINGUT HADERBURG

TRAUMHAFTE WEINE

In den uralten Kellergewölben des historischen Ansitzes „Hausmannhof" werden große Rebsorten des eigenen biodynamischen Weinanbaus zu exzellenten Weiß- und Rotweinen verarbeitet. Ein wahrer Weingenuss!

Der schöne Ansitz "Hausmannhof" oberhalb von Salurn empfängt den Besucher mit Zypresseneinfahrt und historischem Gemäuer. Hier gedeihen in bester Hanglage und nach biodynamischen Anbaukriterien große Rebsorten auf Drahtrahmen. Uralte Kellergewölbe und moderne Technik lassen aus den eigenen Früchten saftige Weißweine und wuchtige Rotweine werden. Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer sowie Blauburgunder, Merlot und Cabernet werden hier an- und ausgebaut. Das hauseigene Weingut „Obermaierlhof" im Eisacktal überrascht mit frischem Sylvaner und mineralischem Riesling.

WEINGUT HADERBURG
Fam. Ochsenreiter, I-39040 Salurn
T +39 0471 889 097
info@haderburg.it
www.idyllicplaces.com/haderburg

14

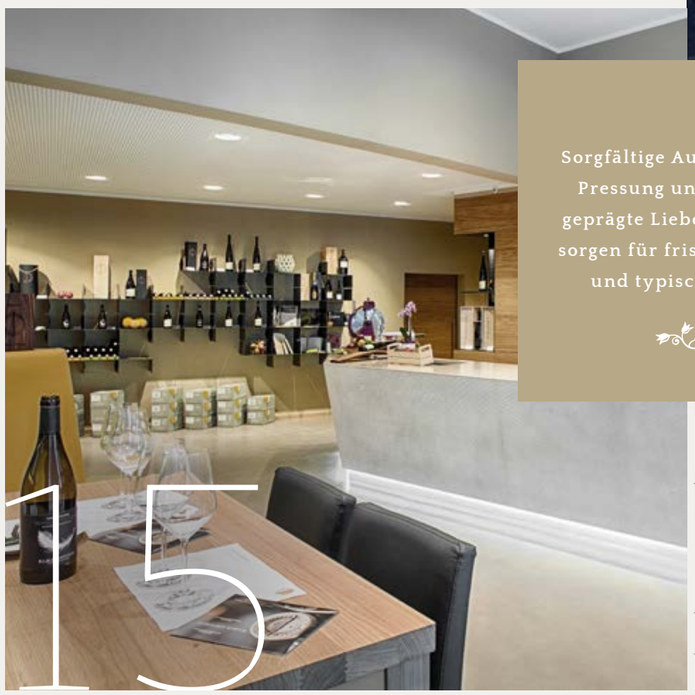
Authentisch italienischer Charme, kaum einen Steinwurf von der Sprachgrenze entfernt

Besichtigungen auf Anfrage, Verkostungen, Weiß- und Rotweine, Schaumweine.

Ganzjährig geöffnet,
Montag bis Freitag

WEINGUT KLAUS LENTSCH

ITALIEN, SÜDTIROL, EPPAN



Sorgfältige Auslese, sanfte Pressung und eine ausgeprägte Liebe zum Detail sorgen für frische, kräftige und typische Weine

15

Weine & Delikatessen, auf Anfrage Führungen durch die Weinberge und Weinkeller, Verkostungen und Shop, ganzjährig geöffnet. Idyllischer Innenhof und private Veranda, Musik & Konzerte

Vinothek:
Mittwoch–Freitag 15-20 Uhr
Samstag 10-17 Uhr

Verkostung & Besichtigung:
Mittwoch 16.30 Uhr
Freitag 14.30 Uhr

BACHGART, FUCHSLAHN UND EICHBERG

Historische Weinbaulagen kann das Weingut sein Eigen nennen. Geschmacksvielfalt aus Eisacktal, Überetsch und Unterland, Gastfreundschaft im einzigartig mediterranen Ambiente.

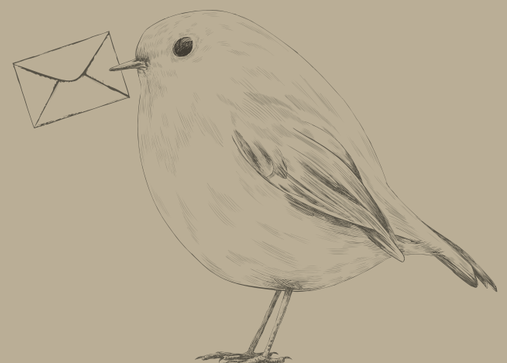
Bachgart, Fuchslahn, Eichberg – sind historische Weinbaulagen von Klaus Lentsch, Winzer in vierter Generation. Entdecken Sie die Geschmacksvielfalt der Cru-Weine aus dem Eisacktal, der frischen Weißweine aus dem Überetsch und den kräftigen Roten von den Porphyrhängen im Unterland. Alte Lagen mit der Technologie unserer Tage zu verbinden, ist reizvoll und lohnend. Im Herbst gelangen frische, reife Trauben ins historische Weindorf, wo sie schonend gekeltert werden. Mit Perfektion und Liebe zum Detail entstehen im Keller vielschichtige Weine. Die Vinothek: Tradition und Moderne im zauberhaften Ambiente, der Innenhof, lauschig für ein Glas Wein unter Olivenbäumen und mediterranen Pflanzen. Familie Lentsch begrüßt die Gäste unter breiten Dachschwingen zum herzlichen Erlebnis am Südhang der Alpen.

WEINGUT KLAUS LENTSCH
Fam. Lentsch, I–39057 St. Pauls, Eppan a.d.W.
T +39 0471 967 263
info@klauslentsch.eu
www.idyllicplaces.com/klauslentsch

IDYLLE ZUM VERSCHENKEN?

Das geht, unser Gutschein macht's möglich!
Und das Beste: der Beschenkte wählt selbst, was seine ganz persönliche Idylle sein soll, denn alle Idyllic Places und deren Angebote stehen zur Verfügung!

Direkt auf unserer Webseite erhältlich und sogar mit Wunschmotiv und eigener Botschaft personalisierbar:
idyllicplaces.com



Join the Idyllic Places family!

Idyllic places

IDYLLICPLACES.COM/FAMILY

NEWSLETTER ABONNIEREN UND TEIL UNSERER FAMILIE WERDEN:
Wir belohnen Sie mit persönlicher Betreuung, Vorteilen und kleinen Aufmerksamkeiten, besonderen Angeboten, spontanen Upgrades oder Late-Checkouts nach Verfügbarkeit und vielem mehr!

IST EINE FAMILIE NICHT WUNDERBAR?

Wir möchten Ihnen schon bei unserer ersten Begegnung dieses Gefühl geben.
Oft sind es kleine Aufmerksamkeiten, die einem signalisieren, hier geht es mir gut.
Bei uns liegt Ihr ganz persönlicher Schlüssel, um bei einer erlebnisreichen Bergtour mit dabei zu sein, ein spontanes Zimmer-Upgrade zu erhalten, ein elegantes Segelboot am nahen Gardasee zu chartern oder zum einen oder anderen Familienfest eingeladen zu werden. Und die treuesten Familienmitglieder überraschen wir auf besondere Weise.
Wir halten also die Arme für Sie offen ...
wie in einer richtigen Familie!

BOOK YOUR ROOM ONLINE!

idyllicplaces.com

Idyllic places