

Sterne Schlösser Almen



Gourmetveranstaltung
in Meran und Umgebung

18.05.–06.09.2012



Sterne Schlösser Almen

Gourmetveranstaltung
im Meraner Land



Die Zutaten

Die köstliche Suppe wärmt den Gaumen, das zarte Fleisch zerfällt auf der Zunge, der vollmundige Wein umschmeichelt den Mund. Als Kulisse Schlösser und Almen, als Gastgeber Sterneköche und Almwirte. Genießen mit allen Sinnen – dafür steht Sterne Schlösser Almen. Fünf Sterneköche aus dem Westen Südtirols, fünf Schlösser und fünf Almen im Burggrafenamt sind die Zutaten für ein Projekt, das hohe Kochkunst und Landeskultur miteinander verbindet. Von Mai bis September 2012 offenbaren diese Köche aus dem Meraner Land ihre Kunst an besonderen Schauplätzen. Neu in diesem Jahr ist die Zusammenarbeit mit der Theaterschule Bruneck. Junge Schauspieltalente versetzen die Gäste in vergangene Epochen, denn jedes Schloss lebt von seiner eigenen Geschichte und den Bewohnern aus der Vergangenheit.

5



Sterneköche

Bei den Köchen handelt es sich um die Auslese der Chefs de Cuisine aus der Ferienregion. Ihre Namen bringen die Augen von Jury-Mitgliedern genauso zum Glänzen wie jene von Feinschmeckern:

Gerhard Wieser

Restaurant Trenkerstube, Dorf Tirol

Alois Haller

Relais & Châteaux Castel Fragsburg, Meran

Anna Matscher

Restaurant ZumLöwen, Tisens

Jörg Trafoier

Restaurant Kuppelrain, Kastelbell

Andrea Fenoglio

Restaurant Sissi, Meran

5



Schlösser

An fünf Abenden zwischen Mai und September laden die vielfach prämierten Meisterköche zum Galadinner. Jeder Abend hat seinen Schauplatz auf einem anderen Schloss und zieht Gäste in den Bann der eigenen Schlossgeschichten.

Freitag, 18. Mai 2012

auf Schloss Tirol in Dorf Tirol

Freitag, 08. Juni 2012

auf Schloss Schenna in Schenna

Dienstag, 17. Juli 2012

auf Castel Katzenzungen in Prissian

Sonntag, 12. August 2012

auf Schloss Kastelbell in Kastelbell

Donnerstag, 6. September 2012

auf Schloss Pienzenau in Meran

5



Almen

Begleitend zur Veranstaltungsreihe wird den ganzen Sommer über auf den fünf Almen und Berggasthöfen ein „Gourmetgericht“ aufgetischt, das von jeweils einem der fünf Sterneköche betreut wird. Diese Partnerschaft umfasst die Kreation des Gerichts mit dem Wirt, die passende Präsentation in der Speisekarte und die Abstimmung passender Weine zum Gericht.

Neu in diesem Jahr: geführte Wanderungen mit den Sterneköchen und Verkostungen auf den Almen.

Berggasthof Talbauer

am Meraner Höhenweg oberhalb von Dorf Tirol

Mahdalm

im Hirzergebiet bei Schenna

Berggasthof Natz

in Platzers bei Tisens

Linthof Lindthof

am Sonnenberg in Naturns

Rotwandhütte Parete Rossa

im Wandergebiet Meran 2000



Gerhard Wieser
2 Michelin Sterne
Restaurant Trenkerstube
in Dorf Tirol

Gerhard Wieser ist ein kulinarischer Tüftler, ein handwerklicher Perfektionist, und seine Küche ist eine durchdachte Symphonie aromatischer und schmackhafter Zutaten, das Ergebnis einer leichten Küche, die auf allerbeste Qualität setzt. Schon von klein auf war das Kochen bei der Familie Wieser immer ein großes Thema, da seine Mutter selbst Köchin aus Leidenschaft ist. Verschiedene internationale Stationen in seiner beruflichen Laufbahn fernab von Südtirol prägen seinen Gaumen und schaffen es exzellent, die Region mit den Aromen der Welt zu verschmelzen und somit das Produkt in seiner höchsten Geschmacksnote darzustellen. Seit 2002 führt der vielprämierte Koch und Autor mehrerer Bestseller-Kochbücher das Restaurant Trenkerstube im *****Hotel Castel in Dorf Tirol. Sein sechster Sinn fürs Besondere beginnt beim ureigenen Geschmack jeder einzelnen Zutat. Dazu kombiniert Wieser andere Geschmacksnoten zu einem Gaumengemälde. So gilt sein Motto am Herd auch fürs Leben: „Weniger ist mehr.“

Alois Haller
1 Michelin Stern
Relais & Châteaux Castel
Fragzburg in Meran

Der jüngste Sternekoch in der Runde hat seinen steilen Weg mit großem Einsatz beschritten. Alois Haller aus dem Passeiertal feilte an seiner Gabe bei Meisterköchen aus aller Welt, bevor er Küchenchef in der Meraner Fragsburg wurde. Authentisch ist er und authentisch kocht er. Und so holt Haller auf diesem gradlinigen Weg aus den Produkten alles heraus, was seine Gäste erfreuen und selbst die Jurys überraschen kann. Sein Credo beschreibt gleichzeitig seinen Stil: „Meine Küche bleibt immer ehrlich.“ Dies beweisen seine selbstgemachten Marmeladen und Sirupe genauso wie die vielen Brotsorten und sein ausgeprägter Gebrauch von biologischen Produkten vor allem aus seiner Heimat. Alois Hallers Kochkunst lässt sich jedoch nicht einfach mit den Worten „Zurück zur Natur“ beschreiben. Seine Kreationen ähneln dem Menschen Alois Haller, verbinden traditionelle Südtiroler Kochkunst mit mediterraner Leichtigkeit auf natürliche und unkomplizierte Art.

Anna Matscher
1 Michelin Stern
Restaurant Zum Löwen
in Tisens

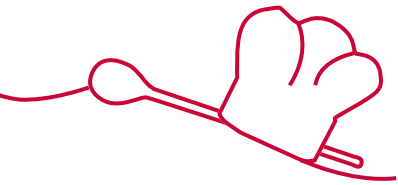
Sie ist die einzige Frau unter den Südtiroler Sterneköchen und war die erste überhaupt, die diesen Titel tragen durfte. Dabei zählt Anna Matscher zu den Quereinsteigern: Sie war Masseurin, als sie mit ihrem Mann vor 25 Jahren dessen elterlichen Gastbetrieb übernahm. Sie hängte das Massieren an den Nagel, er seinen Beruf als Bankangestellter. Das Paar führt seitdem das Restaurant Zum Löwen in Tisens und kochte sich in die illustre Runde der Gourmets. Der Aufstieg begann mit Vorspeisen und Desserts, das Angebot wuchs zu einem runden Programm, das bis heute selbst ihre Stammgäste immer wieder überrascht. Ihr Gespür für das Feine beginnt beim Einkauf. Das Geheimrezept: In ihrer freien Zeit wählt und kostet Anna Matscher bei den lokalen Produzenten, bei Bauern und im eigenen Kräutergarten, was es wert ist, auf den Tellern ihrer Gäste serviert zu werden.

Jörg Trafoier
1 Michelin Stern
Restaurant Kuppelrain
in Kastelbell

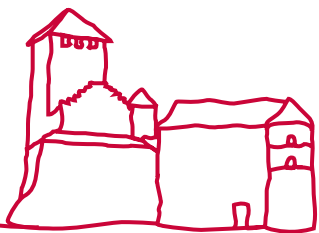
Seine große Leidenschaft hat ihn an den Herd gezogen. Jörg Trafoier führt als kulinarischer Virtuose sein eigenes Reich, das er mit Gattin Sonya Egger betreibt. Der ebenso sonnige wie raue Vinschgau erhält durch den unverwechselbaren Charme des Restaurants Kuppelrain in Kastelbell eine zusätzliche unverwechselbare Eigenschaft. Er - der Sternekoch, sie - die Sommelière, die zudem den Service ebenso fachkundig wie herzlich organisiert. Jörg Trafoier interessiert nicht nur die Küche der Tradition, er setzt besonders auf die lokalen Bio-Produkte seiner Bauern und Lieferanten, denen er blind vertraut. Auf diesen beiden Standbeinen wurde Jörg Trafoier zum viel prämierten Zauberer seiner Zunft. Selbst wer die Vinschger Marille, die Palabirne, den Calville-Apfel oder den Kastelbeller Schlossspargel bereits kennt, kann sich ohne Jörg Trafoier nicht ausmalen, welche außergewöhnliche Aromen feine Kochkunst hervorbringt.

Andrea Fenoglio
1 Michelin Stern
Restaurant Sissi
in Meran

Sein Puls schlägt im Takt der zwei Kulturen des Elternhauses: Piemont und Österreich. Dieser kreative Spannungsbogen inspiriert Andrea Fenoglio zu seiner feinen Kunst, mit der er sich in die Herzen der Gäste und Jurys zum Sternekoch emporarbeitete. In seinem Restaurant, dem Sissi in Meran, beweist sich Andrea Fenoglio erfolgreich als kulinarischer Unternehmer - dabei hat er mit flüchtigem Zeitgeist nichts am Hut. Im Ambiente des Jugendstils knüpft der Starkoch gern lukullisch an alte Zeiten an und ist überzeugt, dass nicht vergessen werden darf, was Großmutter sonntags auf den Tisch zauberte: „La cucina dei ricordi - die Küche der Erinnerungen“ nennt es Andrea Fenoglio. Er interpretiert bewährte Kochkunst innovativ und verknüpft Alpenländisches mit Mediterranem. Das Geheimrezept für sein Fingerspitzengefühl, Epochen und Kulturen in seinen Speisen zu verweben, verrät er nur ungern: „Ich koche nur, was ich selbst gerne esse.“



Die Sterneköche



Die Schlösser

Schloss Tirol in Dorf Tirol „Wolkensteins Zorn“

Freitag,
18. Mai 2012
19.00 Uhr

Kein anderes Schloss im Land hat für Südtirol eine derart herausragende historische Bedeutung wie Schloss Tirol. Seine Besitzer, einst die Grafen von Tirol, waren nahezu ein Jahrtausend lang Wahrzeichen und Mächtige. Graf Meinhard II., Spross der Familie, gab sogar dem Land seinen Namen. Schloss Tirol diente den Tiroler Landesfürsten lange Zeit als Residenz. Unter den illustren Bewohnern waren die resolute Margarethe Maultasch, Gräfin von Tirol (1318–1369) genauso wie der Habsburger Herzog Friedrich (Friedl mit der leeren Tasche, 1382-1439), dessen Streit mit dem Tiroler Dichter, Komponisten und Ritter **Oswald von Wolkenstein** (1377-1445) selbst in die Schlossgeschichte einging. Im Schloss – heute Südtiroler Museum für Kultur- und Landesgeschichte und auch als solches einen Besuch wert - findet man eine Vielzahl von Nachweisen und Spuren der heimischen Geschichte. Teil dieser Tiroler Geschichte wird am ersten Galaabend Sterne Schlösser Almen wieder erlebbar, durch das schauspielerische Geschick junger Absolventen der Theaterschule Bruneck, denen es gelingen wird, die Gala-Gäste sanft in das mittelalterliche Ambiente und in den Charme der Festung einzutauchen.

Das Dinner wird anschließend im Rittersaal serviert, der einen großzügigen Blick über den Meraner Talkessel bietet. Unter der Federführung des **Sternekochs Gerhard Wieser** laden die Köche zu einem Fest der Sinne: Das Gourmet-Menü steht im Zeichen des Spätfrühlings und damit des heimischen Spargels und frischer saisonaler Kräuter, darunter auch Kresse und Bärlauch. Sie vervollkommen den Geschmack, den Wieser aus dem zarten Fleisch des ebenso heimischen Freilandhuhns zaubert.





Schloss Schenna in Schenna

„Erzherzog Johann und die Frau an seiner Seite“

Freitag,
8. Juni 2012
19.00 Uhr

Es ist das einzige noch bewohnte Schloss in der Gourmet-Reihe: Auf Schloss Schenna leben Johanna Gräfin von Meran, die Ururur-Enkelin **von Erzherzog Johann (1782–1859)**, und ihr Mann, Franz Graf von Spiegelfeld. Der bergversessene Habsburger Johann, Bruder von Kaiser Franz I, war Alpinist, Jäger, Landwirt, Industrieller, Mäzen und Weinbauer. Und er heiratete die Liebe seines Lebens, die Bürgerliche Anna Plochl. Dass er sich auch sonst wenig an das höfische Zeremoniell hielt, zeigt die Tatsache, dass er auf Schloss Schenna seinem Interesse für den Wein-Anbau folgte. Die Nachkommen haben die Weingüter gepflegt und erweitert. Sie heißen nun interessierte Gäste willkommen. Graf Spiegelfeld führt Besucher sogar persönlich durch das Schloss, erklärt dessen Geschichte und zeigt u. a. eine der vielseitigsten historischen Waffensammlungen. Auch die größte private Andreas-Hofer-Sammlung ist auf Schloss Schenna zu sehen.

Der Habsburger Alpenfreak, sein Leben und seine ungewöhnliche Ehe bilden den geschichtlichen Leitfaden des Abends. Zum Dinner werden die Gäste in zwei Speisesälen empfangen: im Andreas-Hofer-Saal, dem einstigen Empfangssalon für vornehme Besucher, finden sich die Gäste Seite an Seite mit dem Konterfei des Tiroler Freiheitskämpfers wieder. Im Speisesaal stechen hingegen Bildnisse der Habsburger und der Tiroler Adler an der Decke hervor. In diesen altherwürdigen Mauern wird das Sternemenü aufgetragen. Unter den fünf Gängen findet sich das Hauptgericht von **Sternekoch Alois Haller**, der den Speisereigen des Köcheteams an diesem Abend orchestriert. Er wird sich auf frische Milchprodukte seiner Lieblingsalm konzentrieren und Wildkräuter einbauen, die in der Gegend um Schenna wachsen. Die Weine kommen zum Teil aus den Gütern der Nachfahren von Erzherzog Johann.



Castel Katzenzungen in Prissian „Das Lustschloss der Herren von Breisach“

Dienstag,
17. Juli 2012
19.00 Uhr

Henricus de Cazenunge war um 1244 Besitzer von Castel Katzenzungen in Prissian, das neben anderen Besitzern besonders unter Graf Franz von Breisach bis 1700 zu den angesehensten Adelssitzen des Landes zählte. 1978 wurde das **Renaissanceschloss** von der Familie Pobitzer in desolatem und baufälligem Zustand erstanden und liebevoll restauriert. Heute laden über 14 herrschaftliche Säle, getäfelte Stuben, Gewölbeverliese und abenteuerliche Nischen mit Holzöfen zum Verweilen auf Castel Katzenzungen ein. Eine 32 Meter lange Steinbrücke führt zum Eingangstor des Schlosses. Seitlich liegt der neu gestaltete Schlossgarten, und es gedeiht dort die größte und wohl auch älteste Rebe der Welt: Die „**Versoaln**“ ist 360 Jahre alt und breitet immer noch ihre Verzweigungen auf 350 Quadratmeter aus. Diese Rebe bildet mit ihren Ranken für die Gäste des Gourmet-Abends auf Castel Katzenzungen den „Empfangssalon“ für den Aperitif.

Der Abend im Renaissanceschloss wird von einem theatralischen Rahmen eröffnet, der Protagonisten der Schloss-Vergangenheit in die Gegenwart holen wird: das kunstsinnige **Adelsgeschlecht Breisach**. Kulinarisch wird der Abend inspiriert von den Erzeugnissen der Landschaft rund um Castel Katzenzungen: Unter der Regie von **Sternköchin Anna Matscher** wird das edle Fünf-Gänge-Menü kredenzt. Die Grundlage für ihr eigenes Gericht bildet das hochwertige Fleisch des Laugenrinds, eine alte Grauviehrasse, die von wenigen Bergbauern der Gegend artgerecht gehalten wird und seit kurzem gerade in Gourmetkreisen wiederentdeckt wurde. Die Rasse ist nach dem „Laugen“ benannt, der Hausberg vom Tisner Mittelgebirge. Eine wichtige Rolle spielen an diesem Abend auch die „Paradeiser“ (alte Tomatensorten) und die Weinblätter der vorhin erwähnten schlosseigenen Rebe „Versoaln“.



Schloss Kastelbell in Kastelbell „Karnnerg Geschichten für Feinschmecker“

Sonntag,
12. August 2012
19.00 Uhr

Schloss Kastelbell auf dem Felsporn über der Etsch gehört zu den einprägsamsten Bildern des Vinschgaus. Es verdankt seinen Bau den Herren von Montalban. Das einst mächtige Adelsgeschlecht wetteiferte mit den Grafen von Tirol um die Vorherrschaft über das Gebiet. Als Landesfürstliches Lehen ging das Schloss später auf die Familie Hendl über und war lange Zeit auch Gerichtssitz. Sehr malerisch wirkt der verwinkelte Innenhof mit den Treppenaufgängen. 1956 übernahm der Staat das heruntergekommene Bauwerk und ließ es umfangreich restaurieren. Seit 2008 ist die Autonome Provinz Bozen Eigentümerin des Schlosses. Die Führung und Verwaltung wurde der Gemeinde Kastelbell-Tschars bzw. dem Kuratorium Schloss Kastelbell übertragen. Das Kuratorium belebt das Schloss durch Kunst-Ausstellungen.

In der Geschichte des Schlosses spiegelt sich viel von Charakter und Geschichte des Vinschgaus: das Tal der Extreme, der großen Linien, der Künstler wie der (Über)-Lebenskünstler. Seit jeher als Durchzugsland ins Engadin, nach Süddeutschland und Oberitalien, hat das Tal seine Bewohner geprägt, ihren Blick geschärft und ihren Horizont erweitert. Dies gilt vor allem für die **Vinschger Karrner**, ein fahrendes Volk, das

sich mit Witz und Fantasie durchs Leben schlug. Mit einem „Karren“ zogen die Karrner durchs Land, betrieben Handel und ließen manchmal auch etwas „mitgehen“. Sie entwickelten eine eigene Sprache, lebten als unbehauste Gratwanderer zwischen Freiheit und Elend, und sie kannten die Welt. In ihrer Küche war zwar Schmalhans Küchenmeister, doch in ihren Kochtöpfen brodelte sicher notgedrungen eine ordentliche Prise kulinarischer Fantasie mit. Und es ist diese Fantasie, mit der Jörg Trafoier den Bogen schlägt zum Gourmetabend auf Schloss Kastelbell. In den Schlosssälen schreitet man nach dem theatralischen Auftakt zu einer kulinarischen Oper in fünf Akten. Das Köche-Team unter **Sternkoch Jörg Trafoier** sorgt für Furore. Die Grundlage für sein eigenes Gericht bildet das zarteste Vinschger Kalbfleisch, auf zwei überraschende Weisen serviert, immer mit dem passenden Saisons-Gemüse aus Nachbars Garten. Die Weinwahl ist ebenfalls in besten Händen durch die Sorgfalt, mit der Sommelière Sonya Egger-Trafoier ihre Keller-Raritäten den verschiedenen Gängen und Geschmacksnoten anpasst. Vinschger Weine werden genauso vertreten sein wie andere Südtiroler Spitzentropfen.

Die Schlösser





Schloss Pienzenau in Meran „Inkognito unterwegs hoch zu Ross“

Donnerstag,
6. September 2012
19.00 Uhr

Wann das geheimnisvolle Schloss in Obermais erbaut wurde, konnte nie wirklich ermittelt werden, genauso wenig wer der erste Schlossherr war. Zum ersten Mal urkundlich genannt wird Pienzenau 1394, seine Besitzerin ist eine Frau namens Clara Pensnawerin. Einige Jahrhunderte später spaziert eine weitere Frau im Laufmarsch im Schlosspark und hält Ausschau nach dem Reitlehrer, nach ihren Kutschen und Pferden – **Kaiserin Sissi**, auf Urlaub in Meran. Schloss Pienzenau wird wie weitere Ansitze in Obermais 1870 monatelang zu einer Remise von Schloss Trauttmansdorff umfunktioniert. Trauttmansdorff ist nämlich als Winterdomizil des renommierten Gasts auserkoren worden.

Der wunderschöne mediterrane Park von Schloss Pienzenau war von Benediktinermonchen angelegt worden, die im 18. Jahrhundert die Besitzer des mehrere Hektar großen Anwesens waren. Schon die Mönche hatten das Schloss als Ort der Besinnung und Erholung genutzt. Nach der Entsäkularisierung durch Joseph II wechselten die Besitzverhältnisse sehr oft. Das Schloss fiel im 20. Jahrhundert teilweise bis es 1974 von der Familie Schölzhorn erworben und renoviert wurde.

Während des letzten Gala-Abends auf Schloss Pienzenau werden Sie wie eine Kaiserin speisen und wie eine Kaiserin bedient. Unter der Regie von **Sterne Koch Andrea Fenoglio** zaubert das Sterneköche-Quintett ein wahrlich feudales Menü.





Die Almen

Berggasthof Talbauer, Dorf Tirol

„Gesund genießen aus der Schatzkiste der Natur“

Freitag,
1. Juni 2012

Der Berggasthof oberhalb von Dorf Tirol liegt direkt am Meraner Höhenweg unter der Mutspitze auf 1.200 m. Der beeindruckende Berggipfel prägt die Bergkette der Texelguppe über dem Meraner Talkessel. Der Talbauer wird von mehreren Höfen umgeben, die im Ensemble wie ein Adlerhorst auf den steilen Hängen über Dorf Tirol thronen und einen traumhaften Ausblick auf das Meraner Becken und das Etschtal gewähren.

„Gesund genießen aus der Schatzkiste der Natur“ lautet das Thema des Gourmetgerichts beim Talbauer, das Starkoch **Gerhard Wieser** gemeinsam mit **Hilde** und **Christine Gamper** kreiert hat: „**Gröstl vom**

Wandertipp

Vom Berggasthof Talbauer stehen mehrere Touren zur Auswahl: Sowohl Tagesausflüge mit Gipfelerlebnis als auch Mehrtagestouren im Naturpark Texelgruppe, der sich über 33.000 Hektar gegen Norden und Westen hin ausdehnt. Folgt man etwa dem Weg 22 oberhalb des Gasthofes, erreicht man die Sponser Seen auf 2.150 m.

Der Aufstieg zum Talbauer erfolgt von Dorf Tirol und ist ideal zur Akklimatisierung an das Bergklima und an den Höhenunterschied. Der Meraner Höhenweg (Nummer 24) verläuft mit relativ geringer Höhenschwankung. Exponierte Stellen sind mit Geländern, Naturstufen oder Leitern gesichert. Je nach Route erweitert sich das Panorama hin zum Vinschgau, in das Passeiertal oder hin zu den Sarner, Stubai und Ötztaler Alpen. Bei klarer Fernsicht sieht man sogar die Dolomiten, die Brentagruppe im Trentino und das Massiv von König Ortler.

Schweinefilet mit Kartoffeln und Speckkrautsalat“. Salate und Kräuter gedeihen im hauseigenen biologischen Garten, das Schweinefilet und der Speck kommen von der eigenen Zucht der Wirtin, ein Garant für Naturbelassenheit und Frische. Selbst das Bauernbrot wird im Holzofen frisch gebacken. Alle Produkte verströmen die Sonnenenergie, die sie hier getankt haben. Bei der Zubereitung wird schonungsvoll Sorge dafür getragen, dass nichts davon verloren geht.

Almwanderung: Gerhard Wieser wird am **Freitag, 1. Juni** gemeinsam mit einer ortskundigen Führung eine Gruppe von neugierigen Genießern zum Berggasthof Talbauer begleiten.



Berggasthof Talbauer

Familie Gamper
Muthöfe 3
39019 Dorf Tirol
Tel. +39 0473 229941
www.talbauer.it
Öffnungszeiten: Mitte
März bis Ende Dezember
Ruhetag: Samstag
(von August bis Oktober
kein Ruhetag)



Berggasthaus Natz, Platzers – Tisens

„Appetit im sonnenverwöhnten Mittelgebirge“

Die Almen



Dienstag,
24. Juli 2012

Das Berggasthaus Natz befindet sich in Platzers, einem der sieben Dörfer im traumhaften Tisner Mittelgebirge. Imposante Kastanienhaine, fruchtbare Obstgärten, stattliche Ansitze und sagemumwobene Burgen fließen zu dieser Oase der Sinnlichkeit und Erholung ineinander. Das Berggasthaus ist Ziel eines Ausfluges durch dieses sanfte Arrangement, das die Bewohner mit der Natur und der Geschichte eingegangen sind. Der Blick vom Gasthaus reicht bis hin zu den Dolomiten. Rund ums Haus gibt es genügend Rastplätze, im Frühling und Herbst sogar mit Haflingerpferden auf der Weide.

Für Gourmets hat sich das Team im Berggasthaus Natz ein Traum-Gericht von Sterneköchin Anna Matscher zusammenstellen lassen, nämlich **„Rosmarinbandnudeln mit Kaninchenragout“**. Bauern der Umgebung züchten Kaninchen und im hauseigenen Garten wachsen Küchenkräuter der feinsten Sorte. Das trifft sich für die diesjährige Sommer-Kreation besonders gut.

Almwanderung: Ein besonderer Feinschmecker-Tag wird der **Dienstag, 24. Juli** mit einer geführten Wanderung zum Berggasthof Natz, zu der sich Anna Matscher gesellen wird.

Wandertipp

Das Berggasthaus Natz ist auf mehreren Wegen zu Fuß erreichbar. Vom Dorfzentrum in Tisens geht es über den Wanderweg 4 nach Naraun beim Ulpmer vorbei. Gleich nach dem Wittmairhof biegt man auf den Weg 4, den alten Gemeindegeweg nach Unterplatzers ab und geht weiter nach Platzers auf 1.300 m. Nach 2 Stunden erreicht man das Berggasthaus Natz. Zurück folgt man dem Waldweg 4B zu den Eicherwiesen und folgt danach dem Weg 9A und dann dem Weg 6, dem Larchweg, zum „Tschengg“ an der Gampenstraße – ein wunderbarer Aussichtspunkt. Man überquert anschließend die Gampenstraße und folgt dem Weg 6A zurück nach Tisens. Gehzeit: 2 Stunden. Von Völlan zweigt der Weg 10 am Badlweg von der Dorfmitte beim Bauernmuseum ab und führt leicht ansteigend zum Völlaner Badl. Man wandert nun über einen steilen Waldweg nach Unterplatzers und erreicht in Kürze Platzers. Gehzeit: 2 Stunden.

Berggasthaus Natz
Familie Lochmann
Platzers 14
39010 Tisens
Tel. +39 0473 920938
Öffnungszeiten:
ganzjährig geöffnet
Ruhetag: Dienstag



Wandertipp

Die Berge hinter der Mahdalm bieten nahezu unendlich viele Touren für Spaziergänger, Wanderer und Mountainbiker. So gelangt man von der Bergstation Klammben der Hirzer Seilbahn über die Hirzerhütte und die Reseggeralm auf ebenem Weg, dem E5, zur Hintereggalm und zur Mahdalm.

Gehzeit ca. 1 Stunde.

Wer's etwas länger, aber dafür spannender haben möchte, kann von der Hirzerhütte zur Tallneralm und zur Almweide Rotmoos aufsteigen. Nach einer eineinhalbstündigen Wanderung und einem Anstieg von ca. 200 Höhenmetern gelangt man über den Almenweg zur Mahdalm.

Für den Rückweg nimmt man die Wegmarkierung 4, die direkt zur Gompf Alm führt. Von hier aus folgt man zuerst der Markierung 2 und schließlich über die Markierung 8 zurück zur Mittelstation der Hirzer Seilbahn.

Zur Alpenrosenblüte - Ende Juni/Anfang Juli - ist diese Wanderung besonders empfehlenswert.

Die Almen



Mahdalm, Schenna

„Zur Alpenrosenblüte“

Freitag,
6. Juli 2012

Die Mahdalm liegt auf 2000 Höhenmeter, direkt am Europäischen Fernwanderweg E5 (Oberstdorf- Venedig), am Nordfuß des Hirzers. Von der Liegewiese der Alm aus genießt man einen atemberaubenden Blick auf die Öztaler und Stubai Alpen. Seit 1981 bewirbt **Sepp Mair** die Alm in der zweiten Generation. Er ist sehr eng mit seiner Alm verbunden, vielleicht auch weil er hier auf die Welt kam. Die Anfänge des Tourismus im Hirzer-Gebiet kurbelte erst der Seilbahnbau Mitte der 70er Jahre an. Nachdem Wanderer immer wieder um ein Glas Milch oder Buttermilch baten, kam die Idee auf, die Alm als Berggasthaus zu nutzen. Heute sind im Sommer rund zehn Kühe auf der Alm, so dass zahlreiche Milchprodukte angeboten und in der Küche eingesetzt werden können: Milch, Butter, Topfen, Buttermilch. Der Hof im Tal liefert die frischen Kräuter, Salat und Gemüse.

Auch das Fleisch kommt größtenteils vom eigenen Vieh. Alle Säfte und Schnäpse sind selbstgemacht, und das gilt insbesondere für den seltenen Alpenrosensaft. Den Gaumen der Feinschmecker wird die Mahdalm mit **„Pressknödel von einheimischem Buchweizen auf Krautsalat mit Kartoffelspeck-Dressing“** erobern, einem Gericht, das die Mair-Küche gemeinsam mit Alois Haller erdacht hat.

Almwanderung: Alois Haller wird am **Freitag, 6. Juli** mit Interessierten auf die Alm wandern und dort ein spezielles Menü auftragen. Doch zuvor schon gibt es Delikatessen am Wegesrand, nämlich essbare Almkrauter, von der Kräuterpädagogin Priska Weger (Bäuerin des Jahres 2011) erläutert. Das Überraschungs-Dessert des Wandertags wird auf der nahen Gompf Alm am Rückweg serviert.

Berggasthof Mahdalm

Familie Mair
Riederbergstraße 8/K
39010 St. Martin/
Passeiertal
Tel. +39 339 4687804
Öffnungszeiten:
Mitte Mai bis Ende
Oktober kein Ruhetag

Rotwandhütte, Meran

„Mondän am Berg“

Montag,
6. August 2012

Die Rotwandhütte liegt mitten im Wandergebiet Meran 2000, dem Naherholungsgebiet der Meraner. Eine weitläufige Waldlichtung umrahmt die idyllische Alm, die einen stattlichen Blick auf den „Ifinger“ (2.581 m) freigibt. Die Rotwandhütte zieht erholungssuchende Naturliebhaber und Sonnenanbeter magnetisch an und ist zudem Ausgangspunkt und Einkehr für Spaziergänger und Wanderer. Über das ganze Jahr hindurch werden Gäste mit der verfeinerten Südtiroler Küche verwöhnt. Die Speisliste wird durch ein sommerliches Gourmetgericht bereichert, das Sternekoch **Andrea Fenoglio** gemeinsam mit der **Wirtsfamilie Unterthurner** ausgewählt und erstellt hat: **„Kartoffelteig-Halbmonde, gefüllt mit geräucherter Ricotta und Gutem Heinrich (wilder Spinat), abgeschmolzen mit Bergkräutern und Butter“**. Wer es noch bis zum Dessert schafft, hat Glück gehabt, denn beim **„Halbgefrorenen mit Anis und Kaffee“** hat ebenfalls Sternekoch Fenoglio mitgemischt. **Almwanderung:** Einen ganz besonderen Wander-Gourmet-Tag verspricht der Bergspaziergang zur Rotwandhütte am **Montag, 6. August**. Andrea Fenoglio und Almköchin Herta Unterthurner tischen den wanderlustigen Feinschmeckern neben dem Sommergericht auch noch geschmorte Kalbswangen in Lagreinsauce auf.

Wandertipp

Die Rotwandhütte erreicht man mühelos zu Fuß von Falzeben oder mit der neuen Bergbahn Meran 2000 von Naif/Meran. Es gibt zahlreiche Wege und Pfade für Spaziergänge und Wanderungen. Besonders schön ist die sonnige Rundwanderung: Man startet in Falzeben und folgt dem Weg 51 durch den Nadelwald, erreicht die Moschwaldalm und geht den Weg 17 weiter bis zur Wieser Schupfe. Dort folgt man dem Weg 14 und erreicht nach rund 1,5 Stunden die Rotwandhütte. Will man weiter gehen und höher hinaus, kann man bei der Moschwaldalm den Weg 17a einschlagen, wechselt, sobald er angezeigt ist, auf den Weg 15 und biegt dann auf den Weg 4 ab, um den „Spieler“ zu erreichen, einen Aussichtspunkt mit prachtvollem Panorama. Zurück geht man wieder bis zur Rotwandhütte und auf dem Weg 14 nach Falzeben.

Die Almen



Bergasthof Linthof
Familie Fliri
Sonnenberg 48
39025 Naturns
Tel. +39 0473 667884
www.linthof.com
Öffnungszeiten:
März bis November
kein Ruhetag



Linthof, Naturns

„Bergkräuter und Tradition“

Montag,
20. August 2012

Der Linthof ist ein gemütlicher Bergasthof abseits von Lärm und Hektik am Vinschger Sonnenberg oberhalb von Naturns. Bäuerliche Tradition geht hier einher mit einer frischen Brise Moderne. Mit Blick auf die Ortlergruppe lassen sich Ruhe und entspanntes Wohlbefinden genießen. Zur Einkehr werden die Gäste von einer gemütlichen Stube und der sonnendurchtränkten Terrasse empfangen. Die Küche bietet regionale Gaumenfreuden und schmackhafte Jausen sowie Südtiroler Spezialitäten. Dem Gourmet bietet der Linthof im Sommer 2012 ein originelles Gericht, das Starkoch **Jörg Trafoier** mit **Familie Fliri** aus den Köstlichkeiten der Natur und aus der kulinarischen Tradition des Gebietes zusammengestellt hat: „**Buchweizennocken auf Wilddragout**“.

Almwanderung: Zum Linthof führt am **Montag, 20. August** eine geführte Wanderung. Dort wartet ein spezielles Menü auf die hungrigen und gaumenverwöhnten Wanderer. Jörg Trafoier nimmt sich Zeit für die Gäste des Hauses.

Die Almen



Wandertipp

Der Bergasthof liegt am Südteil des Meraner Höhenweges. Mit der Seilbahn ab Naturns erreicht man im Halbstundentakt die Bergstation „Unterstell“. Der Linthof liegt eine halbe Stunde Fußmarsch davon entfernt. Den Gasthof kann man vom Tal auch zu Fuß erreichen, und er eignet sich als Ausgangspunkt für Tagestouren ebenso wie für Fernwanderungen, etwa für die Fünf-Tage-Wanderung um den Naturpark Texelgruppe. Ein besonderes Erlebnis ist die Naturner Höfewanderung durch die einmalige Landschaft des Sonnenberges: Dafür nimmt man den Linienbus ins Schnalstal bis nach Katharinaberg, von wo der Meraner Höhenweg aufsteigt. Man zieht an zahlreichen alten Höfen des Sonnenbergs vorbei – Unterperfl, Wand, Kopfron, Innerunterstell – und erreicht dann den Linthof. Der Rückweg verläuft entlang des Weges 10A bis zur Seilbahn nach Unterstell. Wer zu Fuß ins Tal zurück will, wählt den Weg 10.

Sterne Schlösser Almen

Überblick & Service

Sterne Schlösser Almen ist eine Gourmet-Veranstaltungsreihe der Tourismusvereine Dorf Tirol, Schenna, Tisens-Prissian, Naturns-Plaus, Kastelbell-Tschars, der Kurverwaltung Meran und der Marketinggesellschaft Meran.

Die Köche der Ausgabe 2012:

Gerhard Wieser

Restaurant Trenkerstube in Dorf Tirol

Alois Haller

Relais & Châteaux Castel Fragsburg in Meran

Anna Matscher

Restaurant Zum Löwen in Tisens

Jörg Trafoier

Restaurant Kuppelrain in Kastelbell

Andrea Fenoglio

Restaurant Sissi in Meran

Informationen zu den Galaabenden, den Almwanderungen und den Unterkünften erhalten Sie bei den unten angeführten Tourismusvereinen und unter www.sterne-schloesser-almen.com

Die 5 Galaabende

Die Veranstaltungen finden bei jeder Witterung statt. Beginn des Rahmenprogramms der einzelnen Galaabende im Schloss ist jeweils **um 19 Uhr**, weshalb um pünktliches Erscheinen gebeten wird. Festliche Kleidung ist erwünscht. Ein Hinweis für die Schuhbekleidung, insbesondere der Damen: In einigen Schlössern ist der Eingangsbereich mit unebenen Steinböden beplastert.

Tickets

Der Preis von 150,00 Euro beinhaltet ein 5-Gänge-Menü inklusive Weine/Getränke und Unterhaltungsprogramm.

Termine

Fr, 18. Mai 2012 auf Schloss Tirol

Fr, 8. Juni 2012 auf Schloss Schenna

Di, 17. Juli 2012 auf Castel Katzenzungen

So, 12. August 2012 auf Schloss Kastelbell

Do, 6. September 2012 auf Schloss Pienzenau

Die 5 Almwanderungen mit den Sterneköchen

Die Spezialgerichte der Sterneköche finden Sie den ganzen Sommer über auf der jeweiligen Alm-Menükarte. Vormerkungen für die geführten Almwanderungen bei den oben angeführten Tourismusvereinen.

Tickets

Der Preis von 75,00 Euro beinhaltet die geführte Wanderung mit Sterneköchen inklusive 4-Gänge-Menü und Weine.

Termine

Fr, 1. Juni 2012 zum Berggasthof Talbauer (mit Gerhard Wieser - Dorf Tirol)

Fr, 6. Juli 2012 auf die Mahdalm (mit Alois Haller - Schenna)

Di, 24. Juli 2012 zum Berggasthof Natz (mit Anna Matscher - Tisens-Prissian)

Mo, 6. August 2012 zur Rotwandhütte (mit Andrea Fenoglio - Meran)

Mo, 20. August 2012 zum Linthof (mit Jörg Trafoier - Naturns)

Verkaufsstellen

Tourismusverein Dorf Tirol

Hauptstraße 31 - 39019 Tirol
Tel. +39 0473 923314
info@dorf-tirol.it

Tourismusverein Schenna

Erzherzog Johann Platz 1/D - 39017 Schenna
Tel. +39 0473 945669
info@schenna.com

Tourismusverein Tisens-Prissian

Bäcknhaus 54 - 39010 Tisens
Tel. +39 0473 920822
info@tisensprissian.com

Tourismusverein Kastelbell-Tschars

(Reservierungen ab März: Mo-Fr von 15-17 Uhr)
Tel. +39 0473 624193
info@kastelbell-tschars.com
Infos: Tourismusverein Naturns
Rathausstraße 1 - 39025 Naturns
Tel. +39 0473 66 60 77
info@naturns.it

Kurverwaltung Meran

Freiheitsstraße 45 - 39012 Meran
Tel. +39 0473 27 20 00
info@meran.eu

Sponsoren:

Wir danken für die Unterstützung!



Impressum:

Gesamtkoordination & Sponsoring: Michaela Kargruber - www.metaevents.it

Träger: Tourismusverein Schenna, Tourismusverein Dorf Tirol, Tourismusverein Naturns, Tourismusverein Kastelbell-Tschars, Tourismusverein Tisens-Prissian, Kurverwaltung Meran, Marketinggesellschaft Meran

Medienarbeit für I-D-A/Ufficio stampa per I-D-A: Marketinggesellschaft Meran

Textarbeit & Übersetzung: Anita Rossi - www.anitarossi.eu

Fotocredits:

www.sterne-schloesser-almen.com

