

Über den Almen funkeln jetzt die Genuss-Sterne

SÜDTIROL Fünf hoch dekorierte Kochkünstler kreierten für ebenso viele Hütten rund um Meran je ein außergewöhnliches Gericht.

VON STEFAN GRUBER, MZ

MERAN. Feuerrot ducken sich die Gernien vor den kleinen Fenstern und bilden einen kräftigen Kontrast zum verwitterten Lärchenholz. Der Küchenherd aus längst vergangenen Zeiten rostet idyllisch vor sich hin, auch Pferdegeschirr, Ski und Schnittbrett, mit dem einst das getrocknete Brot mundgerecht zerkleinert wurde, zeugen an der Wand von der mehr als 100-jährigen Geschichte der Gomp-alm. Und trotzdem fällt die malerische Berghütte im Südtiroler Passeier Tal aus der Rolle. In der niedrigen Stube erinnern großformatige Schwarz-Weiß-Fotos an Jazz-Konzerte, draußen auf der Wiese vor der Terrasse chillen die Gäste in hypermodernen Loungesseln. Dazu kommt der kulinarische Genuss. Denn über der Gomp-alm funkelt ein Stern, noch heller als der „Brilli“ im Ohr von Wirt Helli Gufler.

„Sterne, Schlösser, Almen“ heißt eine neue Aktion im Meraner Land, in deren Rahmen jeweils einer von fünf Sterne-Köchen ein Gericht für eine Alm kreierte. Der „Psairer Saibling, auf Buchenholz geräuchert, mit Pfifferlingen und Kräuterblüten“, den Gufler stilecht auf einem Holzbrett serviert, geht auf das Konto von Alois Haller, der im Castel Fragsburg das Küchenregiment führt. „Die neue Idee passt ideal zu uns“, schwärmt der 41-jährige Wirt, der die Alm von seinem Großvater übernommen hat. „Wir versuchen schon seit Jahren, auf hohem Niveau zu kochen und alte Rezepte zeitgemäß zu präsentieren.“

Karte wechselt alle zehn Tage

Alle zehn Tage wechseln Helli Gufler und seine Frau Doris die Speisekarte, die sich schon ohne das neue „Sterne-Gericht“ von der Eintönigkeit anderer Almen abhebt. Neben Kasnocken auf Muskatkürbis finden sich Taglioni mit Wildragout oder Saltimbocca vom Hirsch. Nicht fehlen darf das herzhaft Brot, das Gufler selbst bäckt.

Auch wenn sich der Abstecher zur Gomp-alm schon der Gaumenfreuden wegen lohnt, so lässt sich der Besuch auch optimal mit landschaftlichem Genuss verbinden. Von der Gipfelstation der Hirzer-Seilbahn geht es über die Hirzer Hütte hoch zum Biotope Rotmoos, dann hinunter über die Mahdalm zur 1808 Meter hoch gelegenen Gomp-alm und von dort weiter zur Seilbahn-Mittelstation.

Einige der neuen „Sterne-Almen“ lassen sich aber auch auf weniger hochalpinen Wegen erwandern. Zum Beispiel auf dem neuen Herrschaftsweg über Dorf Tirol. Schon wenige Meter nach dem Start an der Hochmutbahn umfängt

Die Edelkastanien prägen das Bild in den Wäldern um Meran.

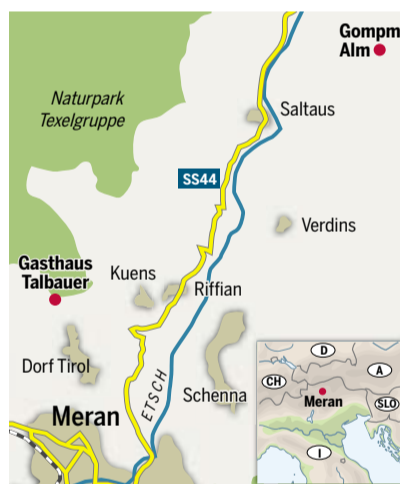


uns das saftige Grün von Manna-Esche, Flaumeiche, Kastanie und Wacholder. „Die Gegend um Meran ist für ihr mediterranes Klima berühmt“, sagt Wanderführerin Birgit Schuster-Erb und liefert auch gleich die Erklärung für das in diesen Breiten eher seltene Phänomen. „Die Texelgruppe schützt uns vor den kalten Nordwinden“. Entsprechend beliebt sind die Wanderrouen, vor allem im Herbst und im Frühjahr. An Auswahl mangelt es nicht. „Jede Saison hat ihre Höhe“, weiß Schuster-

Erb. „Im Sommer bieten sich Gipfeltouren an, im Herbst und im Frühjahr ist es in mittleren Lagen angenehm warm, und wenn das Thermometer fällt, laden die talnahen Wege entlang der uralten Waal-Bewässerungskanäle zum entspannten Spaziergang ein.“

Sissi begründete Ruf als Kurstadt

Jetzt im Herbst ist der rund 700 Meter hoch gelegene Herrschaftsweg genau richtig. Vom anschließenden Vellauer Felsengang eröffnet sich ein traumhafter Blick auf Meran, dessen legendären Ruf als Kurstadt einst Kaiserin Sissi begründete. Ein paar Schweißtropfen später sind die Muthöfe erreicht, kurz darauf der Gasthof Talbauer.



Helli Gufler sorgt auf der Gomp-alm für perfekte Gaumenfreuden.

Fotos: Gruber

MERANER LAND

► **Anreise:** Über München, die Inntal- und Brennerautobahn nach Bozen, von hier auf der Schnellstraße nach Meran.

► **Aktivitäten:** Spaziergänge auf den mediterranen Waalwegen oder Wanderungen auf dem Meraner Höhenweg. Geführte Touren bietet die Berg- und Wanderschule MeranAlpin an (www.meranalpin.com). Auf Biker warten 150 Kilometer Radwege.

► **Therme:** Entspannung nach der Tour bietet die Therme Meran mit ihren 23 Pools und acht Saunen. Der von Stararchitekt Matteo Thun konzipierte Wellnessstempel bietet zahlreiche Anwendungen, basierend auf Südtiroler Rohstoffen (www.thermemeran.it).

► **Kulinarik:** Für die Aktion „Sterne, Schlösser, Almen“ kreierten die fünf Sterneköche Gerhard Wieser, Alois Haller, Jörg Trafoier, Andrea Fenoglio und Anna Matscher je ein Gericht, das auf folgenden Almen serviert wird: Berggasthaus Talbauer (bei Dorf Tirol), Gomp-alm (Saltaus), Linthof (Narturns), Rotwandhütte (Meran 2000), Berggasthaus Natz (Platzers). Die Aktion endet am 25. Oktober, wenn auf Castel Katzenzungen in Prissian das letzte Galadiner serviert wird.

► **Infos:** Marketinggesellschaft Meran, Tel. (00 39) 04 73-20 04 43. E-Mail: info@meranerland.com
→ www.meranerland.com

INTERVIEW



ALOIS HALLER,
Sternekoch im Hotel Fragsburg

Berg und Tal auf dem Teller

Seit fünf Jahren steht Alois Haller im Sedlen Relais- und Châteaux-Hotel Castel Fragsburg als Küchenchef am Herd. Der anerkannte Gourmet-Führer Michelin dekorierte die hohe Kochkunst des heute 33-jährigen vor zwei Jahren erstmals mit einem Stern. Im Rahmen der Aktion „Sterne, Schlösser, Almen“ kreierte Haller den „Psairer Saibling, geräuchert auf Buchenholz, mit Kräutern und Pfifferlingen“ für die Gomp-alm. Die Mittelbayerische Zeitung sprach mit ihm über seine kulinarische Philosophie und die Zusammenarbeit mit seinen Sterne-Koch-Kollegen aus der Region.

Wie schwer ist es denn für einen Sternekoch, ein ansprechendes Gericht zu schaffen, das auch auf einer Alm nachgekocht werden kann?

Das ist zu schaffen. Ich bin auf einem Bauernhof im Passeiertal aufgewachsen, wo alles selbst gemacht wurde. Hier habe ich auch den Respekt vor dem Produkt gelernt, meine Bodenständigkeit habe ich nicht verloren. Der Grundsatz „einfach und gut“ stand für mich immer im Vordergrund, das wird auch in Zukunft so bleiben. Und dieses Prinzip lässt sich auch ohne eine Hightech-Küche umsetzen. Dazu kommt, dass Helli und Doris Gufler, das Wirtepaar der Gomp-alm, bestens mit mir harmonieren und ihren Gästen den Psairer Saibling perfekt präsentieren.

Passt das Gourmetangebot der Aktion „Sterne, Schlösser, Almen“ denn überhaupt in die meist ja recht rustikale Atmosphäre einer Berghütte?

Einen Widerspruch kann ich da nicht erkennen. Wir haben hier in der Gegend rund um Meran auf der einen Seite viele herrliche Schlösser, aber auch zahlreiche gemütliche Almen, deren Ambiente – so wie es ist – von den Gästen auch geschätzt wird. Das neue kulinarische Angebot passt da durchaus dazu. Wichtig ist nur: Das Endprodukt muss top sein.

Der erste Sommer der Aktion „Sterne, Schlösser, Almen“ ist nun fast vorbei. Wird es im kommenden Jahr eine Fortsetzung geben?

In meinen Augen ist das Experiment wirklich rundum gelungen. Jeder von uns fünf Köchen hat eine andere Geschichte und natürlich auch einen anderen Stil. Wir haben uns aber, speziell bei den Gala-Abenden, optimal ergänzt und als echtes Team zusammengearbeitet. Das hat für mich auf jeden Fall Zukunft.

Sie werden dann ja ein neues Gericht für die Gomp-alm kreieren. Was dürfen die Gäste denn im nächsten Sommer erwarten?

Ich werde – wie schon beim Psairer Saibling – wieder versuchen, Tal und Berg kulinarisch zu verbinden. Für das kommende Jahr schwebt mir ein Teigtscherl aus heimischem Getreide vor, gefüllt mit einem speziellen Passeier Käse und verfeinert mit den Kräutern der Alm.

BEI UNS IM NETZ

Lesen Sie mehr!

Weitere Nachrichten zum Thema Urlaub und Freizeit in den Bergen finden Sie auch unter:

► www.mittelbayerische.de/berg

Im Weinmesser dreht sich alles um die Rebe

SCHENNA. „Im Wein liegt die Wahrheit“ lautet ein geflügeltes Wort, im Hotel „Der Weinmesser“ muss es heißen: „Im Wein liegt der Genuss“. Das Viersternehaus, das 2010 seine Pforten öffnete, zeichnet sich nicht nur durch seine traumhafte Lage auf dem Sonnenbalkon über Meran aus. Der Name des Hauses – der sich ableitet vom mittelalterlichen Beamten, der das Volumen der Fässer prüfte – ist Programm. Alles dreht sich hier um die Rebe. Die modernen Zimmer und Suiten des 60-Betten-Hotels sind ebenso wie die Wellness-Oase mit viel Stil dekoriert. Dauben alter Fässer schmücken die Wände, knorrige Rebenstöcke bilden

den markanten Kontrast zu den klaren Linien des Interieurs. Auch die Beauty-Abteilung des 1. Weinhotels in Südtirol setzt auf die Traube – genau genommen auf deren Kerne. Mit ihren Antioxidantien soll die Vino-Therapie dazu beitragen, der Alterung der Haut entgegenzuwirken.

Nicht fehlen darf der Wein natürlich im Gästeprogramm des Hauses. Neben der wöchentlichen Verkostung im eigenen Keller werden Wanderungen durch die Weinberge und Präsentationen diverser Weingüter angeboten. Und schließlich lässt sich der edle Rebensaft auch Schluck für Schluck genießen. 220 Weine stehen auf der Karte, fast alle kommen aus Südtirol. Preis: ab 90 Euro/Person/HP. (sg)

→ www.weinmesser.com

DER HOTEL-TIPP



Das Hotel „Der Weinmesser“ hat sich ganz der Rebe verschrieben. Foto: Hotel