

abenteuer und reisen

Deutschland 5 €
September 2013

Österreich 5,90 €
Schweiz 6,90 €
Dänemark 6,90 €
Frankreich 6,90 €
Polenland 7,90 €
D 74872-E

SÜDTIROL

Lust auf Berge? Hier
gibt's puren Naturgenuss

BELEGEXEMPLAR
Beachten
Sie
Seite
1481 (42)

SÜDSEE

Tahiti: Paradies im Test

MALTA

Kleine Inseln, große Kultur

- + Ratgeber Fernreise
- + Kataloniens Winzer
- + Brightons Zombies

PARIS

Einfach zum Verlieben

USA OSTKÜSTE

Die Sommerfrische der Kennedys



SÜDTIROL

Villnösstal vor
den gewaltigen
Geislerspitzen

Das Villnösstal
ist Südtirols
Paradekulisse



„Schüsslerhof“: bio und gut

Kräuterrestaurant „Arcana“

14 Kräuter bringen viel Genuss und Heilung auf den Teller, sagt jedenfalls Chefin Anneres Ebenkofler. Also wird mit Kräutern gekocht, gedämpft und garniert. Schon der Kräuteraperitif ist unwiderstehlich, aber erst die Brennnessel-Schlutzkräpfen ... Getoppt wird alles vom Rinderfilet im Heutopf: butterweiches Fleisch mit einem zarten Hauch von Heu-Aroma.

Ahornach 44
Sand in Taufers
Tel. +39/0474/ 67 80 46
moosmair.it

Schüsslerhof

15 Oberhalb von Sand im Skigebiet Speikboden gelegen. Das Lokal ist berühmt für seinen „Schüssler-Prosecco“, gemischt aus schwarzer Hölunderbeere und Prosecco, aber auch für hausgemachte Schlutzkräpfen und Bandnudeln. Eigene Biolandwirtschaft, mit der die Familie das Lokal weitgehend autark versorgt.

Michlreiserweg 15
Sand in Taufers
Tel. +39/0474/ 67 87 72
schuesslerhof.it

Gasthof „Pitzock“

16 Ohne Chefkoch Oskar Messner vom „Pitzock“ und Schafzüchter Günther Pernthaler wäre das Villnösser Brillenschaf vielleicht schon ausgestorben. Die beiden jedenfalls haben dafür gesorgt, dass das zarte Fleisch und die Wolle vermarktet werden. Unabhängig davon ist die Küche von Oskar von lokalen Zutaten geprägt, die er modern und kreativ interpretiert.



Kuenhof: keltert Sylvaner, veltliner und Riesling

Tipp: Brillenschafstelze: auf Vialone Nano (Risotto) – zum Niederknien!
St. Peter 106
Villnöss
Tel. +39/0472/ 84 01 27
pitzock.com

WEIN & CO.

Kuenhof

17 Peter Pliger ist ein Winzer, der eigene Wege geht. Heraus kommen fantastische, charaktervolle Weißweine (Silvaner, Veltliner und Riesling), die er auf alten Steinterrassen anbaut – und die Preise einsammelt.
Mahr 110
Brixen
Tel. +39/0472/ 85 05 46

Weingut Pfitscher

18 Erste „Klimahauswein-Kellerei“ Italiens. Architektonisch sehr gelun-



Therme Meran: frische Haut dank Apfelschaum

genes Weingut mit sensationellem Blick über die Weinberge. Bekannt für seine hervorragenden Rotweine, wie den Pinot Nero Matan Riserva oder Lagrein Riserva.
Dolomitenstraße 17
Montan
Tel. +39/0471/ 1 68 13 17
pfitscher.it

Buschenschank Oberlegar

19 Im Oberlegar genießt man, neben dem Blick auf Terlan, traditionelle Spezialitäten in hoher Qualität. Wer Glück hat, dem jodelt Chef Franz was.
Möltnerstr. 2
Terlan
Tel. +39/0471/ 67 81 26

Kellerei Rottensteiner und Premstallerhof

20 Seit vielen Generationen verarbeitet Familie Rottensteiner die besten Trauben der Bozener Gegend zu



Kellerei Rottensteiner: St. Magdalener und Lagrein

vielfach prämierten Weinen. Rottensteiner keltert unter anderem fantastischen St. Magdalener „Premstallerhof“ von Gertraud Vogel sowie den großen Bruder „Cuvée Premier“. Auch der „Lagrein Select“ zählt zu den besten Südtirols.
Sarntalerstr. 1A
Bozen
Tel. +39/0471/ 28 20 15

ÖKO-GIN

Bio Gutsbrennerei Alfons Walcher

22 Renommierete Brennerei, die eine Vielzahl von Bränden, Likören und Grappa produziert. In der Zwischenzeit auch verstärkt im Bio-Bereich unter dem Label „Biostilla“ tätig. Hervorzuheben sind hier Limoncello, Gin und Grappa.
Pillhofstr. 99
Frangart
Tel. +39/0471/ 63 11 45
walcher.eu

Puni Destillerie

23 Erst seit 2012 dampfen in Glurns die Kessel von Südtirols erster und einziger Whisky-Brennerei. Das nach schottischem Vorbild erzeugte Lebensmittelwasser nennt sich „Italian Single Malt“. Die Fässer lagern zum Teil in alten, ausgedienten Militärbunkern im Vinschgau. Die Brennblasen wurden in Schottland in Handarbeit gefertigt.
0,7 Liter ab 33 Euro.
Am Mühlbach 2
Glurns
Tel. +39/0473/ 83 55 00
puni.com

REPORTER-TIPP

24 Auf der Suche nach authentischen Südtiroler Genüssen ist Reporter **Thomas Linkel** hoch über dem Eisacktal auf den Radoarhof gestoßen (Pedrats 1, Feldthurns, Tel. +39/0472/ 85 56 45, radoar.com).

25 Der Bio-Bauernhof mit Hoffladen und Brennerei liegt am Eisacktaler Keschnweg. Aus alten Birnensorten, Zwetschgen, Quitten und Edelkastanien entstehen feine Brände. Außerdem eigene Rot- und Weißweine, Apfelsaft, Apfelessig und Dörrobst. Im Herbst gibt's Äpfel, Birnen, Nüsse und Zwetschgen – und natürlich gebratene Kastanien. ☞

