

DER
FEINSCHMECKER SPECIAL

Südtirol

55

TIPPS UND
ADRESSEN

**EXQUISITE
HIDEAWAYS**

Die besten
Hotel-Empfehlungen
zwischen Meran und
dem Pustertal



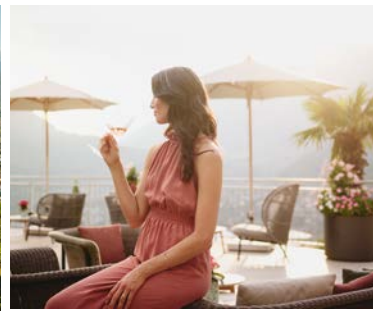
GENIESSSEN UND ERLEBEN

REFUGIEN DER RUHE • GOURMET-HIGHLIGHTS • AKTIVURLAUB



Fine Living & Fine Dining in Traumlage

Als mediterranes Urlaubsdomizil oberhalb von Meran steht das Castel für persönlichen Service, ungezwungenen Luxus und eine außergewöhnliche Lage. Mit nur **25 Zimmern und 20 Suiten** genießen Gäste Ruhe und Individualität auf höchstem Niveau. Feinschmecker sind bei den Gastgebern, die ihr **25-jähriges Jubiläum** feiern, besonders willkommen. Im **Meranese fine Spa** laden vielfältige Saunen und erstklassige Treatments zum Entspannen ein. Kulinarischer Höhepunkt ist die **vielfach ausgezeichnete Küche** von Gerhard Wieser – für Hotelgäste à la carte mit großer, täglich wechselnder Auswahl im Rahmen der Halbpension, sowie exklusiv im 2-Sterne-Restaurant Castel finedining. **Sichern Sie sich zu unserem Jubiläum einen 250 € Gutschein mit dem Code FEIN-250 unter www.hotel-castel.com/welcome-2026**



T +39 0473 923 693 | info@hotel-castel.com | Tirol bei Meran

MwSt.Nr.: IT02252660218 | CIN: IT021101A15DE84PBR

www.hotel-castel.com



KERSTEN WETENKAMP,
Redakteur Feinschmecker

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die dichten Reihen von Weinreben ringsum, Feigenbäume und Fächerpalmen neben pittoresken Marktplätzen, Burgen und Klöstern aus dem Mittelalter – und am Horizont die erhabenen Gipfel der Dolomiten: Südtirol ist ein Glücksfall für Urlauber, in vielfacher Hinsicht! Um Meran, Bozen, Bruneck und der Seiser Alm sind viele erstklassige Hotels entstanden, die um die Gunst der Gäste wetteifern – mit ebenso komfortablen wie charmanten Zimmern und Suiten im Alpenstil, mit ganzjährig beheizten Pools oder Naturbadeteichen, mit Yogakursen in top ausgestatteten Fitnessräumen, geführten Wander- oder Biketouren (oft zusammen mit den herzlichen Gastgeber!) und einer beeindruckenden kreativen Küche, die Alpen-tradition und mediterrane Klassik zu verbinden weiß.

Unser Südtirol-Special mit Schwerpunkt Hotels führt Sie zu den besten Häusern der Region – ob als Ruhe-Refugium, Gourmet-Erlebnis, Design-Schauplatz oder Wellness-Oase und Startpunkt für ausgedehnte Kletter- und Fahrradtouren. Südtirol ist ein Geschenk, mit dem man sich einfach immer wieder belohnen sollte.

Viel Freude beim Urlaub wünscht

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, CHRIS RINCKES/GETTY IMAGES

Impressum

Chefredakteurin: Gabriele Heins
Redaktion dieser Ausgabe: Kersten Wetenkamp
Layout: Wibke Schaub (fr.)
Schlussredaktion: Schlussredaktion.de
Bildredaktion: Antje Elmenhorst (LtG.),
Thomas Balke (fr.)

Autoren und freie Mitarbeiter:
Sandra Prill, Isabell Stegmeier (fr.)
Geschäftsführung: Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Arne Bergmann, Peter Rensmann
Head of Production: Vanja Sobot

Konzeption und Anzeigenmarketing:
B2B Marketingatelier d. Marina Funedda,
www.b2b-marketingatelier.com
Vermarktung:
Jahreszeiten Verlag GmbH,
Harvesthuder Weg 42, 20149 Hamburg,
Tel. 040-27 17-0, www.jalag.de
Geschäftsführung Sales und Content Solutions:
Arne Bergmann (verantwortlich für Anzeigen)

© Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Entwürfe und Pläne sowie die Darstellung der Ideen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung einschließlich des Nachdrucks ohne schriftliche Einwilligung des Verlages strafbar.

12

Ruhepol: Die Adler Resorts



33

Spannungsreich: Seafood im Miil



44

Edeldesign im Mirabell



60

Freie Bahn für Rad- und Wandertouren



Ruhe

- 8 Rundum sorglos: Das Romantikhotel Oberwirt**
In Marling bei Meran verwöhnt Familie Waldner ihre Gäste mit schönen Zimmern, feiner Regionalküche und exzellentem eigenen Wein
- 12 Geborgen in Wald und Wiese**
Die Adler Resorts auf dem Ritten und der Seiser Alm bieten größten Komfort inmitten der Natur
- 14 Tank-Station für Geist und Seele**
Wellness im Resort Viktoria
- 16 Urbane Park-Oase**
Mitten in Meran und doch im Grünen: Das Hotel Mignon bietet Wohlgefühl-Plätze im exotischen Garten
- 18 Top-Adressen**

Genuss

- 22 Auf der Höhe**
Im Hotel Castel zielt Chefkoch Gerhard Wieser mit seiner alpin-mediterranen Küche ins Herz der Gäste
- 26 Am Anfang war der Apfel**
Das Farmhouse Torgglerhof bietet Wellness und gesunde Küche rund um die Uhr
- 28 Glück zum Teilen**
Im Boutique-Hotel Anstitz Heufler verarbeiten die Köche die besten Produkte der Bauern ringsum
- 30 Jäger und Sammler**
Egon Heiss kann sich für seine Vitalküche im eigenen Garten des Castel Fragsburg bedienen
- 32 Aufregend anders**
Christoph Huber gibt der Südtiroler Küche neue Formen - mit Wow-Effekt!

- 33 Harmonisch in der Mühle**
Zwischen Gärten, Reben und Gewächshäusern tischt Othmar Raich im „Miil“ kreative Mittelmeerküche auf
- 34 Top-Adressen**
- 35 Der Gin aus Meran:**
Edelschwarz von Helli Gufler

Ambiente

- 44 Formvollendet**
Das Chalet Mirabell überzeugt mit modern-elegantem Design und vielen Einfällen
- 48 Komfort im Bauernhof**
Das Kassian ist Paradebeispiel für den Südtiroler Landhaus-Chic
- 50 Top-Adressen**



FOTOS: FLORIAN ANDERGASSEN, ALEX FILZ, IDM SÜDTIROL-ALTO ADIGE/ALEX FILZ, YDO SOL, ILLUSTRATIONEN: ADOBE STOCK

Activity

- 56 Inselträume**
Die Quellenhof Seelodge verknüpft Badespaß mit kulinarischer Finesse
- 60 Vom Garten hoch hinauf**
Gemütlich wandern oder lieber Pilates-Kurse im Fitness-Loft? Das Dorner bietet alles
- 62 Gipfelstürmer**
Das Cristal ist perfekter Ausgangspunkt für Klettertouren zu den Dolomiten
- 64 Top-Adressen**
- 3 Editorial und Impressum**

SYMBOLE:

- Bar
- Bioangebot
- Garage oder Parkplatz
- Mittags geöffnet
- Pool
- gutes vegetarisches Angebot
- Terrasse und/oder Garten
- Übernachtung möglich
- außergewöhnliches Weinangebot
- WLAN gratis
- Zimmerservice
- Karten akzeptiert
- Nur Barzahlung



Titelbild: Apfelplantagen im Vinschgau während der Blütezeit. Foto: IDM/Südtiroler Apfelkonsortium/Alex Filz



DURCHATMEN mit
schönster Aussicht -
hier im Adler Resort -
Seiser Alm

FOTO: ALEX FILZ

R U H E

TEXT KERSTEN WETENKAMP

Schon der Ausblick hier bringt Ruhe ins Gemüt. Sanft hügelige Weinberge, dichte Reihen von Apfelbäumen, am Horizont die Bergkuppen der Dolomiten. Durchatmen, die Gelassenheit in sich spüren, wo sonst geht das so schön wie in Südtirol? Alles kann, nichts muss. Am besten erst mal: nichts tun. Sich einlassen auf diese bemerkenswert herzlichen Gastgeber, Hoteliers, Kellnerinnen und Mitarbeiter, die es ernst meinen mit ihrem Grußwort „Schön, dass Sie bei uns sind!“

Rundum sorglos

Nahe bei Meran bietet das Hotel Oberwirt einen bezaubernden Rückzugsort – vor allem Herzlichkeit wird großgeschrieben

TEXT KERSTEN WETENKAMP



G

Glück muss man haben – und hat man auch, hier im bezaubernden Weindorf Marling bei Meran, wo schon der Spaziergang zwischen Weinbergen, Apfelmärgen und Wiesen vorbei an Kirchen, Gasthöfen und schmucken Bauernhäusern ein Genuss fürs Auge ist – denn auch die gezackten, schneebedeckten Gipfel der Dolomiten am Horizont hat man dabei immer im Blick. Dazu kommt heute morgen noch ein zufälliges Treffen mit der Chefin vom Hotel Oberwirt, Barbara Riess-Waldner, die mit Glatthaardackel Anton Gassi geht. „Guten Morgen!“, ruft sie fröhlich. Und ergänzt: „Kommen Sie doch mit auf einen kleinen Rundgang!“

DER REINSTE GARTEN EDEN

Die Straße windet sich sanft bergauf, oben sehen wir hinter den Weinreben die Linie des Waalweges, den Wanderer hier marschieren können. Zwischen den Weinbergen fällt unser Blick auf einen üppigen Garten voller Rosen – das Rosarium des Vaters und Seniorchefs Sepp. Nur wenige Schritte weiter begrüßen wir an den Reben Erntehelfer. „Wir lesen gerade Weißbur-

gunder“, sagt Barbara. Und das ist noch längst nicht alles: „Wir haben Feigen, Granatäpfel, Walnüsse. Die Kakis und Kiwis ernten wir aber erst nach den ersten Frösten.“

Der reinste Garten Eden ist dieses Marling, ein Weindorf mit 2500 Einwohnern. Eines der schönsten und entspannendsten Hotels im Ort ist der Oberwirt, ein Landhotel, das in seiner Geschichte bis ins Jahr 1496 zurückreicht. Seit 1749 führt die Dynastie der Waldners das Gasthaus.

Das lang gestreckte, durch viele Anbauten etwas verschachtelt wirkende Hotel mit Arkadenhof und Türmchen hat trotz mondäner Erweiterungen wie dem großen Außenpool seinen charmanten Landhaus-Charakter bewahrt. Drinnen bewirken Wände und Decken aus Fichtenholz Behaglichkeit, sie verströmen diesen beruhigenden Zirbenholzduft, draußen erinnert die glasüberdachte Terrasse mit den weißen Stühlen und Pavillon an die Zeiten Sissis.

Der Herr über dieses Imperium ist ein stets gut gelaunter Gentleman in Lodenjacke: Josef „Sepp“ Waldner. Schon als kleiner Bub hat er

FOTOS: MANUELA TESSARO, ALFRED TSCHAGER

GENIEßEN UND WOHLFÜHLEN: Gebratene Jakobsmuschel (l.), Massagen mit Klangschalen (o.) am Pool



1 Die Gastgeber: Barbara Riess-Waldner und Vater Sepp Waldner
 2 Eines der Zimmer im Landhausstil
 3 Die Terrasse vor dem Hotel im Fin-de-Siècle-Stil
 4 Der Außenpool im mediterranen Garten der Hotelanlage
 5 Trachtenmode und mehr im Hallali

„Die Gäste sollen sich umsorgt fühlen!“

Sepp Waldner, Hotelier

im Betrieb der Eltern geholfen, Schuhe geputzt, Koffer getragen. Nach der Hotelfachschule in Innsbruck und Praktika in exklusiven Häusern wie dem Ritz in Paris und dem Vier Jahreszeiten in Hamburg übernimmt er den Oberwirt 1973 vom Vater Franz. Unter seiner Regie werden die Gebäude noch einmal aufgewertet, ein Hallenbad und eine Saunalandschaft im Nebentrakt eingerichtet, ein Außenpool (10 x 20 Meter) in römischen Stil mit italienischen Materialien wie venezianischem Glas und Carrara-Marmor und im Hauptgebäude der Franz-Liszt-Saal mit gemütlichen Sitznischen umgestaltet – ganz in Fichtenholz ausgekleidet.

HERZLICHE ATMOSPHERE ÜBERALL

Wie kaum ein zweites Hotel im Meraner Umland eignet sich der Oberwirt perfekt, um runterzukommen, jeglichen Stress von sich abfallen zu lassen. Die Zimmer und Suiten sind großzügig gestaltet mit viel Platz, modernen Bädern, Balkon, bequemen Lehnssesseln. Die Empfangs- und Speiseräume im Hotel bilden etliche miteinander verbundene Stuben mit behaglichen Nischen – Bauernstube, Jägerstube, Ritterstube, Herrenstube. Sie schaffen beim Frühstück oder Abendessen Ruhe und bieten Rückzugsmöglichkeiten für Gespräche im kleinen Kreis.

Die Karriere des Sepp Waldner erinnert an die Legende des Königs Midas – was immer er anfasst, wird zu Gold. Der Hotelbetrieb – läuft bestens. Das eigene Weingut Eichenstein elf Kilometer weiter bergauf? Heimst laufend Preise ein. Und die geliebte Zucht von Haflingern im Gestüt Hirschhof in Graun am Reschensee brachte namhafte Matchwinner hervor.

Dazu kommt die außergewöhnliche Herzlichkeit des Service. Sepp Waldner meint dazu: „Die Gäste sollen sich umsorgt fühlen. Sie müssen sich vom Wirt besonders angesprochen fühlen.“

Eine perfekte Ergänzung zur Gastronomie bietet auch die Boutique Hallali, die Sepp Waldners Tochter Andrea Waldner-Oberrauch in der Gampenstraße betreibt, nur zwanzig Minuten Fußweg oder drei Minuten mit dem Auto. Die geräumige Boutique mit viel Tageslicht, Balken und Wänden in Fichtenholz bietet auf zwei Ebenen stimmige Mode für Damen und Herren – zeitlos schön, aber auch in modernen Schnitten, ob Jersey- und Seidenblusen, Loden- und Daunenjacken oder Strickblazer für den Herrn von der Marke Luis Trenker. Besonders begehrt sind natürlich die hochklassigen Dirndl und Trachten, etwa von Elisabeth Eugeni und Sportalm. Wie geschaffen, sich auch für den Spaziergang passend einzukleiden.

Und dies gilt übrigens auch für die Mitarbeiter. Wer bei Waldner arbeitet, bleibt in der Regel lange. Küchenchef Werner Seidner etwa ist seit 41 Jahren dabei. Pâtissier Markus Bertagnolli seit drei Jahrzehnten. Die Wohlfühlküche im Restaurant zeigt das wunderbare Miteinander von modern aufgefrischter, alpiner Gasthaus-tradition und mediterraner Raffinesse. Das „Risotto Acquerello“ etwa bekommt durch Taleggio schöne Cremigkeit, der Lammrücken unter der knackigen Kruste aus Schüttelbrot einen typischen Südtiroler Kniff. Dazu sollte man unbedingt die Weine des hauseigenen Weinguts Eichenstein probieren, etwa den fruchtig-eleganten „Baccara“, eine Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc. Wein von sechs Hektar Weinreben, exzellent produziert von Kellermeister Martin Pollinger. Ein Glas Sauvignon auf der Terrasse des Oberwirt – so atmet man das Glück.

www.oberwirt.com

FOTOS: ANNELIESE KOMPATSCHER, ALFRED TSCHAGER (3)

Adresse und weitere Infos auf Seite 18

Geborgen in Wald und Wiese



Die Adler Resorts bieten alpine Romantik – und dabei größten Komfort

TEXT ISABELL STEGMEIER

W

Wie eine Berghütte, umgeben von unberührter Natur und Ruhe, liegt die Adler Lodge Alpe auf 1900 Höhenmetern auf der Seiser Alm, dem größten Hochplateau Europas, das zum UNESCO-Weltkulturerbe Dolomiten zählt. Es ist eine Mischung aus Freiheit und Heimeligkeit, die man hier oben lebt und fühlt. Von den 18 Junior-Suiten mit Terrassen und Balkonen und den zwölf zweistöckigen Chalets mit privater Sauna, die in einer offenen Wohnarchitektur gestaltet sind, blickt man auf die majestätischen Gipfel des Langkofels und des Plattkofels. Glasfronten bis hinauf zur Decke lassen die Bergkuppen zum Greifen nahe wirken. In den Zimmern in regionalen Naturhölzern und warmen Tönen fühlt man sich wie auf einer Alm mit Suiten-Komfort. Sogar an eine Lodge in Afrika

kann man denken, denn dies war Inspiration für das Designkonzept des Hotels: Holz, Leder und Felle (auf den Sesseln) dominieren die Einrichtung auch in der Lobby. Auch Feuerstellen sind allgegenwärtig, auf den Terrassentischen etwa geben gasbefeuerte Flammen und Wolldecken auch bei kühlem Wetter Behaglichkeit. Die gewaltige Naturkulisse, die einen in der Lodge Alpe stets zu umarmen scheint, lässt die Alltagsorgen schnell verschwinden, ob man nun im Zimmer auf dem bequemen Sofa ausruht, draußen über die Alm wandert oder im Wellnessbereich im großen Dachstuhl der Main Lodge entspannt. Denn auch in den Panoramasaunen in Holz und Stein und im Infinity-Sole-Pool unter freiem Himmel hat man stets die stille Schönheit der Natur vor Augen.

Zum stimmigen Konzept passt die Nachhaltigkeit – die gesamte Anlage versorgt sich selbst mit eigener Blockheizkraft und achtet auf ein sparsames Wassermanagement. Weitgehend regional sind auch die Zutaten im Restaurant, etwa für Millefeuille vom Selchkarree mit Bergkräutern oder Hirschfilet mit Sellerie und Marille. Die Frische und die Aromatik der Kräuter und Zutaten, man schmeckt sie vom ersten bis zum letzten Gang in Chefkoch Denny Mairs Küche.



SAUNA UND YOGA IM LÄRCHENWALD

Ein Garant für Erholung ist ebenso das Schwesterhotel Adler Lodge Ritten, das wie ein Dörfchen oberhalb von Bozen auf über 1000 Höhenmetern auf dem Rittner Hochplateau liegt, eingebettet zwischen Bergen und altem Lärchenwald. Bereits die Anfahrt ist Entschleunigung pur, wenn man zum Beispiel die Rittner Seilbahn wählt, die Gäste und Gepäck bei einer Panoramafahrt über den Talkessel, über Gipfel und Gipfel bis nach Oberbozen auf 1200 Meter schweben lässt. Ein Shuttle bringt die Urlauber dann zum großen Haupthaus der Lodge Ritten.

Dieses bietet 20 Suiten und weitere 20 Chalets auf dem Areal weiter unterhalb und rings um den Naturteich. Allesamt komplett in Holz gebaut und im offenen Lodge-Wohnkonzept, das auch den Schwesterbetrieb Lodge Alpe prägt. Statt Stress und Trubel herrschen Abgeschiedenheit und Stille. Auf dieses Konzept perfekt abgestimmt ist auch der Wellnessbereich mit Wald-Spa: Von der finnischen Sauna und der Kräutersauna bis zu den Ruheräumen bleibt man inmitten des Nadelwalds oberhalb der Chalets. Die weiteren luxuriösen Wellnessangebote birgt das weitläufige Untergeschoss im Haupthaus: Dampfsauna, Indoor- und Infinity-Panorama-

Außenpool. Vielfältig ist die Auswahl an Treatments im Sinne des Digital Detox: Yoga und Pilates, Klangbadsitzungen und Atemworkshops für das innere Gleichgewicht.

Die neu gewonnene Leichtigkeit findet am Abend ihren Höhepunkt, wenn die tiefe Dunkelheit hier oben langsam das letzte Vogelzwitschern verschluckt, die Grillen ihre Abendmelodie zirpen, Glühwürmchen auf der Lichtung tanzen und ein funkelnendes Sternenmeer den Himmel zum Leuchten bringt. Unter genau diesem lässt sich nämlich ganz ausgezeichnet das abendliche Fünf-Gänge-Verwöhndinner oder das Farm-to-table-Menü genießen, das Chefkoch Hannes Pignater zubereitet. Es ist Teil des „Lodge all-inclusive-Arrangements“: Ohne über Extrapreise nachzugrübeln, kann man wunderbar sorglos beim Frühstücksbüfett mit Bauernspezialitäten, hausgemachten Köstlichkeiten und frischen Säften zugreifen, das Mittagsangebot mit Grillspezialitäten, Kaiserschmarrn und anderen Südtiroler Schmankerln nutzen – bis hin zu den Gourmet-Highlights am Abend. Getränke wie Sekt und Wein sind selbstverständlich inklusive (außer Champagner). Weiterer großer Pluspunkt: Auch Veganer sind hier willkommen. www.adler-resorts.com

1 Wie große Almhütten schmiegen sich die Chalets der Adler Resorts in die Landschaft
2 Langsam gegarte Schweineschulter mit Meerrettichcreme
3 Almhüttenromantik in der Suite des Adler Ritten
4 Gemütliche Feuerstellen auf der Terrasse Adler

FOTOS: ALEX FILZ (3), PATRICK STRICKER

Adresse und weitere Infos auf Seite 18



1



Breite Holzstege,
Sonnenschirme und
Liegen verlocken
am Badeteich

Tankstation für Geist und Seele

Im Resort Viktoria ist man der Natur ganz nah – am besten lässt man sich von den Ideen der Gastgeber zur Wellness leiten

TEXT ISABELL STEGMEIER



2



3

Herzstück des familiär geführten Resorts in Hafling am Tschöggelberger Waldrand ist das über 6000 Quadratmeter große Wald-Spa, eines der größten Wellnessareale Südtirols. Hier eröffnet sich geradezu eine Qual der Wahl der Möglichkeiten zum Abschalten: beim Schwitzen in der WaldDuft-Sauna, beim Lesen vor dem knisternden Kamin, beim Dösen auf den schwebenden Daybeds, beim Treibenlassen im Naturbadeteich, beim Schwimmen im 25 Meter langen Infinitypool vor Alpenkulisse oder bei den Massagen mit erwärmten Zirbenstäben. Großer Pluspunkt: Auch für werdende Mütter und Kinder gibt es spezielle Wohlfühlbehandlungen. Neu ab Mai 2026 ist das Spa-Konzept Hylëa, das Körper, Geist und Seele mit der Natur und dem Wald verbinden will, etwa durch Earthing, direkten Kontakt mit der Erde durch Barfußlaufen

FOTOS: ALEX FILZ

oder Liegen auf der Erde. Auch Kältebecken und Naturteich werden neu angelegt.

Wellness bedeutet bei der Eigentümerfamilie Platzer jedoch mehr als reines Entspannen – nämlich ein ganzheitliches Erlebnis, das Bewegung wie Wandern oder Biken, Meditation, Yoga und Fitness ebenso einschließt wie eine fein abgestimmte Kulinarik. Für die ist Küchenchef Michele Nardelli verantwortlich, der auf hochwertige Produkte aus Südtirol setzt und regionale Traditionen mit Leichtigkeit und zeitgemäßer Raffinesse neu interpretiert.

Stimmig zieht sich die Erdverbundenheit auch bis ins Design – das Restaurant ist neu in Gold, Braun und Anthrazit gestaltet, ebenso die neuen Terra-Zimmer. Eleganz, guter Geschmack und Naturbewusstsein haben sich hier wunderbar gefunden. www.hotel-viktoria.com

1 Beste Aussicht im Ruheraum des Wellnessbereichs
2 Vitale Pasta mit Gemüse und Kräutern
3 Idealer Rückzugsort ist die Sonnenliege auf der Terrasse

Adresse und weitere Infos auf Seite 18

Die urbane Park-Oase



Mitten in Meran lassen Gäste des Hotels Mignon die Seele im exotischen Garten baumeln

TEXT ISABELL STEGMEIER

Wer auf Merans buntes Stadttreiben mit all seinen Kulturveranstaltungen, Boutiquen und Cafés nicht verzichten möchte, aber trotzdem auf luxuriöse Erholung im Grünen setzt, ist im Hotel Mignon Meran Park und Spa genau richtig. Denn obwohl das Luxushotel mitten im Herzen der Kurstadt liegt, im Villenviertel Obermais, nur fünf Gehminuten von der Passerpromenade mit dem historischen Kurhaus und der angrenzenden Altstadt, umgibt es eine mediterrane Privatparkanlage, 10000 Quadratmeter groß. Zedern ragen hier ins Himmelblau, Palmen und Olivenbäume rascheln im Wind, die Sonne leuchtet im satten Rot durch den japanischen Ahorn. Zusammen mit einem beeindruckenden 2000 Quadratmeter großen Park-Spa auf drei Ebenen macht der tausendgrüne Garten das Hotel Mignon zu einer Oase der Ruhe.

Das süße Nichtstun darf hier auf Wunsch mit einem Langschläfer-Frühstück beginnen, das sich dem ganz eigenen Rhythmus anpasst und zu jeder Tageszeit und ganz ohne Zeitdruck ge-

nossen werden kann. Und wer sich nicht bemüht fühlt, die Stadt oder Umgebung zu erkunden, taucht direkt in die exotische Welt des Park-Spas ein, das fernöstliche Einflüsse mit mediterraner Noblesse vereint. Und ob man dort die Zeit mit einem Buch umgeben von Leinenvorhängen auf einer bequemen Couch in der Bonsai-Lounge oder im Beduinenzelt vergisst, in der Vier-Jahreszeiten-Sauna genussvoll schwitzt, im Bamboo-Forest auf einem vorgewärmten Felsen vor einem plätschernden Wasserfall relaxt oder auf dem Dachgarten im Whirlpool mit Blick auf Berge und Palmen vor sich hin blubbert: Jeder findet hier sein ganz persönliches Wohlfühlplätzchen.

www.hotelmignon.com

WHIRLPOOL UND PALMENGARTEN im Hotel Mignon, das in Meran von einem riesigen exotischen Park umgeben ist

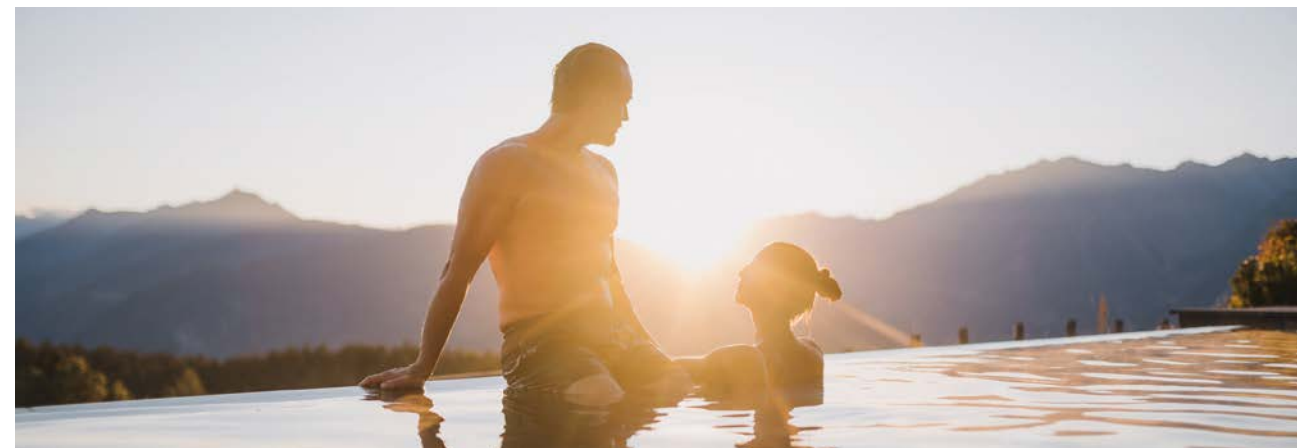


FOTOS: HOTEL MIGNON MERAN PARK & SPA

Adresse und weitere Infos auf Seite 18



HOTEL
CHALET MIRABELL
THE SPIRIT OF MERAN



LUXUSURLAUB DER KONTRASTE IN SÜDTIROL

Ein nachhaltiges, hochwertiges Refugium im alpinen Design über den Dächern von Meran. Im Chalet Mirabell erleben Sie den Frühling in seiner schönsten Form – wenn die Natur erwacht und die Bergwelt in zartem Grün und Blütenduft erstrahlt. Ob aktiv beim Wandern über blühende Almwiesen, bei ausgedehnten Bike-Touren oder sanftem Yoga/Pilates in der klaren Bergluft – oder einfach beim Entspannen im einzigartigen SPA-Bereich, ideal, um neue Energie zu tanken. Am Abend verwöhnt Sie das kreative Küchenteam mit frischen, saisonalen Kreationen – inspiriert vom Geschmack des Frühlings und begleitet von erlesenen Weinen. „Chalet Mirabell – YOUR MOUNTAIN HIDEAWAY!“
Sichern Sie sich 300 € Rabatt bei erstem Aufenthalt ab 4 Nächte, Code: Feinschmecker2026 (Nicht kombinierbar mit anderen Angeboten)



T +39 0473 279 300 | info@chalet-mirabell.com | Hafling

MwSt.-Nr.: IT02399000211 | CIN: IT021005A13NKUIN2P

www.chalet-mirabell.com



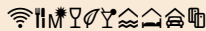
TOPADRESSEN

Ruhe-Inseln

Hier können Sie abschalten und neue Kraft tanken: Hotels an verschwiegenen Plätzen mit größtem Wellnesskomfort

Hotels

Adler Lodge Alpe

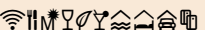
Das luxuriöse Resort mit Haupthaus und zwölf separaten Chalets erlaubt direkt an der Seiser Alm auf 1900 Höhenmetern die Tiefenentspannung in stiller Alpenwald-Atmosphäre, aber mit dem Komfort eines extravaganen Chalets. Saunen und Infinitypool. Als All-inclusive-Konzept sind fast alle Speisen und Getränke inklusive. Pizstraße 11, I-39040 Seiser Alm, Tel.: 0039-0471723000, www.adler-lodge.com, 30 Zimmer, Junior Suite inkl. VP ab € 350. 

Adler Lodge RITTEN

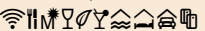
Das Schwesterhotel der Lodge Alpe liegt auf dem Ritten oberhalb von Bozen. Wald-Spa mit finnischer Sauna und Naturteich inmitten eines Nadelwalds. Sauna- und Pool-Landschaft, All-inclusive-Konzept. Lichtenstern 20, I-39054 Oberbozen, Tel.: 0039-04711551700, www.adler-lodge.com, 40 Zi., Junior Suite inkl. VP ab € 320. 

Panorama Wellness Resort Alpen Tesitin

Großes, luxuriöses Alpenhotel mit Rundumpanoramablick auf die Dolomi-

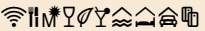
ten. Zehn geführte Wanderungen pro Woche. Entspannungs- und Gymnastikkurse. Innen- und Außenpool sowie Infinitypool im Freien mit 180-Grad-Ausblick. Vielfältige Saunalandschaft. Unterrainerstraße 22, 39035 Taisten/Welsberg, Tel.: 0039-0474950020, iwww.alpentesitin.it, DZ ab € 424. 

Alpine Spa Resort Viktoria

Kern des familiär geführten Hotels am Waldrand ist der außergewöhnlich große Spabereich – ein Wald-Spa auf 6000 Quadratmetern mit WaldDuft-Sauna, Naturbadeteich, 25-Meter-Infinitypool. Viele Behandlungen, Meditation, Yoga, Fitness. Falzebenerstraße 9, I-39010 Hafling, Tel.: 0039-0473279422, www.hotel-viktoria.com, 65 Zi., DZ inkl. ¾-Pension ab € 190, Menü ab € 75. 

Hotel Giardino

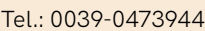
Der namensgebende große Garten (4500 Quadratmeter) mit Olivenbäumen, Palmen, Rosen und Lavendel ist wie geschaffen, um die innere Einkehr und Entspannung zu erreichen. Zimmer und Suiten im eleganten Landhaus-

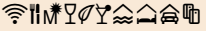
stil. Großer Sky-Pool auf der Dachterrasse, Gartenpool und Innenpool. Besonders schöne Bar für den Sundowner. 31 Zimmer, 17 Suiten. St. Felixweg 18, I-39020 Marling, Tel.: 0039-0473447177, www.giardino-marling.com, DZ ab € 185. 

Golserhof

Für die Wellness nutzen Gäste das 400-m²-Spa, es werden auch geführte Wanderungen angeboten oder Adventure-Erlebnisse organisiert wie Paragliding. Gute Regionalküche im Restaurant. Aichweg 32, 39019 Dorf Tirol, Tel.: 0039-0473923294, www.golserhof.it. 


Hotel Hohenwart

Wellness wird großgeschrieben: Ein separates Gebäude ist mit Saunen, Solebecken mit Rundumblick und Panorama-Sauna nur ab 16 Jahren zugänglich. Das Family-Spa bietet Hallenbad mit Kinderbecken, 25-Meter-Außenpool, Saunen und Dampfbäder. Restaurant mit moderner regionaler Alpenküche, großer Weinkeller, hauseigene Brauerei. Verdinserstraße 5, 39017 Schenna, Tel.: 0039-0473944400, 

www.hohenwart.it, 87 Zimmer, 7 Suiten in 3 Häusern, DZ ab € 174. 

Hotel Lanerhof

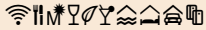
Das Hotel, Teil der Winklerhotelgruppe, bietet sogar einen modernen Reitstall mit Reithalle, Reitschule und Gastpferdeboxen. Den Gästen stehen professionelle Physiotherapeuten zur Verfügung, fürs Wohlbefinden gibt es ein Vitalprogramm mit Qigong, Pilates, Rückengymnastik, Panorama-Fitnessraum und Yoga-Retreats. In-

doorpool mit Wasserfall, Outdoorpool mit Whirlbecken, Sole-Whirlpool und vielen Saunaräumen. Vielfältiges Angebot für Kinder und Jugendliche. Montal 42, I-39030 St. Lorenzen (BZ), Tel.: 0039-0474549020, DZ ab € 380. 

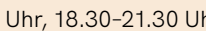
Hotel Matill

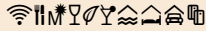
Umfangreiche Wellnessanlagen: Panorama-Sauna auf der Dachterrasse, Dampfbäder mit Heu oder Aromen, einmal wöchentlich Nacht-Spa. Innen- und Außenpool. Slow-Food-Frühstück, Fine Dining. Hans Pegger Str. 6/A, 39021 Latsch (BZ), Tel.: 0039-0473623444, www.matill-retreat.com, 40 Zimmer, DZ ab € 160. 

Hotel Mignon Meran Park & Spa

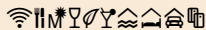
Grüne Wohlfühl-Loase, nur fünf Gehminuten von Merans Passerpromenade. Im 2000 Quadratmeter großen Park können die Gäste in einer Bonsai-Lounge oder einem Beduinenzelt relaxen, im Bambuswald vor einem Wasserfall oder in einem Whirlpool auf dem Dachgarten. Ambitionierte mediterrane Küche, regelmäßige Wein- und Gintastings. K. Grabmayrstraße 5, I-39012 Meran, Tel.: 0039-0473230353, www.hotelmignon.com, 50 Zimmer, DZ inkl. HP ab € 241. 

Romantik Hotel und Restaurant Oberwirt


Das traditionsreiche, stetig erweiterte Hotel hat seinen gemütlichen Charme bewahren können – vor allem durch die besonders herzliche Atmosphäre. Für das vitale, große Frühstücksangebot und das Restaurant sitzen die Gäste in heimeligen Stuben oder abends in der großen Wohnhalle. Wellness mit Saunen und Dampfbad, Innenpool und Außenpool. 36 Zimmer, 20 Suiten. Im Restaurant gehobene Alpinküche von Chef Werner Seidner, dessen Spaghettini (Kult!) man probiert haben muss. Ebenso die hervorragenden Weine des eigenen Weingutes Eichenstein. St. Felixweg 2, I-39020 Marling, Tel.: 0039-0473222020, www.oberwirt.com, DZ ab € 135. Restaurant: tgl. 12-14 Uhr, 18.30-21.30 Uhr, 

Hauptgerichte ab € 28. 

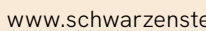
Parc Hotel am See

Privatstrand am Kalterer See mit Ruderboot, Indoor- und Outdoorpool (Salzwasser), Saunen, Fitnessstudio, Yoga- und Meditationsraum. Auf Wunsch exklusives Frühstück und Dinner am Steg zu zweit. Klughammer 9, I-39052 Kaltern am See, Tel.: 0039-0471960000, www.parchotel.info, DZ ab € 161. 

Hotel Plunhof


Acht Geschwister mit einigen Enkelkindern arbeiten mit Mutter Paula im modernen, auf Wellness konzentrierten Betrieb. Der umfangreiche Spa-Bereich ist der 800-jährigen Bergbautradition im Ridnauntal nachempfunden. Das Hotel bietet fünf Saunen, einen Stollensee, einen Außen-Whirlpool-Salzsee, ein Bergwerkhaus mit Knappenkaue und Knappenwiese. Obere Gasse 7, I-39040 Ridnaun/Ratschings, Tel.: 0039-0472656247, www.plunhof.it, DZ ab € 176. 

Hotel Schwarzenstein


Riesiges Wellnessangebot mit 23 Meter langem Infinity-Rooftop-Pool, fünf weiteren Schwimmbecken und großen Whirlpools, Sportraum und Saunen. Kinder haben Spaß an der 60 Meter langen Rutsche. Dorfstraße 11, I-39030 Lutago, Tel.: 0039-0474674100, www.schwarzenstein.it, 




Von Mai bis September können die Gäste in den Meraner Thermen auch im Außenbecken schwimmen

5 Zimmer, 8 Suiten, DZ ab € 235. 


Sittnerhof

Klassisches Hotel inmitten der eigenen Weinberge, Wellness mit schönem Außenpool und elegant gestaltetem Innenpool, finnischer Sauna, Dampfbad und Erlebnisduschen. Gute alpine Küche im Restaurant mit eigenem Wein. Giuseppe Verdi Straße 58, I-39012 Meran, Tel.: 0039-0473446331, www.sittnerhof.it, DZ ab € 113. 

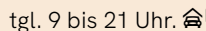
Chalets Valsegg

Ein Dorf im Dorf, 17 Chalets, z. T. mit Pool und Naturbadesees, gruppieren sich um ein Hauptgebäude mit Restaurant. Waldbad mit Infinitypool. Auf Wunsch kann man sich ein Menü zum Chalet bringen lassen. Auch das Frühstück wird diskret in den Chalets serviert. Unterlände 5, 39037 Vals/Mühlbach, Tel.: 0039-3887707444, www.valsegg.it, ab € 524 für 2 Personen. 

Einkaufen und Erleben

Hallali Fashion & more
Umfassende Boutique für Trachten, sportive Kleidung und Mode von lässigem Alltagslook bis festlich. Sehr kompetente und immer herzliche Beratung. Gampenstraße 8, I-39020 Marling, Tel.: 0039-0473449111, www.hallali.it. 

Therme Meran

Riesiges Badevergnügen mitten in Meran: 26 Pools, Außenbecken von Mai bis September und über 2200 Quadratmeter Saunalandschaft. Mit angeboten werden medizinische Anwendungen, Restaurant- und Barbereich. Ticket (2 Stunden) ab € 18. Vorab-Onlinebuchung möglich. Thermenplatz 9, I-39012 Meran, Tel.: 0039-0473252000, www.termemerano.it, tgl. 9 bis 21 Uhr. 



Auch für die Augen ein Schmaus: Dessert mit Himbeeren und Heumilch im „Castel“

FOTO: ANNETTE SANDNER

GENUSS

TEXT KERSTEN WETENKAMP

Ein Füllhorn können die Köche in Südtirol ausschütten - mit den besten Produkten der Alpen wie knackigen Äpfeln, aromatischem Almkäse und dem herzhaften Bauernspeck ebenso wie von den besten Märkten Italiens, die ihnen in kürzester Zeit edle Meeresfische und Krustentiere liefern. Nicht zu vergessen die geschmacksstarken Bachforellen und Renken aus den Teichen ganz in der Nähe. Dazu die Weine aus der Region wie Lagrein oder Vernatsch - guten Appetit!

Auf der Höhe

Im Hotel Castel verwirklicht der gefeierte Starkoch Gerhard Wieser seine Idee einer alpin-italienischen Spitzenküche



M

TEXT ISABELL STEGMEIER, KERSTEN WETENKAMP

Magie scheint im Spiel zu sein am Abend im Restaurant „Castel“. Die roten Vorhänge vor den hohen Panoramafenstern sind weit geöffnet, draußen zeichnen am Horizont die kantigen Bergspitzen von Ifinger, Mutspitze und Tschigat, von weißen Wattewolken betupft, scharfe Kontraste vor dem dunkelblauen Himmel. Die entscheidende Bühne aber bildet der runde, weiß eingedeckte Tisch: Darauf setzen die Service-Mitarbeiter einen Keramikteller mit einem Kichererbsentaco, gefüllt mit zartem Tunfischbauch, Avocado und roten Blüten, auf weißer Serviette reichen sie Tartelettes aus krosser Hühnerhaut mit rohem, mariniertem Scampifleisch und Entenleber und auf einem Porzellansockel runde, gebackene Hefekrapfen, gefüllt mit Tomatencreme und Basilikumöl.

Diese „Apéro-Häppchen“ zeigen die Fahrtrichtung für den Abend: Chefkoch Gerhard Wieser bringt eine luxuriöse Hochküche an die Tische (es gibt nur fünf), die aber nie abgehoben oder verkopft wirkt, sondern als kulinarisches Verwöhnprogramm ins Herz trifft – Fisch und Meeresfrüchte wie Seehecht, Gillardeau-Auster

oder Rote Garnele zeigen saftige Konsistenz und intensives Aroma, Gazpacho und Safrancreme begleiten, ohne zu überdecken; frittiertes Knoblauch und Kaviar ergänzen die Hauptzutaten ebenso wie Cremes aus Tomaten, Paprika und Büffelmozzarella.

Qualität, Frische und Echtheit sind für Gerhard Wieser die wichtigsten Ziele seines Kochstils, das Vertrauen zu den Lieferanten aus seiner unmittelbaren Nachbarschaft elementar. Wieser liebt die Regionalität, ohne dogmatisch zu sein – die jüngst entdeckten sizilianischen Scampi hat er begeistert in sein Menü eingebaut. Besonders stolz ist er aber zum Beispiel auf den Safran, den ihm Bauern in Sirmian im Etschtal ernten und in Gläser füllen – „für ein Heiden-geld“, wie Wieser lachend einräumt.

Gerhard Wieser, 57, zählt zu einem der konstant besten Köche Italiens und des Alpenraums, seine Küche ist mit vier Feinschmecker-Fs ausgezeichnet und zwei Michelinsterne. Schon seit über 30 Jahren leitet Wieser die Küchen im Hotel Castel in Dorf Tirol, mit seiner Brigade von 15 Köchen schickt er von einer komfortabel

FOTOS: MICHAEL KÖNIGSHOFER

**ÜBERZEUGENDE
INSZENIERUNG:
einheimisches
Wagyü mit weißen
und grünen
Bohnen. Oben:
der elegante
Fine-Dining-Saal**



1

- 1 Panoramablick von der Terrasse
- 2 Garnele auf Basilikumöl
- 3 Das Castel-Hotel liegt male- risch inmitten der Weinberge
- 4 Der Starkoch Gerhard Wieser

Für seine Kochbücher suchte der Küchenchef im ganzen Land nach alten Rezepten

großen Küche aus Menüs für das Fine-Dining- und das À-la-carte-Restaurant, in dem Hotelgäste aus 16 Gerichten ihr Menü zusammenstellen können. Der exorbitant bestückte Weinkeller mit Raritäten aus Südtirol, ganz Italien und dem Rest der Welt wird von Maître Simon Oberhofer betreut und der charismatischen Sommelière Ivana Capraro, kürzlich zur Sommelière des Jahres gekürt. Die Italienerin aus Apulien empfiehlt die Weine mit viel Witz und sympathischem Italo-Akzent.

nen ersten Stern. Der zweite folgte 2010. Hotelinhaberin Evelyn Dobitsch baute parallel zu Wiesers Erfolg das Hotel zu einem der renommiertesten Luxushäuser der Region aus – mit großem Infinity-Außenpool und Indoorpool, Wellnessbereichen und vor allem einer herrlichen großen Terrasse mit Rundumpanoramablick auf die Dolomiten. Im Rahmen des großen Umbaus und der Neugestaltung des Hotels 2020/21 wurde die „Trenkerstube“ zum eleganten Fine-Dining-Restaurant weiterentwickelt.

EIN LEBEN FÜR GUTEN GESCHMACK

Die Passion fürs Kochen wurde Gerhard Wieser, einem gebürtigen Brunecker, praktisch in die Wiege gelegt, schließlich war auch seine Mutter schon eine gelernte und leidenschaftliche Köchin. Wobei ihn auch eine Lehre als Tischler gereizt hätte. Doch wie das Schicksal es so wollte, war die Holzbranche damals in der Krise. Also machte er eben das, was ihn außerdem interessierte: das Kochen. Seine Ausbildung zum Küchenmeister absolvierte Wieser an der Landeshotelfachschule in Meran 1993 – übrigens als Jüngster aus der Region. Es folgte eine Zusatzausbildung zum Diätkoch und weitere Erfahrung bei renommierten Häusern wie dem Bayerischen Hof in München oder dem Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken, gearbeitet hat er auch bei deutschen Kochikonen wie Harald Wohlfahrt, Dieter Müller, Joachim Wissler und Klaus Erfort. 1992 wurde er schließlich in der Küche des Hotels Castel angestellt, wo er in nur zwei Jahren zum Küchenchef aufstieg und schnell seinen eigenen Kochstil – eine wunderbare Symbiose von Alpen- und italienischer Küche – entwickelte. 1993 erkochte Wieser sich schon die Goldmedaille beim Salon Culinaire Mondial IGEHO in Basel.

HEIMATKUNDE IN KOCHBÜCHERN

Und als wäre damit der Tag nicht schon genug gefüllt, hat Gerhard Wieser ganz nebenbei noch ein kulinarisches Hobby: Er ist nämlich Bestsellerautor zahlreicher Kochbücher wie der Reihe „So kocht Südtirol“, mittlerweile ein Standardwerk für die Alpenküche, für das Wieser und seine Co-Autoren Heinrich Gasteiger und Helmut Bachmann durchs Land gereist sind, um alte Rezepte zu sammeln und zu ergänzen.

Erfolgsdruck verspürt der schlaksig-schmale Wieser (oft mit Basecap auf dem kahlen Kopf) übrigens nicht: Er tut einfach nur, was er gut kann und liebt. Das merken die Restaurantgäste, wenn der Chef nach dem Menü zu den Tischen geht: Er liebt es, ehrliches Feedback zu bekommen und mit den Gästen über die stärksten Aromen Südtirols zu fachsimpeln.

www.hotel-castel.com

DER INNENPOOL öffnet sich zum Outdoor-Schwimmbecken



2



4



3

FOTOS: MICHAEL KÖNIGSHOFER (2), ANNETTE SANDNER

2001 eröffnete er (im Rahmen der Hotelübernahme durch die Familie Dobitsch) im Castel das Gourmetrestaurant „Trenkerstube“. Unter seiner Leitung errang das Restaurant 2006 sei-

Adresse und weitere Infos auf Seite 34



GENUSS



1



2



3



4

Am Anfang war der Apfel

Aus einem Apfelhof wuchs der Torgglerhof zu einem modernen Farmhouse mit Gemüsegärten, Weinbergen und vielen Suiten und Chalets für einen komfortablen Urlaub auf dem Lande

TEXT ISABELL STEGMEIER

Der Torgglerhof war ursprünglich ein Bauernhof mit Apfelgärten und einem kleinen Gästehaus. Doch die Idee, den Hofbetrieb mit schönen Gästezimmern und einem Restaurant zu verbinden, traf so sehr den Nerv der Gäste am Eingang des Passeiertals, dass Familie Pichler gar nicht anders konnte, als das Hotel- und Hofareal immer weiter zu professionalisieren. Mittlerweile können die Gäste aus fünf Häusern, zwölf Suiten und sechs Lofts wählen, dazu ein Chalet und ein Doppelzimmer im Haupthaus. Ende 2025 wurde das „Apfelhotel“ folgerichtig in „Farmhouse Torgglerhof“ umgetauft. Das Konzept ist ziemlich einmalig: Eingebettet in Apfelwiesen, Weinberge, Felder, Gebirge und die Natur können Gäste die Zimmer im behaglichen modernen Landhaus-Stil für sich ganz in Ruhe genießen – oder aber teilhaben an der Landwirtschaft, etwa mit Tastings zum Thema Wein oder Apfelspekt.

AM ANFANG WAR DER APFEL

Der Apfel als Leitmotiv zieht sich wie ein roter Faden vom Empfang im Haupthaus bis zu den Wellnessbereichen im Brunnenhaus mit seiner Bio-Apfelsauna neben dem Infinitypool und den Saunen und Ruheräumen im Adults-only-Bereich. Ideen zu Wellness-Aktivitäten gibt es reichlich, etwa geführte Wanderungen mit Dolomitenblick, Hatha-Yoga, Klangschalen-Meditation, Functional Fitness oder Salzpeeling im Dampfbad.

FOTO: EMI MASSMER

Den Kern allerdings bildet das Restaurant, das fast rund um die Uhr mit gesunder Küche die Gäste verwöhnt – „wer mag, kann den ganzen Tag sitzen bleiben und genießen“. Ein Großteil des Gemüses wird auf dem eigenen Hof geerntet und entsprechend frisch zubereitet. Fleisch etwa liefern befreundete Bauern aus der Nachbarschaft. Man kann sich an Tagliolini mit Parmesan-Fonduta laben oder an Rinderbäckchen mit Rosmarin-Mousseline oder den hausgemachten Roggenteigtaschen mit Spinat und dem eigenen Käse. Gaumen und Seele werden rund um die Uhr verwöhnt – angefangen beim Kaffee, der morgens an den Pool gebracht wird. Zu empfehlen ist natürlich auch das romantische Picknick in den Weinbergen oder das exklusive „Table deck dich“-Event in der Felsenstube, bei dem Küchenchef Martin Prenn ein exklusives Fine-Dining-Menü kredenzt.

Und auch die Gegend rund um das Hotel gleicht insbesondere Mitte April einer wahren Augenweide und verwöhnt alle Sinne: Zur Zeit der Apfelblüte wird die Landschaft ein weiß-rosa Blütenmeer und lockt Wanderer, Mountainbiker und Ausflügler an die frische Luft.

Um das Urlaubsglück zu verlängern, deckt man sich am besten noch vor der Rückreise mit kulinarischen Souvenirs in Form von Spezialitäten aus der hofeigenen Manufaktur des Farmhouse Torgglerhof ein, etwa mit Wein, Cider, Apfelspekt und -saft oder feinem Apfelgelee.

www.farmhouse-torgglerhof.com

1 Vor der großen Trauerweide wirkt die Terrasse des Torgglerhofs verwunschen
2 Der Private Spa mit Außenpool ist ein Refugium für Erwachsene
3 Licht und sonnig wirken die Speisesäle.
4 Kürbisrisotto mit gepufftem Buchweizen

Adresse und weitere Infos auf Seite 34

Das Glück zum Teilen

Im Boutique-Hotel Anstiz Heufler verbinden sich Natur, Kulinarik und Luxus in privatem Ambiente

TEXT SANDRA PRILL



In den historischen Mauern des Anstiz Heufler im Antholzertal hat im Sommer 2025 ein neues Kapitel begonnen: Das denkmalgeschützte Herrenhaus aus dem 16. Jahrhundert, einst Stammsitz der Adelsfamilie Hohenbühel zu Heufler und zwischenzeitlich sogar im Besitz von Silvio Berlusconi, wird jetzt von Südtirols berühmtestem Koch Norbert Niederkofler und Partner André Cis (Sommelier) und Matteo Delvai (Küchenchef) revitalisiert.

Niederkofler zeigt damit einmal mehr seine Liebe für die Region – und führt die Idee von „Cook the Mountain“ auch in das dritte Refugium ein (nach dem Atelier Moessmann in Brunneck und dem AlpiNN auf dem Kronplatz-Gipfel), das mit nur zehn Zimmern und Suiten einen

sehr privaten Rahmen zum Genießen bietet: schlicht und ergreifend schön, von Zirbenholzstube bis Marmorbad.

In der gemütlichen Osteria des Renaissance-Baus wird das Glück auch gerne geteilt. Mit einem Sharing-Menü aus den besten Zutaten von den Bauern der Umgebung. Anfang des Jahres steht wieder Bärlauch bereit. Und es kommen fast vergessene Südtiroler Rezepte auf die Karte, wie etwa „Erdäpfelblattlan“ (Kartoffelschmalzgebäck) oder auch „Schlutzen“, mit frischem Quark und Spinat gefüllte Teigtaschen. Alle Produzenten und das Küchenteam werden wertschätzend in der Menükarte aufgelistet. Teil des Erfolgsrezeptes ist der gekonnte Mix aus Gestern und Morgen. www.anstizheufler.com

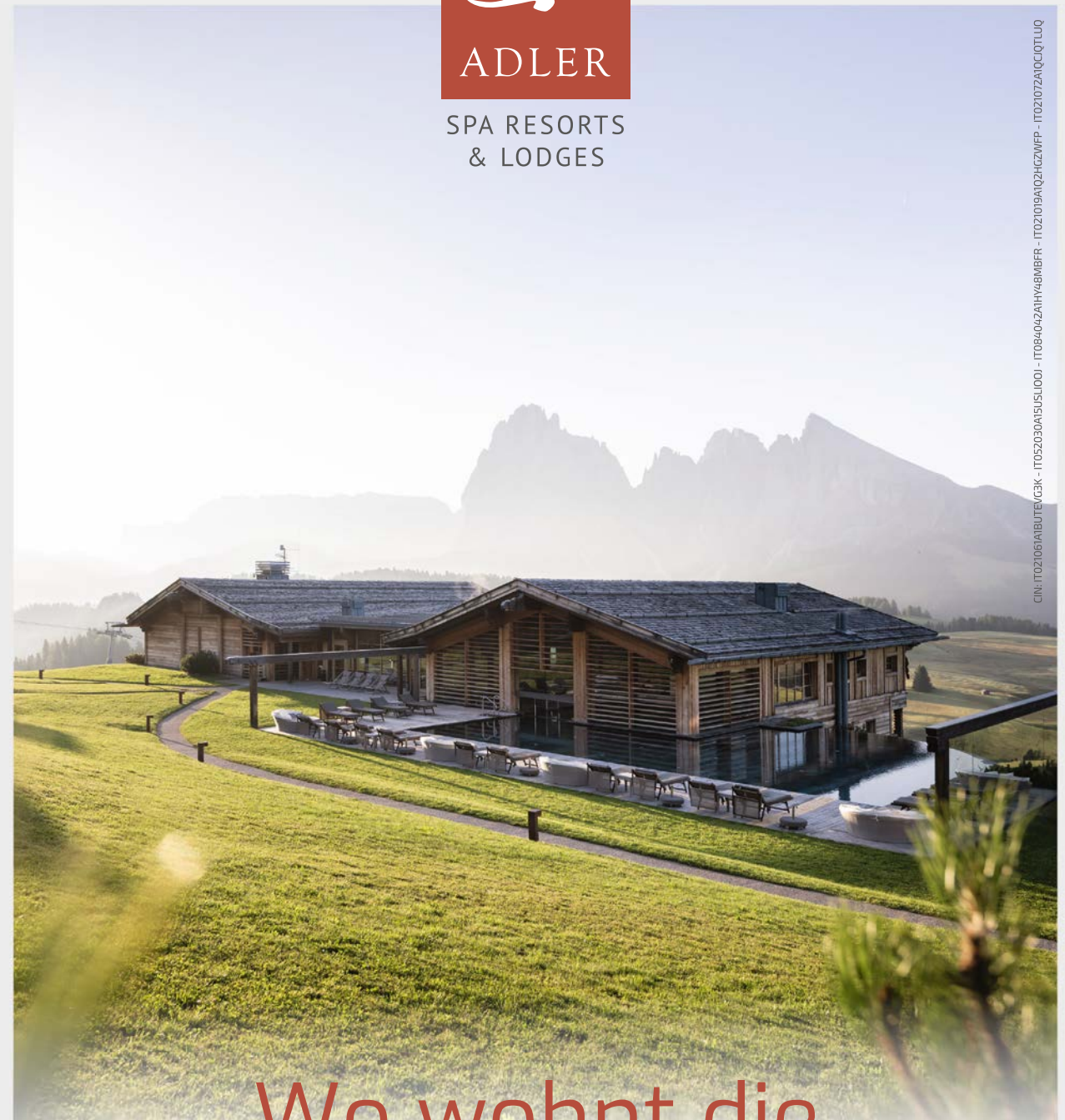
DER HERRSCHAFTLICHE ANSITZ HEUFLER wird seit 2025 vom Südtiroler Starkoch Norbert Niederkofler wiederbelebt und bietet Regional-Genuss

FOTOS: HANNES NIEDERKOFLER

Adresse und weitere Infos auf Seite 34



SPA RESORTS
& LODGES



Wo wohnt die Leichtigkeit?

Auszeit, die beflügelt.

TOSKANA

DOLOMITEN-SÜDTIROL

SIZILIEN

www.adler-resorts.com



1



2



3

Jäger und Sammler

Im Castel Fragsburg sitzt Egon Heiss an der Quelle – für beste Gemüse und Kräuter

TEXT KERSTEN WETENKAMP

Für den Küchenchef Egon Heiss ist es „die höchste Kunst, das Unwesentliche wegzulassen“. Wesentlich dagegen, das sind die klug und ungemein geschmacksstark kombinierten Gerichte im Restaurant „Prezioso“ des eleganten Schlosshotels Fragsburg: Das saftige Königshuhn aus benachbarter Zucht wird von Roter Bete und Störrogen begleitet (Letzterer natürlich auch aus der Region), gebackener Blumenkohl bekommt von rosa Grapefruit eine fruchtig-säuerliche Note, das kross gebratene Zanderfilet begleiten Sauerkraut, Blutwurst und der unnachahmlich buttrig-blumige Lardo di Collonata-Speck. Diese sehr akkurat auf den Tellern angerichteten Köstlichkeiten werden in einem Saal serviert, der mit seinen hohen Fenstern an

1 Küchenchef Egon Heiss
2 Idyllische Panorama-Terrasse am Castel Fragsburg
3 Zander unter der Kräuterkruste mit Beurre Blanc

einen großen Wintergarten erinnert. Am schönsten natürlich, man sitzt draußen auf der angrenzenden Terrasse und hat dabei die scharfkantigen Felsen der Rosengarten-Dolomiten im Blick.

Die Fragsburg ist ein barockes Jagdschloss, vor genau vierhundert Jahren erbaut, das Schloss im alten Trakt ist schön restauriert, auf Wunsch zu besichtigen und wird gern für Hochzeiten genutzt. Das jetzige Hotelgebäude stammt aus der Zeit um 1900 und zeigt Jugendstil-Elemente. Geblieben sind nicht nur die Wirtschaftsgebäude aus der Barockzeit, sondern auch die riesige Parkanlage. Am besten dabei: Von 10000 Quadratmetern sind 2000 einem Gemüse- und Kräutergarten vorbehalten, dem „Soul Garden“. Hier darf sich Heiss mit seinem Küchenteam bedienen, um Obst, Gemüse, Kräuter und Blumen zu ernten und gleich in der Küche zu verarbeiten. Perfekte Bedingung für den Anspruch des Chefs, aus heimischen Produkten „authentische, vitalisierende Gerichte für Kenner zu schaffen.“ www.fragsburg.com

Adresse und weitere Infos auf Seite 34

FOTOS: FLORIAN ANDERGASSEN, HANNES NIEDERKOFER (2)



Für ein richtig gutes *Bauchgefühl*

Falls Liebe durch den Magen geht, sind wir alle hier schwer-verliebt.

FARMHOUSE-TORGGLERHOF.COM





Das hat Biss!

Aufregend anders

In Algund gibt Christoph Huber im Restaurant Blau Traube der Südtiroler Küche einen neuen, ungewohnten Dreh

TEXT KERSTEN WETENKAMP

Südtiroler Küche möchte Christoph Huber auf die Teller bringen, aber runderneuert, modern, weltoffen. Der 38-jährige Meraner ist, wie er sagt, „eingefleischter Südtiroler“ und liebt daher deftige Gerichte. Das „Brathuhn wie vom Dorf-fest“, das er in der „Blauen Traube“ in Algund bei Meran serviert, bekommt mit Rosmarin, Salbei und Limettenabrieb mediterranen Pfiff und wird mit Forellenkaviar veredelt, dazu reicht Huber Rahmkohlrabi und Chips aus Hühnerhaut. Neuer Look auch für das „Salt In Bocca“, das sich als gebackenes Kalbsbries entpuppt, begleitet von Salbei-Hollandaise und einer krossen Praline aus frittiertem Bries. Für den „Dry Aged Saibling“ hängt Huber den Fisch acht bis zwölf Tage bei einem Grad in die Kühl-

kammer – für ein intensiveres Aroma. Asiatisch zeigt sich der Fishcake, eine Frikadelle aus Zander, serviert mit hausgemachter fermentierter Fischsauce und vermeintlichem Papayasalat, für den der Chef aber auf Papaya verzichtet und stattdessen heimischen Kohl verwendet. Klassisch italienisch und herrlich saftig schmecken dagegen die „Wangen del Trentin“, Kalbswangen mit Polenta und Pfifferlingssauce, „das esse ich selber sehr gern“.

Huber ist welterfahren, er reiste bis Australien und arbeitete dort in Sydney, er schulte sich aber auch bei Koch-Stars wie Norbert Niederkofler, Gerhard Wieser („mein Mentor!“), bei Christian Jürgens am Tegernsee und bei Jonnie Boer. Das Restaurant in Algund, eine alte Weinstube, pachtete er 2019 und geriet damit in die Corona-krise. Seit der Wiedereröffnung 2022 fährt Huber zweigleisig, mittags gibt es Wirtshausklassiker wie Wiener Schnitzel, Spinatknödel oder Vitello tonnato, abends (ab dem Frühling) nur das Menü mit kreativem Wow-Effekt.

www.blauetraube.it

Das Restaurant „Miil“ richtet sich nach der Saison, aber nicht nach Standards. Der hauseigene Wein gehört dazu

TEXT SANDRA PRILL

Kontraste, Säure, Schärfe, cremige Fülle – der Patron des Hauses Othmar Raich erzeugt Spannung auf dem Teller. Seine Burrata adelt er mit Salbei, Pistazien, Laugenfocaccia und Zwetschge. Dazu lädt er mediterrane Leichtigkeit ein, trumpft mit Mittelmeer-Thunfisch (Balfego) als Sashimi mit Limette und Ponzu-Marinade auf. Oder grillt eine Karotte im Ganzen, umgeben von Kapernwürze, Ingwerschärfe, saurem Rahm und Haselnuss-Röstaromen – gelungen und immer überraschend!

Das Restaurant „Miil“ befindet sich in einer historischen Mühle auf dem Gelände des Weinguts Kränzelhof in Tschermers (bei Lana). Zur Kreativität auf dem Teller gesellt sich eine Umgebung, die schöner als die Wirklichkeit scheint: sieben labyrinthartige Gärten, Reben, so weit das Auge reicht, Weinkeller, Gewächshäuser, die das Frische für sein Restaurant liefern.

Der eigene biologische Weinbau gibt auch den Ton im Glas an. Ein hauseigener mineralischer Goldmuskateller, der von sonnenverwöhnten Reben und Terroir erzählt, begeistert ebenso wie Erzeugnisse regionaler Winzer der Umgebung. Wein und Küche in „harmonischen Dialog“ zu bringen beschreibt Raich als einen Antrieb.

Als Sohn von Agnes und Luis Raich entfaltet der 54-Jährige eine kulinarische Welt, die in der Familientradition verwurzelt ist – schon die Eltern stellten Naturprodukte her. Othmar Raich trägt diesen Gedanken in die Zukunft: fermentiert, legt ein, räuchert – und betreibt die Feinkostlinie „Agnes & Luis“ als Hommage an die Eltern. Und als Plädoyer für das Wesentliche.

www.miil.it



MODERN im Look des Restaurants wie auch auf dem Teller: Das „Miil“ in einer ehemaligen Mühle

Adressen und weitere Infos auf Seite 34


TOPADRESSEN

Gaumenfreuden


Hier bitten die besten Köche Südtirols zu Tisch: ob Vitello tonnato oder Zander mit Blutwurst – ein großer Spaß

Hotels

Ansitz Heufler


Kleines, exklusives Hideaway mit wenigen Zimmern und viel Ruhe – ideal zum Abschalten zwischen Bergen und Natur. Die exzellente Kulinarik von Norbert Niederkofler steht im Mittelpunkt. Unterwinkel 15, I-39052 Kaltern an der Weinstraße, Tel. 0039-047196313200, www.ansitzheufler.com, 10 Zi. und Suiten, DZ ab € 292, Restaurant: Do–Mo 18.30–21.30 Uhr, So 12–14 Uhr, Hauptgerichte € 20–24. 

Ansitz Rungghof


Inmitten der Weinberge von Girlan bietet das Hotel neben Blick auf Berg und Tal historisches Ambiente, komfortable Zimmer und Suiten, oft mit Terrasse oder Gartenblick, dazu einen saisonal geöffneten Außenpool, Sauna und das À-la-carte-„Restaurant 1524 von Manuel Ebner“ mit mediterran-alpiner Küche. Runggweg 26, I-39057 Girlan, Tel. 00390471-665854, www.rungghof.it, 18 Zimmer und Suiten, DZ ab € 240 

Castel

Familie Dobitsch hat das Castel zu einem der füh-

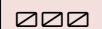
renden Luxushäuser in der Region ausgebaut – mit großer Wellnessanlage, Pools und großer Terrasse mit Panoramablick. Chef de Cuisine Gerhard Wieser begeistert als Küchenchef sowohl die Gäste der Halbpension wie auch abends im Fine Dining. Keschtngasse 18, I-39019 Tirol bei Meran, Tel. 0039-0473923693, www.hotel-castel.com, 45 Zi., DZ inkl. HP ab € 228 p. P./Nacht, Menü € 238 

Chalet Gerard

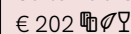
Der Blick zu den Gipfeln des Sellamassivs und des Langkofels verwandelt das familiengeführte Boutiquehotel in einen Glücksort. Mit Mamas regionalen Spezialitäten im Magen – und im warmen Ambiente von viel Lärchenholz auf den Zimmern einfach urgemütlich. Plan de Gralba 37, I-39048 Wolkenstein in Gröden, Tel. 0039-0471795274, www.chalet-gerard.com, 12 Zimmer und Suiten, DZ ab € 174 

Farmhouse Torgglerhof

Der Apfel prägt als Leitmotiv das Areal mehrerer Häuser und Chalets. Der einstige Apfelhof mit Weingut überzeugt mit

durchdachten Wellness-Bereichen, guter Regionalküche und vielen Ideen für Aktivitäten von Wandern bis Fitness. Schweinsteg 19, 39015 St. Leonhard in Passeier, Tel. 0039-0473645433, www.offers.farmhouse-torgglerhof.com, 44 Zi., DZ mit HP ab € 424, Menü € 75 


Castel Fragsburg

Obst und Gemüse, Kräuter und Blüten kann Chefkoch Egon Heiss selber ernten – in seinem 2000 Quadratmeter großen „Soul Garden“ direkt neben dem Renaissance-Schloss Fragsburg. Aus Gemüse zaubert Heiss Essenzen und Cremes, die Freilande, Zander mit Blutwurst und Lardo oder Ente mit Kartoffel-Grießknödeln begleiten. Stark. Via Fragsburg 3, I-39012 Meran, Tel. 0039-0473244071, www.fragsburg.com, Suiten ab € 535, Menü € 202 

Restaurants

Anna Stuben

Reimund Brunner spielt im Gourmet-Restaurant des luxuriösen Hotel Gardena Grödnerhof mit regionalen Zutaten: Risotto mit Almkäse, Eselsragout und Zirbenholz und fermentierter Kürbis

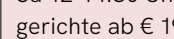
sind Teil des Menüs. Gäste genießen im holzigen edlen Ambiente auch so manche Weinrarität, wie eine Palmer Vintage Collection von 1999. Via Vidalong 3, I-39046 Ortisei (St. Ulrich in Gröden), Tel. 0039-0471796315, www.annastuben.it, Mo–Sa 19–21 Uhr, Menü € 190 

Restaurant

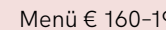
Blaue Traube

Mittags verwöhnen die Wirtshausklassiker von Christoph Huber und Team à la carte: saftige Schnitzel oder Vitello tonnato. Abends zaubert er zum Frühling hin wieder ein fabelhaftes Menü, das mit köstlichen Ideen wie Pizza Fritta, „Salt in Bocca“ oder „Saibling al olio“ überrascht. Alte Landstraße 44, I-39022 Lagundo, Tel. 0039-0473447103, www.blauetraube.it, Di–Sa 12–14 und 19–21 Uhr, Hauptgerichte € 20–30, Menü ab € 100 

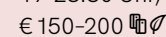
Vinothek Ansitz Pillhof

Die Vinothek von Kathrin Oberhofer verbindet Weinbar-Flair mit Südtiroler Küche. Zum Glas Lagrein wird die Tradition an weiß gedeckten Tischen im Kerzenschein gefeiert. Und mit Gerichten wie Tatar vom Rind mit Kräutern und Röstbrot. Boznerstr. 48, I-39040 Frangart/Eppan, Tel. 0039-0471633100, www.pillhof.com, Mo–Fr 18–22, Sa 12–14.30 Uhr, Hauptgerichte ab € 19 

Luisl Stube


In holzvertäfelter Stube unterm Kruzifix an nur drei gemütlichen Tischen verwöhnt Gourmetkoch Luis Haller seine Gäste mit einheimischen Produkten, die er mit kreativen Umdrehungen zubereitet, wie etwa zartes Laugen-Rind. Sommelier Nicola Spimpolo köpft dazu die besten Flaschen aus seinem erstaunlichen Repertoire. À la carte und zwei Menüs (auch vegetarisch). Für „Bed & Breakfast“ im Schlosswirt Forst laden sechs historische Zimmer zum Bleiben. Vinschgauer Str. 4, I-39022 Algund, Tel. 0039-0473260350, www.schlosswirt-forst.it, Mi–Sa 18–23.30 Uhr, Menü € 160–190 

Restaurant Mamesa

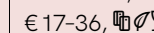
Eingebettet in das Hotel Weißes Kreuz begeistert die moderne Küche von Marc Bernhart – mit Wagyu aus der eigenen Zucht in Burgeis, alpinen Genüssen wie Kraftbrühe und Leberknödeln, aber auch bestem Vitello. Unter 30 Jahren für € 99 im 4-Gänge-Menü zu entdecken (Mi–Fr). Ein Fleckchen vom Genießer-Paradies, in das man sich erst recht nach Kay Baumgardts feiner Patisserie sofort zurücksehnt. Burgeis 82, I-39024 Burgeis/Mals, Tel. 0039-0473831307, www.weisseskreuz.it, Mi–Sa 19–23.30 Uhr, Menü € 150–200 

Restaurant Miil

Im modernen, aus Holzlamellen geformten Gebäude serviert Othmar

Raich mit einem engagierten jungen Team ambitionierte Gerichte wie Sashimi vom Mittelmeer-Thunfisch mit Ponzu oder über Holzkohle gegrillten Steinbutt mit Auberginen und Miso. Umfassendes Weinangebot mit vielen Bio-Weinen aus Italien. Gampenstraße 1, I-39010 Tschermers, Tel. 0039-0473563733. Hauptgerichte ab € 37 

1477 Reichhalter

Rindertatar mit Kürbiskernbrühe, Buchenpilze mit Grießknödeln, Puntarelle-Salat, Venusmuscheln... Eine Karte, die den kulinarischen Himmel auf Südtiroler Erden bringt. Klein, fein, elegant. Das Restaurant liegt im eigenen Hotel, das bei aller Geschichte modern gestaltet ist mit Kunst und minimalistischem Charme. Metzgergasse 2, I-39011 Lana, Tel. 0039-0473051050, www.1477reichhalter.com, Mo–Sa 8–10.30 (Frühstück), 12–14 und 18–21 Uhr, Hauptgerichte € 17–36, 

Restaurant Zum Löwen

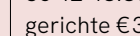
Die vielfach ausgezeichnete Kulinarik der Chefköchin Anna Matscher lebt auch nach ihrem Tod 2025 aufs Beste weiter: Tochter Elisabeth, Mann Luis und Team verwöhnen die Gäste mit ihren hausgemachten Tortelloni aus hauchdünnem Teig, Rindstatar im Schwarzbrotmantel und vielen saisonalen Lieblingen, die immer einen eleganten Pfiff haben. Frische Kräuter dafür wachsen direkt



Gastronom Helli Gufler

Bärenstarker Typ: Edelschwarz-Gin

EIN GIN, DER NACH ALPEN SCHMECKT, gebrannt aus den besten Zutaten der Dolomiten, wie Edelweiß und Schwarzbeeren (Heidelbeeren) – das müsste doch zu machen sein, sagte sich Helmut „Helli“ Gufler, der in Meran die erfolgreiche Tuobar und Bistro betreibt. Der Name für den Alpen-Gin war schnell gefunden und ergab sich aus den berühmtesten beiden Zutaten. „Aber bis der Brand erstmals überzeugend schmeckte, brauchte es 25 Versuche“, erzählt Gufler. Doch jetzt ist der „Edelschwarz“ ein überzeugender trockener Gin nach Art des London Dry, destilliert aus 17 alpinen Botanicals wie Preisel- und Holunderbeeren, Fichtennadeln, Hagebutten und Zitronenmelisse, Wacholder natürlich und sogar Heu. Der Gin schmeckt kernig nach Wacholder und Lakritz. Als Geschwister sind inzwischen ein Kako-Gin und ein Roggen-Wodka dazugekommen. Beide sehr gut. 0,5 l € 58, www.edelschwarz.it

vorm Haus, die Weinauswahl ist stark mit besten regionalen Empfehlungen. Tirolerstraße 25, I-39010 Tisens, Tel. 0039-0473920927, www.zumloewen.it, Mi–So 18–21.30, So 12–13.30 Uhr, Hauptgerichte € 31–33 

Restaurant Trautmansdorf „Trauti“

Detailverliebt vom hübschen Blumenstrauß bis zu den sorgsam ausgewählten saisonalen Zutaten. Am besten genießt man die daraus zuberei-

teten mediterranen Köstlichkeiten von Chefkoch Fede Agazzini und Team im wunderschönen Garten direkt neben den Gärten von Schloss Trautmansdorff. Hier bestellt man gerne noch ein Glas Riserva – zum Beispiel. St.-Valentin-Str. 17 I-39012 Meran, Tel. 0039-0473232818, www.trauti.it, Di–Sa 19–2 Uhr (bis 22.30 warme Küche), Hauptgerichte € 33–40 

Alpine Spa Resort Viktoria ★★★★★

Südtirol | Hafling

AUTHENTISCH
GENIESSEN

Inmitten der Südtiroler Bergwelt, genauer: im Alpine Spa Resort Viktoria in Hafling, wird regionale Tradition mit moderner Raffinesse vereint. Das Team rund um Küchenchef Michele Nardelli setzt ausschließlich auf hochwertige und frische Zutaten und verwandelt diese täglich in Gaumenfreuden par excellence. Ein besonderes Highlight: die romantische Ida-Stube. Ein stillvoller und romantischer Rückzugsort, in dem erlesene Menüs und perfekt abgestimmte Weinbegleitungen in stimmungsvollem Ambiente zum unvergesslichen Erlebnis werden. Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise für Feinschmecker.



T +39 0473 279 422
info@hotel-viktoria.com

CIN: IT021005A1STGXBMH

www.hotel-viktoria.com



Hotel Kassian ★★★★★

Südtirol | Algund

EIN ORT DER
KONTRASTE

Am Südhang von Algund, nur wenige Kilometer von Meran entfernt, erwartet Sie ein einzigartiges Urlaubserlebnis. Die Küche vereint traditionelle Aromen mit kreativen Akzenten und lädt zu kulinarischen Entdeckungen ein. Entspannen Sie im beheizten Infinity-Sole- und Sky-Pool oder genießen Sie die Ruhe in einem stillvollen Wellnessbereich. Verbringen Sie unvergessliche Abende im toskanischen Garten oder auf der Panorama-Terrasse mit Live-Musik. Für Abenteuerlustige bieten wir wöchentliche Wanderungen in kleinen Gruppen zu den schönsten Plätzen Südtirols an. Unsere 10 EV-Charger, der E-Bike-Verleih und die praktische Mobilcard runden das Angebot ab. Entdecken Sie es selbst! **Sichern Sie sich Ihren 250,00 € Gutschein unter www.kassian.it/gourmet**



T +39 0473 448 545
info@kassian.it

MwSt.Nr.: IT01192810214 | CIN: IT021038A1FXQUMHJW

www.kassian.it



Hotel Cristal

★★★★★

Südtirol | Obereggen



UMGEBEN VON DER SCHÖNHIT DER BERGE

Ein Urlaub in den Dolomiten verspricht atemberaubende Ausblicke. Hier, am Eingang zu den Dolomiten, bieten sich majestätische Blicke auf die imposanten, schroffen Gipfel der Rosengarten- und Latemargruppe, umgeben von Wäldern, Almwiesen und weiten Feldern. Entspannung und Behaglichkeit erwarten Sie im neuen Empfangsbereich und im Speisesaal mit Sonnenterrasse oder im einladenden Weinverkostungsraum. In den neuen Zimmern sorgen heimische Hölzer wie Zirbe oder Lärche, kombiniert mit modernen Elementen, für eine elegante alpine Atmosphäre. Hier finden Sie Ruhe und Erholung, fernab von Hektik und Trubel.



T +39 0471 615 511 | info@hotelcristal.com

CIN: IT021059A12404FMT

www.hotelcristal.com



Hotel Sittnerhof ★★★★★

Südtirol | Meran

GENUSS IN TRAUMLAGE IN MERAN

Das Familiäre macht den Unterschied! Die Gastgeberinnen Alexandra und Patrizia setzen alles daran, Ihren Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Die kulinarischen Kreationen des Chefkochs Nico, inspiriert von der Südtiroler und mediterranen Küche, versprechen täglich höchsten Genuss. Begleitet von einem Glas exquisiter Eigenbauweine, hergestellt von Juniorchef Filippo, können Sie in der behaglichen Atmosphäre, sei es auf der Panorama-Dachterrasse oder im Garten, wunderbar entspannen. Das Hotel bietet eine geräumige Tiefgarage und E-Ladesäulen für „vollgetankten“ Fahrspaß. Die idyllische Lage, nur 10 Gehminuten vom Stadtzentrum Merans entfernt, rundet das Gesamterlebnis ab.

T +39 0473 446 331

info@sittnerhof.it

CIN: IT021051A17WKK4H2R

www.sittnerhof.it



Hotel Giardino Marling ★★★★★

Südtirol | Marling

EINTAUCHEN. ABTAUCHEN. IM GRÜNEN ANKOMMEN.

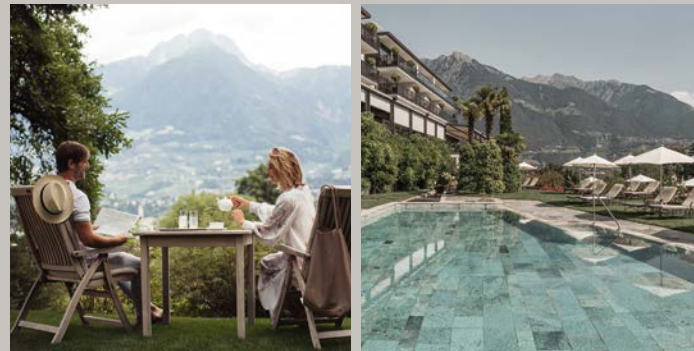
Hoch über Meran entfaltet sich ein Ort, an dem Körper und Geist zur Ruhe kommen. Weitläufige Gärten, Panoramablicke und sanfte Farben bilden den Rahmen für echte Erholung. Im Sky-SPA laden Pools, Saunen und Ruheräume mit Weitblick zum Loslassen ein, während auf dem hoteleigenen Tennisplatz Bewegung und Leichtigkeit zusammenfinden. Kulinarisch verwöhnt die Gourmet-Halbpension mit feiner alpin-mediterraner Küche – ehrlich, kreativ und genussvoll. Als familiengeführtes Refugium verbindet das Giardino Marling stilvolle Eleganz mit persönlicher Aufmerksamkeit. Ein Ort, an dem Zeit langsamer wird, Genuss Raum bekommt und Wohlbefinden ganz selbstverständlich entsteht.

T +39 0473 447 177

info@giardino-marling.com

CIN: IT021048A1UVQ20VMJ

www.giardino-marling.com



Hotel Golserhof ★★★★★

Südtirol | Dorf Tirol

DER FLAIR DES SÜDENS

„Herzlich. Klein. Besonders. Einfach gut leben.“ Unter diesem Credo kreieren Hiltrud Gufler und Patrick Mair mit ihrem Team im Hotel Golserhof unvergessliche Urlaubstage. Das kleinste Vier-Sterne-Superior-Hotel in Dorf Tirol garantiert ein gemütliches Ambiente und einen traumhaften Ausblick auf das Meraner Land. Genießen Sie diesen auf der Terrasse – begleitet von unserer vielfach gelobten Küche mit regionalen Südtiroler Produkten, traditionell zubereitet und mediterran verfeinert. Besonders lockt das Panorama-Rooftop mit privaten Whirlpools und Kuschnestern. Im Wellnessbereich verwöhnen fachkundige Mitarbeiter mit wohltuenden Massagen und Behandlungen für Körper und Geist.

**Bei einem Mindestaufenthalt von 3 Nächten, erhalten Sie einen 300,- € Gutschein!
Code: GOLSER26DERFEINSCHMECKER**

T +39 0473 923 294

info@golserhof.it

MwSt.-Nr.: 01756820211 | CIN: IT021101A1YA6UP62T

www.golserhof.it



Hotel Matill ★★★★★

Südtirol | Latsch

EIN ORT, DER FÜR MICH GEMACHT IST

Ein historischer Ansitz im Herzen von Latsch – verwurzelt im Ort und erfüllt von Südtiroler Lebensfreude. Ergänzt durch einen modernen Hotelneubau verbindet das Haus Tradition mit zeitgemäßem Komfort, bewusstem Design und einem wohltuenden Wellnessbereich. Gemeinsam mit der Chefin geht es zu besonderen Plätzen, durch Obstgärten und hinein in die Vinschger Bergwelt. Der Wein spielt eine besondere Rolle: In den urig-romantischen Räumen des Ansitzes lädt Gastgeber Hansjörg zu persönlichen Verkostungen ein – charaktervolle Lieblingsweine, begleitet von kleinen Geschichten. Ein familiäres Boutique-Hotel mit Nähe und Charakter, in dem man ankommt und gern länger bleibt.

T +39 0473 623 444

info@matill-retreat.com

CIN: IT021037A1KCBUZASX

www.matill-retreat.com



Küglerhof
★★★★★
Südtirol | Dorf Tirol



UMGEBEN VON DER SCHÖNHEIT DER BERGE

Mit seiner schier unendlichen Weite, dem stilvoll-eklektischen Interieur und einer Atmosphäre, die zu süßem Nichtstun und kulinarischem Genuss einlädt, ist der Küglerhof ein Rückzugsort in bester Lage über Meran. Entspannt fühlt man sich am Pool im 3,5 ha großen Garten, Pool-Service inklusive. Wie ein Wohnzimmer wurden die Räume eingerichtet – ein Ort zum Wohlfühlen. Sorgfältig ausgewählte Details schaffen eine zeitlose Atmosphäre im Stil aus Tradition, Moderne, Design und Lässigkeit. Wer hier übernachtet, vermisst nichts – es fehlt allein der Blick aufs Meer.



T +39 0473 923 399 | info@kueglerhof.it

CIN: IT021101A1RHSTGWWY

www.kueglerhof.it



Impressum: © Werbeagentur B2B Marketingatelier d. Marina Funedda - A-6020 Innsbruck - www.b2b-marketingatelier.com - ATU75147128

Hotel Mignon Meran Park & Spa ★★★★★

Südtirol | Meran

DAS HIDEAWAY FÜR GENIESSER

Tauchen Sie ein in eine Welt des Luxus und der Entspannung und lassen Sie sich vom erstklassigen Service des neuen fünf Sterne restylen Boutiquehotels Mignon verwöhnen. Von einem großzügigen Park umgeben, erlaubt es Ihnen Rückzug und Privatsphäre auf ganz besondere Weise. Erleben Sie unvergessliche Momente in einem einzigartigen Wellnessbereich auf drei Ebenen, genießen Sie feinste Gaumenfreuden und eine herausragende Küche und erleben Sie den Zauber der charmanten Stadt Meran, nur wenige Gehminuten entfernt.



T +39 0473 230 353
info@hotelmignon.com

CIN: IT021051A1EL58XNLM

www.hotelmignon.com

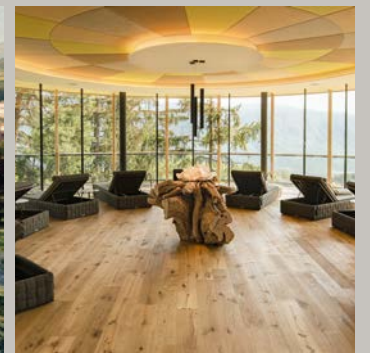
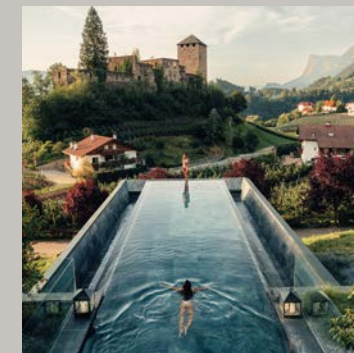


Der Waldhof ★★★★★

Südtirol | Völlan

GRÜNER KRAFTPLATZ FÜR RUHESUCHENDE

Wald. Wiesen. Grün. Natur. Und ihr mittendrin. Umgeben von Ruhe, Weite und einem Gefühl, das man viel zu selten spürt: Glückseligkeit. Willkommen im Waldhof² – eurem Rückzugsort im Meraner Land, wo Lebensfreude spürbar wird. Ein neuer Urlaubstag beginnt. Augen auf. Staunen. Jeder Moment lädt dazu ein, innezuhalten und ihn festzuhalten. Kulinarische Genüsse, tiefer Seelenfrieden und eine Leichtigkeit, die den Alltag vergessen lässt. Vom ersten Sonnenstrahl am Morgen bis zum letzten Ruf der Nacht – im Waldhof² erlebt ihr Urlaub, der bleibt.



T +39 0473 568 081
info@derwaldhof.com

CIN: IT021041A1JNM3TFF3

www.derwaldhof.com





STIMMIGES DESIGN
in der Suite des
Chalet Mirabell im
modernen Alpenstil

AMBIENTE

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

Fußböden, Wände und Möbel aus hellem Lärchen- und Fichtenholz, Sessel mit flauschigem Wollstoff und Elemente aus Marmor und Porphyr – die Suiten und Chalets in Südtirol zeigen stimmig ihre Herkunft und verbinden rustikale Traditionen mit modernstem Komfort. Auch in den „Ansitzen“ und Burgen, die seit Jahrhunderten bestehen, erleben die Gäste angenehmes Raumklima und Licht. Vor allem: Große Fenster bis zur Decke bieten bestes Alpenpanorama!



Formschön

Ihr Chalet Mirabell hat Hotelierfamilie Reiterer stetig erweitert – bis zum jetzigen Refugium de luxe

TEXT KERSTEN WETENKAMP



C

Champagner ist jetzt das Gebot der Stunde. Auf der großflächigen Terrasse des Chalet Mirabell steht er gut eingekühlt bereit, neben den Zutaten für den Cocktail Tropical Fizz, nämlich Rum, Ananas, Amaretto und Limettensaft. Die Sonne sinkt etwas tiefer und golden an diesem Spätsommerabend, die Dolomiten am Horizont sind in blaues Licht gehüllt, davor setzen kurze Pinien, Kiefern und die eingerollten Sonnenschirme einen dunklen Kontrast. Ein Saxofonspieler bläst Jazzmelodien. Zu diesem Aperitivo de luxe sitzen die Gäste auf Lounge-Sofas und knabbern die ersten Antipasti des Abends. Und Direktor Michael Reiterer im blauen Sakko, Sonnenbrille auf der Stirn, geht von Tisch zu Tisch, fragt, ob alles recht ist, plaudert und scherzt. Willkommen im Club der Genießer!

DER IDEENREICHTUM VERBLÜFFT

Dabei ist kaum zu glauben, dass das imponierende und exklusive Luxushotel in Haflling auch mal buchstäblich klein angefangen hat. Michael und Christine Reiterer, beide in elterlichen Hotelbetrieben aufgewachsen, hatten zunächst ihr erstes eigenes Hotel 2004 innerhalb von nur acht

Monaten aufgebaut, als Alpen Residence Mirabell mit 16 Zimmern. Reiterer ist gelernter Koch, der weltläufige Erfahrungen auf Luxuslinern wie der Royal Princess sammelte. 2008 kaufte die Familie, Sohn Martin war sechs Jahre alt, Grund und Boden dazu und erweiterte das Gasthaus auf 30 Zimmer, samt neuen Wellnessräumen und Schwimmteich. 2011 vergrößerten Reiterers das Grundstück um 4000 Quadratmeter und verwirklichten innerhalb von nur sechs Monaten das Luxus-Chalet, das in den folgenden Jahren zum nahezu perfekten Wellnesshotel ausgebaut wurde. Als Gast staunt man über den Ideenreichtum der Anlage. „Wir möchten hier denselben Komfort bieten, wie wir ihn in den besten Häusern in unseren Urlauben erleben“, erklärt Christine Reiterer dazu. Und ergänzt: „Wir fühlen uns im eigenen Hotel sehr wohl!“

Unbedingt ausprobieren muss man zum Beispiel den 30 Meter langen Sunset-Relax-Pool an der Außenseite des Wellnesshauses, durch den man seine Bahnen zieht und dabei die schweigenden, irgendwie stolz wirkenden Dolomitenberge am Horizont im Blick behält. Dieser

LUXUS IN DER BERGVILLA mit eigenem Pool und exklusiver Terrasse. Rechts: die lässige Lobby im Haupthaus



Überall in den Räumen bietet sich der Blick auf fesselndes Naturkino

Wellnessbereich mit Saunen und Ruheräumen ist Erwachsenen vorbehalten. Kinder dürfen das Familien-Spa nutzen, mit 14-Meter-Innenpool (32 Grad) und angrenzendem 16-Meter-Außenbecken, natürlich mit Whirlbereichen und Massagedüsen. Glasfenster bis zur Decke bieten auch in den Ruheräumen den unverstellten Blick auf die Berge, „freie Sicht auf fesselndes Naturkino“, wie die Hoteliers sagen.

Dies bestimmt auch die Gestaltung der Zimmer und Suiten (Architekt: PlanTeam von Hansjörg Weger, Bozen). Der größte Teil der Wände, oft über zwei Ecken, sind Glasfronten, gleich mit Tür zu Balkon oder Terrasse. Die stilsichere Einrichtung mit Fluschteppich, Polstermöbeln, Tischen und Kamin vor Wänden aus Fichtenholz (Farbtöne Braun bis Grau) bleibt sehr naturnah.

LUST AUF EIN DINNER IM LAMASTALL?

Die größte Exklusivität bieten die vier Bergvillen, in denen Gäste sich ganz zurückziehen können, mit eigenem Pool, Sauna und Whirlpool, dabei sind aber auch Lunch und Abendessen inklusive (ab 2200 Euro pro Tag). Auch das neue Chalet Zuëgg, gebaut auf einem Berg Rücken im Skigebiet Meran 2000, bewahrt dank seiner niedrigen Bauweise mit viel Holz und

Glas trotz seiner Größe den ländlichen Charme. Hier bieten fünf Wohneinheiten Urlaub für je zwei bis vier oder sechs Personen (im Bergloft).

Die Naturmaterialien prägen das gesamte Hotel-Interieur, im Gourmetrestaurant schaffen sie eine warme, heimelige Atmosphäre. Hier wird im besten Sinne südtirolerisch aufgetischt, nämlich sowohl regional-alpin als auch mediterran, etwa mit Rehrücken aus dem Pustertal mit Granatapfel, Speckpraline und Sprossenkohl oder Seeteufelmedaillons mit Tomatenrisotto und Olivenemulsion. Eine eigene Speisekarte beglückt die Veganer, zum Beispiel mit Bulgur-Oliven-Bratling, Edamame-Cremesuppe und Seitan-Nuggets mit Pad-Thai-Sauce. Regionalität wird großgeschrieben, das Fleisch holt Chefkoch Terence Stillebacher von Metzgerei Siebenföcher aus Meran, Käse von einer lokalen Sennerei aus Algund. Damit nicht genug, lässt sich auch woanders speisen: im Sommer beim Grillen auf der Panoramaterrasse, bei einem Romantikdinner am großen Schwimmteich oder sogar, ganz rustikal und urig, im Lamastall zwischen Heutrögen und Wiese. Fortsetzung folgt – Familie Reiterer wird uns sicher noch mit vielen weiteren Ideen verblüffen.

www.chalet-mirabell.com

BADEN GEHEN können die Gäste im Mirabell an vielen Orten – hier im großen Outdoorpool. Oben: die Design-Lobby



Modernster Komfort im Bauernhof

Gelungenes Gesamtkonzept: Das „Kassian“ verwöhnt mit regionaler Küche, lauschigen Plätzen auf der Terrasse und Zimmern im klassischen charmanten Landhaus-Stil

TEXT ISABELL STEGMEIER



Zurückgelehnt in einem stylishen Metallkorbstuhl, umgeben von Orangenbäumchen und Rosmarinsträuchern, mit der Sonne im Gesicht, einem Glas Rosé in der Hand und einem atemberaubenden Blick über den Meraner Talkessel: So lässt es sich im Hotel Kassian in Algund besonders gut leben. Auf 420 Metern Höhe genießen Gäste von der Sonnenterrasse ein Panorama auf die mediterran-grüne Umgebung.

Doch nicht nur von hier eröffnet sich diese phänomenale Aussicht: Auch vom Infinity-Solepool im Freien, dem kleinen, aber feinen Wellnessbereich, dem historischen Bauernhof oder den großzügig geschnittenen, lichtdurchfluteten Zimmern und Suiten hat man stets den perfekten Blick ins Grüne.

Als Naturhotel spiegeln sich im Kassian die Umgebung und seine Geschichte als über 200 Jahre alter Bauernhof auch im Interieur wider. Denn das ist im ländlichen, aber modernen Südtiroler Stil gehalten, mit warmen Tönen, klaren Linien sowie viel Naturholz, -stein und Wolle. Besonders schön gelingt das Design in der neuen (ab März 2026 verfügbaren) Apfelsuite deluxe: Auf 60 Quadratmetern sind Schlafzimmer, Wohnbereich und Küche einer modernisierten

Südtiroler Stube nachempfunden, vor allem durch den charmanten Lärchenholzboden, die Fichtenholzmöbel und das gut durchdachte Lichtkonzept etwa hinter der Garderobe.

Modernisierte Tradition bietet auch die Küche von Chefkoch Philip Hafner: Ob Spinatknödel-Türmchen, geräucherter Jungschweinerücken vom Grill oder Sorbet vom Apfel – seine Küche setzt auf kreative, saisonale Gerichte mit regionalen, hausgemachten Zutaten. Alle Köstlichkeiten können je nach Wunsch auf der Sonnenterrasse oder in der heimeligen Stube genossen werden. Tipp: unbedingt einen der hauseigenen Weine aus dem uralten Weinkeller probieren, am besten zum exquisiten Fünfgang-Menü!

Wer die Umgebung nicht nur sehen und schmecken, sondern auch live erkunden möchte, wird nicht enttäuscht. Spaziergänge durch Obstwiesen, Wanderungen bis nach Meran oder Touren mit einem erfahrenen Guide, etwa zu Gipfeln, Seen und Sehenswürdigkeiten, bieten vielfältige Möglichkeiten, die Landschaft aktiv zu erleben. Danach empfehlen wir einen Sun-downer im Korbsessel, etwa ein Glas Vernatsch Rosé aus dem alten Gewölbe. Das hat Stil!

www.kassian.it

1 Einfach mal abhängen auf der Terrasse des Kassian, am besten auf der Hängeliege
2 Infinity-Pool
3 Die Zimmer und Suiten zeigen den modernen Südtiroler Stil mit Naturmaterialien
4 Chefkoch Philip Hafner

FOTOS: HANNES NIEDERKOFER (3), ARMIN TERZER

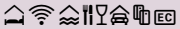
Adresse und weitere Infos auf Seite 50

DIE TOP-ADRESSEN

Hotels mit Flair

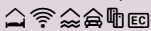
Design-Highlights, Interieur-Träume: Die Natur gibt in Hotels und Chalets den Ton an, kombiniert mit italienischer Eleganz

Hotels**AMONTI Chalet Resort**

Im schönen Ahrntal laden 23 modern-alpine Chalets mit bis zu 150 Quadratmetern Größe zum luxuriösen Rückzug: mit klaren Linien, großzügigen Glasflächen und Gemütlichkeit. Warmtonige Naturmaterialien, Kamine, Sofas und Schlafzimmer zum Träumen werden von privaten Spa-Bereichen ergänzt und verstärken das Wohlfühl-Ambiente. Vom Baumhaus-Chalet bis zur High-End-Poolvilla. Ein schönes Wellnessangebot für alle Gäste steht im Haupthaus zur Verfügung. Dort wird auch kulinarisch verwöhnt, mit einem königlichen Frühstück oder Fine Dining im „Johanns“ von Tina Marcelli. Mühlwalderstraße 9, I-39032 Mühlen in Taufers, Tel. 0039-0474646000, www.amonti-chalets.com, DZ € 600-1300 

Arua Private Spa Villas

Das Ensemble aus sechs in den Hang gebauten Ferienwohnungen hoch über Meran fügt sich mit viel Grün, Naturstein und Holzbau in die Umgebung. Im Innenbereich verströmen Molteni-Möbel pure Eleganz. Rahmenlose Glasfronten bieten Natur-

kino vom Feinsten. Auch von den Terrassen und Privatgärten, alle mit kleinen Pools und Saunen. Jede Einheit besteht aus mindestens zwei Schlaf- und Badezimmern en suite, einer offenen Küche und sehr viel Platz (ab 240 Quadratmeter). Neues Schmuckstück: ein kleineres, frei stehendes Chalet für zwei. Frühstück wird serviert. Werden Design-Himmel auf Erden sucht, erfährt jede Menge Inspiration. St. Peter 17, I-39019 Tirol, Tel. 0039-0473931020, www.arua-villas.it, 6 Apartments, 1 Chalet, €350-500 p.P. 


Chalet Mirabell

Das Design- und Wellnesshotel, das in Hafling oberhalb von Meran liegt, fällt durch seine Großzügigkeit auf: herrliche Terrassen, fabelhafte Ausblicke dank Fensterglas from top to bottom. In den Zimmern und in den Chalets sorgt alpines Holzambiente für Gemütlichkeit – gekonnt mit mediterranen Akzenten kombiniert, etwa durch stylish glänzende Lampen und elegante Ledersessel. Der weitläufige Spa-Bereich (mit Adults-only-Zone und für Familien) tut für das Wohlfühlen ein


Übriges.

Falzebener Str. 112, I-39010 Avelengo, Tel. 0039-0473279300, www.hotel-chaletmirabell.com, DZ ab € 430 

Cyprianerhof**Dolomit Resort**

Am Fuß des Rosengartens gelegen, verbindet das Haus ein Ambiente von Ruhe, Aktivität und Naturverbundenheit, ergänzt durch eine gehobene, regional verankerte Küche. Die Zimmer, die Namen der Bergspitzen der Dolomiten tragen, sind offen gestaltet mit warmen Materialien und duften nach dem Zirben- und Eichenholz, aus dem sie gebaut sind. Hier atmet man ein unverfälschtes Flair. Der Spa-Bereich und sportlich geführte Wanderungen sind zentrales Element des Hauses. Genau wie das kulturelle Programm, das wöchentlich mit erstklassigen Konzerten aufwartet – und Gäste in lockerer Atmosphäre zusammenbringt. St. Zyprian 69, I-39050 Tiers, Tel. 0039-0471642143, 85 Zimmer und Suiten, www.cyprianerhof.com, DZ ab ca. € 405-1800 

Forestis

Alpiner Minimalismus auf 1800 Metern: Ein architektonisch markantes Retreat oberhalb von Brixen, dessen Gebäude vertikal gegliedert sind – analog zur waldigen Umgebung ragen Suiten-Türme neben dem historischen Gebäude in den Himmel, ebenerdig verbunden. Im Inneren dominieren Glas, helle Erdtöne, Holzböden, maßgeschneiderte Betten. Die Stoffe für Sofa, Sessel und Co. stammen aus einer Weberei im Trentino. Geduscht wird mit Quellwasser. Im denkmalgeschützten Haupthaus erzählen historische Kassettendecken von der Vergangenheit. Plus feine Naturküche à la carte. Palmschoß 22, I-39042 Brixen, Tel. 0039-0472521008, www.forestis.it, 62 Suiten und Penthouses ab ca. € 900 

Gloriette Guesthouse

Ein kleines Design-Highlight am Ritten mit urbanem Anspruch. Die schicken Innenräume glänzen mit zeitgenössischem Möbeldesign, Schaukeln und nostalgischen Details wie Wählscheibentelefonen. Große Fensterflächen laden die Landschaft ein. Einige Suiten verfügen über Terrassen mit Whirlpool. Ein Rooftop-Spa mit aus der Fassade ragendem, überdachtem Pool ist ein architektonisches Highlight und echt cool. Dorf 15, I-39054 Oberbozen, Tel. 0039-0471345423, www.forestis.it



Forestis: alpiner Minimalismus als Stilelement

gloriette-guesthouse.com,
25 Zimmer und Suiten,
Suite € 130-250 p.P.
📶 📶 📶 📶 📶 📶

Hotel Kassian

Familiär geführtes Wellnesshotel in ruhiger Lage oberhalb von Algund, umgeben von Gärten und Obstbäumen. Die Zimmer und Suiten verbinden Südtiroler Landhausflair mit einem Touch Moderne: Lärchenböden (oder Natur-Berberteppiche), Fichtenmöbel, karierte Sofas und begehbare Kleiderschränke machen den Aufenthalt wunderbar gemütlich. Alle mit Balkon oder Terrasse. Neu: der Rooftop-Pool. St. Kassianweg 17, I-39022 Algund, Italien, Tel. 0039-0473448545, www.kassian.it, 47 Zi., DZ inkl. HP ab € 152 p.P./Nacht, Menü € 46
📶 📶 📶 📶 📶 📶

Der Küglerhof

Ein Boutiquehotel oberhalb von Meran mit erstklassigem Designkonzept. Helle Farben, Streifen, Leinwandstoffe, Holz und kontrastreiche Details vermitteln lässige Ele-

ganz. Fast alle Zimmer bieten das sagenhafte Etschtal-Panorama, teils vom federnden Boxspringbett aus. Gastgeberin ist Karoline Delitz, Mutter Edith sorgt für Blumenpracht und schöne Hingucker. Viele der sehr besonderen Möbelstücke stammen noch aus ihrem Einrichtungsgeschäft in Lana, das sie vormals führte. Im riesigen Garten wartet ein beheizter Pool mit Blick über Meran. Haslachstr. 82, I-39019 Tirol, Tel. 0039-0473923399, www.kueglerhof.it, 35 Zimmer und Suiten, DZ ab ca. € 205-360 p.P. inkl. HP
📶 📶 📶 📶 📶 📶

My Arbor

Das Baumhotel auf 34 Meter hohen Stelzen am Brixener Hausberg Plose hat das Wort „einzigartig“ wirklich verdient. In den luxuriösen Suiten, die mit viel urigem Holz gestaltet sind, laden Daybeds zum Verweilen und große Bettlandschaften zum Träumen ein – samt großen Fensterfronten in die

Natur. Seelen-Wellness gibt's im Spa mit Pool und in Saunen mit Panorama. Leonharder Straße 26, I-39042 Brixen, Tel. 0039-0472694012, www.my-arbor.com, DZ € 255-450 p.P. mit HP
📶 📶 📶 📶 📶 📶

Pergola Residence

Der italienische Architekt Matteo Thun setzte vor über 20 Jahren einen terrassenförmigen Baukörper in die Algunder Weinberghänge und schuf Platz für etwa zwei Dutzend glückliche Gäste, die hier im Ambiente von Holz, Naturstein und maßgefertigtem Interieur-Design entspannen. Auf den großen nach Süden ausgerichteten Terrassen genießt man besten Wein aus dem hauseigenen urigen Keller. Im 2024 eröffneten Spazio 46 nutzen alle Gäste den Pool und den Kraftraum. Ein Highlight: das Loft dort (für zwei Personen) mit cooler Einrichtung. St. Kassianweg 40/46, I-39022 Algund, Tel. 0039-0473201435, www.pergola-experience.it, 12 Suiten, 2 Penthäuser, 1 Loft, DZ € 310-650
📶 📶 📶 📶 📶 📶

Prinz Rudolf

Ein traditionsreiches Haus, das namentlich an den einzigen Sohn der Kaiserin Sisi anknüpft. Dieser war so lebensfroh wie eigensinnig, und diesen Geist schreibt sich das Hotel auf die Fahne. Die Zimmer: cool (Sichtbeton), fancy (Mustermix im Bad) und gemütlich (gepolsterte Fensterbän-

ke, samtweiche runde Betten) zugleich. Neu: 2024 errichtete Chalets sind komfortabel, naturbezogen und doch auf Avantgarde ausgerichtet, sodass sie wirken wie ein Schauplatz aus einem James-Bond-Film. Im Wellnessbereich geht das Spektakel in schönster Kulisse weiter. Plus: Gourmet-Restaurant „1871“ und Cocktailbar. Naifweg 29, I-39012 Meran, Tel. 0039-0473232191, www.prinzrudolf.com, 82 Zimmer, Suiten und Chalets, DZ € 190-400
📶 📶 📶 📶 📶 📶

Vigilius Mountain Resort

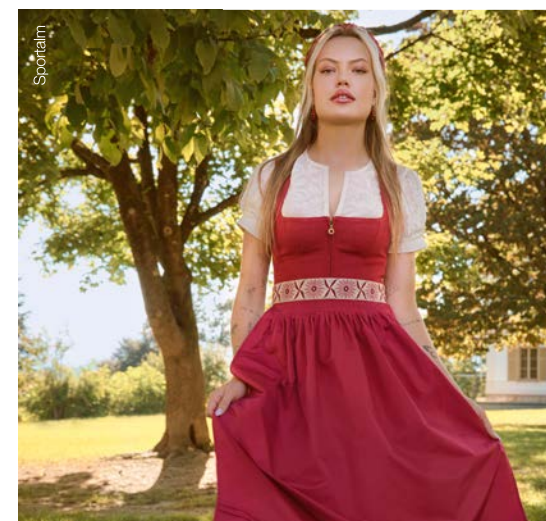
Ein ikonisches Designhotel auf dem Vigiljoch, das auf den letzten Metern nur per Seilbahn erreichbar ist. Die Architektur des Minimalisten Matteo Thun folgt der ökologischen Idee „Eco statt Ego“, das Außen und Innen verbindet. Die Zimmer sind reduziert behaglich, ruhig und lichtdurchflutet. Wasser fließt aus eigenen Quellen, der Kamin flackert selig. Auf 1500 Metern muss dabei niemand auf den Luxus eines großen Spa-Bereichs mit Pool verzichten. Obwohl die sensationellen Panoramablicke schon alles geben fürs Wohlbefinden. Kulinarisch auf der Höhe: das „Restaurant 1500“ und die „Stube Ida“. Vigiljoch 7, I-39011 Lana, Tel. 0039-0473556600, www.vigilius.it, 41 Zimmer und Suiten, DZ ab € 450
📶 📶 📶 📶 📶 📶

FOTO: FORESTIS

Hallali

... it's me!

Modeliebhaber aufgepasst, Geheimtipp in Südtirol!



Modehaus Hallali by Andrea Waldner-Oberrauch

Seit 1978 steht das Modehaus Hallali für hochwertige Mode und Trachtenbekleidung. Im familiengeführten Geschäft in Marling bei Meran geht es nicht um schnelle Trends, sondern um Qualität, Langlebigkeit und zeitlose Eleganz – für Damen und Herren.

Andrea Waldner-Oberrauch führt das Hallali seit über 25 Jahren mit Herz und Stilbewusstsein. Ihre Leidenschaft gilt edlen Klassikern, besonderen Materialien und Marken, die man nicht überall findet. Jedes Teil wird mit feinem Gespür und mit Liebe zum Detail ausgewählt. Das geschulte, herzliche Team nimmt sich Zeit: für ehrliche Beratung, für Stilfragen und für ein Einkaufserlebnis, das Spaß macht. In entspannter Atmosphäre entstehen Outfits, die bleiben – jenseits von Saison und Schnelllebigkeit.



„ Wer das Modehaus Hallali besucht, entdeckt sich neu – und geht mit einem Look nach Hause, der so individuell ist wie man selbst. “

Gampenstraße 8 · 39020 Marling bei Meran
Tel.: +39 0473 44 91 11 · E-Mail: info@hallali.it
Durchgehende Öffnungszeiten und Parkplatz direkt vor dem Geschäft.



Onlineshop
www.hallali.it



Impressum: © Werbeagentur B2B Marketingpartner, Marina Funeccia · A-6020 Innsbruck · www.b2b-marketingpartner.com · ATU/51.47128



**ENTSPANNTES
RADELN** bietet das
Villnösstal vor den
Geisler Spitzen

FOTO: ALEX MOLING/DM SÜDTIROL-ALTO ADIGE

A C T I V I T Y

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

Radfahren, Schwimmen, Wandern und Golfen, Bergsteigen und Paragliding sind nur einige der beliebten Sportarten in Südtirol. Highlight für Radler ist die Sellaronda um das Sellamassiv in den Dolomiten (50–60 Kilometer). Golfer pilgern zum Passeier in St. Leonhard (18 Loch) oder zum Blue Monster in Eppan (9 Loch). Zum Schwimmen bietet der Kalterer See (bis 28 Grad!) eine Traumkulisse. Und Paragliding ist an vielen Bergstationen populär (www.suedtirol.info).

Inselträume

Sportprogramme und Kulinarik der Luxusklasse – in der Wasserwelt der Seelodge



TEXT KERSTEN WETENKAMP

Am Ufer des tiefblauen Gewässers rascheln die Fächerpalmen in der zarten Brise, dicht daneben glänzen die Blätter von Farnpalmen, Olivenbäumen, Lavendelbüschen und Myrten, ein kleines Ruderboot schaukelt auf den Wellen. Wendet man sich um, kann sich das Auge kaum sattsehen am Königsblau einer großen Seenlandschaft mit sprudelnden Wasserfontänen, davor bilden Outdoor-Sitzmöbel in Grau eine ziemlich perfekte Bühne für, nun ja, karibische Drinks wie einen Mojito oder Singapore Sling. Nur ein Blick auf die Berge am Horizont bestätigt, dass wir noch in Südtirol sind und nicht auf Sizilien oder in einem tropischen Resort.

Die Seelodge des Hotelkomplexes Quellenhof hat sich bemerkenswert stimmig das Element Wasser gewählt, um die drei Eckpfeiler des Hotelvergnügens miteinander zu verbinden: Sport, Wellness und ein ambitioniertes kulinarisches Verwöhnprogramm.

Sport wird im ganzen Quellenhof großgeschrieben. Fast keine Sportart, die man hier nicht betreiben kann: Bespielt werden können ein 4-Loch-Golfplatz, sechs Tennisplätze, ein Beachvolleyball- und natürlich ein Fußballplatz,

dazu aber auch eine ganze Reitanlage und ein 25 Meter langer Sportpool mit Zeitmessung, ganz zu schweigen von Fitnessräumen mit modernstem Gerät. Die Seelodge ist innerhalb dieses Komplexes die kleine, exklusive Perle. An Südtirols größtem Pool (150 Meter Durchmesser, 4500 Quadratmeter) können nicht mehr als 25 Suiten und Häuser gebucht werden, und zwar erst ab 14 Jahren, Adults only.

SEE-VILLEN MIT EIGENEM POOL

Schon die Natur-Suite (ab 330 Euro pro Person) bietet entspannten Komfort mit Flauschteppich, bequemen Sitzgruppen, großem Bad, überzeugendem Design in Naturtönen wie Weiß, Beige, Grau und Braun und selbstverständlich einem großen Panoramafenster mit Blick auf die Dolomitengipfel. Clou der 75 Quadratmeter großen See-Suite ist die große Terrasse mit Whirlpool und eigenem Einstieg in den Badesee – vor neugierigen Blicken gut geschützt.

Wer es noch etwas exklusiver mag, kann eine der vier See-Villen buchen, die direkt am See liegen, mit extravagantem Design verblüffen (die Außenwände erinnern an Lamellen, die zu den

A

FOTOS: FLORIAN ANDERGASSEN, STEFAN SCHWAB

SEE-GEBIET:
Die Wasserlandschaft der Seelodge mit 4500 Quadratmetern ist Südtirols größter Outdoorpool



1



2



3



4

Unterhalb der Seenlandschaft speisen die Gäste Steinbutt und Garnelen

Enden des Gebäudequaders hin aufgefächert sind) und neben der Wohlfühlterrasse einen Privatpool bieten, finnische Sauna und, charmante Idee, Hängematten.

Das Thema Wellness wird in der Seelodge breit aufgefächert – das Balance-Spa bietet fünf Behandlungsräume für Massage- und Kosmetikanwendungen. Die Balance-Sauna hat in ihrer finnischen Sauna Platz für 35 Personen, dazu verwöhnen ein Dampfbad und ein Biosanarium mit Balanceliegen. Fast von allen Ruheräumen aus genießt man den Blick durch Panoramafenster auf den See oder die Dolomitengipfel.

BESTER FISCH IM UNTERWASSERLOKAL

Fehlt nur noch – klar, das Verwöhnprogramm für Zunge und Gaumen. Den hohen Anspruch der Quellenhof-Küche beweist schon Quellenhof-Küchenchef Mike Mayr, der für die „Gourmetstube 1897“ jetzt auch einen Michelinstern errungen hat. Mayr arbeitet schon seit 23 Jahren im Quellenhof, seine 70 Mitarbeiter betreuen fünf À-la-carte-Restaurants, das wichtigste davon ist die Ur- und Keimzelle „Gourmetstube 1897“, die nach dem Gründungsjahr des Quellenhofs benannt ist. „Schon damals zog das Fischlokal mit der eigenen Quelle, die eine Forellenzucht speiste, die Gäste von weit her an“, erzählt der fröhlich-jungenhaft wirkende Küchenchef. Die „Gourmetstube“ verknüpft selbstbewusst die regionale Alpenküche mit französischer Basis und internationalen Einflüssen, denn „wir haben ein sehr internationales Publikum“, erklärt Mayr, „da musst du auch Austern und Steinbutt auf der Karte haben.“ Schönes Beispiel für die kreative Alpenküche ist das Signature Dish „Rote Bete Ravioli“, wo Mayr eine Miéral-

FOTOS: FLORIAN ANDERGASSEN (2), DENNY STASCHITZ, LUCA ZUCCOLO

Taube mit glasierten Rote-Bete-Ravioli und einem Espuma vom Passeier Almkäse sowie Süßholz kombiniert.

Klar Fisch im Fokus hat dagegen das kleinere Restaurant der Seelodge, das „underwater restaurant“. Eine goldene Treppe führt die Gäste in das Untergeschoss, das in dunklen Farben und Gold gehalten, einerseits asiatisch wirkt, andererseits mit Videowänden von Korallenriffen und Fischen eine Unterwasseratmosphäre vermittelt. Der erst 25-jährige Küchenchef Julian Marth kann aus reich bestückten Quellen schöpfen – Saiblinge und Lachsforellen holt er von der Fischzucht Schiefer (innerhalb von zwei Stunden sind die Fische vor Ort), Steinbutt und Petersfisch gibt es in Topqualität von einem Lieferanten aus Verona und edle Krustentiere wie Rote Garnelen aus Sizilien. Im nur zweimal in der Woche geöffneten Restaurant serviert der Chef etwa pochierten Saibling mit gebratenem Spitzkohl, Pilzsud und Crunch von Schüttelbrot oder einen Steinbutt mit Tomatensalat vom benachbarten Gemüsebauern. Ehrensache, findet Julian Marth, Käse, Fleisch und Speck von lokalen Produzenten zu holen, auch Büffelmozzarella etwa aus Bozen. „Wenn die Gäste wünschen, biete ich auch Führungen zu den Bauernhöfen an.“ www.quellenhof-seelodge.it

1 Milchlamm, Buchweizen, Pastinakenwurzel und grünes Öl.
2 Lichtdurchflutet: das Restaurant im Quellenhof Seelodge.
3 Küchenchef Mike Mayr (Mitte) mit seinem Team.
4 Das Infinity Chalet bietet Platz für sechs Personen

Adresse und weitere Infos auf Seite 64

ACTIVITY



AKTIV URLAUBEN

Vom Garten hoch hinauf

TEXT ISABELL STEGMEIER

Von Meran bequem zu Fuß erreichbar ist das hübsche Dorf Algund. Hier bietet das Hotel Dorner Gelegenheiten, zu Fuß und per Rad die Berge zu erkunden

Mediterran wirkt dieses Gartendorf Algund, zwischen den ausgedehnten Weinbergen, den dichten Reihen von Apfelbäumen und vor allem den Palmen, die im Ortskern ihre Fächer in den Himmel strecken. Algund ist ein Insidertipp für Wanderer, die es eher bequem und locker angehen lassen – denn der Stadtkern von Meran ist in nur einer halben Stunde Fußweg gut zu erreichen.

Im Hotel Das Dorner finden die Aktivurlauber ihre ideale Basis, denn hier fügen sich Design, Komfort und gehobene Kulinarik wunderbar ineinander. Zahlreiche Wanderwege im Naturpark Texelgruppe beginnen direkt vor der Tür. Routen gibt es für alle Schwierigkeitsgrade (von 300 bis 3000 Höhenmeter), auch gemeinsame Wanderungen werden regelmäßig angeboten. Und weil zudem auch unmittelbar vor dem Hotel beliebte Radwege durch Obstwiesen und Berge beginnen, hält das Dorner auch einen kostenlo-

Fitness-Loft, Pool und Panoramablick – auf Weingärten, Palmen und Bergmassive

sen Fahrradverleih inklusive Helmen für Erwachsene und Kinder bereit – E-Bikes werden gegen Gebühr zur Verfügung gestellt. Indoor lockt das schicke neue Fitness-Loft mit über 100 Quadratmetern und ausgestattet mit den neuesten Cardio- & Kraftgeräten und Kursangeboten wie Bodystyling, Yoga, Pilates oder Übungseinheiten zum Thema Mobilisation, Wirbelsäule und Meditation mit Trainer Christian. Der Dachterrassen-Ausblick auf die Obstwiesen, Palmen und angezuckerten Berggipfel gehört hier zum Programm. Auch beim anschließenden Regenerieren im Pool des Palmgartens oder im Sky Spa mit Panoramasauna und Infinity-Pool auf der Dachterrasse kann man die herrliche Aussicht weitergenießen. Wer hingegen bei der Erholung lieber etwas mehr Privatsphäre wünscht, relaxt in der eigenen Suite. Tipp: Die Living Suites reichen über zwei Stockwerke und bieten die beste Aussicht auf die

umliegenden Obstwiesen und den Naturpark Texelgruppe, einige sind sogar mit eigenem Whirlpool ausgestattet.

Und wie lässt man den Tag am besten ausklingen? Natürlich bei einem Gourmetmenü, idealerweise auf der Terrasse, die von Mai bis September mit dem Innenbereich zu verschmelzen scheint. Serviert werden immer neue, abwechslungsreiche Kreationen aus frischen, regionalen und mediterranen Zutaten, erdacht von Küchenchef Felix Gamper: so etwa Cannolos, gefüllt mit Passeirer Forelle und Portulak, oder Petersilienwurzel-Passionsfrucht-Törtchen.

Stammgäste schwören außerdem auf das Antipasti- und das Dessert-Bufferet mit Kuchen, Cremes und Törtchen. Nicht verpassen darf man den monatlichen Sunset-Aperitif im Sommer. Und natürlich die After-Dinner-Abende auf der Dachterrasse bei Lounge-Musik, Cocktails und 360-Grad-Aussicht. www.dasdorner.com

1 Schöne Aus-sichten belohnen die Wanderer des Meraner Höhenwegs, der bis auf 3000 Meter Höhe führt
2 Eine der komfortablen Suites des Dorner
3 Pool,
4 Ruhe-Lounge mit großer Fensterfront

FOTOS: ALEX FILIZ/DM SÜDTIROL-ALTO ADIGE, ARMIN TERZER (2)

Adresse und weitere Infos auf Seite 64

ACTIVITY

Startpunkt für Gipfelstürmer

Das Hotel Cristal eignet sich ideal, um zu den Dolomiten von Rosengarten oder Latemar zu wandern – Erholung im Anschluss inklusive!

TEXT ISABELL STEGMEIER

Auf 1600 Höhenmetern liegt das Hotel Cristal inmitten des UNESCO-Weltnaturerbes der Dolomiten. Idealer Startpunkt für ausgedehnte Wanderungen zu den Bergmassiven von Rosengarten oder Latemar. Für Letzteren werden seit 2014 sieben verschiedene Themenwege angeboten, vom gemütlichen Latemar.Relax – familien-tauglich – über den anspruchsvolleren Latemar.Art, der nicht nur auf 2000 Meter Höhe führt, sondern auch zu verschiedenen internationalen Kunstwerken. Ganz ambitionierte Läufer können sich an den Latemar.Run wagen und bis zur Bergstation des Oberholz-Liftes laufen. Ganz lässt es sich perfekt im Wellnessbereich entspannen, der mit Panorama-Saunen, Eukalyptus-Dampfbad, Kräutersauna und Sole-Ruhe-raum Körper und Seele verwöhnt. Zum Schwimmen nutzen die Gäste den Außenpool (10 x 5 Meter) oder den noch größeren Innenpool (16 x 7 Meter), der durch hohe Glasfenster dabei den Blick auf die Dolomitengipfel erlaubt. Verspannte Schultern und Rücken können mit vielen Massage-Angeboten kuriert werden, ausprobieren sollte man die Klangschalen-Rückenmas-sage „Resonanz“. Ein paar Einheiten Muskel-training schließlich im Fitnessraum, mit Anleitung eines erfahrenen Trainers, machen den Körper wieder fit für den nächsten Tag.

Das berühmte Rosengarten-Massiv ist nicht weit entfernt und in etwa 15 Autominuten erreicht. Es umfasst das dichteste Wandernetz Südtirols mit mehr als 530 Kilometern. Tipp: Jede Woche bieten die Gastgeber des Cristal, Familie Thaler, zwei geführte Wanderungen in die umliegenden Berge an. Doch nicht nur für Wanderer und Kletterer, auch für Mountainbiker und Radfahrer hält die Umgebung rund um das Hotel Cristal abwechslungsreiche Trails und Radwege bereit. Zusätzlich kommen Golfspieler voll auf ihre Kosten, denn nach 20-minütiger Autofahrt erreicht man den 18-Loch-Golfplatz Petersberg, umgeben von Bergmassiven und grüner Natur, wo Hotelgäste dank der Golf-Gästekarte günstig spielen können.

WELLNESS MIT VERWÖHNPROGRAMM

Ist man glücklich und ausgepowert nach einem Tag voller Aktivität an der frischen Bergluft,

Natürlich kommt auch die Kulinarik im Hotel Cristal nicht zu kurz, die dazu beiträgt, neue Energie zu tanken (sofern man nicht schon oben auf einer der zahlreichen Alm- und Schutzhütten zu viel von deftiger Speckplatte, würzigem Knödeltris oder fluffigem Kaiserschmarrn geschlemmt hat). Ob beim Grill-Event auf der Terrasse, beim mehrgängigen Abendessen oder beim festlichen Galadinner bei Kerzenschein mit kreativen, regional inspirierten Gerichten: Küchenchef „Adi“ (Adolf Munter) und sein Team verknüpfen sehr gekonnt die alpinen und die mediterranen Traditionen. Begleitet werden die Speisen von einer umfangreichen Auswahl an Weinen, insbesondere aus der Region und Italien. Verkostet werden können die edlen Tropfen auch an der Bar neben dem Kamin, wo man den Tag wunderbar genussvoll ausklingen lässt. www.hotelcristal.com

1 Viel Holz prägt die modern-alpine Einrichtung der Zimmer
2 Fitness mit Lauf- und Steppergeräten
3 Breite Liegen im Hotelpark für Ruhepausen nach dem Sport
4 Der Golfplatz Petersberg ist gut erreichbar



1



2



4



3

FOTO: GOLFLUB PETERSBERG

Adresse und weitere Infos auf Seite 64

ACTIVITY

DIE TOP-ADRESSEN


Auf die Plätze!

Schwimmen, Wandern, Fahrradfahren oder Tennis – die vielfältigen Sportangebote der Hotels motivieren jeden Gast

Hotels

Amonti & Lunaris

Luxuriöses, großes Wellness-Resort über zwei unterirdisch verbundene Häuser im Ahrntal auf 1050 Metern Höhe. Nur für Erwachsene zugänglich ist die Sky Lounge mit Pool auf der Dachterrasse, Whirl-Liegen und Panoramasaunen. Indoor- und Outdoor-Pool im Erdgeschoss für Familien. Großer, moderner Fitnessraum. Pilates, Workout, geführte Wanderungen und Bike-Touren.

Klausbergstraße 55, I-39030 Cadipetra, Tel. 0039-0474652190, www.wellnessresort.it. DZ ab €219. 

Hotel Cristal

Im Winter haben Gäste

direkten Zugang zur Skispiste in Obereggen (Ski Center Latemar). Wander- und Klettertouren sind möglich zum Latemar-Massiv. Das Wandernetz am Rosengarten umfasst 530 Kilometer. Zweimal die Woche geführte Wanderungen mit der Gastgeberfamilie. Am Golfplatz Petersberg (18-Loch) ist eine Runde für Hotelgäste inklusive. Neuer Spa-Bereich mit großem Innen- und Außenpool, Saunalandschaft (finnische Sauna, Dampfbad, Whirlpool) und Fitnessraum.

Via Obereggen 31, I-39050 Deutschnofen/Nova Ponente, Tel. 0039-0471615511, www.hotel-cristal.com. DZ inkl. HP ab € 160, Menü € 65 

Das Dorner

Fitness, Wandern, Radfahren und Golfen – hierfür bietet das Wellnesshotel beste Möglichkeiten. Wanderrucksack und -stöcke werden gratis verliehen, die Wanderwege reichen von 300 bis 3000 Höhenmetern. City- und Mountainbikes sowie E-Bikes werden verliehen, ein Fahrradraum für private Räder ist abschließbar. Gäste erhalten die Golfcard, die 20 Prozent Ermäßigung an den Golfplätzen bietet. Umfangreicher großer Fitnessraum. Drei Pools (Infinity-R relax-Pool auf dem Dach ab 16 Jahre, Außenpool im Palmengarten, Hallenbad), Panorama-, Kräuter-, finnische Sauna und Dampfbad, neues Fitness-Loft mit Geräten.


Josef-Weingartner-Straße 40, I-39022 Lagundo, Tel. 0039-0473443309, www.dasdorner.com. Suiten ab €215. 

Excelsior

Das Wellness-Hotel bietet 2500 Quadratmeter Spa-Fläche mit Infinitypool und Panoramasaunen (Adults only) und Familien-Spa mit Erlebnispool. Treatments im separaten Beautyschloss. Cardio-Fitnessraum, geführte Bergwanderungen und

Mountainbike-Touren, Verleih von Mountainbikes oder E-Bikes. Str. Valiares 44, I-39030 St. Vigil, Tel. 0039-0474501036, www.myexcelsior.com. Innenpool, Spa, Fitnesscenter, Aktivprogramm. DZ ab €172. 

Hotel Quelle

Sportvergnügen auf 1400 Metern Höhe zwischen Dolomiten und Rieserfernergruppe im Pustertal. Zwölf Themensaunen (mit dabei eine Schneesauna), acht Pools und 5000 Quadratmeter Wellnessgarten. Outdoor-Panoramapool, Hallenbad mit großem Whirlpool. Mehrmals täglich Aktivitäten wie geführte Wander- oder Biketouren. St. Magdalena 4, I-39030 Gsiesertal, Tel. 0039-0474948111, www.hotel-quelle.com, Suiten ab €214. 

Quellenhof Seelodge

Früher ein Gasthaus mit Forellenzucht und eigener Quelle, bietet die Seelodge des Quellenhof-Hotels exklusive Wellness an (ab 14 Jahre): Die ungewöhnlich weitläufigen Wasserflächen sind mit 4500 Quadratmetern Südtirols größter Pool. Hervorragende Küche im

FOTO: HANNES NIEDERKOFER, BELVITA-HOTEL EXCELSIOR DOLOMITES LIFE RESORT

Q
QUELENHOF
LUXURY RESORTS

SEHNSUCHTS-ORTE DELUXE



QUELENHOF LUXURY RESORTS

Südtirol | Gardasee, Italien

www.quellenhof-resorts.it



Berg- und Talfahrt per E-Bike im Villnösser Tal vor den Geislerspitzen

Gourmetrestaurant „1897 Gourmetstube“, originell das Underwater-Restaurant unterhalb der Badelandschaft mit Unterwasser-Videos und guter Fischküche.

Pseirerstraße 47, I-39010 San Martino in Passiria, Tel. 0039-0473530007, www.quellenhof-seelodge.it

Badesee, Infinitypool, Indoor-Pool, Saunalandschaft und moderner Fitnessraum sowie Yoga-Raum. Im Hotelkomplex Quellenhof sehr viele Sportmöglichkeiten wie Fußball und Reiten. Insgesamt fünf Restaurants. Suiten ab €365.

📶📶📶📶📶📶

Weinegg Wellviva Resort

Elegantes Hotel beim Weindorf Eppan in malerischer Landschaft zwischen Weinterrassen und Bergen. Geführte Wanderungen und Bike-Touren, eigener Tennisplatz, Fitnessraum, Physiotherapie, großer Pool mit eigenem Zugang in den Suiten. Adults-only- und Familienbereiche. Restaurant mit ambitionierter Küche. Via Lamm 22, I-39057

Cornaiano, Tel. 0039-0471662511, www.weinegg.com
Innen- & Außenpools (teilweise mit Sandstrand), Spa, Fitness. DZ ab € 480
📶📶📶📶📶📶

Hotel Schwarzschild

Idyllisch im Grünen zwischen Weinreben und Wiesen gelegenes Hotel mit umfangreichen Wellness- und Yoga-Angeboten. Ganzjährig beheizter Outdoor-Pool (20 Meter) und Indoor-Pool (10 Meter). Moderner Fitnessraum, Kurse wie Yoga, Pilates, Tanz oder Bewegung nach Liebscher und Bracht.

Schmiedgasse 6, I-39011 Lana, Tel. 0039-0473562800, www.schwarzschild.com. DZ ab € 130
📶📶📶📶📶📶

Santre

Am Fuß des Plose-Berges (2050 Meter Höhe) bietet das von Familie Goller geführte Hotel sehr schön gestaltete Zimmer, einen Naturbadeteich, 22-Meter-Indoor- und Outdoor-Pool, Whirlpool (Adults only) sowie Pano-

rama- und Themensaunen mit Dampfbad. Fitness-Studio mit Aqua-Gym. Activity-Guide Alexander führt Wanderungen oder Touren mit dem Mountain- oder E-Bike.

Dorfstraße 19, I-39042 Brixen, Tel. 0039-0472694979, www.santre.it. Suiten ab €245. 📶📶📶📶📶📶

Terentnerhof

Das „Active Lifestyle Hotel“ in der Erlebnisregion Gitschberg Jochtal bietet Wandermöglichkeiten zu Berggipfeln wie der Wilden Kreuzspitze (3132 Meter) oder der Napfspitze (2888 Meter). Im Hotel selbst nutzt man den Infinity-Skypool, den 8 x 4 Meter großen Whirlpool, Saunen mit Panoramablick und den Fitnessraum mit modernsten Geräten.

Pustertaler Sonnenstraße 7, I-39030 Terenten, Tel. 0039-0472546117, www.terentnerhof.com. Pool, Spa und Wellnesscenter, Fitnessraum. DZ ab €128. 📶📶📶📶📶📶

Tratterhof

Der Tratterhof am Ein-

gang des Altfasstals liegt auf 1500 Metern Höhe und bietet ringsum spektakuläre Ausblicke auf die Dolomitengipfel. Der Infinity-Sky-Sports-Pool ist 20 x 7,50 Meter groß und ideal für sportliche Bahnen (Adults only). Familien genießen den Pool im Erdgeschoss. Panoramasauen für Erwachsene, Family Spa mit Wasserrutsche für die Kleinen.

Großbergstraße 6, I-39037 Meransen, Tel. 0039-0472520108, www.tratterhof.com, DZ ab €209. 📶📶📶📶📶📶

Hotel Der Waldhof

Einzigartige Lage im 30 000 Quadratmeter großen Waldpark. Möglichkeiten zum Wandern, Klettern, Bergsteigen, Fahrradfahren, Tennis im Wald. Wellness mit Infinitypool, Panoramasauen und Fitness-Studio. Indoor- und Outdoor-Pool, Spa, Fitnesscenter.

Mayenburgstraße 32, 39011 Lana, Tel. 0039-0473568081, www.derwaldhof.com. Ab 2 Nächten ca. € 695. 📶📶📶📶📶📶

FOTO: ALEX MOLING/IDM SÜDTIROL-AUTO ADIGE



HOTEL
GOURMET
RESTAURANT
Oberwirt
★★★★S

Typisch Südtirol seit 1496



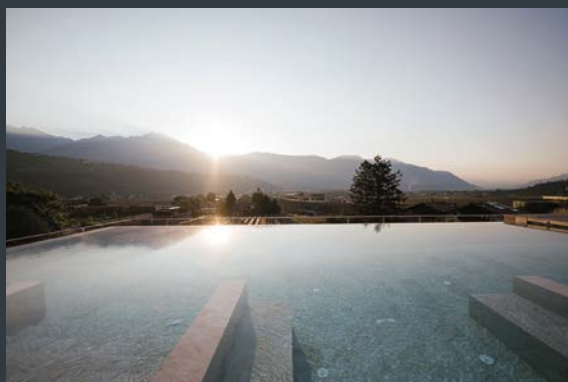
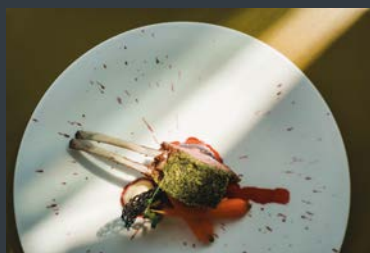
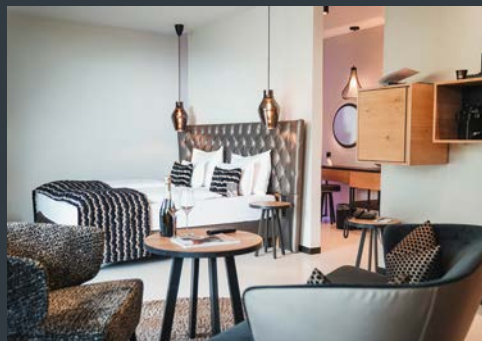
Marling bei Meran / Südtirol
info@oberwirt.com, T. +39 0473 22 20 20

CIN: IT021048A1NCFYJF5K
www.oberwirt.com



Impressum: © Werbeagentur B2B Marketingatelier d. Marina Funeccia · A-6020 Innsbruck · www.b2b-marketingatelier.com · ATU751.471128

DEIN MOMENT.
DEIN GENUSS.



DAS DORNER

★★★★S



Das Dorner liegt zwischen Bergen, Palmen und Apfelwiesen im Gartendorf Algund, gleich neben der Kurstadt Meran.

Wunderbare Designelemente ziehen sich durch das gesamte Haus und die Suiten. Der Infinity-pool auf der Dachterrasse (adults only), das Freibad im Palmengarten und das Hallenbad sorgen für die nötige Erfrischung.

In der Panoramasauna im Sky Spa werden täglich Saunaaufgüsse angeboten.

Meran und Umgebung locken ins Freie.

Zahlreiche Wanderwege im Naturpark Texelgruppe liegen praktisch direkt vor der Haustür! Mal zum Wandern, mal zum Shoppen oder einen Tag im Spa ... hier erleben Sie einzigartige Urlaubsmomente!

Code „MAG2026“ angeben und Sie erhalten als Neugast einen Wertgutschein zu 100 Euro (bei einer Buchung ab 3 Nächten).

