



MERAN UND UMGEBUNG

GARTEN EDEN LIEGT IM SÜDTIROL

Das Meraner Land erweist sich als wahres Paradies für Naturliebhaber und Gourmets. Die landschaftliche Vielfalt, eine naturverbundene Küche und die grosse Gastfreundlichkeit allerorts machen den Charme dieser Region aus; und nicht zuletzt spannende und engagierte Persönlichkeiten, die ihre Gäste mit kreativen Ideen überraschen.

TEXT & PHOTOS / URSULA BURGHER



Meran/ Meran ist nach Bozen mit über 40'000 Einwohnern die zweitgrösste Stadt in der italienischen Provinz Südtirol. Der Ort besticht durch seine alpin-mediterrane Atmosphäre und das urbane Flair in der Altstadt, zwischen mittelalterlichen Laubengängen und den Prunkbauten der Belle Époque.



GRAF FRANZ VON PFEIL sitzt ganz lässig in Jeans und mit Strohhut auf dem Kopf im Garten seines Kränzelhofs in Tschermes. Gedankenversunken lässt er einen granatroten Blauburgunder Jahrgang 2015 im Glas kreisen. «Für die Vermarktung meiner Weine ist der Adelstitel manchmal förderlich. In der Schule wurde ich jedoch oft gehänselt», erzählt er. Von Pfeil sieht sich vorwiegend als Unternehmer und Vinologe, der gerne über das Leben philosophiert. «Vinosoph», nennt er sich und lacht. Das Weingut mit den sieben Hektaren Reben ist traumhaft schön. Von Pfeil bezeichnet es nüchtern als Geldvernichtungsmaschine. Deshalb hat er sich viel einfallen lassen, um auf Kurs zu kommen. In den sieben unterschiedlich gestalteten Gärten des Kränzelhofs können Gäste ihre Seele baumeln lassen oder unter Anleitung meditieren. Wer sich im grünen Labyrinth auf die Suche nach der Mitte macht, oder fast schon im Schwebestadium unter im Wind flatternden Fahnen liegt, geht anschliessend tiefenentspannt zur Weinverkostung. Dann munden Weiss- und Blauburgunder, Sagittarius und Vernatsch noch besser. Zur Abrundung

Meran ist bekannt für seinen Blumenschmuck und die historischen Laubengänge. Bild rechts: Im Restaurant «Zum Löwen» in Tisens kocht Anna Matscher, die einzige Sterneköchin im Tirol.





Edle Tropfen verkosten in der Partschinser Hofbrennerei Gaudenz und bei Graf Franz von Pfeil im Kränzelhof Tschermms. Daneben eine kleine Auswahl von Gerichten der Sternköchin Anna Matscher.



Flanieren entlang der Passer in Meran, wellnessen im Hotel Schwarzschnied in Lana und von überall her tolle Ausblicke genießen.

PASSEIERTAL

LAGE: Dank der geschützten Lage im Passeiertal herrscht in Meran trotz der alpinen Umgebung ein beinahe mediterranes Klima. Palmen, üppige Blumenanlagen sowie Schneeberge prägen im Frühling und Sommer das Bild. Die reine und milde Luft wusste schon Kaiserin Sissi zu schätzen, die öfters mit ihrer kranken Tochter nach Meran reiste. Schloss Trauttmansdorff mit seinen Gärten zeugt von ihrem Verbleib und zählt zu einem der Touristenmagnete von Meran. Einen Kontrapunkt zum historischen Zentrum bietet die ultramoderne Therme von Stararchitekt Matteo Thun. Wer weiter ausschweifen will, kann auf dem 93 Kilometer langen Meraner Höhenweg zahlreiche Wanderungen machen. Oder auf Pfaden entlang der alten Bewässerungskanäle, den sogenannten Waalwegen, spazieren. Oder wie wärs mit einem Ausflug per E-Bike zum Partschinser Wasserfall? Mutige können sich dort auch am Steilhang abseilen lassen. Ob gemütlich oder abenteuerlich: Wer sich ins Meraner Land aufmacht, entdeckt ein Stück Paradies auf Erden.

NÜTZLICHE LINKS:

www.kraenzelhof.it/de
www.hofbrennerei.com
www.schwarzschnied.com
www.merano-suedtirol.it
www.partschins.suedtirol.com

→ des Genuss- und Entspannungstrips auf dem Kränzelhof lohnt sich ein Besuch im Gourmetrestaurant «Miil». In der raffiniert modernisierten einstigen Getreidemühle zeigt Koch Othmar Raich sein Können. Die Schreiberin genießt Rindstatar und Zandercarpaccio mit Apfel- Meerrettich und Spitzwegerich. Inspirieren lässt sich der Cuisinier von den Wäldern und Wiesen im Südtirol. Nichts ist «von der Stange», alles kommt liebevoll zubereitet und saisonal frisch auf den Tisch (weitere Infos: www.kraenzelhof.it/de).

Dieses Credo gilt auch für die einzige Sternköchin im Tirol, Anna Matscher, die mit ihrer Familie das rustikal-elegante Restaurant «Zum Löwen» in Tisens führt. «Wo die Lebensmittel herkommen, ist mir besonders wichtig», sagt die Gastronomin, «ich stehe in ständigen Austausch mit den Bauern und Produzenten aus der Region». Matscher war ursprünglich Masseurin, bevor sie ihre wahre Berufung entdeckte und sich nach Jahren der Weiterbildung in den gastronomischen Sternenhimmel kochte. Sie lässt Bauern-Ei in frittiertem Spargel, gebratenen Seeteufel mit dreierlei Fenchel, und Kitz mit Olivenöl und Rosmarin servieren.

Alles mundet vorzüglich (weitere Infos: www.zumloewen.it). Wer Hochprozentiges mag, sollte einen Besuch in der Partschinser Hofbrennerei Gaudenz in sein Programm einbauen. Geführt wird sie von Christine Schönweger, der einzigen weiblichen Schnapsbrennerin im Südtirol. Seit 2007 stellt sie in den alten Gemäuern ihre Destillate her. Die Früchte für ihre Brände stammen aus dem eigenen Garten. Zum Degustieren gibt es ein Schlückchen Marille, Williams und Apfel. Von jeder der insgesamt 18 Sorten werden nur wenige Flaschen produziert. Alle sind von Hand nummeriert. Schönweger ist beim Journalistinnen-Besuch betübt. Der Frost hat ihr einen Grossteil der Obsternte zunichte gemacht. «Ich weiss es wertzuschätzen, was die Natur mir jedes Jahr gibt», bekundet die attraktive Branntwein-Herstellerin. Dann setzt sich ihr Bruder mit einer Platte voller Tiroler Speck und Käse dazu. «Alles selbstgemacht», sagt er mit offensichtlichem Stolz. Und da ist sie wieder – die für das Meraner Land typische Gastfreundschaft, dank der man sich überall sehr willkommen fühlt (weitere Infos: www.hofbrennerei.com).

VOM WELLNESSHOTEL SCHWARZSCHMIED IN LANA ist es nur ein Katzensprung nach Meran. Zur Stärkung gibt es aber zuerst ein ausgiebiges Frühstück mit hausgebackenem Brot, Humus, Wabenhonig und anderen Köstlichkeiten. Gemüse- und Fruchtesäfte kann man sich nach eigenem Gusto gleich selber zusammenmixen. Die Hotelier-Familie Dissertori hat sich Genuss und Slowfood auf die Fahne geschrieben. Das Interieur ihres Hotels ist hell, minimalistisch und mit viel Holz aus der Umgebung gehalten. Ein idealer Ort, um zu entspannen – sei es am Pool, bei einer Yogastunde oder Massage (weitere Infos: www.schwarzschnied.com).

In Meran ticken die Uhren irgendwie anders. Beim Spaziergang durch die zweitgrössten Stadt des Südtirols fühlt man sich sofort entschleunigt. Dicht an dicht schmiegen sich hier die Altstadt Häuser und scheinen die Jahrhunderte nahezu unverändert überstanden zu haben. Durch die engen Laubengassen mit ihren traditionellen Geschäften und verwinkelten Hinterhöfen lässt es sich herrlich bummeln. Erstklassige Restaurants sowie gemütliche kleine Gastwirtschaften und Schankbetriebe laden zur Einkehr ein und bieten je nach Geschmack herzhaftes Hausmannskost oder Haute Cuisine an. Sehr beliebt im Südtirol ist die Marende, eine gehaltvolle Zwischenmahlzeit mit Brot, verschiedenen Südtiroler Käse- und Wurstarten, Schinken sowie dem typischen Südtiroler Speck, der besonders intensiv im Geschmack ist.