

DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 6 Juni 2013 Deutschland € 9,95

Dänemark

**Trendküche im Norden:
Die Stars und ihre Produkte**

KOCHSCHULE

Tim Raue, 2. Folge:
Der Geschmack Chinas

SYLT

Köchin des Monats:
Sarah Henke vom „Spices“

MERAN

Moderne Köche, schicke
Hotels, nette Gastgeber

BORDEAUX

Kauftipps vom Experten:
Ulrich Sautter hat 2012
schon vom Fass probiert!

Die 50 besten Olivenöle

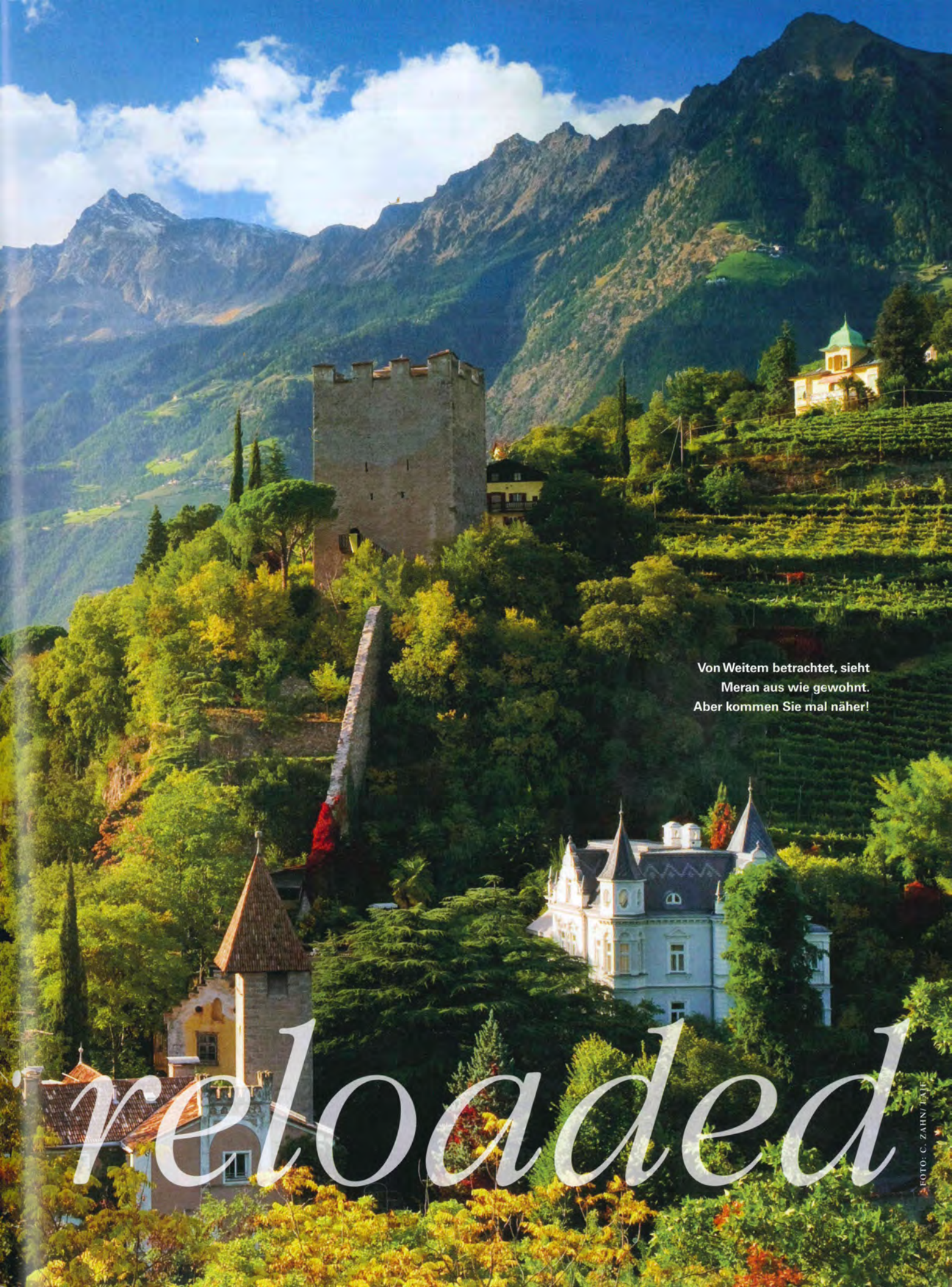
Highlights der neuen Ernte aus dem großen FEINSCHMECKER-Test 2013



Laaangweilig? Wer das glaubt, ist von gestern! Die Stadt ist kein Kurort wie andere. Ein erfrischender Zeitgeist weht durchs Tal und über die Berge, bringt schicke neue Hotels hervor

TEXT: PHILIPP MAUSSHARDT

MERAN,



Von Weitem betrachtet, sieht
Meran aus wie gewohnt.
Aber kommen Sie mal näher!

reloaded

Einen Grund gibt es immer. Vielleicht müssen Sie sich bei jemandem entschuldigen, vielleicht bedanken. Vielleicht möchten Sie Ihre noch unentschlossene große Liebe von Ihren Lebensqualitäten überzeugen, oder Sie wollen nur sich selbst etwas Gutes tun. Es gibt tausende einen Anlass, eines der kommenden Wochenenden zu nutzen, um nach Meran zu fahren, in einen Ort, dessen Nennung vor allem unseren Großmüttern einen melancholischen Glanz in die Augen trieb. Kurort? Ferienort für Senioren? Altersheim für Betuchte? Vergessen Sie es. Sie müssen weder Gardinen abstauben noch um zehn Uhr abends im Bett liegen. Meran ist jung – und gerade dabei, sich neu zu erfinden.

Nehmen Sie nur kleines Gepäck mit, damit Sie beim Umzug von Hotel zu Hotel nicht so viel schleppen müssen. Denn Meran bietet eine Auswahl an Unterkünften, der man nur durch Betten-Hopping gerecht werden kann.

Fangen Sie mit einer klassischen Übernachtung an, in einer Familienpension. Unsere Großeltern sind früher fast alle so gereist. Pension klingt außerdem so schön altmodisch. Die Pension „Ottmanngut“ liegt nur drei Gehminuten vom Stadtzentrum, direkt unterhalb des Monte Benedetto, des Hausbergs der Stadt.

Wenn Sie an dem Messingschild klingeln, öffnet ein junger Mann. Sie fragen ihn besser nicht, ob er gerade seine Semes-

alte Fußboden renoviert und jedes der neun Zimmer mit einem wunderschönen, ganz individuellen Bad ausgestattet. Der von Palmen bestandene Garten schließt direkt an die Rebberge an; wer hier den Abend ausklingen lassen möchte, bekommt von den Hausherrn den eigenen Wein serviert. Das laue Lüftchen liefert der Südwind dazu.

Viel Liebe verwenden die Brüder auf die Zubereitung des Frühstücks. Der Schinken ist, wie alles auf dem Buffet, speziell ausgesucht und kommt von Höfen der Umgebung. Marillenkönfigüre, Ziegen- und Rohmilchkäse, das Brot sowieso – nichts stammt aus dem Supermarkt, alles von Produzenten um die Ecke. Bis zum Obstsalat reicht die Leidenschaft der Kirchlechners für ihre Region („Bananen kommen uns da nicht hinein“).

Dass man im „Ottmanngut“ kein Abendessen bekommt, macht das Haus nicht minder attraktiv, denn man ist zu Fuß in wenigen Gehminuten im „Sissi“ oder im „Kallmünz“. Der „Sissi“-Chef Andrea Fenoglio ist beispielsweise ein Fan des „Ottmanngut“. „Wunderschön“ sei es geworden, schwärmt er. Seit seinem achten Lebensmonat wohnt Fenoglio in Meran, seit mehr als 20 Jahren kocht er hier und hat schon mehrfach Angebote aus London, Moskau und New York ausgeschlagen. Das letzte kam aus Panama. „Panama!“, wiederholt er: „Was soll ich in Panama!“ Recht hat er, was soll dort schöner sein als das, was er vor seiner Haustüre sieht? Zwei Liebende küssen sich täglich, Alpina und Mediter-

wer bei ihm Platz genommen hat. Neuen Gesichtern erklärt er auf Wunsch gern, woher seine Produkte stammen, die sensationelle geschmorte Lammschulter zum Beispiel aus den Pyrenäen. „Sie finden auf der Welt kein besseres Lamm“, sagt er, und die Artischocke, die er gedämpft mit einem getrüffelten Ei serviert, ist nun auch kein originäres Südtiroler Gewächs. Das Regionale werde manchmal etwas übertrieben, findet Fenoglio, „das *chilometro zero* – null Kilometer – darf nicht zur Obsession werden“.

Nach einem Mittagessen im „Sissi“ gibt es in Meran drei Möglichkeiten: Man legt sich ins Bett und schläft, man spaziert über einen der herrlichen Waalwege (Wege, die an Bewässerungskanälen, den Waalen, entlangführen) auf Halbhöhenlage durchs Etschtal, oder man packt sein Handtuch ein, nimmt am Kurhaus die Brücke über die Passer und steht am Eingang zu den Thermen. Obwohl Meran den Titel „Kurstadt“ trägt, war sie nie ein Ort für Sieche und Kranke. Hier erholten sich diejenigen, die gesund waren und es auch bleiben wollten, die Jeunesse dorée, wohlhabende Adelige des 19. und 20. Jahrhunderts, die Sissis genauso wie die von Bismarcks oder schreibende Vagabunden wie Kafka und Rilke.

Die Thermen tragen schon von Weitem die Handschrift des Stararchitekten Matteo Thun, der in und um Meran gleich mehrere Visitenkarten hinterlassen hat. Der in schmale Linien gegliederte Baukörper bil-

ALPIN *und mediterran*

terferien hier verbringe, denn Martin Kirchlechner ist der Besitzer dieser 800 Jahre alten Stadtvilla. Genauer gesagt: der halbe Besitzer. Er teilt sich den Hotelbetrieb mit seinem Bruder Clemens. Die beiden haben das riskante Experiment gestartet, die Pension ihrer geliebten Großmutter mit einer Radikalkur völlig neu zu definieren. Das „Ottmanngut“ hat nach einer längeren Umbauphase seinen klassischen Charme bewahrt und wirkt doch ungemein frisch und modern. Liebevoll wurde der

ranee, zwei widersprüchliche Welten, die in Meran aufeinandertreffen. Es gibt nur wenige Regionen in Europa, die kulinarisch spannender sind als Südtirol. *Mare e monti*, Meer und Berge. Die Berge sieht man noch, das Meer spürt man schon.

Fenoglio ist der Altmeister der Meraner Spitzengastronomie. Das „Sissi“ hat er als klassisches Bistro-Restaurant eingerichtet, das niemals renoviert werden dürfte. Was Fenoglio im Übrigen auch nicht vorhat. Es ist schließlich sein Wohnzimmer, von wo aus er in die Küche pendelt. Mehr noch als Koch ist er ein Gastgeber, der wissen will,

det ebenso wie das gleichfalls von Thun entworfene Hotel „Therme Meran“ gegenüber einen wohlthuenden Kontrast zu der chaotischen Gebirgssilhouette, die man aus den Freiluftbecken der Therme noch besser bewundern kann.

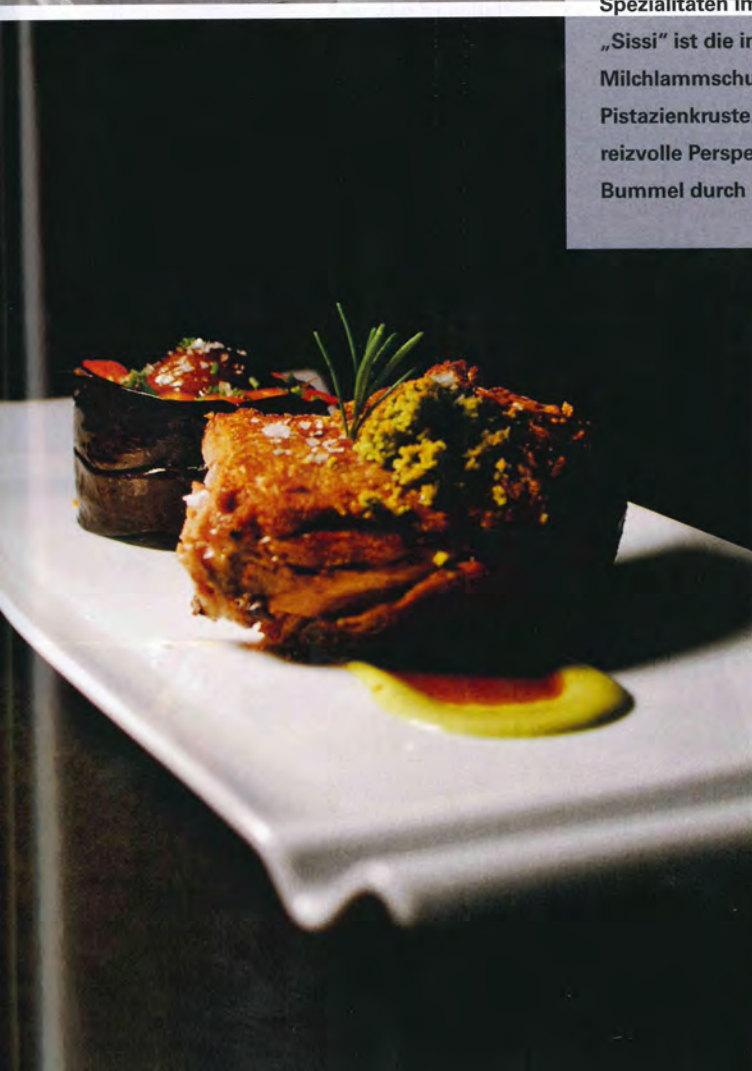
Für die zweite Nacht sollten Sie schwindelfrei sein. Sie fahren am frühen Abend acht Kilometer von Meran in Richtung Süden und stellen im Städtchen Lana Ihr Auto in die Garage an der Talstation der Gondel. Dass man hinauf zum „Vigilius Mountain



Dem verstaubten Begriff Pension haben die Brüder Martin (links) und Clemens Kirchlechner in ihrem „Ottmanngut“ einen zeitgemäßen Inhalt gegeben. Eine der delikaten Spezialitäten im Restaurant



„Sissi“ ist die im Rohr gebratene Milchlammschulter unter einer Pistazienkruste. Immer wieder reizvolle Perspektiven eröffnet der Bummel durch Merans Altstadt



Resort“ durch die Lüfte schwebt, ist schon Teil eines Konzepts, das den Gast in eine andere Welt entführt. Auf 1500 Meter Höhe hat Matteo Thun vor zehn Jahren einen kühnen Entwurf platziert, der noch immer von der Vereinbarkeit von Natur und moderner Architektur zeugt: Wie ein liegender Baumriese schmiegt sich das „Vigilius“ an den Hang, entlang der Linien aus Lärchenholz verschwindet der Blick in die Weite, bis zu den Dolomitengipfeln.

Aber das „Vigilius“ zählt nicht nur wegen seiner dramatischen Lage zu den führenden Spa-Hotels Europas. Drei Wesenszüge charakterisieren diesen Ort: Ruhe, Herzlichkeit und Wohlbefinden. Im Grunde versündigt sich an ihnen, wer hier nur eine Nacht verbringt. Der Besitzer Ulrich Ladurner hat außerdem einen Chefkoch auf das Vigilius geholt, der auch kulinarisch über den Wolken schwebt. Mauro Buffos mediterran inspirierte Küche wäre ein weiterer Grund, diesen Berg nie mehr zu verlassen. Buffo, der unter anderem in Ferran Adriàs „El Bulli“ kochte, hat im Restaurant „1500“ sein Spitzenniveau erreicht, nicht nur, was die Höhenmeter betrifft. Allein die Kakao-

Tagliatelle mit Rehragout, Taleggio-Sauce und Radicchiosalat wären einen Ausflug wert gewesen.

Am nächsten Tag zerstreut ein Bummel durch die Laubengasse die letzten Zweifel, ob Merans Läden wohl mehr zu bieten hätten als Wanderstöcke und Trachtenjanker. Ein Gang durch die Innenstadt mit ihren überdachten Fußwegen und ihren Hinterhöfen wird zur lustigen Entdeckungsreise. Die witzigsten T-Shirts südlich der Alpen gibt es jedenfalls in der „Prachtstube“ in der Galileistraße, kleine Boutiquen findet man in fast jedem Hinterhof, und wer sich in der Mittagszeit mit einem Snack versorgen möchte, wird im Gewölbekeller des „Seibstock“ eine kleine kulinarische Sensation erleben. Peter Seibstock führt das Spezialitätenhaus nun schon in der vierten Generation, diesen Sommer wird er das Lokal um eine Champagner-Bar im Erdgeschoss erweitern.

Für ein etwas ausgiebigeres Mittagessen bietet sich das Restaurant „Kallmünz“ in einem alten Stadtpalast an. Nicht nur die Küche von Luigi Ottaiano ist auf absolut modernem Niveau, mit dem Japaner Masashi Yamashita hat das „Kallmünz“ den vielleicht besten Sommelier Südtirols im

Haus. Zu jedem Gang findet er unter 450 Weinen fast schlafwandlerisch und überaus freundlich den richtigen.

Für die dritte Nacht ziehen wir mitten in die Stadt. Mit dem „ImperialArt“-Hotel ist dem Besitzer und Kunstfreund Alfred Strohmer ein ganz großer Wurf gelungen. In Zusammenarbeit mit dem Architekten Harald Stuppner und drei Meraner Künstlern wurde das nur sieben Meter breite Gebäude zu einem Hotel der Extraklasse umgebaut. Jedes der 12 Zimmer und Suiten trägt die individuelle Handschrift des jeweiligen Künstlers, und mit jeder Türe öffnet sich eine völlig neue Welt. Hier will man nicht eine Nacht, hier sollte man 12 Nächte verbringen – in jedem Zimmer eine. Ihrem Abschiedsabend können Sie einen gewissen Glamour geben: im Whirlpool auf der Terrasse des „Paradise Lost“ sitzend, mit Blick über die Dächer Merans.

Das Frühstück wird im Tagescafé im Erdgeschoss serviert, einem quirligen Ort, der schon zu unserer Großmütter Zeit ein Treffpunkt der Meraner Lebemenschen war. Ob ihnen die Abreise auch so schwergefallen ist wie uns? **II**



Weitblick vom Pool des „Vigilius Mountain Resort“. Luigi Ottaiano schwingt im „Kallmünz“ den Löffel



FOTOS: D. PERTOLL (2), VARIO IMAGE