

BEWEGEND. SPANNEND. GENUSSVOLL.

# REISEfieber

Unterwegs auf dem größten Segelschiff der Welt

## Italien & Frankreich

### Seychellen

Klein & exotisch: Félicité

### Südafrika

Die besten Golfplätze

### Portugal

Die Algarve im Winter

### Südtirol

Kulinarische Reise

### Österreich

Auf dem KAT-Walk durch die Kitzbüheler Alpen

### Schweiz

Naturparadies Vierwaldstätter See



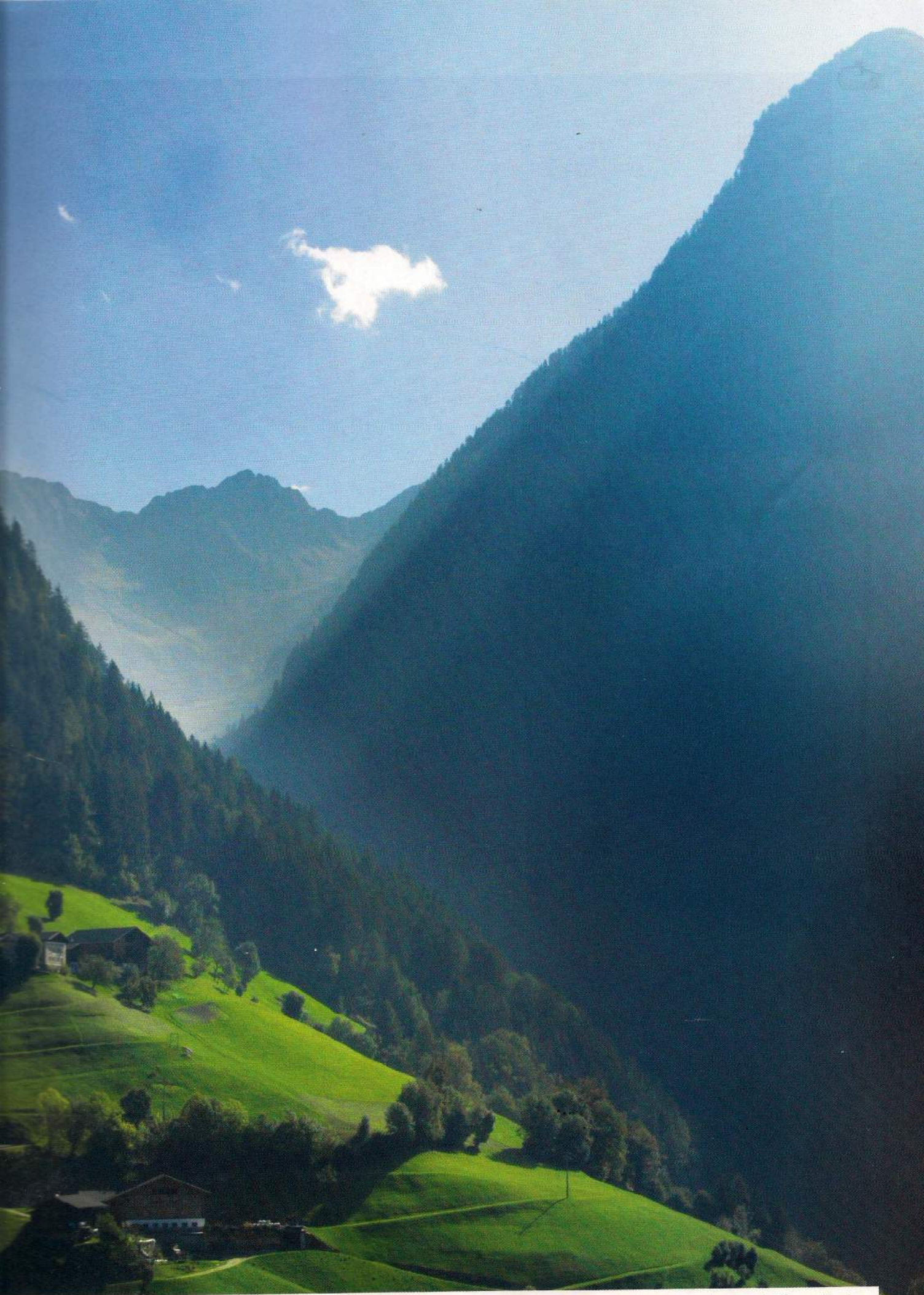
4 199113 603906



Dieser Feinkostladen in Bozen mit zahlreichen Spezialitäten aus der Region bezeichnet sich zu Recht als „Genus-  
tempel Südtirols“.

## Südtirol Ein Paradies für Gourmets

Sanft bimmelt es aus der Ferne. Ein betagter, aber in bestem Zustand befindlicher Wagen der alten Rittner Bahn, einer elektrisch betriebenen Schmalspurbahn, die zwischen den Stationen Klobenstein und Maria Himmelfahrt hin- und herfährt, rollt heran und hält an der Station Oberbozen auf dem Ritten oberhalb der Großstadt Bozen. Erstaunlich, dass hier oben eine Bahn fährt! Aber das ist nunmehr seit 110 Jahren so. Dieses Jubiläum wird in diesem Jahr ganz besonders gefeiert. Damals waren es die reichen Bozener, die diese Bahn initiierten, denn wer etwas auf sich hielt, der hatte hier oben auf 1.220 Höhenmetern ein Domizil, um den heißen Tagen im Kessel der Bozener Innenstadt in die „Sommerfrische“ entfliehen zu können.



en schroffen Seitentälern Südtirols sind malerische Bergdörfer und zahlreiche abgelegene Bergbauernhöfe zu finden.  
r lebt man bis heute mit und in der herrlichen Natur.

Die Hochalmen Südtirols, wie die nahe gelegene, weitläufige Seiser Alm, bieten Wanderern das ganze Jahr über Ruhe und Genuss.

BILD UND TEXT: PHILIP DUCKWITZ

Damals, im Gründungsjahr 1907, startete die Bahn noch am Waltherplatz in Bozen und ging den Berg hinauf bis zum Klobenstein. Die Fahrt dauerte exakt 88 Minuten. Viel zu lang und zu teuer im Unterhalt, stellte man nach gut 60 Jahren fest und baute eine Seilbahn vom Tal hinauf nach Oberbozen. Parallel dazu verkehrt bis heute die mittlerweile antike Schmalspurbahn zwischen Oberbozen und dem Klobenstein.

### EINE KULINARISCHE NACHTFAHRT

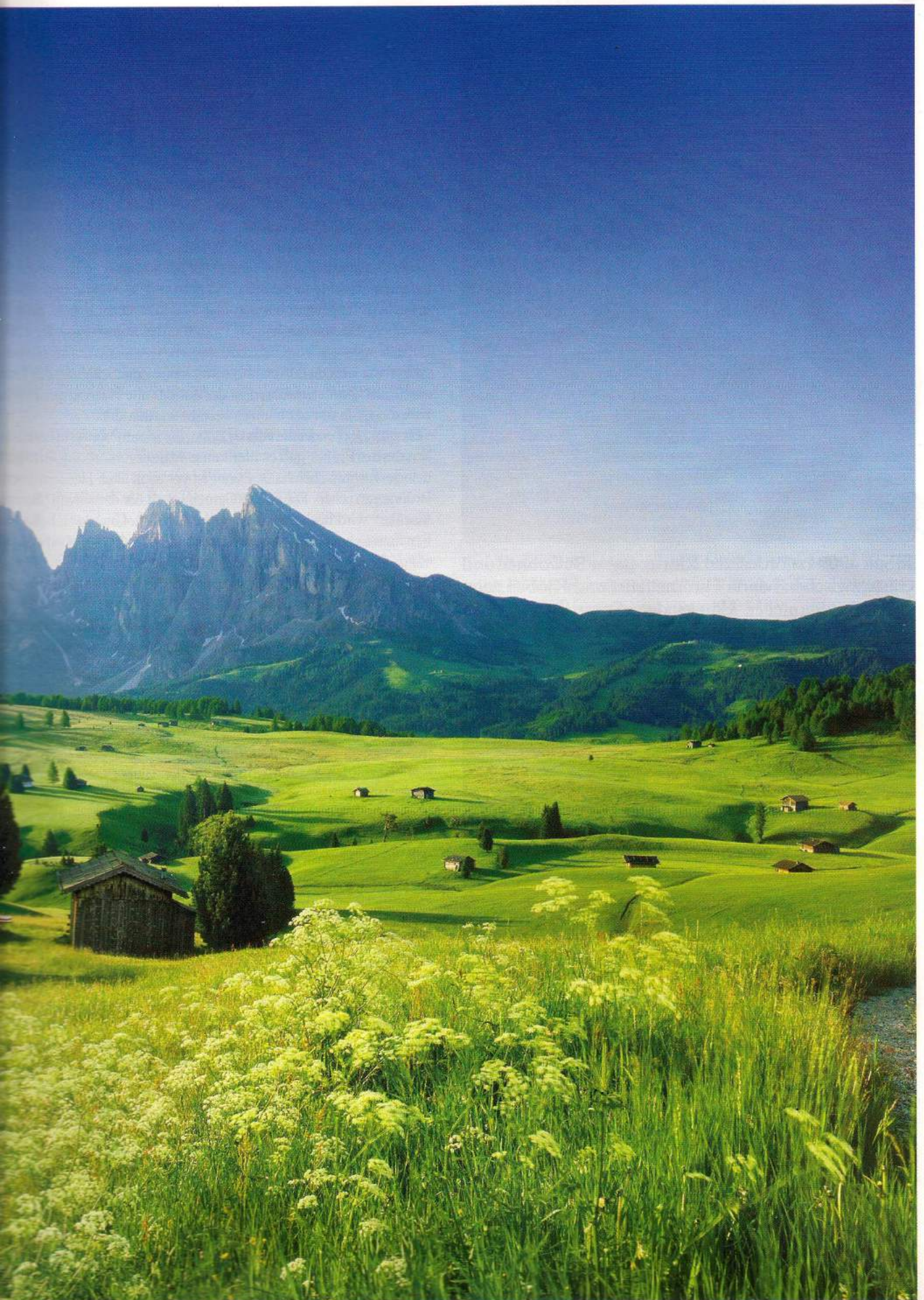
Ich staune, in welchem gutem Zustand der Triebwagen „Allioth“ aus dem Jahr 1910 ist, der gerade in die Station Oberbozen einfährt und mich auf eine ganz besondere Reise mitnimmt: zu einer kulinarischen Fahrt in die bevorstehende Abenddämmerung. Ein erhebendes Erlebnis angesichts der imposant aufstrebenden Bergmassive Schlern und Rosengarten, die im Abendlicht eine atemberaubende Röte annehmen. Wie eine Hand mit zwei Fingern, die zum Schwur erhoben ist, erscheint die Form des Berges. Wohl deshalb ist er zum Wahrzeichen Südtirols mit seiner bewegten Vergangenheit geworden. Bereits während des Wartens auf die Bahn werde ich an der Station Oberbozen mit Fingerfood überrascht und genieße außerdem ein Glas frischen und sortenreinen Apfelsaft aus der Region. Hier gibt es Bergapfelsaft aus Sorten, die heute fast schon vergessen sind. Und auch ein Glas Sekt darf zur Einstimmung nicht fehlen, denn in der Nähe befindet sich Europas höchstgelegene Sektkellerei.

Und dann geht die Fahrt mit der alten Bahn los, musikalisch begleitet von Heimatklängen der „Villnösser Buam“, einem Volksmusik-Quartett aus der Gegend. An der nächsten Station erwartet mich bereits die Vorspeise, bei der sich mein Gaumen über einen Tomatenauszug mit Basilikumnocke, Frischkäsenocke und Tomatenconccassé freuen darf. Drei Variationen von der Kartoffelgnocchi mit mediterranem Gemüse und Schafskäse erfreuen das Herz des Gourmets beim darauffolgenden Halt. Und ein zartrosa gebratenes Kalbsfilet mit Gartenkräuterdip, Kartoffel-Sellerie-Püree und Brokkoli-Strudel bilden den Höhepunkt des Abends, bevor ich mich den Dessertvariationen und einem erlesenen Schnaps zum Abschluss hingeben darf. Ein schöner Einstieg in Südtirols Küche.

### DIE SOMMERFRISCHE RUND UM MARIA HIMMELFAHRT

Angenehme 25 Grad zeigt das Thermometer heute in der Gegend um den Ritten, wohingegen unten im heißen Kessel Bozen im Tal mit fast 35 Grad extreme Hitze herrscht. Und genau diese erträgliche Sommerluft soll es gewesen sein, die am Ritten, dem Hausberg der Bozener, zur Erfindung der „Sommerfrische“ geführt hat, denn bereits im Jahr 1505 gab es am Ritten die ersten Sommergäste. Die Sommerfrische dauert genau 72 Tage, beginnend alljährlich am 29. Juni. Früher wurden Kind und Kegel und sämtlicher Hausrat eingepackt und auf den Berg verfrachtet, wo man den heißen Sommer auf angenehme Art und Weise gut überstehen konnte. Leisten konnten sich das nur reiche Patrizierfamilien aus Bozen. Begonnen hat die Talflucht in den Ort Klobenstein, aber da war rasch alles zugebaut und überfüllt. Also zog man in die Gegend um Oberbozen. Hier wurde auf 1.178







1  
2



1: Seit 1907 befördert die Rittner Bahn Bewohner und Gäste zwischen Maria Himmelfahrt und Klobenstein. 2: Die traditionellen Häuser der „Sommerfrische“ in Maria Himmelfahrt zeugen bis heute von dem großen Reichtum ihrer Besitzer. 3: Kulinarische Hochgenüsse findet man in Berg und Tal rund um Bozen. 4: Der Saftersteller Thomas Kohl bei der Apfelernte.



3  
4



Metern Höhe das Dorf Maria Himmelfahrt gegründet. Die Kirche der Heiligen Georg und Jakob bildet das markante Zentrum des Dörfchens. Ich treffe auf Martin Christoph von Tschurtschenthaler, der auch im Sommer hier oben wohnt und so einiges zu erzählen weiß. Das älteste Haus aus dem Jahr 1620 zeigt er mir, und den markanten, achteckigen Schießstand aus dem Jahr 1777 darf ich auch besuchen. Insgesamt hängen hier 120 künstlerisch gestaltete Zielscheiben, die von der langen Tradition der Sommerfrische zeugen. Bedeutend ist auch die Eigenart, dass die Grundstücke hier oben nicht vollgebaut werden dürfen und somit keine Zerstückelung des Landes stattfindet. Zurückzuführen ist das auf das alte Habsburger Erbrecht, wonach Höfe nur als Ganzes vererbt werden durften.

Hier im Dorf endet die Rittner Bahn, die ich am Vortag ja bereits erleben durfte. Früher gab es hier keine Wasserversorgung, erzählt der betagte Tschurtschenthaler. Daher ist vor allen alten Häusern noch ein Brunnen zu sehen. Die offene Gemeinschaft der damaligen „Sommerfrischler“ wird bis heute gepflegt, erfahre ich. Und da sich die Familien inzwischen in alle Welt verstreut haben, findet hier oben alljährlich ein großes Treffen der Angehörigen jeder Familie statt. Allerdings, so beklagt Tschurtschenthaler, nimmt die Zahl der Bewohner langsam ab, denn vielen ist es zu viel Aufwand, das Haus auf dem Berg weiter zu betreiben, und so stehen mittlerweile zahlreiche Häuser leer. Hoffentlich ändert sich das wieder, wünscht sich der alte Mann.

#### APFELSAFT STATT WEIN

Nach so viel Frischluft und Natur habe ich Hunger und suche auch nach kulinarischer Erfrischung. Am Ritten liegt eine große Produktionsstätte für Apfelsaft, die jährlich 450.000 Liter produziert. Thomas Kohl ist seit 1994 verantwortlich für den Bergapfelsaft, der sogar in dieser Region einzigartig ist, denn er wird zum Teil aus Apfelsorten hergestellt, die es auf dem Markt gar nicht mehr zu kaufen gibt. So komme ich zum Beispiel in den Genuss des hochklassigen Wintercalville, des Gravensteiners oder des Pinova und auch des Rubinette. Ein tiefroter Saft aus der Apfelsorte Rouge, die tatsächlich rotes Fruchtfleisch hat, kommt etwas säuerlich, aber mit eleganter Sommerfrische daher, während der Wintercalville goldgelb, würzig und aromatisch auftritt und im Mund einen angenehmen Geschmack hinterlässt. Thomas Kohl versteht seine Apfelsäfte als Speisebegleiter. Es muss also nicht immer Wein sein. Der passende Apfelsaft zum jeweiligen Gericht kann durchaus einen Wein ersetzen, und so gibt er zu jeder Sorte eine Speiseempfehlung. Beim Wintercalville ist es das deftige Lamm- oder Ziegenkäsegericht, der Rouge eignet sich vor allem als Aperitif und zum Fisch. Und dann gibt es noch eine ganze Reihe von ausgesuchten Kombinationen wie etwa Apfel-Minze oder Apfel-Preiselbeere, die in feiner Kombination ein tolles Geschmackserlebnis ergeben. Extravagant sollen diese Säfte sein – diesen Anspruch erhebt Kohl, der nur in 0,75-Liter-Flaschen abfüllt. Seine Säfte haben durch die Lage der Spindelbuschbäume am Berg mehr Säure, ein intensiveres Aroma und ein festeres Fruchtfleisch, und sie bekommen mehr Sonne ab, erfahre ich. Zehn Jahre hat es gedauert, bis die Flächen, auf denen die Apfelbäume heute stehen, vom Weinbau umgestellt waren. Es versteht sich von selbst, dass Konservierungsstoffe oder Zuckerzusatz tabu sind. Nur der reine Saft kommt bei ihm in die Flasche.

## FLÜSSIGES GOLD UND HEILENDE WIRKUNG – DIE BIENEN VOM RITTEN

Ich mache mich auf die Suche nach weiteren Hochgenüssen, die die Region um den Ritten zu bieten hat, und treffe auf den Imker Paul Rinner. Er ist ein sogenannter Wanderimker und produziert nicht nur Honig, sondern betreibt seit 1966 mit seiner Familie hier oben neben einem Bienenhaus mittlerweile auch ein Hotel. Ein Wanderimker ist Paul Rinner, weil er seine 50.000 Bienen zur Zeit der jeweiligen Blüte an verschiedene Orte zum Pollensammeln bringt. Das sind Pollen aus Obstgärten, von Wiesen, Wäldern, und sogar – ganz oben im Gebirge – die Pollen von der Alpenrose. Inzwischen ist Paul Rinner im Verband Bioland Funktionär und vertritt damit auch streng die biologischen Vorgaben für seinen Honig. Doch es wird noch mehr produziert im Hause Rinner: Honigwachs, Pollen, Bienenmilch, das nicht unumstrittene Gelée royale und Bienengift zu Heilzwecken. Spannend wird es, als ich mit Paul Rinner in sein „Api-Air-Therapie-Zentrum“ gehe, denn hier wird die im Bienenstock entstehende Luft mithilfe einer Pumpe abgesaugt und kann zu heilenden Zwecken – etwa bei Allergien, Kopfschmerzen, Asthma und bei Problemen mit den Bronchien – eingesetzt werden. Die darin enthaltenen ätherischen Öle, sekundären Pflanzenstoffe und Alkohole wirken, wenn man sie über einen längeren Zeitraum regelmäßig über eine Maske einatmet, antibakteriell und beruhigend auf die oberen Atemwege. Bienenluft als alternative Medizin. Obwohl der Erfolg der Therapie noch nicht zuverlässig nachgewiesen werden konnte, liegt diese Form der Behandlung voll im Trend. Ich beschränke mich heute auf den Genuss des „flüssigen Goldes“ und folge meinem Bestreben, die kulinarischen Höhepunkte rund um den Ritten weiterhin zu ergründen.

## PERLENDER GENUSS IN DER HÖCHSTGELEGENEN SEKTKELLEREI EUROPAS

Fröhlich begrüßt mich Sepp Reiterer in Mölten auf 1.200 Metern Höhe auf dem Hochplateau des Tschöggelbergs, wo er die höchstgelegene Sektkellerei Europas führt. Er ist Winzer und Kellermeister durch und durch. Der freundliche Mann mit den grauen Locken, der Halbglätze und der Nickelbrille mutet an wie ein Professor oder ein Erfinder. Gelassen und ruhig erklärt er mir mit viel Kompetenz sein Handwerk. Er ist wahrlich ein Erfinder und Pionier! 1979 gründete er hier oben die Kellerei, an einem Ort, der erst in den Fünfzigerjahren einen Verkehrsanschluss in Form einer Seilbahn erhalten hatte. Erst später kam eine Straße hinzu. Sepp Reiterer produziert seit nunmehr fast 40 Jahren Sekt im Verfahren der Flaschengärung und verwendet dabei eine Technologie aus Deutschland. Den Wein kauft er aus der unmittelbaren Region bei bekannten Winzern ein. Die Hefevermehrung erledigt er selbst, ebenso den Ausbau der Schaumweine auf Barrique. Chardonnay, Blau- und Weißburgunder bilden die Basis von Reiterers Sektsorten. Zunächst war das Interesse an seinem Sekt gering; denn seine Kellerei liegt außerhalb der Weinbaugebiete und niemand kannte ihn. Aber dann kam der Durchbruch, weil das Verlangen nach handwerklich ausgereifter Sektproduktion enorm stieg. Der Sekt wird bei Reiterer genau wie Champagner handgerüttelt: Jede Flasche wird täglich gedreht. Wie gut, dass der Kellermeister noch Mitarbeiter hat, denn alleine wäre das bei einer Jahresproduktion von 80.000 Flaschen wohl kaum zu schaffen. Jedes Jahr im April geht's



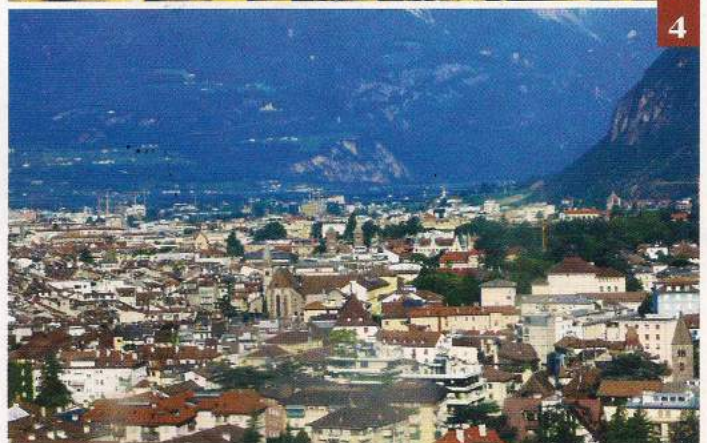
1  
2

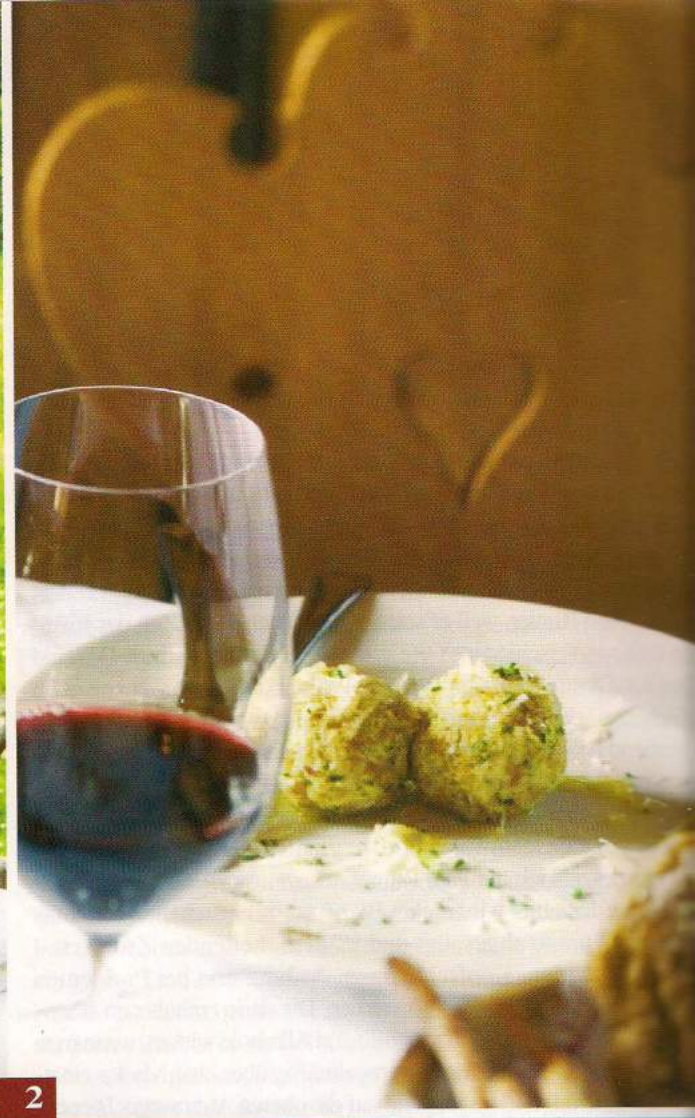


1: Mit der Seilbahn geht es schneller vom Ritten ins Tal nach Bozen als mit der antiken Rittner Bahn. 2: Wanderimker Paul Rinner bietet nicht nur Honig an. Seine Api-Air-Therapie hilft bei Allergien. 3: In der höchstgelegenen Sektkellerei Europas keltert Sepp Reiterer hochqualitativen Sekt. 4: Blick vom Ritten hinunter auf Bozen.



3  
4



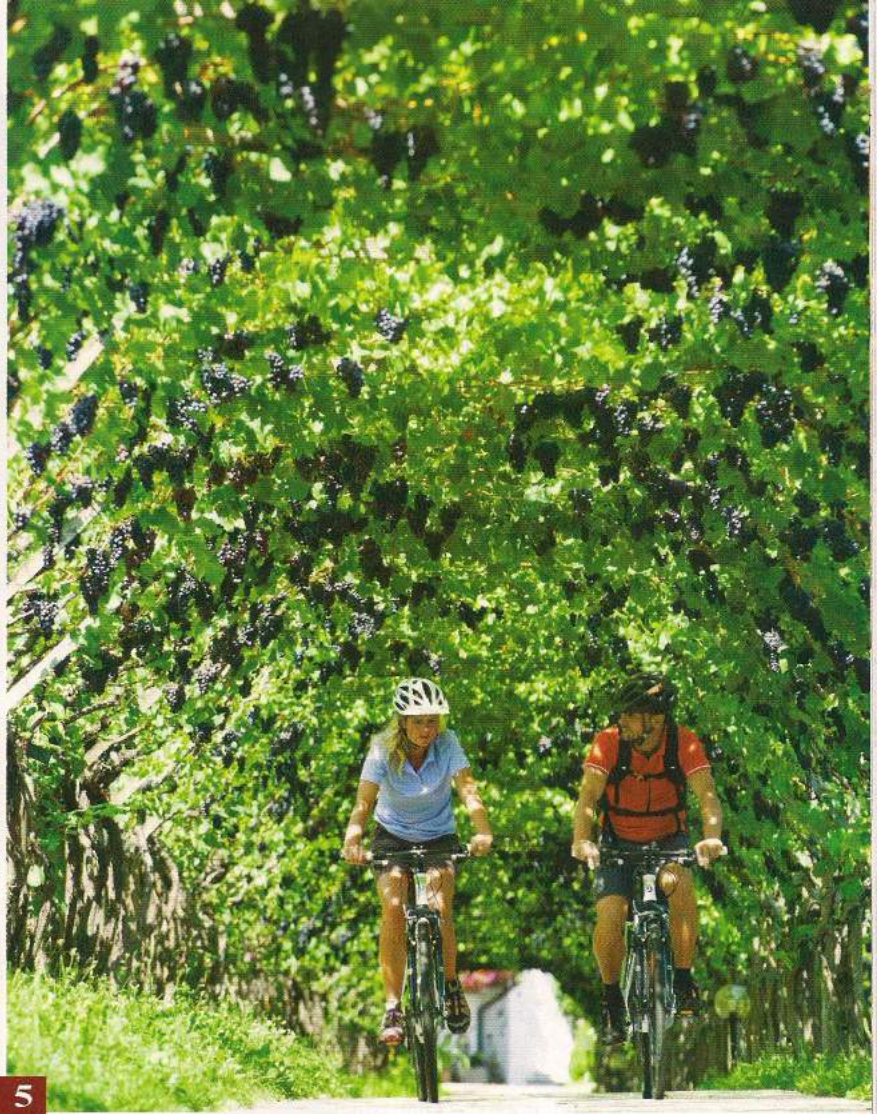


1 2  
3

1: Wellness-Anwendungen in freier Natur haben einen ganz besonderen Reiz. 2: Dank der Wiederentdeckung und Verfeinerung der ehemaligen Bauernküche Südtirols werden viele Gerichte wie Graukasnocken zu wahren Leckerbissen. 3: Eine kurze Pause muss nach einem anstrengenden Gipfelanstieg ab und zu schon mal sein – im Hintergrund sind die „Dolomiten Zinnen“ zu sehen.







4 5  
6

Die Waalschellen werden durch das fließende Wasser angetrieben. Ihr leises Läuten versichert dem Waaler aus der Ferne, dass der Waal auch wirklich Wasser führt. 5: Südtirol bietet herrliche Radwege, etwa entlang der Südtiroler Weinstraßen, vorbei an Weingütern und an üppigen Weinreben. 6: Wenn die Sonne untergeht, erstrahlen die Bergmassive Schlern und Rosengarten in den herrlichsten Rottönen.





## Durch die Apfelplantagen lässt es sich herrlich spazieren – vor allem im Frühling.

los, denn dann beginnt die Produktion. „Bei 6,5 ATM Druck ist der Sekt dann fertig“, erklärt mir Sepp Reiterer. Dann bleibt die Flasche zwei Jahre lang zum Reifen liegen. Zehn Sorten werden hier hergestellt und in alle Welt exportiert, vor allem nach Deutschland. Nur in Südtirol heißt sein Sekt „Arunda“, sonst wird er unter dem Namen „Vivaldi“ verkauft. Das hat seinen Grund, denn seinen Sekt vergleicht er mit den vier Jahreszeiten. Der „Brut“ verkörpert den Frühling mit seinem spritzig-frischen Charakter. Den Sommer sieht Reiterer in seinem „Extra-Brut“, der herb und mittelmeeraraffin ist. Zum Herbst passt die „Cuvée Marianne“ mit reifen Fruchtaromen von Quitten und Papaya am besten. Und der Winter wird perfekt durch den schweren „Riserva“ repräsentiert, der recht vollmundig daherkommt. Und dann schenkt Reiterer noch das Glanzstück seiner Kellerei aus: den „Phineas“. Nichts für jeden Tag, ein echter Hochgenuss, der zu kräftigem Käse oder süßem Weihnachtsgebäck passt. Eine Kombination aus Chardonnay, Weißburgunder und griechischem Assyrtico: Feige, Mandel und Aprikose nehme ich wahr. Zu jedem seiner Sektsorten gibt Reiterer eine Speiseempfehlung ab, wie Thomas Kohl bei seinen Apfelsäften. Hochgenüsse in Höhenlagen, das ist kennzeichnend für die Region um den Ritten.

### GENUSSHAUPTSTADT BOZEN

Nach derart vielen Hochgenüssen in den Höhen des Ritten möchte ich nun erkunden, was es unten im Tal in Bozen zu entdecken gibt. Vier ausgezeichnete Restaurants haben sich zusammengeschlossen, um die kulinarische Vielfalt der Stadt unter dem Motto „Dine around“ zu zeigen. In jedem Restaurant bekomme ich einen Gang serviert, der jeweils von jungen ambitionierten Köchen zubereitet wird. Ich beginne meine kulinarische Reise in dem pompös wirkenden Restaurant Löwengrube. Hier kocht der 32-jährige Manuel Astruto, der als einer der kreativsten Kochkünstler Südtirols gilt, und mich mit seiner ausgewogenen Steinpilzcreation überzeugen konnte.

Ich suche die nächste Lokalität auf und komme zu einem stylischen Stadtrestaurant namens Laurin, das auf elegante Weise Tradition und Moderne miteinander kombiniert. Der hier servierte Pasta-Gang des jungen, kreativen Kochs Marc Bernadi begeistert schon auf den ersten Blick durch die perfekte Präsentation, die geschmacklich auch hält, was sie verspricht. Der außerordentlich freundliche Service vervollständigt die gelungene Vorstellung. An der nächsten Station soll mir in den Gewölben eines historischen Restaurants im Herzen Bozens der Hauptgang serviert werden. Das vorzügliche Kaiserkrone mit seinen ansprechend gestalteten Räumlichkeiten genießt weit über die Grenzen Bozens hinaus einen exzellenten Ruf. Hier kocht der gebürtige Sarde Claudio Melis mediterran angehauchte Südtiroler Küche. Doch dar-

auf muss ich heute leider verzichten, denn auch ein Restaurant hat irgendwann Betriebsferien. Aber dennoch bekomme ich noch einen vorzüglichen Hauptgang in einer Lokalität serviert, die ihresgleichen sucht: In der Haselburg, die oberhalb von Bozen auf einem Hügel thront und nicht nur einen traumhaften Blick auf die Stadt hat. Hier werden mir gleich zwei Gänge angeboten: Im historischen Ambiente, in dem seit dem 13. Jahrhundert die Herren von Haselberg residierten, starte ich mit einem zart angebratenen Hirschfilet, auf das zum krönenden Abschluss ein von Mattia Baroni zubereitetes herrliches Dessert folgt.

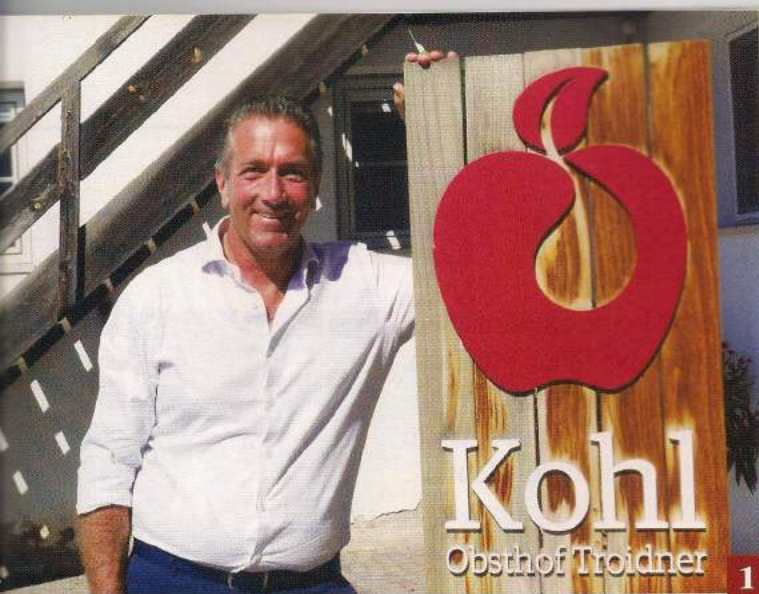
### FRISCHE ZUTATEN AUS DER REGION

Ich beschließe, am kommenden Tag Bozen noch einmal auf seine Genusstauglichkeit zu überprüfen, und besuche einen Feinkostladen mit zahlreichen Spezialitäten der Region, der sich zu Recht als „Genusstempel Südtirols“ bezeichnet. Die originellste Bar Bozens am ehemaligen Fischmarkt ist von hier nur einen Steinwurf entfernt. Deutlich erkennt man noch die Fischbänke, die der Lokalität ihren Namen verliehen haben. Cobo, der eigentlich Rino Zullo heißt, betreibt hier seine Freiluftbar, die er täglich auf- und abbaut. Daher schenkt er nur bei schönem Wetter Bier, Wein und andere Getränke aus, serviert leckere frisch zubereitete Bruschetta und andere herrliche Knabereien. Außer den großen Sonnenschirmen gibt es hier kein Dach über dem Kopf. Ich schlendere vorbei am Obstmarkt, wo ich von Gewürzen bis Gemüse alles finde, was das Herz eines Kochs begehrt – auch die Säfte von Thomas Kohl begegnen mir hier wieder.

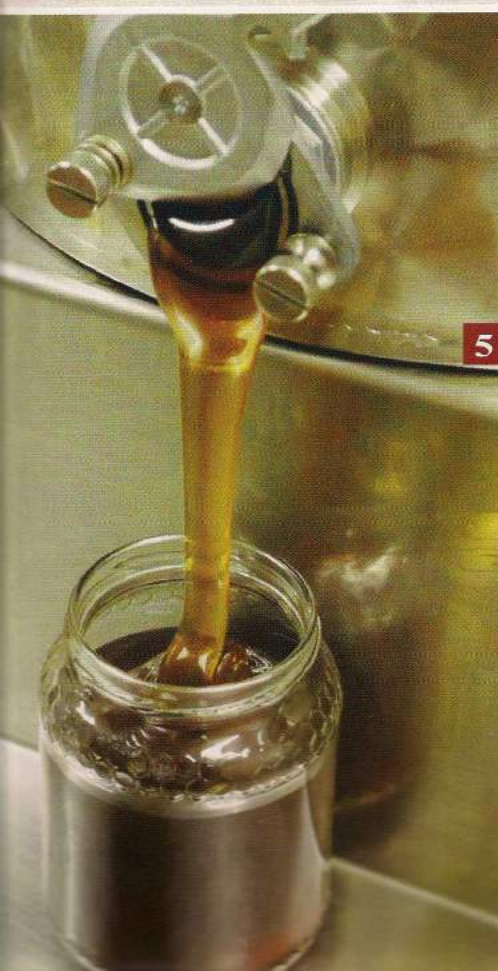
Gut bürgerlich, aber nicht weniger qualitativ hochstehend, geht es in einem Gasthaus zu, das seinen Namen dem roten Adler Südtirols verdankt und in dem einst schon der Dichterstern Goethe verweilte. Auf mehreren Etagen befinden sich verschiedene Speiseräume, die traditionell und gemütlich eingerichtet sind und zum Verweilen einladen. Und dann gibt es in Bozen auch Bier. Das Bozener Bier ist ein süßliges, obergäriges Bier, das in Kupferkesseln gebraut direkt auf den Tisch kommt. „Batzenbräu“ nennt sich das kühle, prickelnde Hopfengetränk, das sich gerade an warmen Sommertagen ausgezeichnet zur Erfrischung eignet.

### KULINARISCHES FAZIT

Sowohl im Tal als auch auf dem Berg habe ich hier in der Region um Bozen und dem Ritter Genuss erlebt, die der malerischen herrlichen Landschaft Südtirols in nichts nachstanden. Deftige Küche, feine Speisen, prickelnde Getränke und erhabene Säfte, süßen Honig und saure Äpfel – all das konnte ich in nur wenigen Tagen auf meiner kulinarischen Reise rund um den Ritten in Südtirol kennenlernen. Lust auf eine Wiederkehr und Lust auf noch mehr kulinarische Höhepunkte in Südtirol bleiben als Eindruck dieser schmackhaften Reise wohl noch lange in meiner Erinnerung. □



1 2  
3 4



5 6

1: Kohl heißt er und Apfelsaft macht er – und das auf 1.000 Metern Höhe. 2: Mattia Baroni verführt die Gaumen seiner Gäste auf der Haselburg in Bozen. 3: Auf Tradition wird in Südtirol viel Wert gelegt. Davon kann man sich auf einem der zahlreichen Volksfeste überzeugen. 4: Blasmusik gibt es auf meiner Gourmetfahrt über den Ritten ebenso wie leckere Südtiroler Schmankerln. 5: Honig fließt bei Paul Rinner in Strömen. 6: In den traditionellen Buschenschänken gibt es von gebratenen Kastanien bis zu süßen Krapfen alles, was müde Wanderer wieder auf die Beine bringt.

