

# Kulinarischer Gipfel-Genuss

Schlemmen in Wanderstiefeln: Almen im Meraner Land bieten Gourmetküche – Sterneköche laden ein in Schlösser

Von Isabel Metzger

Kalbsbäckchen in Lagreinsauce mit Topfennocken, dazu der passende Rotwein – ein Gourmetmenü auf der Berghütte? Gibt's nicht, denken Sie? Gibt's doch. Schlemmen in Wanderstiefeln statt im kleinen Schwarzen: Das bieten die fünf Südtiroler Spitzenköche Gerhard Wieser, Anna Matscher, Alois Haller, Jörg Trafoier und Andrea Fenoglio mit ihrem Projekt „Sterne Schlösser Almen“ im Meraner Land. Dabei stehen die fünf Sterneköche auf fünf ausgewählten Almen Pate für jeweils ein Gericht, das nach ihren Vorgaben zubereitet und auf der Speisekarte mit entsprechenden Weinen ausgewiesen wird.

Alois Haller (32) ist der jüngste Küchenmeister im Meraner Land. Seit zwei Jahren zählt er zu den Besten, damals verlieh ihm der Guide Michelin einen Stern für seine ausgezeichnete Küche. „Zurück zur Natur“ – dieses Credo steht bei Haller, einem gebürtigen Passeirer, ganz oben auf der Speisekarte. „Meine Küche bleibt immer ehrlich, weil ich ausschließlich frische Produkte von einheimischen Produzenten meines Vertrauens verwende“, sagt der Shooting-Star, der mit 15 eine Ausbildung begann, ehe er bei Spitzenköchen, unter anderem in London und Miami, in die Lehre ging.



Das Meraner Land bietet schöne Aussichten: Hier der Blick auf Tall im Hirzergebiet.



Die fünf Sterneköche, die die Gäste im Meraner Land verwöhnen: Gerhard Wieser (von links), Andrea Fenoglio, Jörg Trafoier, Alois Haller und Anna Matscher. – F.: Marketinggesellschaft Meran/Sagmeister



Alm-Genuss: Kalbsbäckchen in Lagreinsauce mit Topfennocken kredenzt Alois Haller.

Bis Oktober läuft die Veranstaltungsreihe. Letzte Gastgeberin auf Schloss Katzenzungen ist Anna Matscher, die einzige Frau unter den Südtiroler Kochstars. Sie arbeitete als Masseurin, ehe sie – zusammen mit ihrem Mann Alois – die (professionelle) Liebe zum Kochen entdeckte.

Ihr Geheimrezept: Sie wählt persönlich bei den Produzenten und Bauern, was es wert ist, auf die Teller zu kommen. Die Südtiroler Natur ist die Hauptzutut von Anna Matschers Kreationen. Die besten Ideen dafür kommen ihr übrigens nicht beim Wandern – sondern beim Joggen durch die Obstgärten von Tisens.

## INFO

♦ „Sterne Schlösser Almen“: Die Sterneköche kochen bis Oktober auf Schlössern im Meraner Land: Am 7. August auf Schloss Kastelbell, 16. September auf Schloss Trauttmansdorff, 25. Oktober auf Schloss Katzenzungen. Das Fünf-Gänge-Menü inklusive Weine kostet 110 Euro. Fünf Almen bieten bis September je ein Gericht eines Sternekochs: Berggasthof Talbauer, Muthöfe/Dorf Tirol; Gompm-Alm, Hirzergebiet; Linthof, Sonnenberg/Naturns; Rotwandhütte, Meran 2000; Berggasthaus Natz, Platzers/Tisens. [www.sterne-schloesser-almen.com](http://www.sterne-schloesser-almen.com).

♦ **Auskünfte zum Meraner Land** gibt die Marketinggesellschaft Meran (MGM), Gampenstrasse 95, I-39012 Meran, ☎ 0039/0473/200443, Internet: [www.meranerland.com](http://www.meranerland.com).

♦ **Luxustipp:** Im Hotel Pergola am Ortsrand von Algend lässt es sich residieren. Der Südtiroler Star-Architekt Matteo Thun schuf Luxus-Wohnheiten, ausgestattet mit einer Küche, mit Blick über das Etschtal, Internet: [www.pergola-residence.it](http://www.pergola-residence.it).

## Südtirols berühmteste Gärten



Eine Reise in ein kleines Paradies – das bieten die Gärten von Schloss Trauttmansdorff in Meran, die heuer ihren 10. Geburtstag feiern. „Sie sind eines der tollsten touristischen Ziele“, sagt Hermann Schnitzer, der Besuchergruppen durch das zwölf Hektar große Areal führt. Gegen Widerstand aus der Bevölkerung und Politik wurden die Gärten eröffnet. 20 Mil-

lionen Euro hatte das Land investiert. „Daraus ist eine Erfolgsstory geworden“, sagt Schnitzer. 400 000 Menschen lassen sich jedes Jahr von April bis November von der Tulpenblüte, dem Palmengarten und dem Lavendelfeld inspirieren. Die Zweifler wurden eines Besseren belehrt. Schnitzer: „Die Gärten sind kein Zuschussbetrieb mehr.“ Infos unter [www.trauttmansdorff.it](http://www.trauttmansdorff.it). – ism

Vor sechs Jahren zog es den Naturburschen zurück in seine Südtiroler Heimat. Und seither mischt er hier die Gourmetszene auf. Wenn Haller nach neuen kulinarischen Ideen sucht, dann geht er wandern. Auf seinem Hausberg, dem Hirzer, lässt er sich inspirieren. „Sauerampfer hat gute Bitterstoffe für die Suppe“, verrät der 32-Jährige. Und: „Aus Alpenrosen mache ich Schnaps und Sorbet.“

Auf dem Hirzer hat Alois Haller seinen Kompagnon für „Sterne Schlösser Almen“ gefunden: Hüttenwirt Helli Gufler (40) will in seiner Küche nicht nur auf Speck, Käse und Schüttelbrot setzen. Er will seinen Gästen mehr bieten – und kocht deshalb in diesem Sommer nach einem Rezept von Alois Haller.

„Als wir auf Bioprodukte setzten, haben uns die Leute ausgelacht“, erzählt Gufler von seinen Anfängen. Vor einigen Jahren hat er die Gompm-Alm im Hirzergebiet zusammen mit seiner Frau Doris (40) vom Großvater übernommen. Die Wanderer und Bergsteiger, Touristen wie Einheimische, schätzen das regionale Angebot auf hohem Niveau. Helli Guflers Hütte brummt – das ganze Jahr über.

Spitzenkoch Haller tischt in diesem Sommer auch in historischem Ambiente auf. Die fünf Spitzenköche laden zu insgesamt fünf Galadinnern ins Schloss Tirol in Dorf Tirol, Schloss Katzenzungen in Prissian, Schloss Kastelbell, Schloss Trauttmansdorff in Meran und Schloss Schenna.



PNP-Redakteurin Isabel Metzger recherchierte auf Einladung der Marketinggesellschaft Meraner Land in Südtirol und erlebte dabei innerhalb eines Tages einen Temperatursturz von 20 Grad.