

Alexander



Ortner

Schlafen wie die Grafen – das ist das Motto auf der anderen Seite des Etschtals, wo auf einem Felsvorsprung hoch über Meran mit **Castel Fragsburg** das kleinste Fünf-Sterne-Hotel Südtirols thront. Auch dieses Schmuckkästchen mit seinen nur 20 individuell gestalteten Suiten gehört einem Südtiroler Visionär. Alexander Ortner's Großvater hatte das Anwesen 1955 erworben, der Enkel machte aus dem ehemaligen Jagdhaus der noch weiter oben gelegenen Burg ein Hideaway von klassischer Schönheit und Eleganz, wo antike Möbel und Gemälde stilvoll Akzente setzen. Man kann von der Terrasse bei einem Aperitif den Blick über das Tal genießen; den 10.000 Quadratmeter großen, verwunschenen Schlossgarten mit seinen herrlich duftenden Rosen und den verborgenen Winkeln erkunden; auf einem Himmelbett Sonnenbaden, oder in den beheizten Außenpool hüpfen.

Viele Stammgäste kommen explizit auf die mehr als 400 Jahre alte Fragsburg, um sich in die Hände von Renate De Mario Gamper zu begeben, die als moderne Alchemistin und Kräuterpädagogin das Heil-Spa Castellum Natura leitet. Wo viele nur eine grüne Wiesen sehen, entdeckt Naturheilkundlerin Renate pflegende Extrakte, heilende Blüten und Kräuter, die sie zu hauseigenen Pflegeprodukten verarbeitet, die auch bei den Massagen und Spa-Behandlungen zur Anwendung kommen. Wer sein Wissen vertiefen möchte, kann sogar Workshops und Themenwanderungen mit Renate buchen.





© STEFANO SCATA

Die raffinierte Kulinarik ist ein weiterer Grund, das Boutique-Hotel zu besuchen. Der Genuss fängt am Morgen an, wenn in der Orangerie eines der besten Frühstücks-Buffets lockt, das die Luxushotellerie alpenweit zu bieten hat. Abends wartet dann im Gourmet-Restaurant „Prezioso“ Sterne-Küche auf die Gäste. Seit November 2020 darf sich das Lokal mit der begehrten Trophäe aus dem Hause Michelin schmücken. Auch bei diesem Manöver hatte Haus- und Schlossherr Ortner nichts dem Zufall überlassen: 2019 rief er den aus dem nahen Sarntal stammenden Küchenchef

Egon Heiss an, der schon als 18-Jähriger in die USA gegangen war und in seiner langen Karriere als Sternekoch Politiker, Formel-Eins-Stars, gekrönte Häupter und Milliardäre auf der ganzen Welt verwöhnt hat. Dazwischen hatte es den Brot-Kenner und bekennenden Knödel-Fan jedoch immer wieder in die Südtiroler Heimat gezogen: Am Anfang seiner Karriere stand er bei Norbert Niederkofler in Alta Badia am Herd, dem einzigen Drei-Sterne-Koch der Provinz; später dann in der Trenkerstube in Dorf Tirol unter der Führung von Gerhard Wieser, dem einzigen Zwei-Sterne-Chef in und um Meran (der aber bei unserem Besuch wegen eines Umbaus leider noch geschlossen hatte). Noch später hatte er in seiner Heimatgemeinde Sarntal die kulinarische Leitung des Hotels Bad Schörgau übernommen, dessen Gourmetrestaurant 2014 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Es war somit kein Zufall, dass es mit dem Stern für das „Prezioso“ auf der Fragsburg auf Anhieb klappte. Für Heiss passt die neue Wirkungsstätte auch deshalb so perfekt, weil das Boutique-Hotel im Winter geschlossen hat und der dreifache Vater so etwas mehr Zeit für seine Familie hat. Schließlich ist er ja nach wie vor für „Red Bull Hospitality“ im Einsatz, wenn der Große Preis von Monaco steigt. Beinhartes Arbeiten und eiserne Disziplin hat Heiss bei Gordon Ramsey in London gelernt, erzählt er selbst. Doch er ist auch ein Künstler, ein „Tüftler und Zauberer“, wie die Kritiker von Gault-Millau anmerken. Einer, der es versteht, den Eigengeschmack des Produkts perfekt herauszuarbeiten und der sich nicht scheut, das Unwesentliche wegzulassen. Heiss nennt das die „Perfektion der Einfachheit“. Gleich beim ersten Teller seines Degustations-Menüs wird das deutlich: Da serviert er herrlich intensiv schmeckendes Gemüse aus dem hoteleigenen „Fragsburger Soul Garden“, der

in Nicht-Corona-Zeiten von einer lokalen Flüchtlingsinitiative bewirtschaftet wird. Später überzeugt er mit einem Garnele-gefüllten Raviolo auf Burrata und Tomate. Den Hauptgang widmet er dem Villnösser Brillenschaf, verarbeitet dabei nicht nur das Filet, sondern auch die Schulter, die geschmort fast noch besser als der rosa gebratene Rücken schmeckt. Dazu kredenzt Sommelier Luca ausgezeichnete Weine, vorwiegend aus Südtirol. Unser Favorit: der zum Dessert entkorkte Rosenmuskateller von Franz Haas.

Im Prinzip läuft es also rund für Alexander Ortner, der über sich sagt, dass er nie Hotelier werden wollte. Wenn da nur nicht das über dem Hotel thronende eigentliche Schloss, Castel Fragsburg Paternum, wäre. Die Burg, erbaut im 14. Jahrhundert, war in den 1970er Jahren ebenfalls ein Hotel mit 50 winzigen Zimmern. Dann wechselte der Besitzer, es gab Pläne für ein 300-Betten-Haus. „Wir haben uns permanent bedroht gefühlt“, erzählt Ortner, denn ein solches Mammutprojekt hätte natürlich die einzigartige Atmosphäre seines Hideaways zerstört. Er spürte, dass er selbst aktiv werden musste. Als der Vorbesitzer in Insolvenz ging, schien der richtige Zeitpunkt gekommen. Doch die ersten beiden Runden der Auktion verliefen ergebnislos, auch Ortner waren die aufgerufenen Preise zu hoch. Bei der dritten Versteigerung im Januar 2019 waren Russen, Chinesen und einige interessierte Südtiroler anwesend. Doch diesmal bekam Ortner den Zuschlag für einen niedrigen einstelligen Millionenbetrag. „Damit schließt sich nicht nur der Kreis zu meiner Kindheit“, sagt er sichtlich stolz, „sondern es gibt mir auch die einmalige Gelegenheit, die Burg mit meinem Hotel zusammenzuführen.“ Derzeit setzt er die Burg für Events wie Hochzeiten und Kunstausstellungen ein. Auch für Konzerte böte sie den perfekten Rahmen. Den Lock-down hat Ortner genutzt, um die Außenanlagen und einige Dächer auf Vordermann zu bringen. Was genau mit dem riesigen Gebäude später einmal geschehen soll, ist noch offen. „Da werden meine



© KÖNIGSHOFER

Söhne sicherlich eine gehörige Portion mitsprechen wollen“, sagt der Gastgeber. Die beiden studierten Wirtschaft und Architektur in Österreich und seien bereits jetzt tief in das neue Projekt involviert. Mehr will er nicht verraten. Zu einem ordentlichen Schlossherrn gehört eben auch, sich stets mit einer etwas mystische Aura zu umgeben, auch wenn Alexander Ortner im Grunde seines Herzens ein sehr bodenständiger Südtiroler geblieben ist.

www.fragsburg.com

CASTEL
Fragsburg



© KÖNIGSHOFER