IMAGINE

VOLUME 17

TRAVEL & SAVOIR VIVRE

NORDSEE & OSTSEE

VON AMRUM BIS USEDOM

MADAGASKAR

Im Reich der Lemuren

ISTANBUL

Kulinarik

AUSTRALIEN

Unterwegs im Outback

DUBAI

Filmfestspiele

www.prestigemedia.ch | CHF 4.90

9 772235 370401 01

PORTLAND // MERAN // ANGKOR WAT // MEXIKO // BUDAPEST

FÜR FEINSCHMECKER

MERANER LAND

Genuss ist eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und/oder geistigem Wohlbefinden verbunden ist.

AUTOR Yvonne Beck

Nun – im Meraner Land gibt es derlei viel Möglichkeiten, besagtes Wohlbefinden zu erlangen, und das ist längst kein Geheimnis mehr, denn hier trifft die kulinarische Tradition Tirols und Mitteleuropas auf die mediterrane Küche Italiens. Und genau diese Kombination lässt die Geschmacksknospen erblühen. Antipasti und klassische italienische Vorspeisen wie Pasta-Gerichte gehören ebenso zum Südtiroler Alltag wie traditionelle Südtiroler Hauptspeisen, Knödel in allen Varianten oder Mehlspeisen wie Apfelstrudel und Kaiserschmarren. Die Restaurants und Gasthäuser im Meraner Land bieten heute ein breit gefächertes kulinarisches Angebot, von gediegener Hausmannskost bis zu gehobener Sterneküche. Zudem wird gerne experimentiert.

Genusswerkstatt

Eine, die sich ganz und gar kulinarischen Experimenten verschrieben hat, ist die «Foodie Factory». Sie experimentiert mit regionalen und saisonalen Produkten und zelebriert dabei die Verbindung von alpiner und mediterraner Küche. «Foodie Factory» sind Veranstaltungen mit Werkstattcharakter, welche an aussergewöhnlichen Orten stattfinden. Die genannten «Foodies» wollen dabei Südtiroler Köstlichkeiten mit kreativer Note präsentieren und einladen, selbst mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten zu experimentieren. Aus diesen Experimenten gehen innovative, kreative und gesunde Gerichte hervor, in denen alte Rezepte neu interpretiert und aufgepeppt werden. Aus natürlichen Zutaten wird etwas Gutes gezaubert, aus der Einfachheit entsteht Überraschendes – und das alles in einer lockeren, entspannten Atmosphäre, wie in einer Werkstatt eben. Das ganze Jahr über finden verschiedene Veranstaltungen an Orten im Meraner Land statt – dabei kann die Location einfach das Restaurant eines Haubenkochs oder ein Bauernhof, eine Gondel in luftiger Höhe sowie eine Alm sein.

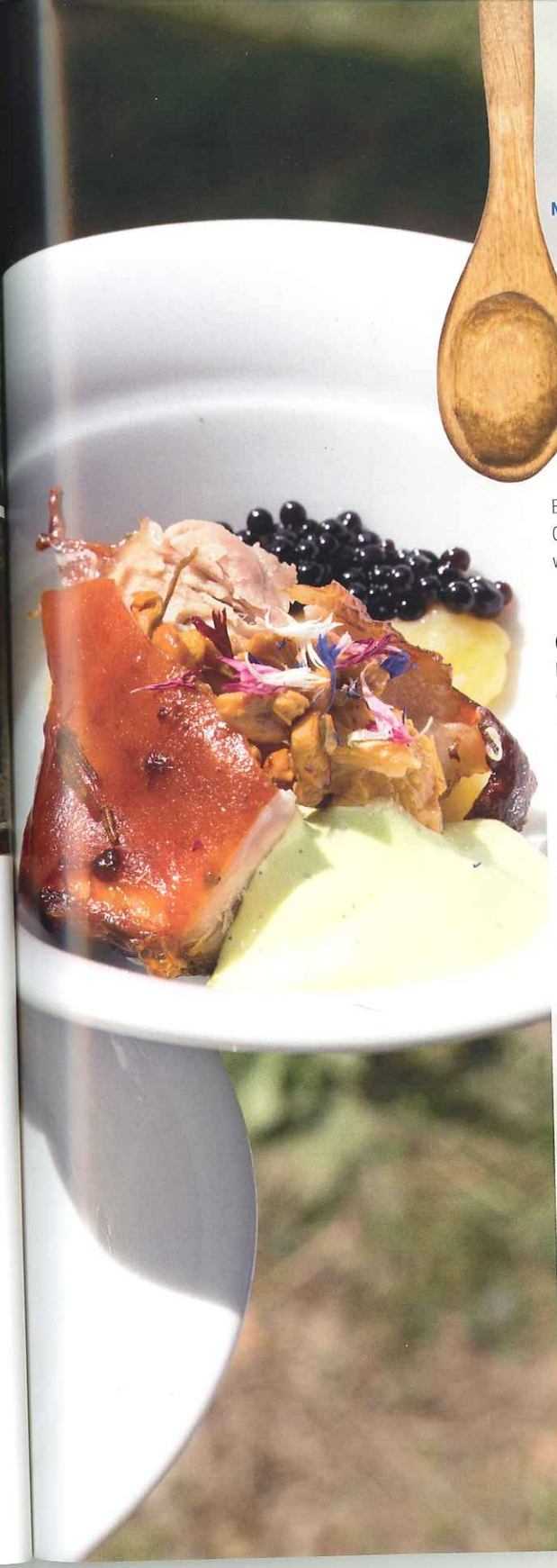
The unplugged taste

Sechs Spitzenköche, ein Berg, null Strom: Bei «the unplugged taste» verwandelt sich die Gompm Alm am Hirzer oberhalb von Schenna in eine offene Showküche unter freiem Himmel. Dabei funktionieren die in Wald und Wiesen platzierten Holzherde ganz ohne Elektrizität. An jeder der Stationen kreiert je ein Küchenkünstler ein Gericht. Ob Gerhard Wieser oder Raimund Brunner – gleich mehrere Sterneköche präsentieren den puren Genuss des Meraner Landes. Bereits im letzten Jahr war die Unplugged-Taste-Veranstaltung ein riesiger Erfolg. Und auch in diesem Jahr werden die Besucher am 23. August auf höchstem Niveau von Antipasti bis zum Dessert inmitten der traumhaften Bergwelt der Gompm Alm verwöhnt.

Und dann einen Schnaps zur Verdauung

Wer nach all den ganzen Schmakerln und Kalorien einen Schnaps braucht, dem sei die Hofbrennerei in Partschins empfohlen. Hier waltet und brennt Christine Schönweger, Südtirols einzige weibliche Schnapsbrennerin. Durch ihre Arbeit im Obst- und Weinbau hat sie ihre Liebe zu Hochprozentigem entdeckt. 2007 errichtete sie im Ansitz Gaudententurm die Hofbrennerei und benannte sie nach Gaudenz (vom lateinischen: sich freuen, geniessen), und gerade der Genuss und die Freude am Veredeln reinster Natur stehen im Mittelpunkt der Hofbrennerei Gaudenz. Nur sonnengereiftes, gesundes, vollreifes Obst von erstklassiger Qualität wird verarbeitet. Das vergorene Obst wird im holzbefeuerten Kupferkessel zweimal gebrannt, um nur das Herzstück allein, die sogenannte Seele, zu entnehmen. Das hochprozentige Destillat wird oft auch über Jahre gelagert und dann mit dem reinen Trinkwasser der Gebirgsquellen von Partschins verfeinert. Abgefüllt, ohne jegliche Zusätze, wird das reinste Destillat. Gäste können die Hofbrennerei Gaudenz besuchen und einen Blick in die jahrtausendealte Kunst des Destillierens werfen. Zudem schmecken die feinen Destillate, gebrannt von Frauenhand im Keller aus dem 14. Jahrhundert, noch ein kleines bisschen besser als anderswo.

Wer sich nach all den Leckereien ein wenig bewegen möchte, der sollte abschliessend noch einen Ausflug nach Prissian unternehmen, um, wie könnte es anders sein, eine weitere kulinarische Sensation zu bewundern. Am Fusse des Castels Katzenzungen bei Tisens wächst auf rund 600 Metern Höhe ein Rebstock von enormem Ausmass. Sein Laubendach erstreckt sich über 300 Quadratmeter und stellt somit die wohl älteste und grösste Rebe der Welt dar. Er zählt mittlerweile über 350 Jahre. Aus seinen Trauben werden jährlich bis zu 120 Flaschen Wein produziert. Dieser kann im Rahmen von Sonderführungen auch verkostet werden. Wohl bekomms.



NICE TO KNOW

Suite & Breakfast Ottmanngut

Im Ottmanngut, ursprünglich ein landwirtschaftlicher Betrieb mit ausgedehnten Weinbergen, bestand seit alters her ein sogenannter Buschenschank, in dem der neue hauseigene Wein kredenzt wurde. Langsam entwickelte sich daraus eine Gastwirtschaft, und auch die ersten Gäste blieben über Nacht. Inzwischen ist das Haus in vollem Respekt vor der Geschichte und der Tradition bewusst, nachhaltig und behutsam von Grund auf renoviert und wieder zum Leben erweckt worden. Ein echter Geheimtipp für alle Geniesser, die ein altes Stück Meraner Geschichte gepaart mit Herzlichkeit und Gemütlichkeit zu schätzen wissen.

www.ottmanngut.it

Genuss zum Mitnehmen

Eine wahre Schatzkammer für Südtiroler Spezialitäten ist der Genussmarkt «pur» in Meran. Unter mehr als 1 600 heimischen Produkten, alle aus einem bäuerlichen Umfeld und nachhaltig angebaut, findet jeder sein Schmankerl.

www.pursuedtirol.com

Hofbrennerei

Führung mit Verkostung: jeden Mittwoch, von Ostern bis Allerheiligen, um 16.30 Uhr. Anmeldung nimmt der Tourismusverein Partschins gerne entgegen: www.partschins.com. Gerne können Sie sich auch für Ihre persönliche Führung direkt bei der Brennmeisterin anmelden: info@hofbrennerei.com. Der Ab-Hof-Verkauf ist geöffnet von Ostern bis Allerheiligen, von Montag bis Freitag, jeweils von 17.00 bis 19.00 Uhr.

www.hofbrennerei.com

Restauranttipp

Das Sissi ist eine Institution in Meran. Zielstrebig führt Patron Andrea Fenoglio sein Restaurant seit vielen Jahren. Sein Markenzeichen sind zum Beispiel Gerichte wie Crostone mit Gänseleber oder geräucherter Aal und karamellisiertem Golden Delicious. Maltagliati mit Geflügelragout und Haselnüssen oder im Rohr gebratene Milchlammschulter (aus den Pyrenäen) in Pistazienkruste. Auch die Weinkarte zählt zu den interessantesten im Lande, es finden sich Weine, die weit über das Übliche hinausgehen.

www.sissi.andreafenoglio.com

Weitere Informationen unter: *www.meranerland.com*