

Wo der Genuss weisse Blüten treibt

MERANER LAND Wenn das Beste aus Berg, Wald und Feld aufgetischt wird, sind Südtiroler Köche am Werk. Wer das Leben zu geniessen weiss, sollte die Reise in den Garten Eden zu Füssen der Alpen antreten. Und dann möglichst lang bleiben.

«Ist es schon so weit?», «Wann beginnt denn die Apfelblüte in diesem Jahr?». Wenn sich die Anrufe ungeduldiger Frühjahrgäste bei der Touristeninformation mehren, prangen die Knospen im Meraner Land schon an den Bäumen. Das grösste Apfelanbaugelände Europas verwandelt sich im April in einen weissen duftenden Blütenteppich. Rund 7500 Apfelbauern bereiten das Spektakel sozusagen das ganze Jahr vor. Dieses Schauspiel möchten vor allem Stammgäste nicht verpassen. Die Region rund um Lana hat sich ganz besonders auf die Frühlingsboten eingestellt und veranstaltet seit 20 Jahren die Blütenfesttage mit Konzerten, Radtouren zu den Obstbauern, Narzissenwanderung, Vogelexkursion, Hoffesten mit Verkostungen und einer bäuerlichen Genussmeile.

Gut essen und trinken kann man im Meraner Land zu jeder Jahreszeit. Da ist der Kränzelhof in Tschermis mit einem Labyrinthgarten am Weingut. Sein Restaurant Miil wurde direkt an den rauschenden Bach der romantischen Getreidemühle gebaut. Die präsentierte Küche ist leicht und kreativ; kredenzt werden natürlich Weine vom 650 Jahre alten Ansitz. Die Gegend eignet sich hervorragend zum Wandern und Einkehren. Stationen wie den Buschenschank Wieslerhof auf der Höfetour-Burgstall-Rundwanderung entlang des Kirchenweges kann man gar nicht verfehlen. Auch die Jausenstation Hoferhof hoch über Castel Lebenberg empfiehlt sich nicht nur durch den herrlichen Blick über das Etschtal.

Alpin-mediterrane Küche

Ein ganz besonderes Erlebnis ist ein Essen bei Traudi und Renato, den Gastgebern des Restaurants Oberwirt Am Gries. Wenn es das

Wetter zulässt, tischen sie auf der liebevoll dekorierten Piazza mitten in Lana auf, die dann zum Wohnzimmer der Apfelgemeinde wird. Hier wird nur mit hochwertigsten Zutaten gekocht, zum Beispiel die Hausspezialität Battuta, gehackter Rindstatar mit Zitronensaft und Salz. Oder gefüllte Zucchini Blüten. Oder Bärlauchrisotto mit frischem Ziegenkäse. Oder zarter Saibling aus dem Bergsee bei Madonna di Campiglio, kombiniert mit Amalgemüse. Beim Oberwirt wird das alpin-mediterrane Lebensgefühl perfekt zelebriert. Was man dazu trinkt? Im Zweifel einfach Südtiroler Apfelsaft, der nach traditioneller Methode in der Flasche vergoren wird.

Wein aus dem Alto Adige

Wein wird im Alto Adige seit der Römerzeit angebaut; zwei Drittel der Produktion ergeben heute Weisswein. Die rund eine Million Flaschen werden in 27 Länder exportiert, erklärt Gottfried Pollinger, der die Kellerei Nals Margreid leitet. Das Gebäude ist ein modernes Stück Vorzeigearchitektur, das sich harmonisch zwischen Pfarrkirche und Jugendstil-Schulhaus einfügt. Die Barrique-Fässer lagern ebenerdig im natürlichen Licht eines gläsernen Showrooms. Ein Jahr hat man mit der Farbe des Sichtbetons experimentiert, um eine ästhetische Anmutung bei jeder Lichtsituation zu erzielen. Höhepunkt der zweistündigen Führung, die jeden Mittwoch um 16 Uhr startet, ist die Weinprobe auf der Panoramaterrasse. Wer möchte bei dieser atemberaubenden Aussicht kein Südtiroler sein. *Gabriele Spiller*

Die Recherche wurde unterstützt von Meraner Land Tourismus. www.meranerland.com



In Südtirol liegt das grösste Apfelanbaugelände Europas. Das Produkt ist omnipräsent: Ob auf der Terrasse des Restaurants Oberwirt Am Gries in Lana (li.) oder im Produzentenladen Pur in der Meraner Innenstadt (re.).
Bilder Helmuth Rier (oben)/Gabriele Spiller

Die Kreativität liegt am Wegesrand



Gute Gastgeber: Andrea Fenoglio im Restaurant Sissi und Martin Kirchlechner vom Ottmanngut. Bilder Damian Pertoll/gsp

KUNSTSTADT MERAN Es war schon immer schön, an den Ufern der Passer zu promenieren. Jetzt sind weitere kulturelle Attraktionen hinzugekommen.

Der Meraner Frühling ist legendär – und hat jetzt auch sein eigenes Festival. 2014 schufen internationale Künstler erstmals den «Merano Art & Nature»-Parcours, der die natürliche Schönheit der Landschaft mit von Menschenhand geschaffenen Installationen betont. Auf rund zwei Kilometern kann sich der Besucher mit Land-Art auseinandersetzen und dazu die neuen Bronzebüsten Meraner Persönlichkeiten bewundern. Je ein Künstler setzt sich im Projekt «Menschen-Bilder» mit einer Person auseinander, die in dieser Stadt ihre Spuren hinterlassen hat. So schuf Urs Lüthi beispielsweise eine Skulptur von Franz Kafka.

Land-Art mitten in der Stadt

Federführend ist bei dieser mehrjährig angelegten Aktion die Leiterin von Kunst Meran, Herta Torggler, die seit 1996 das Kunsthaus führt. «Meran war immer eine internationale Stadt, das wollen wir auch in der Kunst sein», sagt sie. Ihr persönliches Engagement und ihre Vernetzung sind ein Glücksfall für die Region. Die zeitgenössischen Strömungen von 1945 bis 1965, als die

Künstlerszene wieder auflebte, dokumentierte sie eindrucksvoll. Sie hat es sich zur Aufgabe gemacht, lokale Künstler, die im Ausland wahrgenommen wurden, zu würdigen. Regelmässig stellt sie bekannte Namen der Kunstszene aus und gibt dabei auch dem Nachwuchs einen Raum. «Internationale Künstler ziehen, lokale werden dazugestellt», beschreibt sie ihr Konzept.

Ein Hotel von Künstlern

Auch bei der Neugestaltung des Hotels Imperial Art führte sie Kunstschaffende und Gastgeber zusammen. Drei einheimische Künstler schufen zwölf individuell gestaltete Zimmer an zentraler Lage. Manche haben ihre eigene Dachterrasse, alle dürfen im Café Imperial, das von «tout Meran» frequentiert wird, à la carte frühstücken. Den Gästen stehen nicht nur City-Bikes zur Verfügung, sie haben auch freien Eintritt zur Therme. Dort erwartet sie mehr als gelungene Architektur des Südtirolers Matteo Thun: weitläufige Anlagen mit Thermal- und Solebecken, Saunagarten und 36 Spa-Behandlungsräume.

Slow Food und Molekular

Ein Heim fern von daheim ist das B&B Ottmanngut. So erträumt man sich die eigene kleine Pension, die man einmal führen möchte. Martin Kirchlechner kann aber auch von den Mühen

erzählen, die die Umwandlung des Altmeraner Gästehauses mit sich brachte. Aus sechs Monaten Umbauzeit wurden fast zwei Jahre. Heute wird die Unterkunft vor allem von reiseerfahrenen Gästen gebucht, die Savoir-vivre und Individualität schätzen. Das ganze Haus ist mit Familienerbstücken eingerichtet, jedes Zimmer strahlt einen anderen Charakter aus. Im Salon wird das Frühstück an den Tisch serviert, ganz nach den Regeln des Slow Food.

Da verwundert es nicht, wenn man die Gastgeber auf dem Meraner Markt (samstags, 9 bis 13 Uhr) in der Oberen Freiheitsstrasse trifft, der ausschliesslich mit Südtiroler Produkten bestückt wird. Auch hier durfte ein einheimischer, aber in London erfolgreicher Designer, Martino Gamper, die Stände gestalten. Ganzjährig kann man sich im Genussmarkt Pur Südtirol in der Freiheitsstrasse 35 mit regionalen Erzeugnissen eindecken. Und wer nicht selbst kochen will, geht zu Sternekoch Andrea Fenoglio in ein Toprestaurant mit heimeliger Atmosphäre. Seine überraschenden Kreationen im Sissi (Galileistrasse 44) sind von Einflüssen der Molekularküche geprägt. Tradition und Innovation verbinden sich in Meran aufs Vortrefflichste. *gsp*

Mehr Informationen unter: www.meran.eu