

# MODERNES MÄRCHENLAND

Von wegen Alpenkitsch. Südtirol bietet Traditionen. Ein Schauplatz der Gegensätze – und für die ideale Mischung aus Trends und unsere Autorin Anja Haegele der Gipfel großer Gefühle

Nein, Liebe auf den ersten Blick war es nicht. Vielmehr habe ich Südtirol viele Jahre lang gehasst: Als ich ein Kind war, führen wir regelmäßig in den Herbstferien dorthin. Zum Glück wählten meine Eltern fast immer ein Hotel mit Schwimmbad. Das Schwimmbad war, so fand ich, das Beste an Südtirol. Am wenigsten mochte ich die Berge: Hirzer, Muthspitze, Ifinger. Oder die Rundwege: Meraner Höhenweg, Spronser Seen. Ich musste sie alle erwandern. Die Anstrengung war mir zuwider. Vor allem aber hasste ich die Angewohnheit meines Vaters, uns während des Wanderns nicht etwa Märchen – so dachte ich, machen es andere Väter –, sondern mathematische Textaufgaben zu stellen. Sobald ich alt genug war, mich zu verweigern, blieb ich während der Herbstferien bei meiner Oma. Und sonst: Nie wieder Südtirol.

Zwanzig Jahre später, zur Hochzeit, bekamen mein Mann und ich eine Reise in das Land meines „Kindheitstraumas“ geschenkt. Weil man bei einer geschenkten Reise nicht am Ziel rumkackert, führen wir eben. Und ich war äußerst überrascht: Sogar die Berge gefielen mir plötzlich – als majestätische Kulisse.

Als ich für meinen dritten Hochzeitstag ein besonderes Hotel suchte, traf ich den Kaufmann Josef Innerhofer. In Algund bei Meran besaß Innerhofer ein Steilhang-Grundstück, zwölf Meter Höhenunterschied auf nur 2800 Quadratmetern. Dorthin wollte er ein Hotel bauen und schrieb einen Wettbewerb unter jungen Südtiroler Architekten aus. Es war nichts dabei, das ihn überzeugte. Innerhofer ist keiner, der Kompromisse macht. Also entschied er: „Jetzt probier ich es noch mal, und zwar mit einem Stararchitekten.“ Er fragte den aus Bozen stammenden Designer und Architekten Matteo Thun.

Josef Innerhofer, weit gereist, aber wertkonservativ, ist ein Sturkopf und ein Mann, den so leicht nichts beeindruckt. Aber vor Matteo Thun, dem Perfektionisten, hatte er Respekt. Als er mir von seinem ersten Treffen mit Thun berichtete, saßen wir auf einer der 40-Quadratmeter-Terrassen, die zu jedem der zwölf Appartements der „Pergola Residence“ gehören. Über uns der Wein, in der Ferne der Vinschgau und die vergletscherte Spitze des Ortler. „Ich hatte Thun gesagt, dass ich ein Hotel will, und dann sitzt der da und malt schweigend einen Weinberg. Reben, Pergolen ... Ich war kurz davor, das Gespräch zu beenden. Aber zum Glück habe ich nichts gesagt ...“ Zum Glück! Denn Thun entwarf einen „Weinberg“ aus Stein und gebleichtem Lärchenholz, mit Terrassen, Pergolen und bepflanzten Dächern. „Die Leute im Dorf finden, das sei das hässlichste Haus in ganz Südtirol“, sagte Innerhofer, um dann, ganz Sturkopf, zu ergänzen: „Aber das ist mir völlig wurscht.“

Da wir nicht wanderten, hatten wir viel Zeit, jenes Südtirol zu entdecken, das ich seither sehr liebe. Einmal im Jahr muss ich einfach hinfahren. Manche meiner Freunde machen sich lustig darüber. Sie sagen, Südtirol sei spießig, ein Ziel für Leute in beigen Polyester-Klamotten und Herrensandalen, die in Alpenkitsch-Pensionen wohnen. Natürlich existieren die Alpenkitsch-Pensionen – in einer Art Paralleluniversum. Doch das Südtirol, das ich so mag, findet anderswo statt. Es ist gleichzeitig bodenständig und modern. Gezeigt haben es mir unter anderem Menschen wie Alois Lageder, Josef Innerhofer und Gregor Wenter.

Alois Lageder ist Winzer, vor allem aber ist er Visionär. Ich lernte ihn kennen, als ich in Margreid war, einem winzigen Weindorf im äußersten Süden Südtirols, wo die Sonne an mehr als 300 Tagen im Jahr scheint und es im Sommer fast täglich über 30 Grad warm ist. Im breiten Etschtal wachsen Feigen, Palmen und Bananen, vor allem aber Reben und Obstbäume. Und mittendrin



Oben: Bemalte Fassaden und viele Erker prägen das Bild der Altstadt von Bozen. Unten: Die „Pergola Residence“ in Algund schmiegt sich an die Weinberge

Dass Latschenkiefer-Produkte nicht altmodisch sind, weiß ich von Gregor Wenter. Wenter hat sich zum Ziel gesetzt, das Öl der Sarner Latsche zum „Top-4-Produkt“ Südtirols zu machen: „Speck, Wein und Schüttelbrot nimmt heute schon jeder Tourist mit heim. Die Sarner Latsche gehört mit in diesen Korb!“ Mit ein paar Freunden hat er deshalb die Marke „trehs“ gegründet, benannt nach der mächtigen Kräutlerhexe, die auf der Sarnen Scharte ihr Unwesen treiben soll. Duschgel, Shampoo und Bodylotion der „trehs“-Linie sind so trendy verpackt, dass das gestrige Image

schimmert türkisblau der Kalterer See. Alois Lageder liebt seine Heimat und strebt danach, sie zu verbessern – in seinem Sinn: Seine Passion ist die zeitgenössische Kunst. Seit Jahren lädt er Kreative ein, sein ökologisch geführtes

## MODERNE KUNST IM WEINBERG

Weingut zu gestalten: Zum Beispiel komponierte der Künstler Mario Airò ein Wiegenlied für Lageders Barriquefässer, das dem Wein beim Reifen helfen soll. Verückt? Von wegen! Lageder erklärte mir: „Ich fand es spannend, darüber nachzudenken, ob Musik den Wein beeinflussen könnte. Inzwischen bin ich davon überzeugt, dass sie es tut.“

Irgendwann reichte es Lageder nicht mehr, dass Künstler Installationen für seinen Hof fertigten und seine Etiketten entwarfen. Er gründete einen Verein zur Förderung der zeitgenössischen Kunst – dem es binnen weniger Jahre gelang, in Bozen eines der aufregendsten Museen der Moderne zu bauen: Das „Museion“, ein eleganter Würfel aus Glas und Metall, ist das Flaggschiff der modernen Architektur in Südtirol geworden. ▶

## NEUE IDEEN MIT ALTEN PRODUKTEN

der Latschenkiefer sofort vergessen ist. Nur in ausgewählten Spas werden mit diesen Produkten Massagen, Peelings und Bäder angeboten, die wohl tuend kühlen und entspannen. Doch weil Gregor Wenter das längst nicht reicht, experimentiert er auch in der Küche seines Gourmet-Hotels „Bad Schörgau“ im Sarnschörgau im Sarn-

tal nördlich von Bozen mit Latschen. Seine Spezialität sind köstliche Safran-Tortellini mit Latschenpesto. „Es hat wahnsinnig lange gedauert, diese Rezepte zu entwickeln, ich habe bestimmt 200 Kilo Latschenpesto weggeschmissen, bevor es gepasst hat“, so Wenter. Doch seit er den Dreh raus hat, stehen auch Latschenrisotto sowie Lamm in der Latschen-Salzkruste auf der Speisekarte. Sogar einen Latschenachtisch, „Soufflé mit Limette“, hat Wenter kreiert – es schmeckt feinherb, sehr angenehm, auf keinen Fall nach Hustensaft. Nur an einem Eis aus Latschenöl probiert er noch herum. „Nach über hundert Varianten bin ich immer noch nicht damit zufrieden, es schmeckt mir einfach noch zu streng nach Latsche.“ Die Liste solch besonderer Menschen, die ich in Südtirol getroffen habe, ließe sich sehr lange fortsetzen. Ich werde noch viele Jahre dorthin reisen und ▶

Jedes Mal etwas Neues, Spannendes entdecken. So wie im vergangenen Sommer. Da habe ich nach all den Jahren wieder einmal eine echte Bergtour gewagt: Auf den Schlern ging es. Ich habe Alpenrosen gesehen und sogar ein Edelweiß. Ich habe das Panorama des Rosen-

gartens bewundert und mich am Gipfelkreuz fotografieren lassen. Elf Stunden waren wir unterwegs. Danach konnte ich drei Tage lang nur mit schmerzverzerrtem Gesicht Treppen steigen. Zum Glück kann man in den modernen Spas Südtirols jeden noch so schlimmen

Muskelkater mit Heubädern oder Kastanienpackungen lindern. Sehr wahrscheinlich werde ich so schnell nicht wieder ein alpinistisches Bedürfnis verspüren. Aber ich habe endlich verstanden, dass auch die Südtiroler Gipfel einen großen Zauber bergen.

## INFOS FÜR IHRE REISE

**Anreise:** Air Alps fliegt von April bis Oktober jeden Samstag ab Hannover nach Bozen. Hin- und Rückflug ab 219 Euro. [www.alpsflyreservation.com](http://www.alpsflyreservation.com). Wer nicht in Süddeutschland oder in der Nähe von Hannover wohnt, fliegt am besten nach München und nimmt sich dort einen Mietwagen. Flüge ins näher an Bozen gelegene Innsbruck sind meist deutlich teurer – und einen Mietwagen braucht man auch von Innsbruck aus.

**Übernachten:** In Sarnthein: Das Hotel „Bad Schörgau“ liegt inmitten von Blumenwiesen. Im Spa werden Latschenkiefer-Produkte verwendet. DZ ab 166 Euro. [www.bad-schoergau.com](http://www.bad-schoergau.com)

In Algund: Die „Pergola Residence“, entworfen von dem Stararchitekten Matteo Thun, ist ein modernes Kleinod. DZ ab 235 Euro. [www.pergola-residence.it](http://www.pergola-residence.it)

**Essen & Trinken:** In Margreid: In der „Paradeis Vinothek Lageder“ kann man alle Lageder-Weine verkosten, dazu gibt es Käse-Spezialitäten und kleine Gerichte. [www.aloislageder.eu](http://www.aloislageder.eu)

In Eppan: Die „Vinothek Anzitz Pillohof“ hat eine vorzügliche Küche, hier kommen sowohl Südtiroler Spezialitäten als auch mediterrane Gerichte auf den Tisch. [www.pillohof.com](http://www.pillohof.com)

**Wellness:** Die „Therme Meran“ liegt in einem fünf Hektar großen Park. Im Spa-Bereich kann man sich bei einem Schafwollbad (29 Euro), einem Weinbad (28 Euro) oder einer Kastanienpackung (33 Euro) von Wanderungen bestens erholen. [www.thermemeran.it](http://www.thermemeran.it)

**Wandern:** Der Herbst ist „Törggelen“-Zeit in Südtirol, dann wird der neue Wein verkostet. Besonders schön ist das auf dem 63 Kilometer langen Keschnweg (Kastanienweg) zwischen Vahrn und Rittner Hochplateau. Hier werden in den vielen Gasthäusern am Wegesrand frischer Wein und heiße Esskastanien serviert. Informationen unter [www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it).



Mehr Geschichten über Südtirol lesen Sie im MERIAN-Heft „Südtirol“ (7,50 Euro). Zu bestellen über Tel. 0 40/27 17-24 22 oder [www.merianshop.de](http://www.merianshop.de)

**MERIAN**  
Südtirol

