

TEXT: MICHAELA KRATOCHVÍLOVÁ

Magie horské chaty

Už je to řádka let, co jsem seděla na snídani v útulném obýváku ve Val Gardeně u Peppiho a Sibylle Senonerových. Za okny byly vršky hor schované v mracích a padaly velké mokré sněhové vločky. „Tak, kam to bude dneska,“ zajímalo Peppiho, jednoho z místních řezbářů, který s manželkou i v seniorském věku stále hostil ve svém domě turisty. „Chystám se na Seiser Alm,“ odpověděla jsem. Peppi, který pamatoval ještě časy, kdy chodili s dalšími mladými muži sekat seno bičem na Puflatsch, jen lišácky pokýval hlavou: „Dobrá volba. Jsou dny, kdy je nejkrásnější výhled na hory z okna chaty a na Seiser Almu je těch hezkých pěkných pár!“



Ano, horská chata je místo, kam se můžete na chvíli schovat před rozmary počasí, nechat proschnout promáčené rukavice, občerstvit se a s trochou štěstí si třeba i nahřát zatuhlý hřbet u kachlových kamen. Září do krajiny světýlkem umístěným zpravidla nad vchodem, a na dálku tak unaveným lyžařům, skialpinistům, snowboardistům a dalším milovníkům zimních radovánek hlásí: „Jsem tu, mé dveře jsou vám otevřené.“

Ahrntal: lyže a sýry

Ochutnejte nejlepší výběr jihotyrolských sýrů v doprovodu profesionálního sýrového sommeliera! Můžete lyžovat od jedné alpské chaty k druhé a ochutnávat různé ručně vyráběné mléčné výrobky z místních mlékáren.

ahrntal.com



FOTO: AHRNTAL



FOTO: NICOLA GRIGIS

Mimořádné lyžařské restaurace:

Alta Badia

Piz Boé Alpine Lounge –
vysoká kuchyně v horské
chatě ve 2 200 m n. m.

boealpinelounge.it

V Jižním Tyrolsku se k bezpečnému útočišti přidávají faktory jako milá atmosféra zapříčiněná tamější pověstnou pohostinností nebo fantastické gastronomické zážitky, jichž se na řadě míst dočkáte. Jednak za tím stojí báječná fúze kuchyně staré dobré rakouské monarchie s typickou italskou s nádechem Středomoří. Jednak pak řada nadšených kuchařů, kteří se poté, co zamířili do světa na zkušenou – nezdíraje do michelinských restaurací –, vrátili do své horské domoviny plni inspirace.

Ve stínu skalnatých štítů se tak setkáte jak s tradičním vývarem se špekovými či sýrovými knedlíky, vepřovým kolenem, jablečným štrúdlm s vanilkovým přelivem, prkýnkem se špekem, klobáskami či sýry, tak s tisícerými variacemi na téma pasta italiana, mnohde pizzou (což ocení především děti), perfektní kávou a v neposlední řadě třeba čerstvými mořskými rybami.

Rozmary německého playboye

Jedna ze zábavných historek, jak se vlastně plody moře dostaly na jídelní lístek v horách, se váže k dnes už legendárnímu Clubu Moritzino, který naleznete na vrcholku Piz la Ila v Alta Badii. V 70. letech před restaurací kuchaře Moritze Craffonary zničeníhonic přistál vrtulník, z nějž nevystoupil nikdo menší než Gunter Sachs, vyhlášený playboy a exmanžel Brigitte Bardot.

Do Dolomit si zaletěl na rybu, k jeho nesmírnému překvapení ji ovšem jídelní lístek restaurace ve dvou tisících nadmořských metrech nenabízel. Pro německého multimilionáře měla situace snadné řešení. Do helikoptéry naložil kuchaře a zaletěli na rybí trh k Benátkám. Tam obstarali suroviny a vrátili se zpět, takže si Gunter skutečně mohl v horách kýžetnou pochoutku nechat naservírovat.

V hlavě Moritze Craffonary se tehdy zrodil nápad – proč vlastně nenabízet ryby a mořské

plody stabilně? A hnuly se ledy. Smetánka pozvolna začala opouštět Cortinu d'Ampezzo proslavenou v časech ztracené generace Ernesta Hemingwaye a posunula se o údolí vedle – do svěží a tehdy atraktivně neznámé Alta Badiie.

Ta se postupně ze zapadlého údolí vypracovala na místo gurmánům zaslíbené. Kromě Clubu Moritzino, v němž mívají zázemí světoví top lyžaři předtím, než se spustí do branek obřího slalomu dolů po slavné sjezdovce Gran Risa, se zde s kvalitními kulinárními zážitky setkáte prakticky na každém kroku.

Jedlíkovo potěšení

Požitkářům tak je zdejší údolí nakloněné. Koho by rybí menu neoslnilo, snadno najde dobroty, které mu sednou více. Místní mladí kuchaři se hrdě hlásí k inspiraci tradiční jihotyrolskou kuchyní, již ovšem nápaditě kombinují s moderními prvky. Jinde jsou

k mání vynikající speciality z grilu, o kus dál domácí likéry s ovocem a chybět nemohou poctivé polévky, porce špaget na sto a jeden způsob a lahodné koláče.

Milovníci vína se pak na svazích nad Corvrou obzvlášť vyřádí. Zdejší lístky kladou důraz na domácí produkci – a že ta má co nabídnout! Ne náhodou je za tím úzké partnerství oblasti s konsorciem Südtirol Wein, ze spolupráce se pak tu a tam rodí zajímavé akce, jako je například Wein Safari.

Při něm se lyžaři 26. března mohou na několika horských chatách po koupi lístku v ceně 35 eur zapojit do ochutnávky regionálních vín. Zapojí se Piz Arlara, I Tablá, Pralongiá Hütte a Ütia de Bioch, kde bude příležitost od 10 do 15.30 hodin degustovat v souladu s heslem: „Ochutnat, užít si, ale nepřehnat to.“ Konec konců, jsme přece na lyžích.

Večerní zábava pak může pokračovat v některé z řady michelinských restaurací, které se v údolí nacházejí. Tou nejznámější je s třemi hvězdičkami bezpochyby restaurace St. Hubertus v hotelu Rosa Alpina v St. Kassianu, kterou vede šéfkuchař Norbert Niederkofler. Ten sem kdysi zavítal, aby přeměnil tehdejší pizzerii na restauraci a oproti původnímu očekávání, že se zdrží tak dva roky, už zůstal.



FOTO: DEAN DUBOKOVIC

Mimořádné lyžařské restaurace:
Kronplatz
Restaurace AlpiNN šéfkuchaře
Norberta Niederkoflera,
jenž drží 3 hvězdičky Michelin.
alpinn.it



FOTO: PAOLO ROLZI

FOTO: BENNO PRENN

Mimořádné lyžařské restaurace:
Seiser Alm
Chata Zallinger nabízí
kulinářské zážitky a spojení
tradiční a moderní architektury
v nitru hor.
zallinger.com



FOTO: ALFRED TSCHAGER



FOTO: MADS MOGENSEN

Mimořádné lyžařské restaurace:
Obereggen
 Oberholz se svou nezaměnitelnou architekturou poskytuje gastronomické zážitky v nadmořské výšce 2 096 m.
 oberholz.com



FOTO: MADS MOGENSEN

Palírna ve dvou tisících

S vysokou gastronomií se potkáte i v sousední Val Gardeně. Na přejezdu po silnici z Corvay narazíte třeba hned kousek pod sedlem Grödneryoch na Chalet Gerard, který vlastní někdejší italský reprezentant v alpském lyžování Gerhard Mussner, a dál v údolí koncentrace perfektních lokalit pro gurmány houstne.

Platí to i pro sjezdové tratě. Na (opět) mořské plody do Rifugia Emilio Comici rádi zavítají i VIP hosté jako hollywoodský herec George Clooney nebo někdejší jezdec formule 1 Juan Pablo Montoya. Zatímco oblast okolo slavné sjezdovky Saslong, kde se jezdí jeden z klasických sjezdů Světového poháru, je spíše sportovního rázu, bannery v cíli lákají lyžaře k přejezdu na protější Secedu a objevování tamních rázovitých srubů s typickou alpskou atmosférou.

Usadit se na sluníčku na terase některého z nich, kochat se výhledem na Langkofel a k tomu si dopřát na prkénku třeba jen tak k zakousnutí místní dobrotu, je vždy dobrý nápad. Kdo si potrpí na kapku něčeho ostřejšího, měl by zvážit návštěvu Baity Sofie, kde ve výšce 2 048 m n. m. pálí Markus Prinoth – věrný tradici, kterou založila jeho matka Sofie – domácí gin s názvem 8025 (nadmořská výška místa ve stopách).

Ve stejném duchu lze pokračovat na rozlehlém Seiser Almu, největší vysoko-horské louce v Evropě. Zdejší chloubou je Gostner Schwaige, malá chata, kde se Franz Mulser věnuje vaření z lokálních surovin. V jeho podání si tak hosté mohou vychutnat například sennou polévku či maso ze skotu chovaného na rodinném statku zalité omáčkou, v níž se uplatní i jehličí.

Není to zdaleka jediné místo lákající zde k zastavení. Někde oslní stylový interiér, jinde vřelá atmosféra a jednoduchá, leč chutná kuchyně, všude pak překrásné výhledy. Peppi měl pravdu, když je venku ošklivo, kouká se na svět z chaty obzvláště příjemně. Ale i za slunného dne vám poskytne útulné rifugio vítaný azyl. ☼

FOTO: HANNES NIEDERKOFER



Mimořádné lyžařské restaurace:
Val Gardena
 Chata Comici je známá speciálně pro své rybí pokrmy. Pod masiv Langkofelu si tam na ně zajede nejedna celebrita.
 rifugiocomici.com



3 Zinnen Dolomity: Gourmet Mountain Dining

Každou sobotu si v chatě Jora Hütte v areálu Haunold užijete večer se sofistikovanou kuchyní s regionálními produkty. Začíná se domácím chlebem a přes ryby se dojde k lokálnímu masu a zelenině. V pokrmech najdete hojnost bylinek z hostitelovy zahrady i z nedalekého lesa. Čtyřchodové menu vyjde na 67 €, 6chodové menu na 77 €.

jora.it