

DAS MAGAZIN FÜR GASTLICHKEIT, DESIGN UND KULTUR

SALON

Edition
2025

Südtirol

DER BERG RUFT!

Kreativ, mutig, international: Eine junge Generation erfindet die Region neu

Von Bozen bis Meran

Harry Thaler im Atelier, Norbert Niederkofler am Herd, Matteo Thun über seine Kindheit

ZWISCHEN ALMEN UND PALMEN

Die schönsten Hotels, die besten Restaurants und alle Adressen, die Sie kennen müssen

Frische Küche: Alpine Rezepte für zu Hause • Gourmet-Skihütten • Südtiroler Spitzenweine
Frische Luft: Wanderrouen für jede Jahreszeit • Badeseen • Einmaleins der Apfelsorten
Frischer Geist: Spannende Galerien • Literatur aus den Bergen • Kunst- und Musikfestivals • Mode



Restaurants



TERRA

Das Terra, auf 1622 Metern im Sarntal gelegen, hat seit Neuestem zwei Michelin-Sterne und das einzige, das hier von den kunstvoll angerichteten Tellern ablenken könnte, ist die großartige Aussicht. Serviert wird „The Terra Nature Experience“, ein Menü in acht Gängen, z.B. Kalb im Grasschaum mit flüssigen Gnocchi von der geschmorten weißen Zwiebel mit Kohle-Ingwer-Öl. Vor dem Menü werden außerdem fünf kalte und drei warme Amuse-Bouches gereicht und vor den Desserts gibt es eine Teezeremonie mit aromatischen Kräutern.

terra.place

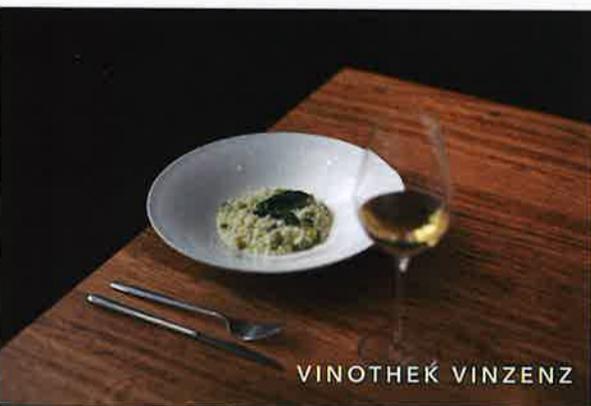
VINOTHEK PILLHOF

Der Aperitivo wird im Anstich Pillhof bereits ab 16 Uhr serviert, mit kreativen Antipasti und Fingerfood. Später gibt es auf der Terrasse im Innenhof oder in der Stube vor dem riesigen Weinregal Feines aus Südtirol, z.B. Schlutzkrapfen mit Pfifferlingen, aber auch Meeresfrüchte wie gratinierter Seeigel.

pillhof.com

VITIS

Das Vitis ist die Vinothek des Finsterwirts in Brixen, eine Bühne, auf der die Südtiroler Weine glänzen können. Im begrünten Innenhof würde man am



liebsten ewig sitzen bleiben und zu essen gibt es neben sehr besonderer Pasta und Risottos (z.B. mit fermentiertem Knoblauch, Erdnüssen und Artischocke) vorzügliche Fisch- und Fleischküche sowie Südtiroler Snacks zum Wein, der auch in besten Qualitäten glasweise ausgeschenkt wird.

adlerbrixen.com/vinothek-vitis

RESTAURANT VINZENZ

800 Etiketten führt das Restaurant Vinzenz in Sterzing mit einem Schwerpunkt auf nachhaltig produzierten Weinen von kleineren Betrieben. Die Speisekarte ist von Slow-Food-Produkten und der klassischen italienischen Küche inspiriert, serviert wird z.B. Tatar vom Piemonteser Rind mit Brioche oder Spaghettonne mit Venusmuscheln und Meeräsche-Rogen.

vinzenz.wine

PRETZHOF

Die Straße, die aus dem engen Pfitschtal zum Pretzhof heraufführt, ist steil, lohnt sich aber. Hier kocht Ulli Mair immer noch so, wie sie es von ihrer Großmutter gelernt hat, fast ausschließlich mit hofeigenen Produkten und großer kulinarischer Kunst. Ob Wild, Fleisch,

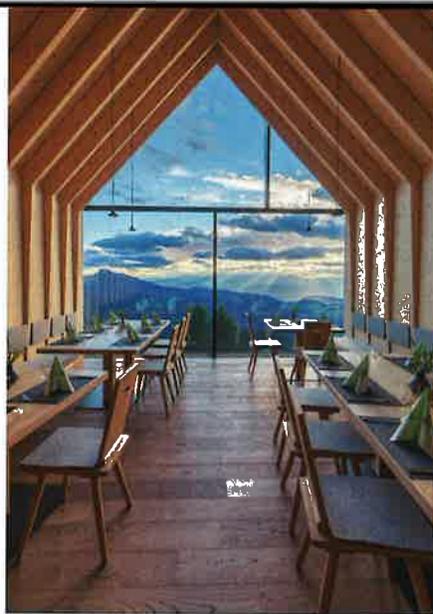


Speck, Käse oder Gemüse – alles schmeckt fantastisch – und kann aus dem Hofshop dann auch noch für zu Hause mitgenommen werden.

pretzhof.com

OBERHOLZ HÜTTE

Spektakulärer kann man sich eine Berg- hütte nicht ausdenken: Auf 2096 Metern unterhalb der Latemar-Felstürme ragen drei spitz zulaufende Panoramafenster wie kleine Hütten aus Lärchenholz aus dem Hang. Der Großteil der Hütte wurde in den Berg verbaut, sodass sie, obwohl groß genug, dass man luftig sitzt, die Landschaft kaum stört. Am schönsten sind natürlich die Plätze in der ersten Reihe am Fenster, wo man sich fühlt

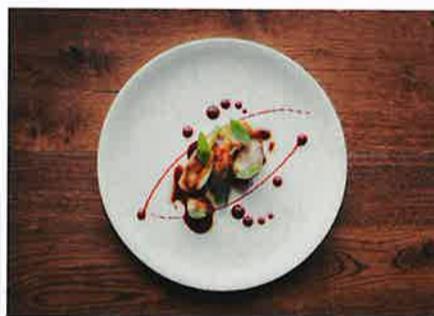


wie auf einer Picknickdecke am Hang. Auf den Tisch kommt verfeinertes Hüttenessen, z.B. Pappardelle aus Fichtensprossen oder Brennesselnocken mit Almkäsesauce.

oberholz.com/berghuette

KELINA PIZ BOÉ

Auf dem Piz Boé, auf 2200 Metern über dem Meer, steht die Alpine Lounge, die neben Show-Cooking-Restaurant, Piz-



zeria und Bistro auch das Fine-Dining-Restaurant Kelina beherbergt, das sogar im Guide Michelin erwähnt wird. Zum Lunch wird ein dreigängiges Menü samt Weinbegleitung serviert, z.B. Risotto mit gereiftem Parmesan oder Steinbutt mit Tomaten und Oliven.

boealpinelounge.it

GOSTNER SCHWAIGE

Dass er sein Handwerk unter anderem im Münchener Tantris gelernt hat, sieht man Franz Mulser, der in Lederhosen und Trachtenhemd in der Küche seiner Hütte auf der Seiser Alm steht, nicht an – aber man schmeckt es. Ob Wildblüten-Risotto, Ossobuco vom Milchferkel oder der karamellierte Kaiserschmarrn mit Aprikosen und Rosen – seine Almküche schmeckt nach Fine Dining. Garniert wird mit essbaren Wildblüten – wunderhübsch!

aussergost.com

Im Terra sch
nicht nur na
Michelin-Ste
Gerichte wer
ganz besoc
präsentiert, v
Erdbeer-Schau
Kornblu