

OTTO GEISEL | JOACHIM SCHMEISSER

# Wein & Genuss

*in Südtirol*

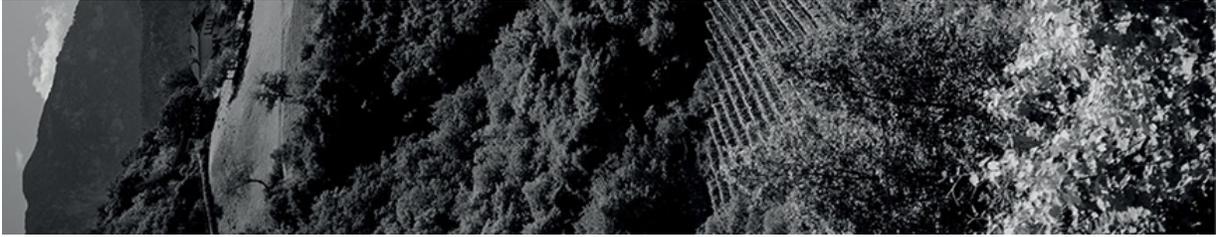
40

HERAUSRAGENDE  
SPITZENWINZER

*und ihre  
kulinarischen  
Lieblingsorte*

ZS VERLAG





BOZEN & ST. MAGDALENA

EISACKTAL MIT VÖLS AM  
SCHLERN

EPPAN & GIRLAN MIT  
KALTERER SEE

TRAMIN, KURTATSCH,  
NEUMARKT & MONTAN

ETSCHTAL & VINSCHGAU

VORWORT  
AUTOR & FOTOGRAF  
IMPRESSUM

**GENUSS, INSBESONDERE BEIM WEIN**, ist nicht auf die reine Sensorik beschränkt, denn Geschmack ist weder mit dem Metermaß messbar noch mit der Stoppuhr festzuhalten und auch nicht mit der Briefwaage zu wiegen. Kurz, für Geschmack gibt es keine Mathematik!

Weingenuß hat immer mit Menschen zu tun, Wein ist Kommunikation und geteilte Freude, Weingenuß für sich allein im stillen Kämmerlein ist für mich nicht vorstellbar.

Weingenuß hat aber auch immer mit den Menschen zu tun, die wie gute Gärtner die Rebpflanzen das ganze Jahr über hegen und pflegen, dann einen präzisen Lesezeitpunkt festlegen, um das Optimum zu ernten, was die Natur in Form von Weintrauben an Ausdruck zu bieten hat. In den Weinkellern geht die Pflege weiter, denn nun sollen hier mittels Gärung, Ausbau und Reifezeit meist im Holz durch sanfte Oxidation – Louis Pasteur: „Der Sauerstoff macht den Wein!“ – authentische Weinpersönlichkeiten heranwachsen, die bestmöglich ihre Herkunft und die Handschrift des Winzers reflektieren sollen.

Dass diese Arbeit viel Wissen voraussetzt, mindestens genauso viel Liebe zum Detail benötigt und oft auch den Verzicht auf den schnellen wirtschaftlichen Erfolg bedeutet, legt durchaus einen philosophischen Gedankenansatz nahe. Und ganz genau um diesen Aspekt zu diskutieren und darüber zu philosophieren machen einen Großteil des Weingenußes aus, denn ohne das Wissen um das Woher, Warum und Wieso ist alles nichts.

Das verbindende Element für Wein und Genuss ist der Tisch, nicht umsonst leitet sich das Wort Diskussion von dieser so wichtigen wie wohltuenden Kommunikationsplattform ab. Alle in diesem Buch vorgestellten Weingutsbesitzer-, Winzer- und Kellermeisterpersönlichkeiten sind herausragende Gastgeber – so wird ein Besuch auf einem Weingut oder in einer Kellerei auch meist zu einem Besuch bei Freunden. Diese Gastlichkeit ist in keinem europäischen Weinanbaugebiet ausgeprägter und herzlicher als in Südtirol, und genau dies wiederum ist die Voraussetzung für unvergessliche Genussmomente, zu denen über die persönliche Begegnung hinaus auch das moderne architektonische Ambiente genauso beiträgt wie das historische Gemäuer, das Naturerlebnis im Weinberg selbst, der würzige Speck, der luftige Knödel oder der liebevoll affinierte Käse.

Um dieses Gesamterlebnis der Südtiroler Genusskultur zu vermitteln, ist dieses Buch entstanden, mit sehr persönlichen Schwarz-Weiß-Porträts von meinem Freund Joachim, mit den gastronomischen Lieblingsadressen der Hauptakteure selbst und mit manch unerwarteten Einblicken in Text und Bild. Das Buch versteht sich allerdings nicht als Generalschlüssel zu den Südtiroler Genusswelten, denn der liegt nun mal in jedem wahrhaftigen Genießer selbst. Im Grunde braucht es für diese inspirierenden Erfahrungen auch keinen Schlüssel, denn in Südtirol wird man selbst bei den berühmtesten Weingütern nie – wie das in anderen Weinanbauregionen leider inzwischen üblich ist – vor verschlossenen Türen stehen.

Otto Seitzel



Ein Universum  
für sich,  
Historie und  
Weingenuss auf  
Schloss Englar.

A topographic map with white contour lines on a dark grey background. A light blue river flows from the top left towards the bottom right. A semi-transparent grey rectangular box is centered horizontally, containing the text 'BOZEN & ST. MAGDALENA' in a brown, sans-serif font.

**BOZEN &  
ST. MAGDALENA**

Im sympathischen  
Familienweingut von Hannes und  
Margareth Pfeifer hat der  
Vernatsch, die klassischste aller  
Südtiroler Rebsorten, seine  
höchste Wertschätzung und  
Heimat zugleich.

## Hannes Pfeifer

### Pfannenstielhof

**DER ERSTE VERNATSCH ÜBERHAUPT**, besser gesagt, der erste St. Magdalener, ein Wein aus Vernatsch mit einem minimalen, weniger als zehnprozentigen Anteil der urwüchsigen und im Grunde nicht weniger für Südtirol – im Speziellen für Bozen – typischen Rebsorte Lagrein, der den gestrengen und eigentlich in Barolo und Brunello verliebten Juroren des mächtigsten italienischen Weinführers „Gambero Rosso“ mit dem Jahrgang 2014 die Höchstbewertung mit „3 Gläsern“ wert war, stammt aus diesem Weingut, genau vor den Toren Bozens, am Ende des Eisacktals. Hier pflegt man auch noch die Tradition des gemischten Satzes, wofür beide dieser autochthonen Rebsorten in ein und derselben Parzelle kultiviert werden, sehr schön zu erkennen, wenn sich im Herbst die Blätter des Vernatsch gelb

und die des Lagrein, meist wie ein Bilderrahmen um den Vernatsch herumgepflanzt, dunkelrot färben.



Hannes Pfeifer,  
Stammvater  
des St.  
Magdalener  
Selbstverständ-  
nisses.



Extremo  
Unterschiede in  
den Tagstem-  
peraturen  
prägen das  
Bozner Klima.



GLAS

# Eine Hommage *an die Töchter*

Dass diese schöne Tradition, die Liebe zu gutem Wein und gutem Essen, wie es ganz besonders auf dem Patscheiderhof, etwas oberhalb am Ritten bei Signat gelegen, schätzt, auch weiterhin gelebt wird, ist auf dem **PFANNENSTIELHOF** bereits so gut wie ausgemacht. Tochter Anna hat parallel zum Biologie- und Lebensmitteltechnologiestudium in Innsbruck bereits zusammen mit ihrer Mutter die Sommelierprüfung gemacht und Tochter Veronika hat sich mit dem Studium an den Weinbauhochschulen in San Michele im Trentino und Geisenheim im Rheingau voll und ganz dem Wein verschrieben. Kein Wunder also, dass hier längst schon der nächsthöhere Anspruch an das klassische St.-Magdalener-Gebiet mit einer „Riserva“-Qualität, durch späte, selektive Lese sowie ein halbes Jahr längere Fassreife, umgesetzt ist: „ANNVER“ heißt der neue St. Magdalener und ist damit ein Qualitätsversprechen wie auch eine in die Zukunft reichende Verpflichtung für Anna und Veronika.

**PFANNENSTIELHOF**  
**HANNES UND MARGARETH PFEIFER**  
**PFANNENSTIELWEG 9**  
**39100 BOZEN**  
**TEL +39 0471 97 08 84**  
**WWW.PFANNENSTIELHOF.IT**  
**HOFVERKAUF MÖGLICH**

TELLER

# Allerfeinste *Bozner Tradition*

Der Handel mit exotischen Gewürzen begründete den Wohlstand der Stadt Bozen bereits im Mittelalter. Wie aus verschiedenen landesfürstlichen Rechnungsbüchern und Notariatsdokumenten hervorgeht, sind orientalische Gewürze wie Safran, Ingwer, Zimt, Muskatnuss, Pfeffer und Rohrzucker dokumentiert. Bockshorn, die Früchte vom Johannisbrot-, auch Karubenbaum genannt, ursprünglich aus Indien kommend, wo er schon im Altertum als Heil- und Würzmittel hoch geschätzt wurde, wurde von Benediktinermönchen in Südtirol eingeführt. Sie kultivierten ihn in ihren Klostergärten und verwendeten ihn als Mehl in der Küche. Kein Wunder also, dass **LUIS ROTTENSTEINER** vom **PATSCHIEDERHOF**, der nicht nur von Südtiroler Genussmenschen gefeierte König der Knödel, Teigtaschen und Schlutzkrapfen, sich mit einem speziellen Rezept – mit Selchfleisch gefüllte „Boxelemehl“-Teigtaschen auf Kartoffel-Sauerkraut – dieser großen Bozner Tradition widmet und damit eine köstliche wie kongeniale Verbindung zum Bozner „Hauswein“ am Ritten schafft.

**PATSCHIEDERHOF**  
**FAMILIE ROTTENSTEINER**  
**39059 SIGNAT | POST OBERBOZEN | RITTEN**  
**+39 0471 36 52 67**  
**WWW.PATSCHIEDER-HOF.COM**

„Stille  
Frauen“ im  
Palmenschat-  
ten auf dem  
Pfannenstiel-  
hof - im Boz-  
ner Talkessel  
herrschen im  
Sommer die  
höchsten Tem-  
peraturen von  
ganz Italien.





Anna und Veronika sind schon in Position.



Die Patscheiderhof-Terrasse  
hoch am Ritten, dem  
Hausberg der Bozner, mit  
Blick auf den Rosengarten.



Luis und Edith Rottensteiner, Herz  
und Seele im Patscheiderhof.

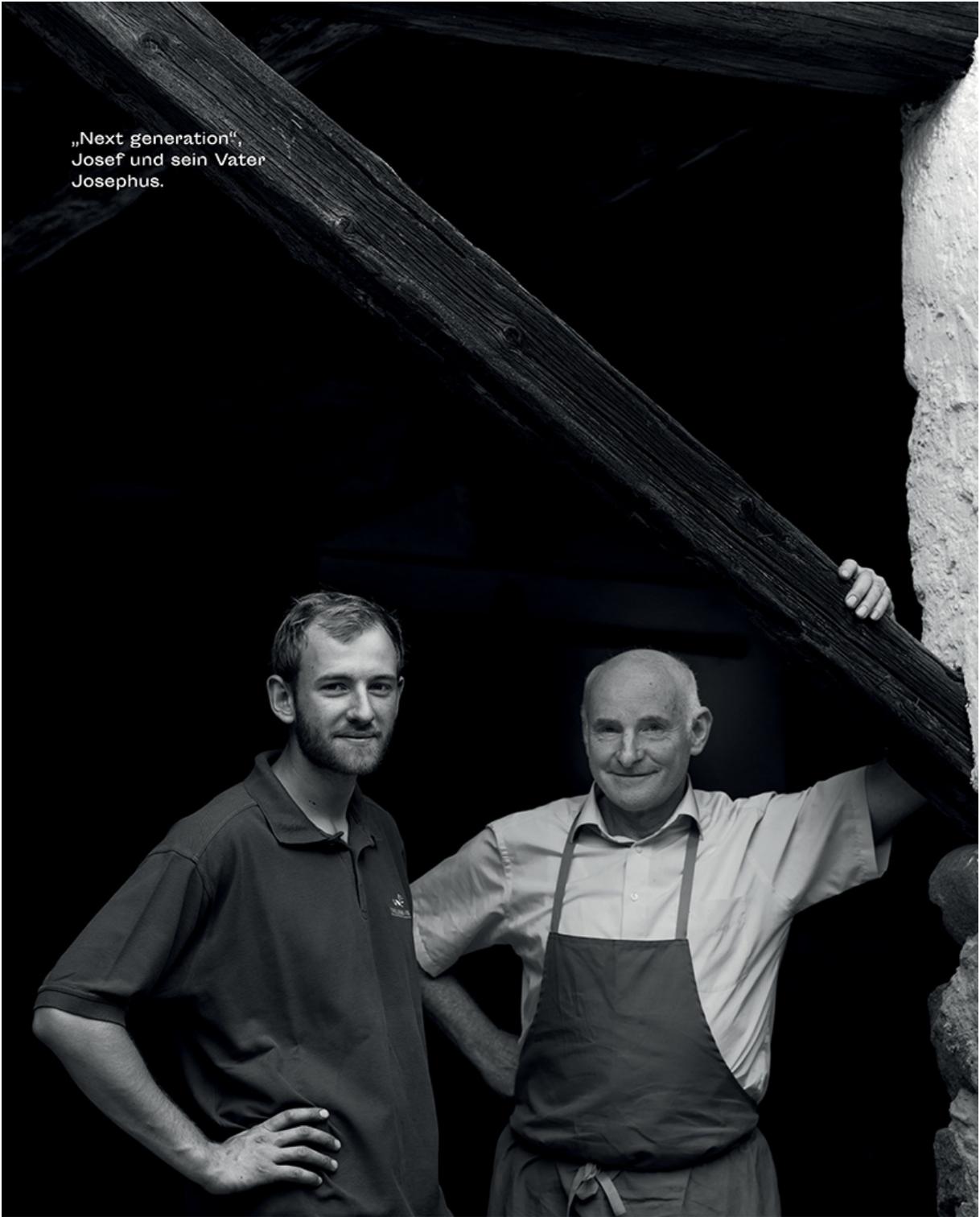
Nicht ganz einfach zu finden, aber  
mehr als lohnenswert ist der  
Besuch auf dem Erbhof Mayr-  
Unterganzner in Kardaun,  
Geburtsstätte des eigenwilligsten  
und gesuchtesten Südtiroler  
Rotweins.

Familie  
Josephus Mayr  
Erbhof Unterganzner

**NICHT NUR AUF DIE ROTWEIN-IKONE „LAMAREIN“**, die „aus ausgewählten kleinen, getrockneten Lagrein-Trauben“ entsteht, ist das Augenmerk der zu viert arbeitenden Familie Mayr gerichtet. Hier gilt nämlich immer noch der Leitsatz: „An den Basisweinen wird man gemessen!“ Das ist auch der Grund, warum an einer sympathischen wie klugen Südtiroler Weinbauertradition festgehalten wird: nur an Stammkunden und nur ab Hof einen sogenannten Basis-Lagrein zu verkaufen, der eigentlich eine „Riserva“-Qualität ist, die allerdings „nur“ fünf Monate in Barriques gereift ist. Dem Lagrein insbesondere und dies in mehreren Varianten und

Qualitätsstufen, auch in der noblen Cuvée „Reif“ aus erst nach Allerheiligen bis Mitte November gelesenen Trauben, wird als wichtigster Weinsorte am Hof natürlich eine ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt.

„Next generation“,  
Josef und sein Vater  
Josephus.



GLAS

# Qualität, Charakter *Vielfalt*

Durch jahrzehntelange Selektionsarbeit sind Rebenabkömmlinge entstanden, die höchste Weinqualität und Persönlichkeit garantieren, zwei Attribute, wie sie vom als „Erbhof“ klassifizierten Traditionsgut **UNTERGANZNER** nicht wegzudenken sind. Bereits seit 1629 werden hier von Familie Mayr Reben kultiviert, heute ist das die Familie von **JOSEPHUS UND BARBARA MAYR**. Die liebt „die Vielfalt nicht nur beim Wein“, weshalb auch Kaki, Kiwi, Kastanien, Äpfel, Feigen und Oliven angebaut werden. Aus Letzteren wird „seit einigen Jahren in Eigenproduktion das erste Olivenöl Südtirols“ hergestellt, „aus immerhin 25 verschiedenen Olivensorten, denn niemand konnte uns sagen, welche Sorte für Südtirol die richtige ist“.

**ERBHOF UNTERGANZNER**  
**JOSEPHUS UND BARBARA MAYR**  
**KAMPILLERWEG 15**  
**(AN DER INNSBRUCKERSTRASSE)**  
**39053 KARDAUN | BOZEN**  
**+39 0471 36 55 82**  
**WWW.MAYR-UNTERGANZNER.IT**

TELLER

# Fleisch der *Extraklasse*

Dort, wo der Eggentaler Bach in den Eisack mündet, umringt zum Schutz vor gefährlichen Überschwemmungen eine noch bestehende Wassermauer von 1779 den gesamten Mayr'schen Weinhof. Nicht nur die räumliche Nähe zum Restaurant mit Hotel **EGGENTALER** von **ARMIN SCHMIEDER** verbindet diese etwas versteckt liegenden Plätze des anspruchsvollen Genusses miteinander. Der Eggentaler ist mittags wie abends immer gleich gut besucht, weshalb sich eine Reservierung auch an einem von den Touristenströmen so entlegenen Platz unbedingt empfiehlt, vielleicht auch ein Grund, warum sich dieses Haus vor allem bei Einheimischen größter Beliebtheit und größtem Zuspruch erfreut. Lange hat sich in Südtiroler Kreisen herumgesprochen, dass Chef-Patron Armin hervorragendes Fleisch bestens zu reifen und zuzubereiten weiß und ganz nebenbei – wie könnte es in dieser Nachbarschaft auch anders sein – über eine von Sohn Moritz umsichtig verwaltete, ganz exzellente Weinkarte mit etlichen Trouvaillen verfügt, aber natürlich auch das Beste aus dem Unterganzner-Keller hier zu finden ist. Eigentlich unnötig zu beschreiben, dass sich hier zwei gefunden haben, die sich auf das Allerfeinste ergänzen: bestes Fleisch vom Grill mit aromatischen Röstnoten und die kräftigen Rotwein-Persönlichkeiten von gleich nebenan.

**EGGENTALER**  
**ARMIN SCHMIEDER**  
**EGGENTALERSTR. 47**  
**39053 KARDAUN | BOZEN**  
**+39 0471 36 52 94**

[WWW.EGGENTALER.COM](http://WWW.EGGENTALER.COM)



Klarer Geist, Josephus Mayr.

Der Erbhof  
Unterganzner,  
seit 10 Genera-  
tionen im  
Besitz der  
Familie Mayr.



Pranzegg ist ein bereits im 16. Jahrhundert erwähnter Hof in Bozen-Kampill, den Martin Gojers Großmutter in den 1930er-Jahren ersteht.

## Martin Gojer

### Pranzegg

**2009 IST MARTIN GOJERS ERSTER JAHRGANG** des aktuell aus drei Hektar steiler Weinberge bestehenden Guts. Martin als nur eigenwillig zu beschreiben, würde diesem passionierten Winzer nicht wirklich gerecht werden, selbst sieht er sich als Kultur- und Naturbotschafter: „Weinbauer zu sein bedeutet für mich in erster Linie vom Gebiet, dem Ort, an dem wir leben, dem Jahrgang und unserer Lebensweise zu erzählen. Um das unverfälscht tun zu können, arbeiten wir biodynamisch.“ Und so erweist sich Martin im Gedankenaustausch über seine Weine sowohl von der wissenden, pflegenden Seite, ganz wie ein guter Gärtner eben in erster Linie das Wohl seiner Pflanzen im Auge hat. Auf der anderen Seite hat er aber auch Wein für Wein ein ganz klares Geschmacksbild im Kopf, welches er hochsensibel nicht nur bei der Weißwein-Cuvée „Tonsur“ zu komponieren weiß. Und zu guter Letzt führt die ureigene Freude am Genuss auch noch zu

einer durchaus weitsichtigen Betrachtungsweise, denn sein Bestreben, geschmacklich intensive Weine mit moderatem Alkoholgehalt auf die Flasche zu bringen, ist im sonnenverwöhnten Südtirol eher die Ausnahme.



Martin Gojer  
geht mit  
Überzeugung den  
steinigen Weg.