

OSWALD STIMPFL

Traube, Post und Goldner Adler

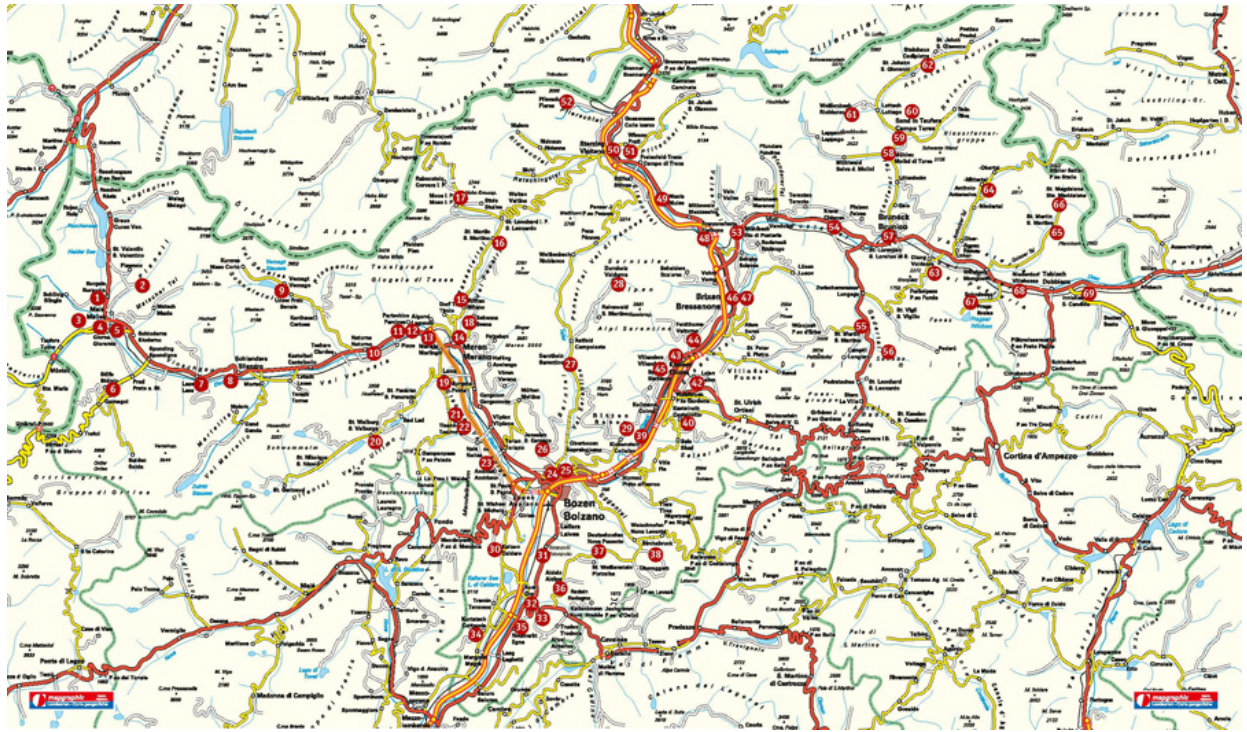
Dorfgasthäuser in Südtirol



FOLIO VERLAG

- 1** Zum Mohren, Burgeis
- 2** Gemse, Planeil
- 3** Zum Goldnen Adler, Schleis
- 4** Lamm, Laatsch
- 5** Zur Post, Glurns
- 6** Zur Sonne, Stilfs
- 7** Zur Krone, Laas
- 8** Goldene Rose, Schlanders
- 9** Unterwirt, Schnals
- 10** Schwarzer Adler, Naturns
- 11** Hanswirt, Rabland
- 12** Weißes Rössl – Zollwirt, Partschins
- 13** Blaue Traube, Algund
- 14** Forsterbräu, Meran
- 15** Wezl, Riffian
- 16** Lamm – Mitterwirt, St. Martin in Passeier
- 17** Mooserwirt, Moos in Passeier
- 18** Schlosswirt, Schenna
- 19** Oberwirt, Lana
- 20** Eggwirt, St. Walburg/Ulten
- 21** Schwarzer Adler, Tisens
- 22** Zum Mohren, Prissian
- 23** Schwarzer Adler, Andrian
- 24** Post Gries, Bozen
- 25** Weißes Rössl, Bozen
- 26** Gasthaus Jenesien, Jenesien
- 27** Höllriegl, Sarnthein
- 28** Pfarrgasthof, Durnholz
- 29** Schwaiger, Ritten
- 30** Weißes Rössl, Kaltern
- 31** Al Drago, Branzoll
- 32** Waldthaler, Auer
- 33** Zur Rose, Montan
- 34** Schwarz Adler, Kurtatsch
- 35** Andreas Hofer, Neumarkt
- 36** Krone, Aldein
- 37** Stern, Deutschnofen
- 38** Gasserhof, Eggen
- 39** Alte Post – Mitterstieler, Atzwang
- 40** Turmwirt, Kastelruth
- 41** Uridl, St. Christina
- 42** Zur Krone, Lajen
- 43** Turmwirt, Gufidaun
- 44** Unterwirt, Feldthurns
- 45** Steinbock, Villanders

- 46 Fink, Brixen**
- 47 Finsterwirt, Brixen**
- 48 Post Reifer, Franzensfeste**
- 49 Stafler, Mauls**
- 50 Lilie, Sterzing**
- 51 Zum Lex, Wiesen**
- 52 Pfarrgasthof, Pflersch**
- 53 Zur Linde, Mühlbach**
- 54 Gassenwirt, Kiens**
- 55 Dasser, St. Martin in Thurn**
- 56 Pider, Wengen**
- 57 Weißes Lamm, Bruneck**
- 58 Kohlgrube Golla, Mühlen**
- 59 Spanglwirt Sand in Taufers**
- 60 Moosmair, Ahornach**
- 61 Mösenhof, Weissenbach**
- 62 Steinhauserwirt, Steinhaus**
- 63 Messnerwirt, Oberolang**
- 64 Bruggerwirt, Antholz**
- 65 Kahnwirt, Gsies/St. Martin**
- 66 Badl, Gsies/St. Magdalena**
- 67 Dolomiten, Prags**
- 68 Adler, Niederdorf**
- 69 Wiesthaler, Innichen**





DER AUTOR

Oswald Stimpfl, 1946 in Bozen geboren, gilt als einer der tiefsten Kenner seines Landes. Der begeisterte Wanderer und umtriebige Genießer verfasste zahlreiche Reiseführer; bei Folio:

Bozen kompakt (2011),

Landgasthöfe in Südtirol (2010),

Blumenwanderungen in Südtirol (2010),

Südtirol für Genießer (2009),

Südtirol für Insider (2009),

Südtirol für Kinder (2009),

Erlebnis Vigiljoch (2008),

Verliebt in Südtirol (2007),

Landgasthöfe im Trentino (2004)

und gemeinsam mit Georg Oberrauch

Schneeschuhwandern in den Dolomiten (2005)

sowie *Schneeschuhwandern in Südtirol* (2004).

In Südtirol ist das Gasthaus im Dorf traditionell ein wichtiger Treffpunkt. Dort, wo Einheimische gemütlich beisammen sitzen, sich auf ein Glas oder zu einem Kartenspiel treffen, wird vielerorts vortrefflich gespeist. Neben Klassikern wie Speckknödel oder Bauerngröstl gibt es da und dort auch extravagante Kreationen und zeitgemäß ambitionierte aktuelle Interpretationen traditioneller Gerichte.

Oswald Stimpfl führt Sie zu seinen 69 Lieblingsgaststätten mit besonderem Ambiente, liebenswertem Charme und einnehmender Atmosphäre; und zwar vom Vinschgau bis ins Pustertal und vom Brenner bis zur Salurner Klause.

Bei jedem Haus verrät der Autor, was es Sehenswertes in der Nähe gibt, empfiehlt eine kurze Wanderung oder erzählt eine skurrile Anekdote – ein perfektes Programm, auch wenn's mal nieselt! Kompakte Informationen zu Speisen und Weinen sowie zu Öffnungszeiten und Platzangebot machen die Sache rund!

Traube, Post und Goldner Adler

Dorfgasthäuser in Südtirol

Traube, Post und Goldner Adler

Dorfgasthäuser in Südtirol

Oswald Stimpfl • Folio Verlag Wien/Bozen

HINWEIS

Die Auswahl der Gasthäuser für diesen Führer traf der Autor nach seinen subjektiven Kriterien; sie war nicht an einen finanziellen Beitrag der jeweiligen Häuser gebunden.

Alle Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen. Sämtliche Informationen wurden gewissenhaft recherchiert, doch Ruhetage können sich kurzfristig ändern. Daher empfehlen wir Ihnen, sich vorher bei den einzelnen Gasthäusern telefonisch über die Öffnungszeiten zu informieren. Die beschriebenen Ausflüge werden auf eigenes Risiko unternommen; Autor und Verlag übernehmen keinerlei Haftung. Für die Wanderungen wird die Mitnahme von geeignetem Kartenmaterial empfohlen oder Sie planen Ihre Wanderung mithilfe von www.trekking.suedtirol.info.

BILDNACHWEIS

Umschlagbild: Krone, Laas, Foto: Frieder Blickle

Die Fotos der folgenden Seiten wurden uns von den jeweiligen Betrieben zur Verfügung gestellt: S. 15, 18, 24, 37, 45, 73 u., 74, 75 o., 78, 81, 92, 93, 98, 99, 101 o., 102, 103, 113, 118, 119, 122, 123, 130, 136, 141, 146, 148, 149. Tourismusverband Schenna: S. 44

Alle übrigen Fotos stammen von Oswald Stimpfl.

SYMBOLE



Essen und Trinken



Wissenswertes



Ausflug oder Wanderung



Informationen und Adresse



Öffnungszeiten



Platzangebot



obere Preisklasse



mittlere Preisklasse



untere Preisklasse

© Folio Verlag, Wien – Bozen 2011

Lektorat: Petra Tappeiner

Grafik: no.parking, Vicenza

Druckvorstufe: Typoplus, Frangart

Printed in Italy

ISBN 978-3-85256-561-3

eISBN 978-3-99037-021-6

www.folioverlag.com

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT

VINSCHGAU

- 1 Zum Mohren, Burgeis
- 2 Gemse, Planeil
- 3 Zum Goldnen Adler, Schleis
- 4 Lamm, Laatsch
- 5 Zur Post, Glurns
- 6 Zur Sonne, Stilfs
- 7 Zur Krone, Laas
- 8 Goldene Rose, Schlanders

MERAN UND UMGEBUNG

- 9 Unterwirt, Schnals
- 10 Schwarzer Adler, Naturns
- 11 Hanswirt, Rabland
- 12 Weißes Rössl – Zollwirt, Partschins
- 13 Blaue Traube, Algund
- 14 Forsterbräu, Meran
- 15 Wezl, Riffian
- 16 Lamm – Mitterwirt, St. Martin in Passeier
- 17 Mooserwirt, Moos in Passeier
- 18 Schlosswirt, Schenna
- 19 Oberwirt, Lana
- 20 Eggwirt, St. Walburg/Ulten
- 21 Schwarzer Adler, Tisens
- 22 Zum Mohren, Prissian

23 Schwarzer Adler, Andrian

BOZEN UND UMGEBUNG

24 Post Gries, Bozen

25 Weißes Rössl, Bozen

26 Gasthaus Jenesien, Jenesien

27 Höllriegl, Sarnthein

28 Pfarrgasthof, Durnholz

29 Schwaiger, Ritten

ÜBERETSCH UND UNTERLAND

30 Weißes Rössl, Kaltern

31 Al Drago, Branzoll

32 Waldthaler, Auer

33 Zur Rose, Montan

34 Schwarz Adler, Kurtatsch

35 Andreas Hofer, Neumarkt

36 Krone, Aldein

DOLOMITEN, SCHLERNGEBIET, GRÖDEN, EISACKTAL, WIPPTAL

37 Stern, Deutschnofen

38 Gasserhof, Eggen

39 Alte Post – Mitterstieler, Atzwang

40 Turmwirt, Kastelruth

41 Uridl, St. Christina

42 Zur Krone, Lajen

43 Turmwirt, Gufidaun

44 Unterwirt, Feldthurns

45 Steinbock, Villanders

46 Fink, Brixen

47 Finsterwirt, Brixen

- 48 Post Reifer, Franzensfeste
- 49 Stafler, Mauls
- 50 Lilie, Sterzing
- 51 Zum Lex, Wiesen
- 52 Pfarrgasthof, Pflersch
- 53 Zur Linde, Mühlbach

PUSTERTAL, GADERTAL, TAUFERER AHRNTAL

- 54 Gassenwirt, Kiens
- 55 Dasser, St. Martin in Thurn
- 56 Pider, Wengen
- 57 Weißes Lamm, Bruneck
- 58 Kohlgrube Golla, Mühlen
- 59 Spanglwirt, Sand in Taufers
- 60 Moosmair, Ahornach
- 61 Mösenhof, Weissenbach
- 62 Steinhauserwirt, Steinhaus
- 63 Messnerwirt, Oberolang
- 64 Bruggerwirt, Antholz
- 65 Kahnwirt, Gsies/St Martin
- 66 Badl, Gsies/St. Magdalena
- 67 Dolomiten, Prags
- 68 Adler, Niederdorf
- 69 Wiesthaler, Innichen

GLOSSAR



VORWORT

Seit vielen Jahren durchstreife ich Südtirol kreuz und quer, immer auf der Suche nach schönen Ecken und lohnenden Plätzen, nach dem Besonderem, das es wert ist, Freunden und Bekannten gezeigt und empfohlen zu werden. Für dieses Buch habe ich Traditionsgasthäuser in den Zentren der Südtiroler Orte besucht, die seit Generationen ein Mittelpunkt im Dorfgeschehen sind, in denen man gemütlich bei einem Glas Wein beisammen sitzt, sich zu einem Plausch oder zum Kartenspiel trifft und wo selbstverständlich auch gut gespeist wird. Südtirol hat als Land, das seit jeher an stark befahrenen Verkehrsachsen liegt, eine große Beherbergungskultur, auch der Tourismus besitzt in bestimmten Gebieten eine über hundertjährige Tradition. Trotz mancher Betriebsschließung oder unbedachter Umwidmung, Erneuerung oder misslungener Modernisierung gibt es sie noch, die Wirtshäuser, Gasthöfe und Hotels, wo Altes neben Neuem harmoniert und wo der Gast in den Stuben die Geschichte des Dorfes, der Landschaft und ihrer Menschen verspürt. Gasthauskultur ist neben Kunst und Kulturgütern ein Erbe, das es zu erhalten gilt. In diesem Sinne möchte ich die Leserin, den Leser einladen, mich auf eine Reise durch die Gasthäuser Südtirols zu begleiten, um typische

Gerichte zu verkosten, zu entdecken, wo die gemütlichen Stuben sind und sich mit mir zu freuen, dass es immer mehr Menschen gibt, die erkannt haben, dass moderne Gastronomiekonzepte durchaus mit der Pflege alter Wirtshaustraditionen harmonieren können.

Oswald Stimpfl




1 ZUM MOHREN, BURGEIS

Am Rand der Malser Haide liegt, an den Berghang des Watles gelehnt, das malerische Dorf Burgeis. Unübersehbar thront etwas oberhalb der Ortschaft – auf 1.340 m – das Stift Marienberg, Europas höchst gelegenes Benediktinerkloster. Unser Ziel, das Wirtshaus zum Mohren, befindet sich an der alten Durchgangsstraße zum nahen Reschenpass.

Am Hauptplatz von Burgeis fällt der große Steinbrunnen mit der Michaelsstatue auf. Er ist umgeben von alten Häusern mit Erkern, Freitreppen, Fresken und Fassadenmalereien. Hier steht auch das Wirtshaus zum Mohren, eine Institution innerhalb der Vinschger Gastronomie. Seit nunmehr zwölf Generationen, genauer gesagt seit dem Jahr 1665, wird der Gastbetrieb, der vor einigen Jahrzehnten durch das in unmittelbarer Nähe

liegende Hotel Plavina erweitert wurde, von der Familie Theiner geführt. Der Name „Zum Mohren“ ist typisch für jene Zeit, er bezieht sich auf die Heiligen Drei Könige, von denen einer ein „Mohr“ war. Für die Gäste stehen individuell gestaltete Zimmer im Stammhaus oder im Plavina zur Verfügung. Dort misst die größte Suite ganze 90 m² – von der frei im Wohnraum stehenden Badewanne reicht der Blick über den Vinschgau zum eisgepanzerten Ortler! Ein berühmter Gast des Hauses war der Raketenkonstrukteur und Raumfahrtforscher Rudolf Nebel (1894–1978), auch eine chinesische Staatsdelegation logierte bereits im Mohren.

 Zum Anwesen gehört ein Landwirtschaftsbetrieb, der die Küche mit vielerlei Zutaten versorgt: So stammt das Fleisch für die köstlichen Braten, Filets und Schnitzel sowie für das Gulasch und das Ragout von den eigenen Rindern. Kaum zu bewältigen ist die Mohrenplatte mit diversen erlesenen Fleischsorten und schmackhaften Beilagen! Auch die Vorspeisen, darunter Knödel und Nudelspezialitäten, werden nach bester Hausmannsart zubereitet. Die Forellen kommen frisch aus dem Bassin. Bei den Süßspeisen ist der Mohrenteller – Halbgefrorenes mit Marillenmark, garniert mit Früchten der Saison – der Renner. Die Weinkarte listet die besten Etiketten des Vinschgaus, Südtirols und anderer Regionen Italiens.



Eine Sonderstellung unter den Gästen des Mohren nahm der Maler Karl Plattner (1919–1986) ein, der zwanzig Jahre lang im Sommer Dauergast war und im Gasthof ein Atelier eingerichtet hatte. Plattner stammte aus Mals, arbeitete in Brasilien, Paris, Südfrankreich und Mailand. Viele seiner schönsten Werke zeigen die karge Vinschgauer Landschaft und ihre Menschen.

ZUM BERGSEE

Am Berghang nordwestlich von Burgeis liegt ein kleiner Weiher, der Bergsee (1.365 m), zu dem in einer halben Stunde ein abwechslungsreicher Wanderweg (Nr. 3) hinaufführt. Am See finden wir Tisch und Bank sowie einen Brunnen vor und genießen die wunderbare Aussicht über das Vinschger Oberland und die Malser Haide!

INFOS IN KÜRZE

-  Hotel Restaurant zum Mohren & Plavina **★★★★S**
Fam. Theiner
Burgeis 81, 39024 Mals
Tel. 0473 831223
www.mohren-plavina.com
-  Ganzjährig geöffnet,
Di. und Mi. mittags Ruhetag.
-  In mehreren Stuben
bis zu 85 Plätze, gesonderte
Säle für Hausgäste,
90 Betten im 3-Sterne-Superior-Hotel
mit jeglichem Komfort,  




2 GEMSE, PLANEIL

Wo genau befindet sich denn Planeil? Nun, das Dörfchen „versteckt“ sich sozusagen bei Mals im Obervinschgau in einem kleinen Seitental. Gerade diese Abgeschlossenheit und die unkomplizierte Art der Wirtsfamilie machen den Reiz des Gasthofs Gemse aus.

Planeil liegt am Eingang des gleichnamigen Tales hoch oberhalb der Malser Haide auf knapp 1.600 m. Es ist ein typisches rätoromanisches Haufendorf mit ineinander verschachtelten Häusern, enge und steile Gassen machen den Autoverkehr fast unmöglich. Über das Gasthaus Gemse gibt es nur spärliche historische Aufzeichnungen. Sicher ist, dass kurz nach dem Ersten Weltkrieg

bereits ein Gasthof dieses Namens bestand, als Besitzer scheint der Großvater des jetzigen Wirtes auf. Beim großen Brand im Jahr 1985 blieb das Haus zwar verschont, im Zuge der Dorferneuerung wurde es jedoch vollständig um- und ausgebaut.

 Junior Oskar Steck hat den Kochberuf von der Pike auf gelernt und zaubert nun mit großem Elan köstliche Tiroler und italienische Gerichte auf den Tisch. Die Bauern der Umgebung liefern viele der verwendeten Produkte, der Speck kommt aus dem Ultental, Beeren, Salate, Küchenkräuter und Spargeln wachsen im eigenen Garten bei Laatsch, dem Heimatort seiner Frau Sieglinde. Wild für Braten, Gulasch und Ragout bringen die Jäger vom Revier, und in der Saison ist an Feiertagen immer Lamm im Angebot. Die Kräuter für die Tees werden eigens gesammelt. Neben den einheimischen Gästen speisen im Sommer auch gerne Italiener in der Gemse, im Herbst kehren viele bundesdeutsche Wanderer nach einer Bergtour zu Brettljause, Omeletten und Schmarren ein. Als Desserts sind die Marillenknödel beliebt sowie frische Preiselbeeren, der obligate Apfelstrudel und die Vinschger Schneemilch, eine lokale Spezialität aus Weißbrotstückchen, Sahne, Rosinen, Rum, Zimt und Zucker. Zu den Speisen werden vorwiegend Südtiroler Weine serviert, darunter viele Spezialitäten aus dem Vinschgau.



PLANEIL

In Planeil waren einst, so wie in den meisten alten rätoromanischen Dörfern des Vinschgaus, die Häuser, die aus Wohnbereich, Stadel und Stall bestanden, eng aneinandergelagert. Die Talbewohner lästerten, dass in Planeil die Ziegen aus den Fenstern schauen würden und nicht die Leute. Wie man sich vorstellen kann, ist das Feuer für solche Ortschaften der größte Feind: So vernichteten in den Jahren 1985 und 1986 verheerende Brände 18 Häuser. Mittlerweile ist das Dorf saniert und schön herausgeputzt.



PLANEILER ALM

Von der Pfarrkirche St. Nikolaus aus ist die Planeiler Alm (2.203 m) über einen schönen Wald- und Wiesensteig (Nr. 10) zu erreichen, der zuerst nordwärts steil in ein kleines Tälchen, dann durch hellen Lärchenwald und später fast eben über freie Wiesenflächen mit schönster Fernsicht auf die große, gut bewirtschaftete Alm führt. Rückweg über den breiten Güterweg durch das Planeital. 600 Hm, Hin- und Rückweg 3½ h

INFOS IN KÜRZE

➔ Gasthof Gemse ★★★

Fam. Steck

Planail, 39024 Mals

Tel. 0473 831148

www.gasthof-gemse.it

🕒 Ganzjährig geöffnet,
Mo. Ruhetag.

🍷 In Schankraum und
Stube 70, im geschützten,
sonnigen Wintergarten
20 Plätze, 9 Zimmer und
eine Ferienwohnung,
Parkgarage, 🚗🚗






3 ZUM GOLDNEN ADLER, SCHLEIS

Am Eingang zum Schlininger Tal nahe Burgeis schmiegt sich das Dörfchen Schleis an den Berghang. Seit dem Bau der Reschenstaatsstraße liegt es abseits des Autoverkehrs und bietet sich als Ausgangspunkt für Wanderungen oder einen Besuch der nahe gelegenen kulturellen Sehenswürdigkeiten wie etwa des mittelalterlichen Städtchens Glurns, des Klosters Marienberg oder der Churburg an.

1857 erbaute Johann Agethle, ein Vorfahre der jetzigen Wirtsleute und seinerzeit Abgeordneter im Landtag zu Innsbruck, etwas oberhalb der Kirche das Gasthaus zum Goldenen Adler und verlegte die Schanklizenz vom alten

Wirtshaus an der Etschbrücke hierher. Sechs Gästezimmer und einen Saal hatte die Gaststätte damals. Eine Freitreppe aus blendend weißem Laaser Marmor (erbaut 1888) führt heute noch in den ersten Stock zu den getäfelten Wirtsstuben mit den Ahnenporträts. In den 1970er-Jahren wurde das Haus umgebaut, zum Glück blieb von der alten Einrichtung viel erhalten. Zum Gastbetrieb gehört eine Landwirtschaft, welche Almkäse, Fleisch, Speck, Kartoffeln, Birnen sowie Äpfel für den Apfelsaft und Kräuter für die Küche liefert. Den Wein kauften die ersten Generationen der Wirtsleute ca. 50 Jahre lang in Algund. Als dieser Wein nicht mehr den Erwartungen der Bauern und Gäste entsprach, holte man ihn 1890 das erste Mal von der Kellerei Brigl aus Girlan. Dazu war Anton Agethle 3 volle Tage mit seinem Pferdefuhrwerk unterwegs! Als richtiges Kirchenwirtshaus ist der „Agethle“, wie es die Einheimischen nennen, eine der Drehscheiben des Dorfgeschehens, von Taufen über Hochzeiten bis zu Beerdigungen werden hier sämtliche Feiern abgehalten.

 Juniorchef Hans Agethle, gelernter Koch und Hotelfachmann, hat das traditionsreiche Gasthaus in einen effizienten Hotelbetrieb mit exzellenter Küche umgewandelt. Der Kreis der Gäste wird immer internationaler, es kommen aber auch viele Südtiroler. Sie schätzen vor allem die Vielfalt auf der Speisekarte: Dort finden sich etwa Waffeln vom Schüttelbrot mit Räucherforellenmousse und Geselchtem, Polentaknödel auf Gorgonzolasauce, Saiblingsfilet auf dreierlei Rüben, soufflierter Pala-Birnen-Schmarrn mit Zimteis und Zwetschken. Die Speisen variieren je nach Jahreszeit, traditionelle Rezepte werden modern interpretiert. Auf der Weinkarte stehen beste Südtiroler Weine nebst einer Auswahl an österreichischen Tropfen, viele davon gibt es glasweise.




DIE FLUTKATASTROPHE VON 1855

Am 16. Juni 1855 ließ ein regelrechter Wolkenbruch den Wasserstand der seen am Reschen steigen, ein katastrophaler Dammbbruch war die Folge: Die Etsch schwoll zu einer tosenden, zerstörerischen Flut an, die durch die Dörfer donnerte und alles niederwalzte, was im Wege stand. Allein in Schleis wurden 13 Häuser weggerissen, es entstand ein riesiger Sachschaden. Aus allen Teilen der Monarchie wurde für die Flutopfer gespendet, dennoch dauerte es Jahre, bis die Wunden verheilt waren.

INFOS IN KÜRZE

 Gasthof zum Goldnen
Adler, Fam. Agethle
Schleis 46
39024 Mals
Tel. 0473 831139
www.zum-goldnen-adler.com

 Von Anfang Nov.
bis Weihnachten
geschlossen, Do. Ruhetag,
an Sonn- und Feiertagen
ist Vormerkung dringend
angeraten.