

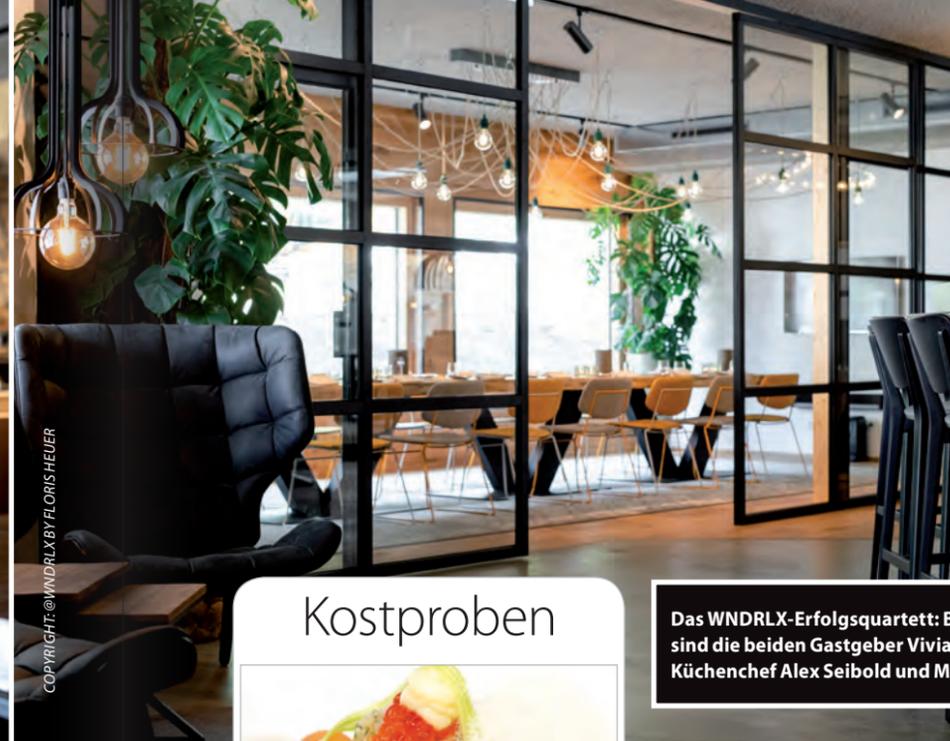
PURE Resort Pitztal, St. Leonhard, Pitztal/Tirol

# Pitztaler Genussmomente

Auf 1740 Metern Höhe residiert am südlichen Ende des 40 Kilometer langen Pitztals in Tirol das neuerbaute PURE Resort Pitztal: Ein eleganter Rückzugsort, der Luxus mit Abenteuer, Aktivität und feiner Kulinarik verknüpft. Im Restaurant WNDRLX® kocht der Franke Alex Seibold eine exzellente Alpin-Küche mit weltläufigen Komponenten.

Das Pitztal wird von Tirols höchstem Gletscher in den Öztaler Alpen gekrönt. Ein Hochgebirgstal, zum Verlieben schön, rund 40 Kilometer lang und ausgesprochen schmal, verortet zwischen dem deutlich größeren Ötztal und dem Kaunertal. Die Natur führt meisterhaft Regie, entwirft faszinierende Landschaftsbilder, die man so schnell nicht mehr vergisst. Wer einmal mit der Wildspitzbahn, der höchsten Seilbahn Österreichs, hinauf auf 3440 Meter Höhe fährt, der wird reich beschenkt. Der einmalige Panoramaausblick auf über 50 Gipfel, die sämtlich über 3000 Meter hoch sind, ist schlicht überwältigend. Von hier aus scheint die Wildspitze mit ihren 3774 Metern Höhe zum Greifen nah zu sein. Der zweithöchste Berg Österreichs ist ein Superlativ. Davon gibt es im südlichen Pitztal noch ein paar mehr. Wir machen es uns in Österreichs höchstgelegenen Café gemütlich und wollen später den Riffelsee umwandern, sein azurblaues Wasser funkelt von kristallklarer Reinheit in einer Höhe von 2232 Metern. Er ist damit der höchstgelegene Bergsee Tirols. Imposante Wasserfälle säumen die markierten Wanderwege, auf 380 Kilometer Länge verteilen sich die Wanderpfade. Urige Berghütten und Jausenstationen laden zur stimmungsvollen Einkehr. Und jetzt im nahen Hochgebirgswinter knistern die Kamine vor wohlthuender Wärme, sind die Pisten und Loipen für die Wintersportler präpariert. Wer wagemutig und im spektakulären Vertikalsport erprobt genug ist, versucht sich im Eisklettern. Wer es ruhiger mag, der schnallt sich die Schneeschuhe unter und erkundet das atemberaubend schöne Pitztal gemächlichen Schrittes.

Traumhaft schön und großzügig sind die insgesamt 13 Apartments und 13 Alpenchalets im PURE Resort Pitztal ausgestattet. Von legerer Eleganz ist das Genießerrestaurant WNDRLX konzipiert. Zu ihm gehört auch ein separater Fine-Dining-Room (Bild rechts)



## Kostproben

Das WNDRLX-Erfolgsquartett: Bestens aufeinander eingespielt sind die beiden Gastgeber Vivian Peters und Niels Beekman mit Küchenchef Alex Seibold und Maitre Peter Laffin.



„Tatar vom Öztaler Saibling“, „Rote Garnele mit Wasabi, Mango, Mayonnaise“, „Kabeljau mit Erbse, Melone, Dashi“, „Tiroler Berglamm mit Kartoffel-Oliven-Püree und Lauch“ sowie „Milchreis“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

## Zwei Niederländer erobern Tirol

Tief verschneit ist das Pitztal dank seiner Gletscherlage zumeist, im vergangenen Winter türmt sich die weiße Pracht gar meterhoch. Darauf hoffen die Pitztaler Hoteliers und Gastgeber auch heuer. Zwei von ihnen sind ganz neu mit von der Partie. Vivian Peters und ihr Ehemann Niels Beekman haben erst im Sommer ihr PURE Resort Pitztal mit dem Restaurant WNDRLX® (ausgesprochen Wanderlux) in Mittelberg, einem nur drei Häuser umfassenden Ortsteil von St. Leonhard, eröffnet. Eine Traumdestination von erhabener Anmut. Die Lage des Resorts mit seinen 13 luxuriösen Apartments und 13 Bergchalets könnte atemberaubender kaum sein. Nichts stört den Blick auf die umgebende Gebirgsnatur. Die Pitze, der dem Tal seinen Namen gebende Gebirgsbach, rauscht gleich vor dem Resort vorüber und auf den Bergwiesen ist sommers das Glockengeläut der weidenden Almochen zu hören. Die letzten der 13 Alpenchalets von 90 bis 145 qm Größe wurden im Herbst baulich fertiggestellt. Sie bieten ein Höchstmaß an Komfort und Gemütlichkeit. Ein kleines, feines alpines Dorf mit dem gewissen Extra ist hier am südlichen Ende des Tals entstanden. Der Mix aus Luxus und heimischen Elementen unter Verwendung von vor allem Stein, Holz und Glas ist überaus gelungen, wird dem intendierten Erlebnis des „Puren“ vollends gerecht.

Am Fuße der alles überragenden Berge haben die beiden Niederländer Beekman und Peters ihren Traum von alpiner Gastlichkeit in die Tat umgesetzt. Beide waren in ihren Berufen erfolgreich und Hochleistungssportler im Hockey und Volleyball. Die Liebe zu den Bergen und zur sportlichen Outdoor-Betätigung war immer schon da, und so nutzten sie die Offerte, das von den Immobilienentwicklern der „Mountain Residences“ entworfene Resort als Gastgeber zu übernehmen. Das dem PURE Resort Pitztal angeschlossene Genießerrestaurant WNDRLX® haben beide gekauft. Bei allem vorhandenen Luxus in der Ausstattung, beispielsweise auch im topmodernen Spa mit Saunalandschaft und Indoor-Pool, setzt das Duo Peters/Beekman mit seinem Team auf Herzlichkeit und Individualität im Umgang mit den Gästen. Die Dienstleistung Service verstehen alle als eine sehr persönliche, leidenschaftliche Aufgabe. Wunderbar ungezwungen und leger geht es zu, einfach familiär und geborgen soll der Aufenthalt an diesem zauberhaft schönen Ort sein. Und ein bisschen unkonventionell. So wird das Frühstück in den Apartments und Chalets am Morgen in erstklassig bestückten Frühstückskörben vor die Tür gestellt. Der Inhalt ist regionale Feinkost und hausgemachte Qualität. Die Küchen der Chalets und Apartments sind bestens ausgerüstet. Viel mehr Rückzug und Privatheit geht kaum, aber dies „sind die Erwartungs-

haltungen unserer Gäste nach absoluter Freiheit bei der Gestaltung ihres individuellen Urlaubsglücks“, erzählt uns Vivian Peters.

## Feines von Seibold und Laffin

Zu den Festtagen rund um Weihnachten und den Jahreswechsel verwandelt sich das Resort in ein pures Winterparadies, verkürzt wird die Wartezeit mit Fackelwanderungen, dem traditionellen Krampus-Lauf, Punsch und Feuerzangenbowle auf der verschneiten Terrasse und einer feinen Kulinarik im stimmungsvoll dekorierten Restaurant.

Fine Alpine Cooking ist die Küche von Küchenchef Alex Seibold überschrieben. Der 33-jährige gebürtige Nürnberger lernte einst im Restaurant „Bammes“ in Nürnberg, kochte später im Hotel „Valentin“ in Sölden, erkochte sich hernach als Souschef im „Neuwirt“ in Kitzbühel 14 Punkte im Gault & Millau und war zuletzt im „Riessersee Hotel“ in Garmisch verantwortlicher Küchenchef. Im Service steht an seiner Seite Maitre Peter Laffin, der Weggefährte aus gemeinsamen Zeiten im „Riessersee-Hotel“. Laffin ist gelernter Hotelfachmann („Ringhotel Strandblick“, Kühlungsborn) und listet ebenfalls namhafte Adressen in seiner gastronomischen Laufbahn, darunter das „Grandhotel Heiligendamm“, das „Grand Tirolia“ in Kitzbühel und das „A-ROSA“ in List auf Sylt.

Auf der sorgsam komponierten Weinkarte stehen vorzügliche Weine mit

Schwerpunkt Österreich. Das lukullische Angebot bevorzugt erstklassige Produktqualität aus der Region, verzichtet aber auch nicht auf internationale Komponenten. So stammen Saibling und Forelle von der Fischzucht aus Leutasch, das würzige Berglamm kommt direkt aus Tirol, Reh, Hirsch und Gams aus heimischen Revieren. Als wir uns an zwei Abenden im Spätsommer zu Tisch begaben, da gab Küchenchef Alex Seibold den Alleinkoch, und er tat dies mit Bravour und handwerklichem Können und Routine.

## Kreative Kostproben

An zwei Abenden servierte uns Küchenchef Alex Seibold ein breit gefächertes Potpourri seiner lukullischen Meisterschaft. Das waren beispielsweise „Tatar vom Tiroler Almochen, Zwiebelkuchen, Rote-Bete-Sauce und Brotchip“, „Tatar vom Öztaler Saibling mit Selleriepüree, Saiblingskaviar und Jonagold-Apfel“, „Kräuterschaumsuppe mit Parmaschinken-Brotchip, Leutasch-Forelle, Brunnenkresse und zweierlei Kartoffelpüree“, „Graukäsesotto mit australischem Wintertrüffel und lila Kartoffelchip“, „Rote Garnele mit Wasabi, Mango, Mayonnaise“, „Kabeljau mit Erbse, Melone, Dashi“, „Tiroler Berglamm mit Kartoffel-Oliven-Püree und Lauch“, „Filet vom Tiroler Almochen im Heu gegart, Kartoffelpaunzen, glasiertes Gemüse“, „Kaffee auf dem Teller: Esspressomousse, Milch-

kaffeesorbet, Espresso-Litschi-Espuma, Karamell“ und „Milchreis: Yuzueis, Litschicreme, Tarte, Matchaganache“.

Alle Kreationen waren in ihrer Aromenpointierung fein ausbalanciert, die Produktqualität exzellent und die Darbietung auf den Tellern auch optisch ein Hochgenuss. Peter Laffin moderierte die begleitende Weinreise eloquent und kenntnisreich. Alles in allem: Eine formidable Leistung, die wir aus dem Stand mit zwei Sonnen plus auszeichnen. Glückwunsch ins Pitztal: Wir erlebten hier auf 1740 Metern Höhe pures Genießer Glück!

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

**WNDRLX® Restaurant**  
PURE Resort Pitztal  
WNDRLX GmbH

Mittelberg 83  
A-6481 Sankt Leonhard im Pitztal | Tirol - Österreich  
Tel.: +43 (0) 664 - 3842250  
restaurant@wndrlx.com, www.wndrlx.com  
info@pure-pitztal.com  
www.pure-pitztal.com

Geschäftsführung: Vivian Peters & Niels Beekman  
Küchenchef: Alexander Seibold  
Restaurantleiter: Peter Laffin

**Service: Ausgezeichnet**  
**Wein: Sehr gut**  
**Ambiente: Modern-alpin**