



Fotos oben: In spektakulärer Hanglage residiert auf über 1200 Metern Seehöhe das von Maximilian Pinzger und Michaela Lechthaler geführte „Nidum Casual Luxury Hotel“.

Foto links: Der „In Da Mountain Spa“ thront auf einer kleinen Felswand und ist nur über eine schmale Hängebrücke zu erreichen.

Nidum Casual Luxury Hotel, Telfs-Mösern/Tirol

## Legerer Luxus über den Dächern des Inntals

Gastgeber und Hoteleigentümer Maximilian Pinzger und seine Lebensgefährtin Michaela Lechthaler haben am Südrand des Seefelder Hochplateaus luxuriöse Gastlichkeit neu definiert. Steife Etikette haben sie aus dem First-Class-Domizil verbannt und setzen vielmehr auf frische Lässigkeit und lockeren Lifestyle, ohne dabei auf die angestrebte Qualität zu verzichten. Die tadellose Alpe-Adria-Küche von Damjan Draganic ist ein solcher Beleg für unkomplizierte und dennoch exzellente Gastlichkeit.

Einmal am Tag, nachmittags um 17 Uhr, läutet die freistehende Friedensglocke im Tiroler Bergdorf Mösern, das zur Gemeinde Telfs-Buchen gehört. Auf annähernd 1250 Metern Seehöhe im Herzen des Oberinntals verortet, künden Glocke und Glockenschlag vom anzustrebenden Zusammenhalt der Länder in den Alpen und in der ganzen Welt. Das von der Sonne verwöhnte Seefelder Hochplateau ist eine traumhaft schöne Ganzjahresdestination, ein steter Quell der Inspiration, der Ruhe und der sportlichen Aktivität sowie des Genusses. Das nahe Seefeld in Tirol gilt seit Jahr und Tag als Europas populärstes Skilanglauf-Mekka. Nirgendwo sonst in Tirol ist die Dichte erstklassiger Logisadressen so signifikant wie in dem zweimaligen Austragungsort Olympischer Winterspiele (1964 und 1976 wurden hier die nordischen Disziplinen der Innsbrucker Spiele ausgetragen). Im nächsten Jahr findet mit der „Nordischen Ski-WM“ vom 19. Februar bis 3. März das nächste sportliche Großereignis in der Olympiaregion statt.

### Hideaway-Hotel von individuellem Chic & Charme

Zu den absolut empfehlenswerten gastlichen Adressen abseits des touristischen Hotspots Seefeld zählt das ganzjährig geöffnete „Nidum Casual Luxury Hotel“ in Mösern. Die exponierte Lage in atemberaubender Südhanglage und die exzellenten Verwöhn-Welten in Logis, Wohlfühlen und Kulinarik bilden die Fundamente einer Gastlichkeit, die ihre Philosophie aus dem Koordinatenfeld von legerem, unkompliziert dargebotenem Luxus in erfrischender Ambiance speist. Der erst 29-jährige Eigentümer Maximilian Pinzger stammt gebürtig aus Südtirol, wo seine Familie das weithin bekannte Wanderhotel Vinschgerhof in Schlanders führt. Drei Jahre lang suchte der Absolvent der Meraner Hotelfachschule nach einem geeigneten eigenen Hotelobjekt, in dem er sein Verständnis von einer unkomplizierten und dennoch ausgewiesenen hochwertigen Gastlichkeit in die schöne Tat umsetzen konnte. Als das ehemalige Resort-Hotel „For Friends“ aus der Insolvenz heraus

ersteigert werden konnte, schlug der Jungunternehmer gemeinsam mit seinem Vater Manfred Pinzger, dem amtierenden Präsidenten des Südtiroler Hotel- und Gastwirtsverbands, zu. Zwei Tage vor Weihnachten 2016 eröffnete das terrassenförmig in den Hang gebaute „Nidum Casual Luxury Hotel“ unter seiner Regie mit einem konsequent auf Lifestyle, Coolness und Individualität sowie Luxus ohne Zwänge setzenden Konzept.

„Casual Luxury“, darauf hatte die neue Generation exklusiv Reisender offenkundig gewartet. Vom Start weg erfreut sich das Nidum, dessen Name lateinischen Ursprungs ist und übersetzt „Nest“ heißt, was wiederum eine Anlehnung an die Bezeichnung von Mösern als dem „Schwalbennest Tirols“ bedeutet, enormer Nachfrage. Das legerere Luxus-Nest über den Dächern des Inntals, diese Erfolgsgeschichte funktioniert auch deshalb so ausgesprochen gut, weil mit dem jungen Gastgeberpaar zwei herzerfrischende Menschen dem Team der rund 50 Mitarbeiter vorstehen, die es blendend verste-



Traumhaft schön: Der Infinitypool mit fantastischem Blick ins Inntal und auf die nahen Berggipfel. Weitläufig und offen gestaltet ist die Hotelloobby mit einladenden Ruhezeiten.



hen, Charme, Selfness, Esprit und Genuss kommunikationsstark vorzuleben.

### Lauter Lieblingsplätze

In diesem kuscheligen Nest unterhalb des Seefelder Jochs (2220 m) wird Geborgenheit in stilvoller Rahmung großgeschrieben. Die 57 Zimmer und Suiten sind State of the Art konzipiert, lassen keinerlei Komfort vermissen, sind sämtlich in soniger Südrichtung mit Traumblick ins Tal und auf die Berggipfel ausgerichtet, verfügen über Balkone und ein modernes Interieur in gediegener Eleganz. Eine wahre Perle im erlesenen Collier der Logis-Offerten ist die 118 m<sup>2</sup> große „Awesome Suite“ mit 360-Grad-Panoramablick, eigener Sauna und großem Roof Top Garden. Lauter Lieblingsplätze. Dazu zählen auch die weitläufige Hotelhalle mit Bibliothek und einladender Bar sowie ganz sicher der großzügige und aktuell mit 2 Lilien/15 Punkten im Relax Guide prämierte Nidum-Leading-Spa auf über 1500 qm Fläche mit Innenpool und spektakulärem Infinity-Außenpool. Vielleicht

einmalig in seinem Auftritt ist der kühn in den Felsen gehauene „In Da Mountain Spa“ mit einer finnischen Sauna, die nur über eine schmale Hängebrücke zu erreichen ist. Ein ganzjährig wohligh warm beheizter Whirlpool und ein Kaltwasserbecken auf der Sauna-Terrasse ergänzen das Wellnessangebot, ebenso die exquisiten Beauty- und Massage-Treatments in sechs Behandlungsräumen. Und wer in einem bilderbuchschönen Naturbadeseeschwimmend seine Runden ziehen möchte, der kann dies in nur fünf Minuten Fußmarsch entfernten Möserer See tun. Er gilt als der wärmste Badeseer Tirols. Das Nidum Casual Luxury Hotel ist Partnerhotel des benachbarten Golfclubs Seefeld-Wildmoos. Den dürften auch die Fußballer der japanischen Nationalmannschaft frequentiert haben, als sie Anfang Juni im Nidum ihr WM-Vorbereitungsquartier bezogen, um sich im Mitgliedshotel der feinen Hideaway-Hotels final für die Fußball-WM in Russland fit zu machen. In diesen Tagen folgen die Kicker von Dynamo Kiew und RB Leipzig zu ihrem

jeweiligen Sommertrainingslager.

### Kreative Alpe-Adria-Küche

Das Hotel-Restaurant ist in drei unterschiedlich gestaltete und eingerichtete Genuss-Areas aufgeteilt. Alpin-gemütlich-traditionell kommt die „Lärchenstube“ daher, gourmet-affin das „Black & Beauty“, zeitlos-elegant das „Nidum“. Für alle drei gastronomischen Outlets und sommers auch für die herrlichen Freisitze auf den Terrassen zuständig ist seit Dezember 2016 der aus Kroatien stammende Küchenchef Damnjan Draganic. Der 28-Jährige wurde im Februar 2018 anlässlich eines kulinarischen Wettbewerbes der zehn besten Köche in Zagreb zum zweitbesten Koch seines Landes gekürt. Im Nidum offeriert Draganic, der zuvor in Südtirol und bei Alexander Frankhauser im Innsbrucker Hotel Lamark gearbeitet hat, eine tadellose „Alpe-Adria“-Küche mit der lukullischen Allianz aus alpiner Bodenhaftung mediterraner Finesse. Das achtgängige große Degustationsmenü wechselt viermal im

## Kostproben



„Tatar vom Milchkalb im Tramezziniring, Crème fraîche, angeflämte Apfelscheiben, gebackener Kalbskopf & Zwiebelmarmelade“, „Hausgebeizter Saibling aus der Leutasch mit erfrischendem Gurkensorbet, marinierten Gurken & Melonen“, „Heilbutt mit Erbsenpüree, Zuckerschoten, Zucchini & Holunderblüten-Limettenschaum“, „Hirschrücken in der Marillenkruste, eingelegte Marillen, Marillenchutney, Kartoffelmousseline & gebratener grüner Spargel“, „Basilikum-Zitronenparfait mit Zitronengel, Zitronespuma, Erdbeertatar & Erdbeerconsommé“ und „Mousse von der Totentrompete mit Heidelbeeren, Schokoladencake, Brennnesselsorbet & Sabayon“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

Jahr, die Hausgäste erfreuen sich im Rahmen einer vorbildlichen HP-Verpflegung an mehrgängigen Abendmenüs. Draganic zur Seite steht im Service Restaurantleiter Manuel Hofer, eine perfekte Ergänzung. Mit souveräner Attitüde empfiehlt der Tiroler aus der sehr gut bestückten Weinkarte mit Schwerpunkt Österreich.

Unser Menü eröffnete zum Genussthemas „Kalb“ und bot Tatar vom Milchkalb im Tramezziniring, Crème fraîche, angeflämte Apfelscheiben, gebackenen Kalbskopf und Zwiebelmarmelade. Ein perfekter Auftakt. Ihm folgte die Dreikomponenten-Kreation „Schnecken/Confierter Dotter/Grana Padano“. Eine erstklassige Melange aus Schnecken in der Entourage aus Zwiebeln und Speck, Espuma vom Grana Padano mit in Öl confiertem Dotter sowie Kaviar vom russischen Stör aus Wattens in Tirol. Ein erstes Ausrufezeichen auf sicherem Zwei-Sonnen-Niveau! Hernach mundete uns köstlich der hausgebeizte Saibling aus der Leutasch mit erfrischendem Gurkensorbet, marinierten Gurken und Melonen,

ein subtil abgeschmeckter Gurken-Melonensalat und Gurkendressing rundeten diesen tadellosen Gang ab. Ein schönes Beispiel für die erfreuliche Allianz heimischer und mediterraner Aromen boten die anschließend gereichten hausgemachten Tortellini mit Schafkäsefüllung, Ragout vom Berglamm und darüber gehobeltem Pecorino. Den dann servierten Heilbutt hatte Draganic leicht gebläht und mit Erbsenpüree, Zuckerschoten, Zucchini und Holunderblüten-Limettenschaum eine vorzügliche Begleitung gegeben. Ebenfalls ein perfektes Gericht. Zum Hauptgang brillierte der Küchenchef mit Hirschrücken in der Marillenkruste, eingelegten Marillen, Marillenchutney, Kartoffelmousseline und gebratenem grünem Spargel. Sowohl optisch als auch lukullisch eine famose Leistung attestieren wir dem Schlussakkord in zwei süßen Aufzügen. Zunächst gab es ein Basilikum-Zitronenparfait mit Zitronengel, Zitronespuma, Erdbeertatar und Erdbeerconsommé und final eine durchaus wagemutige Komposition, bestehend aus



Das in drei Bereiche unterteilte Restaurant bietet beste Perspektiven, ebenso die Küche und der Service, die von Küchenchef Damnjan Draganic und Restaurantleiter Manuel Hofer verantwortet werden.

Mousse von der Totentrompete mit Heidelbeeren, Schokoladencake, Brennnesselsorbet und Sabayon. Außergewöhnlich und exzellent zugleich! Ob des Gebotenen zögern wir nicht und lassen über dem Genussreich im Nidum aus dem Stand zwei Sonnen plus erstrahlen.

Ingo Schmidt ■



Casual Fine Dining und urban

**Restaurant**  
Casual Luxury Hotel Nidum

Am Wiesenhang 1, A-6100 Mösern/Tirol  
Tel.: +43 5212 20300  
info@nidum-hotel.com, www.nidum-hotel.com

Geschäftsführer: Maximilian Pinzger  
Direktorin/Gastgeberin: Michaela Lechthaler  
Küchenchef: Damnjan Draganic  
Restaurantleiter: Manuel Hofer

**Service: Sehr gut**  
**Wein: Sehr gut**  
**Ambiente: Modernes Alpin-Design**