

Hidalgo, Burgstall in Südtirol

Südtirols Pilgerziel für das beste Fleisch der Welt

Das „Hidalgo“ von Südtirol-Erfolgsgastronom Otto Mattivi gilt als eine der besten europäischen Adressen für die Verkostung von Original Kobe- und Wagyu-Beef. „Aomi“ heißt die neueste Genussbühne, eine formidable Fusion japanisch-mediterraner Köstlichkeiten im Zeichen der Edelvikualie Wagyu. Erlesen sind zudem die Logisangebote: 20 feine Hidalgo-Suiten offerieren luxuriöse Wohnkultur.

Meran und das Meraner Land, das ist seit alters her die Verheißung von Erholung und Regeneration in zauberhafter Naturkulisse und reiner, gesunder Luft. Wer hier verweilt, der ist auf der Sonnenseite

der Alpen zu Gast, schaut auf imposante Berggipfel und sattgrüne Almwiesen, Palmen, Zypressen, Zedern und Olivenhaine. Im Zeichen erlesener Gastlichkeit und Kulinarik sind wir dieses Ma(h)l zu Gast in Burgstall (italienisch Postal), der sonnenverwöhnten Ortschaft im Tal der Etsch, gute fünf Autominuten südlich von Meran gelegen und damit idealer Ausgangspunkt, all die Sehenswürdigkeiten der leibreizenden Region zu entdecken. Dass Burgstall auch kulinarisch weit über die Region hinaus bekannt ist, das ist das große Verdienst von Otto Mattivi, seines Zeichens Südtiroler Entrepreneur mit bald 40-jähriger Erfahrung als einer der weithin geschätzten Fleischexperten. Sein Genussreich ist das Hidalgo Restaurants & Suites, eine Pilgerstätte für Fleischaficionados aus aller Welt. Hier kultiviert der Gastronom die Fleischeslust in unnachahmlicher Exzellenz und unter kompromissloser Verwendung nur allerbesten Qualitäten. In den 1980er Jahren war er einer der ersten in Europa, die argentinisches Rindfleisch importierten. Heute zählen Mattivi und seine charmante Lebenspartnerin Lissy Pernthaler zu den handverlesenen Botschaftern, wenn es in Europa um exquisite Erlebnisse rund um das kostbare Wagyu- und Kobe-Beef aus Japan geht.

Einer von mehreren Reifeschränken für die exzellenten Fleischqualitäten in den Hidalgo-Restaurants.

Mitglied der „Kobe Beef Association“

Das Hidalgo-Restaurant ist aus seiner Tradition heraus in erster Linie ein erstklassiges Grill-Restaurant, in dem neben vorzüglichen Fleischkreationen auch mediterrane Köstlichkeiten à la carte und in Menüform aus der offenen Showküche offeriert werden. Eine der Spezialitäten ist das Dry Aged Beef vom zertifizierten Südtiroler Kovieh, das Mattivis Dorfmetzger Zöggeler aus Burgstall liefert. In der hauseigenen Reifezelle wird es im Hidalgo veredelt und dann für den Genießer unter dem bis 900° Celsius heißen Hidalgo Beef Grill zubereitet.

Seit dem Herbst 2015 gibt es im Hidalgo zudem ein „Restaurant im Restaurant“, das man mit Recht als Europas erstes Wagyu-Verkostungsrestaurant bezeichnen darf. In dem puristisch anmutenden Ambiente in japanischer und mediterraner Anmut bekommt der Gast die Möglichkeit „Dreierlei vom Wagyu“ auf einem Teller zu verkosten und zu vergleichen. Das sind Originales Kobe Beef, japanisches Wagyu und Wagyu Südtirol. Letzteres stammt von Landwirt Stefan Rottensteiner vom Oberweidacherhof am Ritten, der seit 2014 (dem Jahr der offiziellen Export-erlaubnis von Wagyu Beef aus Japan) die japanische Rinderrasse aus der Tajimi-Linie mit Erfolg züchtet.

Nun hat das Beef Tasting Wagyu Restaurant Mitte Mai einen Launch erfahren und firmiert seitdem als „Wagyu

Stilvolles Logis bieten die Hidalgo-Suiten und der Spa mit Außenpool in mediterraner Kulisse.



Restaurant Aomi by Hidalgo“, das sich fortan ausschließlich dem zart schmelzenden, mit hoher Fettmarmorierung ausgestatteten Fleisch aus Japan in all seiner Vielfalt noch fokussierter widmen möchte als zuvor. „Dabei sind wir jedoch kein japanisches Restaurant, sondern interpretieren aus unserer mediterranen Tradition heraus Aomi als junges Food-Konzept, die kleine Schwester vom Hidalgo sozusagen, welche die Geschmäcker des mediterranen Raums mit denen aus Japan auf neuartige Weise zusammenbringt, dabei immer im Fokus Wagyu“, erzählt Otto Mattivi im Gespräch mit unserem Magazin. So umfassen die beiden Degustationsmenüs neben den exzellenten Fleischkreationen, die Küchenchef Andrea Santagiuliana aus Recoaro in der Provinz Vicenza und sein sechsköpfiges Team servieren, auch faszinierende Wagyu-Veredelungen wie Schinken, Lardo, Fenchelsalami, die zu 100 Prozent aus Wagyufleisch stammen und in einer Manufaktur in der Toskana exklusiv für das Hidalgo produziert werden. Das Hidalgo war übrigens das erste Restaurant in Italien, Österreich und der Schweiz, das Mitglied der exklusiven „Kobe Beef Association“ ist und damit das Original Kobe Beef überhaupt anbieten darf. „Aomi by Hidalgo“ ist eine Wortschöpfung aus zwei japanischen Schriftzeichen und heißt frei übersetzt so viel wie „der blaue, junge Geschmack“ und zielt dabei auf das indigoblaue Design des mit maximal

16 Plätzen ausgestatteten Wagyu-Restaurants ab, das zwei exzellente Menüs und A-la-carte-Gerichte rund um das edelste Fleisch der Welt offeriert. Das gibt es in dieser Form kein zweites Mal in ganz Europa.

Kulinarik von beglückender Güte

Am ersten Abend nahmen wir im Grill-Restaurant Platz und wurden von Restaurantleiterin Claudia Raich aus St. Martin im Passeiertal bestens betreut. Wir ließen uns „Hausgeräucherten Lachs, Brotsauce, Certosacreme, Dill“, anschließend „Gratinerte Zucchini-blüten, mit Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt“, „Marinierten Südtiroler Saibling mit Kräutermulsion (Rucola, Estragon, Basilikum und Dill) und Giardiniera (Essiggemüse aus Karotten und Blumenkohl)“, einen perfekt zubereiteten „Risotto mit krokantem Fenchel und hausgereiftem Dry Aged Kovieh“ und schließlich köstliche „Medaillons von argentinischem Rinderfilet mit leichtsüßer Südtiroler ‚Puni‘-Whiskysauce (aus Italiens bis dato einziger Whisky-Destillerie in Glurns), glacierten Karotten und Hidalgo-Spezial-Püree“ munden. Ein Genussreigen der exzellenten Art, der am Folgeabend seine Krönung fand. Das „Wagyu-Pur-Menü“ im „Aomi“ in sechs atemberaubenden Gängen eröffnete mit einer „veredelten japanischen Wagyu-Variation von Wagyu-Rohschinken, Wagyu-Salami, Wagyu-Bresaola,

Wagyu-Lardocreme“. Ein fulminanter Auftakt. Ihm folgte ein „Carpaccio-Duett vom Kobe Beef und Wagyu Südtirol mit Yuzu-Sauce, mariniertem Radicchio und Lavendel-Brioche-Brot“, das wir begeistert ob der Qualität goutierten. Von ausgezeichneter Güte war zudem der dann aufgetragene „Risotto mit Wagyu und Radicchio“. Der dann folgende „Kobe-Beef-Topinambur-Ravioli an Zitronengrassauce und der



Hidalgo-Eigentümer Otto Mattivi mit Lebenspartnerin Lissy Pernthaler im „Aomi by Hidalgo“.



Im Sommer gilt der Freisitz des Hidalgo-Grill-Restaurants in Burgstall bei Meran als einer der nachgefragten Genießerplätze in Südtirol.

Hidalgo-Quartett: Suites-Gastgeberin Christine Windisch mit Küchenchef Andrea Santagiuliana und den beiden Restaurantleitern Claudia Raich und Alexander Senoner im Gastgarten.

Kostproben



„Medallions von argentinischem Rinderfilet“, „Risotto mit Wagyu“, „Wagyu Südtirol Rib Eye“, „Hausgeräucherter Lachs, Kagoshima Wagyu Rib Eye und Kobe Beef Wagyu Rib Eye“, „Brotsauce, Certosacreme“ und „Veredelte japanische Wagyu-Variation von Rohschinken, Salami, Bresaola und Lardocreme“.

Wagyu-Kürbis-Knödel an Pilzsauce“ waren ebenfalls ein pures Geschmackserlebnis. Schließlich der absolute Höhepunkt: die Verkostung von jeweils 40 Gramm Wagyu Südtirol Rib Eye, Kagoshima Wagyu Rib Eye und Kobe Beef Wagyu Rib Eye aus der Präfektur Hyogo auf einem Teller. „Schlicht überwältigend“ notierten wir über die Zart-

heit und Geschmacksdichte des perfekt marmorierten Fleisches, das dem Gast kenntnisreich vor dem Genuss im Rohzustand präsentiert wird. Ein Erlebnis für das kulinarische Langzeitgedächtnis. Das süße Finale, dargeboten von Patisserie Anna Maria Pucci, ließ nochmals aufhorchen: „Bayerische Creme mit Arabicakaffee, Amarettocrumble und

Ganache von weißer Schokolade“ bildeten den erstklassigen Schlussakkord. Restaurantleiter Alexander Senoner aus dem Grödnertal servierte zum Menü großartige Weine aus Südtirol.

Feinstes Logis in 20 Suiten-Appartements

Otto Mattivis zauberhaft schöne Genussbühne auf dem terrassierten Sonnenhang mit prachtvollem Gartenpark und fantastischem Blick nach Südwesten ergänzen die herrliche Sommerterrasse und der mit 18.000 Flaschen und über 600 Positionen herausragend bestückte Weinkeller, einer der besten südtirolweit. Und wer nach dem Genuss der formidablen Küche ein passendes Quartier sucht, dem seien die modern-eleganten Hidalgo-Suites-Appartements ans Herz gelegt, die gleich neben den Hidalgo-Restaurants residieren und jeden erdenklichen Komfort bieten. Mindestens 55 qm groß sind sie, die beiden luxuriösen Penthouse-Suites sind nochmals großzügiger geschnitten. Alle 20 Refugien verfügen über Garten oder Terrasse und sind hochwertig ausgestattet. Der Hidalgo Spa verwöhnt die Gäste mit Gartenpool (nur in der Sommersaison), finnischer Sauna, Ruheraum, Infrarotkabine und Fitnessraum. Als charmante Gastgeberin fungiert Christine Windisch, und morgens wartet ein erstklassiges Frühstücksbuffet im Hidalgo Grill-Restaurant auf die Feinschmecker. All das ist Champions League und wird auf Augenhöhe mit der Exzellenz der Kulinarik dargeboten. Ingo Schmidt ■



Casual Fine Dining und urban

Hidalgo Grill und Aomi Wagyu Restaurant by Hidalgo Hidalgo Suites & Restaurants

Hidalgo GmbH, Romstraße 7, I-39014 Burgstall bei Meran,
Tel.: +39 0473 29 22 92

info@restaurant-hidalgo.it, www.restaurant-hidalgo.it

Geschäftsführung: Otto Mattivi und Lissy Pernthaler

Küchenchef: Andrea Santagiuliana

Gastgeberin Hidalgo Suites: Christine Windisch

Restaurantleiter Aomi: Alexander Senoner

Restaurantleiterin Grill-Restaurant: Claudia Raich

Service: Ausgezeichnet

Weine: Herausragend

Ambiente: Mediterran-japanisches Flair