

Hotel Castel\*\*\*\*S, Tirol bei Meran

# Die große Kochkunst des Gerhard Wieser

Dorf Tirol ist ein Pilgerziel für Genießer aus aller Welt. In der mit fünf Sternen Superior klassifizierten noblen „L'Art de Vivre-Residenz“ von Familie Dobitsch kocht seit 27 Jahren Gerhard Wieser großartig auf. Zwei Michelin-Sterne und drei Sonnen plus leuchten über dem Hotel „Castel“ und dem Gourmetrestaurant „Trenkerstube“. Der Report zum beglückenden Genusserlebnis.

**A**ls wir uns Mitte Mai auf den Weg machten, einen der ganz Großen der weißen Kunst zu besuchen, da war die Erwartungshaltung per se eine sehr hohe. Leuchten doch seit bald zehn Jahren zwei Michelin-Sterne über dem Restaurant „Trenkerstube“ im noblen und mit fünf Sternen Superior klassifizierten Hotel „Castel“ von Eigentümerfamilie Dobitsch in Dorf Tirol. Oberhalb von Meran und dem Meraner Land schmiegt sich sanft, inmitten von Wein- und Obstgärten mit herrlichem Blick auf das uralte Schloss Tirol, das dem Land einst seinen Namen gab, die feine „L'Art de Vivre-Residenz“ in die Landschaft von mediterraner Anmut ein. Welch eine Farbenpracht empfängt uns hier oben. Sonnengeflutet präsentiert sich das Luxushotel der nur 25 eleganten Zimmer und 20 exklusiven Suiten als ein Retreat von solitärer Strahlkraft. Wir werden hier 48 Stunden im Zeichen erlesener Gastlichkeit und allerfeinster Kulinarik verbringen und auf Menschen treffen, die beseelt davon sind, kostbare Momente des Glücks, der Erholung, des Erlebens und Genießens zu kreieren.

## Leidenschaftliche Gastgeberfamilie Dobitsch

Drei davon tragen den Namen Dobitsch und sind maßgeblich für die authentisch-herzliche, dem Gast stets zugewandte Gastlichkeit auf Top-Niveau verantwortlich. Seit dem Jahr 2001 gehört das Hotel „Castel“ der Familie Dobitsch, die ursprünglich aus München stammt, hier



aber viele Jahre ihren Urlaub verbrachte und die sich ihr bietende Chance nutzte, das Hotel in traumhaft schöner Lage zu erwerben. Seitdem ist viel passiert, ist jede Menge Herzblut eingeflossen, wurde sukzessive das Haus zu einem der besten in ganz Südtirol weiterentwickelt. Mit baulichen Erweiterungs- und Verschönerungsmaßnahmen und mutigen Entscheidungen, etwa die Zimmeranzahl ganz gegen den Trend (in Südtirol) zu reduzieren, um sich noch intensiver um das Gästewohl kümmern zu können, präsentiert sich das „Castel“ heute als ein Hoteljuwel, als ein Hideaway von ausgewiesener Exzellenz. Evelyn Dobitsch und ihr Sohn Daniel sowie Schwiegertochter Maria Dobitsch und die aus Düsseldorf stammende Hoteldirektorin Iris Pelizzoni sind das herzlich-charmante Gastgeberquartett, das seinen Gästen Wunscherfüller und omnipräsenter Ansprechpartner zugleich ist. Wer hier Logis bezieht, Sternstunden der Kulinarik goutiert oder in die schöne Spa-Landschaft ein- und

dort abtaucht, dem soll es an nichts mangeln, schon gar nicht an sehr persönlicher, authentischer Zuwendung. Alles trägt die geschmackvolle Handschrift der Familie, die ausgesuchten, exklusiven Materialien, die Großzügigkeit der Refugien, der öffentlichen Bereiche und Räume. Von überall genießt der Gast diesen faszinierenden Ausblick auf das zauberhafte Idyll namens Südtirol. Luxus, der wunderbar leger und unkompliziert daherkommt, und höchstmöglicher Komfort, der so gedeihlich mit der Liebenswürdigkeit der Gastgeber und ihrer 50 Mitarbeiter korrespondiert, ergänzen den splendiden Auftritt der feinen Herberge in der Keschtngasse. Selbstredend gefällt auch der annähernd 1800 m<sup>2</sup> große Wellnessbereich namens „Carpe Diem SPA“ mit Panorama-Freibad, römischem Hallenbad, großzügiger Saunalandschaft, erstklassigen Beauty- und Massageofferten sowie exklusiv ausgestatteten Ruheräumen und herrlichen, von Palmen gesäumten Liegewiesen mit einmaligem Blick in

die Meraner Bergwelt. Eine hinreißend schöne Flucht aus dem Alltag und eine Ruheoase, nach der man sich sehnt.

### Meisterkoch mit großer Heimatliebe

Und wenn dann noch das Thema Genuss auf das Angenehmste (zu)bereitet wird wie hier im „Castel“, dann wähnt man sich in paradiesähnlichen Gefilden, die man am liebsten gar nicht mehr verlassen möchte. Es gibt wahrlich nicht wenige Genießerhotels in Südtirol und anderswo, aber wer ein echtes Gourmethotel für sich entdecken möchte, der wird bei Familie Dobitsch und ihrem kulinarischen Statthalter Gerhard Wieser Beglückendes erfahren. Dieses Haus ist komplett auf Genuss in Perfektion ausgerichtet, mehr Affinität zu den großen Themen Wein und Kulinarik auf Spitzenniveau ist kaum denkbar. Das ist das große Verdienst der Eigentümerfamilie und ihres brillanten Küchenchefs, der mit seiner Brigade die Adresse im Top-Ranking der

besten Restaurants Südtirols (fast) ganz nach oben geführt hat.

Seit nunmehr 27 Jahren kocht der 50-jährige Südtiroler Gerhard Wieser, gebürtig aus Bruneck und aufgewachsen in Rasen im Antholzer Tal, seine fabelhafte Küche aus alpiner Bodenständigkeit und mediterraner Leichtigkeit. Wieser zählt seit Jahren zu den höchstdekorierten kulinarischen Fixsternen in Südtirol. Im neunten Jahr in Folge schmücken zwei Michelin-Sterne die beeindruckende Vita des wunderbar geerdeten Spitzenkochs. Der Schlemmeratlas kürte ihn zum „Spitzenkoch des Jahres 2019“ und in allen übrigen einschlägigen Guides nimmt der sympathische Küchenchef ebenfalls vorderste Top-Positionen ein. Die Leidenschaft für das Kochen hat der zweifache Familienvater von seiner Mutter geerbt, die selbst professionelle Köchin war, ausgebildet wurde Wieser, der im Winter passioniert als Skifahrer auf den alpinen Pisten unterwegs ist, im Hotel „Posta Zirm“ in Corvara. Namhafte Stationen, folgten bei Kochlegenden wie Hans Haas im „Tantris“, bei Harald Wohlfahrt in der „Schwarzwaldstube“, bei Klaus Erfort in dessen Saarbrücker „Gästehaus“, bei Joachim Wissler im „Vendôme“ und in anderen Spitzenhäusern mehr. Stationen, von denen Wieser vor allem die verschiedensten Kochtechniken als Erfahrungswert für seinen eigenen Kulinarikstil verinnerlichte. Längst ist der Südtiroler freilich für seine ganz eigene Küche, in der er Traditionelles mit Modernem auf eine neue Art der Leichtigkeit verbindet, weithin bekannt. Wegen Wiesers frischer, stets bekömmlicher Jahreszeitenküche mit komplex-pointierten Aromen pilgern die Feinspitze seit Jahr und Tag aus aller Welt nach Dorf Tirol.

### Erlesenes auch im Hotel-Restaurant Castel

An der Seite Wiesers steht eine 12-köpfige Brigade, angeführt von Souschef Marco Verginer und Chef-Pâtissier Thomas Kostner. Der herausragenden Exzellenz seiner Kulinarik fühlt sich in adäquater Leidenschaft und Kompetenz auch der perfekt agierende Service unter Leitung von Restaurantleiter Simon Oberhofer und Antonio Qualano (Maitre in der „Trenkerstube“) verpflichtet. Aus dem mit über 500 Positionen prallgefüllten Weinbuch (Schwerpunkt Südtirol, Italien, Europa) berät mit Verve und ganz viel vinologi-



In traumhaft schöner Panoramalage mit herrlichem Blick auf das Meraner Land und die Wein- und Obstgärten residiert das Hotel Castel: Ein erlesenes Refugium für kostbare Momente des Genießens.



Alle 20 Suiten und 25 Zimmer sind in Südhanglage ausgerichtet und verfügen über zauberhaft schöne Ausblicke auf Meran und die Bergwelt.



Gastgeber aus Passion: Evelyn Dobitsch mit Sohn Daniel und Schwiegertochter Maria Dobitsch. Zu ihrem Luxus-Domizil zählt auch eine 1800 m<sup>2</sup> große Spa-Landschaft mit Innen- und Außenpool und vielem anderen mehr.





Gerhard Wieser in seinem Element: Beim Einkauf fängt für ihn die „große Küche“ an. Permanente Produktkontrolle ist für den frischgebackenen Drei-Sonnen-Koch selbstverständlich.

scher Kompetenz Sommelière Ivana Capraro. Gerhard Wieser ist als Executive Chef für die beiden Hotel-Restaurants „Trenkerstube“ und „Castel“ zuständig. Ein echter Glücksfall für die weitgereisten Genießer, denn auch im so genannten Zweitrestaurant, dem „Castel“, wird großartig aufgekocht. Gerhard Wieser liebt und lebt das, was er mit Hingabe tut. „Ich mache das aus purer Leidenschaft und ich würde es genauso machen, wenn ich keine Auszeichnungen hätte“, bekundet der Meisterkoch im Gespräch mit unserem Magazin. Und ganz nebenbei zählt er gemeinsam mit seinen Co-Autoren Heinrich Gasteiger und Helmut Bachmann auch noch zu den erfolgreichsten Kochbuchautoren in Europa. Annähernd 1,4 Millionen Bücher in aktuell 77 Publikationen hat das Trio mit der Erfolgsreihe „So kocht Südtirol“ inzwischen verkauft.

Wir nehmen am ersten Abend im Restaurant „Castel“ Platz, fühlen uns mit herrlichem Blick auf die prachtvolle Landschaft bestens aufgehoben und geraten sogleich ins Schwärmen, welch formidable Qualität die Speisenfolge des täglich wechselnden Angebotes hat. Wir probieren „Gebratenes Renkenfilet auf dreierlei Karotten und Kerbel“, anschließend „Gebackene Calamari mit Zitronenmayonnaise und Paprikamousse“, köstliche „Hummerravioli mit Zucchini-Blüte, Basilikum und schwarzem Quinoa“, lassen uns auch zu „Kutteln mit Steinpilzen und Champagner“ überreden

und attestieren den beiden folgenden Gängen „Französisches Rotbarbenfilet mit frittierten Schuppen auf Blattspinat in Rotwein-Butter-Sauce“ und „Toskanische Taubenbrust mit Röstzwiebeln, Wirsingrolle und confierten Kartoffeln“ gar sicheres Sterne- und Sonnenniveau. Wie beim großen Gourmetmenü in der „Trenkerstube“ zeichnet der hochtalentierter Chef-Pâtissier Thomas Kostner auch im „Castel“ für die Desserts verantwortlich. Und so goutieren wir dessen „Pochierte Birne im Schokoladen-Tropfen mit Nougatmousse und Amarena-Eis“ und abschließend „Grießflammeri mit Honig um Himbeeren“ in erstklassiger Güte.

### Trenkerstube: Wiesers Menü der Extraklasse

Am zweiten Abend erleben wir eine lukullische Krönungszeremonie, wie sie nicht stimmungsvoller vonstatten gehen kann. In der Holzvertäfelten „Trenkerstube“, benannt nach der Südtiroler Bergsteiger- und Filmlegende Luis Trenker, der hier in der „Stube“ seinen 90. Geburtstag feierte, zieht der Großmeister der Aromen im Verbund mit seinem erstklassigen Team alle Register seines Ausnahmekönens. Der Service agiert vorbildlich und in einer der Perfektion nahekommenden Akkuratess. Der Brotkorb ist gefüllt: Hausbrot mit Zirnmüssen und Dinkelmehl aus Südtirol, Vinschgerle mit Brotklee, Kartoffelbrot, Schüttelbrot und Grissini. Sogleich servieren uns Maitre

## Kostproben



Apéro „Entenstopfleber, Haselnuss und Cassis“, „Saibling aus dem Passeiertal mit Spargel, Kaviar, Tomate, Sauerklee“, „Langostinos aus Sizilien und Knoblauch-Ravioli“, „Zander, Erbse, Bauernspeck, fermentierter Rettich“, „Geräuchertes Rinderfilet vom Wagyu Südtirol“ und „Yuzu-Soufflé, Rhabarber, Waldmeister“.

FOODFOTOS: INGOSCHMIDT



Hier geraten Genießer ins Schwärmen. Die „Trenkerstube“ ist das zweifach besternte Gourmetrestaurant. Maitre Simon Oberhofer und Sommelière Ivana Capraro zählen zur Leitungsteam der vorbildlich agierenden Service-Brigade im „Castel“.

Antonio Qualano und seine Stellvertreterin Sara Kofler eine hinreißende Armada aus feinsten Apérohäppchen, bestehend aus „Tintenfisch-Kracker und Taschenkrebs“, „Röllchen mit Alpkäse aus dem Pustertal und Trüffel“, „Schweinehaut, Kalbskopf und Meerrettich“, „Entenstopfleber, Haselnuss und Cassis“ sowie „Polenta-Chip, Rindertatar und Kaper“. Welch ein famoser Auftakt, dem mit dem Amuse-Bouche aus „Jakobsmuschel, Brennessel und à part serviertem Safran-Reisschaum“ alsbald die nächste Delikatesse folgen sollte. Das Carpaccio der Jakobsmuschel hatte die Wieser-Brigade mit einer Salzblüte, Zitronengelee und Limettenmayonnaise versehen und die gebratene Muschel eskortierten Brennesselcreme, Safran-Reis-Espuma und gepuffter Wildreis. Fulminant!

Das neugängige Frühlingmenü eröffnete anschließend mit „Saibling, Spargel, Tomate, Sauerklee“. Ein großartiger Menüestieg. Den Saibling aus dem Passeiertal hatte Wieser in Olivenöl confiert, mit Saiblingskaviar, Schnittlauch und Meerrettich ein stimmiges Topping verpasst, ihm im Vakuum gegarten weißen Terlaner Spargel sowie rohen grünen Spargel, Radieschen, Sauerklee, Tomaten-Eier-Sauce mit Nussbutter und Brotcroûtons an die Seite gestellt, ergänzt durch à part gereichtes „Tatar vom Saibling mit

Spargel-Espuma, Brotwürfel, Tomaten und Schnittlauch“. Grandiose Kochkunst, zu der der von Sommelière Ivana Capraro kredenzte Sylvaner vom Weingut Kuenhof aus dem Eisachtal trefflich mündete. Sensationelle Produktqualität boten die anschließend aufgetragenen „Langostinos aus Sizilien mit Knoblauch-Ravioli, Chips aus schwarzem Knoblauch, Austernkresse und Gemüsefond“. Ebenfalls in Perfektion zubereitet war das „Freiland-Ei mit Sellerie, Buttermilch und ‚Imperial‘-Kaviar“. Es folgten „Zander mit Erbse, Bauernspeck, fermentiertem Rettich“ und „Huhn mit den Komponenten Kohlrabi, Entenstopfleber, Trüffel, Shiitakepilze, Quinoa“. Ein Signature Dish von betörender Sinnlichkeit! Ein weiterer Geschmackshöhepunkt war das über Buchenholz kurz „geräucherte Rinderfilet vom Wagyu Südtirol mit Artischocken, Perlzwiebeln, Kartoffeln“ und einer exzellenten Sauce auf Basis eines Ripasso di Valpolicella. Dazu servierte Ivana Capraro im Rahmen der Weinbegleitung großzügig einen 2011er Ludovico von der Tenute di Biserno aus Bolgheri. Welch meisterhafte Allianz. Anschließend setzte die Patisserie dem Ganzen die Krone auf mit gleich vier aparten Ausrufezeichen. Zunächst mit „Joghurt, Holunderblüte und Champagner“, dann mit einem filigranen „Yuzu-Soufflé mit Rhabarber

und Waldmeister“ und einem formidablen „Karamell-Schokoladen-Mousse mit Erdbeere und Lakritz-Eis“. Und auch die Pralinenkunst des Thomas Kostner wollen wir explizit loben ob der Güte des Probierten aus „Erdbeer-Schaum-Keks mit Zitronen-Creme“, „Schokoladen-Praline Beni Wild Harvest“, „Koriander-Knusper-Praline“, „Himbeer-Mohn-Törtchen“ und „Apfel-Streusel-Crostata“. Wir verneigen uns vor so viel Kochkunst und nehmen Gerhard Wieser und sein Team in den handverlesenen Kreis der Höchstgeehrten auf. Ingo Schmidt ■



Grand Chef / Gourmet

**Trenkerstube**  
Hotel Castel GmbH

Keschtnigasse 18, I-39019 Tirol bei Meran

Tel.: +39 0473 923693

info@hotel-castel.com, www.hotel-castel.com

Inhaber: Familie Dobitsch

Direktorin: Iris Pelizzoni

Küchenchef: Gerhard Wieser

Restaurantleiter: Simon Oberhofer

Sommelière: Ivana Capraro

**Service: Herausragend**

**Weine: Ausgezeichnet**

**Ambiente: Luxuriös-elegant**

! 300 Euro für SAVOIR-VIVRE-Leser: Registrieren Sie sich einfach unter [www.hotel-castel.com/savoirvivre](http://www.hotel-castel.com/savoirvivre) und erhalten Sie bei Ihrem Erstaufenthalt bis zu 300 € als Gutschein zur Verrechnung und lernen Sie das Castel, die ausgezeichnete Kulinarik und die traumhafte Lage persönlich kennen.