



Alpine Luxury Spa Resort Schwarzenstein****S, Luttach

Erlesenes Ahrntal

Das „Alpine Luxury Spa Resort Schwarzenstein“ von Hoteliersfamilie Zimmerhofer in der Südtiroler Gemeinde Ahrntal ist ein Hideaway von besonderer Anmut inmitten der zauberhaft schönen alpinen Landschaft. Vielfach prämiert, begeistert das Wellnesshotel mit exklusiven Wohlfühl-Angeboten und einer feinen, regional akzentuierten Kulinarik.

Südtirol, noch immer der Deutschen liebtes Auslandsreiseziel, ist so facettenreich wie gastlich. Führten uns unsere Genusspfade zuletzt häufiger ins mediterran anmutende Meraner Land, so nehmen wir dieses Ma(h)l Quartier im schönen Ahrntal, genauer gesagt im nördlichen Tal des ursprünglichen Gebirgstals, das vom Pustertal abzweigt und alpine Traumkulissen offeriert. Unser Reiseziel im Zeichen erlesener Gastlichkeit: das beschauliche Bergdorf Luttach, in dem einst Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler geboren wurde und aufwuchs. Umrahmt von gleich 14 Dreitausen-

dern residiert in Nachbarschaft zur im 15. Jahrhundert erbauten Pfarrkirche eines der besten Ferien- und Wellnesshotels Südtirols: das mit vier Sternen Superior klassifizierte „Alpine Luxury Spa Resort Schwarzenstein“ von Hoteliersfamilie Zimmerhofer. Ein Glücksfall für die Spitzenhotellerie im Nordosten Südtirols, der noch immer geprägt ist von bäuerlicher Kultur. Eine Region, in der Werte, Brauchtum und Tradition behutsam und verantwortungsvoll eingebunden sind in Prozesse der Modernisierung. Das heute 121 feine Zimmer und Suiten umfassende Resorthotel der Familie Zimmerhofer, benannt nach

dem Schwarzenstein, mit 3369 Metern Höhe einer der höchsten Gipfel des Ahrntals an der Grenze zu Tirol, ist ein solches Vorzeigeunternehmen, das seine Wurzeln, seine Heimat und die damit korrespondierenden Emotionen so wunderbar authentisch in die Jetztzeit transportiert und lebendig gehalten hat.

Ein echter Familienbetrieb

Ein echter Familienbetrieb mit Gesichtern, mit Menschen und Machern, die präsent sind, die ihre Gäste umsorgen und „Kümmerer“ im besten Sinne des Wortes sind. Die Anfänge des First-Class-Domizils gehen in die 1960er Jahre zurück, als die Eltern von Otmar und Paul Zimmerhofer, den heutigen Gesellschaftern, in Steinhaus eine kleine Frühstückspension führten. Im Jahr 1985 erfolgte der Erwerb des Hotels in der Dorfstraße, das in den Folgejahren kontinuierlich erweitert, verschönert und den Ansprüchen der jeweiligen Zeit angepasst wurde. Familie Zimmerhofer, das ist gelebte Gastfreundschaft in authentischer Darbietung, die weit über den hoteleigenen Horizont hinausreicht. Paul Zimmerhofer beispielsweise ist seit nunmehr neun Jahren Obmann der „Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol“, ein Zusammenschluss der derzeit 28 besten Wellness- und Genießerhotels der nördlichsten Provinz Italiens. Verantwortung für seine Heimat übernimmt auch Michael Zimmerhofer, der Sohn

von Otmar Zimmerhofer. Er ist neben seiner leitenden Tätigkeit im elterlichen Betrieb der Präsident des Tourismusverbandes Ahrntal. Ehrenamtlich, versteht sich. Und Bruder Martin coacht kleinere Hotels und Pensionen des Tals in Sachen Vermarktung. Passion und Glaubwürdigkeit gepaart mit Nachhaltigkeit, diese Trias manifestiert den anhaltenden Erfolg des Resort-Hotels. Die Zahl der Stammgäste liegt bei über 50 Prozent. Sie alle kommen nach Luttach ins Ahrntal wegen des Einklangs aus exzellenten Wohlfühlofferten und den sympathisch-bodenständig agierenden Mitarbeitern, die allesamt Wunscherfüller sind und größtenteils über Jahre dem Familienhotel die Treue halten.

Wellness auf 5000 qm

Das Resort ist schon rein optisch ein Traum, fügt sich mit seinen Gebäudeteilen harmonisch in die Landschaft ein. 30 Hektar gehören zum Grundbesitz der Familie, davon allein acht Hektar Wiesen. Wanderwege führen vom Hotel direkt in die Berge und auf die rund 60 bewirtschafteten Almen. Gänzlich unverbaut ist der Blick in die Natur. Urlaubsglück allenthalben. Winters lockt das nahe Skigebiet Skiworld Ahrntal. Jetzt im herannahenden Herbst ist die hohe Zeit für aktive Erholung und die vielleicht schönste Gelegenheit, die unzähligen Wellnessangebote des Resorts ausgiebig zu nutzen. Imposan-



Über 5000 qm Fläche verfügt der „Nature Spa“ mit diversen Pools, dem zauberhaften Naturteich (o.) und sieben hinreißend schönen Ruheräumen (m.).



Anpackend, liebenswert, authentisch, leidenschaftlich: Gastgeberfamilie Zimmerhofer.



Wohlfühlen und Entspannen in exklusivem Ambiente, das ist allerorten möglich im Alpine Luxury Spa Resort Schwarzenstein.

te 5000 qm Fläche bietet der „Nature Spa“, mit allem, was zur perfekten Regeneration dazugehört. All das zu nennen, was das „Schwarzenstein Resort“ mehrfach auszeichnet, ist schier unmöglich. Ein paar wenige Stichworte seien dennoch erlaubt: Es gibt neun Indoor- und Outdoor-Pools mit 25 m Infinity-Sportbecken, zehn verschiedene Saunen inklusive Hexensauna im Freien, über 100 Wellnessanwendungen, sieben luxuriöse Ruheräume im Zeichen der Elemente, diverse Angebote für Familien, ganz viel Platz für den individuellen

Rückzug und noch ganz viel mehr im Rahmen der äußerst großzügig bemessenen Inklusivleistungen, die nichts und niemanden vergessen. Zum perfekten Urlaubstag gehört im „Schwarzenstein Alpine Luxury Spa Resort“ zudem eine beeindruckende Auswahl an erstklassigen Logisangeboten. Die gedeihliche Melange aus Bergheimat und moderner Akzentuierung, die dem ganzen Resort ein tiefes Gefühl von Heimeligkeit und Stil vermittelt, setzt sich in den Refugien nahtlos fort. Einige der Suiten sind im Chalet-Stil konzipiert und mit

Naturholzböden, runden Doppelbetten, privater Bio-Sauna und original Südtiroler Stuben ausgestattet. Weiträumige Alpin-Studios, Vital-Superior-Doppelzimmer (40 qm) und kuschelige Single-Einbettzimmer sind weitere exklusive Angebote und immer von ausgewiesener Behaglichkeit.

Kulinarische Doppelspitze

Kostbare Verwöihnmente gibt es bei Familie Zimmerhofer nahezu rund um die Uhr. Das gilt vor allem auch für die kulinarische Seite des Resorts: der lukullische Ferientag startet im Rahmen der exzellenten ¾-Verwöihnpenion mit einem genussvollen Frühstücksbuffet und findet seine Fortsetzung in dem Mittags- und Nachmittagsbuffet, das wir beinahe sprachlos ob der Vielzahl des Gebotenen in Augenschein nehmen. Allein 22 verschiedene Torten und Kuchen zählten wir. Hausgemacht, wie es sich für ein Leuchtturmhotel eben gehört. Wir laben uns stattdessen am vorzüglichen mehrgängigen Gourmet-Auswahl-Menü, das täglich wechselt und vom Küchenchef-Duo Daniel Wolfsgruber und Armin Comploj seit 2016 mit viel kreativer Leidenschaft und profundem Können verantwortet wird. Beide stammen aus Südtirol und verstehen sich auch privat ganz ausgezeichnet. Ihre jeweilige Vita listet namhafte Stationen, so war der aus St. Vigil in Enneberg stammende Armin Com-

Zwei, die sich prächtig verstehen und gemeinsam erstklassig aufkochen: die beiden Küchenchefs Armin Comploj (r.) und Daniel Wolfsgruber.



Das Restaurant im Schwarzenstein ist aufgeteilt in unterschiedlich eingerichtete und gestylte Stuben wie hier die Panoramastube.

ploj im Restaurant „Ikarus“ im Hangar 7 an der Seite von Roland Trettl tätig und später beim heutigen Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler als Chef Gardemanager beschäftigt. Dort kochte eine Zeitlang auch der aus Mühlbach bei Uttenheim stammende Daniel Wolfsgruber. In Luttach favorisieren beide eine frische Jahreszeitenküche der Region unter Einbindung regionaler Top-Produkte, etwa allerbeste Käsesorten von heimischen Bergbauern und Käsern. Für die kompetente Weinberatung ist Maitre Paul Zimmerhofer zuständig, ein ausgewiesener Fachmann, der aus der mit 200 Etiketten bestückten Weinkarte mit Schwerpunkt Südtirol mit spürbarer Freude empfiehlt. Wir probierten an zwei Abenden folgende Kostproben: Zunächst „Gebackene Graukäsepraline auf geschmorten Zwiebeln und Lauch“. Ein herzhafter Auftakt. Ihm folgten „Auberginen ‚Panzerotti‘ mit geschmortem Stockfisch und Erbsenschoten“, „Gegrilltes Zanderfilet auf gebackenen Zucchini und Peperonivinaigrette“ und „Cordon Bleu vom Stubenküken auf Gemüse-Kartoffel-Gröstel mit holländischer Sauce“ und „Duett vom Apfel mit Ananassorbet“. Fünf tadellose Kreationen in bester handwerklicher Machart. Der zweite Abend bescherte uns diese Gaumenfreuden: „Tiroler Räucherteller“ gefüllt mit Karreespeck, Hirschschinken in Lagrein mariniert, Kaminwürzen, Ziegenkäse- und Kalbskopfpraline und

Ahrntaler Tirtlan (Schmalzgebäck mit Spinat-Topfenfülle), „Ahrntaler Schlutzkrapfen“ aus gebranntem Vollkornmehl mit Hanfsamen, Apfel-Balsamico und Candium-Käse von der Käsemanufaktur Eggemoa, „im Ganzen gebratene Kalbsstelze auf Bauerngemüse und Zitronen-Thymiansauce“, „glasig gegrilltes Forellenfilet auf Blattspinat, Rote-Bete-Kartoffeln und Kümmelschaum“ und den süßen Klassiker „Kaiserschmarrn Schwarzenstein-Style“. In der Summe des Gebotenen eine formidable Gesamtleistung, die wir aus dem Stand mit zwei Sonnen auszeichnen.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Restaurantstuben Schwarzenstein Alpine Luxury Spa Resort Schwarzenstein

Otmar Zimmerhofer GmbH
Dorfstraße 11, I-39030 Luttach
Tel. +39 0474 674 100

hotel@schwarzenstein.com, www.schwarzenstein.com

Geschäftsführung: Familie Zimmerhofer
Küchenchefs: Daniel Wolfsgruber und Armin Comploj
Maitre: Paul Zimmerhofer

Service: Ausgezeichnet
Weine: Sehr gut
Ambiente: Moderner Alpin-Charme

Kostproben



„Auberginen ‚Panzerotti‘ mit geschmortem Stockfisch & Erbsenschoten“, „Gegrilltes Zanderfilet auf gebackenen Zucchini & Peperonivinaigrette“, „Ahrntaler Schlutzkrapfen‘ mit Apfel-Balsamico & Candium-Käse von der Käsemanufaktur Eggemoa“, „Cordon Bleu vom Stubenküken auf Gemüse-Kartoffel-Gröstel mit holländischer Sauce“, „Glasig gegrilltes Forellenfilet auf Blattspinat, Rote-Bete-Kartoffeln & Kümmelschaum“ und „Duett vom Apfel mit Ananassorbet“.