



Ein Genießerhotel wie aus dem Bilderbuch der Gastlichkeit: Das Badia Hill im Gadertal punktet bei den Feinschmeckern mit der Vielzahl der gebotenen Genüsse. Seine Panoramalage mit unverbautem Blick auf die Dolomiten ist in Alta Badia von nahezu solitärer Anmut.

Hotel Badia Hill, Badia/Südtirol

Neuer kulinarischer Fixpunkt in den Dolomiten

Michaela Mair und Marco Verginer und ihr seit Dezember 2022 eröffnetes First-Class-Domizil „Badia Hill“ im Alta Badia, das ist die pure Leidenschaft für den exklusiven Genuss. Mit traumhaft schönem Panoramablick auf die schroffen Felswände des imposanten Kreuzkofelgipfels goutiert der Feinschmecker im eleganten „Ristorante Porcino“ Marc Verginers erlesene und souverän dargebotene Fine-Dining-Menüs. Partnerin und Head-Sommelière Michaela Mair kredenzt dazu den passenden Tropfen.

Wenn die steilen Felswände der Dolomiten, bestrahlt von der auf- oder untergehenden Sonne, in schönsten Orange-, Rosa- und Rottönen leuchten, dann offerieren sie dem Betrachter ein derart faszinierendes Naturschauspiel, dass man es in Worte kaum bannen kann. Und doch haben die Ladiner, etwa im Gadertal oder auch im Grödnertal ein Wort dafür gefunden. Sie

nennen das Alpenglühn „Enrosadira“, wenn die Berge in einem zauberhaften Licht erstrahlen. Wir sind auf unseren Genusspfaden dieses Ma(h)l von Brunneck kommend ins Hochabteital abgelenkt. Auf ladinisch heißt es Alta Badia, der Fluss Gader gibt ihm seinen Namen. Eine Gebirgslandschaft wie von Künstlerhand gemalt, verortet im Nordosten der mächtigen Dolomiten, die seit dem

2009 mit dem Titel des UNESCO-Weltkulturerbes geadelt sind. Für die Südtiroler Bergsteigerlegende Reinhold Messner sind es schlicht die „schönsten Berge der Welt“ und auch wir sind von der majestätischen Kulisse tief bewegt, als wir einen ersten Blick auf den fast 3.000 Meter hohen Kreuzkofel oberhalb des Dorfes Badia, unserem Reiseziel im Zeichen erlesener Gastlichkeit, werfen.



Rund um das feine Boutique-Hotel von Michaela Mair und Marco Verginer (im Bild mit ihren beiden Kindern) locken herrliche Freisitze zum Genießen vor der prachtvollen Kulisse des Heiligkreuzkofels.



Der erfüllte Lebenstraum

Als wir mit dem Sessellift nach einem kurzen Besuch der Wallfahrtskapelle Heiligkreuz aus dem 15. Jahrhundert vom „Santa Croce“ wieder hinabfahren, da gewinnen wir den vielleicht schönsten Blick auf das First-Class-Domizil „Badia Hill“. Das erst im Dezember 2022 eröffnete und seitdem reüssierende Genießerhotel residiert in erhabener solitärer Hanglage von Badia. Ein elegantes, modern-heimeliges Quartier, das sich kompromisslos dem Thema Genuss und Wohlfühlen verpflichtet fühlt und sich binnen nur weniger Monate einen exzellenten Ruf als Gourmetdestination erworben hat. Das ist das Verdienst des passionierten Gastgeberpaars Michaela Mair und Marco Verginer, die hier um- und weitsichtig Regie führen und mit ihrem „Badia Hill“ ehrgeizige Ziele verfolgen. Sie wollen zu den besten Genussadressen Südtirols und darüber hinaus zählen. Das sollte zeitnah gelingen,

weil sich neben einer gehörigen Portion Herzlichkeit vor allem auch viel gastgeberische und kulinarische Kompetenz in dem feinen, hochwertig ausgestatteten Boutiquehotel vereinen. Für Michaela und Marco, die sich im Luxushotel „Castel“ in Dorf Tirol einst kennen- und lieben lernten, hat sich mit der Realisierung eines eigenen Genussrefugiums ein Lebenstraum erfüllt. Beide sind zutiefst beseelt davon, ihren Gästen unvergessliche Momente der Muße und des lukulischen Glücks zu bescheren. Und beide bringen dafür allerbeste Voraussetzungen mit. Der 30-Jährige Marco Verginer ist der hochtalentierte Küchenmeister, seine Lebensgefährtin Michaela (31) die perfekte Gastgeberin und Weinexpertin. Beide eint die pure Leidenschaft für höchste Qualität auf allen Ebenen der Gastgeberschaft. Noch jung an Jahren, können sie doch auf exzellente Stationen und erfolgreiche Fortbildungen zurückblicken. Marco Verginer stammt

aus dem Gadertal, das neue „Badia Hill“ steht auf Familiengrund. Der zweifache Familienvater von Tochter Amelie und Sohn David listet namhafte Stationen in seiner Vita, darunter das „Chésery“ von Kochlegenden Robert Speth im schweizerischen Gstaad und vor allem die mehrjährige, prägende Arbeit an der Seite von Zwei-Sterne-Koch Gerhard Wieser im Hotel „Castel“ in Dorf Tirol, die letzten Jahre davon als Souschef des sympathischen Meisterkochs. Michaela Mair, die gebürtig aus Sterzing stammt, ist examinierte Restaurantfachfrau und diplomierte Sommelière, mit Stationen im „Kulm Hotel“ in St. Moritz, im „Culinaria Farmerkreuz“ und für insgesamt sieben Jahre im „Castel“ in Dorf Tirol. Der gemeinsame Traum der Selbstständigkeit, sei dort gereift, erzählt uns die lebenswerte Chefin von 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Bereits im Jahr 2015 wurde das Hanggrundstück in sonniger Plateaulage oberhalb von Badia

Das First-Class-Domizil begeistert auch wegen seiner weitläufigen SPA-Oase mit Innen- und Roof-Top-Außenpool sowie großzügigem Saunanangebot.





Das große Thema des Badia Hill ist die Kulinarik, exzellent dargeboten von Patron und Küchenchef Marco Verginer, einem hochtalentierten Schüler von Zwei-Sterne-Koch Gerhard Wieser. Sein kreatives Reich ist das Fine-Dining-Restaurant „Porcino“. Sommers laden auch die sonnenverwöhnten Terrassen zur stilvollen Einkehr ein.



zum Familienbesitz dazugekauft. Heute offeriert das „Badia Hill“ 33 elegant ausgestattete Zimmer und Suiten in sechs Kategorien, allesamt verfügen sie über eine individuell-luxuriöse Ausstattung, sie sind designaffin und dennoch von kuschelig-behaglicher Ambiance und offerieren Alleinstellungsmerkmale wie den zimmereigenen Fumidor oder die suiteeneigene Sauna, den eigenen Weinklimaschrank und andere Annehmlichkeiten mehr. Rund um das mit großflächigen Glasfronten und luftigen Holzstreben konzipierte Verwöhnhotel erhebt sich die grandiose Gebirgslandschaft des Hochabteitales aus immergrünen Bergwiesen und bizarren, steil emporragenden Felswänden. Wie schön, dass sich rund um das Refugium terras-

sierte Freiflächen versammeln, die zum Genießen und zum panoramaschönen Blickwerfen einladen, also für ersehnte kostbare Momente der Erholung in zauberhafter Rahmung wie gemacht sind. Und dass sich auf dem Dach des schicken Hotels auch noch ein ganzjährig beheizter Rooftop-Pool mit sich im Innern anschließender SPA-Landschaft aus Sauna und betont wohllich konzipiertem Ruheraum (Wellness-Wohnzimmer) befindet, macht das „Badia Hill“ endgültig zu einem begehrten Sehnsuchtsziel in der spektakulären Landschaft der Dolomiten.

Zwei Kuliariik-Konzepte

Komplettiert wird all das Schöne und Wertige durch die betörenden Genusswelten, die Michaela Mair und Marco Verginer rund um den Tag in ihrem Gourmethotel vorhalten. Es gibt zwei Restaurantkonzepte, die beide der puren Freude an feinste Spezerieen frönen. Zum einen die legere, kosmopolitisch gefallende „Wine Bar“ mit ihrem blitzgescheiten Sharing-Konzept. Geboten werden hier typische Südtiroler und italienische Köstlichkeiten in modernem Gewand, kreativ in Szene gesetzt von Marco Verginer, dem Herdzauberer. Neben einem regelmäßig wechselnden Menü und aktuellen Tagesempfehlungen sind es vor allem die „Antipasti“ für Feinschmecker, die ab zwei Personen zum Teilen und unkomplizierten Probieren angeboten werden. Dazu empfiehlt Maître Michaela Mair beste Tropfen aus ihrem mit rund 450 Positionen prallgefüllten Weinbuch. Das „Ristorante Porcino“ wiederum ist das Mekka für Feinspitze, die in der designaffinen Kulisse mit von der Decke hängenden Stein-

pilzskulpturen („Porcino“) und exklusiv eingedeckter Tafelkultur die formidablen Genießer-Menüs von Patron und Küchenchef Marco Verginer goutieren. Zwischen französischer Klassik und mediterraner Leichtigkeit sind Verginers Kreationen in gleich zwei Menüs beheimatet. Die Qualität der eingesetzten Luxusprodukte ist von handverlesener Güte, die kulinarische Darreichung von virtuoser Könnerschaft. Marco Verginer verzichtet komplett auf den Einsatz von Butter, nimmt stattdessen hochwertigste Öle. Meisterhaft gelingen ihm leichte Kreationen mit dennoch vollmundiger Aromatik. Die menübegleitende Weinreise ist ob ihrer erlesenen Auswahl an Kreszenzen eine echte Trouvaille. Sie ist wie alles im feinen „Badia Hill“ maßgeschneidert. So etwa auch die puristisch anmutenden Uniformen skandinavischen Zuschnitts der erstklassig agierenden Servicebrigade. Wir probierten das sechsgängige Menü „Chef's Choice by Marco Verginer“ und sind uns nach dem mehrstündigen Genuss sicher, dass die ersten wegweisenden Auszeichnungen schon bald über dem „Ristorante Porcino“ erstrahlen werden. Denn Marco Verginer arbeitet absolut präzise und fokussiert, die Texturen und Temperaturen sind subtil ausbalanciert, die Geschmacksbilder mit ihrem erkennbaren Säurespiel fein abgerundet. Das kulinarisch traditionell mit guten Adressen bestückte Gadertal ist um eine weitere hochechtere bereichert. Eine, die es beinahe mit dem Leuchten der Dolomiten aufnehmen kann. Glückwunsch Michaela Mair und Marco Verginer zu unserer Höchstbenotung!

Ingo Schmidt

Menü Chef's Choice by Marco Verginer



Aperitifhäppchen | Carpaccio vom Alpenrind | Parmesan | Steinpilzmajonnaise | Rösti | Eigelb | Sauerrahm | Steinpilz roh gehobelt | Ziegenfrischkäsecannelloni | Schnittlauch | Gepuffte Schweinehaut / Kalbskopf | Roh mariniertes Sellerie | Amalfi Zitrone | Tomaten |
Amuse Bouche | Geräucherte Aal-Kohlrabitasche | Radieschen | Kohlrabifond / Olivenöl |
Thunfisch „Balfegó“ Tatar | Zucchini | Escabeche-Dressing |
Sizilianische Scampi & Rote Linsen | Linsenschaumsuppe | Ingwer | Scampi | Scampitatar auf Polentachip | Wasabimajonnaise | Spinat-Raviolo | Foie Gras gebraten | Champagnerschaum | Gartenkresse | Getrocknetes Eigelb | Gänseleberparfait mit gepopptem Amaranth (à part) |
Freilande | Kartoffelschaum | Saibling | Saiblingskaviar | Feldsalat |
Kalbsfilet | Blumenkohlconfit | Geröstete Zwiebel | Petersilie | Tomaten-Estragon-Sauce | Kalbsessenz mit Waldaromen (à part) |
Prédessert | Cassis-Sorbet | Gurken-Gin-Espuma |
Bauernjoghurt-Crème | Zitronenverbene | Erdbeeren | Oliven | Erdbeersorbet |
Pralinen | Salzkaramell | Fichtenhonig | Passionsfrucht / Himbeere / Rauchiger Whisky / Amaretto | Süßwein | Kaffee



Grand Chef/Gourmet

Ristorante Porcino
Hotel Badia Hill

Strada Damez, 2 A
I-39036 Abtei/Badia
Tel.: +39 0471 180806
info@badiahill.com
www.badiyahill.com

Geschäftsführung: Marco Verginer & Michaela Mair
Küchenchef: Marco Verginer
Maitre: Michaela Mair

Service: Ausgezeichnet
Wein: Sehr gut
Ambiente: Designaffin-elegant