



Das Romantik Hotel Oberwirt ****S in Marling. Eine seit dem Jahr 1496 verlässliche Adresse für die stets genussvolle Einkehr oberhalb des Meraner Talkessels.



Im „Oberwirt“ zu Gast zu sein, das bedeutet die Vielfalt der exklusiven Angebote in Logis, Kulinarik, Wein und Wellness zu genießen. Ob draußen am Amadea-Pool, in den zeitlos-eleganten Zimmern und Suiten oder auf dem familieneigenen Weingut „Eichenstein“ mit angeschlossenen Luxus-Chalet.

Romantik Hotel Oberwirt****S, Marling/Südtirol

Gepriesene Gastlichkeit

Der Oberwirt zu Marling. Eine mehrhundertjährige familiäre Erfolgsgeschichte aus Südtirol. Das feine Romantik Hotel oberhalb von Meran führt seit dem Jahr 1496 Gutes im Schilde: Genuss und Geborgenheit in Exzellenz und Emotion. Josef „Sepp“ Waldner und Tochter Barbara Waldner-Riess sind die liebenswerten Gastgeber im Traditionshotel und Küchenchef Werner Seidner seit 37 Jahren der Garant für die mehrfach ausgezeichnete Kulinarik..

Der Empfang ist ebenso herzlich wie überwältigend. Als wir uns aufmachen, endlich nach vielen Jahren der Absenz wieder einmal im „Oberwirt“ zu Marling oberhalb der weltberühmten Kurstadt Meran einzukehren, da begleitet uns neben der Vorfreude auf unseren Besuch die Gewissheit, sogleich in eine Welt der Gastlichkeit einzutauchen, die Servicequalität mit unverwechselbarem Charme und authentische Gastfreundschaft mit kostbaren Genussmomenten so wunderbar vereint, dass es eine pure Lebensfreude ist, die Menschen bei ihrer Arbeit im Romantikhotel der vier Sterne Superior

für ein paar Stunden begleiten zu dürfen. Denn hier scheinen sich die Konturen zu vermengen, Gast und Gastgeber sind so nah beieinander, dass sich schon beim Entrée ein tiefes Wohlbehagen einstellt - und zudem das Gefühl genau in diesem Moment am richtigen Ort zu sein.

Die Waldner-Familie Hoteliers aus Leidenschaft

Seniorchef Josef „Sepp“ Waldner empfängt uns in der einladenden Hotellobby und wir sind längst mittendrin im genussvollen Treiben dieser seit 1496 bestehenden gastlichen Institution im Weindorf Marling. Wir nehmen sogleich

Platz in einer der charmant-heimeligen Stuben und genießen erste Kostproben aus der mehrfach prämierten Küche von Küchenchef Werner Seidner. Ein Urgestein aus Beständigkeit, Kreativität und kulinarischer Kompetenz. Seit stolzen 37 Jahren steht der Südtiroler am Herd dieser Hotel-Ikone, die den Genuss mit allen Sinnen so hochhält wie die Trauben in den eigenen Rebhimmel rund um Marling und Freiberg wachsen. Sechs Hektar umfasst das eigene Weingut der Familie Waldner in den Parzellen in Marling (1,8 ha) und in Freiberg auf der anderen Talseite im Weingut „Eichenstein“ (4 ha). Wir probieren uns durch

die erlesenen Weinwelten des umtriebigen Entrepreneurs Sepp Waldner, sind nach dem dritten Glaserl beim vertrauten Du und wir dürfen viel Erhellendes erfahren über die ganz und gar besondere Anmut dieses Marlinger Hotel-Solitärs und seiner mehrhundertjährigen Geschichte. Seit dem Jahr 1749 ist der Name Waldner als Eigentümer verbrieft. Der „Sepp“ ist die zehnte Generation und seine Tochter Barbara, die nunmehr die Geschäfte und Geschicke des 60 feine Zimmer und Suiten umfassenden Genusshotels verantwortet, die elfte, vielleicht aber auch schon die zwölfte. Denn als die zu einem veritablen Buch gewordene Chronik aus dem Jahr 2016 erscheint, da hat der Historiker offenbar noch eine Zwischengeneration bei der Recherche entdeckt. Sei es drum. Die Waldners nehmen es mit Gelassenheit und Humor. Und im Grunde haben sie auch gar keine Zeit sich darum zu kümmern. Ihr ganzes Tun ist beseelt davon, es ihren Gästen so angenehm wie nur möglich zu machen. Sagenhafte 86 Prozent beträgt der Stammgästeanteil, erzählt uns „Sepp“ Waldner. Da nimmt es kein Wunder, dass die Honneurs, die „Sepp“ und Barbara Waldner von Herzen gerne tagein, tagaus absolvieren, zeitintensiv sind. Sie aber erst markieren den Unterschied. Tochter Barbara hat von ihrem Vater, der 1973 den

Staffelstab der familiären Führung im „Oberwirt“ übernahm, ganz eindeutig das Gastgeber-Gen vererbt bekommen. Mit ihrem sympathischen Charme, ihrer fröhlich-herzlichen Gastzugewandtheit flutet sie jeden der gastlichen Räume. Sie ist eine „Kümmerin“, omnipräsent und immer achtsamen Blickes. Als wir am Abend mit der Hotelière zu Tisch sitzen, ihr zuhören und zusehen, wie sie immer auch die Blicke schweifen lässt zu den Nachbartischen, da wissen wir endlich, dass die hohe Kunst der Gastgeberchaft von Herzen kommt.

Genusshotel par excellence

Die persönliche, immer liebenswerte Zuwendung hin zum Gast ist der eine große Erfolgsfaktor des Romantikhotels. Ein anderer die stets genussvollen Seiten des von Zinnen und Türmchen gekrönten First-Class-Domizils. Der „Oberwirt“ ist seit jeher ein stilvoller Rückzugsort, erhaben in der Verortung oberhalb von Meran mit herrlichem Panoramablick beispielsweise auf den imposanten Pferderennplatz von Meran, an dem die Waldners als aktive Förderer seit Jahr und Tag auch beteiligt sind. Wohl jede Generation hat den Ruhm des Hauses gemehrt, doch unter der bald 50-jährigen Ägide von „Sepp“ Waldner hat der „Oberwirt“ sein Fundament bekommen für die andauernde Erfolgsgeschichte.

Neu- und Zubauten, Renovierungen und Erweiterungen konnten vollendet werden. Die SPA-Landschaft namens „Amadea“ etwa, 1.000 qm groß mit Außen- und Innenpool, Römerbad, Saunen-Oase, Kosmetik, Fitness und vielen weiteren angenehmen Offerten mehr. Die Hotellobby ist ein wahres Schmuckstück aus Behaglichkeit und formidabler Gediegenheit: kommunikativer Treffpunkt der Gäste zum Apéro oder Digestif an der Bar. Der Gastgarten ist ein



Liebenswerte und formvollendete Gastgeber aus Leidenschaft: Barbara Riess-Waldner und ihr Vater Josef „Sepp“ Waldner.



„Genießen macht glücklich“. Fünf Protagonisten, die dafür ihren maßgeblichen Beitrag leisten und ihn mit großer Freude versehen sind Küchenchef Werner Seidner (2.v.l.), seine beiden Executive Souschefs Lukas Schwarz und Andreas Unterholzner, Chef-Pâtissier Markus Bertagnoli (li.) und Maitre Lukas Felderer.



grünes Juwel, die Zimmer und Suiten von zeitlos schöner Eleganz. Romantik allenthalben bietend und immer à jour eingerichtet. In den unterschiedlich akzentuierten Gaststuben findet jeder Gast sein Lieblingsplätzchen und im beeindruckenden Weinkeller unter massivem Gewölbe ganz sicher den passenden Tropfen. Neben der umfangreichen Palette an Kreszenzen aus dem eigenen Weingut wie etwa dem fulminanten „Seppelaia“, einem streng limitierten 100-prozentigen Chardonnay, sind es weitere fast 700 Weine, die das stattliche Weinbuch der insgesamt vier ausgebildeten Sommeliers, bereithält. Auch hier ist die Meisterschaft des Verwöhnens eindrucksvoll dokumentiert. Tochter Barbara war einst die jüngste Diplom-Sommelière ihrer Heimat, an ihrer Seite wirken seit vielen Jahren als Head-Sommeliers Heinz Schott und Heinrich Prinoth. Ihre angebotenen Weinverkostungen sind Meilensteine vinologischer Genussfreude und der umsichtig agierende Service unter Leitung von Maitre Lukas Felderer die dazu korrespondierende professionelle Begleitung.

Seit 37 Jahren am Herd: Werner Seidner

Die tadellos dargebotene Kulinare rund um den inspirierenden Ferien- und Erlebnistag im „Oberwirt“ bildet so etwas wie den Wesenskern dieser in

Vielem einmaligen Südtiroler Genussadresse ab. Die Waldners sind von Hause aus Genießer und sie lassen ihre Gäste an den Segnungen aus Küche und Keller nach Herzenslust teilhaben. Werner Seidner ist dabei die gute Seele der Oberwirt-Küche. Der gebürtige Sterzinger verantwortet sie seit stolzen 37 Jahren in stets verlässlicher Exzellenz. Bodenständig-fein, alpin-mediterran kommt sie daher, immer in perfekter Aromenbalance und in vorbildlicher Produktqualität. Seine „Spaghettoni Oberwirt“ genießen längst Kultstatus und die ungestopfte Bio-Leber markiert, dass die Weidner-Brigade mit ihren beiden talentierten Souschefs Andreas Unterholzner und Lukas Schwarz an der Spitze der französischen Klassik in der Hotelküche erfreulicherweise eine Bühne bereitet. Heimat spielt eine tragende Rolle und die Welt kommt mit Edel-Viktualien in die Hotelküche. All dies mündet vorzüglich und ist zurecht mit Hauben und anderen Auszeichnungen mehr prämiert. Maßgeblich dazu beiträgt Chef-Pâtissier Markus Bertagnoli, den alle nur „Patti“ nennen. Auch er gehört bereits seit über 34 Jahren zum Köcheteam des „Oberwirts“. Seine Dessert- und Pâtisseriekunst bildet allabendlich den glanzvollen Abschluss zu der exzellenten Menüfolge des „Romantik-Menüs“ und/oder der köstlichen A la Carte-Kreationen. Die Oberwirt-Küche

hat so viele weitgereist Freunde und Fans, dass es jüngst an der Zeit war, das erfolgreiche hoteleigene Kochbuch „Einfach aber genial“ aus dem Jahr 2010 neu aufzulegen. Das Ergebnis, das im Frühjahr 2022 als Buch publiziert wurde, ist pure Genussfreude in 90 fabelhaften Rezepten und Gerichten. Es gibt mithin viele, viele gute Gründe bei den Waldners einzukehren. Ihr Romantik-Hotel ist ein Haus mit Geschichte und Geschichten rund ums Verwöhnen. Und die Möglichkeiten Marling und die Region zu entdecken damit noch lange nicht ausgefüllt. Wofür hier an diesem Ort kein genügender Platz zur Verfügung stand, sei wenigstens erwähnt. Ein eigenes Luxus-Chalet am Weingut Eichenstein, die „Waldner-Alm“, die international erfolgreiche Haflinger-Zucht des „Sepp“ Waldner mit eigenem Bauernhof am Reschen, die Rosenzucht des Seniorchefs und der familieneigene Obstbau, sind weitere Errungenschaften der Waldnerfamilie. Und weitere wären durchaus zu ergänzen. Sie alle lohnen die Entdeckung. Wir wollen gerne wiederkehren an diesen wunderbaren Ort kultivierter Gastlichkeit. Dass wir ob des Gebotenen aus Küche und Keller unsere Höchstbeachtung der drei Sonnen aussprechen, und wir das Waldnersche Credo „Genießen macht glücklich“ bedingungslos unterschreiben, möge den Abschluss unseres Besuchs markieren. Ingo Schmidt

Kostproben von Küchenchef Werner Seidner



FOODFOTOS: INGO SCHMIDT



Ländlich-fein

Hauben-Restaurant
Romantik Hotel Oberwirt
Familie Waldner

St. Felix Weg 2
I-39020 Marling
Tel.: +39 0473 222020
info@oberwirt.com
www.oberwirt.com

Geschäftsführung: Josef („Sepp“) und Barbara Waldner
Küchenchef: Werner Seidner
Maitre: Lukas Felderer
Sommeliers: Heinz Schrott, Heinrich Prinoth

Service: Sehr gut
Weine: Ausgezeichnet
Ambiente: Romantisch-Edel

Rote Bete mit Frischkäse | gebrannte Salzmandel | frische Himbeeren | getrüffelte Butter-Variation | **Lachs und Avocado** | **Vitello Tonnato Oberwirt** | Kalbsfilet | Roher Thunfisch | Wachtelei | Oliven | Thunfischcrème | gebackene Kapern | **Jakobsmuschel** | Blumenkohl-Panna Cotta | Beluga-Linsen | Hummer-Fumé | **Gebackenes Kalbsbries** | Wintertrüffel | **Fonduta Ravioli** | pochiertes Eigelb | Schwarzer Trüffel | **Gebatene ungarische Bio-Gänseleber** | Apfeltatar | Selleriemousseline | Beerengelee | **Goldbrassenfilet** | mediterranes Gemüsetatar | Tomatenbasilikumbutter | Kartoffelstroh | **Hirschkotelette** | Wacholderglace | karamellierte Kastanien | Apfelrotkohl | Kartoffelstrudel | Passionsfrucht-Schokopraline | Mango | Passionsfruchtsorbet | **Ananas-Carpaccio** | Panna Cotta