



Das Weinegg Wellviva Resort von Erika und Bruno Moser ist ein Lieblingsplatz für Genießer und Wellnessfans an der Südtiroler Weinstraße. Weitläufigkeit und Großzügigkeit in vielfacher Hinsicht charakterisieren das Fünf-Sterne-Hotel in Girlan-Eppan.

Weinegg Wellviva Resort*****, Girlan-Eppan/Südtirol

Girlaner Genuss-Oase

Ein Wohlfühl-Resort zum Verlieben ist das mit fünf Sternen klassifizierte „Weinegg Wellviva Resort“ von Erika und Bruno Moser in Girlan-Eppan an der Südtiroler Weinstraße. Herzliche Gastgeberschaft, exklusive und vielfältige Offerten in Logis, Wellness und Kulinarik charakterisieren die feine Adresse, an der die deutsche Fußballnationalmannschaft schon zweimal ihr WM-Quartier aufschlug.

Es ist das bedeutendste Weinanbaugelände Südtirols. Von der Sonne verwöhnt schmiegt sich sanft ansteigend das Überetsch-Unterland im Süden der autonomen Provinz in die Hügellandschaft zwischen Eppan und Bozen. Die Weinberge und der Kalterer See (der beliebteste Badesees Südtirols) sowie die Montiggler Seen prägen das Bild der anmutigen Region, ebenso die zahlreichen Burgen, zumeist steinerne Rui-

nen längst vergangener ritterlicher Herrlichkeit, die sich bis heute wehrhaft dem Himmel an mitunter steilen Felswänden entgegenstrecken. Die Burg Hocheppan in Missian beispielsweise. Die einst mächtige Trutzburg aus dem frühen 13. Jahrhundert lohnt allein wegen ihrer berühmten mittelalterlichen Fresken in der Burgkapelle den Aufstieg. Der Blick von hier oben ist zudem atemberaubend. Mehr als einen Abstecher wert ist das Schloss

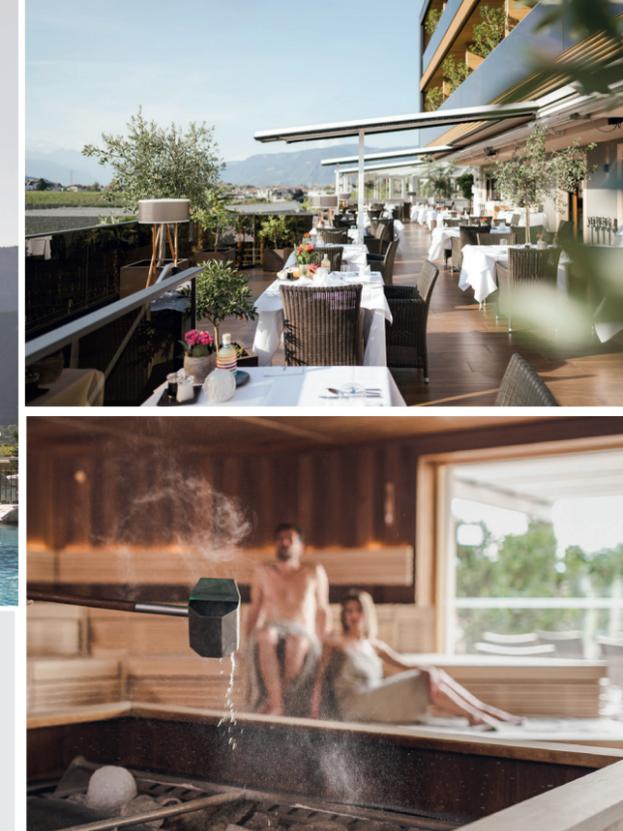
Sigmundskron, eine spätmittelalterliche Festungsanlage in der Nähe von Bozen, in der seit dem Jahr 2006 das imposante Messner Mountain Museum (MMM) Firmian residiert. Es ist der Hauptsitz der sechs Museen umfassenden Sammlung der Südtiroler Bergsteigerlegende Reinhold Messner. Wir machen uns auf, Erika und Bruno Moser in ihrem mit fünf Sternen klassifizierten Hotel, dem „Weinegg Wellviva Resort“ in Girlan-Eppan zu besuchen. Ein Sehnsuchtsziel für exzellente Gastlichkeit, Wohlfühlen und kostbare Momente des Genießens. Das 90 luxuriöse Zimmer und Suiten umfassende Resort ist umgeben von Weinbergen, einer weitläufigen Gartenanlage und vielen stilvoll konzipierten Rückzugsmöglichkeiten.

Jogis Kicker zweimal zu Gast

Das fein-elegante Ferienhotel ist seit dem Gründungsjahr 1987 kontinuierlich gewachsen, hat sich unter der wegweisenden Führung der passionierten Gastgeber längst zu einem Juwel der Südtiroler Spitzenhotellerie gewandelt. Empfohlen hat sich die fein-exklusive Adresse am Girlaner Lammweg gleich zweimal als offizielles Mannschaftshotel der deutschen Fußballnationalmannschaft, die hier zur Vorbereitung auf die beiden WM-Endrunden in Südafrika (2010) und Russland



Die SPA- und Wasserwelten verteilen sich auf verschiedenen Ebenen indoor und outdoor im Weinegg Wellviva Resort. Mit Panoramablick genießen kann man sommers auf den Terrassen, und Erholung findet der Gast in diversen Saunen und Bädern.



(2018) mehrwöchig logierte. Der Neubau des spektakulären Pool-Suiten-Anbaus ist im unmittelbaren zeitlichen Kontext zum Besuch von Bundestrainer Jogi Löw und seinen Nationalkickern im Sommer 2018 entstanden. Ein großer Wurf wie vieles im weitläufigen Resort. 65 Meter lang ist der Suiten-Pool, der den Flügelbau in Form eines stilisierten Burggrabens flankiert. Er ist damit wohl der längste in ganz Südtirol und in jedem Fall ein Wohlfühlelement von besonderer Attraktivität. Selbiges gilt für die großzügig geschnittenen Suiten, von denen aus er über eigene Terrassen und Loggien exklusiv zu erreichen ist. Eigene Suiten-Saunen und zahlreiche weitere Annehmlichkeiten auf exzellentem Niveau charakterisieren das fein-elegante Logisangebot des „Weinegg Wellviva Resorts“.

Direktor Alexander Hamberger

Um Superlative und Bestenlisten geht es der Hoteliersfamilie Moser und Hoteldirektors Alexander Hamberger freilich nicht. Sie sind von Herzen vor allem Gastgeber und Kümmerer, stets darum bemüht, es ihren Gästen, darunter eine hohe Zahl an freudigen „Wiederholungstärkern“, für die Dauer ihres Aufenthaltes so angenehm wie nur möglich zu machen. Das gelingt trefflich, weil die Führungsmannschaft davon beseelt ist, es den 120 Mitarbeiter*innen täglich von Neuem

vorzuleben, was es heißt, soziale Verantwortung und achtsamen, wertschätzenden Umgang untereinander zu kultivieren. Direktor Alexander Hamberger geht dabei mit allerbestem Beispiel voran. Der vormals als Tourismusdirektor in Südtirol über 20 Jahre erfolgreich agierende Gastgeber arbeitet seit Anfang 2020 im „Weinegg Wellviva Resort“, folgte seinerzeit dem Ruf Bruno Mosers, ihm bei der Führung des Fünf-Sterne-Hotels leitend zu unterstützen. Ein Glücksfall für alle Beteiligten, denn mehr Engagement bei gleichzeitig spürbarer Herzlichkeit dürfte schwerlich möglich sein. Wie ein roter Faden zieht sich diese Leichtigkeit des Seins in Kombination mit den Werten aus Achtsamkeit und Geborgenheit durch das gesamte Resort und wird von den Menschen, die hier wirken und jenen, die zu Gast sind, gleichermaßen gelebt. Erika und Bruno Moser sind omnipräsent, kümmern sich mit Herzblut um die Belange ihrer Gäste, stets unaufdringlich, aber mit ganz viel Charme und wunderbar geerdeter Persönlichkeit. Wer ins „Weinegg Wellviva Resort“ kommt, der geht als Freund. Was wie eine Floskel aus dem PR-Katalog klingt, das ist die schöne Praxis erlebter kostbarer Momente.

Genussvolles rund um die Uhr

Die Verwöhn- und Genusswelten sind von überragender Qualität, die ent-

sprechenden Angebote von splendor Strahlkraft. Pures Understatement charakterisiert die offizielle Beschreibung der SPA- und Wasserwelten mit 1.700 qm. Sie sind um ein Vielfaches größer. Diver-

Zwei leidenschaftliche und herzliche Hoteliers: Erika und Bruno Moser.





Drei Protagonisten des Erfolgs: Hoteldirektor Alexander Hamberger, Küchenchef Moritz Schweigkofler und Maître-Sommelier Dominic Fraschio vor der Vinothek fotografiert. Die Restaurantstuben sind einladend in ihrer heimeligen Eleganz.

se Schwimmbecken (indoor und outdoor), das Erlebnisfreibad, der besagte 65-m-Suiten-Pool, der neue Family-SPA mit seinen familiengerechten Wasser- und Erlebniswelten, die umfangreiche Saunenlandschaft mit der großen finnischen Event-Sauna als ihrem Höhepunkt sind nur ein paar weitere Nennungen für das überaus großzügig bemessene Angebot an Erholung und Regeneration. Vieles müsste an dieser Stelle noch ergänzt werden, doch der gebotene Blick auf die kulinarische Seite manifestiert ebenfalls die Vielfalt des Exklusiven. Denn der kulinarische Ferientag beginnt am Morgen mit einem der besten Südtiroler Frühstücksbuffets und endet im Rahmen der köstlichen ¾-Verwöhnpen-sion abends mit einem exzellenten, täglich wechselnden 6- bis 8-Wahl-Gänge-Dinner, das ob seiner Güte und Auswahl jedem À-la-Carte-Genießerrestaurant gut zu Gesichte stehen würde. Die Protagonisten der lukullischen und vino-logischen Exzellenz im „Weinegg“ sind Küchenchef Moritz Schweigkofler, sein Souschef René Unterhauser und Maître-Sommelier Dominic Fraschio. Um nur drei Persönlichkeiten an dieser Stelle exponiert zu nennen. Sie sind Teil eines Mannschaftsgefüges, das perfekt mitei-

nander harmoniert und sich vorbildlich ergänzt. Der 32-jährige Schweigkofler ist im wahrsten Sinne ein Marathon-Mann am Herd, reüssiert er doch in seiner Freizeit als Extremsportler auf dem Rennrad und dem Mountainbike, wenn er mal eben in hochkarätig besetzten Trials die Alpengipfel erklimmt und dabei über 5.000 Höhenmetern absolviert. In der Küche unterstützt ihn beim lukullischen Gipfelsturm René Unterhauser, ein talentierter Stellvertreter mit feiner Handschrift. Dominic Fraschio wiederum ist der Herr der Weine. 800 Etiketten und 16.000 Flaschen umfasst der Weinkeller des noblen Resorthotels. Die große Leidenschaft des diplomierten Sommeliers fürs Thema Wein-Genuss teilt er mit Hoteleigentümer Bruno Moser, der gemeinsam mit seinen beiden Brüdern Franz und Wolfgang auch das familien-eigene Weingut Moser in Kaltern leitet. Die meisten der in der „Tenuta Moser“ erzeugten Weine stehen auf der nach Rebsorten strukturierten Weinkarte zum trinkfreudigen abendlichen Genuss bereit. Dass das Weinbuch auch etliche rare Spitzengewächse aus restlichen Italien, Europa sowie der ganzen Welt umfasst, zeigt an, dass der Genießer in einem der besten Weinhotels der Region zu Gast ist.

Was Küchenchef Schweigkofler all-abendlich kredenzt, ist allerbestes Kochhandwerk, eine wohlschmeckende Liaison aus alpin-mediterraner Finesse. Die weiße Brigade arbeitet präzise an den Geschmacksbildern erstklassiger Grundprodukte. Texturen und Aromen sind pointiert gesetzt. Wer dennoch das abendliche Dinner-Menü in den verschiedenen Restaurantstuben einmal variieren möchte, dem seien die exklusiven À-la-Carte-Gerichte ans Herz gelegt. Aus ihnen darf der Gast je nach Gusto eine eigene Menü-Folge ohne Aufpreis zusammenstellen. Auch dies gehört zur Großzügigkeit des Hauses wie selbstverständlich dazu. Ein letztes Wort zur wunderschön gestalteten skyBar, dem abendlichen eleganten Treffpunkt. Hier agiert Bartender Mike, Bruder von Gastgeberin Erika Moser, in meisterhafter Manier. Eine Barkeeper-Legende, die man einfach erlebt haben sollte, wie so vieles andere in diesem mehrfach ausgezeichneten Fünf-Sterne-Hotel in Giran an der Südtiroler Weinstraße.

Ingo Schmidt

Kostproben von Moritz Schweigkofler und René Unterhauser



FOODFOTOS:INGOSCHMIDT

Tatar | Alm-Butter | Brioche | eingelegte Mini-Karotte | Senf-Eis | **Jakobsmuschel** | Petersilien-Crème | Artischocke | Zitronen-Gel | „**Maltagliati**“-Nudeln | Kalbs-Ragout | Sellerie-Crème | Garten-Kresse | **Barolo-Risotto** | Reh-Rücken | Mohn | Trüffel | Rosenkohl-Blätter | Preiselbeeren | **Goldbrasse** | Fenchel | Safran-Kartoffel | Rote-Bete-Schaum | **Gratinierter Rücken vom Bio-Kalb** | Röst-Zwiebel-Crème | Blumenkohl | Jus | **Steinbutt** | Pastinaken-Crème | Zucker-Schoten | Rohschinken-Schaum | blaue Kartoffel-Chips | **Hausgemachte Tagliolini** | Spinat-Crème | schwarzer Trüffel | **Rücken vom heimischen Hirsch** | Duett vom Kürbis | glasierte Kastanien | Walnüsse | kalt gerührte Preiselbeeren | **Variation von der Kastanie** | Kaki | Schokoladen-Sorbet | **Ricotta-Espuma** | mit Sauerkirsch marinierte Erdbeeren | Brot-Crumble | Kirsch-Sorbet



Ländlich-fein

**Weinegg
Wellviva Resort *******
Familie Moser

Lammweg 22
39057 Giran/Eppan, Italien
Tel. +39 0471 662511
info@weinegg.com
www.weinegg.com

Geschäftsführung: Bruno und Erika Moser
Direktor: Alexander Hamberger
Küchenchef: Moritz Schweigkofler
Souschef: René Unterhauser
Maître-Sommelier: Dominic Fraschio

Service: Sehr gut
Weine: Ausgezeichnet
Ambiente: Elegante Wohlfühlwelt