

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

SPANIENS STILLE KÜSTE



Über 50 Tipps für Restaurants, Hotels, Winzer, getestet und bewertet

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Top 500 Restaurants für jeden Tag 2022



Getestet & bewertet: **500** Tipps in Deutschland
Legere Bistros, Szenelokale, gemütliche Gasthäuser



BEST OF BORDEAUX
Top-Empfehlungen für günstige Zweitweine und aktuelle News

ISSN 1422-0065
0 13 90 €
4 18 90 €
Ausgabe 10/2022
01 12 2022
01 12 2022
01 12 2022

48 Stunden in MERAN



DO 21.30 Uhr



DO 14 Uhr



FR 12.30 Uhr

DONNERSTAG

— **14 UHR** Nach einem kurzen Flug mit Südtirols neuer Fluglinie Sky Alps zum Airport Bozen und 30 Minuten Fahrt im Mietwagen sitzen wir auf unserer Terrasse und schauen auf Berge und Palmen; die farbenfrohen, großzügigen Zimmer im Art Hotel Imperial wurden von Meraner Künstlern gestaltet.

— **14.30 UHR** Ein erster Überblick: Gleich gegenüber steht das Kurhaus, dahinter verläuft die Promenade entlang der Passer, im Flussbett liegen mächtige Felsbrocken. Herzstück der Altstadt ist die ürtümliche Laubengasse.

— **15 UHR** Weinprobe und Schnittchen in der nagelneuen, von Südtirols Stararchitekt Werner Tscholl entworfenen City.Vinothek der Kellerei Meran. Zu jedem Glas Weißburgunder, Kerner oder Vernatsch werden mit regionalen Spezialitäten belegte Brote gereicht. Wunderbar karamellig war der Goldmuskateller „Sissi Passito“.

— **16 UHR** Ein paar Meter weiter dreht sich Merans in den 40er-Jahren erbaute Panorama-Sessellift mit Retro-Flair. Wir springen auf, schaukeln über Weinberge. Sechs Minuten dauert die Fahrt auf den Segenbühel. Der Fußweg hinunter führt zur Pfarrkirche St. Nikolaus, dem spätgotischen Wahrzeichen der Stadt. Auch die Barbara-Kapelle nebenan ist sehenswert.

— **17 UHR** Erfrischung in der neuen Filiale der Gelateria Sabine, Merans bester Eisdiele (Gallieistraße 22). Renner ist das Eis für Hunde aus Rindfleisch mit Meersalz. Unser Favorit: Walnuss aus Sorrent.

— **18.30 UHR** Gourmetmenü in der romantischen „Luisl Stube“ im historischen Gasthaus Schlosswirt Forst in Algund. Küchenchef Luis Haller gelingen grandiose klassische Gerichte aus Top-Produkten. Saftiger, mit rohem Champi-



SA 11 Uhr



SA 11 Uhr



FR 11.30 Uhr



FR 19 Uhr



DO 18.30 Uhr

gnon belegter Tranche vom Steinbutt mit Sellerie und Waldpilz-Duxelles gibt Champagnerschaum mit Safran aus dem Eschtal feine würzige Noten. 48 Stunden Geschmortes vom Laugenrind, einer alten Südtiroler Rasse, kombiniert Haller mit aromatischer Barolojus, Briochekrokant sowie Mangold und Lauch aus Algunder Permakultur.

— **21.30 UHR** Absacker in „Gigis Bar“, dem neuen Hotspot an der Passerpromenade mit liebevoll zubereiteten Tagesgerichten und den besten Cocktails der Stadt – wie spritziger „Sauerampfer Smash“ mit Gin, Grapefruit und Limette.

FREITAG

— **9 UHR** Ausgiebiges Frühstück auf der Hotelterrasse zur verkehrsberuhigten Straße hin. Passanten wünschen einen schönen Tag.

— **10.30 UHR** Besuch im Stadtmuseum im prächtigen barocken Palais Mamming. Prunkstück ist die furchterregende, mit Eulenfeder, Eberzähnen und Eichhornschwänzen besetzte Tracht des Saltners, der einst von Jakobi bis Laurenzi über Trauben und Weinberge wachte.

— **11.30 UHR** Besichtigung der kleinen Landesfürstlichen Burg von 1470, die mit Türmchen und Zinnen aussieht, als sei sie aus Legosteinen gebaut. En detail erhalten sind die Innenräume.

— **12.30 UHR** Mittagessen im „Mil“ in der Wassermühle des Weinguts Kränzelhof in Tschermers. Daniel Werth gilt als neuer Star unter Südtirols jungen Köchen. Produkte bezieht er von Freunden, alles von Tier oder Pflanze wird genutzt. Tatar vom Ultentaler Grauvieh kombiniert er mit wildem Lauch, Wolfstrapp, Bärlauchöl, Ponzu, Reissessig und Chips von würzigenkräutrigem Vinschgauer Paarlbrot, Wolfsbarsch mit Karotten aus dem Garten und Beurre blanc (Foto). Charakterstark sind die hofeigenen Blauburgunder oder Lagrein: ein Tipp für zu Hause.

— **15.30 UHR** Auf dem Weg zurück Stopp am Schloss Trauttmansdorff. Kaiserin Sissis Aufenthalt hier im Winter 1870/71 begründete Merans

Ruf als Kurstadt. Berühmt sind die Schlossgärten mit Pflanzen aus aller Welt.

— **17 UHR** Zeit für einen großen Braunen mit Sahne (doppelter Mokka) im Café König mit k.u.k.-Charme. Dazu heiß begehrt sind Cremeschnitte (schreibt sich ohne „e“) und Meraner Torte nach Rezept aus dem Eröffnungsjahr 1893.

— **19 UHR** Sundowner und Abendessen im „Prezioso“ im Relais & Chateaux Castel Fragsburg auf einem Bergvorsprung hoch über der Stadt. Ewig schneebedeckte Alpengipfel sind zu sehen, Zitronenbäume duften. Ohne Chichi führt Egon Heiss als neuer Küchenchef im Menü von den Bergen bis zum Mittelmeer. Filet und Tatar von der Renke reicht er mit Carpaccio vom Kohlrabi und Kohlrabi-Apfel-Eis, zu Bergartischockenmousse gibt er Wildkräuter (Foto). Aromatisch: der rosa gebratene Rücken und die glasierte Schulter vom Villnösser Brillenlamm mit Salbei, Petersilienpolenta und würziger Gremolata,

SAMSTAG

— **11 UHR** Zeit zum Einkauf letzter Mitbringsel – etwa handgemachte Schokolade mit Wacholderbeeren von René Roman im 58 Chocolate. Oder die aromatischen Brote aus alten Hartweizensorten, Einkorn und Buchweizen von Ivo De Pellegrin, Inhaber der Bäckerei Forno. Und schließlich Lardo, Hirsch-Kaminwurzen und Südtiroler Speck g.g.A. in Merans Traditionsmetzgerei Siebenföcher.

— **12.30 UHR** Abschied beim Mittagessen bei Christoph Huber im 500 Jahre alten Wirtshaus „Zur Blauen Traube“ im Dorfkern von Algund. Knusprige Blätterteigtarte mit Zwiebeln und karamellisiertem Apfel verfeinert Huber mit Gänsestopfleber, Rauchaal und Kerbel. Rosa gebratenem Rehrücken mit Selleriepüree und in Wacholder-Preiselbeer-Jus geschwenkten Heidelbeeren gibt Kapern-Sultaninen-Schaum eine feine mediterrane Note. Und das à la minute gerührte Vanilleeis bringt der Chef persönlich an den Tisch.

Stefan Elfenbein

Vorwahl Italien 0039

SCHLAFEN

●●● Art Hotel Imperial

OT Zentrum, Freiheitsstr. 110, IT-39012 Meran, Tel. 04 73 23 71 72, imperialart.it, 12 Zi., DZ ab € 199

☎📶🚶🚰

ESSEN

●●● Gigis Bar

Passerpromenade 68, IT-39012 Meran, Tel. 39 13 06 53 72, gigisbar@outlook.com, Di-Sa 11-1 Uhr, Gerichte € 10-18

☎📶🚶🚰

●●●● Luisl Stube

im Schlosswirt Forst, IT-39022 Algund, Tel. 04 73 26 03 50, schlosswirt-forst.it, Mo mittags und abends, Mi abends, Do-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 21-42, Menü € 128-152

☎📶🚶🚰

●●● Mil

Gampenstr. 1, IT-39010 Tscherns, Tel. 04 73 56 37 33, www.mil.it, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Gerichte € 31-33

☎📶🚶🚰

●●● Prezioso

im Hotel Castel Fragsburg Relais & Chateaux, OT Fragsburg, Fragsburg 3, IT-39012 Meran, Tel. 04 73 24 40 71, fragsburg.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140

☎📶🚶🚰

●●● Zur Blauen Traube

Alte Landstr. 44, IT-39022 Lagundo, Tel. 04 73 44 71 03, blauetraube.it, Di-Sa mittags und abends geöffnet, € 27-32

☎📶🚶🚰