

Südtirol: Raffinierte Gourmet-Adressen von bäuerlich bis schick

Schennas Finest

Die Dichte an erstklassigen Gourmetküchen in Schenna ist beeindruckend und vielfältig. Südtiroler Hausmannskost wird nach Familienrezept traditionell zubereitet oder modern interpretiert. Hinzu kommt der mediterrane Einfluss italienischer Klassiker und erzeugt so eine einzigartige Symbiose. Knödel, Schlutzer und Kaiserschmarrn sind dabei genauso typisch für die Gemeinde oberhalb von Meran wie Spaghetti, Carpaccio und Panna Cotta. Aber auch internationale Spezialitäten finden ihren Weg auf die Teller. Dank der Südhanglage servieren viele Schenner Restaurants ihre kulinarischen Kreationen auf Panoramaterrassen mit Blick auf den Meraner Talkessel sowie unzählige Wein- und Apfelmärgärten. www.schenna.com



Hoch oben genießen: Assenhütte

Umgeben von saftigen Bergwiesen mit Aussicht auf den Meraner Talkessel und die Südtiroler Gemeinde Schenna liegt die Assenhütte auf 2.000 Metern. Umgekehrt kann man von Meran aus links des Ifinger-Gipfels ein kleines grünes Dreieck erspähen: die Videgger Assen genannte Alm. Im Sommer erleben Besucher auf der großen Sonnenterrasse oder Liegewiese ein farbenfrohes Blütenmeer alpiner Sorten, im Herbst blicken sie auf

leuchtend rote Wälder. In der gut bürgerlichen Küche kocht Christoph Pircher mit viel Leidenschaft und das Ergebnis ist ausgezeichnet. Kuhmilch, Eier, Speck sowie Säfte stammen aus eigener Herstellung und auch die restlichen Zutaten aus der Region. Am schnellsten erreichen Wanderer die Hütte über den weitestgehend flachen Schenner Almenweg ab der Bergstation der Hirzer Seilbahn in etwa einer Stunde.

Foto (download): Südtiroler Hausmannskost aus regionalen Zutaten genießen Gäste der Assenhütte mit weiter Aussicht über Schenna und den gesamten Meraner Talkessel. Bildnachweis: Tourismusverein Schenna/Patrick Schwienbacher



Style hoch zwei: Schmied Hans und Café Emmi

Das Hotel Schmied Hans bietet Schenna-Gästen gleich zwei Genusstempel: Das innovative Restaurant Schmied und das kultige Café Bistro Emmi. In der hochmodernen Küche bereitet Juniorchef Lukas Daprà seine alpin-mediterranen Kreationen aus frischen, saisonalen und vorwiegend regionalen Zutaten. Geschulte Sommeliers und Baristas beraten bei der Wahl des passenden Getränks. Die verschiedenen Südtiroler Qualitätsweine, ausgewählte Cocktails und Signature Drinks können auch

im Rahmen einer Verkostung in der Wein- und Cocktail-Lounge degustiert werden. Neben im Café Bistro Emmi warten den ganzen Tag über allerhand süße Köstlichkeiten sowie deftige Snacks für den kleinen oder großen Hunger. Tipp: Übernachtungsgäste des Hotel Schmied Hans erhalten im Restaurant zehn Prozent Ermäßigung und können ihr Frühstück bequem vom Zimmer aus per Suite Pad bestellen.

Foto (download): Im Südtiroler Restaurant Schmied in Schenna wird alpin-mediterrane Kulinarik in geradlinigem Ambiente serviert. Bildnachweis: Schmied Hans/Hannes Niederkofler



Bäuerliche Küche auf Hauben-Niveau: Zmailer-Hof

Wenn Martha Thaler ihre Töpfe auf den Herd stellt, zieht der Duft von Brennessel-, Käse- und Speckknödeln hungrige Wanderer ebenso wie neugierige Gourmets auf den Schennaberg zum Zmailer-Hof. Der Fanclub der herzlichen Gastgeberin reicht weit über Südtirols Grenzen hinaus und zeugt von ihrem Gespür für alles, was schmeckt. Selbst im renommierten Gourmetführer Gault&Millau wurde der Schankbetrieb bereits mehrfach

erwähnt. Neben ihren runden Geschmacksbomben tischt die „Roter Hahn“-Bäuerin viele weitere Spezialitäten aus der Region wie Kaiserschmarrn, verschiedene Omeletts, Strudel und Krapfen in ihrer urigen Stube oder auf der großen Sonnterrasse auf. Letztere bietet einen weiten Panoramablick über den Meraner Talkessel. Wer nicht genug bekommen kann von Marthas Künsten, nimmt sich Fruchtaufstriche oder Sirupe für zuhause mit.

Foto (download): Bäuerin Martha Thaler vom „Roter Hahn“-Mitglied Zmailer-Hof in Schenna ist mittlerweile im gesamten Meraner Land bekannt für ihre Geschmackscreations. Bildnachweis: Tourismusverein Schenna/Klaus Peterlin



Bodenständig, traditionell, mit Pfiff: Thurnerhof

Schon beim Betreten des Thurnerhofs spüren Gäste die Geschichte des alten Gemäuers durch die unebenen Ziegel unter ihren Füßen, abgetreten durch Generationen fleißiger Bauersstiefel. Das Südtiroler Wirtshaus mit romantischem Sitzgarten gehört seit 1852 zur Anlage von Schloss Schenna. Weinpionier und Erzherzog Johann erwarb das Gut einst, um mit Getreide- und Weinanbau wirtschaftlich auf sicheren Beinen zu stehen. Heute liegt der Gasthof, einer der ältesten Schennas, in einer kleinen

Oase zwischen grünen Obstwiesen und alten Kastanienbäumen nahe der historischen Burganlage, durch die Schlossherr Franz Graf von Spiegelfeld Interessierte übrigens regelmäßig höchstpersönlich führt. Die Produkte für die genussreichen Gerichte – und das ist der gräflichen Familie sowie den Pächtern Veronika Hubmann und Helmuth Maierhofer sehr wichtig – stammen überwiegend von Biobauern aus der unmittelbaren Umgebung.

Foto (download): Der Thurnerhof, eines der ältesten Gasthäuser der Südtiroler Gemeinde und Teil der Anlage von Schloss Schenna, ist seit 1852 in Besitz der gräflichen Familie. Bildnachweis: Tourismusverein Schenna/Dietmar Denger



Pizza für die Seele: Soulfood

Laut Gourmetzeitschrift Falstaff backen Francesco und Marie in ihrem Soulfood Restaurant und Pizzeria in Schennas Freibad Lido hervorragende Pizza – aber auch Brot und Dolci. Für den legendären Teig haben die beiden aus verschiedenen steingemahlene Mehlen eine eigene Mischung zusammengestellt. Dafür wird ausschließlich in Italien kultiviertes Korn verwendet, ohne Stabilisatoren und chemische Zusatzstoffe. Wer sich nicht zwischen den

25 Belägen entscheiden kann, kommt ab Oktober am besten donnerstags vorbei. Denn wer mit Freunden oder Familie reserviert, erhält für 15 Euro pro Person so lange Pizzen auf den Tisch gestellt, bis ein Stück übrig bleibt.

Foto (download): Von der Open-Air-Terrasse haben Gäste der Pizzeria Soulfood Blick auf Schenna und den Meraner Talkessel. Bildnachweis: Tourismusverein Schenna/Klaus Peterlin



Schlemmen mit Panoramablick: Schlosswirt

Seit beinahe 30 Jahren leitet Chefkoch „Mischi“, wie er von seinem Team genannt wird, die Gourmetküche im Schenner Schlosswirt. Dort kreiert er klassische Südtiroler Gerichte mit modernem Twist sowie mediterrane und internationale Spezialitäten. Das renommierte Food-Magazin Falstaff verlieh dem Restaurant 2021 – wie schon im Vorjahr – eine Gabel und empfiehlt

Feinschmeckern Schüttelbrot-Tagliatelle mit Schweinswurstgout und Zanderfilet an Kürbiströsti. Im Herzen von Schenna direkt unterhalb des Schlosses gelegen, sitzen Besucher besonders schön auf der großen Panoramaterrasse mit weiten Ausblicken auf die Gemeinde oberhalb von Meran.

Foto (download): Seit 1993 kreierte Küchenchef „Mischer“ Südtiroler und mediterrane Spezialitäten im Schlosswirt in Schenna. Bildnachweis: Tourismusverein Schenna/Helmuth Rier



Im Zeichen des Rebensafts: Weinmesser

Südtirols erstes Weinhotel verbindet gekonnt Stil, Kulinarik und Wellness ganz im Sinn des Rebensafts. Das hauseigene À-la-carte-Restaurant zeichnete der Gourmetführer Falstaff jüngst erneut mit einer Gabel aus und lobte dabei insbesondere die kunstvolle Inszenierung und Präsentation seiner Gaumenfreuden durch das junge, kreative Küchenteam unter Hotelchef Christian Kohlgruber. Dazu empfiehlt Ehefrau Doris, Diplom-

Sommelière, den passenden Wein aus über 600 Sorten. Wer etwas mehr Zeit mitbringt, den erwartet im Schenker Hotel Weinmesser ein vielfältiges Wochenprogramm mit exklusiven Weinerlebnissen und Geschmackevents – von klassischen Verkostungen über Gourmetwanderungen bis hin zum Sensorik-Training mit dem Hausherrn.

Foto (download): Im Hotel Weinmesser in Schenna haben Liebhaber die Wahl aus über 600 Sorten. Der Schwerpunkt liegt auf Tropfen aus Südtirol, auch bei den privaten Dinner-Veranstaltungen im hauseigenen Verkostungsraum. Bildnachweis: Weinmesser/Florian Andergassen

Weitere Auskünfte

Tourismusverein Schenna Erzherzog Johann Platz 1/D I-39017 Schenna, Südtirol/Italien
Fon + 39 0473 945669 info@schenna.com www.schenna.com

Pressekontakt

Jessica Thalhammer

+49 8807 21490-15
jessica.thalhammer@hermann-meier.de

Marie-Christin Pieper

+49 8807 21490-24
mc.pieper@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4
D-86911 Diessen am Ammersee
+49 8807 21490-0
info@hermann-meier.de
www.hermann-meier.de