

Wein & Genuss in Südtirol

Die besten Weine und kulinarische Highlights der Spitzenwinzer Südtirols

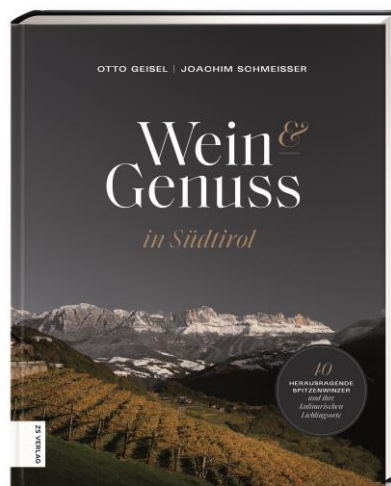
Südtirol ist mit über 30 Millionen Übernachtungen pro Jahr eine der beliebtesten Urlaubsziele in Europa. Nicht nur traumhafte Bergpanoramen, sondern auch großartige Kulinarik und exzellente Weine machen diese Region so beliebt. Für „Wein & Genuss in Südtirol“ geht Gastronom, Gourmet und Weinkritiker **Otto Geisel** gemeinsam mit dem Fotografen **Joachim Schmeisser** auf eine eindrucksvolle, kulinarische Reise zu den 40 führenden Winzern seiner zweiten Heimat Südtirol.

Er erkundet die besten Weingüter und Restaurants - von Bozen und St. Magdalena zum Eisacktal mit Völs am Schlern, nach Eppan und Girlan und über Tramin zum Etschtal und Vinschgau.

Den Anfang macht das Familienweingut Pfeifer vom Pfannenstielhof mit seinem preisgekrönten St. Magdalener.

Im Eisacktal trifft er den Winzer Günther Kerschbaumer vom Köfererhof der hier für Südtirol eher untypische, österreichische Weine wie Sylvaner, Riesling oder Veltliner anbaut. Vom Pasta & Weinparadies der „Binderstube“ von Werner Rabensteiner geht es dann weiter nach Eppan und der bekannten Weinkellerei St. Michael Eppan. Traumhafte Landschaften und das Schloss Englar erwarten hier den Leser. In Tramin hat sich Willi Stürz dem Gewürztraminer verschrieben, dann erkunden wir das Etschtal wo Otto Geisel das wohl bekannteste Duo in der Südtiroler Weinbaugeschichte, Rudi Kofler und Klaus Gasser besucht. Und auch der Kränzelhof wo sich Kunst und Wein die Hand reichen, ist einen Besuch wert. Und damit sind nur ein paar der kulinarischen Highlights Südtirols genannt.

In persönlichen Texten und stilvollen Porträtfotos beschreibt er die Menschen hinter den Weinen, ihre Geschichte, die Stile und den Anbau ihrer Weine und ihre kulinarischen Tipps in der Region. Ergänzt wird dieses kulinarische Wein-Lesebuch um empfehlenswerte Vinotheken und Restaurants. Die einzigartige Porträt- und Landschaftsfotografie von Joachim Schmeisser macht das Buch auch optisch zu einem Hochgenuss. Ein opulentes Lesebuch und Reiseführer für jeden Weinliebhaber.



Otto Geisel | Joachim Schmeisser
Wein & Genuss in Südtirol
Ca. 224 Seiten | € [D] 29,99 | € [A] 30,90
ISBN 978-3-96584-032-4
ET: 06. September 2020



DER AUTOR

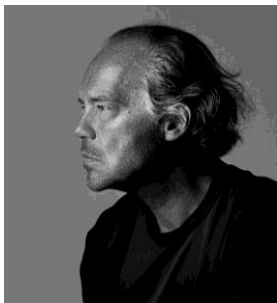
Otto Geisel



Otto Geisel entstammt einer großen Gastronomenfamilie. Erst während seiner Kochausbildung begann er, sich für Wein zu interessieren. 1999 wurde er als erster Sachverständiger in Deutschland für die Bewertung von Wein öffentlich bestellt und vereidigt. 2007 kürte ihn der Gault&Millau zum Restaurateur des Jahres. Er ist unter anderem Weinkritiker, Autor und Organisator des int. Witzigmann-Preises, zuletzt in Paris, New York und Wien. Als deutscher Slow Food Vorsitzender initiierte er die Stuttgarter Messe »Markt des guten Geschmacks«. Seine zweite Heimat ist Südtirol und kaum jemand ist ein solch intimer Kenner der kulinarischen Szene und Weinwelt Südtirols wie Otto Geisel.

DER FOTOGRAF

Joachim Schmeisser



Seit den 1980er-Jahren arbeitete Joachim Schmeisser als Werbefotograf für namhafte Unternehmen, bis er sich ab 2009 hauptsächlich seinen eigenen künstlerischen Projekten zuwandte. International bekannt wurde er mit seinen einfühlsamen Porträts der „Orphan Elephants“ in Kenia. Für seine herausragenden Arbeiten wurde er bereits mehrfach international ausgezeichnet, darunter mit dem renommierten Hasselblad Masters Award 2012. Bei teNeues erscheint von ihm 2017 der erfolgreiche Bildband „Elephants in Heaven“. Joachim Schmeisser lebt und arbeitet in München.

(Portraitfotos: Joachim Schmeisser)

DER VERLAG

ZS Verlag

Der ZS Verlag gehört in den Bereichen Essen, Trinken, Fitness und Gesundheit zu den führenden Verlagen Deutschlands. Am Puls der Zeit, mit größter Kompetenz verlegen wir Inhalte, die wichtig für das Leben unserer Leser sind. Unsere Autoren? Menschen, die zu ihrem Thema wirklich etwas zu sagen und zu schreiben haben. Erzählerisch, appetitmachend, haptische Erlebnisse sollen unsere Produkte sein. Seit der Verlagsgründung 1984 kann der Verlag auf eine lange Reihe von Bestsellern und Titeln zurückblicken, die wegweisend für die Branche waren. Meilensteine waren dabei das legendäre und bestverkaufte Buch „Kochen — die neue große Schule“ mit dem roten Löffel und die „Erfindung“ der TV-Kochbücher. Tradition, Innovation, Inspiration und Kreativität sind auch nach dreißig Jahren die Triebfedern für uns, hochwertige, schöne Produkte zu kreieren, die unsere Leser inspirieren, motivieren und informieren. Der ZS Verlag gehört zur Unternehmensgruppe der Edel SE & Co. KGaA in Hamburg.

» Inhaltliche Relevanz, große Autoren und Liebe zum Detail, das zeichnet ZS-Bücher aus.«

Jürgen Brandt, Verleger ZS Verlag





INTERVIEW MIT DEM AUTOR

Otto Geisel

Kulinarische Führer zu Südtirol gibt es schon einige. Warum haben Sie sich gerade Südtirol als Destination ausgesucht?

Südtirol hat gerade in den letzten Jahren eine enorme Weiterentwicklung in Sachen Genusskultur gemacht. Alpine Eigenständigkeit selbstbewusst gepaart mit innovativen Konzepten im Weinberg wie im Gasthaus. Und wenn man ein wenig weiter zurückblickt dann hat sich Südtirol in den letzten 100 Jahren vom südlichsten Rotwein-Gebiet Österreichs zur nördlichsten und herausragendsten Weißwein-Region Italiens entwickelt.

Was unterscheidet Ihr Buch von anderen Südtirol-Führern?

Das ordnende Element in diesem Buch sind die großen Persönlichkeiten hinter den besten Südtiroler Weinen, welche mit ihrem Qualitätsstreben den größten Einfluss auf die inzwischen sehr eigenständige wie vielfältige Südtiroler Genusskultur haben. Deshalb verraten auch genau diese Kenner der Südtiroler Gastronomie in diesem Buch ihre Lieblingsplätze.

Kann man die gastronomische Paarung von Weinen als Einladung verstehen, die Weine vor allem vor Ort zu genießen?

Das Buch vermittelt tiefe Einblicke in die Südtiroler Genusswelten und soll auch zu mehr Natürlichkeit und Produktbewusstsein am heimischen Herd inspirieren, aber vor allem zu genussreichen Besuchen bei den hier vorgestellten Protagonisten, denn selbst bei den berühmtesten Weingütern wird man in Südtirol nie - wie das in anderen Weinanbauregionen leider inzwischen der Fall ist – vor verschlossenen Türen stehen.

Was macht die Auswahl an Winzern und ihren kulinarischen Partner aus? Was waren die Auswahlkriterien?

Südtirol hat eine enorme Vielfalt an Rebsorten und kulinarischen Traditionen wie Innovationen. Diese Bandbreite aufzuzeigen, natürlich immer mit hohem Anspruch auf beste Qualität und ehrliche Originalität ist die Leitlinie bei dieser Auswahl. Genuss, insbesondere beim Wein, ist nicht auf die reine Sensorik beschränkt, denn Geschmack ist weder mit dem Metermaß messbar, noch mit der Stoppuhr festzuhalten und auch nicht mit der Briefwaage zu wiegen. Kurz, für Geschmack gibt es keine Mathematik!

Mehr noch als die Weingüter stehen ihre Winzerinnen und Winzer im Vordergrund. Warum haben Sie sich für diesen Schwerpunkt entschieden?

Weingenuß hat aber auch immer mit den Menschen zu tun, die wie gute Gärtner die Rebpflanzen über das ganze Jahr hegen und pflegen, dann einen präzisen Lesezeitpunkt festlegen um das Optimum zu ernten, was die Natur in Form von Weintrauben an Ausdruck zu bieten hat. In den Weinkellern geht die Pflege weiter, denn nur durch viel Sorgfalt können authentische Wein-Persönlichkeiten heranwachsen, die bestmöglich Ihre Herkunft und die Handschrift des Winzers reflektieren sollen. Wein ist Kommunikation und geteilte Freude, Weingenuß für sich alleine im stillen Kämmerlein ist für mich nicht vorstellbar.





INTERVIEW MIT DEM AUTOR

Otto Geisel

Ihr Buch zeichnet sich auch durch eindrucksvolle Landschaften und sehr persönlichen Portraits der Winzer und Winzerinnen aus. Gibt es hier eine Verbindung?

Um das facettenreiche Gesamterlebnis der Südtiroler-Genusskultur zu vermitteln ist dieses Buch entstanden, mit sehr persönlichen Schwarz-Weiß-Porträts von meinem Freund Joachim Schmeisser sowie mit Landschaftsbildern, die diesmal nicht mit immerwährendem Sonnenschein und wolkenlos blauem Himmel eine ideale Urlaubswelt zeichnen, sondern mit zurückgenommener Farblichkeit die ganze Dramatik, selbstverständlich auch bei „schlechtem“ Wetter, dieser einzigartigen Alpenregion zwischen dem Brenner und der Salurner Klause zeigen.

Was macht Südtirol als Landschaft aus, so wie Sie diese in Ihren Aufnahmen genannt haben?

Die Landeshauptstadt Bozen ist der zentrale Ausgangspunkt unserer Genuss-Touren zu den besten Winzer- und Gastronomie-Adressen. Gleichzeitig hat Bozen im Sommer die höchsten Durchschnitts-Temperaturen von ganz Italien, ist also heißer als Palermo. Im Winter dagegen ist Bozen die kühlsche Großstadt Italiens, diese Extreme wollten wir auch über die Landschaftsbilder sichtbar machen.

Wenn Sie nur einen Wein und ein Gericht über die Alpen mit nach Hause nehmen dürften, was packen Sie ein?

Ein feinwürziger Traminer aus Tramin vom Traminer-Magier Willi Stürz zusammen mit einem von Hansi Baumgartner affinierten Graukäse und einem Völser Schüttelbrot hätte ich mit Sicherheit im Gepäck.

Ihr Buch in Kürze:

Wer dieses Buch liest ... wird sofort aufbrechen und viel Unerwartetes entdecken.

Wer dieses Buch nicht liest ... versäumt die aktuell spannendste Genusskultur im Alpenraum.

Wir versprechen, dass dieses Buch ... ansteckend ist!



GLAS

TELLER

Inspiriert von Didier Dagueneau

MARKUS PRACHWIESER stellt unermüdlich daran, dass seine Weine mit all ihrer Komplexität und Langlebigkeit auch einen „schönen Zug“ vom Anfang bis zum Ende haben, womit er als einer der ganz wenigen Sauvignon-Produzenten auf den Spuren des unvergessenen Didier Dagueneau wandelt. Manchmal scheint es, dass diese Winterlegende von der Loire nicht nur Inspiration, sondern auch Impulsgeber für den Völs am GUMP HOF ist. Unter dem Namen „Renaissance“ gelang es Markus, auf die Prentum-Liste „Présault“ durch eine Selektion in der Selektion und durch längere Fasslagerung seinem Sauvignon eine weitere geschmackliche Dimension draufzusetzen und zu beweisen, dass selbst in allgemein als „schwach“ bewerteten Jahrgängen wie 2014 absolute Spitzenleistungen möglich sind. Die neu entdeckte Liebe gilt allerdings dem Blauburgunder mit bereits bestehenden Ergebnissen. Ganz neu dabei ist eine Pinot-Noir-Anlage auf über 800 Höhenmetern, direkt unter Schloss Pröds. Sollte auch dieser Wein die kritischen Südtiroler „Weinbeißer“ überzeugen, wovon mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit auszugehen ist, wird Markus wohl bald selbst zur Legende wie sein Vorbild Didier Dagueneau. Unnötig zu erwähnen, dass Markus' nach Mandeln duftender Vernach wie auch sein aromatisch weit ausgeglichener Gewürztraminer heute schon kleine Meisterwerke sind.

GUMP HOF
MARKUS PRACHWIESER
VÖLSER STR. 11 | PRÖSLEIN RIED
39050 VÖLS AM SCHLERN
TEL. +39 0471 60 11 90
WWW.GUMPHOF.IT

Genuss- und weinverliebt

Off und gern anzutreffen ist Markus Prachwieser, genauso wie sein Vater ein quackelbender Mitsprachpartner im Völs-Heubad der FAMILIE KOMPATZNER. Hier am Samstagswiese, wurde das seit über 60 Jahren jeden Oktober stattfindende „Völs-er Kachkastl“ erfunden, eine gastronomische Initiative engagierter Völs-er Gastwirte, die bei in- und ausländischen Feinschmeckern und Genießern höchste Wertschätzung erfährt. Grundlage des „Kachkastl“ bilden alte Rezepte, mithilfe derer Gerichte – stets aus wunderbaren regionalen Zutaten – im Stil der neuen Südtiroler Küche kreiert werden. Aber auch außerhalb dieser Aktionswochen lohnt ein Besuch im Heubad mit seinem wunderschönen Garten. Und die „Lammiltschkrapfen“ vom Villnösser Irtelenschnaf mit gebratenem Bergartischocchen und Kartoffelcreme von der Pastore Karstoff mit einem Glas Vernach vom Gump Hof sind eine ausdrückliche Empfehlung.

RESTAURANT UND HOTEL HEUBAD
FAMILIE KOMPATZNER
SCHLERNSTR. 13
39050 VÖLS AM SCHLERN
TEL. +39 0471 72 60 90
WWW.HOTELHEUBAD.COM



Links: Im Heubad-Garten wird Wein... Genuss großgeschrieben.

Rechts: Schloss Pröds mit neu angelegtem Schlosswäldchen bei Völs am Schiern.



Sen:

90

91

EPPAN X GIRLAN MIT KALTERER BEE

EPPAN X GIRLAN MIT KALTERER BEE



142



Oben: Spitzenküche mit Panoramablick im Rungghof.

Links: Chef-Patron Manuel Eisner kocht mit Leidenschaft und Präzision groß auf.

143

