

Österreich € 3,90 · Schweiz sfr 7,60 · BeNeLux € 4,60 · Italien € 5,20

Sept./Okt. | € 3,90

Land & Berge

Die schönste Art, die Natur zu erleben

5/2016

Land & Berge

Land & Berge



12 tolle
Ausflüge
Wo das
Herbstlaub
leuchtet

Das sagenhafte
Gasthaus an der
Felswand

Altweibersommer:
Wer hat ihn erfunden?

Bayerische Tapas

Camper erzählen:
Unsere Lieblingsplätze
in den Bergen

Land & Berge 5/2016



Zauberhafte Ideen, köstliche Rezepte

Die Schätze des Herbstes



Südtirol ist bekannt für feine Weine. Wer ganz dicht heranrücken will an Produktion und Seele der edlen Tropfen, sollte in Terlan auf dem Hochbrunner Hof übernachten. Besonders im Herbst gibt es hier viel zu sehen und zu schmecken

Der Weg in das kleine und feine Südtiroler Weinparadies führt uns von Bozen nach Meran. Wenn rechter Hand auf einem Felsporn die Ruine von Burg Neuhaus, auch Burg Maultasch genannt, zum Greifen nah scheint, wird es Zeit, den Blinker zu setzen für die Abfahrt nach Terlan. Das 2 600-Einwohner-Dorf ist geprägt von Bauernhäusern, drumherum ziehen sich Weinreben weit die roten Porphyrfelsen des Tschöglbergs hinauf. Ihm zu Füßen sonnt sich der Hochbrunner Hof im Frühherbstlicht, ein erhabenes steinernes Haus inmitten einer Bilderbuchlandschaft.

Neue Betten im alten Bauernhaus

Seit 2014 teilen Andreas und Sabine Gatscher ihr Zuhause mit Gästen. „Ich hatte schon immer davon geträumt, das alte Bauernhaus zu restaurieren“, erzählt uns der 49-jährige Obst- und Weinbauer, der den Familienbetrieb in der fünften Generation führt. Aber vor dem Umbau des Hofes musste erst einmal ein passendes Konzept gefunden werden. Außerdem sollten die beiden Gatscher-Töchter Julia (21) und Martina (19) „aus dem Gröbsten raus sein“. Da es auch im fruchtbaren Südtirol in der Landwirtschaft immer wichtiger wird, ein Zubrot zu verdienen, entschied sich das Paar, seinen Ansitz umzubauen und darin Urlaub auf dem Bauernhof anzubieten – mit fünf Ferienwohnungen.

Der Hochbrunner Hof ist Mitglied der Südtiroler Bauernbund-Dachmarke „Roter Hahn“ – und als

Bitte umblättern

Alte Bausubstanz und modernes Interieur: Die Ferienwohnungen im Hochbrunner Hof sind ein schönes Beispiel für die Verschmelzung von Tradition und neuen Ideen

Auf den Hängen rund um das Weindorf Terlan reifen Trauben für Rot- und Weißweine

Ob Bauer oder Handwerker: Der blaue Schurz ist fester Bestandteil der Arbeitskleidung und prägt das Bild Südtirols entscheidend mit

Wo der Wein wohnt



Die Reben wachsen oberhalb von Terlan bis auf 900 Metern. Sortenschwerpunkte sind Weißburgunder und Sauvignon Blanc



Altes Haus auf dem neuesten Stand: Bei der Restaurierung vom Hochbrunner Hof wurden die dicken Außenmauern mit Steinwolle isoliert

einer von elf Höfen mit „fünf Blumen“ ausgezeichnet – ein Symbol für höchste Qualität. Diese Qualität sehen wir schon beim Eintreten: Bei der Restauration des traditionellen Gebäudes wurde darauf geachtet, so viel Altes wie möglich zu bewahren, beim Interieur haben sich die Besitzer jedoch für einen designorientierten Stil mit hochwertigen Materialien entschieden. „Wir haben mit einer Architektin zusammengearbeitet, die es hervorragend verstanden hat, die vorhandene Bausubstanz in den Mittelpunkt zu rücken“, erzählt uns Sabine Gatscher.

Einblicke ins bäuerliche Leben

So ziehen in den Ferienwohnungen herrliche Gewölbendecken, wuchtige Sichtbalken sowie Altholztüren unsere Blicke auf sich. Ein Tischler fertigte aus Echtholz das passende Mobiliar für alle Wohnungen. Zwei besondere Hingucker bilden eine ausgetretene, schätzungsweise 500 Jahre alte Sandsteintreppe, die durch das komplette Haus führt, sowie die Eingangstür aus massiver Eiche. Diese Tür war komplett ausgebaut und aufwendig restauriert worden. „Darin haben wir das Geld für einen Kleinwagen versteckt“, verrät Andreas Gatscher, der jedoch keinen Cent bereut. Die Tür ist die Visitenkarte des Hauses und gleichzeitig das Tor zum kleinen Hofladen.

Ein Aufenthalt im Hochbrunner verspricht nicht nur ein besonderes Wohn-Ambiente, die

Fotos: Christina Feser (3); Marktgesellschaft Meran / Freiber Blickle; Tourismusverein Foppan / allefoto.com



Bildschöner Empfang: Die schwere Original-Eichentür wurde aufwendig restauriert

Familie lädt Gäste auch dazu ein, ein Stück in die Seele des Weins und des bäuerlichen Lebens einzutauchen. So kann man auf Wunsch mit einem Frühstück in den Tag starten, das zum größten Teil aus selbst gemachten Leckereien besteht: wie etwa die hausgemachte Feigenkonfitüre, der Apfelsaft und der feine Kuchen aus der eigenen Hofbäckerei.

Einmal pro Woche laden die Gatschers zu einer Hofführung mit Weinbergbegehung und anschließender Weinprobe mit Südtiroler Marende im uralten Keller. Zu Speck, Schüttelbrot und Bergkäse degustiert uns der Hausherr gerne den „Winkl“ aus der Cantina Terlan, eine der besten Kellereien in Südtirol. Andreas Gatscher hat mit seinen Trauben einen bedeutenden Anteil an der Qualität des saftigen, mineralischen Sauvignon Blanc.

Im Herbst wird getörggelt

Bäuerliche Schankbetriebe haben in Südtirol eine lange Tradition. Speziell im Herbst, denn dann ist Törggelle-Zeit, abgeleitet von der Südtiroler Weinpresse „Torggl“. Überall öffnen Weinbauern für zwei bis drei Monate Tür und Tor zu ihren Höfen, um zum frisch gekelterten süßen Most „Köschtn“,



Auf geht's zum Törggelen!

Das klassische Törggelen im Herbst verbindet eine gemütliche Wanderung mit der Einkehr in einen uralten Buschenschank. Zur Verkostung des „Nuien“ (neuer Wein) oder des noch kaum vergorenen „Suser“ werden geröstete Kastanien, Hauswurst mit Sauerkraut und Schlachtplatte aufgetischt.

geröstete Kastanien, und deftige Südtiroler Küche anzubieten. Da das traditionelle Törggelen mit einer Wanderung verbunden ist, entschließen wir uns für eine Tour zum nahen Oberlegar Hof von Familie Schwarz. Dort sitzen wir bei fantastischer Aussicht über das Etschtal auf der Sonnenterrasse und genießen Kaminwurzeln, hausgemachte Spinatknödel und Kürbisteigtaschen. Mit einem Holundersaft löschen wir den ersten großen Durst, anschließend kosten wir vom hauseigenen Sauvignon – und sind wohlgesättigt auf dem Rückweg heilfro, dass unser Hochbrunner Hof nicht allzu weit vom Buschenschank entfernt liegt.

Christina Feser



Gastgeber mit Leib und Seele. Andreas und Sabine Gatscher laden in ihrem wunderschönen alten Keller zur Südtiroler Marende mit Speck, Schüttelbrot und Terlaner Wein

Info Der Hochbrunner Hof in Terlan ist Mitglied der Dachmarke „Roter Hahn“, zu der insgesamt ca. 1 600 Bauernhöfe mit vielseitig spezialisierten Übernachtungsbetrieben gehören. Auch zahlreiche bäuerliche Schankbetriebe wie der vom Hof Oberlegar gehören der Vereinigung an. Zusätzlich gibt es beim „Roten Hahn“ noch Betriebe, die bäuerliche Qualitätsprodukte aus Hof und Garten sowie aus bäuerlichem Handwerk anbieten. Ferienwohnungen ab 100 €/Tag. Weitere Infos: www.roterhahn.it, www.hochbrunner.com