ALPS

ALPINE LEBENSART

FRÜHLING 2023

57

- *Culinarium Alpinum:* Vom Kloster zur Genussmanufaktur

- *Lebensadern der Berge:* Abenteuer Alpenbahnen

- *Zwischen Alta Badia und Ritten:* Eine Reise zu Südtirols Spitzenköchen

- *Auf ein Wort* mit Olympiasiegerin Laura Dahlmeier

Deutschland 9,90 Euro • Österreich 10,90 Euro • Italien 13,40 Euro • Schweiz 15,80 SFR • Luxemburg 11,40 Euro

www.alps-magazine.com

ALPINE LEBENSART | FRÜHLING 2023

DURCHATMEN

MIT DEN WOLKEN WANDERN IM WIPPTAL UND DAS INNERE SELBST STÄRKEN IN WARTH

Um einen Beitrag für eine enkeltauglichen Zukunft zu leisten, haben die Vitalpina® Hotels Südtirol einen umfassenden Nachhaltigkeitsprozess gestartet. Mehr Informationen zu den Themen Umweltschutz und Nachhaltigkeit gibt es unter www.vitalpina.info

FROM PLOT TO POT – REGIONALER GENUSS MIT DEN VITALPINA® HOTELS SÜDTIROL

Müssen es wirklich die frischen Erdbeeren im Winter sein? Und was machen die Trauben am Frühlings-Buffet? Muss immer alles und zu jeder Zeit verfügbar sein? Über solche Fragen sollten wir uns eigentlich keine Gedanken mehr machen, sondern viel mehr darüber, welche Möglichkeiten uns die jeweilige Saison bietet oder wie man seine Küche in allen Jahreszeiten und Monaten spannend hält. Genau damit beschäftigen sich die Vitalpina® Hotels Südtirol.

Regionalität, Achtsamkeit und Nachhaltigkeit prägen das kulinarische Angebot der Vitalpina Hotels. Genuss wird dabei großgeschrieben, soll aber auch gesund und umweltbewusst sein. Daher gilt der Fokus des Vitalpina Ernährungskonzepts einer leicht verträglichen Küche; alpine und mediterrane Aromen dominieren die raffinierten Gerichte aus saisonalen Produkten, die fast alle in der Südtiroler Genussregion gedeihen. Wer sich an den Küchentisch seiner Kindheit erinnert, der weiß, bei Oma isst man am liebsten. Und dies liegt nicht nur daran, dass Großmütter ausgezeichnete Köchinnen sind, sondern, dass die Zutaten für ihre kulinarischen Kreationen meist aus dem eigenen Garten stammen. Denn frisch schmeckt's einfach am besten – das wissen auch die Vitalpina® Hotels Südtirol. Daher stammen in den meisten Häusern die Zutaten aus eigenem Anbau; vor allem frische Kräuter aus den hoteleigenen Gärten oder den benachbarten Südtiroler Almen sind ein wichtiger Bestandteil der Vitalpina Küche, ganz nach dem Motto „from the plot to the pot". Auf nichtsaisonale Produkte wird bewusst verzichtet, dafür wird ein vermehrtes Augenmerk auf die vegetarische und pflanzenbasierte Küche gelegt. Ein Highlight ist das frische Quellwasser, dass in allen Betrieben gereicht wird. Zudem genießen Gäste in allen Häusern eine große Auswahl an regionalen Weinen und Destillaten, manche davon hausgemacht.

FOTOS – Lüsnerhof/Hannes Niederkofler, Pfösl/Helmuth Rier + Patrick Schwienbacher, St. Veit/Harald Wisthaler

NATÜRLICH GLÜCKLICH …

Spektakulär eingebettet inmitten von 35 ha Wiesen und Wäldern mit einzigartigen Blicken auf die umliegenden Dolomiten mit Rosengarten, Latemar und Schlern, liegt das Naturhotel in Deutschnofen im schönen Südtirol, auf 1.375 m Höhe. Das Urlaubskonzept Pfösl regeneration 360° geht über das Wohlfühlen hinaus und eröffnet neue Wege, die körperlich und mental auf einer tieferen Ebene stärken und inspirieren. Sanfte Bewegung in der Natur, mentale und körperliche Entspannung, regenerieren im 35° warmem sole infinity pool und in zahlreichen Saunen. Die Pfösl Naturküche legt großen Wert auf qualitativ hochwertige, regionale und saisonale Produkte und wird dabei von starken Menschen begleitet: Bauern aus der Region, lokale Produzenten und Partner, die einen achtsamen Umgang bei Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln pflegen. Im Vitalpina Naturhotel Pfösl liegt der Fokus auf innovativen und gesunden vegetarischen Gerichten sowie einer bewussten und achtsamen Fleisch- und Fischauswahl. Der Verzicht auf das eine und andere tierische Gericht trägt wesentlich zu einer besseren Klimabilanz bei. Für einen bewussten, nachhaltigen Genuss.

VITALPINA
*NATURHOTEL PFÖSL****S*
Familie Zelger-Mahlknecht
Tel. +39 0471 616537
www.pfoesl.it /
www.vitalpina.info

NACHHALTIG & NATURNAH

FRISCH VOM HOF DIREKT IN DIE NATURKÜCHE

Nachhaltigkeit ist eine Herzensangelegenheit im idyllisch am Talschluss gelegenen Vier-Sterne-Superior Vitalpina Naturhotel Lüsnerhof. In Anlehnung an die vier Urelemente Luft, Erde, Feuer und Wasser wird Naturverbundenheit hier durchgängig für das Gastwohlbefinden genutzt. Dabei setzt die Küche ganz auf leichte, bekömmliche Speisen in Bio-Qualität und nach dem Null-Kilometer-Prinzip. Zusätzlich vereint sie saisonal verfügbare Zutaten aus der nahen Umgebung oder dem hoteleigenen Gemüse- und Kräutergarten von Gastgeberin Maria Hinteregger mit Kochkunst auf höchstem Niveau. In der eigenen Kräuterküche hergestellte Öle und Blütenhydrolate verfeinern die abendlichen Fünf-Gänge-Menüs auf raffinierte Weise. Aussichtsreiche Wanderungen an der frischen Südtiroler Luft über die Lüsner Alm und entspannte Stunden im naturellness®Spa mit Naturbadeteich, diversen Saunen und Solegrotte entlang der Waldbad-Promenade am nächsten Tag sorgen dann wieder für Lust auf weitere Köstlichkeiten aus der Frischeküche.

VITALPINA
*NATURHOTEL LÜSNERHOF****S*
Familie Hinteregger, Tel. +39 0472 413633
www.naturhotel.it / www.vitalpina.info