



Pressespiegel
Rassegna stampa
Press review
2015/16

Burgstall – Otto Mattivi ist Feuer und Flamme – und das nicht weil es bei dem Thema, das ihn begeistert, ums Grillen mit 900 bis 1.000 Grad dreht. Sondern weil vor etwa drei Monaten Alfons Schuhbeck, einer der bekanntesten Köche Deutschlands, den Weg in Mattivis Grillrestaurant Hidalgo in Burgstall gefunden hat. Schuhbeck war auf der Suche nach dem „perfekten Grill“ für sein neues Grillrestaurant in München. Ein gemeinsamer Bekannter, Antonio Munaretto von der Eisdielen Sabine in Meran, hatte ihn an Mattivi verwiesen, da im Hidalgo seit rund dreieinhalb Jahren nicht mehr mit Holzkohle gegrillt wird, sondern mit einem Elektrogrill bei sehr hohen Temperaturen und sehr kurzer Einwirkzeit. „Beim Grillen mit Holzkohle schmeckt jedes Fleisch gleich – nämlich rauchig und nach Holzkohle, der Eigengeschmack wird in den Hintergrund gedrängt. Beim Fleisch vom Elektrogrill dagegen schmeckt man die jeweilige Fleischsorte“, erklärt Mattivi.

Mattivi ist überzeugt davon, dass ein „Standard-Rind“ mit sehr hoher Fleischqualität eine Chance für Südtirol wäre.

Auch Schuhbeck hat sich für diese Art des Grillens begeistert, und nun stehen in seinem kürzlich eröffneten Restaurant Elektrogrills derselben Marke wie im Hidalgo. Wie man sie richtig verwendet, haben Mattivi und sein Chef-Griller Schuhbeck und dessen Team gezeigt. Mittlerweile bezeichnet Mattivi Schuhbeck als Freund, man stehe in Kontakt, auch über gemeinsame Projekte gebe es Gespräche.

Eines von Otto Mattivis derzeitigen Hauptprojekten ist das „Hidalgo Beef Tasting“, ein „Restaurant im Restaurant“, in dem seit wenigen Wochen original japanisches Wagyu-Rindfleisch (dazu zählt etwa auch Kobe Beef) serviert wird. Dieses gilt als zartestes und teuerstes Fleisch der Welt, der Kilopreis liegt zwischen 200 und 500 Euro. Es handelt sich dabei um stark marmoriertes Fleisch – und es gilt, je marmorierter, desto besser und teurer. Und weil sich im Fett gesättigte und ungesättigte Fettsäuren die Waage halten, gilt das Fleisch den Experten als gesund. „Wagyu aus Japan ist Fleisch-Königsklasse und wird erst seit Juli 2014 nach Europa importiert. Nur sehr wenige Restaurants haben es bisher auf der Karte, wir sind in der Region die einzigen“, sagt Mattivi.

Zwar haben zahlreiche Restaurants Wagyu im Angebot, allerdings handelt es sich dabei in den meisten Fällen nicht um das Originalprodukt, das ausschließlich in Japan gezüchtet wird, sondern um „Wagyu-Art“ – zum Beispiel um Fleisch von Rindern, die zwar Wagyu-Gene in sich tragen, aber mit anderen Rassen gekreuzt und außerhalb Japans gezüchtet wurden. „Original und Kopie sind jedoch nicht miteinander vergleichbar“, so Mattivi. „Das Geschmackserlebnis beim Original wird von jenem bei den Kopien mit Abstand nicht erreicht.“

Begeistert ist der gelernte Koch Mattivi, der den Beruf jedoch nach dem Abschluss der Lehre nie ausgeübt hat, von der ständig gleichbleibenden sehr hohen Qualität des Fleisches – egal, von welchem Bauern es stammt. „Das kommt von den vorgegebenen Standards in der Züchtung in Japan, zum Beispiel füttern alle Farmer dasselbe“, sagt der Gastronom. Er führe immer wieder Gespräche mit Vertretern der heimischen Bauern, mit Politikern und Touristikern, weil er der Meinung sei, dass ein derartiges „Standard-Rind“ mit sehr hoher Fleischqualität auch für Südtirol eine Chance sei.

So wie Mattivi nun mit Wagyu Vorreiter in der Region ist, war er es auch vor mehr als 30 Jahren, als er das Hidalgo eröffnete. Damals hatte er sich in den Kopf gesetzt, argentinisches Rindfleisch anzubieten. Er wollte es über einen Importeur aus Deutschland nach Italien holen. „Aber der damals zuständige oberste Veterinär des Zolls war strikt dagegen. Als der Mann in Urlaub war, hat mich sein Vertreter angerufen und gemeint, ich könnte es jetzt probieren“, erzählt Mattivi. Der Lkw des Lieferanten sei am Brenner von einer Streife der Lebensmittelpolizei abgeholt worden, diese hätten ihn nach Bozen begleitet, wo die nöti-

gen Proben entnommen wurden. „Dann wurde die Fleischzelle im Restaurantkeller verplombt und blieb ungeöffnet, bis die Proben analysiert und für gut befunden wurden“, so Mattivi und fügt lachend hinzu: „Die Qualität war dermaßen gut, dass der Zollbeamte, der anfangs so gegen den Import war, schließlich zu einem Stammkunden wurde.“

Das argentinische Rindfleisch hatte Otto Mattivi während eines Aufenthalts in dem südamerikanischen Land schätzen gelernt: 1973/74 lebte er als 19-jähriger einige Monate in der Provinz Tucumán im Nordwesten Argentiniens. Dorthin verschlagen hatte es ihn wegen eines Argentiniers, den er bei seiner Arbeit als Barist und Kellner in Cortina kennengelernt hatte. „Wir haben in Tucumán gemeinsam ein Lokal geführt, obwohl ich nur ein Touristenvisum hatte“, schmunzelt Mattivi. Das Ende seines Argentinienaufenthalts war weniger witzig. „Die politisch instabilen Verhältnisse im Land sorgten für Aufruhr – ich bin dann quasi im letzten Moment, bevor die Situation in Tucumán im Mai 1974 eskalierte und zahlreiche Tote zu

beklagen waren, wieder nach Südtirol zurückgekehrt“, erinnert sich der heute 61-Jährige.

Wieder in der Heimat, heuerte Mattivi in der damals neuen Diskothek „Jewel“ in Eppan an, bis heute eine der bekanntesten Adressen im Südtiroler Nachtleben. Bis 1980 arbeitete er dort als Barist, dann entschied er sich für die

sche Name ist eine Reminiszenz an seine Zeit in Argentinien.

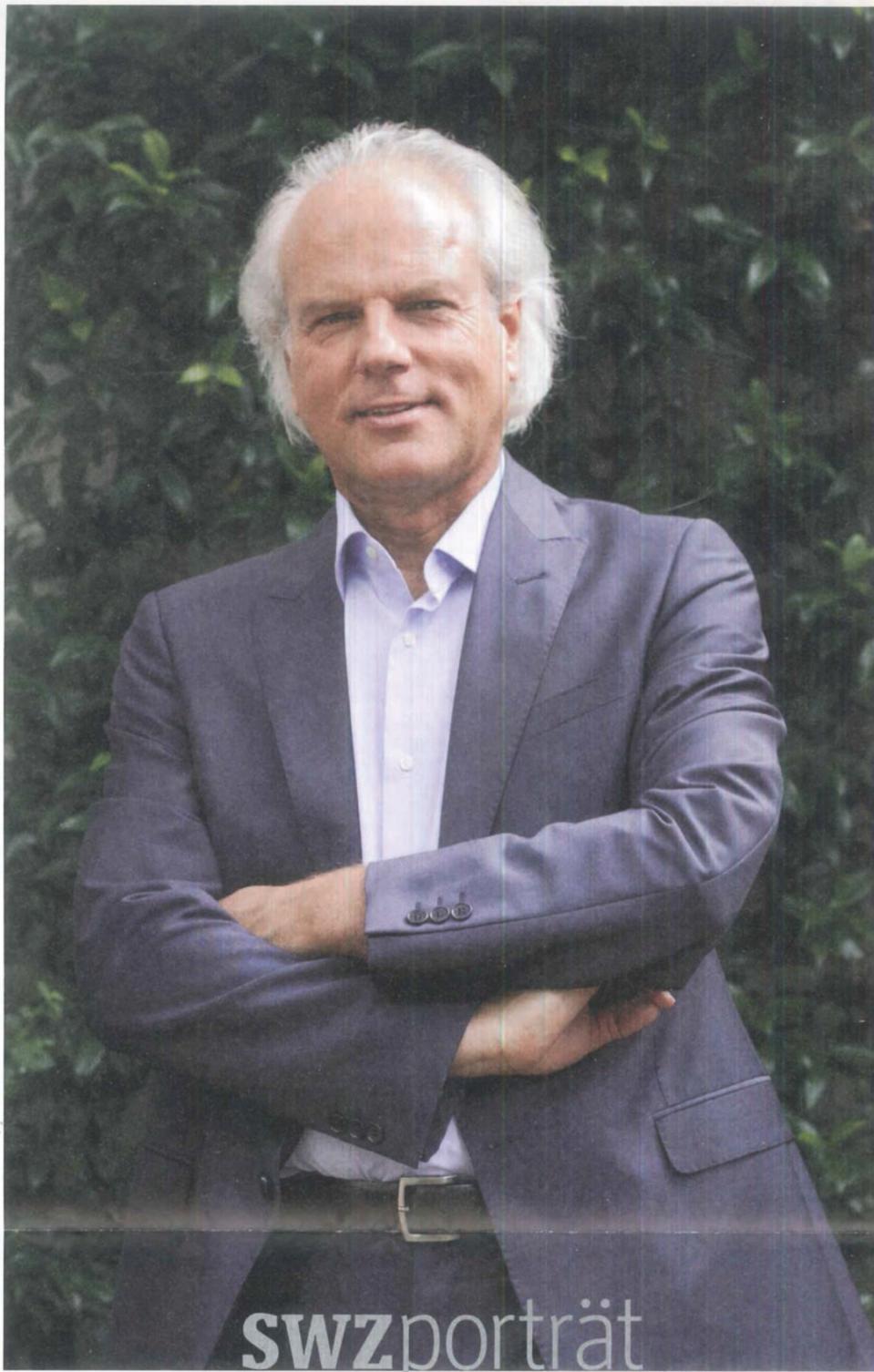
In dem Haus in Burgstall ist er – ebenso wie seine drei Brüder – aufgewachsen, der Vater Maurer, die Mutter Hausfrau. Seine Wohnung befindet sich im Obergeschoss des Gebäudes, das in den vergangenen Jahrzehnten mehrmals umgebaut wurde. Es gebe, so erzählt

Es gibt wegen der häufigen Umbauten und Umstellungen unter Hidalgo-Stammgästen den Running Gag ‚Wo ist denn derzeit der Eingang?‘

Selbstständigkeit und eröffnete Anfang November 1980 in seinem Elternhaus (die Eltern zogen dafür vom Parterre ins Obergeschoss) die Kiwi-Bar, Restaurant, Bar und Eisdielen in einem. Rund dreieinhalb Jahre später wurde daraus das Grillrestaurant Hidalgo, der spani-

Mattivis Lebensgefährtin Lissy Pernthaler, wegen der häufigen Umbauten und Umstellungen unter Hidalgo-Stammgästen den Running Gag „Wo ist denn derzeit der Eingang?“

Mattivi und die 32 Jahre alte Schauspieler, Autorin und Künstlerin



SWZporträt

Ottos Mission: „Fleisch“

Otto Mattivi hat sein Grillrestaurant Hidalgo zu einem weitem bekannten Lokal vor allem in Sachen Fleisch aus aller Welt gemacht. Aber er hat auch dafür gesorgt, dass die **Südtiroler Küche auf die russische Halbinsel Kamtschatka** in Ostasien kam. Ein Porträt des umtriebigen Gastronomen.

Pernthaler sind seit fünf Jahren ein Paar. Kennengelernt haben sich die beiden, als Mattivi für ein Projekt jemanden suchte, der gut schreiben kann. Zu jener Zeit war Pernthaler Vegetarierin, mittlerweile ist sie Veganerin – isst also überhaupt keine tierischen Produkte. Dennoch begleitet sie ihren Lebensgefährten bei seinen weltweiten Ausflügen in Sachen Fleisch. „Wenn ich auch keine Vorliebe für Fleisch habe, so doch eine große für Otto“, lacht Lissy Pernthaler.

Aus den 35 Jahren seiner Selbstständigkeit kann Mattivi zahlreiche Anekdoten erzählen, wie etwa jene von einer Reise nach Kamtschatka: Während das Hidalgo in Südtirol weniger für die heimische Küche und vielmehr für internationale Fleischspezialitäten bekannt ist, machte sich Mattivi vor fünf Jahren mit seinem damaligen Chefkoch Theodor Falser auf, um Südtiroler Gerichte nach Kamtschatka zu bringen. Die Hidalgo-Abordnung reiste gemeinsam mit einer Südtiroler Wirtschaftsdelegation samt dem damals noch amtierenden Landeshauptmann Luis Durnwalder auf die zu Russland gehörende ostasiatische Halbinsel, die in etwa so groß wie Deutschland ist, auf der aber keine 400.000 Menschen leben. „Unser ‚Südtiroler Woche‘ ist sehr gut angekommen“, erinnert sich Mattivi. Vor drei Jahren war er erneut in Kamtschatka, dieses Mal hatte man ihn – so wie den damaligen Landesrat Hans Berger und andere Experten aus der ganzen Welt – als Referenten zu einer Tourismuskonferenz geladen.

Bei seinem ersten Kamtschatka-Besuch entdeckte Mattivi den dort heimischen Lachs und begeisterte sich für das Produkt. „Eine tolle Konsistenz und Qualität“, so Mattivi. „Ich wollte ihn dann nach Südtirol importieren.“ Doch gelungen ist ihm das nicht. Der Grund: „Bürokratische Auflagen und das Russland-Embargo“, sagt Mattivi.

„Wenn Otto eine Idee hat, dann möchte er sie unbedingt umsetzen und arbeitet akribisch daran“, sagt Lissy Pernthaler. „Er geht im Kopf alle denkbaren Szenarien durch, und wenn er in einem Szenario nicht mehr weiterkommt, dann geht er einen Schritt zurück, überdenkt die Möglichkeiten und versucht dann über einen anderen Weg an sein Ziel zu kommen – und sobald das gelungen ist, dann macht er sich an die Realisierung.“

So war es auch vor der Erweiterung des Hidalgo mit einem Beherbergungsbetrieb für maximal 30 bis 40 Gäste, der nun seit etwa zwei Jahren in Betrieb ist: Seine Ideen visualisierte er mittels eines Modells der Anlage, an dem er so lange Änderungen vornahm, bis er mit dem Ergebnis zufrieden war. Das Besondere an dem Projekt: Mattivi hat es geplant, dann hat er den Grund verkauft, und gebaut hat es ein Investor, von dem es Mattivi nun wieder für 18 Jahre gepachtet hat.

Demnächst steht die Erweiterung der „Hidalgo Suites“ mit einem Wellnessbereich an. „Außerdem möchte Otto auch am Restaurant wieder einiges machen, zum Beispiel den jetzigen Eingangsbereich neu gestalten“, so Pernthaler. „Was bedeutet: Der Eingang wird wieder einmal verlegt werden.“

Das Hidalgo hat seit acht Jahren 365 Tage im Jahr geöffnet. Gibt es da Zeit für Hobbys? „Reisen in alle Welt gehören seit jeher dazu“, erzählt Mattivi. Bis vor Kurzem und fast elf Jahre lang nahm er sich jeden zweiten Tag die Zeit, bei Burgstall eine Stunde lang den Berg hochzulaufen. „Die Leute werden sich gedacht haben, der ‚spinnt‘ – aber es hat mich entspannt“, so der 61-Jährige. Mittlerweile treibt er gemeinsam mit Pernthaler regelmäßig Sport, Jochen gehört zum Beispiel dazu.

Otto Mattivi wirkt zwar nicht wie jemand, dem in den nächsten Jahren die Energie und die Ideen ausgehen könnten. Dennoch stellt sich mit 61 Jahren die Frage nach einem Nachfolger. „Ich habe einen 35 Jahre alten Sohn, der als Unternehmensberater sehr erfolgreich ist. Ich finde es bewundernswert, was Johannes sich aufgebaut hat. Er hat eine tolle Frau, Irene, und einen kleinen Sohn, Lorenz. Er hat sich dazu entschieden, in seinem Bereich Karriere zu machen. Fest steht also, dass er keinerlei Interesse hat, in den Betrieb einzusteigen. Das respektiere ich“, so Mattivi.

Und welche Projekte möchte er selbst noch in der kommenden Zeit angehen? „Es gab und gibt immer wieder Anfragen, andernorts ein Lokal nach Vorbild des Hidalgo zu eröffnen, doch das möchte ich nicht“, antwortet Mattivi ausweichend. Aber was möchte er? Mattivi lacht. „Es gibt da schon etwas ...“ Mehr verrät der Gastronom nicht.

Simone Treibenreif
©simone@swz.it

Das teuerste und zarteste Fleisch der Welt

GASTRONOMIE: Was das Kobe und das Wagyu Beef so besonders macht – „Hidalgo“ einer der wenigen Anbieter

VON HERBERT TASCHLER

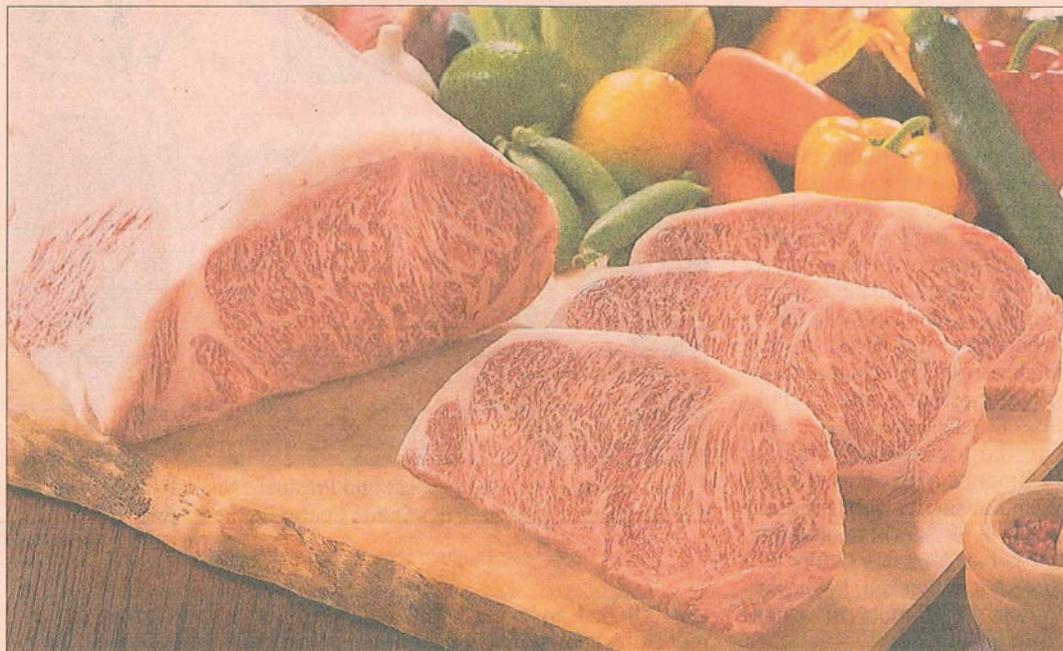
Ein Fleisch, das wortwörtlich auf der Zunge zerfließt? Wenn die Worte Kobe Beef oder Wagyu Beef fallen, dann schlägt das Herz der Fleischliebhaber höher. Seit Juli 2013 darf die japanische Fleischrarität Wagyu erstmals nach Europa und Amerika exportiert werden – und ist nun auch in Südtirol zu haben.

Bei den Begriffen Kobe und Wagyu denken die meisten gleich an die spezielle Rinderrasse, die angeblich massiert werden soll, Bier trinkt und mit klassischer Musik beschallt wird. Nicht umsonst zählt die Spezialität aus Japan zum teuersten und zartesten Fleisch der Welt. Der Kilopreis beträgt im Durchschnitt zwischen 400 und 500 Euro.

Die Rinderrasse

Kobe Beef ist nichts anderes als Wagyu Beef und eine Marke mit Herkunftsbezeichnung, ähnlich dem Champagner oder dem Cognac.

Wagyu, das bedeutet übersetzt: japanisches („wa“) Rind („gyu“). Rund 90 Prozent der



Das Wagyu- und das Kobe-Fleisch zeichnen sich durch ihre gleichmäßige sehr feine Marmorierung aus. Wagyu-Fleisch hat im Vergleich zu anderen Rinderrassen einen bis zu 50 Prozent höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren.

Masaru Furuya

Tiere, die als Wagyu verkauft werden, stammen von der Tajima-Rinderrasse ab, welche der Linie der Kuroge Washu, dem japanischen Schwarzvieh, angehört. Die Besonderheit dieser indigenen Rinder ist, dass sie über Jahrhunderte hinweg nie gekreuzt wurden. Feine Marmorie-

rung und glänzendes, intramuskuläres Fett zeichnen dieses Fleisch aus. Dieses macht das Fleisch zart, und lässt das Fett schon bei 25 Grad Celsius im Mund zergehen. Dort wird der fünfte Geschmack freigesetzt. Die Japaner kennen nämlich neben süß, sauer, bitter und salzig noch einen weiteren Geschmack: umami. Er beschreibt den wohlschmeckend-vollmundigen Geschmack im Gaumen.

Die Tiere, die in der Präfektur Hyogo um die Hafenstadt Kobe geboren, aufgewachsen und geschlachtet werden, können die Bezeichnung Kobe Beef erhalten.

Die Klassifizierung erfolgt durch strenge Standards, weshalb jährlich nur an die 3000 Rinder mit dem strengsten Fleischgütesiegel der Welt geädelt und als Kobe Beef verkauft werden. Davon werden seit einem Jahr knapp 300 nach Europa exportiert. Dies macht diese Delikatesse zur extremen Rarität.

Japanische Fleischkultur

Der Mythos rund um das bekannteste Rindfleisch Japans kommt nicht von irgendwoher.

Japaner lieben Mythen und Märchen. Und sie haben einen ganz eigenen Bezug zum Geschichtenerzählen. Dies konnten Otto Mattivi und Lissy Pernthaler vom Restaurant „Hidalgo“ in Burgstall bei ihren Recherchen in Japan lernen. Sie wollten vor Ort feststellen, „was dieses japanische Rindfleisch ausmacht und worin der weltweite Hype rund um das Kobe Beef besteht.“

Mattivi ist fasziniert von der japanischen Fleischkultur und von den Besonderheiten der japanischen Küche: „Bis vor 150 Jahren war der Fleischkonsum in Japan dem Kaiser vorbehalten. Heute bereiten die Japaner ihr Wagyu Beef am liebsten mit dem Yakniku-Tischgrill zu. Aber auch als Sukiyaki Eintopf oder im Schabu Shabu Brühfondue oder auf der Teppanyaki-Grillplatte wird es verarbeitet“, berichtet er. „Die Japaner benutzen für fast alle Zubereitungen ihre geliebte Dashi-Brühe, einen Fisch-Sojasaucefond. Außerdem ist das Wagyu in Japan eine Beilage, kein Hauptgericht wie bei uns Europäern. Es wird gleichwertig mit Gemüse und Tofu zum Reis gegessen.“

Der Mythos von der Massae

rührt aus der Zeit, in der das Wagyu noch dem Kaiser allein vorbehalten war. Den einfachen Menschen verbot der buddhistische Glaube den Fleischkonsum, außerdem gab es für die Bevölkerung ausreichend Fisch und Wild. Weil aber die Wagyu-Rinder des Kaisers nicht immer Auslauf hatten, wurden sie massiert, damit das Fleisch für den Kaiser gleichmäßig mit Fett durchzogen wurde. Das Gerücht, dass die Tiere Bier trinken, entspricht abgewandelt noch am ehesten der Wahrheit, da Biertreber ins Futter gemischt wird.

Kobe und Wagyu Beef in Südtirol

Seit kurzem gibt es das teuerste und zarteste Fleisch auch in Südtirol: im Fleisch-Gourmet-Restaurant „Hidalgo“. Otto Mattivi war schon immer ein Vorreiter in puncto Fleisch. Vor 35 Jahren war es das argentinische Rindfleisch, das es dem Gründer des Restaurants angetan hatte. Er gehörte zu jenen Pionieren, die als erste frisches, vakuumverpacktes Rindfleisch aus Argentinien nach Italien importierten. „35 Jahre später und um viele Fleischsorten reicher, haben wir mit dem ‚Hidalgo Beef Tasting‘ ein neues Restaurant im Restaurant ‚Hidalgo‘ eröffnet: das erste Fleischverkostungsrestaurant Europas in japanisch-mediterranem Ambiente“, sagt Mattivi. Dem teuersten, besten und gesündesten Fleisch der Welt werden regionale, nationale und internationale Fleischspezialitäten gegenübergestellt.

Fleisch wird dabei im „Hidalgo Beef Tasting“ am liebsten pur serviert, erklärt Lissy Pernthaler – ganz ohne Sojasaucen oder Dashi-Brühen. „Wir setzen auf unseren Hidalgo-Spezial-Grill, auf dem wir das Fleisch bei Temperaturen bis zu 900 Grad Celsius ohne die Zugabe von Fett und Öl zubereiten. Das Fleisch behält dabei am besten seinen Eigengeschmack und jede Fleischsorte kommt unverfälscht zur Geltung.“

Im „Hidalgo Beef Tasting“ wird originales Wagyu mit der Marke Kobe Beef aus Japan angeboten. Das Restaurant gehört somit zu den handverlesenen Restaurants weltweit und zum zweiten in Italien, das offiziell Kobe Beef und original Wagyu anbietet. Mattivi: „Hidalgo Beef Tasting“ ist damit im Drei-Länder-Österreich, Schweiz, Südtirol-Trentino das einzige Lokal, das Mitglied in der Kobe Beef Association ist.“



Bis zu einem Jahr leben die Wagyu-Rinder auf der Weide, danach 16 bis 30 Monate in offenen Ställen mit viel Auslauf. Damit werden die Tiere bis zu viermal so alt wie die meisten europäischen Fleischrinder – und das Fett kann sich langsam und gleichmäßig im Fleisch verteilen. Gefüttert werden sie mit Reisstroh, Mais und Gerste – Wachstumshormone und Antibiotika sind tabu. Pro Farm wachsen in der Regel nicht mehr als 10 Rinder auf.

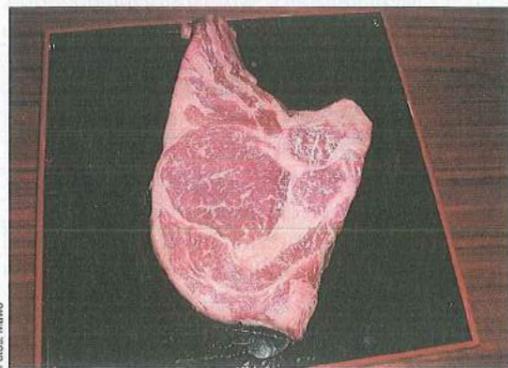
dpa/Friso Gentsch

© Alle Rechte vorbehalten

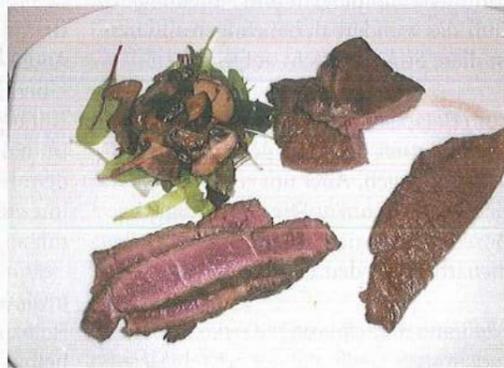


Japanisches Rindviech im Extrazimmer

Burgstall: Wagyu im Hidalgo – Otto Mattivis exotischer Fleischtraum.



Unvergleichlicher Geschmack, Zartheit, Fettmarmorierung: Wagyu aus Japan in Rohform und auf dem Teller im „Hidalgo beef tasting“ in Burgstall.



Seit kurzem können Südtirols Karnivoren sozusagen in einen Fleisch-gewordenen Mythos aus Fernost hineinbeißen. In ein absolutes japanisches Gustostück: der Hidalgo-Mattivi bietet in seinem Burgstaller Fleischtempel WAGYU-Rind an.

Wagyu heißt übersetzt „japanisches Rind“. Von Otto Mattivi exklusiv importiert. Das Original. Dafür hat er den alten Waschraum in ein schickes, angenehm helles Gourmet-Extrazimmer verwandeln lassen. Für das berühmteste Rindfleisch der Welt. Das heißt, eigentlich ist das KOBE-Rind vielleicht noch berühmter. Aber dabei handelt es sich lediglich um das Wagyu-Rind aus der Region Kobe, da bezahlt man – weil die Region um Kobe so klein ist – den doppelten Aufpreis. Weil es eine geschützte Marke ist. Wie beim Champagner, wo dann doch oft der Sekt einer kleinen Kellerei viel besser ist. Also ist es geschmacklich einerlei, ob der Fleischnarr in ein Kobe- oder ein Wagyu-Schnitzel beißt – der Unterschied ist im Preis.

Was ist das Besondere am Wagyu-Schnitzel? Die einfachste Antwort dazu wäre: der unvergleichliche Geschmack, die Fettmarmorierung, diese Zartheit! Aber weil die ganze Geschichte vom japanischen Rindviech und wie dieses ausgerechnet nach Burgstall gekommen ist, ziemlich kompliziert ist, holt sich der schlaue Gastronomie-Fuchs Mattivi sozusagen „schnitzlerweis“ Verkoster der Südtiroler Medienszene ins Wagyu-Extrazimmer, um ihnen bei sanft gebrutzelten Demonstrationsstücken die Story zu erzählen.

So bekam die ff, die in der Vergangenheit auch über Mattivi als Erstimporteur größeren Stils von argentinischem Rindfleisch berichtet hatte, a bissl Fleisch zwischen die Zähne für diese kleine Geschichte. Beim Termin ist Otto Mattivi einerseits (wie immer) absolut souveräner Hausherr, der mit Begeisterung von seinem neuen Abenteuer berichtet. Andererseits hüpfert er zwischendurch immer wieder auf, gleitet durch die Tür ins „normalsterbliche“ Hidalgo hinüber, um nach dem Rechten zu schauen. Kommt dann wieder sofort retour, und sagt: „Wo waren wir stehen geblieben?“, um langsam, langsam die japanisch-südtirolerische Rindergeschichte aufzutischen: „... also, drüben ist Hidalgo wie immer – aber hier, hier sollen die Gäste gleich merken, dass sie etwas Besonderes genießen können ... 17–20 Plätze, mehr nicht. Und nur, wenn man vorbestellt hat“.

Ob man dann im „normalen“ Hidalgo eventuell ein japanisches Superrind auch einmal für den „Gluscht“ zwischendurch bestellen kann? „Absolut nein! Nur hier, nur im Extrazimmer, für das wir uns den Namen ‚Hidalgo beef tasting‘ ausgedacht haben. Wir wollen Wagyu pur präsentieren, zuerst werden die Edel-Rindsstücke den Gästen im rohen Zustand gezeigt. Damit man die großen Fetteinlagerungen auch sehen kann.“

Ob Otto nicht davor Angst hat, dass die Kundschaft, besonders die linienbewusste, flüchtet, wenn sie so ein fettes, pardon: hochmarmoriertes Rindsstück zum ersten Mal sieht? „Immer,

wenn ich etwas Neues in meinem Lokal präsentiert habe“, bleibt Mattivi gelassen, „hat mich die Kollegenschaft leicht schief von der Seite her belächelt. Das war beim argentinischen Rind der Fall, genauso später, als ich die Szene mit dem Supergrill überraschte, wo man bei 700° das Grillgut ohne Fett wunderbar garen kann. Im Sommer war der Alfred Schubeck hier, hat sich intensiv mit dem Grill beschäftigt ... geplant war eine intensive Stunde Aufenthalt. Dann sind es 5 Stunden geworden, seitdem sind wir gute Freunde und der Alfred übernimmt jetzt denselben Grill für seine Münchner Stube.“

Und jetzt kommt mit Wagyu der nächste Qualitätssprung im Hidalgo. Ist Wagyu-Rind denn deshalb so teuer, weil die Viecher Wagner-Opern hören dürfen/müssen, weil sie massiert werden und täglich ein paar große Bierchen saufen können?

Mattivi lacht – und berichtet von seinem Besuch vor Ort: „Das mit der Musik und dem Massieren gehört halt zum Mythos drum herum; aber Biertrestern, das habe ich bei meinem Japan-Besuch in den Stallanlagen selbst gesehen, Biertrestern gehören zu einem gewissen Teil zum Fütterungsprogramm. Der Rest ist einigermaßen geheim. Weil ja Wagyu-Rinder inzwischen überall auf der Welt ein bisschen aufgezüchtet werden. Aber nirgends mit so großem Erfolg wie im Heimatland Japan. Denn dort wurden die Rinderrassen nicht wie anderswo einmal da und einmal dort eingekreuzt, Wagyu-Japan hat sich immer nur mit Wagyu-Japan vermehrt.“

„Rindsfett ist nicht gleich Rindsfett. Im Falle von Wagyu handelt es sich um hochwertigstes, schmackhaftes Fett.“

Otto Mattivi

Inzwischen ist das Wagyu-Rindsstückchen in unseren Tellern, es ist zart, dass man es auch mit einem umgedrehten Messerchen zerteilen könnte – aber das Fett ... „Ja, das muss man den neuen Liebhabern unseres Extrazimmers beim Erstbesuch“, steigert sich Otto Mattivi zu seiner Höchstform, „einfach ein bisschen erklären: Rindsfett ist nicht immer gleich zu setzen mit Rindsfett – dieses hier ist hochwertigstes,

sehr schmackhaftes Fett. Wagyu-Fleisch hat im Vergleich zu anderen Rinderrassen einen bis zu 50-prozentig höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren, das ist sozusagen „gesundes Fett“, das besonders viel Geschmack hat, uns jedoch nicht unbedingt dicker macht.“ Außerdem bekomme man pro Portion eh nur etwa 160 Gramm Wagyu, das sei völlig ausreichend. – und wäre auch sonst, bei einem Preis von 200–300 € das Kilo, wohl zu teuer im End-Teller.

Der Vergleich macht Sie sicher: Wer also neugierig auf den Unterschied zwischen einem Wagyu-Superrind und dem „Rest der Rinderwelt“ (Ocean Beef Neuseeland, Black Angus Amerika & Argentinien, Südtiroler „dry aged“-Beef ...) geworden ist, für den hat Otto Mattivi in seinem „Hidalgo beef tasting“ das passende Vergleichsverkostungstellerchen parat. Damit sich jeder seinen Rindsliebbling erkosten kann.

Wir drücken dem Burgstaller Fleischpatron Otto Mattivi die Daumen für sein neues japanisches Extrazimmer.

Wolfgang Maier

GUSTOSAMENTE » Mangia e bevi

a cura di Angelo Carrillo

gustosamente-altoadige.blogautore.repubblica.it



A Postal sbarca il bue giapponese

A proporre il wagyu è Otto Mattivi dell'Hidalgo. È il secondo ristorante italiano a portarlo in tavola

di Angelo Carrillo
D POSTAL

Il Sacro Graal della carne ha finalmente trovato il suo tempio. Sbarca a Postal la Lamborghini della carne mondiale: il bue giapponese - wagyu - Kobe. Protagonista di questo evento gastronomico quasi unico nel panorama italiano è un assoluto specialista del genere: Otto Mattivi. Il patron del ristorante Hidalgo si è lanciato in questa nuova avventura dopo alcuni decenni passati a promuovere e servire alcune delle migliori carni internazionali e locali. Il ristorante Hidalgo è diventato il secondo membro italiano dell'Associazione Kobe internazionale che promuove e garantisce questa raffinatissima (e costosissima) carne originaria del Giappone entrata nel mito gourmet per una serie di leggende e di misteri intorno al suo allevamento e naturalmente per la sua bontà. È uno di quei cibi che almeno una volta nella vita bisognerebbe assaggiare assicurano gli intenditori. E noi confermiamo. Non c'è carne di manzo che possa esserle paragonata. Alla vista spicca per una luminosa mazzatura frutto di una profondissima marmoriz-



A Postal Otto Mattivi serve il bue giapponese

zazione. Il grasso (sano e ricco di omega 3) avvolge ogni fibra del muscolo. L'assaggio rivela una consistenza simile ad una scaloppa di foie gras (il fegato grasso d'oca) dal sapore incredibilmente armonioso. Succhi che si fondono alla untuosità

del grasso avvolgendo totalmente le papille gustative. Un'esperienza memorabile. Un ristorante nel ristorante, l'Hidalgo Beef Tasting in tenue stile giapponese dove è ora possibile una degustazione comparativa che comprende fino a tre

LA RICETTA

Cappello di prete al Lagrein

Ingredienti

1 kg di cappello del prete di manzo
1 gambo di sedano 2 carote 1 cipolla
2 rametti di timo e rosmarino
2 cucchiaini di senape in grani
2 cl vino rosso Lagrein
1 bicchiere di aceto balsamico di Modena,
1/2 bicchiere di porto ruby
3 bicchieri di brodo di carne

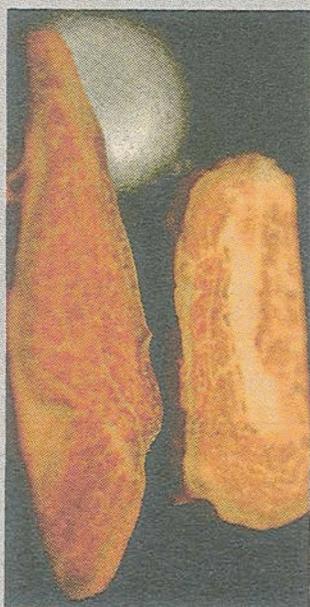
Preparazione

Dopo aver salato e pepato la carne rosolare uniformemente tutte le parti e spostare la carne in una placca con il timo e la senape. Nel frattempo fare rosolare nella stessa padella sedano, carote e cipolle tagliati a pezzettoni per catturare tutto il sapore. Dopo 5 minuti sfumare con vino rosso, balsamico e porto. Ridurre tutto di 2/3 dal livello iniziale. Aggiungere il brodo e portare a ebollizione. Versare il tutto nella placca con la carne e chiudere con un coperchio. Cucinare a 140 gradi per 2 ore. Tagliare e servire con la salsa addensata. Accompagnare con un puree di patate e una caponatina di verdure.

diverse carni nobili a 57 euro: il wagyu, il black angus e un delizioso "dry aged beef" altoatesino. provato il 30/9/2015.

Hidalgo Suites & Restaurant.
Via Roma, 7. Postal.
Tel. 0473 292292
www.restaurant-hidalgo.it

Il manzo Kobe è il più tenero, saporito e appetitoso del mondo



Il manzo Kobe, prodotto da capi purosangue Wagyu, è considerato da molti esperti il manzo più tenero, saporito, appetitoso e sano esistente nel mercato a qualsiasi livello di prezzo. In Giappone la razza Wagyu, allevata in origine per la sua forza e robustezza, ha una storia secolare, e viene divisa in diverse linee genetiche (tra cui la rossa e la nera). Per centinaia di anni alcune mandrie di pochi capi di Wagyu sono rimaste fisicamente (e quindi geneticamente) isolate nelle regioni montagnose del Giappone a causa di barriere naturali e delle centinaia di anni di guerre feudali fra i signori della guerra a capo delle singole regioni giapponesi. Anche al giorno d'oggi i capi Wagyu sono di razza purissima e conservano il patrimonio genetico originale di questa antichissima razza di bestiame.

Gelosamente custoditi sono i segreti dell'allevamento. Veri e propri miti moderni come l'uso della birra nella dieta dell'animale, il riso e persino i massaggi. La carne della razza Wagyu deve la sua fama alle numerose ventose intramuscolari dove il grasso è distribuito all'interno del muscolo e hanno un contenuto di grassi saturi molto basso. Prima di venire commercializzata la carne viene catalogata secondo il colore e la qualità della marmorizzazione su una scala da uno a 12 che determina anche i diversi livelli di prezzo. Tanto nobiltà necessita di particolare cura anche in cottura. Oltre a sushi il Wagyu viene soprattutto scottato ad alta temperatura per non disperdere i golosi grassi. Da evitare persino il sale o atri grassi. Pochi secondi bastano per questa carne da sogno.



Meran

SISSIKULT ZWISCHEN
TRADITION UND MODERNE

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: URSULA EGLI

Alpin-mediterranes Lebensgefühl

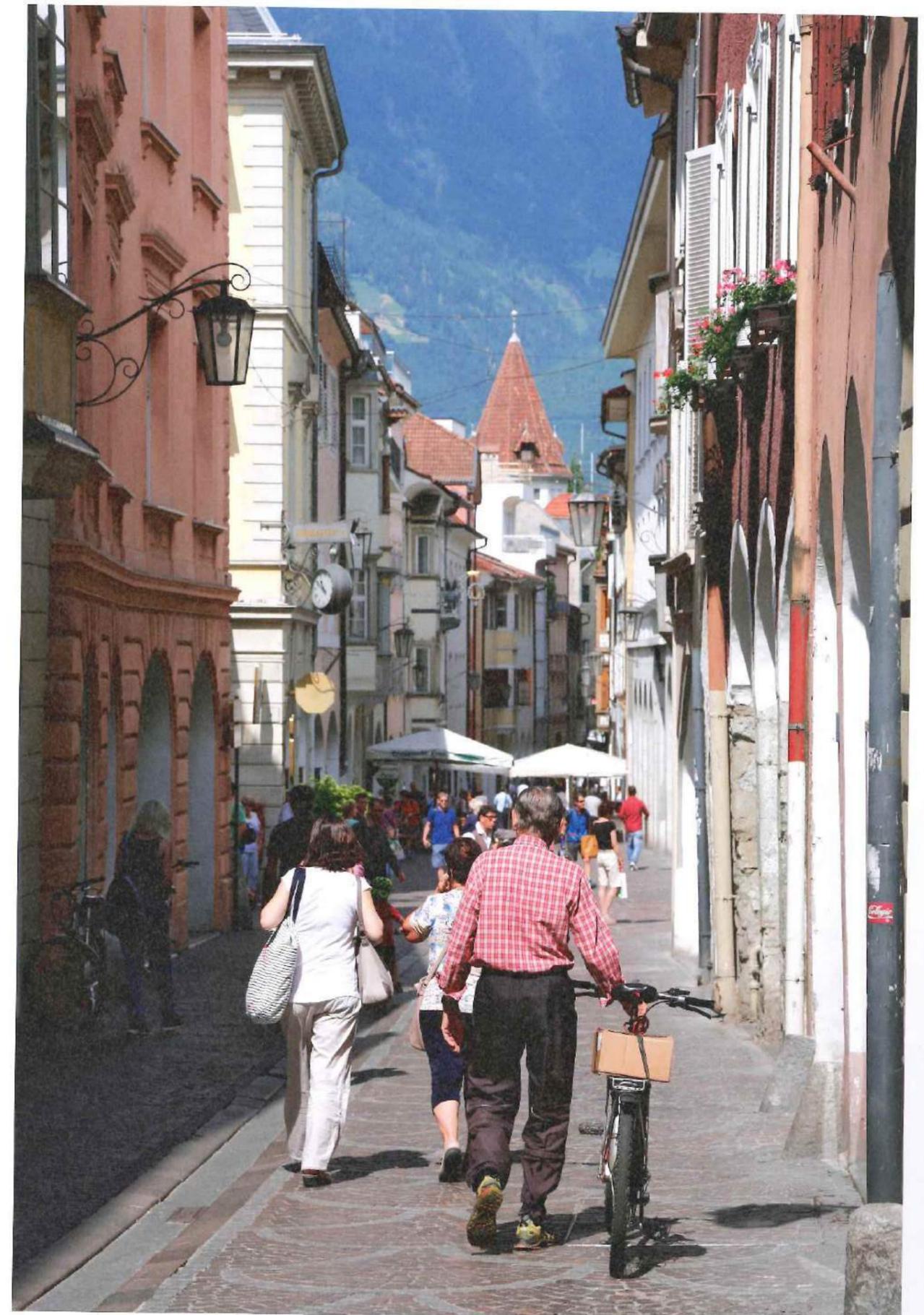
Meran bietet Eis und Schnee auf den umliegenden Gipfeln, Palmen und mediterrane Flora in den Gärten, k. u. k. Architektur und modernes Design, südliche Leichtigkeit und die Bodenständigkeit der Alpen.

Schlendere ich durch die Gassen Merans, fühle ich mich ins 19. Jahrhundert zurückversetzt. Ich weiss auch nicht warum, denn schon längst hat die charmante Kurstadt den Einzug ins 21. Jahrhundert vollzogen. Unter den Lauben präsentieren sich die Modelabels internationaler und lokaler Designer, in den Strassencafés wird Latte Macchiato getrunken und in den von Stararchitekt Matteo Thun entworfenen Thermen wird inmitten modernsten Designs gebadet. Trotzdem wäre ich nicht überrascht, wenn plötzlich eine Kutsche um die Ecke getrabt käme und Kaiserin Elisabeth mir freundlich zulächeln würde. Vielleicht liegt es daran, dass die Stadt ihr Gesicht seit 1880 in ihren wesentlichen Zügen kaum verändert hat. Mit dem Aufenthalt von Sissi auf Schloss Trauttmansdorff im Jahr 1870 entwickelte sich Meran zum Liebling der europäischen Aristokratie, der Grundstein als internationale Urlaubsregion war gelegt. Auch die 1880 erbaute, neue Brennerbahn trug bei zu dem Boom, den die Stadt bis zum Ersten Weltkrieg erlebte.

Auch heute noch ist die historische Altstadt lebendiger Mittelpunkt Merans. Mittelalterliche Gassen, Stadttore und Stadtmauern, elegante Gebäude im Jugendstil sowie Kirchen und sakrale Bauten der verschiedenen Konfessionen prägen diesen Stadtteil. Einer gräflichen Baugenehmigung für die Laubengasse im 13. Jahrhundert verdanken die Meraner die 400 Meter lange Flanier- und Shoppingmeile zwischen Korn- und Pfarrplatz. Beim Bummel lohnt es sich, den Blick ab und zu vom verlockenden Angebot unter den Arkaden abzuwenden und die geschmückten Giebel und Erker zu betrachten. Ein Schmuckstück im Jugendstil ist das 1874 erbaute Kurhaus. Es diente als Aufenthaltsort für Kurgäste. Zur Unterhaltung der illustren Gäste aus aller Welt

war es mit einem Raucher-, Spiel-, Konversations- und Lesezimmer ausgestattet. Auch Bälle und Konzerte sorgten im Kurhaus für Abwechslung und sogar das Glücksspiel wurde dort gepflegt, zunächst von Herrenclubs organisiert, nach dem Zweiten Weltkrieg im offiziellen Spielcasino. Verschiedene schöne Promenaden laden dazu ein, Meran zu Fuss zu erkunden. Zentrale Flaniermeile ist die Kurpromenade, die durch ein Meer von Blumen an der Passer entlang führt. Sie endet an der Postbrücke, wo zwei andere Wege ihren Anfang nehmen: Die Sommerpromenade an der Südseite des Flusses ist gesäumt von grossen Pappeln, Kiefern und Mammutbäumen. Dem Nordufer entlang führt die Winterpromenade vorbei am alten Stadtkern und durch die Wandelhalle, ein Jugendstilbau von 1889, der mit grossformatigen Landschaftsbildern geschmückt ist. «Wir haben hier alles», sagen die Meraner stolz: faszinierende Alpen und eine üppige mediterrane Vegetation, italienische Leichtigkeit und eine architektonische Vielfalt, modernes Design und eine traditionsreiche Kultur. «Wir Meraner sind weltoffen aus Tradition und verstehen es, unsere Gäste mit südländischem Charme und einer abwechslungsreichen und vielseitigen Küche zu verzaubern.» Meran ist ein Ort für Geniesser. Der reich gedeckte Tisch der Natur liefert qualitativ hochwertige Produkte zu jeder Jahreszeit. Die talentierten und leidenschaftlichen Köche der Region können aus einem vielfältigen Angebot schöpfen und verarbeiten die Südtiroler Spitzenprodukte zu kulinarischen Hochgenüssen. Wir haben sie genossen, die herzhaften und authentischen Südtiroler Gerichte in den gemütlichen Wirtshäusern und Bushenschänken, aber auch die hochstehende, kreative Spitzenküche der genialen Sterneköche.

Die spätgotische Pfarrkirche St. Nikolaus, die elegante Postbrücke im Jugendstil und die Flaniermeile unter den Lauben.



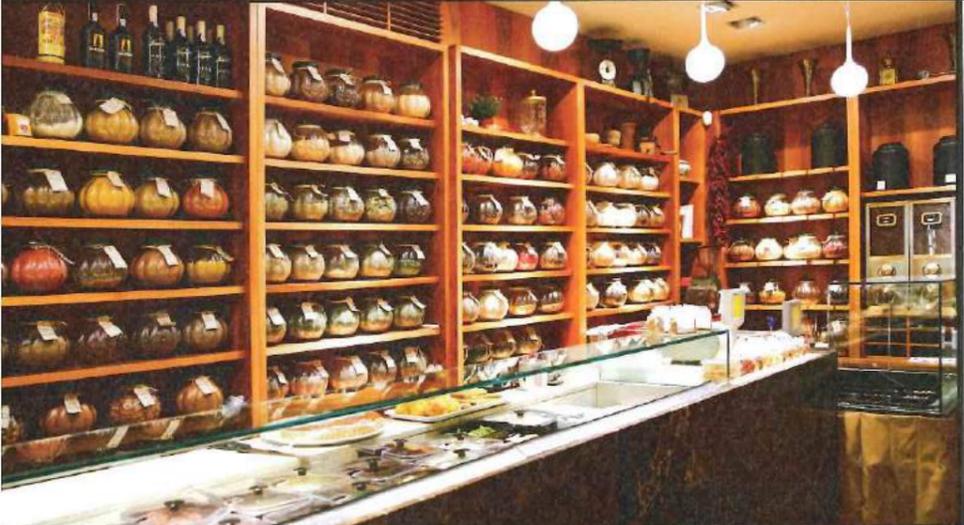
Seibstock Delikatessen

Wie im Bauch des Schlaraffenlandes fühlen wir uns, als wir das altehrwürdige Delikatessengeschäft unter den berühmten Meraner Lauben betreten. 1890 erhielt Johann Seibstock, der damals als Gärtner auf Schloss Trauttmansdorff arbeitete, vom Meraner Stadtrat die Genehmigung, in den Lauben einen Marktstand mit Gemüse, Obst und Saatgut zu eröffnen. 1903 wurde daraus ein exquisiter Laden für Kolonialwaren, Kohle und Gewürze. Das legendäre Seibstock-Kräutergewürz aus zwölf Kräutern ist nach wie vor ein Verkaufsschlager. Heute führen die Urenkel des Gründers das



Restaurant Apollonia

Das Gasthaus ist nur einen Katzensprung von Meran entfernt, etwas oberhalb von Nals mit wunderschönem Blick auf die Dolomiten, wird uns gesagt. Wir rechnen mit 20 Minuten Fahrzeit. Nach Nals steigt die Strasse langsam an und wird immer kurvenreicher. Wir kommen an Schloss Payersberg vorbei, fahren durch terrassierte Weinberge, Apfelplantagen und einen dichten Mischwald. Wunderschön ist es hier, ein Paradies für Wanderer, aber wo ist das Gasthaus? Zum Glück ist der Weg ausgeschildert und nach rund 40 Minuten erreichen wir das auf 930 Meter liegende Restaurant



Geschäft, dessen Sortiment inzwischen auf 200 Gewürze, 70 Teesorten, Kaffees, Saucen nach eigenen Rezepten, Weine, Käse, Eingelegtes, Eingemachtes und Gebranntes angestiegen ist. Aber wo ist denn nur der Speck geblieben? Hier soll's angeblich den besten geben. Wir folgen dem verführerisch würzigen Duft, der deutlich wahrzunehmen ist, steigen die Treppe hinunter, vorbei am Weinkeller, bis der Duft von Geräuchertem immer intensiver wird und wir vor den mächtigen Speckhammen stehen, die an Haken von der Gewölbendecke hängen.

Apollonia, das zum Verbund «Südtiroler Gasthäuser» zählt. Nur 30 Betriebe in ganz Südtirol dürfen diese offizielle Bezeichnung tragen. Es sind Gasthäuser mit dem besonderen Etwas, wo die Wirtsleute mit Leib und Seele Gastgeber sind, wo Tradition mit Überzeugung gelebt und weitergegeben wird und wo unverfälschte, hausgemachte Südtiroler Gerichte auf den Tisch kommen. Im Apollonia packt die ganze Familie tatkräftig mit an. Vater Oswald Geiser und Sohn Thomas kümmern sich um die Gäste, Mutter Anni und Sohn Christoph führen das Regiment in der Küche. Nachdem ich die Speisekarte mit all den köstlichen Südtiroler Spezialitäten studiert habe, bedaure ich, dass ich die 600 Höhenmeter von Nals zum Gasthaus hoch nicht zu Fuss zurückgelegt habe, denn ich würde gerne von allem etwas probieren. Entschieden habe ich mich für zwei Vorspeisen: Fleischsalat vom Sarntaler Rind mit roten Zwiebeln, Gemüse und Graukäse vom Knollhof und hausgemachte Kartoffelpralinen mit Ochsenschwanzfülle auf Karottencreme. Die etwas längere Anfahrt hat sich mehr als gelohnt!



Pur Südtirol

Die kulinarischen Genüsse einer ganzen Region auf den Punkt gebracht, das ist Pur Südtirol. Gäbe es eine Kunstausstellung mit Lebensmitteln als Kunstobjekte, das Ergebnis sähe wohl genau so aus wie der «Genussmarkt Pur Südtirol», der im Meraner Kurhaus untergebracht ist. Auf 450 Quadratmetern werden in dem neuen Laden 1400 verschiedene Südtiroler Erzeugnisse effektiv in Szene gesetzt. Der junge Meraner Designer Harry Thaler hat anstelle von Regalen Harasse im Design alter Obstkisten aus lokalem Apfelholz

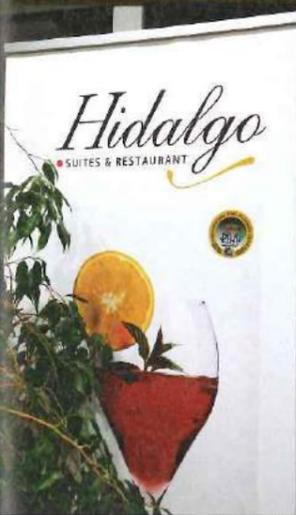


Restaurant Hidalgo

Etwas ausserhalb von Meran in Burgstall liegt das Südtiroler Mekka für Liebhaber von gegrilltem Fleisch. Das Restaurant Hidalgo ist eine kulinarische Legende. Gastgeber Otto Mattivi war schon immer ein Vordenker und entwickelt laufend neue Konzepte für sein mit 14 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnetes Lokal. Schon lange bevor es zum Trend wurde, integrierte er im Restaurant eine offene Showküche, oder er fuhr nach Südamerika und importierte als Erster argentinisches Rindfleisch in bisher ungekannter Qualität. Lange suchte er nach einer innovativen Grill-Methode für sein exquisites Fleisch und fand einen Spezialgrill, in dem das Fleisch bei 800 °C gegrillt wird. Weder Fett noch Öl braucht es dazu. Otto Mattivi nutzt den Eigenfettanteil des Fleisches und würzt es nur mit Kräutern. Lediglich eine Minute kommt das Fleisch auf den Grill und wird



anfertigen lassen und daraus ein modulares Präsentationssystem geschaffen. Erklärtes Ziel der beiden Initianten und Geschäftsführer Günther Hölzl und Uli Wallnöfer ist es, eine nachhaltige Entwicklung der bäuerlichen Kultur in Südtirol zu unterstützen. Ob Speck, Wurst, Käse, Obst, Gemüse, Milchprodukte, Marmeladen, Brot oder Wein, der Genussmarkt bezieht seine Produkte von den abgelegensten Almen, kleinsten Höfen und Sennereien und Weinbauern, die ihren Wein biologisch anbauen. Zum Glück gibt es im Pur Südtirol auch ein kleines Bistro, wo wir die Delikatessen probieren können, denn warten, bis wir zu Hause sind, mögen wir nicht.



anschliessend 15 Minuten ruhen gelassen. Durch die hohe Hitzeeinwirkung verschliessen sich die Poren sehr schnell, es bildet sich eine Kruste und der Kern bleibt saftig und geschmackvoll. Seit diesem Sommer bietet Otto Mattivi ein Beef Tasting an. Wer schon immer gerne einmal den Unterschied zwischen einem Wagyu Beef aus Japan, einem Dry Aged Beef und einem Chianina Fiorentina Beef herausfinden wollte, kann dies nun im Restaurant Hidalgo tun.



Im Visier: Ursulas Tipps & Adressen

HOTELS

Kunsthôtel Imperial Art

Moderne, lokale Kunst trifft Jugendstilambiente
 Freiheitsstrasse 110, I-39012 Meran
 Tel. 0039 (0)473 23 71 72

Suite & Breakfast Ottmanngut

Geschichte, Natur und Genuss. Ein siebenhundert Jahre altes Meraner Landhaus wurde zur stilvollen Herberge für Geniesser.
 Verdistrasse 18, I-39012 Meran
 Tel. 0039 (0)473 44 65 56
 www.ottmanngut.it

RESTAURANTS

Restaurant Apollonia

Genuss mit Aussicht: Wer auf der Suche nach dem unverfälschten, einfachen Geschmack der Südtiroler Küche ist, sollte diesem familiengeführten Landgasthof einen Besuch abstatten.
 St. Apolloniaweg 3, I-39010 Nals / Sirmian
 Tel. 0039 (0)471 67 86 56
 www.restaurant-apolloia.it
 www.gasthaus.it

Restaurant Hidalgo

Spezialität des Hauses ist Fleisch vom 800 °C heißen Hidalgo-Spezialgrill.
 Romstrasse 7, I-39014 Burgstall
 Tel. 0039 (0)473 29 22 92
 www.restaurant-hidalgo.it

Restaurant Sissi

17 Gault&Millau-Punkte
 Andrea Fenoglio zelebriert seit Jahren eine perfekt inszenierte und geschmacklich hochstehende Küche. Italienische Klassiker interpretiert er neu so wie etwa die flüssige Pizza im Glas oder das Vitello tonnato, das in ungewöhnlich dicke Scheiben geschnitten auf den Tisch kommt.
 Galileistrasse 44, I-39012 Meran
 Tel. 0039 (0)473 23 10 62
 www.sissi.andreaefenoglio.com



Pizzeria La Bruschetta

Apulien pur! Bei Dario Sanasi und seiner munteren Truppe kommen süditalienische Spezialitäten auf den Tisch. Fantastisch sind die Antipasti misti. Danach ist man eigentlich voll, aber ein kleiner Teller Pasta muss einfach noch sein.
 Via Roma 144, I-39012 Meran
 Tel. 0039 (0)473 23 32 90
 www.labruschettamerano.com

SHOPPING

Seibstock Delikatessen

Ein Besuch bei Seibstock ist eine Reise für alle Sinne: Gewürze aus allen Ländern, eine reichhaltige Auswahl an Tees und Kaffees, unzähligen Speck-, Wurst- und Käsesorten, Olivenölen, Pasta und erlesenen Weinen.
 Lauben 227, I-39012 Meran
 Tel. 0039 (0)473 23 71 07
 www.seibstock.com

G. Siebenföcher Fleisch & Wurst

Seit 1930 steht der Name Siebenföcher für Genuss und Qualität. Die Specke und Schinken sowie weitere Fleisch- und Wurstspezialitäten kommen aus der hauseigenen Metzgerei.
 Lauben 164, I-39012 Meran
 Tel. 0039 (0)473 23 74 95
 www.siebenfoercher.it

Ultner Brot

Das original Bio-Ultner-Brot oder das Bio-Schüttelbrot werden in allen Delikatessengeschäften und in zwei eigenen Geschäften in Meran verkauft.
 Meran Sandplatz, Freiheitsstrasse 8
 Meran Untermais, Via Roma 41
 www.ultnerbrot.it

Optik Daldossi

Hier haben wir die originellen, in Südtirol handgefertigten Holzbrillen «Woodone» entdeckt.
 Lauben 75, I-39012 Meran
 Tel. 0039 (0)473 230 079
 www.woodone.it

VIP-Club-Specials

LaTavola
 BY MARION MICHELS



CASUAL DINING



THE BLINKER

HERBST-SPECIAL FÜR
 LA TAVOLA-VIP-CLUB-MITGLIEDER

APÉRO

Waadtländer Saucissonstrudel
 Sauerkraut à la crème, Meaux Senf
 2012 Crémant Blanc de Blancs
 Donatsch, Malans, Schweiz

VORSPEISE

Orangen- Kürbissuppe
 Waldpilzsamosa, Jakobsmuscheln
 2014 Roter Veltliner Scheiben Leth
 Weingut Leth, Wagram, Fels, Österreich

HAUPTSPEISE

Gebratenes Rehrückenfilet, Heidelbeerragout
 Quarkknocken, Pinien-Butterbrösel
 glasiertes Rotkraut, Wirz à la crème
 2010 Quinta Sardonía
 Quinta Sardonía, Sardon de Duero, Spanien

DESSERT

Mariage von Maroni und Haselnussmeringue
 Zweierlei vom Apfel
 2003 Château Sigalas-Rabaud
 1er grand cru classé, Sauternes, Bordeaux, Frankreich

Spezialpreis für VIP-Club-Mitglieder: sFr. 139.– inkl. je ein Glas Wein pro Gang, Mineralwasser und Amici Kaffee

Am schnellsten reservieren Sie dieses Menü telefonisch unter 0041 (0)41 784 40 90 oder auf www.the-blinker.biz.

Bitte geben Sie bei der Bestellung Ihre VIP-Club-Nummer an.

DESIGN-KORKENZIEHER



Genial einfach und sicher zu handhaben. Kein anstrengendes Drehen und Ziehen. Keine Kippgefahr. Keine zerbröselten Korken. Einfach mit nach oben stehendem Hebel auf den -Flaschenhals setzen und die Griffklammer umfassen. So sind Korkenzieher und Flasche optimal fixiert. Nichts rutscht ab, kippt um oder zerkratzt Ihren Tisch. Kurz den starken Hebelarm auf- und wieder abwärts bewegen - fertig. Butterweich gleitet die Teflon®-beschichtete Spirale in jeden Natur- und Kunststoffkorken. Selbst alte und poröse Korken werden geschmeidig gezogen, ohne zu bröckeln und ohne Kraftaufwand. Wiederholen Sie den Hebelvorgang - und der Korken ist von der Spirale gelöst. Skandinavisches Design von Marcus Vagnby, mehrfacher Formland Design-Preis-Gewinner. Glanzpolierter Edelstahl und der mattschwarze Softtouch-Kunststoff (ABS) machen den Hebelkorkenzieher zum Blickfang. Mit Folienschneider und Ersatzspirale in attraktiver Geschenkbox.

Misst 16 x 15,5 x 4,9 cm (L x B x H)
 Wiegt ca. 570 g

Best.-Nr.: 215790

Preis: sFr. 125.– inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

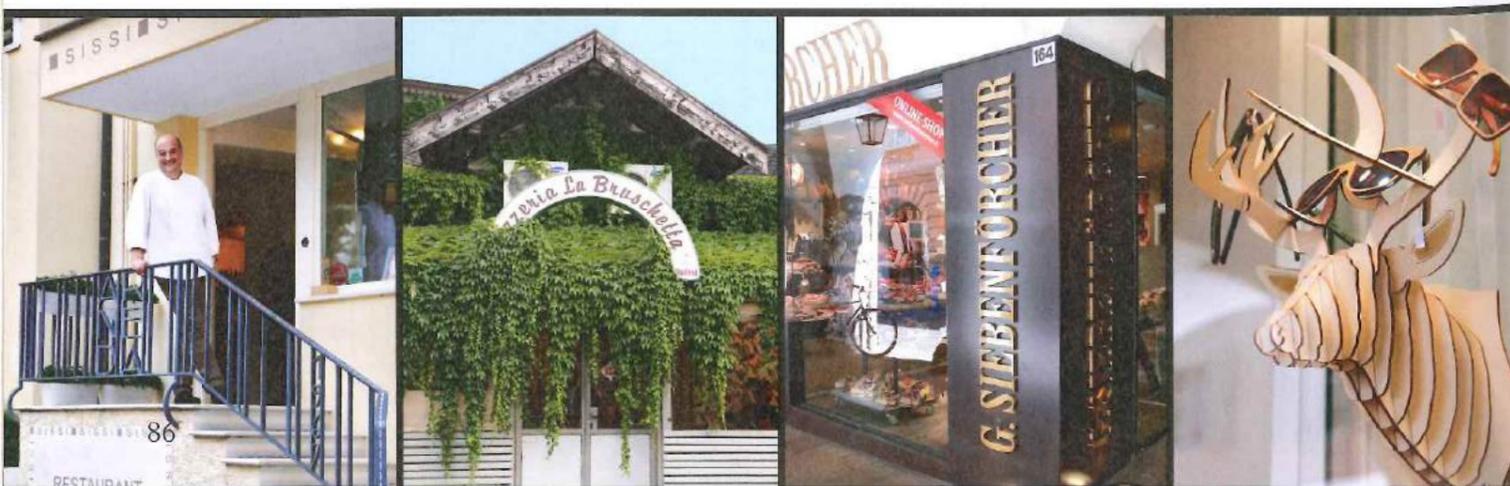


VIP-CLUB-GESCHENK

Mitglieder des La Tavola-VIP-Clubs erhalten zusätzlich zu ihrer Bestellung einen Warengutschein von Pro-idee im Wert von sFr. 10.–.



Am schnellsten bestellen Sie dieses Produkt telefonisch unter 0041 (0)44 925 55 44 oder auf www.latavola.ch.



PIÙ SALUTE & benessere®

VIAGGIO ALLA RICERCA DELL'ARMONIA PSICO-FISICA

CASE HISTORY

DOTTOR EMILIO TRIGNANO
ASKOLL
EUBIOS CENTRI FIVET PROF. ZECH

GOLD SELECTION

GALZIGNANO TERME SPA
& GOLF RESORT
HOTEL VILLA EDEN

SPECIALI

PIEMONTE
LOMBARDIA
TRENTINO ALTO ADIGE

IN VIAGGIO

SLOVENIA

DEDICATO A...

PROFESSOR ALESSANDRO MELUZZI
MARCELLO BOCCARDO
CONSORZIO TUTELA PIAVE DOP

IL PERSONAGGIO

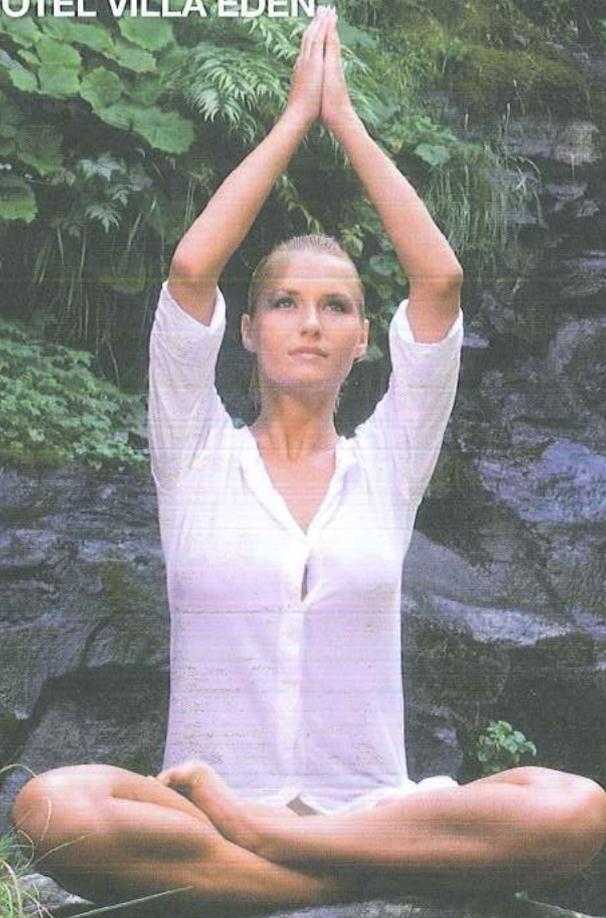
PAOLA BARALE



IN PRIMO PIANO

GRUPPO OSPEDALIERO SAN DONATO

Realizzazione editoriale: New Business Media - Via Eritrea, 21 - 20157 Milano - Quadrimestrale amb 7 numero 3 ottobre 2015 in abbinamento gratuito con il numero odierno de Il Sole 24 ore spezialone con tariffa Posta Target Magazine Conv. Naz. 3/04/2008 del 1° giugno 2008



IN ITALIA IL MANZO WAGYU ORIGINALE

All'Hidalgo Beef Tasting la carne più tenera e più cara del mondo



UN "RISTORANTE NEL RISTORANTE": IL NUOVO HIDALGO BEEF TASTING

LHidalgo Suites & Restaurant - rinomatissimo resort con 35 anni di storia, famoso per la sua carne e 20 suite moderni e accoglienti - ha inaugurato lo scorso settembre l'Hidalgo Beef Tasting. Si tratta un esclusivo "ristorante nel ristorante" specializzato nella cucina del Wagyu - da gyū "manzo" e wa "giapponese" - il manzo più tenero e caro al mondo. (i tagli pregiati hanno un costo di 200 fino 350 euro al chilo).

Il Wagyu più conosciuto al di fuori dal Giappone è il Kobe Beef, che nel west è diventato un sinonimo per la carne giapponese. Il manzo di Kobe è un marchio registrato con denominazione di origine, similmente allo Champagne o al Cognac. Gli standard per tutta la carne di Wagyu sono molto rigorosi e questo significa che solo circa 3.000 manzi della zona di Kobe vengono nobilitati ogni anno a livello mondiale con severi sigilli di qualità e possono essere venduti come manzo di Kobe. Ciò rende questa squisitezza una grande rarità. L'Hidalgo Beef Tasting fa parte della Kobe Beef Association, quindi prossimamente verrà offerto anche il Wagyu del marchio Kobe Beef. La particolarità di questi manzi sta nel fatto che da secoli non sono stati mai incrociati.

A caratterizzare la carne sono la struttura finemente marmorizzata e il brillante grasso intramuscolare di grassi acidi Omega 3 e Omega 6 che può essere considerato effettivamente salutare. È questo che la rende così tenera e fa sì che si scioglia naturalmente in bocca. Tra le particolarità dell'allevamento (oltre ai rigidi capitolati legati alla salute dell'animale e alla sua alimentazione) si consideri che i manzi Wagyu vivono in media tre volte tanto quelli tradizionali prima di essere pronti per la macellazione. Naturalmente altrettanta cura è indispensabile anche nella fase di cottura di queste preziose carni.

Quanto alla carne originale giapponese - manzi di razza Tajima, che fa parte della razza nera giapponese Kuroge Washu - viene esportata solo dal luglio 2014 in Europa e proviene nel caso del Hidalgo Beef Tasting direttamente dal sud del Giappone, precisamente da Kagoshima, grazie alla partnership con il fornitore Anzco Foods e al distributore in Italia Berolini Primo Srl.

L'idea del Hidalgo Beef Tasting è nata un anno fa con un viaggio di 10 giorni in Giappone sulle tracce del Wagyu giapponese per trovare un modo di trasformare la cultura del manzo giapponese per il palato europeo.

All'Hidalgo Beef Tasting la servono tenerissima e pura, cotta in una speciale griglia elettrica a 900°C senza l'aggiunta di grassi o olio. Nel nuovo ristorante - arredato in stile giapponese-mediterraneo - si potrà conoscere questa splendida carne anche grazie a degustazioni e confronti con altre carni di alta qualità come il dry aged beef dell'Alto atesino, ocean beef neozelandese o black angus americano o argentino, che, cotti sulla speciale griglia, manterranno ognuno il proprio sapore originale.



POSTAL (BZ) - 0473 292292



WAGYU ORIGINALE GIAPPONESE

ALL'HIDALGO IL SUPER MANZO GIAPPONESE

Delicatezze preziosissime, esclusive e rare con le carni Wagyu e Kobe che arrivano direttamente dal Sol Levante, cotte senza grassi o olio



L'Hidalgo Suites & Restaurant - rinomatissimo resort con 35 anni di storia, famoso per la sua carne e 20 suite moderni e accoglienti - ha inaugurato a settembre l'Hidalgo Beef Tasting. Si tratta un esclusivo "ristorante nel ristorante" specializzato nella cucina del Wagyu - da gyu "manzo" e wa "giapponese": il manzo più tenero e caro al mondo. (I tagli pregiati hanno un costo di 200 fino 350 euro al chilo).

Il Wagyu più conosciuto al di fuori dal Giappone è il Kobe Beef, che nel west è diventato un sinonimo per la carne giapponese. Il manzo di Kobe è un marchio registrato con denominazione di origine, similmente allo Champagne o al Cognac. Gli standard per tutta la carne di Wagyu sono molto rigorosi e questo significa che solo circa 3.000 manzi della zona di Kobe vengono nobilitati ogni anno a livello mondiale con severi sigilli di qualità e possono essere venduti come manzo di Kobe. Ciò rende que-

sta squisitezza una grande rarità. Hidalgo Beef Tasting fa parte della Kobe Beef Association, quindi prossimamente viene offerto anche il Wagyu del marchio Kobe Beef. La particolarità di questi manzi sta nel fatto che da secoli non sono stati mai incrociati.

A caratterizzare la carne sono la struttura finemente marmorizzata e il brillante grasso intramuscolare di grassi acidi Omega 3 e Omega 6 che può essere considerato effettivamente salutare. È questo che la rende così tenera e fa sì che si scioglia naturalmente in bocca. Tra le particolarità dell'allevamento (oltre ai rigidi capitolati legati alla salute e alimentazione dell'animale) si consideri che i manzi Wagyu vivono in media tre volte tanto quelli tradizionali prima di essere pronti per la macellazione. Naturalmente altrettanta cura è indispensabile anche nella fase di cottura di queste preziose carni. Quanto alla carne originale giapponese - manzi di razza Tajima, che fa parte della razza nera giapponese Kuroge-

Washu - viene esportata solo dal luglio 2014 in Europa e proviene, nel caso del Hidalgo Beef Tasting, direttamente dal sud del Giappone, da Kagoshima, grazie alla partnership con il fornitore Anzco Foods e al distributore in Italia Bervini Primo Srl.

L'idea dell'Hidalgo Beef Tasting è nata un anno fa con un viaggio di 10 giorni in Giappone sulle tracce del Wagyu per trovare un modo di trasformare la cultura del manzo giapponese per il palato europeo. All'Hidalgo Beef Tasting la servono tenerissima e pura, cotta in una speciale griglia elettrica a 900°C senza l'aggiunta di grassi o olio. Nel nuovo ristorante - arredato in stile giapponese-mediterraneo - si potrà conoscere questa splendida carne anche grazie a degustazioni e confronti con altre carni di alta qualità come il dry aged beef Altoatesino, ocean beef neozelandese o black angus americano o argentino, che, cotti sulla speciale griglia, manterranno ognuno il proprio sapore originale.



Hidalgo
RESTAURANT
BEEF TASTING
SUITES

aperto 365 giorni l'anno

Tel: +39 0473 292 292

Via Roma 7
Postal presso Merano

info@restaurant-hidalgo.it
www.restaurant-hidalgo.it



Vom Feinsten

JAPANISCHES
WAGYŪ
BEEF

Hidalgo Beef Tasting bringt das teuerste Fleisch der Welt nach Südtirol.

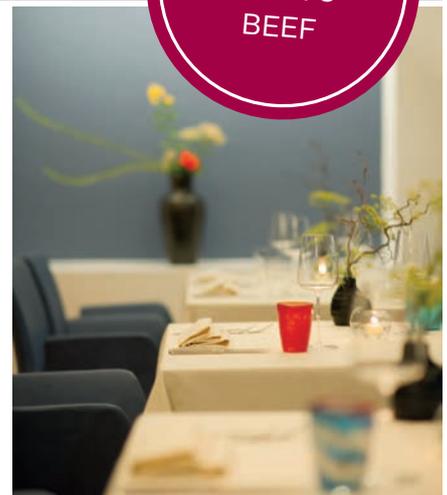
Falls Sie auch zu den Menschen gehören, die glauben, schon einmal das bekannte Kobe-Fleisch gegessen zu haben, könnten Sie im neuen Hidalgo Beef Tasting, dem „Restaurant im Restaurant“ Hidalgo in Südtirol jetzt eines besseren belehrt werden. Denn genau dort, wo Fleischgenuss seit 35 Jahren sein zu Hause hat, kann man ab sofort das teuerste und zarteste Fleisch der Welt maßgeschneidert mit anderen erlesenen Fleischsorten verkosten: Kobe- und Wagyu-Beef, original aus Japan. Und das wird erst seit einem Jahr nach Europa exportiert.

Ein Jahr lang haben sich Otto Mattivi, Gründer des Hidalgo, und sein Team in die Recherche begeben. Gekrönt von einer Reise ins Land des Tajima Gyū – dem Rind, von dem so viele Legenden ausgehen und die die Japaner bis heute gerne erzählen. (Richtig, das sind doch die Rinder die massiert werden, oder?) „Alles Kobe Beef ist Wagyu Beef, denn Wa-gyū heißt im Japanischen: japanisches Rindfleisch“, erklärt Mattivi. „Beim Kobe Beef handelt es sich lediglich um eine geschützte Herkunftsbezeichnung wie beim Champagner oder dem Cognac.“ Im neuen Restaurant in japanisch-mediterranem Stil, das er eigens für das kostbarste Fleisch der Welt kreiert hat, gibt es auch diese Rarität, was die gold-

OTTO MATTIVI IST EIN IDEENMANN UND STEHT NIE STILL. VOLLER STOLZ PRÄSENTIERT ER NUN IN BURGSTALL BEI MERAN SEIN NEUESTES PROJEKT: DAS HIDALGO BEEF TASTING IN DEM DAS KOSTBARSTE FLEISCH DER WELT VERKOSTET WERDEN KANN.

ne Statue in der stilvoll beleuchteten blauen Nische beweist: Kobe Beef.

Das Hidalgo ist der zweite Betrieb in ganz Italien – in Österreich gibt es übrigens noch keinen – der Mitglied in der Kobe-Association ist. „Der Geschmack und die Konsistenz von Wagyu sind wirklich einmalig, deshalb wollen wir dem Fleischgourmet einen angemessenen Ort bieten, um dieses zart schmelzende Rindfleisch zu genießen.“ Wer im Hidalgo Beef Tasting jetzt aber japanische Küche vermutet, liegt falsch, erklärt der Hausherr: „Wir interpretieren das Wagyu ohne Wasabi und Sojasauce für den europäischen Gaumen, ganz pur, im 900° C Grill zubereitet.“ Die „Hidalgo Familie“ erhält somit erneut Zuwachs. Zum Restaurant, das nach wie vor



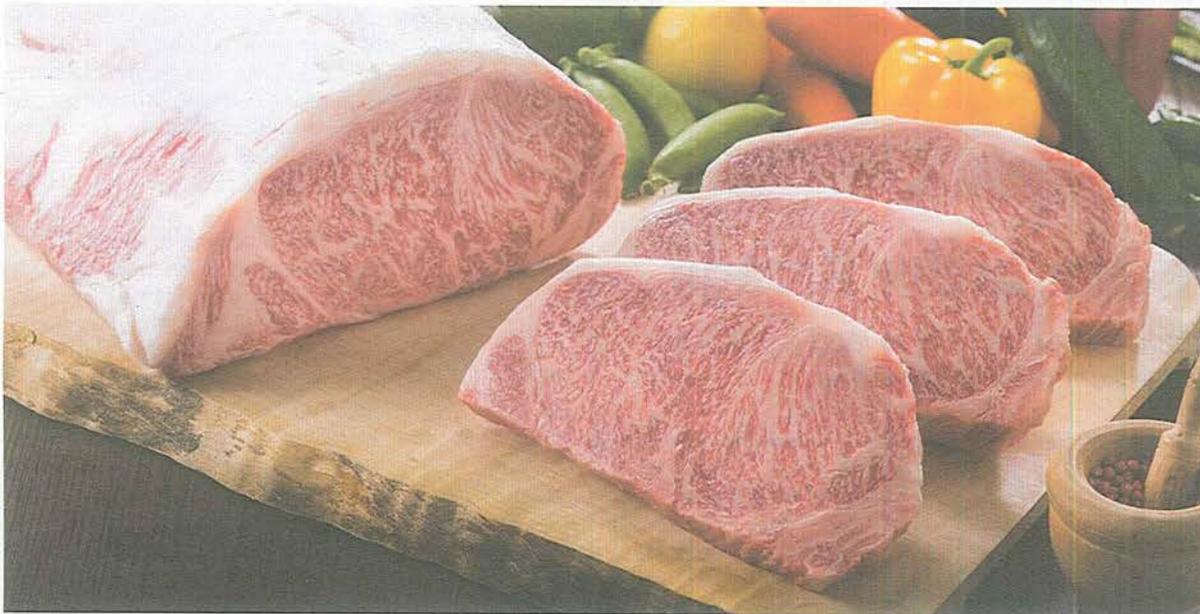
mit mediterranen Klassikern und Fleischspezialitäten aufwartet, kamen 2013 die 20 Hidalgo Suites hinzu, in denen man in modernem Ambiente übernachtet und den Tag mit einem vitalen Frühstücksbuffet startet.

// www.restaurant-hidalgo.it

Hidalgo
RESTAURANT
BEEF TASTING
SUITES

Hidalgo Beef Tasting bringt das teuerste Fleisch der Welt nach Südtirol

Falls Sie auch zu den Menschen gehören, die glauben schon einmal das bekannte Kobe Fleisch gegessen zu haben, könnten Sie im neuen **Hidalgo Beef Tasting**, dem „Restaurant im Restaurant“ **Hidalgo**, jetzt eines besseren belehrt werden.



Genau dort, wo Fleischgenuss seit 35 Jahren sein zu Hause hat, kann man ab sofort das teuerste und zarteste Fleisch der Welt maßgeschneidert mit anderen erlesenen Fleischern verkosten: Kobe und Wa-

gyu Beef, original aus Japan. Und das wird erst seit einem Jahr nach Europa exportiert. Ein Jahr lang haben sich Otto Mattivi und sein Team in die Recherche begeben. Gekrönt von einer Reise ins Land des

Tajima Gyū, dem legendären Rind, von dem so viele Legenden ausgehen und die die Japaner gerne bis heute erzählen. (Richtig, das sind doch die Rinder die massiert werden, oder?) „Alles Kobe Beef ist Wa-

gyu Beef, denn Wa-gyu heißt im Japanischen: Japanisches Rindfleisch,“ weiß Mattivi zu berichten, „beim Kobe Beef handelt es sich lediglich um eine geschützte Herkunftsbezeichnung wie beim Champagner oder dem Cognac.“ Im neuen Restaurant in japanisch-mediterranem Stil, welches er eigens für das kostbarste Fleisch der Welt kreiert hat, gibt es auch diese Rarität, was die goldene Statue in der stilvoll beleuchteten blauen Nische beweist: Kobe Beef. Das Hidalgo ist der zweite Betrieb in ganz Italien, der Mitglied in der Kobe Association ist. „Der Geschmack und die Konsistenz von Wagyu sind wirklich einmalig und deshalb wollen wir dem Fleischgourmet einen angemessenen Ort bieten um dieses zart schmelzende Rindfleisch zu genießen.“ Wer im Hidalgo jetzt aber japanische Küche vermutet, liegt falsch erklärt der Hausherr: „Wir interpretieren das Wagyu ohne Wasabi und Sojasauce für den europäischen Gaumen, ganz pur, im 900° C Grill zubereitet“.

Hidalgo

RESTAURANT
BEEF TASTING
SUITES



Das marmoriertere Fleisch der Welt: Wagyu Beef Original aus Japan



Alexander Senoner und Giuseppe Inguscio die zwei „Best Beef Boys“ sorgen für einen reibungslosen Service im Beef Tasting Restaurant.



Richard Tonetti und Angelika Plattner waren begeistert von der zartesten Versuchung seit es Fleisch gibt.



Angelika Schönweger, Charly Gamper und Monika Domaschka waren unter den ersten Gästen im neuen Hidalgo Beef Tasting.

Fotos: privat

Fleischeslust

Im neuen „Restaurant im Restaurant“ dem Hidalgo Beef Tasting in Burgstall kann man nun dem teuersten und zartesten Fleischgenuss der Welt frönen.

Wer bei Fleischeslust nur an körperliche Begierden denkt, kennt die Leidenschaft des seit 35 Jahren existierenden Restaurants „Hidalgo“ mit seinem Ideenmann Otto Mattivi nicht. Sein Herz schlägt für Fleisch. In den 1980er Jahren war er einer der ersten in ganz Italien, der frisches, argentinisches Rindfleisch über die Grenze nach Südtirol auf den Teller seines Restaurants brachte und seitdem ist er nie müde geworden, sich neu zu erfinden und weiterzuentwickeln. Das neueste Projekt ist schließlich die Manifestation von Fleischgenuss pur: edelstes japanisches Wagyu und Kobe Beef, das teuerste und zarteste Fleisch der Welt.

Über ein Jahr lang hat Otto Mattivi recherchiert, hinterfragt und ist dann schließlich

selbst ins Flugzeug nach Japan gestiegen, um der Delikatesse auf die Spur zu kommen. „Ich kannte bis dato nur australisches oder amerikanisches Wagyu, das mich aber nie richtig überzeugt hat. Das japanische hingegen gibt es erst seit einem Jahr in Europa, vorher nur in Japan. Das machte mich dann doch neugierig“, sagt Mattivi stolz. Er hat es sich nicht nehmen lassen direkt an der Quelle selbst Betriebe zu besichtigen um zu erfahren was dieses Fleisch so teuer und besonders macht. „Es ist sicherlich die besondere Rasse der Tajima Rinder, die einfach einmalige Gene hat, die ein Fleisch hervorbringt, das so stark marmoriert ist wie kein zweites Fleisch auf der Welt, so fein wie ein Spinnennetz durchwoben, dass es im Mund dahin schmilzt“, erzählt er begeistert. „Auch die Fütterung der Tiere spielt eine große Rolle,

jeder Betrieb verwendet ähnliche Zutaten für seine Futtermischung, die genaue Zusammensetzung ist aber streng geheim. Und es ist eine Rarität, sie werden nicht auf Masse gezüchtet, dies macht Wagyu so einzigartig.“

Wer nun „Wa-was?“ fragt und nur bei Kobe hellhörig wird, dem sei gesagt, dass Kobe Beef dasselbe ist wie Wagyu. Wa- bedeutet im japanischen schlicht Japan und -gyu (sprich gju) bedeutet Rind. Kobe-gyu bezeichnet also die Herkunft des Wagyus. Im Falle von Kobe also die Präfektur Hyogō mit der Hauptstadt Kobe. Nur Fleisch aus dieser Region darf diesen Namen tragen. Mattivi ist als zweiter Betrieb in ganz Italien Mitglied der „Kobe Beef Association“ und darf es verkaufen, aber angefangen hat er mit Wagyu aus Kagoshima, aus

dem Süden Japans. Dort hat er sich auch die Betriebe angesehen. „In der Qualität gibt es keinen Unterschied zu Kobe“, meint Mattivi, „es ist schlicht eine andere Region, aus der das Fleisch herkommt. Dass wir alle Kobe kennen, liegt an deren Marketingstrategie.“ Mythen ranken sich viele um dieses besondere Fleisch. Die Rinder sollen massiert werden, Bier trinken und klassische Musik hören. „Nichts davon ist wahr“, sagt der Hausherr schmunzelnd, „Japaner lieben es in Geschichten zu denken, so ist ihre Mentalität. Mir war es wichtig, dieses Fleischerlebnis pur auf den Teller zu bringen, ohne Sojasauce und Fischbrühe, wie es die Japaner gern essen.“ Und da kam ihm sein vor dreieinhalb Jahren eingeführter Beefgrill mit bis zu 900°C zugute. Dieser grillt ohne die Zugabe eines Tropfens Öl oder Fett das Fleisch direkt auf den Punkt. Mattivis Phi-

losophie heißt: „Fleisch, am liebsten pur.“ Er hält nichts davon, ein so edles Produkt wie Fleisch zu verfälschen. „Unser Grillsystem macht es möglich, verschiedene Fleische auf einem Teller zu verkosten und den Charakter eines jeden Fleisches zu schmecken. Warum soll man immer nur Weine verkosten?“

So ist die Idee zum neuen Restaurant im Restaurant, dem „Hidalgo Beef Tasting“ entstanden. Verschiedene Fleische nach Wunsch maßgeschneidert auf einem Teller. Ein Restaurant im Restaurant Hidalgo, in japanisch-mediterranem Stil, wo sich jedes Fleisch gegen das Beste der Welt messen kann. „Ich glaube daran, dass wir Menschen immer bewusster essen werden, vielleicht weniger oft Fleisch essen, aber wenn, dann nur höchste Qualität ohne Kompromisse!“ Das Konzept scheint

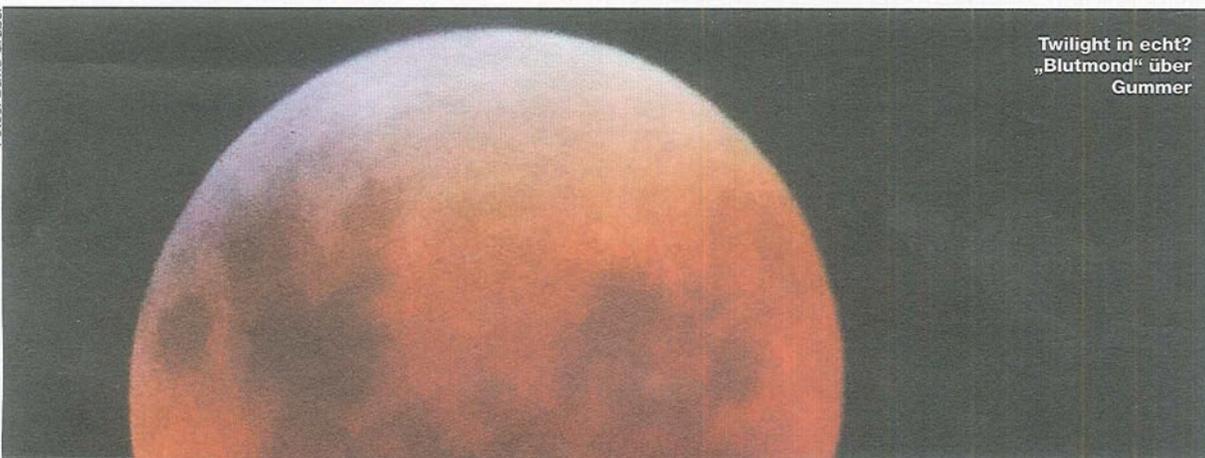
aufzugehen. Denn zudem kann das „Wunderfleisch“ auch noch von sich behaupten, dass es gesund ist. Die in einer Vielzahl enthaltenen Omega 3 und Omega 6 Fettsäuren sind im Wagyu doppelt so oft vorhanden wie in herkömmlichen Fleischsorten und haben damit sogar die Eigenschaft den Cholesterinspiegel zu senken, Entzündungen zu lindern und können bei Schlafstörungen helfen. „Ich liebe Fleisch“, erzählt Mattivi mit leuchtenden Augen, „und dieses Geschmackserlebnis von Wagyu zu beschreiben, ist für mich schlicht unmöglich. Da hören meine Worte auf, da scheitere ich immer wieder daran, egal wie oft ich es jetzt auch verkostet habe. Dieses Fleisch kann meine Fleischeslust stillen!“

D. S.

Hidalgo | Restaurant · Beef Tasting · Suites · Romstraße 7 · I-39014 Burgstall · Tel. +39 0473 292 292 · info@restaurant-hidalgo.it · www.restaurant-hidalgo.it

> Redaktion Südtirol: Anton Rainer – anton@tageszeitung.it

Fotos: David Gruber



Twilight in echt?
„Blutmond“ über
Gummer



netarium Südtirol amüsiert: „Es war schon eine lange Nacht.“ Kein Wunder: Die erste totale Mondfinsternis über Mitteleuropa seit siebeneinhalb Jahren wollte gebührend gefeiert werden – wenn’s sein muss, auch mit einer großangelegten Pijama-Party: Zusätzlich zu mehreren Nachmittags-

zung die Idee, in Obergummer zu übernachten“, erzählt Gruber, „ich war sowieso dort – und fünf, sechs Leute würden sich schon dafür begeistern lassen, so zumindest unsere Erwartung.“ Am Ende wurde die spontane Aktion zu einem Publikumsliedling. 60 Personen, darunter mehrere

Gutes Klima

Seit Jahren will das Land **Emissionen** entlang der **A22 reduzieren**. Positive Signale kommen nun aus Rom.

Entlang der A22 und vor allem im Bereich der Städte Bozen und Brixen werden die zulässigen Stickoxidgrenzwerte überschritten: Aus diesem Grund hat die Landesregierung, gemeinsam mit den be-

Hidalgo
RESTAURANT
BEEF TASTING
SUITES

Die zarteste und teuerste Fleischversuchung die es gibt: Original japanisches Kobe & Wagyu Beef exklusiv im neuen „Restaurant im Restaurant“ Hidalgo Beef Tasting



Nur telefonische Reservierung: +39 0473 292 292
Alle Infos: www.restaurant-hidalgo.it



Bozen

die ein Ausrutschen verhindern helfen und das Hinfallen abfedern. Aufgrund der Arbeiten bleiben diese zwei Spielplätze diese Woche geschlossen.

Helmut Rizzoli: Wir haben einen sehr großen Zuspruch erfahren mit einem Besucherrekord, es dürften bis jetzt so an die 30.000 Interessierte gewesen sein.

vorherrschend, aber später wurde der „Berner“ dort sogar imitiert, und zwar von der Münzstätte Meran. Grund war, dass Meran sehr viel Silber besaß und so zu einer der bedeutend-



Eine besondere Wolkenformation in der Abendsonne

BOZEN. Wie ein Adler scheint diese Wolkenformation (im Bild) von den im Abendrot erleuchteten Latemarspitzen auf Bozen

abend geknipst. Das besondere Herbstlicht lässt die Gipfel ganz nah erscheinen. Gerade so, als würden sie gleich hinter den Hausfas-

Im Bild (von links): Helmut Rizzoli und Federico Pigozzo mit dem im Athesia-Verlag erschienenen Buch „Der Veroneser Währungsraum“. DLife

Die beiden sehenswerten Ausstellungen auf sind noch bis zum 6. Jänner 2016 auf Schloss Runkelstein zugänglich.

© Alle Rechte vorbehalten

SCHLÜSSELFERTIGE SANIERUNG IHRER WOHNUNG

idea
CasaBagno

...kostenfreies Angebot

40 Jahre

0471.400879

BOLZANO - Drusustr. 51 • MERAN - Petrarcastr. 59

Hidalgo
RESTAURANT
BEEF TASTING
SUITES

Die zarteste und teuerste Fleischversuchung die es gibt: Original japanisches Kobe & Wagyu Beef exklusiv im neuen „Restaurant im Restaurant“ Hidalgo Beef Tasting

Nur telefonische Reservierung: +39 0473 292 292
Alle Infos: www.restaurant-hidalgo.it

WAGYU

ecco 19 63
ecco.com

SHOP BOZEN - ITALY
Franziskanergasse 4

TOTALAUSVERKAUF
wegen Übersiedelung
in die Südtirolerstraße 7
24.10. - 23.11.2015

50% bis 70%

Katholisches
Sonntagsblatt
Kirchenzeitung der Diözese Bozen-Brixen

... jetzt auch auf **facebook**

Besuchen Sie uns im Internet unter:
www.facebook.com/sonntagsblatt.it

Große Auswahl an Herrenschuhen

Strahlende Farben, bequeme Passformen und attraktive Schnitte – der Herbst hält so einiges bereit für den modebewussten Mann. Von der sportlichen Schnürstiefelette aus gehämmertem Leder über den klassischen full brogue Chelsea Boot bis hin zu den topaktuellen Monks in Wild- und Glattleder überzeugt die große Auswahl. Vom Gürtel bis zu den Socken gibt es zum

Herrenschuh natürlich auch die passenden Accessoires.

Gesehen bei Rizzolli
unter den Bozner Lauben
Durchgehende Öffnungszeiten
Online Shop: www.rizzolli.com



Hidalgo Beef Tasting bringt das teuerste Fleisch der Welt nach Südtirol

Das teuerste und zarteste Fleisch der Welt soll es bekanntermaßen sein: Kobe und Wagyu Beef. Legenden erzählen, dass die Tajima Rinder massiert werden. Ab sofort gibt es diesen zart schmelzenden Gaumengenuss exklusiv in Südtirol, und zwar im Hidalgo Beef Tasting im japanisch-mediterranen Stil, dem neuen „Restaurant“ Hidalgo. Hier verkostet man auf einem Teller original japanisches Wagyu mit anderen erlesenen Fleischsor-



ten. Eine maßgeschneiderte Fleischverkostung. Ganz pur im 900°C-Grill zubereitet.

Gesehen bei Hidalgo Beef Tasting
Romstraße 7, 39014 Burgstall
Nur mit telefonischer Reservierung:
Tel. 0473/292292
www.restaurant-hidalgo.it
365 Tage geöffnet



4 Thermal-
schwimmbäder!
Über 3000 m²
Badefläche mit
33°C warmem
Wasser

Dolomiten MAGAZIN

TV-Programm von
3. bis 9. 10. 2015

Sonderdruck zur heutigen
„Dolomiten“-Ausgabe

SONDERSEITEN 35-50
Wellness grenzenlos


**Hotel Terme
Antoniano**
thermae spa & relax health

Ein Thermalaufenthalt
verbunden mit kulinarischen
Gaumenfreuden und
Aktivitäten für Körper und
Geist: Das einmalige Herbst-
angebot des Hotel Terme
Antoniano inmitten der
malerischen Colli Euganei!

Aristaios und Bacchus:
Käse, Öl und Wein
18.10. - 25.10.2015

Aristaios, Gott des Olivenanbaus und der Schafzucht, und Bacchus, Gott des Weines, werden uns diese Woche auf der Entdeckungsreise zu einmaligen Produkten der Region begleiten.

- 6 Nächte mit Vollpension
- Willkommenscocktail (Montag)
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit süßen und salzigen Köstlichkeiten
- Mittag- und Abendessen mit regionalen Produkten, von unserem Chefkoch Franco

inADRIAS - Rimini



Blasmusik:

Il Gourmet Club viaggia «in Giappone» attraverso la carne

Particolare serata di degustazione per il sodalizio bolzanino
A confronto gli esclusivi tagli di manzo Kobe e Wagyu

BOLZANO

È stata una degustazione davvero particolare, quella organizzata recentemente dal Gourmet Club Bolzano, una degustazione che potremmo classificare come fortemente sconsigliata ai vegetariani... Il gruppo di soci del sodalizio bolzanino con sede in piazza Mazzini 12/C, infatti, ha effettuato una degustazione di carne di manzo Kobe e Wagyu negli spazi del ristorante Hidalgo a Postal. Particolare, perchè si tratta di una carne particolare, di altissimo livello (e prezzo direttamente proporzionale...), in arrivo dal Giappone. Il locale di Postal è l'unico a proporre questa carne e dunque il Gourmet Club ha pensato di organizzare una serata comparativa particolare.

Prima, c'è stato spazio per la descrizione di questa carne, dalla caratteristica «marmorizzazione» e che proprio per la marmorizzazione di differen-



Otto Mattivi con la carne giapponese

zia in termini di qualificazione, da parte di Otto Mattivi, il titolare dell'Hidalgo. Quindi il menù, abbinato tutto a vini del Lazio, è partito con fiori di zucchine gratinati, ripieni di mozzarella di bufala e stracchino, abbinati a un bianco Viognier Igp del 2012. Ecco poi il primo, ravioli ripieni di funghi, con nel bicchiere uno



Qui e nella foto in alto, le tavolate dei soci Gourmet Club durante la serata

Chardonnay Igp del 2013 o in alternativa un rosso Diana Nemorensis del 2012.

Ed ecco poi il momento clou, con la carne, bene sottolinearlo, che necessita di un "trattamento" particolare e che infatti viene preparata sull'Hidalgo Beef Grill a temperatura elevatissima. S'è partiti con una Rib Eye Ito Wagyu



Danilo Gramegna e Luciano Rappo, del Gourmet Club, abbracciano Mattivi

con marmorizzazione classificata A5 10+ in arrivo dal territorio produttivo di Kagoshima; ecco poi nel piatto la Rib Eye Kobe Beef con marmorizzazione A5 12 in arrivo dal territorio di Hyōgo, per chiudere con un confronto locale, ovvero con nel piatto una Dry Aged Beef Rib Eye Kovieh tutta altoatesina; tutta la carne è stata annaf-

fiata da un Ceres Anesidora Igp del 2011. Chiusura ovviamente con il dessert, una panna cotta con salsa al pistacchio e marca.

Adesso l'attività del Gourmet Club Bolzano prevede altri interessanti appuntamenti, in arrivo fin dai prossimi giorni. Ne segnaliamo uno in particolare, il primo, in programma

l'11 marzo: una serata amarcord nel segno della classica cucina italiana, al Ristorante Da Cesare di Bolzano in piazza Perathoner, con un mini tour fra tagliatelle fatte in casa al ragu e spaghetti cacio e pepe.

Per info sul Gourmet Club, i riferimenti sono il numero telefonico 0471 - 272828 e il sito www.gourmetclubbz.it.

Das Fleisch soll der Star bleiben!

Restaurant »Hidalgo« in Burgstall feiert 35-jähriges Betriebsjubiläum

Das »Hidalgo Beef Tasting« in Burgstall ist die erste Adresse für den Genuss der japanischen Fleischrarität Wagyū Beef, auch bekannt als das zarteste und teuerste Fleisch der Welt.

Vor 35 Jahren war es das argentinische Rindfleisch, das Otto Mattivi, Gründer des Restaurants »Hidalgo« in Burgstall, faszinierte. Er gehörte zu jenen ersten Pionieren, die frisches, vakuumverpacktes Rindfleisch aus Argentinien nach Italien importierten.

Vor Kurzem hat Mattivi die japanische Fleischkultur für sich entdeckt und bietet als erstes Restaurant in Südtirol nun auch die japanische Fleischrarität Wagyūan.

Das zarteste und teuerste Fleisch der Welt mit einem



Otto Mattivi, Inhaber des Restaurants »Hidalgo«.

Kilopreis zwischen 220 und 380 Euro stammt vom japanischen Tajima-Rind und wird insbesondere für seine feine Marmorierung und den gleichmäßig verteilten intramuskulären Fettanteil geschätzt.

Um dem Wagyū-Beef den Stellenwert zu geben, den es verdient, hat Otto Mattivi ein Restaurant im Restaurant eröffnet, und zwar das »Hidalgo Beef Tasting«

im japanisch-mediterranen Stil. Dort wird nicht nur Wagyū-Beef serviert, sondern auch Südtiroler Dry Aged-Beef, neuseeländisches Ocean-Beef sowie Kobe-Beef – was im Grunde nichts anderes als Wagyū-Beef ist und auf eine bestimmte geografische Herkunft verweist.

Vor der Eröffnung des »Hidalgo Beef Tasting« hat sich Mattivi nach Japan begeben, um sich selbst ein Bild von der japanischen Fleischkultur zu machen. Dabei reifte der Entschluss, die gewürzstarke japanische Fleischezubereitung ins Europäische zu übertragen spricht, gänzlich auf den Einsatz von Sojasaucen oder Dashibrühen zu verzichten. »Im »Hidalgo Beef Tasting« gilt Fleischgenuss pur. Das Fleisch selbst soll der Star bleiben und wie ein guter Wein genossen werden«, lautet Mattivis Überzeugung. Mit seinem Spe-

zialgrill wird das Wagyū-Beef ohne Zugabe von Fett und Öl zubereitet. Dadurch wird der vollmundige Geschmack des Fleisches hervorgehoben, den man in Japan als »umami« bezeichnet.

Mit dem »Hidalgo Beef Tasting« ist es Otto Mattivi gelungen, nach 35 erfolgreichen Jahren in der Gastronomie auch weiterhin in-

novative Impulse zu setzen. »In der Gastronomie darf man nicht stehen bleiben. Dieser Job erfordert viel Ausdauer, aber wir haben uns mit den Jahren verändert und uns angepasst, in den Betrieb investiert und eine tolle Basis für die Zukunft geschaffen«, erklärt Mattivi, der heuer sein 35-jähriges Betriebsjubiläum feiert. bt



Das japanische Wagyū-Fleisch zeichnet sich durch seine feine Marmorierung aus und gilt als das zarteste Fleisch der Welt.

Foto: Masaru Furuya

DIONYSOS

Informationsschrift der
Sommelierversammlung Südtirol



Jahrgang 22 – Nr. 4 – Dezember 2015

A Votre santé!

BEZEICHNUNG SOMMELIERS



Als Sommelier oder Sommelière bezeichnet man eine Servicefachkraft, welche auf Wein spezialisiert ist oder einen Weinfachmann/-fachfrau, welche(r) beratend im Weinhandel tätig ist.

Ein Sommelier ist verantwortlich für den Aufbau des Weinkellers, für die Bestellung von Wein, für die Lagerung und Reifung des Weins. Er empfiehlt seinen Gästen die passenden Weine und berät sie in Funktion auf ihre Eignung zu den verschiedenen Speisen. Die Ausbildung ist langwierig, zeit- und kostenintensiv. Die

Ausbildung zum staatlichen Diplom-Sommelier umfasst verschiedene Themen:

- Weinbau und Vinifizierung
- Chemie des Weins
- Sensorik
- Gesetzgebung
- Weinbauländer der Welt
- DOP- und IGP-Produkte
- Kenntnis der verschiedenen Speisen und deren Sensorik
- Anpassungstechnik von Speisen und Wein
- Kenntnisse rund ums Bier
- Kenntnisse rund um Destillate
- Kenntnisse rund ums Wasser
- Kenntnisse rund um Tee und Kaffee
- Kenntnisse rund um die Zigarre
- Schulung rund um die Behandlung des Weins (Servieren, Glaskunde, Serviertemperatur, Dekantieren, Belüften, Chambrieren, ...)

Das staatliche Diplom wird vom DPR 539 vom 6.4.1973 anerkannt.

Leider werden unsere Arbeit und unser Einsatz immer wieder von unseriösen Möchtern-Sommeliers in Frage

gestellt! Was ein Fleischsommelier mit unserer Ausbildung zu tun haben soll, kann man sich schon fragen? Hat es zum Fleischermeister nicht gereicht? Oder dürfen wir uns jetzt im Gegenzug auch Metzgermeister nennen, weil wir in drei Lektionen Fleisch, Wild und Wurstwaren lehren? Es fehlt jetzt noch, dass wir auch noch einen Weihnachtskeks-, einen Kakteen- oder Pfeifen-Sommelier kriegen? Etwas Respekt vor der alten Zunft des Sommeliers wäre erwünscht, welcher illustre Vorfahren aufzuweisen hat wie den Rex Bibendi im alten Rom oder den Symposiarch im alten Griechenland oder gar den Shagû in Mesopotamien. Jedenfalls darf man der fehlenden Phantasie dieser Nachahmer sicherlich kein Kompliment aussprechen! ■

Christine Mayr-Thöni
Präsidentin

Im Namen aller seriösen Sommeliers



>> 6

Sommelier-Diplomverleihung
in der Kellerei St. Michael Eppan-Bereits zum dritten Mal im heurigen Jahr konnten ...

>> 14

Vinea Tirolensis 2015 ein großer Besuchererfolg
„Weinbau seit Generationen“ – das ist bei den ...

>> 33

Gli chef più ricchi del mondo
Alan Wong è lo chef più ricco del mondo con un patrimonio ...

>> 40

Bierstile
Teil 2: Stout-Biere - Was kam zuerst, das Huhn oder das Ei? Stout oder Porter? Das ist in vielen Kreisen ...

KOBE UND WAGYŪ BEEF

DAS TEUERSTE UND ZARTESTE FLEISCH DER WELT

Ein Fleisch, das wortwörtlich auf der Zunge zerfließt? Wenn die Worte Kobe Beef oder original japanisches Wagyū Beef fallen, dann schlägt das Herz der Fleischliebhaber höher. Seit Juli 2013 darf die japanische Fleischrarität Wagyū erstmals nach Europa und Amerika exportiert werden.

Die meisten denken dabei gleich an die spezielle Rinderrasse, die angeblich massiert werden soll, Bier trinkt und mit klassischer Musik beschallt wird. Nicht umsonst zählt die Spezialität aus Japan zum teuersten und zartesten Fleisch der Welt. Der Kilopreis beträgt im Durchschnitt zwischen 400 und 500 Euro.

Kobe Beef ist nichts anderes als Wagyū Beef und eine Marke mit Herkunftsbezeichnung, ähnlich dem Champagner oder dem Cognac. Der Mythos rund um das bekannteste Rindfleisch Japans kommt nicht von irgendwoher. Japaner lieben Mythen und Märchen. Und sie haben einen ganz eigenen Bezug zum Geschichtenerzählen. Dies konnten Otto Mattivi und Lissy Pernthaler vom Restaurant Hidalgo bei ihren Recherchen in Japan lernen. Sie wollten vor Ort feststellen, „was dieses japanische Rindfleisch ausmacht, worin der weltweite Hype rund um das Kobe Beef besteht und was der Unterschied etwa zwischen dem Australischen Wagyū Beef und dem Original ist?“

Die Rinderrasse

Wagyū, das bedeutet übersetzt: japanisches („wa“) Rind („gyū“). Rund 90 Prozent der Tiere, die als Wagyū verkauft werden, stammen von der Tajima Rinderrasse ab, welche der Linie der Kuroge Washu, dem Japanischen Schwarzvieh, angehört. Die Besonderheit dieser indigenen Rinder ist, dass sie über Jahrhunderte hinweg nie gekreuzt wurden.

Feine Marmorierung und glänzendes, intramuskuläres Fett zeichnen dieses Fleisch aus. Dieses macht das Fleisch so zart und lässt das Fett schon bei 25°C im Mund zergehen. Dort wird der fünfte Geschmack freigesetzt. Die Japaner kennen nämlich neben süß, sauer, bitter und salzig noch einen weiteren Geschmack: Umami. Er beschreibt den wohlschmeckend-vollmundigen Geschmack im Gaumen.

Die Tiere, die in der Präfektur Hyōgo um die Hafenstadt Kobe geboren, aufgewachsen und geschlachtet werden, können die Bezeichnung Kobe Beef erhalten. Die Klassifizierung erfolgt durch strenge Standards, weshalb jährlich nur an die 3.000 Rinder mit dem strengsten Fleischgütesiegel der Welt geadelt und als Kobe Beef verkauft werden. Davon werden seit einem Jahr knapp 300 nach Europa exportiert. Dies macht diese Delikatesse zur extremen Rarität.



Hidalgo Beef Tasting Ambiente



Japanische Fleischkultur

Otto Mattivi ist fasziniert von der japanischen Fleischkultur und von den Besonderheiten der japanischen Küche: „Bis vor 150 Jahren war der Fleischkonsum in Japan dem Kaiser vorbehalten. Heute bereiten die Japaner ihr Wagyū Beef am liebsten mit dem Yakniku-Tischgrill zu. Aber auch als Sukiyaki Eintopf oder im Schabu Shabu Brühfondue oder auf der Teppanyaki-Grillplatte wird es verarbeitet. Die Japaner benutzen für fast alle Zubereitungen ihre geliebte Dashi Brühe, einen Fisch-Sojasaucefond. Außerdem ist das Wagyū in Japan eine Beilage, kein Hauptgericht wie bei uns Europäern. Es wird gleichwertig mit Gemüse und Tofu zum Reis gegessen.“

Der Mythos von der Massage rührt aus der Zeit, in der das Wagyū noch dem Kaiser allein vorbehalten war. Den einfachen Menschen verbot der buddhistische Glaube den Fleischkonsum, außerdem gab es für die Bevölkerung ausreichend Fisch und Wild. Weil die Wagyū Rinder des Kaisers nicht immer Auslauf hatten, wurden sie massiert, damit das Fleisch für den Kaiser gleichmäßig mit Fett durchzogen wurde. Das Gerücht, dass die Tiere Bier trinken, entspricht abgewandelt noch am ehesten der Wahrheit, da Biertreber ins Futter gemischt wird.

Kobe und Wagyū Beef im Hidalgo in Südtirol

Seit kurzem gibt es das teuerste und zarteste Fleisch auch in Südtirol: im Fleisch-Gourmet-Restaurant Hidalgo in Gargazon. Otto Mattivi war schon immer ein Vorreiter in puncto Fleisch. Vor 35 Jahren war es das argentinische Rindfleisch, das es dem Gründer des Restaurants, angetan hatte. Er gehörte zu jenen Pionieren, die als erste frisches, vakuumverpacktes Rindfleisch aus Argentinien nach Italien importierten.



▲ *Hidalgo Beef Tasting: Otto Mattivi präsentiert*

„35 Jahre später und um viele Fleischsorten reicher, haben wir mit dem ‚Hidalgo Beef Tasting‘ ein neues Restaurant im Restaurant Hidalgo eröffnet: das erste Fleischverkostungsrestaurant Europas in japanisch-mediterranem Ambiente“, freut sich Mattivi. Dem teuersten, besten und gesündesten Fleisch der Welt werden regionale, nationale und internationale Fleischspezialitäten gegenübergestellt. „Der Gast kann sich dabei in die Welt des puren Fleischgenusses entführen lassen.“

Fleisch wird dabei im Hidalgo Beef Tasting am liebsten pur serviert, erklärt Lissy Pernthaler, ganz ohne Sojasaucen oder Dashibrühen. „Wir setzen auf unseren Hidalgo Spezial Grill, auf dem wir das Fleisch bei Temperaturen bis zu 900°C ohne die Zugabe von Fett und Öl zubereiten. Das Fleisch behält dabei am besten seinen Eigengeschmack und jede Fleischsorte kommt unverfälscht zur Geltung.“

Im Hidalgo Beef Tasting wird originales Wagyū mit der Marke Kobe Beef aus Japan angeboten. Das Restaurant gehört somit zu den handverlesenen Restaurants weltweit und zum zweiten in Italien, welches offiziell Kobe Beef und original Wagyū anbietet. Otto Mattivi ist stolz: „Hidalgo Beef Tasting ist im Drei-Ländereck Österreich, Schweiz, Südtirol/Trentino das einzige Lokal, das Mitglied in der Kobe Beef Association ist und sich exklusiv in eigenem Ambiente dem teuersten und besten Fleischgenuss der Welt verschrieben hat.“

■ Herbert Taschler

I MEDIA GENERALISTI E LE SUPERFICIALITÀ SUL VINO

Siamo felici quando i media generalisti, i giornali ad alta diffusione parlano di vino, del nostro mondo. Ci dispiace, però, che spesso lo facciano con una superficialità e demagogia disarmante. Al punto che talvolta ci chiediamo se lo stesso approccio ce l'hanno anche con altri comparti economici che magari conosciamo meno. Ovviamente speriamo di no.

Ultimo esempio in ordine di tempo viene dall'autorevole quotidiano La Repubblica che nel suo sito ha pubblicato il 7 ottobre scorso un articolo dal titolo roboante: „Vino, alla fine la Francia si arrende: E' l'Italia il primo produttore al mondo“. E nel sottotitolo si legge: „Cugini francesi battuti nei consumi, nelle vendite e nella qualità delle bollicine e adesso anche nella produzione. A sostenere la produzione italiana è stato soprattutto il tempo che ha aumentato il raccolto d'uva del 13%“.

Quasi sempre quando leggiamo cose del genere ci mettiamo a ridere poi però ci troviamo a cena amici che ci dicono, con la classica faccia da esperti: „Avete visto che abbiamo fatto neri nel vino quei presuntuosi dei francesi?“ E allora comprendiamo che le informazioni superficiali possono anche creare danni e generare comunque pericolosa ignoranza.

Eppure non sarebbe difficile per giornalisti esperti come quelli de La Repubblica, ad esempio, di andare a leggersi i dati produttivi dell'ultimo decennio e accorgersi così che vi è una naturale alternanza nella leadership della produzione tra Italia e Francia. Nel 2009 e 2010, ad esempio abbiamo prodotto più noi e nel 2011 molto più loro; nel 2013 più noi e nel 2014 più loro. Dati che dovrebbero far comprendere anche il giornalista meno esperto di vino che di fatto il dato produttivo rappresenta ben poco e che quindi, ad esempio, sarebbe più interessante andare a vedere il potenziale produttivo e su questo la Francia è ancora avanti a noi con quasi 800.000 ettari rispetto ai nostri circa 720.000, ma soprattutto ha perso nell'ultimo ventennio meno superficie vitata di noi. Non a caso nella media produttiva degli ultimi cinque anni (rispetto al quinquennio precedente) la Francia è cresciuta in produzione del 3% e noi siamo calati del 6% (dati OIV).

Parlare poi dell'ennesimo sorpasso delle bollicine italiane sullo Champagne è veramente avvilente. Possibile che ancora nessuno dei giornalisti dei grandi media italiani conosca la differenza tra un metodo classico (champenoise come lo possono chiamare in Francia) e uno charmat (il nostro Prosecco tanto per intenderci)? E' come mettere insieme nelle analisi di mercato le utilitarie alle auto di lusso. Scrivere addirittura di sorpassi qualitativi perché ad una nostra, seppur prestigiosa azienda italiana come Ferrari, viene assegnato un prestigioso riconoscimento in un concorso enologico internazionale, ci appare anche un segnale di un triste provincialismo.

Tutto ciò determina pertanto analisi fuorvianti e inutili, mentre un settore come il vino meriterebbe, così importante per l'economia del nostro Paese, meriterebbe più serietà e approfondimenti e non relegarlo sempre a pure note di „colore“. ■ Fabio Piccoli, www.winemeridian.com

ZUM NACHREISEN

Wir haben im Terminkalender von Hans Schüssel nachgeschlagen und erfahren, wo der in Konradsreuth ansässige Stoffexperte von Rohleder auf Reisen eincheckt und ausgeht



Mai 2015, Mykonos Urlaubsreise

CLUB Scorpions, Paraga, Mykonos 84600, Griechenland, Tel. +30 2289 029251, www.scorpionsmykonos.com
„Im Mai neu eröffnet, legen hier bereits weltbekannte DJs auf. Während des Segeltrips von Athen über Paros, Mykonos und Hydra machte ich einen Abstecher hierher.“

HOTEL San Giorgio, Paraga, 84600 Mykonos, Griechenland, Tel. +30 2289 027474, sangiorgio-mykonos.com
„Ein Vier-Sterne-Designhotel im Bohemian-Stil, alles in Weiß gehalten. Hier wohne ich fast immer, wenn ich auf Mykonos bin.“

Juni 2015, Lazise Geschäftsreise / Besuche bei Designstudios

RESTAURANT Alla Grotta, Via F. Fontana 8, 37017 Lazise, Italien, Tel. +39 045 7580035, www.allagrotta.it
„Eines der besten Restaurants. Unbedingt vier Wochen vorab reservieren, da dieses Lokal stets gut besucht ist.“

HOTEL Corte Valier, Via della Pergolana 9, 37017 Lazise, Italien, Tel. +39 045 6471210, www.cortevalier.com
„Ganz neu gebautes Hotel mit sehr schöner Atmosphäre. Hier gibt es einen Pool mit Blick auf den Lago di Garda.“

Juni 2015, Südtirol Urlaubs- & Geschäftsreise / Besuch des Selva-Shops

HOTEL Hidalgo Suites & Restaurant, Romstraße 7, 39014 Burgstall bei Meran, Italien, Tel. +39 0473 292292, www.hotel-hidalgo.it
„Hier wird man mit einem freundschaftlichen Handschlag begrüßt. Sensationelles Essen. Die Spezialität des Hauses: das legendäre ‚Prime Rib‘-Porterhouse-Steak.“

SHOP Oberrauch Zitt, Lauben 67, 39100 Bozen, Italien, Tel. +39 0471 972121, www.oberrauch-zitt.com
„Bozen ist eine super Shopping-Stadt, und Oberrauch Zitt ist einer der besten Herrenausstatter der Stadt.“



MYKONOS Entspannen im Scorpions Club



LAZISE Die Bar Esterno im Hotel Corte Valier



SÜDTIROL Auf der Terrasse des Restaurants Hidalgo dinieren



HANS SCHÜSSEL ist für die Hitex-Manufaktur Rohleder aktiv und kreativ unterwegs

Inhaber Klaus Rohleder und Geschäftsführer Hans Schüssel (rechts) leiten das 1946 gegründete Unternehmen Rohleder in der zweiten Generation. In der oberfränkischen Gemeinde Konradsreuth ist eine der modernsten und führenden Möbelfabrikanten Europas entstanden, deren Stoffe nicht nur innerhalb

Deutschlands, sondern auch weltweit Anklang finden: Die hohe Qualität wird im europäischen Ausland, in den USA, Asien und Russland geschätzt – die Exportquote liegt bei über 50 Prozent. Die Hitex-Manufaktur Rohleder, bestehend aus über 170 Mitarbeitern, gibt der Vielfalt der Stile höchste Priorität. Einzigartige Technologien machen

diesen Anspruch umsetzbar. Für die Stoffe werden neben Schurwolle, Baumwolle, Seide und Leinen speziell entwickelte synthetische Fasern verarbeitet. Inspiration findet der aktive und weitgereiste Herr Schüssel auch auf seinen Reisen – ob beim Wandern, Segeln oder im Designhotel. www.rohleder.com