



August/September 08•09/21 | raum-und-wohnen.ch | CHF 10.00

RAUM UND WOHNEN

DAS SCHWEIZER MAGAZIN FÜR ARCHITEKTUR, WOHNEN UND DESIGN

D DOSSIER – Typisch Schweiz

WOHNEN – Futuristisch mit Garten 84

EXTRA – Betten & Bettsofas 68

Trend – Aus Schweizer Hand 48



WEISSESKREUZ.IT





1_Was 1871 mit einem Krämerladen begann, hat sich bis heute zu einer der besten Adressen Südtirols gemauert. Das Designhotel strahlt moderne Wohnlichkeit aus, versäumt es aber nicht, seine Geschichte miteinzubeziehen. 2_Burgeis liegt 1200 Meter über Meer an einem Berghang der Malser Heide unweit der Grenze zur Schweiz. Auf den ersten Eindruck wirkt der historische Gasthof wie einer von vielen in der Gegend. Aber die Kombination mit dem historischen Anstich und dem Neubau machen das Ensemble zu einer echten Perle.



Geteiltes Glück

In diesem Hotel gibt es keine kurzlebigen Trends, denn das Weisse Kreuz in Burgeis verbindet Tradition und Moderne auf ganz wunderbare Weise. Nicht nur in den charmanten Zimmern und Suiten, sondern auch auf dem Teller.

von Kirsten Höttermann



1 2



2

1_Auf der Terrasse genießt man nicht nur Kaffee oder feine Weine, sondern auch den Panoramablick, der weit über das Kloster Marienberg und die Fürstenburg hinausreicht. 2_In der Loftsuite Valetta schläft man über den Dächern von Burgeis. Hier trifft schlichtes Weiss auf erdige Farbtöne und Vintage auf Moderne. 3_Wer ein modernes Ambiente bevorzugt, sollte im Neubau buchen. Alle Zimmer haben eine Glasfront und blicken auf die Berge und den Garten mit Aussenpool. 4_Mit dem Ansitz zum Löwen hat Grossmutter Theiner in den 1970er-Jahren eines der schönsten Gebäude im Vinschgau erworben. Behutsam renoviert birgt das Haus ganz wunderbare Räume, in denen man historische Zeugnisse aus 800 Jahren Baugeschichte bewundern kann.

Geteiltes Glück

Am Nachbartisch brummt ein Herr mit gezwirbeltem Schnauzbart genüsslich, bevor er sich ein zweites Mal Richtung Dessertbuffet aufmacht. Uns bleibt nichts anderes übrig, als es ihm gleich zu tun. Es ist einfach unmöglich, sich den kleinen Köstlichkeiten zu verweigern. Sie sind «Fluch und Segen zugleich», wie meine Begleitung so treffend formuliert, «Widerstand ist zwecklos.» Wir beschränken uns auf einen gemeinsamen (zweiten) Teller – Glück soll man schliesslich teilen – nachdem jeder einen eigenen, doppelten Espresso braucht, bevor wir selig ins Bett fallen. Wenn Ihnen jetzt das Wasser im Mund zusammenläuft, dann sollten Sie ein Wochenende im Hotel Weisses Kreuz planen. Immer samstags tischt Küchenchef Marc Bernhart seinen Gästen ein solches Dessertbuffet mit hausgemachten Süssigkeiten und Pralinen auf. Die gute Nachricht für alle, die es lieber herzlich mögen: Das Buffet folgt auf ein Abendessen, das Sie so schnell nicht vergessen werden. Wobei herzlich wohl der falsche Ausdruck ist. Denn Marc Bernhart kocht nicht das, was man sich unter traditioneller Südtiroler Küche vorstellt. Was er mit seinem Team auf den Teller zaubert, ist einfach wunderbar. Hier trifft Bodenständigkeit auf Experimentierfreude und so ist jedes Gericht ein kleines Kunstwerk. Man kann gar nicht anders, als einfach nur zu hoffen, dass dem Gang, der da



3



so verführerisch vor einem steht, noch ein weiterer folgen möge. Eine andere Möglichkeit wäre natürlich, den Aufenthalt im Weissen Kreuz einfach um ein paar Tage zu verlängern. Betrieben wird es von der Familie Theiner, die ihre Gäste nun schon seit 1871 im Obervinschgau bewirten. Doch es könnte schwer werden, sich für eins oder eine der 46 Zimmer und Suiten zu entscheiden: Das Hotel besteht nämlich aus drei sehr unterschiedlichen Gebäuden, in denen wiederum kaum ein Zimmer dem anderen gleicht. Da wäre zum einen der Gasthof am Dorfplatz, der bereits als Reisehospiz genutzt wurde, als er in den Besitz der Familie Theiner überging. Er ist nicht das älteste Gebäude des Ensembles, aber das Stammhaus, mit dem alles begann. Hier gibt es individuell gestaltete Lofts, aber auch stilvolle Doppelzimmer. Viel Holz und geradliniges Design geben den Ton an, mal

4



sehr modernen, mal etwas uriger mit mächtigen Holzbalken und Täfer. Der 800 Jahre alte Ansitz zum Löwen auf der anderen Strassenseite ging in den 1970er-Jahren in den Familienbesitz über. Die damalige Chefin Maria Theiner wusste nicht, was für einen Schatz sie da sprichwörtlich vor ihrer Nase hatte. Bis ein Experte ihr bescheinigte, eines der ältesten und schönsten Häuser der Region gekauft zu haben. An den Umbau wagte sich 2013 erst die Nachfolgeneration, welche die Architekten Stephan Marx und Elke Ladurner beauftragte, die historische Bausubstanz ins Hier und Jetzt zu transferieren. Das Ergebnis ist ein Paradebeispiel, in dem durchweg aussergewöhnliche Suiten auf ihre Gäste warten. Ergänzt wurde der Gebäudekomplex 2013 noch durch einen Neubau, für dessen Architektur ebenfalls das Büro Marx Ladurner verantwortlich

Tipps

VON MARA THEINER & MARC BERNHART

URLAUBSSCHNAPPSCHUSS AM RESCHENSEE

Obwohl wir für einen Spaziergang lieber den Haidersee empfehlen, ist der versunkene Kirchturm in Graun auf jeden Fall einen Besuch wert. Nicht nur wegen der spektakulären Kulisse, sondern auch wegen der wirklich bewegenden Geschichte.

KAISERSCHMARRN AUF DER ALM

Ein absolutes Muss hier im Obervinschgau! Wir sind sehr froh, noch so viele kleine, authentische Almen in unseren Bergen zu haben.

BESUCH BEI HILDE IM WEINGUT

Eine beeindruckende Frau mit sehr viel Passion für ihr Produkt. Unter nicht einfachen Bedingungen zaubert Hilde Van den Dries in ihrem Calvenschlössl einige grossartige Weine und vertritt dabei ganz selbstverständlich ihre Philosophie eines biodynamischen Weinberges.

IN LUFTIGE HÖHEN

Ein echtes Erlebnis und eine bleibende Erinnerung hinterlässt ein Flug mit dem Paraglider vom Hausberg Watles. Mit Fritz an der Seite lernt man den Obervinschgau aus einem ganz neuen Blickwinkel kennen und spürt die klare Bergluft unter den Füßen.

SONNIGE TERRASSEN

Einfach mal nichts tun oder nur das, worauf man gerade Lust hat. Besonders geeignet dazu sind die herrlichen Terrassen im Weissen Kreuz. Ob im Whirlpool, beim leichten Lunch oder mit einem spritzigen Hugo in der Hand.

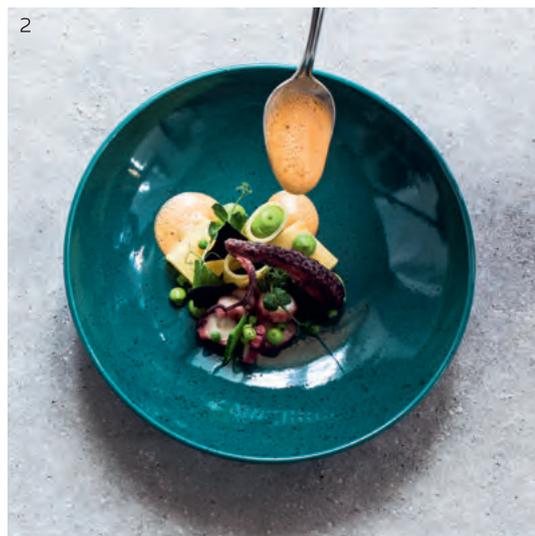


zeichnet. Dieser bietet acht stilvolle, grosszügige Suiten, deren bodentiefe Fenster einen Blick in die herrliche Bergwelt erlauben, der seinesgleichen sucht; Fürstenburg und Kloster Marienberg inklusive.

Dorfbewohner auf Zeit

So unterschiedlich Gebäude und Zimmer daherkommen, eines haben alle gemein: Die Lage mitten im malerischen Dörfchen Burgeis. Manche schauen auf den historischen Dorfplatz, in eine kleine Gasse oder in Nachbars Garten. Wer bei offenem Fenster schläft, könnte morgens vom Krähen eines Hahns geweckt werden. Oder vom Knattern eines Traktors. Die Geschäftigkeit einer viel besuchten Touristenregion sucht man hier vergebens. Burgusio, wie die Gemeinde auf italienisch heisst, überzeugt vielmehr mit hübschen Bauernhäusern, die etwas verschlafen am Berghang der Malser Heide liegen und hoffentlich auch nicht so schnell geweckt werden. Wie naturnah die Region noch ist, erfahren wir auf unserer Wanderung zur Planeiler Alm: Trotz der wunderbaren Wege begegnen wir an diesem sonnigen Tag im Juni mehr Kühen als Wanderern. Wohin man noch so überall hin wandern könnte, erfahren wir an der Rezeption. Die Chefin

Mara Theiner und ihre Mutter Marlene empfehlen die schönsten Gipfel der Region, bei deren Besteigung man sich auch Wanderführer Edy anschliessen könne. Er sei ein echtes Burgeiser Urgestein, kenne jeden Stein, jede Blume und natürlich auch jeden Hüttenwirt. Doch das muss leider warten, bis wir das nächste Mal ins Weisse Kreuz kommen, denn auf einen Tag im Spa mit seinen beiden Pools und der Zirbenholzsaua wollen wir auf keinen Fall verzichten. Also schwitzen wir auf Holzbänken, entspannen outdoor in üppigen Sitzkissen und brummen genüsslich dem entgegen, was Küchenchef Marc Bernhart uns am Abend offerieren wird: Auf der Karte stehen frisch gebackenes Malzbrot, mit Ricotta gefüllte Ravioli, confierter Tafelspitz und Sauerampfersorbet. ■



1 Die Chefin Mara Theiner ist nicht nur an der Rezeption zu finden. Als Sommelier kreiert sie den passenden Wein zu Marc Bernharts erfrischender Crossover-Küche. **2** Nicht nur die Zimmer, auch das Essen verdient ein grosses Lob. Abends serviert Küchenchef Marc Bernhart den Gästen ein sensationelles Fünf-Gänge-Menü. Für seine experimentierfreudige Südtiroler Küche wurde er erst kürzlich mit einer dritten Haube ausgezeichnet.