

VOLL IM SAFT

TEXT: Andreas Keller
FOTOS: Alex Filz

Die Geschwister Maria und Hannes Baumgartner vom Strasserhof in Vahrn-Neustift ergänzen sich in Küche und Keller auf ideale Art und Weise.

Ricki, der wohlgenährte Berner Sennenhund, der unmittelbar hinter der Haustüre liegt und für die Bewachung des Strasserhofs zuständig ist, hebt bei unserem Eintreten nur müde den Kopf und lässt ihn gleich wieder zu Boden fallen. Offensichtlich sind wir es nicht wert, angebellt zu werden. «Das ist auch gut so», meint Gastgeberin Maria Baumgartner, die uns herzlich begrüsst. «Schliesslich haben wir viele Gäste, darunter auch solche mit Kindern, da können wir uns keinen böartigen Hund leisten. Aber nachts, wenn einmal die Lichter im Haus gelöscht sind, ist Ricki wie verwandelt. Da jagt er mit seinem Bellen jeden Einbrecher in die Flucht.»

Maria, sehr jung, hübsch, schlank, blond und blauäugig öffnet die Türe zur Gaststube und bittet uns hinein. Drinnen sitzt ein Stammgast des Hauses und nippt an einem Glas Wein, das er sich aus einer der im Kühlschrank stets bereitstehenden Flaschen eingekauft hat. «Gegenwärtig ist der Buschenschank geschlossen», erklärt Maria, «wir öffnen nur zum Törggelen von Mitte September bis zum ersten Adventssonntag. Zimmer mit Frühstück bieten wir aber das ganze Jahr hindurch an, ausser im Jänner, da machen wir ab Dreikönige zu.» Und damit verschwindet sie schnell in die Küche zu ihrer Mutter Anna, um Gläser für uns zu holen.

Wir schauen uns um in der grossen holzgetäfelten Stube mit dem weissen, runden Kachelofen in der Ecke, der Sitzbank rundherum und der Liegefläche obendrüber. Zwischen den Fenstern prangt fast bedrohlich ein Kruzifix mit zwei links und rechts von ihm schwebenden honigsüssen Putten. Von der Deckenlampe sticht aus einem Strahlenkranz aus Glas und Gold eine weisse Taube herab – wohl eine Inkarnation des Heiligen Geistes. Komplettiert wird die Szenerie durch einige andere Holzfiguren wie einen Bischof mit einer Weintraube und einen Engel mit einer Kerze in der Hand, die zum taktgebenden Ticken der Standuhr stumm das Lob Gottes verkünden. Da tritt Hannes Baumgartner in den Raum, ebenso jung, gutaussehend und schlank wie seine Schwester, die sich wieder zu uns gesetzt hat, aber nicht ganz so blond und eher grün- als blauäugig. Trotzdem, wenn man beide so

nebeneinander sieht, dann wird man fast ein wenig an Siegmund und Sieglinde aus der Walküre erinnert. Maria hat mit ihrem Mann Armin zwei Kinder, Alex und Anna. (Die heilige Anna, die Mutter von Maria, spielt auf dem Strasserhof eine wichtige Rolle, ihr ist sogar die barocke Hauskapelle geweiht.) Und Hannes lebt mit seiner Freundin Daniela und Tochter Lara zusammen.

Ob es für sie nicht schwierig sei, sich neben den Gästen auch noch um die Familie zu kümmern, möchte ich von Maria wissen. «Etwas anstrengend ist es eigentlich nur in der Törggelezeit», entgegnet die ehemalige Zahnarzt-helferin lachend, «da gibt es nicht viele Abende mit der Familie. Denn wir haben den ganzen Tag warme Küche, und da bin ich natürlich von morgens früh bis abends spät mit der Mutter am Kochen. Zum Glück kümmert sich Verena, unsere Bedienung, um die Gäste, so müssen wir nicht bis zur Sperrstunde bleiben. Zu den Kindern schaut in dieser Zeit mein Mann. Wenn er mich geheiratet hat, muss er das akzeptieren.»

«Ein Glück ist natürlich», meint Hannes, während er die mitgebrachten Flaschen sorgfältig entkorkt, «dass meine Schwester und ich gleich im Haus nebenan wohnen. So haben wir keinen weiten Heimweg.» Tatsächlich konnten die Baumgartners 2012 den zum Anwesen aus dem 11. Jahrhundert gehörenden Stadel, wo früher nicht nur Kühe und Schweine, sondern auch Heu und andere Vorräte untergebracht waren, unter strengen denkmalpflegerischen Auflagen umbauen. Entstanden ist ein Bijou von einem Haus, in dem es übrigens auch eine Ferienwohnung zu vermieten gibt. «Urlaub auf dem Bauernhof» kann nicht schöner sein.

«Reben gab es hier schon immer», sagt Hannes und schenkt seinen Lieblingswein, den Riesling, ein, «aber unsere Grosseltern betrieben vor allem noch Landwirtschaft. Mein Vater Johann konzentrierte sich dann in den Achtzigerjahren auf den Obstbau und rodet angesichts der schwierigen Absatzlage des Südtiroler Weins viele Reben. 1990 bewirtschafteten wir nur noch 1,5 Hektar, heute sind es wieder 5,5 Hektar.» Dann verkosten wir einen Wein um den anderen, nicht nur den herrlichen



Riesling (der Eisacktaler Riesling 2012 vom Strasserhof hat die drei begehrten Gläser im bekanntesten Weinführer Italiens, dem «Gambero Rosso», bekommen), sondern auch Müller-Thurgau, Veltliner, Sylvaner, Kerner und Gewürztraminer und sind hingerissen von deren Geradlinigkeit, Reinheit und Transparenz.

Kein Zweifel, Hannes, der übrigens auch Vorstandsmitglied der Freien Weinbauern Südtirol ist, erzeugt in den nördlichsten Rebbergen Italiens mit von den elegantesten und finessenreichsten Weissweinen des Landes. Einzig die Rotweine sind nicht so sein Ding, die will er uns gar nicht zeigen. Dabei macht er einen sehr anständigen Portugieser und einen charmanten Zweigelt. Das wissen wir von unserem letzten Törggelebesuch. Nur reicht das dem Qualitätsfanatiker Hannes nicht. 

WEITERE INFOS

Strasserhof
Familie Baumgartner
Unterrain 8
I-39040 Vahrn - Neustift
Tel. +39 0472 830 804
www.strasserhof.info



Kastanien, neuer Wein und alte Freunde:
Lebensfreude im Strasserhof.

ENTDECKEN SIE DIE SPITZENWEINE DES WEINGUTS STRASSERHOF

Als «Südtirol Magazin»-Leser profitieren Sie von der Möglichkeit, drei Weine des Weinguts Strasserhof zu Spezialpreisen beim Importeur zu bestellen.



- 01. Veltliner 2013**, Südtirol Eisacktal DOC. Helles Gelb; Aromen von weissen Blüten, grünen Äpfeln mit pfeffrigen Noten; mittelgewichtig, frische Säure, langer, trockener Abgang; eleganter, rassischer Wein, 17 Punkte
Spezialpreis Fr. 108.– pro Sechserkarton (statt Fr. 126.–), zuzüglich Versandkosten
- 02. Sylvaner 2013**, Südtirol Eisacktal DOC. Helles Gelb; Aromen von reifen Birnen und gelben Steinfrüchten; vollmundig, saftige Säure, langer, dezent bitterer Abgang; kräftiger, charaktervoller Wein, 17 Punkte
Spezialpreis Fr. 107.40 pro Sechserkarton (statt Fr. 124.80), zuzüglich Versandkosten
- 03. Kerner 2013**, Südtirol Eisacktal DOC. Helles Gelb; Aromen von reifen Aprikosen, Pfirsichen; mittelgewichtig, präsen Säure, langer Abgang mit einer Spur Restsüsse; harmonischer, attraktiver Wein, 17 Punkte
Spezialpreis Fr. 108.– pro Sechserkarton (statt Fr. 126.–), zuzüglich Versandkosten

Probierangebot, Sechserkarton mit je zwei Flaschen der drei Weine
Spezialpreis Fr. 107.80 (statt 125.60), zuzüglich Versandkosten

Bestellen bei Wine Attractions GmbH, Sonnenhofstrasse 24b, 8853 Lachen SZ, info@wineattractions.ch.
Bitte bei Ihrer Bestellung den Vermerk «Südtirol Magazin» angeben. Angebot nur solange Vorrat bis 31. Oktober 2014 für Personen ab 18 Jahren in der Schweiz gültig.

SCHWEIZ – SÜDTIROL RETOUR

Das Südtirol ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Mit Schweizer ÖV (den SBB, der Rhätischen Bahn, dem Schweizer Postauto) und der modernen Vinschgerbahn im Südtirol gelangen Sie bequem ans Ziel. Von Landquart fahren Sie per Bahn nach Zernez und im Postauto über den Ofenpass nach Mals zur Vinschgerbahn. Die Bahn bringt Sie in rund fünfviertel Stunden nach Meran. An den bedienten SBB-Schaltern können die Tickets von der Schweiz aus direkt gelöst werden. Ihre besten Verbindungen ins Südtirol finden Sie unter www.suedtirolmagazin.ch Fahrpläne unter www.sbb.ch, www.rhb.ch, www.sii.bz.it www.vinschgerbahn.it



GOURMET-LESERREISE NACH SÜDTIROL

GENIESSEN SIE DIE ALPIN-MEDITERRANE KÜCHE UND ERLEBEN SIE DIE GARTENVIELFALT IM MERANER LAND

Während 4 Tagen lernen Sie das Meraner Land von seiner schönsten Seite kennen, erleben exklusive Ausflüge und Führungen, die Ihnen die herrliche Natur, die Tradition und die hervorragende Küche näher bringen. Immer begleitet von Südtirolern, von denen Sie den einen oder anderen bereits aus unserem Magazin kennen. Ausgangspunkt aller Ausflüge ist das Designhotel Terme Meran****, in dem Sie 3 Nächte verbringen.

Gourmet-Highlights

- Gourmet-Restaurant Kuppelrain – ein Michelin-Stern
- Törggelen im Wirtshaus Thurnerhof
- Restaurant Zum Löwen mit der einzigen Sternköchin Südtirols – Anna Matscher
- Restaurant Miil auf Weingut Anstz Kränzelhof

Ausflug-Highlights

- Gärten von Schloss Trauttmansdorff
- Kräutergarten beim Innerkaserbachhof in Ulten mit Zubereitung von Kräuterknödeln
- Kunsthistorischer Streifzug durch Meran
- Labyrinthgarten und Weidegustation im Weingut Anstz Kränzelhof

Inbegriffene Leistungen:

Bus ab/bis Landquart, Transfers zum/ab Hotel und Ausflüge, 3 Nächte im Hotel Terme Meran****, 2 Abendessen, 2 Mittagessen und 2 Mittagsimbisse, Eintritte und Spezialarrangements, Reiseleitung ab/bis Landquart durch Brigitta Michel

Detaillierte Informationen unter www.arcatour.ch/suedtirol_leserreise

REISEDATUM: 22. BIS 25. OKTOBER 2014

PREIS: FR. 1390.– PRO PERSON IM DZ
FR. 200.– ZUSCHLAG EZ

ANMELDUNGEN
BIS 30.09.2014
BESCHRÄNKTE
TEILNEHMERZAHL*

Informationen und Buchung:

Kennwort «Leserreise Südtirol»
Arcatour – Sinnvoll Reisen
Postfach 1358, CH-6301 Zug
arcatour@arcatour.ch
Tel.: 0041 (0)41 729 14 20

ARCATOUR
sinnvoll reisen

* Die Reise wird ab 15 Personen durchgeführt und ist auf 20 Personen beschränkt. Die Buchungen werden nach Eingangsdatum bearbeitet.

INFORMATION

FÜR FRAGEN ZUM SÜDTIROL

Südtirol Information, Bozen
Telefon +39 0471 999 999
www.suedtirol.info

FÜR FRAGEN ZUM SÜDTIROLER WEIN

Südtiroler Weinwerbung, Bozen
Telefon +39 0471 945 773
www.suedtirolwein.com

FÜR FRAGEN ZU MERAN UND UMGEBUNG

Marketinggesellschaft Meran, Meran
Telefon +39 0473 200 443
www.meranerland.com