



Süddeutsche Zeitung Edition

Eine perfekte Woche ...

in
Südtirol



SMART
TRAVELLING



ZIRMERHOF

Um den Zirmerhof in vollen Zügen genießen zu können, sollte man am besten gleich mehrere Tage bleiben. Denn der uralte Sitz der Familie Perwanger auf dem Radeiner Hochplateau ist ein alpines Gesamtkunstwerk. „Eine größere Almhütte“, nennt der Junior es – und das ist maßlos untertrieben. Das Haus ist so weitläufig, dass man sich in den verwinkelten Gängen verlaufen kann, und dabei spürt man auf Schritt und Tritt die Geschichte. Gelebtes Holz, bemalte Türen, alte originale Betten, kunsthistorische Drucke und antike Nachtschränken sind im Zirmerhof und in seinen 35 Zimmern verteilt.

Die Atmosphäre ist einzigartig, gehoben, gemütlich und familiär. Hier fühlt sich jeder willkommen, egal ob er mit seiner Familie oder alleine reist. Und wird im großen Saal Frühstück oder das abendliche Menü serviert, bleiben viele Gäste gerne länger sitzen.

Im Wellness-Bereich duftet es nach Heu und man kann sich gar nicht entscheiden, wo man am besten relaxt. Bei einem Almheubad oder der Gewürztraminerkernöl-Packung, auf einem der Felle oder im großen beheizten Außenpool mit schönster Aussicht auf das Bergpanorama. Wollen Sie den Zirmerhof dennoch einmal verlassen, packt Ihnen die Familie Lunchpakete für Ihre Wanderungen und versorgt Sie mit vielen Tipps.

Wer nicht im Zirmerhof wohnt, kann zumindest mittags dort essen. Dafür sollten Sie aber auf jeden Fall vorher anrufen.

Zirmerhof Adresse: Oberradein 59, 39040 Radein Tel: 0039 0471 887215
Internet: www.zirmerhof.com Preise: DZ 68-146 Euro pro Person
inkl. Frühstück, DZ 90-160 Euro pro Person mit HP







Ein Gespräch mit Joseph Perwanger

Familienoberhaupt vom Zirmerhof

Ihr ganzes Leben sind Sie bereits auf dem Zirmerhof. Was ist Ihre Rolle heute?
Nachdem ich ihn so viele Jahre mit meiner Frau geführt habe, bin ich heute das Reserverad. Manchmal allerdings eher eines mit etwas wenig Luft. Auf jeden Fall aber bin ich die gute Seele im Haus.

Was lieben Sie an der Gegend um den Zirmerhof herum?

Vor allem den Zirmersteig, einen Hochweg, den meine Großmutter hat anlegen lassen. Auf ihm kann man wunderbar zur Isi-Hütte wandern, dort einkehren und typische Alpengerichte essen. Die Strauben, ein süßes Gericht aus Bierteig mit etwas Schnaps, das in Fett ausgebacken und mit Preiselbeeren serviert wird, ist mein liebstes. Es wird allerdings nur in Almhütten über 1.600 Metern angeboten.

Klingt köstlich und speziell. Was können Sie kulinarisch noch empfehlen?

Speck können wir in Südtirol gut, so wie die Trentiner die besten Wurstmacher sind. Jede Region hier steht für etwas Besonderes.

Das hat meine Frau Hanna 1967 aufgegriffen, als sie auf Drängen der Hotelgäste ein Kochbuch mit „Südtiroler Leibgerichten“ schrieb. Aus diesem Büchlein bereiten wir heute im Zirmerhof noch Spezialitäten wie die Zirmertorte mit Schokolade, Kirschen und Schlag zu.

Sind Sie selbst noch viel unterwegs?

Es geht. Aber es gibt über 100 Ruhebänke rund um das Hotel und das gefällt mir ausgesprochen gut. Ihnen würde ich aber auf jeden Fall empfehlen, in der Schönrastalm einzukehren. Stellen Sie vorher Ihr Auto an der Lahneralm ab, wandern Sie hoch und belohnen Sie sich dort mit ein paar Spezialitäten.



Hochlandrinder vom Zirmerhof

Der Zirmerhof ist für seine Schottischen Hochlandrinder berühmt. In den Sommermonaten grasen sie frei auf 150 Hektar Land, auf Waldweiden und Wiesen im Naturparadies Radein. Im Winter werden sie auf dem Zirmerhof mit Heu und biologischem Rohgetreide versorgt. Auf Kraffutter wird verzichtet und dadurch ein Fleisch garantiert, von dessen Qualität man weit über die Grenzen des Unterlandes hinaus schwärmt. Geschlachtet werden die Rinder direkt auf dem Hof und unter tierärztlicher Aufsicht. Köstlich und gut zum Mitnehmen sind das Rinderg'selchte, der selbst geräucherte Speck und die Hauswurst. Im Restaurant vor Ort sollten Sie unbedingt einmal die Tagliata, zartrosa gebratene Lendenstücke, probieren.