

Castel Hörtenberg – Wintertraum im Herzen von Bozen

von Christian Daniel Euler



Das Castel Hörtenberg ist das erste Schloss-Hotel der Luxusklasse in Bozen – nur wenige Schritte entfernt von der Altstadt. Selbst im Winter duftet es drinnen wie draußen nach Süden, wenn sich unauferegte Lässigkeit mit dem Charme vergangener Epochen vereint.

Viele Südtirol-Reisende lassen Bozen auf der Durchreise in die Dolomiten oder südlichere Gefilde links – oder genau genommen rechts – liegen. Zu Unrecht, denn die Hauptstadt der autonomen norditalienischen Provinz mit ihren gut 100.000 Einwohnern gleich hinter dem Brenner bietet viel Geschichte, pittoreske Einkaufsgassen, Kultur – und mediterranes Flair.



Mitten in der Altstadt liegt ein Renaissanceschloss, dessen majestätische Zufahrt standesgemäß durch ein doppelflügeliges schmiedeeisernes Tor geöffnet wird. Umrahmt von vier hohen Türmen erscheint das Castel Hörtenberg auf den ersten Blick wie aus der Zeit gefallen. Nichts ist beliebig hier: Antike Möbelstücke treffen auf schlichtes Design und Einzelstücke aus der Kunstsammlung der Besitzer. Freigelegte Fresken gehen eine Liaison mit edlen Antiquitäten ein.

Die Geschichte des von vier mächtigen Türmen umrahmten Schlosses reicht rund ein halbes Jahrtausend zurück, als Leonhard Hiertmair nach Bozen kam und den damaligen Gutshof erwarb. Vor einigen Jahren erwarb die alteingesessene Bozner Unternehmerfamilie Podini das Castel Hörtenberg. Es folgten eine aufwändige Renovierung und die Umwandlung zu einem 5-Sterne-Hotel, in jeder Phase persönlich begleitet von Anna Podini in Rücksprache mit ihrem Vater Alessandro. Mit ihrem jugendlichen Elan und ihrer weltläufigen Leichtigkeit ist es ihr gelungen, den individuellen Charakter des Schlosses gekonnt zu inszenieren.



Kosmopolitische Lässigkeit

Im November vergangenen Jahres öffnete das Hotel seine Pforte für Besucher aus aller Welt. Nun können die Gäste die originalen Stuckarbeiten, zarte Fresken und die Gemälde aus dem 19. Jahrhundert, bewundern. Die 21 mit einem Mix aus modernen Möbeln und antiken Stücken eingerichteten Zimmer und Suiten des behutsam restaurierten Hauses verteilen sich auf vier Stockwerke und erzählen alle eine Geschichte. Keine Wand gleicht der anderen. Bei der Renovierung wurden Erker, Nischen, Stuckatur-Decken und unebene Außenwände liebgewonnen und als eigentümliche Elemente in das Interieur aufgenommen.

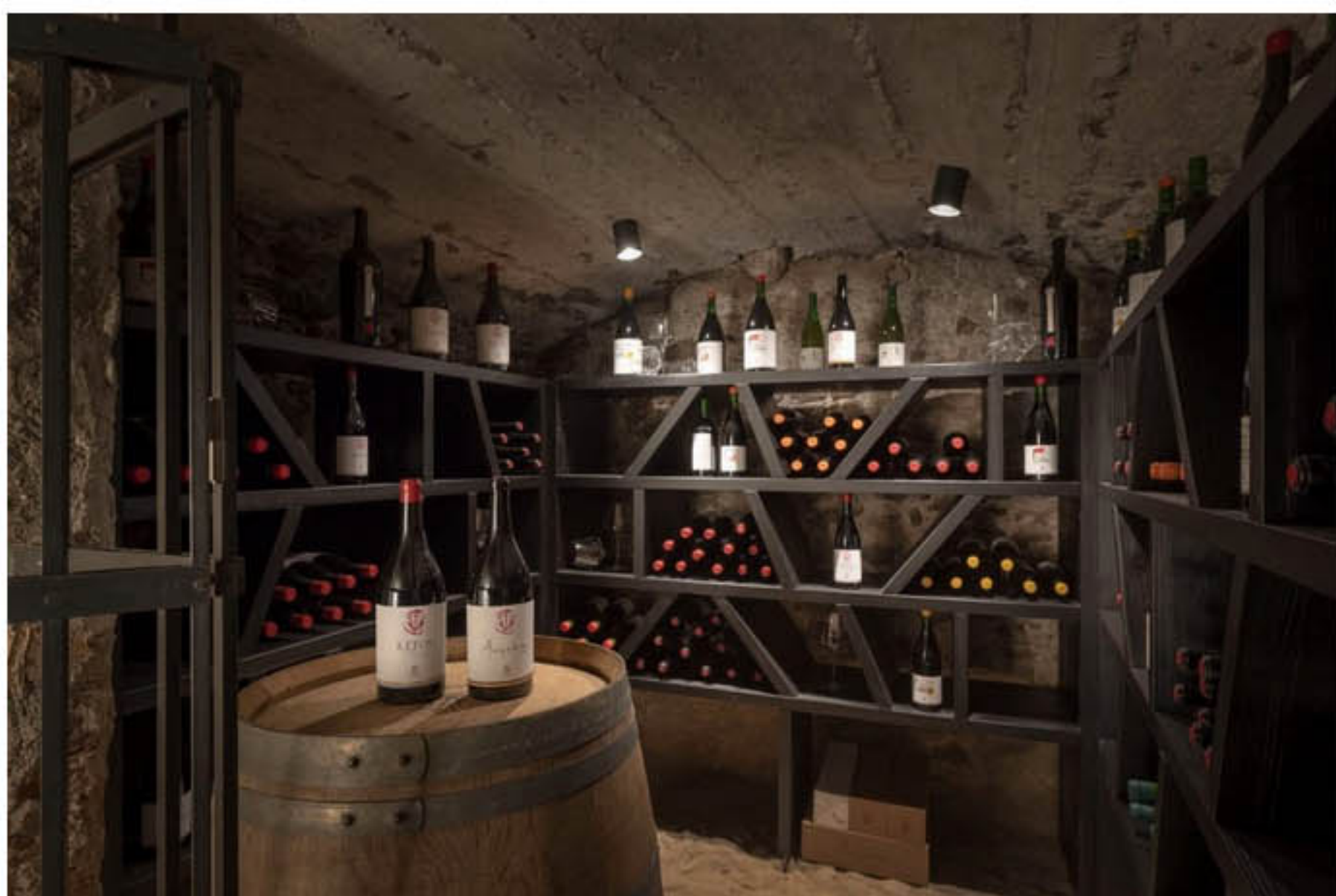
Eine geschwungene Steintreppe verbindet die drei Etagen und wird von einem Handlauf in originaler, fein gearbeiteter Schmiedeeisenarbeit geziert. Lausigig der inmitten der umliegenden Häuser liegende Garten mit seinem alten Baumbestand und den klassizistischen Skulpturen. Auf der vierten Etage entstanden im ehemaligen Dachboden zwei Loft-Suiten, die mit ihren freiliegenden Holzbalken und dem offenen Raumkonzept eher an eine Industrieloft erinnern. Im neuen Gartenflügel, der sich dezent an das historische Gebäude anfügt, befinden sich neben den drei neuen Gartensuiten auch eine Spa mit Saunen und einem Ruheraum, der den Blick auf den Garten mit ganzjährig beheiztem Pool freigibt.



Kosmopolitische Lässigkeit gepaart mit Geschichte, lautet das unausgesprochene Motto in den Gemäuern von Castel Hörtenberg, das sich durch einen persönlichen Service auszeichnet. Zu den besonderen Angeboten zählt der Wein, den die Besitzerfamilie Podini auf dem 35 Hektar großen familieneigenen Weingut Ampeleia im Norden der Maremma in der Toskana auf 450 bis 600 Metern Meereshöhe anbaut. Der Temperaturunterschied zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten verfeinert die Aromen der Trauben, das vulkanische Gestein bringt Mineralität, Feinheit und Länge am Gaumen.

Kulinarische Gaumenschmeichler

In Zusammenarbeit mit der bekannten Winzerin und der guten Freundin Elisabetta Foradori produzieren die Podini-Brüder jährlich fast 200.000 Flaschen exzellenten Weins aus streng biodynamischem Anbau. Finesse, Geschmeidigkeit und seidene Tannine charakterisieren die Tropfen aus den maritimen Rebsorten Sangiovese, Cabernet Franc, Grenache, Carignano, Mourvedre, Alicante und Marsellane. Den Hauptanteil des Ampeleia machen Sangiovese mit rund 20 % und Cabernet Franc mit etwa 50 % aus. Mit weniger als 4000 Liter je Hektar wird der Ertrag stark limitiert.



Neben dem Weingut in der Toskana haben die Podinis auch ein Grundstück am Gardasee erworben, wo sie auf einer Fläche von Hektar rund 500 Olivenbäume kultivieren. Die 1800 Liter Olivenöl – kaltgepresst und von erster Qualität – verwendet die Familie für den Eigengebrauch und verkauft es an ausgewählte Kunden. Im Castel Hörtenberg ist es fester Bestandteil der Zutatenliste von Küchenchef Berardino Aversa, der ebenso wie der Direktor Stefano Noviello vom exklusiven Hotel Bauer in Venedig abgeworben wurde. Seine Gerichte sind ebenso raffiniert wie gekonnt zubereitet. So stellt er dem hervorragenden Octopus Zucchini-Crème und Mayonnaise des Krakens zur Seite. Ein unbedingt zu empfehlender Gaumenschmeichler ist auch das Rindertatar mit Trüffel.



Als Hauptgang haben verwöhnte Leckermäuler u.a. die Wahl zwischen Ente mit karamellisierten Feigen und Karotten in zwei Texturen oder einem herrlich zarten Hirsch-Filet in der Kräuterkruste. Glücklicherweise darf sich, wer von dem gleichermaßen sympathischen wie höchst aufmerksamen Giuseppe Inguscio bedient wird.

Ob wegen seiner Kulinarik oder wegen seines besonderen Charmes: Auch im Winter ist ein Aufenthalt im Schloss Hörtenberg eine außergewöhnliche Gelegenheit, Bozen aus einer neuen – und entschieden privilegierten – Perspektive zu erleben. Hier wird keiner verstaubte Nostalgie hochstilisiert, sondern Gegenwart in ihrem schönsten Sinne zelebriert.