



HOTELS

Das Castel Hörtenberg ist das erste Schloss-Hotel in Bozen auf 5-Sterne-Niveau – nur wenige Schritte entfernt von der Altstadt mit ihren historischen Bauwerken, Einkaufsgassen und Kunstgalerien. Unser Autor machte sich auf den Weg nach Südtirol.

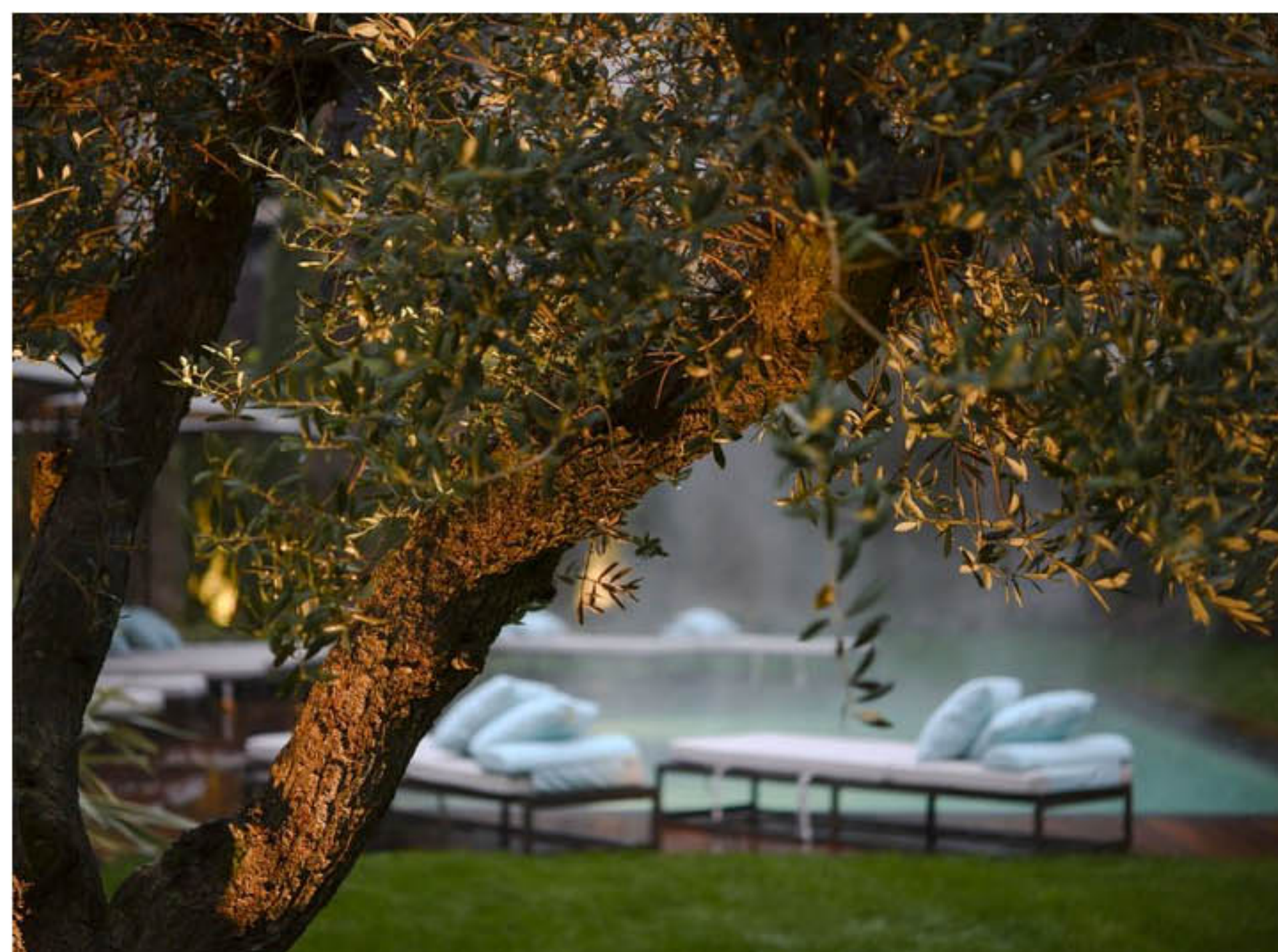
Bozen ist eine verkannte Schönheit. Viele Südtirol-Reisende lassen die Hauptstadt der autonomen norditalienischen Provinz auf der Durchreise in die Dolomiten oder südlichere Gefilde links – oder genau genommen rechts – liegen. Dabei bietet die Stadt mit ihren gut 100.000 Einwohnern gleich hinter dem Brenner viel Geschichte, schöne Promenaden, Kultur – und mediterranes Flair. Mitten in der Altstadt von Bozen liegt ein wunderschönes Renaissanceschloss, ein doppelflügeliges schmiedeeisernes Tor öffnet die majestätische Zufahrt. Umrahmt von vier hohen Türmen erscheint das Castel Hörtenberg auf den ersten Blick wie aus der Zeit gefallen. Nur wenige Gehminuten vom quirligen Stadtzentrum entfernt, findet der überraschte Gast hier ganz plötzlich eine Oase der Ruhe und Entschleunigung.



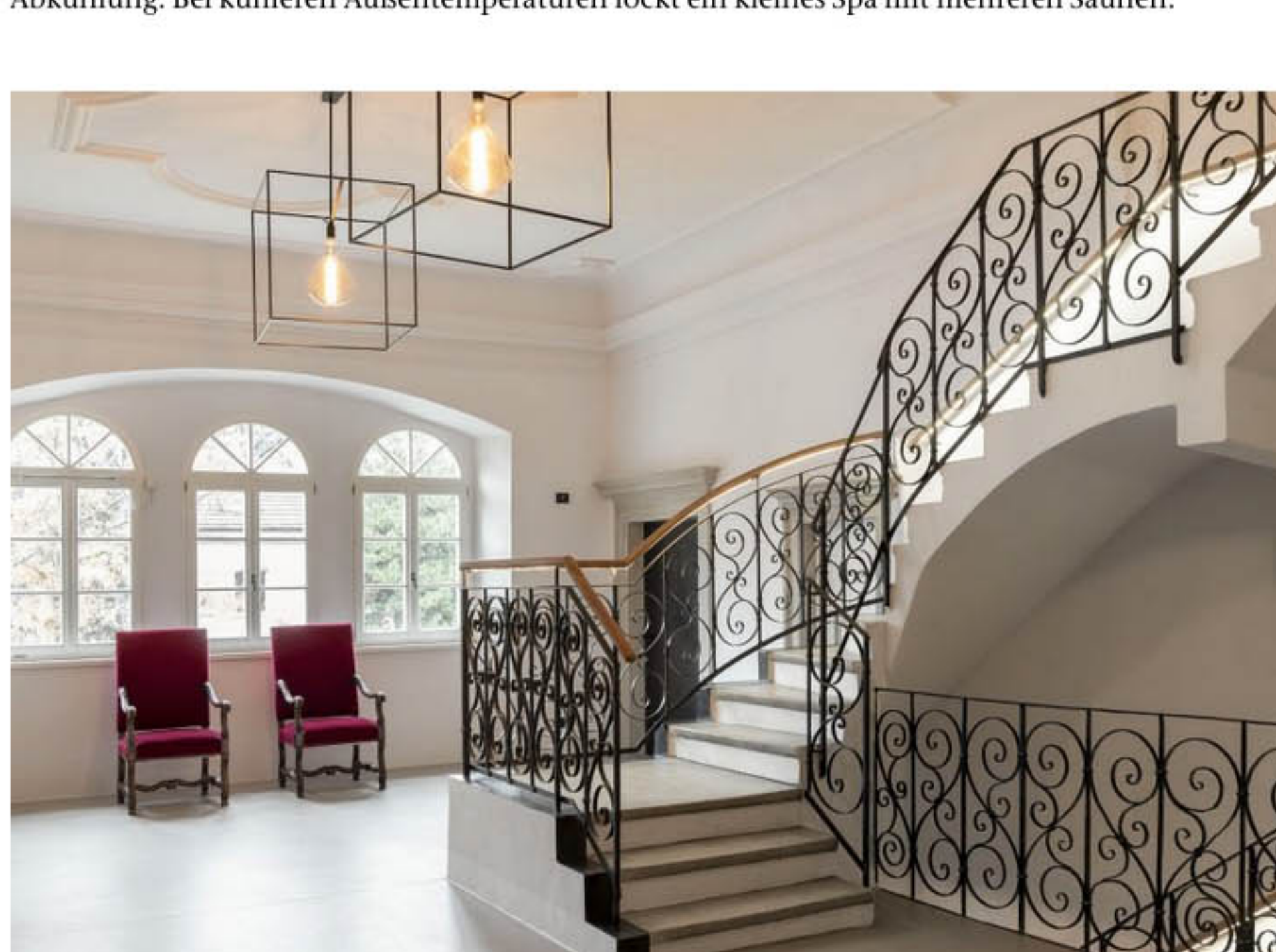
Die Geschichte des von vier mächtigen Türmen umrahmten Schlosses reicht rund ein halbes Jahrtausend zurück, als Leonhard Hiertmair nach Bozen kam und den damaligen Gutshof erwarb. Der vierfache Bozner Bürgermeister bat 1584 den Kaiser um Erlaubnis, seinen Aufenthaltsort „Schloss Hiertenberg“ nennen zu dürfen. Im Laufe der Zeit wurde daraus „Schloss Hörtenberg“.

Umbau mit Augenmaß

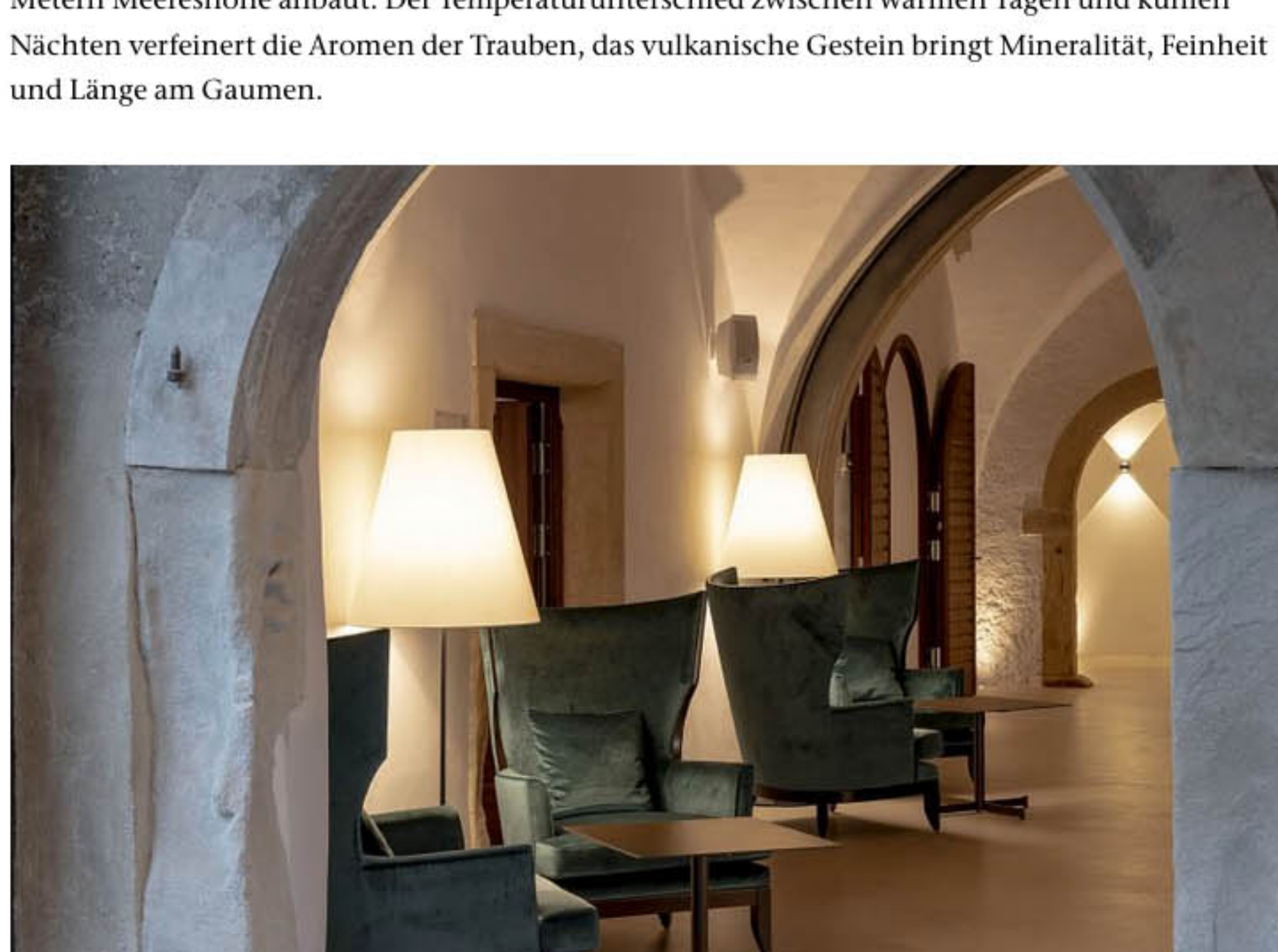
Knapp ein Jahrhundert später ging es in den Besitz der Adelsfamilie Giovanelli über. Die Familie unterstützte die Tiroler Freiheitskriege und machte das Schloss in den Jahren des Aufstands von 1808 bis 1809 zum Hauptquartier von Andreas Hofer, dem Anführer der Tiroler Freiheitskämpfer. Vor einigen Jahren kaufte 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 kosmopolitischen Lässigkeit ist es ihr gelungen, den individuellen Charakter des Schlosses gekonnt zu inszenieren.



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. Eine geschwungene Steintreppe verbindet die drei Etagen und wird von einem Handlauf in originaler, fein gearbeiteter Schmiedeeisenarbeit geziert. Lauschig der inmitten der umliegenden Häuser liegende Garten mit seinem alten Baumbestand und den klassizistischen Skulpturen. In der Hitze des Hochsommers bietet er Entspannung und Abkühlung. Bei kühleren Außentemperaturen lockt ein kleines Spa mit mehreren Saunen.



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 Ampelea 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.



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 Ampelea machen Sangiovese mit rund 20 % und Cabernet Franc mit etwa 50 % aus. Mit weniger als 4000 Liter je Hektar wird der Ertrag stark limitiert.

Ente mit karamellisierten Feigen

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 Bernardino Aversa, der ebenso wie der Direktor Stefano Novelli im exklusiven Hotel Venedig abgeworben wurde. Seine Gerichte sind edel 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 vom Rind 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. Glückliche schätzen darf sich, wer von dem gleichermaßen sympathischen wie höchst aufmerksamen Giuseppe Inguscio bedient wird.

Ob wegen seiner Kulinarik oder wegen seines besonderen Charmes: Ein Aufenthalt im Schloss Hörtenberg ist 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.

Fotos: Christian Euler, Castel Hörtenberg

Text: Christian Euler