

Presseinformation

Meran und Umgebung

Essen und Trinken

Speck, Apfelstrudel, Vollkornbrot und Kastanienherzen. Zitronen, Kaffee, Antipasti und Pizza – Südtirol ist nicht nur geografisch ein Land zwischen Nord und Süd. Auch in der Küche treffen alpine Produkte auf typisch italienische. Meran bietet wie kaum eine andere Stadt mediterrane Atmosphäre mitten in den Alpen. Das gilt natürlich auch für die lokale Küche.

Mit seiner Lage zwischen Nord und Süd wird Südtirol von zwei Seiten beeinflusst, zudem profitiert die Region von einem besonders milden Klima durch die Lage am Südhang der Alpen. Vor allem in Meran herrscht ganzjährig ein mediterranes Klima, das jenem südlicher Regionen ähnelt. Das bedeutet, dass hier neben den bekannten Südtiroler Äpfeln auch Kiwis wachsen und verschiedene Traubensorten hervorragend gedeihen.

Meraner Weine

Wurde bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts vor allem die **Meraner Kurtraube**, eine autochthone Vernatsch-Sorte, angebaut, ist die Region heute für eine Vielzahl charakterstarker Weine bekannt: Gewürztraminer, Sauvignon, Weißburgunder, Lagrein, Cabernet, Merlot und Blauburgunder.

Eine autochthone Südtiroler Sorte und echte Kuriosität ist die **Versoaln-Rebe auf Castel Katzenzungen** in Prissian. Sie ist über 350 Jahre alt, hat eine Größe von 300 Quadratmetern und aus ihren Trauben werden jährlich etwa 500 Flaschen Weißwein gekeltert. Die Rebe gilt als größte und vermutlich älteste der Welt. Der *Versoaln*-Wein ist limitiert, da die Rebe die einzige dieser Art ist, und er wird nur innerhalb Südtirols ausgeschenkt und verkauft.

Die **Kellerei Meran Burggräfler** und die **Kellerei Nals Margreid** sind die größten Kellereien im Meraner Land. Weitere private Weingüter bieten lokale Besonderheiten in hoher Qualität und oft nur in geringer Menge an, z.B. die Weingüter Kränzel, Juval, Falkenstein oder Popphof.

Jährlich im November treffen beim **Merano WineFestival** im Kurhaus Meran die besten Winzer aus aller Welt aufeinander.

Die traditionelle Südtiroler Küche

Vor allem traditionelle Gasthöfe und Almhütten in den Tälern und auf den Bergen bieten in Südtirol eine bäuerliche Küche. Sie tischen saisonales Gemüse und Gerichte wie Knödel, Lammbraten, eine **Südtiroler Marende** (Speck, Schüttelbrot und Käse) und einen Apfelstrudel in authentischem Ambiente auf. Die Täler rund um Meran haben ihre kulinarischen Besonderheiten wie den Lamm- und Ziegenbraten und die süße *Schneemilch* im Schnalstal, das Biobrot der Bäckerei *Ultner Brot* aus dem Ultental, das inzwischen weit über das Tal hinaus bekannt ist, oder das Bier zweier kleiner Brauereien im Passeiertal.

Echte Qualität am Berg

Die Initiative *Echte Qualität am Berg* wurde 2009 von der Marketinggesellschaft Meran ins Leben gerufen, um jene Alm- und Schutzhütten im Meraner Land hervorzuheben, die ihre authentischen Betriebe mit Hingabe führen und eigene Qualitätsprodukte für die Herstellung der Speisen verwenden. Eine Plakette mit der Aufschrift *Echte Qualität am Berg* weist die ausgezeichneten Betriebe aus. Die gleichnamige **App** listet alle Hütten samt Tourenbeschreibung und Rezepte auf, das **Buch** erzählt persönliche und humorvolle Geschichten aus dem Alltag und Leben der Bauern und Hüttenwirte (Athesia Verlag, 19,90 Euro).

Herbstzeit ist Törggele-Zeit

Nach der Weinlese im Herbst beginnt in Südtirol die Törggele-Zeit. Das **Törggelen ist ein alter Brauch**, der vor allem entlang der Südtiroler Weinstraße, im Eisacktal und im Meraner Land gepflegt und von den Einheimischen wegen des **geselligen Beisammenseins** sehr geschätzt wird. Zum Törggelen treffen sich jedes Jahr von Ende September bis Ende November Jung und Alt, der Freundeskreis, die Familie, der Fußballclub und die Musikkapelle. So bleibt der Südtiroler Brauch lebendig. Auf den Tisch kommen hausgemachte Knödel (mit Speck, Käse oder Rote Beete), *Schlutzkrapfen* (Südtiroler Teigtaschen mit Spinatfüllung), hausgemachte Würste und Sauerkraut. Zum Nachtsch gibt es süße Krapfen oder die begehrten **Keschtn**, auf offenem Feuer gebratene Kastanien. Dazu wird meist *Sußer*, der süße Traubenmost, getrunken. Das Wort Törggelen kommt von der Weinpresse, die im Südtiroler Dialekt *Torggl* heißt, nicht von *torkeln*, wie manch einer vermutet.

Rückbesinnung und Neuinterpretation

Neben der bodenständigen Küche bieten die **Spitzenköche** rund um Meran ein umfassendes Angebot an gehobener Küche. Derzeit sind fünf Köchinnen und Köche, die in Restaurants in und um Meran tätig sind, mit einem und sogar zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet (Trenkerstube, Sissi, Zum Löwen, Culinaria, Kuppelrain). Sie kombinieren die typischen Südtiroler Gerichte neu und bereichern das Traditionelle mit Modernem und Exotischem.

Für Neuinterpretationen öffnen sich zunehmend auch die bäuerlichen Kleinbetriebe. So bietet der **Sandwiesnhof** in Gargazon seit 2010 Apfelsekt, der **Wegleithof** im Ultental stellt Honigessig mit Rosenblüten und Erdbeeren her und die **Hofbrennerei Unterortl** bei Schloss Juval, welche in Besitz von **Reinhold Messner** ist, setzt auf einen edlen Muskat-Traubenbrand.

Die Landwirte bieten in ihren **Hofläden**, auf dem **Meraner Markt** oder auf den Bauernmärkten die Erzeugnisse aus eigener Produktion zum Verkauf. Frisches Obst und Gemüse reihen sich neben Kräutertees, Marmeladen und Schnäpse.

Für die Rückbesinnung auf regionale und authentische Produkte steht auch **Pur Südtirol**, ein Projekt, das 2010 von Günther Hölzl und Ulrich Wallnöfer ins Leben gerufen wurde. Das Geschäft in Meran befindet sich direkt im Kurhaus und bietet biologische und bäuerliche Produkte wie Speck, Käse, Brot und Weine ausschließlich von Südtiroler Bauern und Produzenten an.

Alpin und mediterran

Den Charme der Stadt Meran macht die Kombination aus bäuerlich-traditionellem Angebot und südlichem Flair aus. Dieser ist beispielsweise in der Kaffeekultur zu erkennen: der Einheimische kehrt teils mehrmals am Tag für einen **caffé al volo**, einem „schnellen Kaffee“ in eines der zahlreichen Cafés ein. Zum Frühstück bieten die Cafés nach italienischem Vorbild *brioche*, *alla crema*, *al cioccolato* oder einfach *vuoto*, also ohne Füllung.

In den Restaurants der Stadt gibt es **Antipasti und Risotti** genauso wie **Speckknödel und Kaiserschmarren**. Neben dem typischen **Schüttelbrot**, einem harten Fladenbrot aus Roggenmehl und Gewürzen, werden *Grissini* gereicht. Auch der **Aperitivo**, begleitet von Oliven, getrockneten Tomaten und Rohschinken, findet immer mehr Anklang. Vor allem in den warmen Monaten treffen sich Südtiroler nach dem Arbeitstag in einer Bar. Die Südtiroler kombinieren auch diesen südländischen Brauch mit einheimischen Zutaten. Der bekannte **Hugo**, ein Mischgetränk aus Prosecco und Zitronenmelissen-Sirup mit Minzblättern und einer Limettenschreibe, ist in einer Bar im Dorf Naturns unweit von Meran entstanden. Aus einem Spaß heraus mischte Roland Gruber den Cocktail als frische Alternative zum beliebten und herben Aperitif *Veneziano* und nannte ihn kurzerhand *Hugo*.

Der kulinarische Genuss und der Mix aus alpiner und mediterraner Küche in den Bars, Restaurants und Hotels ist nicht umsonst für viele ein **zentraler Grund**, Südtirol zu besuchen.