

# Zwischen Knödel und Carpaccio

Am **LATEMAR** treffen sich Südtirol und Trentino, auch kulinarisch. Familien und Genuss-Skifahrer schätzen die gepflegten Abfahrten, und Romantiker freuen sich auf den Abend, wenn die Berge zu glühen beginnen

Josef Gummerer ist ein Zauberer im Schnee. Der Südtiroler braucht dazu keinen Zauberstab, sondern nur ein paar Schneekanonen. Mit denen geht er so virtuos um, dass der Latemar Pistenpräparator von einer Fachjury im vergangenen Jahr alpenweit zum „Beschneigungsmeister des Jahres“ gekürt wurde.

Seine Künste zu zeigen, dazu hat Gummerer im Skigebiet Rosengarten-Latemar reichlich Gelegenheit. Das Hochplateau ist nämlich eines der sonnenreichsten in den Alpen. 20 flote Autominuten von Bozen entfernt ragt der Latemar in den Himmel, und zu seinen

## Alpine Coaster heißt die Achterbahn mit eingebauter Mutprobe

Füßen verläuft die Grenze zwischen Südtirol und Trentino.

Das verleiht dem Skigebiet einen besonderen Charme, ergibt sich doch eine attraktive Melange aus deutschen und italienischen Wintergenüssen. Sind die Hütten auf Deutsch noch eine „Stube“ oder „Alm“, steht auf Italienisch „Baita“ oder „Refugio“ über dem Türrahmen. Und während man im Startort Obereggen mit der Kabinenbahn zur „Ochsenweide“ auffährt, wedelt man auf Trentiner Seite über die neu angelegte schwarze Piste „Torre di Pisa“ (Turm von Pisa) in den Skiort Predazzo hinab.

Die Pisten sind anspruchsvoll, aber nicht allzu steil, oft viele Kilometer lang, weit verzweigt und führen teilweise durch Wald und vertraute kleine Lärchen-Lichtungen. Anstehen ist hier ein Fremdwort. Wer immer nur skifährt, verpasst trotzdem etwas: die vielen Hütten.

Einer der Magnete ist ab dem frühen Nachmittag die „Baita Gardoné“. Dort kommt

man sich vor wie in einer lebhaften Strandbar, wäre da nicht der meterhohe Schnee. Mit fetziger Lounge-Musik heizt ein Outdoor-DJ den Gästen ordentlich ein. Mindestens jeder zweite hat in der Hand ein Glas orangefarbenen „Veneziano“, den italienischen In-Drink aus Aperol und Prosecco. Beliebt ist auch „Bombardino“ – heißer Eierlikör mit Sahnehäubchen.

Der Stimmung nach haben die meisten Gäste hier bereits den zweiten oder dritten Drink intus und swingen zwischen den braunen Loungemöbeln und den Kunststoffpalmen hin und her. „Wir sind hier stark auf das italienische Publikum eingestellt“, erläutert Hüttengewirt Klaus Pichler, der sein Refugium „Mountain Riviera“ nennt. „Damit es für die Gäste abwechslungsreich bleibt, haben wir elf Disc-Jockeys beschäftigt, die alle ganz unterschiedliche Musik auflegen.“

Wem Musik und Stimmung auf der Baita Gardoné zu soft sind, der zieht zwei, drei Lifte weiter Richtung Obereggen auf die „Garnischger Alm“. Da schwingt Pichlers Bruder Georg, genannt „Schicky“, das Zepher und pusht als Chef-DJ die Musikanlage und seine Gäste zu Stimmungskrekorden. Schon ab Mittag laufen dort die härteren Stücke von Luder-Lala bis AC/DC-Rock – und am Tresen stehen Red Bull Wodka



und andere scharfe Sachen. Keine 50 Meter von der „Gardoné“ liegt der Bahnhof des „Alpine Coaster“. Das ist eine

Art Selbstfahrer-Achterbahn mit eingebauter Mutprobe. Erst nach dem zweiten oder dritten Veneziano trauen sich viele Hüttengäste, den rasanten Schlitten zu besteigen. Mit skeptischem Blick begeben sie sich auf die Fahrt. Doch es ist alles halb so wild. Der Rennschlitten ist fest auf der Schiene verankert und die Bremsen funktionieren gut.

Aber auch echtes Rodeln hat in Obereggen Freunde. Die erneuerte, zweieinhalb Kilometer lange Rodelbahn ist beschnitten, an drei Wochentagen (Di, Do, Fr) von 19 bis 22 Uhr beleuchtet und hat einen abgesicherten Bereich für Fuß-

Gut essen, sportlich skifahren und fröhlich feiern: Dafür steht die Südtiroler Skiregion Rosengarten-Latemar, nur 20 Minuten von Bozen entfernt.

gänger. Einer ihrer größten Fans ist Georg Weissensteiner, Präsident des Tourismusverbands, der so oft wie möglich mit seinem Rennrodell in rekordverdächtigem Tempo gen Tal saust. Kein Wunder, der Pistenauslauf endet fast vor der Haustüre seines Hotels Sonnalp. „Das ist eine unheimlich lebendige Sache und auch für jemand in meinem Alter ein ungefährlicher Spaß“, schwärmt der 67-jährige.

## Neu: Tages-Freestyle-kurse für Einsteiger in der Halfpipe

Hoch her geht es im Snowpark. Dort können sich Boarder, Rider und Freestyler abseits der Pisten austoben. Und damit sie ihr Metier auch beherrschen, bietet die Skischule Obereggen wie die gesamte Dolomiti-Superksee-Region für 49 Euro pro Tag einen speziel-

len Freestyle-Einsteigerkurs an. Jeden Montag bei der „Night-Show“ können sich die Gäste dann mit den besten Freestylelern aus der Region messen.

Die kleinsten Skiasse werden im „Brunoland“ betreut, einem Erlebnispark mit Förderband, Hüpfburg, Karussell, Zaubertische und rollendem Schneeteppich. Fünfzig Prozent Skipassermäßigungen für Kinder unter zwölf Jahren gibt es den ganzen Winter über. Während der „Ski Special for Kids“-Zeit ab 20. März bis Saisonende zahlen Kids unter acht Jahren in Hotels nichts für die Unterkunft und Kinder unter zwölf Jahren nur die Hälfte. Erwirbt mindestens ein Erwachsener einen Mehrtages-Skipass, fahren die Kinder bis acht Jahren in dieser Zeit kostenlos mit. Voraussetzung ist eine Woche Aufenthalt.

Heiner Sieger

Anreise: über die Brennerautobahn, Ausfahrt Bozen Nord. Per Bahn bis Bozen (Europa-Spezial München – Bozen ab 19 Euro!), von dort knapp 30 Minuten mit dem Linienbus. Tourismusverband, Telefon 00 39/0471/6103 10, www.rosengarten-latemar.com.

Die AZ reiste auf Einladung des Tourismusverbands.

## DER HÜTTENTIPP

### König Laurins schönste Alm

Ruhe vom Obereggen Skitruhel bietet das benachbarte Skigebiet Karersee-Carezza. Unter den Zacken des Rosengartens, wo Zwergkönig Laurin der Sage nach seinen Schatz versteckte, tuckern rote und gelbe Zweiergondeln gemächlich der Bergstation entgegen. Und der Schatz lässt sich auch finden: Es ist Max Seehausers Fallmur-Alm unweit der Talstation. Max' Spezialität sind frisch gegrilltes Gemüse sowie „Boscaiola“-Holzfällernudeln (8 €), eine Reminiszenz an seine Jugendzeit. Max' Sohn und Spitzenkoch Michael zaubert aber auch ausgefallene Köstlichkeiten auf die gerade mal vier Tische: Garnele im Speckmantel gebraten auf Meerrettich-Sahne und Ronemus (selbst gezogene Rote Beete). Danach ein Apfelcreme-Süppchen mit orientalischen Gewürzen, gefolgt von leicht gebratenem Thunfischfilet mit vegetarischem Kaviar aus Süßkartoffeln, Limetten und Koriander. Dann Schwertfisch-Carpaccio mit in Zitronensaft eingelegten spanischen Zwiebeln und Panettellia-Kapern sowie einem köstlichen „Sulur“ – Carpaccio von der Tintenfischtube mit Räucherlachsfüllung an Händlmaier-Senf-Dressing – „den habe ich bei meiner Lehrzeit im Münchner Lenbach-Palais kennengelernt“, so Michael. sie



Fotos: Heiner Sieger (2), PR