

AGIL

Das Magazin für Best Ager

www.agil-dasmagazin.de



JETZT
kostenlos
abonnieren!

Reise & Erholung: **GRIMM-HEIMAT NORDHESSEN**
Reise & Erholung: **DAS EGGENTAL** Garten: **HERBSTFREUDEN**
Gesundheit: **ÄRZTEHAUS ESCHBORN - FORUM OBERURSEL**



Ihre Schönheit ist beinahe unwirklich, wenn Rosengarten und Latemar im Abendlicht in warmen Farben aufleuchten. Mit schroffen Graten, Zinnen und Türmen krönen die beiden berühmten Bergmassive in den Südtiroler Dolomiten Alpen, Wälder und Täler.

Über das Eggental gelangt man von Bozen nach Welschnofen am Fuße von Rosengarten und Latemar, wo seit beinahe 150 Jahren das 4-Sterne-Superior-Wellnesshotel Engel Wanderer, Wintersportler und Naturfreunde gastlich beherbergt. Der Ortsname Welschnofen führt zurück in die Gründungszeit des Dorfes. „Nofen“ ist von „terra nova“ übrig geblieben, mit dem in Urkunden neu gerodete Gebiete bezeichnet wurden. Die Vorsilbe Welsch verweist auf ladinische Siedler, während die Bewohner des Nachbarortes Deutschnochen wohl bayerische Wurzeln haben.

Berge und Wege

Für Bergsportler, ob Wanderer, Mountainbiker oder Hochalpinisten, gibt es in der Region unzählige Möglichkeiten, ihren Lieblingssport auszuüben. Hunderte Kilometer von Wanderwegen führen durch Rosengarten und Latemar, von leichten Wanderungen bis zu anspruchsvollen Touren, Klettersteigen und alpinen Kletterrouten.

Nordic Walker und Mountainbiker finden die zu ihrer Kondition und ihrem Können jeweils passenden Strecken.

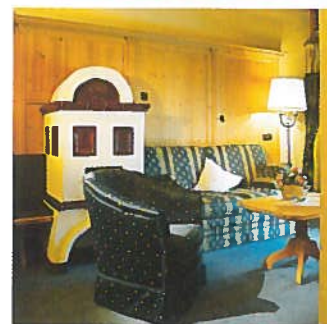


So viele Pfade, so viele Ziele – da ist es gut, wenn man sich jemandem anschließen kann, der sich auskennt. Viermal pro Woche veranstaltet das Wellnesshotel Engel im Rahmen des inkludierten Fitness- und Outdoorprogrammes geführte Wanderungen. Als weiteren Service stellt das Hotel Nordic-Walking-Stöcke und Mountainbikes kostenlos zur Verfügung. Auch Tennis-Equipments können für ein Match auf den beiden hoteleigenen Tennisplätzen ausgeliehen werden. Die Benützung der Plätze und der Verleih sind gratis.

Die lange Geschichte des Wellnesshotel Engel zeigen viele Details wie die alte, geschnitzte Holzdecke der Sisistube. Der Wintergarten mit herrlicher Aussicht und

die Landhausstube sind ebenfalls Orte an denen man gerne verweilt und genießt. Auch in den Zimmern und Suiten des 4-Sterne-Superior-Hotels wird der traditionelle, alpine Stil gepflegt und ins Zeitgemäße übertragen. Viel Holz, zum Beispiel das bei Geigenbauern geschätzte Fichtenholz aus dem Karerwald, warme Farbtöne und edle Stoffe schaffen eine heimelige Atmosphäre. Das Wellnesshotel Engel ist ein Haus der 4-Sterne-Superior-Klasse. Es verfügt über 63 Zimmer und Suiten, 51 davon für Nichtraucher. In Engels Residence stehen 80 qm große Ferienwohnungen zur Verfügung.

Wir stellen Ihnen das Hotel, aber auch die Menschen hinter den „Kulissen“, die sich als familiäre Gastgeber zeigen, in dieser Ausgabe vor.



INFO

Wellnesshotel Engel
Gastgeber: Carmen und Luis Kohler
Gummerer Straße 3, I-39056 Welschnofen
(BZ) Dolomiten, Südtirol
Telefon: 0039-0471-61 31 31
Fax: 0039-0471-61 34 04
eMail: resort@hotel-engel.com
Internet: www.hotel-engel.com





Chefkoch und Sommelier schätzen den ursprünglichen Geschmack der Natur

Das Wellnesshotel Engel in Welschnofen macht seinem überirdischen Namen alle Ehre: In seinem Gourmetrestaurant Johannesstube und als Hotelgast im Rahmen der Dreiviertelpension wird man mit himmlischen Genüssen verwöhnt.

Ein Haus mit Geschichte

Im Gourmetrestaurant Johannesstube erinnert ein Porträt an Johann Kohler. Er war dereinst erster Bürgermeister von Welschnofen und vor über 150 Jahren Gründer des Hotels Engel.

Mit Johannes Kohler tritt bereits die fünfte Generation an, um die Gastgebertradition der Familie Kohler weiterzuführen. Johannes studiert an der Ruster Weinakademie und machte 2012 als jüngster Sommelier Italiens Furore. An seinem 18. Geburtstag wurde ihm das Sommelier-Diplom überreicht. Der alte Gewölbekeller des Hotels mit seinen Wein-Schätzen aus Südtirol und dem übrigen Italien, aus Frankreich und vielen anderen Top-Anbaugebieten ist somit in guten Händen.

Anfang Oktober wandern Gäste und Gastgeber gemeinsam zum Törggelen in Völsa

Aicha. Beim Törggelen werden nach der Weinlese in den Buschenschänken „der Sasse und der Nuie“ verkostet, das sind der leicht vergorene Traubenmost aus der neuen Ernte und der neue Wein vom Vorjahr. Die solide Basis legen originale Südtiroler Gerichte wie Gerstensuppe, Schlutzkrapfen oder Völser Krapfen, zum Nachschinken gibt es „Keschtn“, die gebratenen Kastanien. Nach der Heimkehr ins Hotel spielt die Blasmusik auf und es wird weitergefeiert bis in die Nacht.

„Taste Nature“

Ein Grundstein gesunder Lebensführung ist die Ernährung, denn Essen macht mehr als satt. Es kann auch die Gesundheit fördern und sogar glücklich machen, wenn es so gut schmeckt und die Sinne anregt, wie Theodor Falters kulinarische Kompositionen. Das Motto des neuen Küchenchefs im Hotel Engel lautet „Taste Nature“: Er will den unverfälschten Geschmack der Natur auf den Teller bringen. Die aromatische Vielfalt der alpinen Kräuter und wieder entdeckte, alte Gemüsesorten sind seine Leidenschaft. In Welschnofen inmitten der Naturlandschaft der Dolomiten sitzt er direkt an der Quelle der natürlichen Genüsse.



Die Johannesstube im Hotel Engel ist der stimmungsvolle, authentische Rahmen für kulinarischen Erlebnisse: eine alte Stube aus dem 13. Jahrhundert, in der es nach Zirbenholz duftet, altes Leinen und silbernes Tafelgerät auf den Tischen, vor den Fenstern das Dolomiten-Panorama.

Hier führt Johannes Kohler, der Sohn des Hauses, die Regie. Jedes Gericht ist ein Fest für den Gaumen und wird angemessen inszeniert, zum Beispiel auf Tellern aus Eggenaler Fichtenholz oder aus Eggenaler Porphyre angerichtet. Johannes ist Sommelier. Er hat aber auch Verständnis für jene Gäste, die keinen Alkohol trinken wollen. Für sie stellt er zusätzlich zur Weinauswahl eine Begleitung aus unvergorenen Säften zusammen, welche die Gerichte optimal ergänzen.



Wein im Engel

Südtiroler Wein – das ist mehr als ein Getränk – das ist Lebensart, ja sogar eine Kultur die über 3.000 Jahre in gewachsen, von Generation zu Generation weitergegeben. Im Engel hat man es sich zur Aufgabe gemacht, diese Kultur zu bewahren und weiterzugeben. Die Sommeliers und Weinexperten empfehlen Ihnen gerne den passenden Wein.

Der Stadtkeller

Der alte Gewölbekeller spiegelt Südtirols unglaublich Wein-Vielfalt wieder. Doch auch Geheimnisse aus Italien, Frankreich und dem Rest der Welt warten darauf gelüftet zu werden. Wöchentlich werden Weindegustationen & Olivenöl-Verkostungen mit Diplom-Sommelier Johannes Kohler & den Weinexperten der Südtiroler Weinakademie angeboten. Übrigens: Die Wein-Spezialitäten können Sie auch Zuhause genießen. Die Vinothek mit erlesenen Tropfen für zu Hause, als Geschenk oder einfach als kleine Erinnerung an besondere Abende im Engel.





Theodor Falser ist neuer Küchenchef im Wellnesshotel Engel in Welschnofen in Südtirol.

Kreationen wie Urkarotte und Bitter-Salat, Berglamm in Heu oder Risotto mit wildem Spargel vermitteln überzeugend, wofür Theodor Falser mit seiner Philosophie „Taste Nature“ eintritt: Für die Bewahrung der Vielfalt an Geschmäckern, Lebensmitteln und Küchentraditionen.

Weggehen, um heimzukommen. So könnte man den beruflichen Werdegang von Theodor Falser aus Karneid im Eggental überschreiben. Von den Bermudas über die Schweiz bis Kuala Lumpur, von Peking über Oman wieder zurück in die Südtiroler Heimat führte sein Weg immer durch die ersten Häuser am Platz.

Seit 13. Juni 2014 leitet er die Küche des mit einem Michelinsterne ausgezeichneten Gourmet-Restaurants Johannesstube im Wellnesshotel Engel in Welschnofen. Erfahrungen und Eindrücke aus aller Welt prägen seine Gerichte genauso wie die bodenständige Südtiroler Küche und seine Leidenschaft für die guten Produkte von den heimischen Feldern und

Gärten. Alten, fast vergessenen Gemüsesorten und Kräutern gilt seine Leidenschaft, schließlich ist er selbst auf einem Bauernhof aufgewachsen, hat das Säen und Ernten selbst miterlebt. Sein kulinarisches Credo lautet „Taste Nature“ – er will den unverfälschten Geschmack der Natur, das Beste aus den Dolomiten auf den Tisch bringen.



In Anna Maria, der Bäuerin vom Kronlechner-Hof in Welschnofen, fand Theodor Falser eine kongeniale Mitstreiterin für den guten Geschmack. Sie baut seit Jahren Gartenfrüchte und Kräuter an, die noch das ganze ursprüngliche Bukett an Aromen und Bitterstoffen besitzen. Violette Kartoffeln und blaue Karotten zum Beispiel, oder Kräuter, die ande-



re als Unkraut bezeichnen, die aber einen Gourmet jubeln lassen. Kalbsbries mit

schwarzen Nüssen, fermentiertem Knoblauch, Urkarotte und Bitter-Salat, Berglamm in Heu oder Risotto mit wildem Spargel sind einige von Theodor Falsers Kreationen. Sie vermitteln überzeugend, wofür er mit seiner Philosophie „Taste Nature“ eintritt: für die Bewahrung der Vielfalt an Geschmäckern, Lebensmitteln und Küchentraditionen.



Interview mit Johannes Kohler



Südtirol und Wein passen hervorragend zusammen, wie kam es deiner Meinung nach dazu?

Seit über 5000 Jahren werden Reben in Südtirol angebaut. Der Wein hat bei uns somit eine lange Tradition, die Südtiroler sind mit der Weinkultur gewachsen und identifizieren sich damit.

Was zeichnet einen Südtiroler Wein aus?
Vor allem die unglaubliche Frische und Bodenständigkeit: Ihre Herkunft riecht und schmeckt man, in ihnen verschmelzen alpinen und mediterranes Flair.

Wie genießt man einen guten Tropfen?
Zu einem tollen Wein gehört zu allererst ein schönes Glas, dann sollte man ihn mit der richtigen Temperatur trinken. Mit der Temperatur kann man auch hervorragend spielen – und schon schmeckt der Wein ganz anders. Wenn man dann noch ein leckeres Gericht und gute Freunde dabei hat, dann ist das Weinerlebnis perfekt.

Hast du einen persönlichen Lieblingswein in Südtirol?

Ich mag eigentlich so ziemlich alle Südtiroler Weine sehr gerne. Was ich gerade trinke, hängt von mehreren Kriterien ab, ja oft sogar von der Stimmung oder vom Wetter!

Wie werden sich die Südtiroler Weine in Zukunft weiterentwickeln?

Derzeit stehen Südtiroler Weine national wie international hoch im Kurs. Die harte Arbeit der letzten Jahre kann sich sehen lassen, deshalb sollte man diesen Weg auch weiterhin verfolgen.

Wie stehen Südtiroler Weine der internationalen Konkurrenz gegenüber?

Unsere Weine haben Charakter und sind zu 100 Prozent authentisch, allein damit heben wir uns von vielen anderen Weinregionen ab.

Unterstützen Sie mit Ihrer Arbeit auch junge Winzer aus der Region?

Wir können gerne gemeinsam einen Lieferanten – das Weingut Kobler im nahegelegenen Margreid besuchen. Armin Kobler wird uns seinen Weingarten, seinen Weinkeller und sein Weinraum zeigen.

Weinhof Kobler

Als Dipl.-Ing der Landwirtschaft, Fachrichtung Pflanzenproduktion, praktizierte Armin Kobler eine Vinifizierung lang bei Helmut Zemmer in Kurtinig bevor er in der Sektion Kellerwirtschaft des Versuchszentrums Laimburg die bis August 2009 andauernde, spannende Anstellung als Weinforscher fand. Die Mikrovvinifikation von der Arbeit im Versuchszentrum beherrschend, hat er für den Eigenbedarf seit 1993 Trauben der familieneigenen Weingärten zu kleinsten Mengen Wein verarbeitet. Dabei bemerkte er, dass sein Vater Erich, der den Obst- und Weinbaubetrieb in den 50er-Jahren gründete, beim Erwerb der Weingärten eine glückliche Hand hatte. Das ist schon deshalb bemerkenswert, da zuvor am Hof noch nie Wein angebaut wurde und der Vater selbst keinen Wein trinkt.

Seit 2006 gibt es offiziell Weine vom Weinhof KOBLER. „Über Wein(e) sprechen zu können, ist für viele Leute heute wichtig geworden. Ich bin der Ansicht, dass sich der Konsument möglichst selbst eine Meinung bilden soll. Hierfür gibt es uns, die Berater, Weinforscher und Produzenten, diese sind in jedem Fall dem Wein ganz nah, so Armin Kobler, der heute den Betrieb zusammen mit seiner Frau Monika führt. „Unser Ziel ist es heute, Weine herzustellen, welche den Charakter der Lage, der Sorte und des Jahrgangs so gut wie möglich wiedergeben. Aus diesem Grund legen wir großen Wert auf eine hohe Traubenqualität. Eine intensive Laubarbeit, ein dem Qualitätspotential angemessener Ertrag und ein später Erntetermin sind wichtige Voraussetzungen dafür. Im Keller soll das herangereifte Potential so gut wie möglich zum Ausdruck gebracht werden, dabei soll eine defensiv interpretierte Önologie nur unterstützend wirken.“

Lagen und Weine

Die verschiedenen Lagen, alle in der Gemeinde Margreid an der südlichen Landesgrenze Südtirols zwischen 200 und 220m Seehöhe gelegen, unterscheiden sich hinsichtlich der Bodenbeschaffenheit und des Wasserhaushaltes. Während der Margreider Schuttkegel von warmen, sehr wasserdurchlässigen Kalkschottern geprägt ist, überwiegen in den östlich und südlich davon gelegenen Tallagen tiefgründige lehmhaltige bzw. leichte sandige Böden.



Johannes Kohler und Armin Kobler im Weingarten beurteilen die Trauben für den Gewürztraminer 2014

Armin Kobler hält es für sehr wichtig, die richtige Sorten-Lagen-Kombination ausfindig zu machen und kurzfristig verlockenden Moden zu widerstehen.

Der Arbeit an den Reben der Sorten Chardonnay, Grauer Burgunder, Gewürztraminer und Merlot wird viel Zeit gewidmet, damit der Spruch „die Qualität entsteht im Weinbau“ nicht nur eine Worthülse bleibt. Der Pflanzenschutz entspricht den integrierten Prinzipien, wobei intensive Beobachtungen und ein gewisse Risikobereitschaft es ermöglicht haben, die Behandlungszahl in den letzten Jahren deutlich zu senken. Die Traubenlese erfolgt händisch und zumeist später als allgemein üblich. Trauben, welche den Ansprüchen nicht genügen, werden schon im Weingarten ausgesondert.

„Unsere Weine sollen die Rebsorte, die Lage und natürlich den Jahrgang widerspiegeln. Deshalb ist es wichtig, sie möglichst schonend und behutsam durch den Keller zu begleiten. Zeitgemäße önologische Verfahren werden angewandt, sie dienen aber einzig dazu,

das Qualitätspotential der Trauben optimal auszudrücken. Das Ergebnis dieser defensiven Önologie sind Weine von hoher Wertigkeit, welche einer eigenen Stilistik verpflichtet sind. Den Willen, Südtiroler Sortenweine mit Lagencharakter zu produzieren, drücken auch unsere Etiketten aus. Sie spiegeln unsere Margreider Weingärten in Größe, Position und Ausrichtung wider.“

Bezugsquelle: www.berndux-weine.de
(Offenbach am Main)

