

Schäferweg

Nördlingen, Bayern

SECHS STUNDEN



18 Kilometer lang ist der Schäferweg, der quer durch den Geopark Ries führt. Vor 15 Millionen Jahren schlug hier ein Meteorit ein und riss einen riesigen Krater in die Landschaft. Der Schäferweg führt aus dem Krater bei Nördlingen über Wacholderwiesen und Heideflächen hin zum Kraterrand. Seltene Pflanzen sind zu sehen: Silberdistel, Kartäuser-Nelke, Blauer Enzian. Ab Mitte April lassen sich auch der Schäfer Willy Maurer sowie seine 700 Schafe und Ziegen blicken. Nach sechs Stunden Fußweg steht man vor »Meyers Keller«, einem Gourmetrestaurant mit gebackenen Krautwickeln, bayerischem Bachsaibling, Fenchel-Kapern-Gemüse und Kartoffelgnocchi. Dazu trinkt man Champagner-Bier, tatsächlich.

Tel. 09081/44 93,
bayern.by/traditionell-anders/
meyers-keller



Gostner Schwaige

Seiser Alm, Dolomiten

DREI STUNDEN

Franz Mulser hat schon im »Tantris« in München gekocht und bei den Brüdern Obauer in Salzburg, aber seine Wanderjahre hat er hinter sich. Sein größter Traum war immer, in der 500 Jahre alten Hütte zu kochen, die sein Großvater lange betrieben hatte. Seit 15 Jahren macht er das nun in einer sechs Quadratmeter großen Küche. Er sammelt Kräuter und Pflanzen, seine größte Spezialität sind Blüten, 25 verschiedene Sorten zupft er in seinen Salat. Auf seinem Almjoghurtstrudel mit Brombeer-Rosen-Kompott liegen Rosenblätter. Die Blumen pflückt er selbst jeden Morgen im Sommer, im Winter gibt es geschmorten Kalbsbraten und Kaiserschmarrn mit einheimischer Preiselbeermarmelade. Über den Fußweg Nr. 3 von Compatsch aus erreicht man die Hütte.

Tel. 0039/347/836 81 54,
aussergost.com



Rifugio Comici

Grödnertal, Südtirol

EINEINHALB STUNDEN

Frischer Fisch auf dem Berg. Austern, Hummer-Spaghetti, gegrillte Doraden. So etwas gibt es wohl nur auf der Emilio-Comici-Hütte, unterhalb vom Langkofel gelegen, dem Wahrzeichen des Grödnertals. Der Fisch kommt aus der Zucht der Hüttenbewirtschafter, in Grado unten am Meer haben sie eine eigene Landwirtschaft. An den Wänden der Hütte sieht man: Fürst Albert von Monaco, Fernando Alonso und Michael Schumacher waren auch schon hier. Mit Skiern kann man auf dieser Hütte einen idealen Zwischenstopp einlegen, wenn man von der Skistation Sella Ronda kommt. Zu Fuß startet man eine Winterwanderung vom Parkplatz des Sella-Jochs aus, über die Steinerne Stadt folgt man den Wegweisern Nr. 526 zur Hütte.

Tel. 0039/0471/79 41 21,
rifugiocomici.com

Foto Seite 28: Peter von Feibert; Foto Seite 29: Enno Kapitza



Tschafon

Tiers, Rosengarten

EINEINHALB STUNDEN

Butter und Quark sind hausgemacht in der Schutzhütte auf dem Tschafon, Speck und Kaminwurzeln werden von den Wirtsleuten selbst gepökelt und geräuchert, Gemüse selbst gepflanzt. Wäre auch zu aufwendig, alles auf den Berg zu bringen. Die Spezialität des Hauses ist das Brennesselspinat-Omelett, und das schon seit jeher. Gekocht wird immer noch auf dem Holzofen. Zum Tschafon führen viele Wege: vom »Cyprianerhof« in Tiers in eineinhalb Stunden über den Weg Nr. 4a, vom Völser Weiher über den Weg Nr. 1 in rund dreieinhalb Stunden oder vom »Gasthof Schönblick« in drei Stunden über den Weg Nr. 6.

Tel. 0039/0471/64 21 43,
cyprianerhof.com

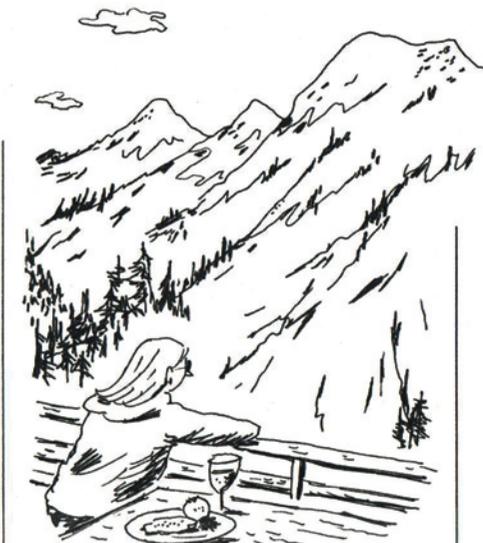
Terra

Sarntal, Bozen

EINE STUNDE

Der Großvater von Heinrich Schneider und seiner Schwester Gisela eröffnete einst ein einfaches Hüttenlokal. Die Mutter machte daraus den gutbürgerlichen »Auener Hof« und schleppte ihre Kinder in verschiedene Sternelokale Europas. Und die verwandelten den »Auener Hof« in ein Sternelokal, das sie »Terra« nannten. Er als Chefkoch, sie als Sommelière – es ist das höchstgelegene Sternelokal Italiens. Der Autodidakt kocht nur mit regionalen Produkten: kulinarischer Schwerpunkt sind Wildkräuter, Tiroler Bio-Fleisch, aber auch Fisch aus dem Passeiertal. Es gibt aber auch immer noch die Spezialität der Mutter: Spinatknödel. Ein Rundwanderweg führt vom Parkplatz des Restaurants zu den Stoanernen Mandln. Zuerst geht man in Richtung Sarner Skihütte, von dort den Weg Nr. 2 weiter über die Auener Alm, zum Aussichtspunkt der Stoanernen Mandln. An der Brücke nimmt man wieder den Weg Nr. 2 zurück zum Restaurant.

Tel. 0039/0471/62 30 55,
terra.place/de



Furkelhütte

Trafoi, Stilfser Joch

ZWEI STUNDEN

Der Weg Nr. 17 beginnt am Parkplatz des Hotels »Bella Vista« in Trafoi. Er führt bis in den April hinein durch tief verschneiten Wald, an der Baumgrenze vorbei und schließlich zum »Kleinboden« und Berggipfel. Gut zwei Stunden braucht man im Winter zur Furkelhütte, aber dieser Weg wird ein leichter sein. Der Lohn für wenig Mühe: erstens der Blick auf den mit 3905 Metern höchsten Berg Südtirols, den Ortler, und daneben auf Trafoier Eiswand, Madatsch, Geisterspitze. Zweitens warten auf der Terrasse der Furkelhütte: Speckrösti mit Spiegelei, Hirschgulasch mit Blaukraut, Kaiserschmarrn. Nach dem Abstieg nimmt man den Absacker am besten im »Bella Vista«, einem Familienbetrieb von Gustav Thöni, einem früheren Skirennfahrer. In seinem Keller liegen die besten Südtiroler Weine.

Tel. 0039/0473/611716,
bella-vista.it