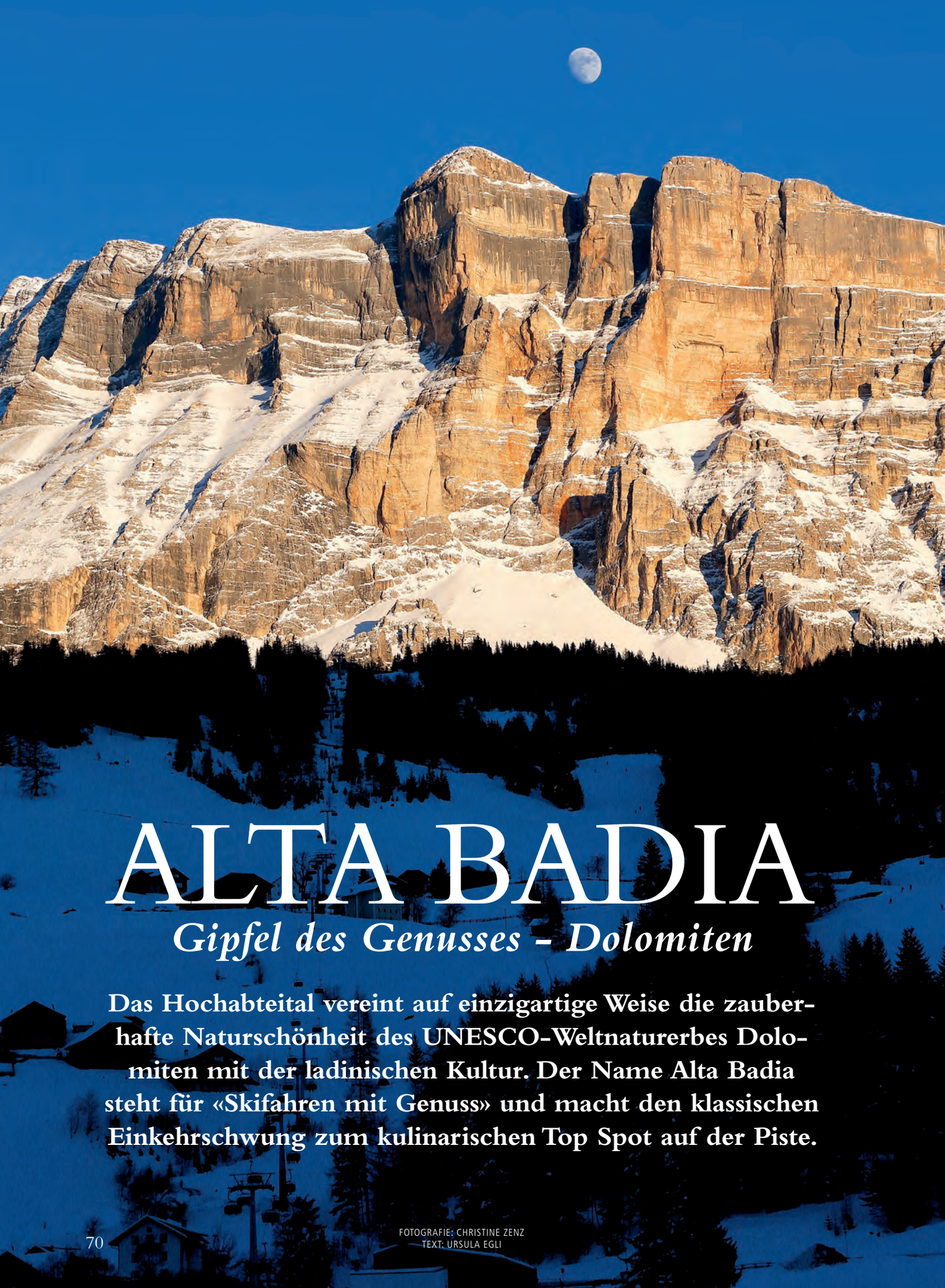


ALTA BADIA

Gipfel des Genusses - Dolomiten

Das Hochabteital vereint auf einzigartige Weise die zauberhafte Naturschönheit des UNESCO-Weltnaturerbes Dolomiten mit der ladinischen Kultur. Der Name Alta Badia steht für «Skifahren mit Genuss» und macht den klassischen Einkehrschwung zum kulinarischen Top Spot auf der Piste.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: URSULA EGLI

Sanft gewellte und weitläufige Skipisten prägen das sonnenverwöhnte Skigebiet von Alta Badia. Im Kontrast dazu die herrschaftliche Kulisse der Dolomitengipfel. Der Blick auf die schroffen Zacken der Sella-Gruppe und des Grödner Jochs beeindruckt immer wieder aufs Neue. Wallfahrtskirchen und Kapellen säumen die Skipisten.

Die gemütlichen Dörfer haben ihre Ursprünglichkeit bewahrt. Die meisten Orte sind geprägt von der typisch ladinischen Bauweise: Wohnhäuser und Bauerngehöfte aus Holz, mit Fundamenten aus Stein. Auch neue Häuser werden stilvoll mit traditionellen Malereien geschmückt.

Bëgnodüs in Alta Badia Herzlich willkommen!

Noch vor wenigen Jahrzehnten war Alta Badia ein verlassenes Dolomitental. In den letzten Jahren hat sich die Region zu einem Mekka der Geniesser entwickelt. Trotz des rasanten Wandels werden hier Tradition und kulturelles Erbe bewahrt und gepflegt.

Vielleicht gehöre ich ja zu einer aussterbenden Spezies, aber ich schaue mir im Winter nach wie vor die Übertragungen der Skiweltcuprennen am Fernsehen an. Da mögen einige von Ihnen den Kopf schütteln, denn die Zeiten, als die ganze Schweiz vor der Mattscheibe sass und unseren Skiassen die Daumen drückte, sind längst vorbei. Ich tröste mich mit dem Gedanken, dass ich neben den Rennen auch Bilder der schönsten Skidestinationen dieser Welt mitgeliefert bekomme. Unter anderem auch von Alta Badia, denn hier wird seit 1985 auf der «Gran Risa» in La Villa ein Weltcupriesenslalom der Männer ausgetragen.

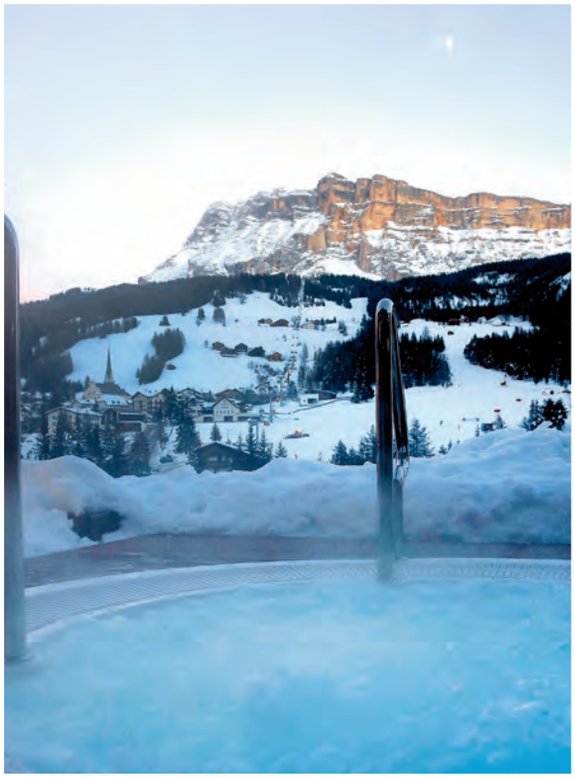
Ein wolkenloser tiefblauer Himmel und meterhoher Schnee erwartet uns im Hochabteital, so der deutsche Name von Alta Badia. In wenigen Minuten schweben wir mit dem Sessellift hinauf zur Bergstation Vallon, die direkt am mächtigen Sellamassiv, einer der beeindruckendsten Gipfelgruppen in den Dolomiten liegt. Die markanten Felsformationen leuchten in der Mittagssonne, während wir in weiten Schwüngen über die perfekt präparierte Piste flitzen. Wer wie ich die Berge liebt, ist vom Anblick der majestätischen Dolomitengipfel begeistert und nimmt gerne die etwas längere Anfahrt in Kauf. Von Zürich aus muss man mit dem Auto rund sechs Stunden rechnen. Das ist zu weit für ein Wochenende, aber Alta Badia bietet mit seinen 130 Pistenkilometern, verteilt auf 95 Abfahrten, genügend Abwechslung für eine Woche Skispass. Zudem gehört es zum Skigebietsverbund Dolomiti Superski, dem 12 Skiregionen mit insgesamt 1200 km Pisten angehören, die auf einer Höhe von 1300 bis 2700 Metern ü. Meer liegen. Die sechs Dörfer von Alta Badia sind in drei Gemeinden geordnet – Corvara, Badia und La Val – und zählen zusammen rund 6000 Einwohner. Corvara vermittelt Glamour und Lifestyle, Badia ist das authentische Ladinerdorf und La Val ein kleines Paradies für Naturliebhaber. In Alta Badia, wie im gesamten Zentralbereich der Dolomiten, sind die Ladiner beheimatet, ein rätoromanischer Volksstamm, der schon in Urzeiten hier siedelte und eine eigene Sprache entwickelte, die in ihrer Grundsubstanz mit der italienischen, französischen, provenzalischen und katalanischen Sprache verwandt ist. Die Ladiner unterscheiden sich nicht nur durch ihre eigene Sprache, sondern auch durch die in Jahrhunderten gewachsene, selbstbewusste Kultur, die ihre Wurzeln in der Berglandwirtschaft und im Kunsthandwerk hat. Die Ladiner leben ihre Traditionen, schätzen und schützen die reizvolle, kräftige und doch fragile Bergnatur, die sie umgibt.

***s Gourmet Hotel Gran Ander

Abschalten, geniessen, entspannen – bei der Familie Irsara ist man in guten Händen für einen Verwöhnurlaub in herzlicher ladinischer Atmosphäre.

Nach ein paar Umwegen durch die Ortschaft Pedraces finden wir das an bester Aussichtslage gelegene kleine ***s Hotel Gran Ander doch noch. Es liegt nur 350 m von den Skipisten von Santa Croce entfernt mit phantastischer Aussicht auf den Hausberg Heiligkreuzkofel. Die Sonne steht schon tief und die majestätischen Felswände der Dolomiten werden von der Abendsonne in wunderschöne, kräftige Orangetöne getüncht. Die herzliche familiäre Atmosphäre des Hauses bekommen wir schon beim Eintreten zu spüren. Andrea Irsara hat zwar schon die Küchenschürze umgebunden, da aber seine Frau und seine Mutter noch mit den Kindern beschäftigt sind, übernimmt er den Empfang der beiden Journalisten aus der Schweiz. Er strahlt über das ganze Gesicht, man könnte meinen, er hätte soeben seinen ersten Michelinstern verliehen bekommen. Ganz so weit ist es allerdings noch nicht, aber seine Kochkünste werden uns noch am selben Abend begeistern. Den Grundstein für das heutige Hotel haben die Grosseltern von Andrea Irsara gelegt. Sie lebten und arbeiteten hier und in der ehemaligen guten Stube der Oma, der Stüa dla Lâ, ist heute das mit nur drei Tischen ausgestattete Gourmetbistro untergebracht. Andreas Vater Hermann hat viele Jahre in renommierten Hotels in Italien als Koch gearbeitet, wo er unter anderem Persönlichkeiten wie Sofia Loren kulinarisch verwöhnen durfte. 1968 ist er nach Badia zurückgekehrt und hat sein Elternhaus in mehreren Etappen in ein vor Charme sprühendes kleines Hotel mit 20 liebevoll, im Südtiroler Stil eingerichteten Zimmern, inklusive kleiner Wellnessbereich mit Sauna, Dampfbad und Whirlpool, umgebaut. An der Bar treffen wir auf Stammgäste aus Deutschland, die auch gerade angereist sind. Sie begrüssen aufs Herzlichste eine langjährige Servicemitarbeiterin des Hauses und erkundigen sich, wie es den Kindern geht und ob denn ihr Mann auch immer noch hier arbeite. Wer einmal hier war, kommt offenbar gerne wieder. Nun gesellt sich Andreas Mutter Rita zu uns. Ihr fällt das Lachen noch etwas schwer, denn ihr Mann Hermann ist vor wenigen Monaten unerwartet früh verstorben. Sie ist froh, dass ihr Sohn und seine Frau Eveline nun die Führung des Hotels übernommen haben und hilft tatkräftig überall dort mit, wo gerade Not am Mann ist. Nur kochen tut sie nicht, weil sie es ganz einfach nicht kann. Bei der Familie Irsara ist die Küche fest in Männerhand.

Das Haus liegt in Pedraces an bester Aussichtslage mit Blick auf den Hausberg Heiligkreuzkofel. Eveline Irsara hütet den «Schatz» des Hauses, den vorwiegend mit Südtiroler Spitzenweinen ausgestatteten Weinkeller. Rita Irsara präsentiert uns eine phantastische Käseplatte. Andrea Irsara in seinem Element. Kochen ist seine Leidenschaft.



Alle 20 Zimmer sind individuell eingerichtet. Die getäfelten Wände und Möbel aus Arvenholz verströmen Gemütlichkeit und Wärme. Die Vorhänge und Kissen sind in dezenten Farben gehalten und wurden aus lokalen Stoffen gefertigt. Nach dem Skifahren lädt der kleine Wellnessbereich mit Sauna, Dampfbad, Heubad und kleinem Whirlpool mit Ausblick auf die Dolomiten zum Relaxen ein. Das mit nur drei Tischen bestückte Gourmet-Restaurant Stüa dla Lâ ist die Leidenschaft von Andrea Irsara. Hier werden die Südtiroler Spezialitäten nach alten Familienrezepten zubereitet, aber von Andrea etwas moderner und leichter interpretiert. Der Raviolo mit Ei, Topinamburcrème und weissem Trüffel war ein Gedicht.

Mit der roten Seilbahn gelangen wir vom Falzaregopass aus auf den 2778 Meter hohen Lagazuoi. Auge in Auge mit den Dolomiten. Auf der traumhaften, 7,5 km langen Piste ziehen wir unsere Spuren in den Schnee. Ein Zwischenstopp in der Scotoni Hütte ist ein Muss. Zurück zum Ausgangspunkt geht es im Schlepptau des Pferdeschlittens.

Lagazuoi – Berg mit bewegter Geschichte

Auf einer der schönsten Abfahrten im Alpenraum erleben wir pures Skivergnügen inmitten der Dolomiten. Zurück zum Ausgangspunkt geht es mit 2 PS.

Der Ausblick auf die Fanesgruppe und die Conturineskette vom Gipfel des Lagazuoi ist einmalig schön. Wer aber diese traumhafte 7,5 km lange Piste hinunterschwingen will, erwartet zuerst eine etwas längere Anfahrt und zuletzt eine aussergewöhnliche Rückfahrt zum Ausgangspunkt. In Armentarola steigen wir in einen bis auf den letzten Platz gefüllten Bus, der sich während 15 Minuten die kurvenreiche Passstrasse hinaufschlängelt. Nun geht es mit der Seilbahn, die sich in kühnem Bogen an der Südflanke des Berges emporschwingt, auf den Lagazuoi zur 2778 Meter hohen Bergstation. Auf dem Gipfel informieren Tafeln über die bewegte Geschichte des Berges. Im Ersten Weltkrieg war der Lagazuoi Schauplatz grausamer Kämpfe zwischen Italienern und Österreichern. Die Gebirgsjäger gruben Stollen in den Berg, um ganze Flanken mitsamt den Besatzern abzusprengen. Gelegentlich lösten die Widersacher auch Lawinen aus, die den Feind vom Berg fegen sollten. Noch heute sind viele Stollen und Schützengräben aus der Gondel zu erkennen. Wir wenden uns jetzt der Nordseite zu und geniessen die phantastische Aussicht. Beim Anblick der schroffen, steilabfallenden Felswände erwarte ich eine anspruchsvolle, steile Piste. Dem ist aber nicht so. Wir fahren über sanfte Geländewellen die grosszügige Traumpiste hinunter. Im unteren Teil passieren wir die Hauptattraktion der Abfahrt: vereiste Wasserfälle, die in mehreren Kaskaden über himmelhohe Felswände talwärts strömen. Fast obligatorisch ist ein Einkehrschwung bei der Scotoni Hütte. Hier gibt es allerlei Gegrilltes vom offenen Feuer mit Salat und Baked Potatoes. Die Hütte ist zum Bersten voll, was aber niemanden stört. Gut gestärkt nehmen wir die letzten Hänge unter die Bretter. Am Ende der Piste warten bereits die Pferdeschlitten, um uns zwei Kilometer zurück nach Armentarola zu schleppen. Die Fahrt durch das malerische Hochtal, untermalt vom Gebimmel der Glocken und Geschnaube der Pferde, gibt ausgiebig Gelegenheit, die Eindrücke der vergangenen Stunden Revue passieren zu lassen.

Sciare con Gusto

Gutes Essen gehört zu Südtirol wie der Schnee zum Winter – nicht nur im Tal, sondern auch oben auf dem Berg.

Der perfekte Skitag ist nur dann perfekt, wenn neben den Schneeverhältnissen, dem Wetter und den Pisten auch die Mittagspause in einer gemütlichen Hütte zu einem Highlight wird. Wer wie ich Fast Food und Selbstbedienungsrestaurants meidet wie der Teufel das Weihwasser, kann ein Lied davon singen, was man in den Bergrestaurants so alles vorgesetzt bekommt! Ganz anders in Alta Badia. Unter Feinschmeckern ist das Tal längst zu einem Geheimtipp geworden. Hier werden wir selbst auf einfachen Skihütten phantastisch bekocht und bewirtet. Die Kombination aus Schnee, Sport und Genuss ist perfekt, wobei man bei all den kulinarischen Leckerbissen Gefahr läuft, die Ski etwas länger als vorgesehen stehen zu lassen und sich stattdessen auf der Sonnenterrasse noch einen weiteren Gang oder ein zusätzliches Glas vom Südtiroler Wein kredenzen lässt. Im Rahmen der Initiative «Sciare con Gusto» bietet Alta Badia jede Saison eine ganze Reihe hochkarätiger kulinarischer Events an. Dazu gehört «Slope Food»: Fingerfood mit Genuss. Letzten Winter haben 14 Spitzenköche verführerische Häppchen mit Zutaten aus dem Südtirol kreiert, die in 14 verschiedenen Berghütten zum Aperitif serviert wurden. Wir haben an einem Vormittag drei Hütten geschafft: Die erste Hütte, die uns zum Abschwingen bewegte, war die Ütia Jimmy. Giancarlo Morelli vom Ristorante Pomiroeu in Seregno hat für die Hütte eine Zwiebel-Wirsing-Suppe mit Lagrein, Brotschnitten mit Graukäse, Julienne aus Südtiroler Speck und kandierten Apfelwürfeln kreiert. Dazu gab es ein Glas Südtiroler Lagrein, der mit seinen Aromen von Waldbeeren und Veilchen sehr gut zur Suppe passte. Weiter gings zur Ütia Bioch. Die Visitenkarte der Hütte ist die Panoramaterrasse mit phantastischem Blick auf die Marmolata, den höchsten Berg der Dolomiten. Die pikant gefüllten Hörnchen von Norbert Niederkofler vom Restaurant St. Hubertus in S. Cassiano wurden sehr dekorativ in speziell für das Gericht gesammelten und bearbeiteten Steinen aus den Dolomiten serviert. Den dritten Stopp legten wir in der extravaganten Ütia Club Moritzino ein. Das «Slope-Food-Gericht» von Nino di Costanzo vom Ristorante Il Mosaico in Casamicciola Terme liessen wir hier aus, denn das Lokal ist weitherum für seine edlen Fischspezialitäten bekannt.

V. o. n. u.: 4 von 14 Hütten, die am Gourmet-Event «Slope Food» in der Skiregion Alta Badia teilnehmen. Josef Schrott ist stolzer Besitzer der Ütia Jimmy am Grödener Joch. Die Ütia Bioch liegt auf 2079 m ü. M., charmanter Gastgeber ist Markus Valentini. Im mondänen Club Moritzino kredenzt uns Maître Francesco einen hervorragenden Chardonnay. Beim Hüttenwirt Fabio Targhetta in der Ütia Col Alt gibt es Pistazieneis mit Erdbeeren.

In Alta Badia versteht man sich auf das Verführen. Mit einer traumhaften Landschaft inmitten der mächtigen Gipfel der Dolomiten und mit kulinarischen Events entlang der schönsten Pisten. Auf Skiern von Hütte zu Hütte fahren und von Spitzenköchen kreierte Südtiroler Spezialitäten degustieren, was für eine wunderbare Art eine Skiregion zu entdecken. Jedes Jahr bietet der Anlass «Skifahren mit Genuss» verschiedene kulinarische Erlebnisse in den schönsten Hütten der Region. Den Auftakt macht jeweils die Gourmet Skisafari, die dieses Jahr am 14. Dezember stattfindet. Weitere Informationen über «Sciare con Gusto» erhalten Sie unter www.altabadia.org.