

# Mit Glas und Pinsel

Wein, Yoga und Malen im Hotel Saltus in Südtirol

„Der Trick ist, mehrere Sinne gleichzeitig zu aktivieren“, sagt Hedwig Gamper, „dadurch wird man achtsam, der Geist büxt nicht dauernd aus und man kommt in den gegenwärtigen Moment.“ Und sei der Geist erst mal friedlich, könne man auch besser mit Alltagsstress umgehen. Mehrere Sinne zugleich anzusprechen, darin ist Hedwig Gamper ziemlich gut. Die Südtirolerin, die mit ihren beiden Töchtern 2019 das Hotel Saltus in ihrem Heimatort Jenestien in den Sarntaler Alpen eröffnet hat, ist nämlich nicht nur Sommelière, sondern auch Yoga-Lehrerin.

Saltus – die alten Römer bezeichneten so einen gebirgigen Wald. Und auch das Hotel ist umgeben von Mischwald. Zum Salten, jenem Teil des Tschöglberges, der für seine ausgedehnten Lärchenwiesen bekannt ist, sind es gerade mal 40 Minuten Fußmarsch.

Das Biohotel von Hedwig Gamper, das zu den Südtiroler Weinhotels zählt, liegt bereits auf 1100 Metern Höhe, weit oberhalb des Bozner Talkessels. Hinauf führt eine Seilbahn, die über Weinberge schwebt. Der Wein wachse in Jenestien bis zum südlichen Dorfrand auf 850 Meter Höhe, sagt die 59-jährige, die selbst in einem Gasthaus aufgewachsen ist. Als Vierjährige war sie schon dabei, als der Großvater zur Weinverkostung lud. Der hatte in den Fünfzigerjahren das erste Hotel Jenestens gegründet, das heute zwar nicht mehr steht, aber als Ursprung einer Hoteliers-Dynastie gilt: Gampers Töchter Claudia und Nadja Mummelster sind inzwischen die vierte Generation im Familienbetrieb. Das Traditionshaus der Familie, der Tschöglbergerhof, ist mit dem Hotelneubau verbunden, hier befindet sich auch das Restaurant, eine typische Südtiroler Stube.

Lärchenfassaden und viel Glas ummanteln den Betonkern des neuen, blockartigen Hauses. Für die Böden wurde Porphyrt, das rötliche, vulkanische Gestein aus dem Bauaschub, zurückbehalten. Die mit Bienenwachs versiegelten Wände sind aus Lehm und Kalk. Als inhaltliches Konzept konnten Mutter und Töchter sich auf „Natur, sanfte Aktivitäten und Genuss“ einigten. Was 2019 mit Angeboten rund um Yoga und Waldbaden begann, will Nadja Mummelster nun mit einem Programm zu den schönen Künsten weiter ausbauen.

Die 32-jährige ist im Hotel für Marketing und Controlling zuständig – und für die Kunst. Ihre Zeichnungen sind an Zimmertüren, als Tischkarten oder auch an den Wänden der Rezeption zu finden. Eine corona-konforme Kursvariante hat sie sich auch einfallen lassen: den privaten Malunterricht auf dem eigenen Zimmerr Balkon. Dabei sei hinter ihrer Idee zunächst gar nicht das Virus gestanden, sondern vielmehr der Gedanke, dass man sich beim Versuch, die eigene Kreativität zu schulen, nicht so gerne beobachten lassen möchte. „Außerdem liegt die Inspiration hier direkt vor der Nase“, sagt Mummelster. Schließlich haben alle 28 Zimmer entweder Bergblick oder gehen in den Wald hinaus, womit der Blick wahlweise auf die Dolomiten oder auf Fichten, Lärchen, Buchen fällt.

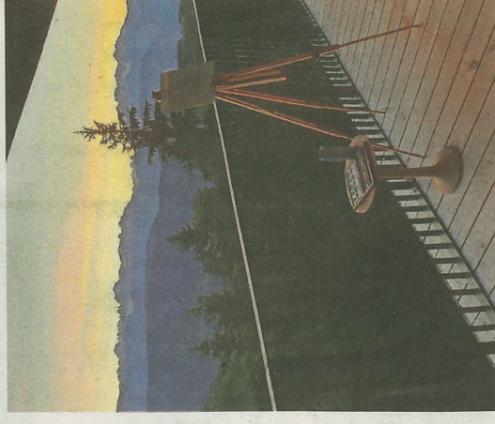
Staffelei, Pinsel, Aquarell- oder Acrylfarbe verleiht das Hotel kostenlos an die Gäste, nur Leinwände müssen gekauft werden; wer mag, kann gleich den gesamten Künstlerbedarf im Hotelshop neben der Rezeption erwerben. „Ob dazu ein eigener Maldozent gewünscht wird, fragen wir bereits bei der Buchung ab, denn den müssen wir natürlich vorab anfragen.“

Auch bei der Malerei seien Querverbindungen zu anderen Disziplinen hilfreich. „Die Kombination Kunst und Wein hat sich in der Kunstgeschichte schon oft bewährt“, sagt Mummelster. Zudem sei Wein natürlich

## Lieber Rotwein oder Sekt? Kommt auf die Jahreszeit an – und was man malen möchte

förderlich, „um die Hand zu lösen“. Und so begleitet Hedwig Gamper den Malkurs auf dem Balkon auf Wunsch mit den edlen Tropfen aus ihrem Weinkeller – thematisch abgestimmt nach Motiv und Stilrichtung. „Auch der Wald ist ja nicht immer der gleiche Wald. Jetzt im Herbst ist er feucht und dunstig, das verlangt nach einem schweren Rotwein“, so Gamper. „Aber wenn ich an den Frühling denke, an die leichte Bewegung der Blätter im Wind und diese Quirligkeit, dann passen ein Weißwein oder ein Sekt besser.“

Auch Stimmungen spielten eine Rolle. Erkenne sie Fröhlichkeit und Leichtigkeit



Hedwig Gamper betreibt das Hotel mit ihren Töchtern Nadja und Claudia Mummelster. Staffelei und Pinsel werden kostenlos an Gäste.

FOTOS: VINUM HOTEL SALTUS



im Motiv des malenden Gastes, würde sie einen prickelnden Südtiroler Schaumwein bringen, etwa den Arunda Parlein, einen Sekt aus biologischem Anbau aus dem Nachbarort Mölten. Bei getragener Stimmung und reduzierter Farbigkeit des Sujets käme wohl eher der Chardonnay Riserva Seppelata vom Weingut Eichenstein auf den Beistelltisch: „Durch die Lagerung im Holzfass wird dieser Weißwein schwerer, breiter und behäbiger, was einer gewissen Melancholie gut entspricht.“ Bei erdigen Motiven wie Unterholz oder Moosen bringe sie hingegen gern einen Lagrein auf den Balkon: „Das ist ein schwerer, strukturreicher Rotwein mit samtigen Tanninen, der neben Vernatsch und Gewürztraminer zu den drei autochthonen Sorten Südtirols gehört.“

Und wie ist der Wein mit dem Yoga zu vereinbaren? „Alles, was mir Freude macht, hat seinen Platz im Leben und hilft mir, die Balance zu halten“, sagt Mummelster. So gehe sie selbst häufig morgens ins Yoga und abends zu einer Verkostung. Aber: Der Genuss sollte achtsam und respektvoll sein, bei beiden Tätigkeiten. „Es gibt viele, die im Yoga nur Asanas aneinanderreihen, ihren Körper drillen und nicht auf das Ganze fokussiert sind. Und so gibt es auch Weintrinker, die den Wein nur in sich reinschütten.“ EVELYN PSCHAK VON REBAY

DZ ab 142 Euro inkl. Frühstück, hotel-saltus.com. Zu den Weinhotels aus dem Zusammenschluss der Vinum-Hotels gehören insgesamt 29 familiengeführte Hotels in Südtirol: vinumhotels.com



Jedem zwei Millionen Weinflaschen werden in Terlan jährlich abgefüllt.

FOTO: UDO BERNHART / KELLEREI TERLAN

# rschädel-Cuvée

Andrian in Südtirol haben ganz unterschiedliche Böden. Zwei einstlereien haben sich auch deswegen zusammengetan. Mit Erfolg

Kofler, „befinden sich die Premiumlagen. Etwas tiefer wächst Sauvignon Blanc, in der Mitte Chardonnay und auf Höhen zwischen 500 und 600 Metern Weißburgunder.“ Langlebige, salzige Weißweine reifen unter dem Tschöglberg heran, sagt Kofler. „Etwas der Terlaner I Grande Cuvée oder der im Eichenholz- und Edelstahlfass ausgebaute Quarz.“

Dann dreht sich der Kellermeister um und blickt nach Westen, wo das Mendelgebirge Andrian überragt. „Auf der anderen Talseite gibt es viel Morgensonne. Auf ganz anderem Gestein, Dolomit, wachsen dort frische Weine mit ausgewogener Säure heran.“ Klimatische, geologische und geografische Faktoren, die zusammen das sogenannte Terroir ergeben, machten die Besonderheit eines Weinberges aus, so Kofler: „Durch die unterschiedlichen Bedingungen auf beiden Seiten der Etsch ergäben sich die Terlaner und Andrianer Weinlagen ideal.“

„Am besten, Sie fahren rüber und schauen sich das an“, sagt Rudi Kofler und tippt eine Nummer in sein Smartphone. Er selbst kann nicht mit nach Andrian kommen. Er muss zurück an die Waage, wo sich eine Traktor-Schlange gebildet hat. Bauern in Bergschuhen und fleckigen Arbeits-hosen liefern ihre Trauben ab.

Fünf Autominuten später steigt in Andrian Konrad Rauch vom Traktor. Sein Bauernhof liegt an der von zahlreichen Gastlokalen gesäumten Weinstraße. Gerade hat der Bauer hinter dem Wohnhaus leere Erntekisten zwischen den Rebzeilen verteilt. Heller Kalkschotter bedeckt den Boden, auf dem Rauchs Weinstöcke wachsen. Gewürztraminer, Müller Thurgau, Weißburgunder und Pinot Grigio: Die kalkreichen Lehme und das Dolomitgestein hier an der Westseite des Etschtals, dazu die Fallwinde vom Gantkofel, verleihen den Andrianer Weinen ausgewogene Säure und Frische“, sagt Rauch.

Darin unterscheiden man sich von den Kollegen östlich der Etsch. Konrad Rauch ist im Vorstand der Kellerei Terlan. „Nach den Sitzungen trinken wir meist noch ein Gläschen. Dabei reden wir stets über den Wein, das Schöne dabei: Der Gesprächsstoff geht uns nie aus.“ In den nächsten zwei Wochen sei trockenes Wetter wichtig, sagt Rauch. „Die Aromastoffe stecken hauptsächlich in der Schale. Wenn es regnet, weicht diese auf und dann verflüchtigen sich die Aromen.“

Zurück an der östlichen Seite des Etschtals führen Serpentine zum Buschenschank Oberschol hinauf. Hier, am Vorberg, „arbeiten die heroischen Weinbauer“, hieß es am Morgen in der Kellerei. Hat man in luftiger Höhe über eine Hängebrücke den Möltnerbach überquert und dann sein Auto unter einem Feigenbaum



Ernte ist anstrengend, der Ausblick auf die Berggruppe entschädigt.

FOTO: UDO BERNHART / KELLEREI TERLAN, IMAGO / SÜDTIROLFOTO



abgestellt, wird klar, was mit „heroisch“ gemeint ist: rechts die Schlucht, durch die der Möltnerbach stürzt. Weiter oben senkrechte Felswände. Rundherum Steilgelände mit Rebzeilen und Trockenmauern. Über Steintreppen gelangt man von einer Terrasse zur anderen.

Bauer Luis Gietl ist mit Verwandten bei der Weißburgunderlese. Auch zwei Enkel im Grundschulalter helfen mit, wieseln zwischen den Terrassen hin und her; ihre Traubenscheren mit langen spitzen Klinsen stecken im Holster. Gietl, ein athletischer Anfangssechziger, transportiert mit einer Schubkarre flache, von den Helfern mit Trauben gefüllte Kunststoffkisten an den Rand der Rebzeilen. Dort kippt er den Inhalt in große, etwa 350 Kilo fassende Erntekisten.

## Im Juni war es kalt. Deshalb ist die Lese in diesem Jahr spät

Genau um 14 Tage habe sich die Lese heuer im Vergleich zum Vorjahr verzögert, erzählt der Bauer. „Die Ursache ist ein Kälteeinbruch im Juni – langames Wachstum bedeutet aber lockere Trauben, was dem Kellermeister gefällt.“ Der Kellermeister, sagt Gietl, „muss streng sein, sonst werden wir Bauern lax“. In so einem Fall deutet der Kellermeister bei der Erntebefragung auf faule Beeren; für den Bauern heißt das: weniger Geld. Damit es dazu nicht kommt, erzählt Gietl, habe er in den vergangenen Tagen nichts anderes gemacht, als hier im Weinberg braune, faule Beeren auszusupfen.

Später wird Gietl die gefüllten Großkisten mit dem Gabelstapler zum Anhänger bringen und die kurvenreiche Straße hinunter zur Kellerei fahren. Daher entfällt heute ein Ritual, das Luis Gietls Tage ansonsten strukturiert: Vormittag gelegentlich ein Glas Weißwein, gegen Abend einen Roten. Für den Besucher bringt jedoch Bäumlein Elisabeth Gietl einen Tonkrug mit rubinfarbenem St. Magdalener und stellt ihn auf einen der Holztische auf der Terrasse des Oberschloßhofes. Während man den Aromen nachschmeckt, geht der Blick hinunter auf die bläulichen Schatten, die nun über Andrian schweben, und hinter den Hof, wo die Porphyrwände in der tief stehenden Sonne rot leuchten.

Unterdessen breitet Bäuerin Elisabeth auf einem der Nebentische glänzende braune Edelkastanien aus. „Es sind die ersten, die wir heuer gesammelt haben.“ In etwa zehn Tagen, sagt sie, „gibt es hier im Buschenschank über dem offenen Feuer gebraten, zusammen mit dem Neuen, dem Suser“. Am besten wird sein, man reserviert gleich einen Tisch.