



Feiner Südtiroler Landhausküche im Hotel Belvedere und Geheimtipps für Wein & Spirituosen

## **Bodenständig und regional trifft raffiniert**

*Das Belvedere empfängt seine Gäste mit klarer, kompromissloser Architektur. Ebenso geradlinig ist, was hier in Jenesien oberhalb von Bozen auf den Teller kommt. Denn beim Essen gibt's für Gastgeberin Renate nur Eines: Frisch gekocht, selbst gemacht und aus der Region. Alternativlos. Mit phantasievollen Menüs statt großen Buffets. Nach dem Motto „weniger ist mehr“ kocht das junge, lokale Küchenteam um Chefkoch Christian Reiterer mit besten Produkten aus Jenesien und Südtirol. Eine feine Landhausküche, die den heimischen Hüttenklassiker ebenso modern interpretiert wie die italienische Küche. Das Ganze darf gerne auch draußen genossen werden – mit dem unnachahmlichen Belvedere-Panorama als Beilage. Morgens frühstückt man im Schein der aufgehenden Sonne, nachmittags schmecken der selbst gebackene Apfelstrudel oder die salzigen Stuzzicini auf der Terrasse. Und abends wird's romantisch, wenn zum Menü voll bodenständiger Finesse die Lichter von Bozen heraufstrahlen. Alternativ lässt sich in Frieda's Fine Dining Restaurant, der traditionell holzgetäfelten Stube von Großmutter Frieda, die Bandbreite der gehobenen Südtiroler Küche von herzhaft-alpin bis leicht-mediterran erschmecken. Besonders raffiniert zubereitet. Begleitend kredenzt Sommelière Elisabeth gerne Geheimtipps von kleinen Kellereien der Region. Und Barista Jasmin sorgt für einen gelungenen Tagesabschluss mit ihren Freestyle-Cocktails sowie seltenen Südtiroler Spirituosen, die man am besten pur kosten sollte.*

**Kurztext: 1486 Zeichen**

„Fast alles machen wir selbst“, sagt Chefkoch Christian: „Die Antipasti, die Pasta, die Kuchen“. Fürs sechsköpfige Team eine Selbstverständlichkeit aus Leidenschaft. Das Fleisch kommt direkt aus Jenesien, dem Hochplateau oberhalb von Bozen, die Kräuter und Tomaten, Fenchel und Rote Beete, Karotten und Sellerie aus dem eigenen Garten, die das Küchenteam dann zu einem leckeren Essen verarbeitet. So entstehen zum Beispiel das Rote Beete-Carpaccio mit marinierten Birnen, Schafkäse und Walnüsse mit einer Zwiebelvinaigrette oder hausgemachte Kürbisravioli.

Lokal, regional, frisch und selbstgemacht ist Trumpf. Einfach, klar und geradlinig stellt sich dar, was auf den Teller kommt. Eine bodenständige Küche, die Klassiker Südtirols und Italiens gerne überraschend und mit schmeckbarer Freude und Phantasie neu und modern interpretiert. Dabei aber stets dem Eigengeschmack der ausgewählten Zutaten treu bleibt. Vegetarische Alternativen sind

immer mit auf der Karte – und auch Gäste mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien dürfen ohne geschmackliche Abstriche genießen.

### **Großmutter Frieda zu Ehren: Tradition verschmilzt mit Modere beim Fine Dining**

Für spezielle Fine Dining gibt es noch „Frieda’s Fine Dining“ für alle, die bodenständige Gerichte im Stil der gehobenen Südtiroler Küche zelebrieren wollen. Der Fokus liegt hier auf besonderer geschmacklicher Raffinesse, auf noch aufwändigeren Zubereitungsmethoden sowie auf der eigenen, gelebten Tradition des Belvedere. Erinnert der Name der originalen Holzgetäfelten Stube doch an Großmutter Frieda, die das Hotel in den 60er Jahren gemeinsam mit ihrem Mann weit über die Grenzen Bozens hinaus bekannt machte – als Ausflugsziel mit hervorragender Küche. Was hier heute auf den Teller kommt, erzählt Geschichten von früher, schafft aber auch den Sprung in die Moderne. Menü-Beispiel gefällig? Da folgen auf Aperòs aus der Überraschungsbox und Dreierlei Hausgemachtes Brot das Thunfischtartar mit Apfelmaki und Sesamginger, die Karotten-Sanddornsuppe mit gebratener Garnele und gerösteten Pinoli und die Kastanienravioli mit Kürbisfüllung und Perlzwiebel. Als Hauptgang ein zartgebratener Rehrücken in Kaffee-Haselnussmantel mit Sellerie-Vanillecreme, Blaukrautravioli und einer feinen Wildjus. Und zum Abschluss eine Schokoladensphäre mit Birnen-Mascarponefüllung und Birnensorbet.

### **Wein und Bier, Whiskey und Rum: Südtiroler Geheimtipps**

Nach dem Prinzip „Leben und leben lassen“ setzt das Belvedere im Weinangebot auf kleinere Produzenten der Region, die selbst unter Kennern noch Geheimtipps sind – wie etwa das nahe Weingut Rottensteiner, das den Schwerpunkt seiner Weine auf die Sortentypizität der Bozener Weine legt. Sei’s beim Gewürztraminer wie beim Lagrein und St. Magdalener. Sommelière Elisabeth empfiehlt aber auch gerne einen Bozner Tropfen von den Loakers, die seit Jahrzehnten als Wein-Querdenker biologisch und biodynamisch unterwegs sind und den Weinberg durch den Einsatz von Homöopathie stärken. Wenn’s lieber ein Bier sein soll: Das „Antonius“ ist mit Wasser vom Schlern und besten Zutaten gebraut. Und Barista Jasmin setzt den Lavendel- oder Melissensirup für ihre Freestyle-Cocktails gerne selbst an. Ein optimaler Tagesabschluss an der Bar, in der Lounge oder draußen, das Panorama im Blick und ein Glas sehr trockenen Rum zu Plun aus den Dolomiten oder einen Südtiroler „Alpen High“-Gin in der Hand. Alternativ darf’s ein regionaler Whiskey sein, der fruchtig oder torfig durch die Kehle rinnt wie der namensgebende Fluss Pruni, der durchs obere Vinschgau fließt.

**Langtext: 5082 Zeichen**

Infos: Hotel Belvedere, Familie Renate und Hans Reichhalter-Leonhardy, Pichl 15, I-39050 Jenesien (bei Bozen), Südtirol/Italien, Tel: +39 0471 354127, [www.belvedere-hotel.it](http://www.belvedere-hotel.it)

**Texte und Bilder zum Download unter [www.pressegroup.com](http://www.pressegroup.com) (Veröffentlichung gegen Belegexemplar)**



Presse: Barbara Angerer-Winterstetter | [pressegroup.com](http://pressegroup.com) | Tel +49/89/418 518-91 | [dialog@pressegroup.com](mailto:dialog@pressegroup.com)