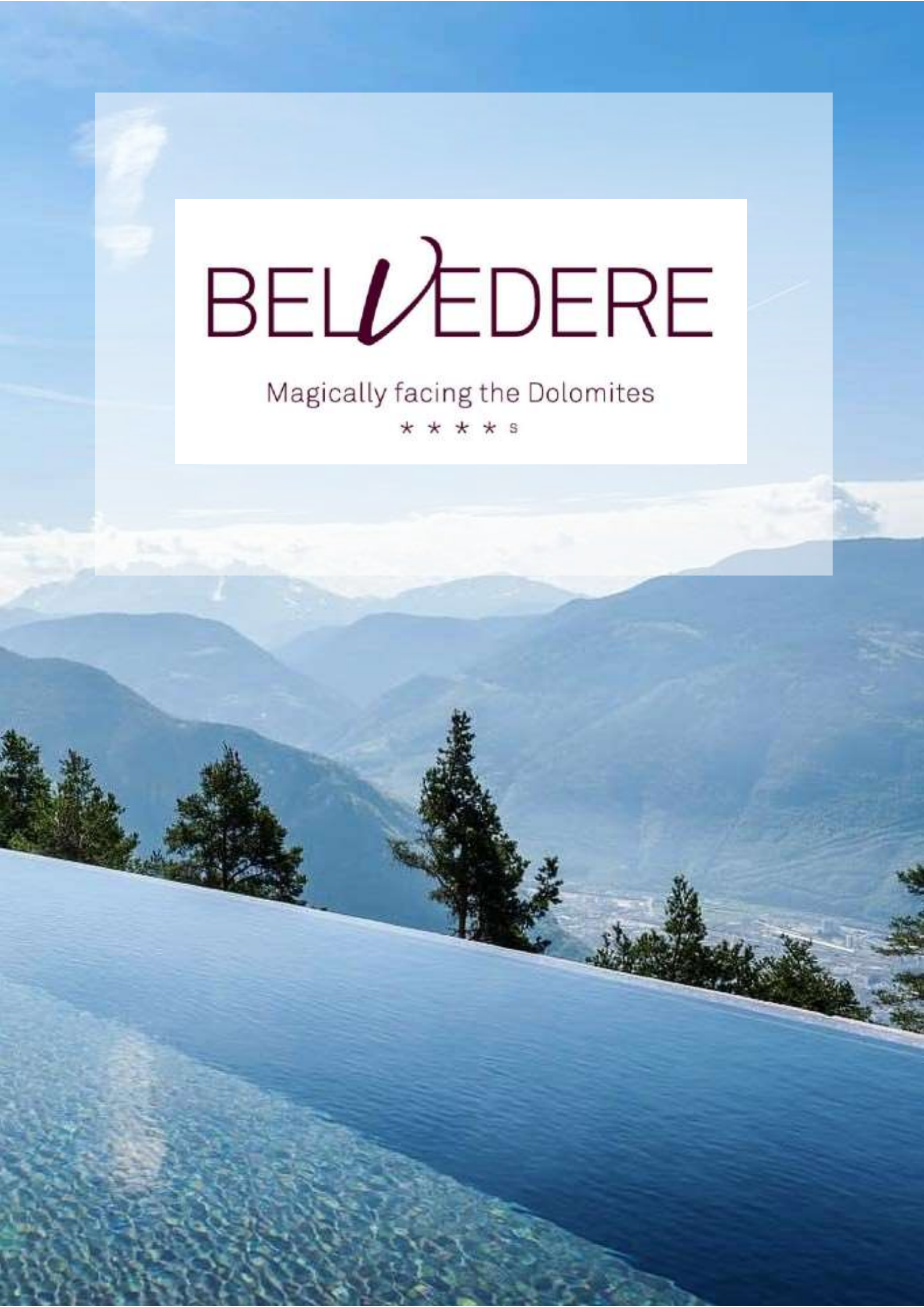


BELVEDERE

Magically facing the Dolomites

* * * * *



HOTEL BELVEDERE

Das Panorama ist allgegenwärtig im Hotel Belvedere: Mit beeindruckendem Weitblick vom Schlern über den Rosengarten bis hinunter ins mediterrane Überetsch, von der Sky Lounge, von Bar und Terrasse, vom Infinity-Pool und der Außensauna, aus den neuen Hang-Suiten. Das 4-Sterne-Superior Hotel Belvedere ist ein Geheimtipp auf 1100 Metern oberhalb von Bozen, nur eine kurze Autofahrt von der italienischsten aller Südtiroler Städte entfernt. Spektakulär in Weitblick wie Architektur: So hat das Haus mehrere Architektur-Preise gewonnen, darunter den renommierten „20 best architecture award“ in Gold. Die umgebende Natur lädt zum Wandern und Biken (mit hauseigenen E-Bikes) ein und kommt ganz nachhaltig mit Lärchenharz-Produkten vom heimischen Salten sogar ins SPA. Dazu gibt es eine modern-mediterrane Landhausküche, die beinahe alles selbst produziert, von der Pasta bis zum Lavendelsirup für den Drink.

Hotel Belvedere, 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



Geheimtipp in Südtirols sonnigem Süden zur Sommergeverlängerung bis weit in den Herbst: Das Vier-Sterne-Superior Hotel Belvedere in spektakulärer Panoramalage oberhalb von Bozen

Sommergeverlängerung mit Weitblick und Freiraum

Was für ein Panorama, welch ein Gefühl von Weite und Freiheit! Stehen und staunen: Der Blick schweift vom Schlern über den Rosengarten bis hinunter ins mediterrane Überetsch. Von der Sky Lounge, von Bar und Terrasse, vom Infinity-Pool und der Außensauna, aus den neuen Hang-Suiten. Das Panorama ist allgegenwärtig im Hotel „Belvedere“, dem Geheimtipp auf 1100 Metern oberhalb von Bozen, nur eine kurze Autofahrt von der italienischsten aller Südtiroler Städte entfernt. Hier oben ist nicht nur der Weitblick spektakulär, auch die preisgekrönte Architektur zieht erstaunliche Register: Denn so stark die Eindrücke rundherum sein mögen – wer in ihr wohnt, gewinnt selbst Struktur und Klarheit. Hier in Südtirols Süden verlängert sich der Sommer stets bis weit in den Herbst hinein. Mit warmen Sonnentagen zum Auftanken oder aktiv sein in verschwenderisch viel Freiraum. Die Natur lädt zum Wandern und Biken (mit hauseigenen E-Bikes) und kommt mit Lärchenharz-Produkten vom heimischen Salten sogar ins SPA. Oder in den hauseigenen Blumen- und Kräutergarten, der die moderne Landhausküche aus regionalen Zutaten würzt und das Haus auf natürliche Weise schmückt. Spannend als Kontrast: Die Kunstwerke, die überall im Hotel Akzente setzen und den Fokus auf die Einfachheit jedes einzelnen Objekts lenken.

Kurztext: 1298 Zeichen

„Unser Haus ist modern, doch nie puristisch, sondern mit viel Holz und natürlichen Farben ein Ort zum Wohlfühlen“, beschreibt Gastgeberin Renate das spezielle Belvedere-Flair. Eine der Farben im Haus heißt „Lagrein“ – was sich von einer autochthonen Südtiroler Rebsorte herleitet, die einen samtig-weichen Rotwein von intensiver Burgunderfarbe ergibt (und mit anderen Tropfen aus nahen Kellereien im Haus verkostet werden kann). Heimische Natur ist Trumpf in Design und Architektur des Belvedere, das für die Außenfassade des neuen Suitenbaus den leicht rötlichen heimischen Porphyrt aufwändig mit Beton vermischt hat. Weil sich das optimal in die Umgebung einfügt. Kein Wunder, dass das Haus mehrere Architektur-Preise gewonnen hat – darunter den renommierten „20 best architecture award“ in Gold.

Aber auch der Wellness-Bereich wurde mehrfach ausgezeichnet, etwa mit dem Relax Guide Spa Award. Wer im Infinity-Außenpool seine Bahnen zieht, aus der Außen-Sauna nach Bozen blickt oder nach einer Yoga-Lektion im neuen Biopool die Abendsonne genießt, weiß warum. Wer intensive Kicks braucht zum (wieder) fit werden: Im Haus befindet sich die Arztpraxis von Dr. Hans Leonhardy, die mit der Verbindung aus europäischer Medizin und traditioneller Chinesischer Medizin (TCM) viel fürs körperliche Wohlbefinden gerade in stressigen Zeiten tun kann. Im kleinen, aber feinen Spa bestimmen Natur und Regionalität das Angebot – mit den Produkten von

Pharmos Natur, etwa der neuen Luxus-Linie „Rohini“, und dem Lärchenöl vom nahen Salten, das in speziellen Treatments eingesetzt wird. Unverwechselbar und absolut regional.

Ebenso lässt sich beschreiben, was im Belvedere auf den Teller kommt: Das junge, lokale Küchenteam setzt auf feine, selbst gemachte Landhausküche mit besten regionalen Produkten nach dem Motto „weniger ist mehr“. Traditionell wie modern interpretiert und immer herrlich geradlinig. Wie alles im Belvedere. Morgens frühstückt man mit der aufgehenden Sonne. Nachmittags gibt's Kuchen und salzige Stuzzichini, abends Menüs voll bodenständiger Raffinesse. Und in Frieda's Fine Dining Restaurant erwartet den Feinschmecker so manche Überraschung aus der gehobenen Südtiroler Küche, die mit beiden Beinen fest auf dem (heimischen) Boden steht.

Wein-Touren zu den renommierten Weingütern der Umgebung wie den Kellereien Terlan, Kaltern oder Schreckbichl oder authentisches Törggelen direkt ab Haustür sind gerade im Herbst schön. Lieber Mountainbike- oder Wander-Touren für Aktive und Kultur-Ausflüge „hinunter“ nach Bozen? Oder einfach nur sein und schauen, über den Dingen schwebend. Alles ist möglich. Und alles zusammen macht das Belvedere-Feeling aus, das ebenso unverwechselbar ist wie das Haus selbst mit seinen nur 50 Zimmern und Suiten. Weil sich's 2021 mit Sicherheit entspannter urlaubt: In der Belvedere Safe Area stehen den Gästen bei An- und Abreise weiterhin sämtliche Schnell-, PCR- und Antikörpertests in der Arztpraxis Dr. Leonhardy zur Verfügung.

4403 Zeichen (mit Leerzeichen)





Geheimtipp in Südtirols Süden: Das Vier-Sterne-Superior Hotel Belvedere in spektakulärer Panoramalage oberhalb von Bozen ist der optimale Ausgangspunkt für Biker

Preisgekrönte Panorama-Architektur und Biken in Naturlandschaften

Stehen und staunen: Der Blick schweift vom Schlern über den Rosengarten bis hinunter ins mediterrane Überetsch. Von der Sky Lounge, vom Infinity-Pool und der Außensauna, aus den neuen Hang-Suiten. Das Panorama ist allgegenwärtig im Hotel „Belvedere“, dem Geheimtipp auf 1100 Metern im naturbelassenen Jenesien oberhalb von Bozen, der italienischsten aller Südtiroler Städte. Hier oben ist auch die mehrfach preisgekrönte Architektur spektakulär: Wer in ihr wohnt, gewinnt selbst Struktur und Klarheit. Dass die zu erobernde Bergwelt direkt vor der Haustür liegt, ist ein großer Vorteil für alle Bike-Fans. Dazu unberührte Natur, Lärchenwälder, südliche Vegetation – und tolle Singletrails. Ohne zuvor nervenaufreibende Pässe bezwingen zu müssen. Die Naturlandschaft des Salten hat einen ganz besonderen Reiz. Und das milde Klima ermöglicht für Mountainbiker, Rennradfahrer und Genussradler eine Radsaison von März bis Oktober.

Tipps vom Bike Guide Hannes aus dem Belvedere? Ab Haustür geht es – begleitet von einem 360-Grad-Rundumblick – zu den kultigen „Stoanernen Mandlen“, einem meditativ wirkenden Hochplateau, umgeben von purer Natur und Berggipfeln. Ein Kraftplatz! Wer gerne abseits der Wege fährt, dem empfiehlt Hannes die Tour nach Afing, vorbei an den Goldegger Höfen auf exponierten Felsen mit Blick in die Sarntaler Schlucht. Anspruchsvoll mit knackigen Höhenunterschieden auf abwechslungsreichen Wegen, die Geschicklichkeit erfordern. Zudem einmal im Leben die hochalpine „Sellaronda“-Runde bezwingen? Das Belvedere macht es in Kooperation mit der Dolomiti Bikeschool möglich! Auch sonst zieht das Haus alle Register für anspruchsvolle Biker: Vom Verleih von (E-)Mountainbikes (Hardtail und Fulllys) bis zu individuellen Touren mit den MTB-Guides. Und dem abschließbaren, videoüberwachten MTB-Raum, der hauseigenen Radwerkstatt, dem Wasch- und Wäscheservice.

Langtext: 1847 Zeichen



Lokal, authentisch, nachhaltig: Das Vier-Sterne-Superior Hotel Belvedere oberhalb von Bozen setzt aufnatürliche Wellness mit Panorama

Wellness mit Bergkino – und der Kraft des heimischen Lärchenharzes

Wie sollte sich ein SPA anfühlen? Ein Ort, geprägt von Achtsamkeit und Wohlbefinden. An dem die Natur ringsum mitwirkt und das Design auf Klarheit setzt. Schließlich soll nichts ablenken vom Ziel, Ruhe und Entspannung zu finden. Das hat sich auch die preisgekrönte Architektur des Hotel Belvedere, dem Geheimtipp auf 1100 Metern oberhalb von Bozen, zur Aufgabe gemacht: Vom Yoga- bis zum Treatment-Raum herrscht eine wohlthuend geradlinige Formensprache, die stets auf die umgebende Bergwelt ausgerichtet ist. Wer sich im Infinity-Pool zwischen Himmel und Erde treiben lässt, ist weit weg vom Alltag und erlebt dabei großes Berg-Kino. Die Wasser- und Panoramawelt, die sich draußen auf mehreren (Liege-)Ebenen, mit drei Pools und einer Bergblick-Außensauna auftut, setzt auf individuellen Erholungs-Freiraum und die Faszination der Natur in Südtirols Süden. Ihre ursprüngliche Kraft kommt im Belvedere sogar direkt ins Spa. Denn die im Herbst bunt leuchtenden Lärchenwiesen am heimischen Salten liefern seit Jahrhunderten heilsames Lärchenharz. Mit biologischen Inhaltsstoffen zu den holzig-frisch duftenden Lärchenprodukten verarbeitet, wird es im „Beessere SPA“ für Massagen, Peelings und Bäder eingesetzt. Nachhaltiger geht Wellness nicht! Nicht umsonst wurde das Belvedere mehrfach, etwa mit dem Relax Guide Spa Award ausgezeichnet. Ergänzend bietet „Pharmos Natur“ kostbare Heil- & Verjüngungspflanzen in den Gesichts-Behandlungen. Dazu gibt es ein Private Spa, einen kleinen, aber feinen Indoor-Wellness-Bereich sowie Yoga- und Fitness. Auch hier geht das Hotel eigene Wege – und kombiniert Hatha-Yoga mit dem Bewegungs- und Therapiekonzept Spiraldynamik zum „Medical Yoga“.

Kurztext: 1680 Zeichen

Denn (gesunde) Bewegung ist Wellness: So gibt es zum Trainingsbereich mit High-End Geräten dreimal in der Woche Yoga, zweimal im Jahr Yoga-Retreats. Mit ihrem „Medical Yoga“, das die Erkenntnisse der anatomisch begründeten Spiraldynamik mit Hatha-Yoga kombiniert, geht Yoga-Profi Adelheid stets individuell auf ihre Teilnehmer ein.

Lokal und nachhaltig: Lärchenharz vom Salten

Das achtsame Eingehen auf den Einzelnen ist auch die Stärke des „Beessere SPA“-Teams Theresa, Szabina und Julia. Wellness muss für sie Wirkung haben, am besten mit natürlichen „Zutaten“. So wie das uralte Südtiroler Heilmittel Lärchenharz, von Phytopraktikerin Elisabeth Unterhofer am Salten oberhalb vom Belvedere gesammelt und zu den reinen, biologischen „La Ricina“-Wellnessprodukten verarbeitet. Mit wertvollen Ölen, die Tiefenwirkung auf Körper und Geist haben. Sehr beliebt: „Auf leichtem Fuß“. Das Treatment erfrischt

(wander)müde Füße mit einem Lärchenpeeling, einem wohltuenden Fußbad und im Anschluss wird mit Lärchenbalsam massiert. Wer will, bekommt dazu einen Lärchentee – und den würzig-frischen Duft vom Salten, wenn Theresa im Anwendungsraum dezent mit Lärchenholz räuchert. Mit der Kraft der Lärche funktioniert ebenso „Die Lärche mit allen Sinnen erfahren“, das Paar-Treatment im Private Spa. Auf ein Ganzkörperpeeling mit Meersalz und Lärchenöl, das den Stoffwechsel anregt, folgt ein Lärchenbad zur Tiefenentspannung und eine lockernde Lärchenölmassage für zwei. Ergänzt durch den atemberaubenden Blick von der privaten Sonnenterrasse beim Nachruhen. So geht Wellness: Lokal, authentisch und nachhaltig!

Auch für Schwangere und Männer: Beauty aus dem Aloe Vera-Blatt

Pharmos Natur für die Gesichts-Anwendungen passt da perfekt ins Konzept. Statt Wasser basieren alle Produkte auf reinem Aloe Vera Bio-Ursaft, der Pflanzen-Wirkstoffe direkt in die Hautzellen transportiert. Bei allen Pharmos Gesichtsbearbeitung wird unter anderem sogar mit einem echtem Aloe-Blatt behandelt. Die Treatments setzen auf natürliche Straffung und Stärkung des Bindegewebes und füllt die Feuchtigkeitsdepots wieder auf. Die Behandlung „Pharmos-Relax“ ist übrigens, kombiniert mit einer Pediküre, ebenso als spezielles Schwangeren-Treatment „Ich bin bald Mama“ buchbar. Doch auch Männer müssen nicht zurückstehen: Eine speziell auf Männerhaut abgestimmte Behandlung, mit der Pharmos-Linie für den Mann, für Gesicht, Kopf, Schulter und Nacken vitalisiert und löst zugleich Anspannung und Stress.

Wer sich noch intensivere Unterstützung für die individuelle Gesundheit wünscht: Die Arztpraxis von Dr. Hans Leonhardy befindet sich direkt im Hotel Belvedere und hilft getreu einer alten Seglerweisheit, die Segel richtig zu trimmen, um selbst bei kräftigem Wind den Kurs bestimmen zu können. Den Körper ausbalancieren – das wird mit der Verbindung aus europäischer und traditioneller Chinesischer Medizin (TCM) angestrebt.

4571 Zeichen



Feine 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 Moderne 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 Apero's aus der Überraschungsbox und Dreierlei Hausgemachtes Brot das Thunfischtartar mit Apfelkaki 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.

5.082 Zeichen



Das Atelier „bergmeisterwolf“ (Brixen) wird für den Zubau des Hotels Belvedere beim „best architects“ award 2020 mit Gold ausgezeichnet und für den EU mies award 2022 nominiert

Landschaft als Hauptaugenmerk: Die Identität des Ortes verstehen, erforschen und offenbaren

„Nicht an einem Ort sollst du bauen, sondern den Ort sollst du bauen“, ist das Motto von Prof. Dr. Michaela Wolf und Dr. Gerd Bergmeister. Die beiden Architekten formen das mit zahlreichen Preisen ausgezeichnete Atelier „bergmeisterwolf“ in Brixen. Sie sind stets auf der Suche nach Antworten auf räumliche, formale wie kontextuelle Fragen und gehen dabei in einen intensiven Dialog mit den Bauherren wie der umgebenden Landschaft. Beim neuen Zubau des Hotel Belvedere oberhalb von Bozen 2019 ging es darum, „dem Gast mehr Raum sowie mehr Intimität zu schaffen“, erzählt Prof. Dr. Michaela Wolf: „Das Hauptaugenmerk ist und bleibt aber auf der Landschaft und der Natur, die das Belvedere umgeben.“ So entstand ein neuer, runder Suitenbau in Hanglage, direkt in den Porphyrfelsen gesetzt, der in besonderem Maß eins wurde mit der Landschaft. Der Eindruck des Heraus- und zugleich Zusammenwachsens zwischen Draußen und Drinnen entstehe durch besondere Materialien wie etwa rötlich eingefärbten Sichtbeton und grob strukturierte Oberflächen, berichtet die Architektin. Die Landschaft wurde dabei „über das Dach des neuen Zubaus gezogen“, was eine Kontinuität des Geländes und der Ausblicke bewirke. So entstand in Verlängerung des Pools auch eine Außensauna mit Weitblick über Bozen. Das neue Belvedere erntete zahlreiche Preise, unter anderem Gold beim „best architects“ award 2020, der zu den renommiertesten Architekturauszeichnungen zählt, den begehrten German Design Award 2021 sowie die Nominierung zum EU mies award 2022. Der schönste Erfolg aber ist, dass die Gäste das neue Haus in seiner Struktur gebenden Klarheit, mit seinen großen, lichtdurchfluteten Räumen und den magischen Ausblicken lieben.

Kurztext: 1.703 Zeichen

„Die Idee, die äußere Betonverschalung rötlich einzufärben, verleiht dem Gebäude eine markante Identität. Zugleich bewirkt diese Maßnahme, dass sich der moderne Bau in die ähnlich gefärbte felsige Landschaft harmonisch einfügt, während das typische Betongrau im Innern zum dekorativ freigelassenen rötlichen Gestein einen interessanten Kontrast bildet“, begründet die internationale Jury die Auszeichnung des Belvedere für exzellente Architektur beim German Design Award 2021. „Natur, Räume und Materialität verknüpfen sich“, ist in der Gewinner-Beschreibung Gold von „best architects“ 2020 zu lesen. Der Award gilt als Gradmesser der architektonischen Entwicklung im Spitzensegment und Gütesiegel für herausragende architektonische Leistung.

Mehr Komfort, mehr Raum und zugleich mehr Intimität – das war die Anforderung der Gastgeber im Belvedere auf einem felsigen Höhenzug oberhalb von Bozen. „Unsere Aufgabe bestand darin, dem Hotel eine einheitliche Sprache zu geben, es weiterzuführen, einige Bereiche zu belassen, wie sie sind, und neue Elemente hinzuzufügen“, berichtet Prof. Dr. Michaela Wolf von der gemeinsamen Arbeit: „Es ist auch eine Fortsetzung des

Konzepts von Materialität, Farbe und Licht, bei dem die Landschaft als Verbindungselement zwischen Architektur und Ort im Mittelpunkt steht.“ So habe das Gebäude eine runde Form aus rotem Beton angenommen, angelehnt an die lokale rötlich-organische Formation, und sei damit Teil der Landschaft geworden. „Der Zubau wird so eins mit der Bewegung der Landschaft, geht in ihr auf“. Die Ausrichtung ermöglicht vielfältigste Ausblicke aus den Suiten in die Umgebung.

Alte Bautraditionen, neue Materialien, Elemente der Diskontinuität

„bergmeisterwolf“ wurde unter anderem mit dem nationalen Architekturpreis “architetto italiano 2019” für die besondere Herangehensweise an die Architektur ausgezeichnet, die „auf den Kontext, mit Aufmerksamkeit auf Materialität und mit kühnen Lösungen reagiert“. Das Atelier arbeitet mit Tradition, Gegenwart und Zukunft, um die Identität eines Ortes zu verstehen, zu offenbaren und zu erforschen. „Wir entdecken alte Bautraditionen wieder, verknüpfen sie mit neuen Materialien und experimentieren mit ihnen, fügen auch Elemente der Diskontinuität ein“, erklärt Prof. Dr. Michaela Wolf. So werden die Formen des Ortes zurückgewonnen und um eine neue Dialektik erweitert. Was den Aufenthalt im Belvedere zu einer spannenden Entdeckungsreise macht, die nicht nur für den informierten Gast, sondern auch intuitiv wahrnehmbar ist.

bergmeisterwolf: Renommierte Projekte, Ausstellungen und Awards

Prof. Dr. arch. Michaela Wolf studierte Architektur in Innsbruck, London und Mailand. Seit 2017 ist sie Professorin für Entwurf und Raum an der technischen Hochschule Rosenheim. Dr. arch. Gerd Bergmeister absolvierte sein Architekturstudium in Venedig und Innsbruck. Das Brixener Atelier „bergmeisterwolf“ ist bekannt für viele renommierte Projekte im öffentlichen Raum und der Forschung, aber ebenso im Bereich Wohnen und Tourismus, darunter innovative Hotels und Kellereien der Südtiroler Heimat. Das Team hat an nationalen und internationalen Konferenzen und Jurys teilgenommen, an vielen Ausstellungen mitgewirkt (u.a. Architektur Südtirol 2020 und die Biennalen von Pisa 2019 wie von Venedig 2012), wurde mit nationalen und internationalen Preisen ausgezeichnet und erntet große Beachtung in relevanten Fachmedien.

5.109 Zeichen



ARCHITEKTUR AWARDS



EU mies award 22 –nomination

Der Preis der Europäischen Union für zeitgenössische Architektur - Mies van der Rohe Award (EU mies award) wird alle zwei Jahre von der EU und der Fundació Mies van der Rohe verliehen, um „hochwertige Architekturwerke in Europa anzuerkennen und zu belohnen“.

Er gilt als eine der renommiertesten europäischen Auszeichnungen.



the plan award 2020 – finalist

Jährlich kürt das internationale Architektur-Magazin „The Plan“ besonders spektakuläre Projekte beim „The Plan Award“.



german design award 2021 – special mention excellent architecture

Der German Design Award zeichnet seit 2011 innovative Produkte und Projekte, sowie Hersteller und Gestalter der deutschen und internationalen Designbranche aus.



iconic award 2020 – innovative architecture winner

Visionäre Architektur. Innovative Produkte. Nachhaltige Kommunikation. Bei den ICONIC AWARDS werden ganzheitliche Projekte aus den Bereichen Architektur, Innenarchitektur, Produktdesign und Markenkommunikation prämiert.



premio architetto italiano – opere di nuova costruzione, venedig 2019

Die Auszeichnung wird traditionell vom Nationalrat der Architekten, Planer Landschaftsarchitekten und Denkmalpfleger verliehen, um italienischen Architekten und herausragenden Projekten Sichtbarkeit zu verleihen.



international section best works of the 9th international biennial barbara capocchin prize, padova 2019

Der international Architekturbiennale-Preis "Barbara Cappochin" wird alle zwei Jahre für besonders hochwertige Projekte verliehen.



best architects 20, düsseldorf 2019

Der «best architects award» zählt zu den renommiertesten Architekturauszeichnungen und ist Gradmesser der architektonischen Entwicklung im Spitzensegment. Die Auszeichnung «best architects» gilt seit ihrem Bestehen als Gütesiegel für herausragende architektonische Leistung. Sie positioniert die prämierten Architekten und Architekturbüros an der Spitze der internationalen Architekturszene.



FACTS

Eigentümer	Familie Renate und Hans Reichhalter-Leonhardy
Zimmer	50 Zimmer und Suiten
Restaurants	Panoramarestaurant (im Rahmen der Verwöhn Pension, die mediterrane Leichtigkeit und alpine Schmackhaftigkeit verbindet) Fine Dining Restaurant Frieda's mit 5-Gänge Überraschungsmenü (gehobene Südtiroler Landhausküche)
Wellness	Infinity-Pool, Biopool, Außensauna, Whirlpool, Innensaunas, Ruhebereiche, Gym vielfältiges Spa-Angebot, das auf Natur & Regionalität setzt (Produkte von Pharmos Natur, Lärchenöl vom nahen Salten für spezielle Treatments)
Gesundheit	Arztpraxis Dr. Hans Leonhardy (Verbindung aus europäischer Medizin und traditioneller Chinesischer Medizin)
Sport & Aktivitäten	Yoga Mountainbiken, Wandern, Weintouren

KONTAKT

pressegrouP

Ludwigstr. 9, D-86316 Friedberg

www.pressegrouP.com

Barbara Angerer-Winterstetter & Sara Schmidt

Tel. +49 (0) 89 418 18 91

dialog@pressegrouP.com