



SÜDTIROL

Schall der Stille

Text: Aleksandra Majzlic; Fotos: Stefan Ziemba

Im Parkhotel Laurin in Bozen inspirieren Kandinsky und Kubin den Gast während der Nachtruhe. Die Laurin Suite hat der Hoteleigentümer im Weingut von Alois Lageder eingerichtet. Eine Nacht im Pavillon mitten im Grünen stellt die Tapferkeit von Romantikern auf eine harte Probe.



In Zeitlupe verdunkelt sich das Blau des Himmels. Der Brunnen plätschert leise vor sich hin, als wolle er die Gäste der Laurin Suite nicht stören. Und nähert sich jemand dem schwach beleuchteten Pavillon, tritt er mit den Sohlen besonders sachte auf den Kies. Nur die alte Kirche nimmt auf die Anbeter der Ruhe keine Rücksicht. Schallend ist ihr Glockenschlag. In den Intervallen zwischen dem Bim, Bam, Bim, Bam versucht das an Großstadtlärm gewöhnte Ohr irgendeinen Laut zu vernehmen. Aber es hört nichts. Das ist beruhigend im ersten Augenblick. Sekunden später wirkt es schon beängstigend. Wer will, kann der Stille ein Schnippchen schlagen und selbst ein Geräusch produzieren. Blubb, blubb, blubb in allen Variationen, das hat das Jacuzzi zu bieten. Aber auch der gutseigene Rotwein spült sie weg, die etwaige Furchtsamkeit.



Doppelter Luxus: 40 Quadratmeter Wohn- und Schlafbereich (edle Möbel, Holzparkett, Klimaanlage, Minibar, WiFi), 20 Quadratmeter Badezimmer (mit Jacuzzi und Dolby-Surround-Anlage)

Das eminent exklusive Erlebnis im Schlaf-Schlaraffenland haben zwei langjährige Weggefährten ersonnen: der Winzer Alois Lageder und Franz Josef Staffler, Eigentümer des Parkhotel Laurin in dritter Generation. Anlass: der 100. Geburtstag des Vier-Sterne-Superior-Hotels im Jahre 2010. Zwei Container ließen die Freunde auf Lageders Weingut in Margreid errichten, zwischen Sträuchern, Blumen und Bäumen. Nur wenige Meter ist die Laurin Suite@Paradeis von der Weinschenke Paradeis entfernt. Die mit Baumrinden-

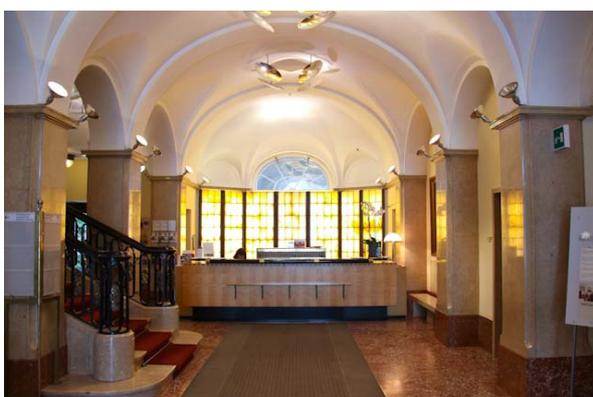
Muster versehene Fassade des Luxusbaus gestaltete die Südtiroler Künstlerin Claudia Barcheri, das elegante Mobiliar steuerte Staffler aus seinem Hotelfundus bei. Eigentlich sollte das 101. Zimmer des Hotels in Bozen nach einem Jahr verschwinden, doch die beiden erfolgreichen Initiatoren verlängern ihr Projekt bis 2014 – wegen großer Nachfrage. Hochzeitspaare garantieren beispielsweise lange Buchungslisten. Sie feiern mit ihrer Gesellschaft in Lageders Sitz und logieren dann unter Wipfeln, unbehelligt von der Verwandtschaft.



Entscheidung zu früher Stunde: Schinken oder Speck? Für nur zwei Übernachtungsgäste decken die Mitarbeiter des Weingutes von Alois Lageder den Tisch



Zum 100. Geburtstag arbeitete das Parkhotel Laurin auch mit der Freien Universität Bozen zusammen – bei dem Kunstprojekt „Vergessene Gegenstände“. Im Zuge dessen bürdet Franz Josef Staffler seinen Mitarbeitern in der Lobby eine besondere Verantwortung auf. Sie dürfen ihre Augen nicht von einer Unterhose in Pink abwenden. Der knappe Schlüpferr wird neben dem Eingang zur Schau gestellt. Ganz bedenkenlos. Eingeschweißt in eine Tasche hängt er neben einem eingetüteten Autoschlüssel, einem Wecker und einer elektrischen Zahnbürste. Allesamt Habseligkeiten der Hotelgäste, vor Anreise sorgsam in den Koffer gepackt, bei Abreise vor lauter Schusseligkeit einfach liegen gelassen. Das Team beugt jeder Verwechslungsgefahr von Slips, Schlappen und Sonstigem vor. Denn auf den Taschen sind die jeweiligen Fundorte mit Kugelschreiber vermerkt. Noch ein Grund mehr für die Gäste wiederzukommen und nach Verlorenem zu fahnden.





Geschäftsleute sowie mehr und mehr Freizeitreisende aus Italien, Deutschland, aber auch aus den USA und Japan zieht es in das Domizil in Bozen.



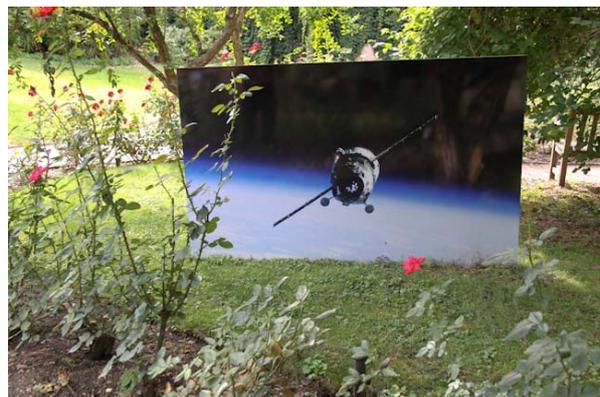
Auch Angela Merkel, der Dalai Lama, Reinhold Messner sowie Geoffrey Rush und Donald Sutherland nächtigten schon im Parkhotel Laurin. 1910 zählte es zu den modernsten Hotelhäusern Europas – mit Kompressoranlagen, Aufzügen, Lichtenanlagen in jedem Zimmer und umfangreichem Feuerschutz. Diverse gekrönte Häupter sowie Blaublütige adelten bereits in den Anfangsjahren den Prachtbau. In den Neunzigern wurde das Hotel von Grund auf renoviert.



Gewaltakt des Zwergs: Die 1911 geschaffenen und in den Neunzigern restaurierten Fresken des Münchner Malers Bruno Goldschmitt zeigen die Sage des Zwergenkönigs Laurin in der Bar. Sein Herz schlug für eine Königstochter. Als die Entführung der Schönen scheiterte, verwandelte er aus Wut seinen einstigen Rosengarten in eine Landschaft aus Stein und Fels. Was er nicht bedacht hatte: Das Gestein gleicht dennoch einem Rosengarten – wenn die Abendsonne den Felsen bescheint



Originale zieren die Wände. Wer beispielsweise das Zimmer 215 bucht, liest in Herbert Achternbuschs Buch „Arschi“ und bewundert Wassily Kandinskys „Fagott“. Wer im Zimmer 213 logiert, beobachtet Oskar Kokoschkas „Beobachter“. Und wer Zimmer 311 bezieht, verfolgt wachsam Augen „Kutsche und Reiter“, die Alfred Kubin durch die gezeichnete Landschaft jagt. 200 Werke zählen zum Bestand des Kunstsammlers Franz Josef Staffler, dem „die gerahmten Kalenderblätter, wertlosen Drucke oder sonstigen Bilder ohne Qualität“ in „sehr vielen Hotels“ ein Dorn im Auge sind.



Zahlreiche Skulpturen schmücken den 4000 Quadratmeter großen, üppig bepflanzten Garten: Wie ein Stück einer Spielzeug-Rennbahn schlingt sich das rote Metallband des Südtiroler Künstlers Eduard Habicher empor. Elefanten veranstalten akrobatische Spiele und eine Raumkapsel fliegt zwischen Bäumen herum. An lauen Abenden serviert das Hotelteam das Dinner höchst gediegen zwischen Blumen und Bäumen. Über einen Regenguss zur Abendstunde grämt sich aber kein Gast, denn auch im stuckverzierten Restaurant mit Kronleuchtern lässt es sich vorzüglich speisen.



In der Menükarte sind typische Südtiroler Gerichte extra gekennzeichnet. Der Mitarbeiter schwärmt „wirklich seeehr gut“ und deutet an eine bestimmte Stelle auf der Karte. Dort steht: Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat und Topfen gefüllt, dazu Nussbutter und Almkäse. Die wundersam weichen Teigtaschen sind eine Wonne für Gaumen und Magen. Zubereitet hat sie Manuel Astuto, der Herd-Heroe in Südtirol. Das Restaurant Laurin ergatterte unter der Ägide des jungen Küchenchefs im Gault Millau 2012 15 Punkte und zwei Hauben. Alpine und mediterrane Einflüsse lässt der gebürtige Bozner mit sizilianischen Wurzeln höchst schmackhaft zusammenfließen. Regionaltypisch und absolut wohlmundend ist auch seine rosa gebratene Lende vom einheimischen Reh mit Babyartischocken und Pfifferling-Spätzle.





Als „Fair Cooking Partner“ engagiert sich das Restaurant gemeinsam mit zahlreichen Gastro-Betrieben Südtirols für den Einkauf von Rohwaren aus dem fairen Handel. Auf der Karte mit dem Hinweis „Fair Cooking“ versehen sind die in höchstem Maße deliziosen, mit Kokosmousse gefüllten Ananasravioli im tropischen Süsspchen. Und zu den Gängen servieren die Mitarbeiter beispielsweise Weine von Alois Lageder.

Der Winzer leitet einen der größten Privatbetriebe Südtirols in fünfter Generation. Mit seiner Leidenschaft für den biologisch-dynamischen Weinbau hat er seine Tochter und seinen Sohn bereits angesteckt. Das 1823 gegründete Weingut mit Sitz in Margreid bewirtschaftet insgesamt 150 Hektar, davon sind 53 Hektar in eigenem Besitz. Einen großen Teil des Lesegutes bezieht der Chef von langjährigen Vertragspartnern. Lageder pflegt die jahrhundertealte Südtiroler „Kauf auf Ehre“-Tradition. Das bedeutet: Der Weinbauer wird für seine Trauben erst dann bezahlt, wenn die Weine am Markt verkauft sind, sodass er an deren wirtschaftlichem Erfolg beteiligt ist.



Das an der Südtiroler Weinstraße gelegene Unternehmen produziert zu 70 Prozent Weißwein und zu 30 Prozent Rotwein, 97 Prozent sind Qualitätsweine. Die Linien Alois Lageder und Tenutae Lageder haben bereits zahlreiche Preise erhalten. Jährliche Ausbeute: 1,5 Millionen Flaschen. 35 Prozent werden in Italien verkauft. Zu den wichtigsten Auslandsmärkten zählen die Vereinigten Staaten, Deutschland, die Schweiz und Österreich sowie China, Hongkong, Japan, Singapur, Australien, Kanada und Brasilien.



TIPP: Ausflug auf den Ritten

Auf ihrem Weg nach oben durchtrennt die Seilbahn etliche Wolkenfetzen. Auch dicke dunkelgraue Wände schiebt sie locker beiseite. Ungehindert fällt der Blick des Erholungsuchenden auf das im Dunst immer weiter verschwindende Bozen und die Weinberge. Kurz vor der Endhaltestelle auf dem Hochplateau des Ritten sieht man auf der rechten Seite den Rosengarten. Fünf Kilometer legt die Kabine auf der weltweit längsten Seilbahnstrecke von Bozen bis Oberbozen zurück. Ein beschaulicher Weg führt zum Kirchlein St. Jakob auf einem bewaldeten Hügel – durch Torbögen, vorbei an Obstbäumen und blumengeschmückten Bauernhöfen. www.ritten.com



Parkhotel Laurin

Laurinstraße 4
39100 Bozen
Italien

Tel. +39 0471 311 000
www.laurin.it

Auszeichnung: „Zertifikat für Exzellenz“ der
Reise-Website Trip Advisor (2012)



100 Zimmer, inklusive acht Einzelzimmer
und sieben Suiten (in unterschiedlichen
Stilrichtungen dekoriert)

Bei Bedarf können durch die Verbindung
von Zimmer 7 weitere große Suiten
geschaffen werden

W-LAN im ganzen Haus und auch am Pool
Business-Suite mit Boardroom (für
Meetings für bis zu acht Personen)
Konferenzzentrum mit
Simultanübersetzungsanlage und Video-
Conferencing für bis zu 160 Personen

Restaurant Laurin

Art-Nouveau-Salon mit 45 Sitzplätzen
Reichhaltiges Frühstücksbuffet, Mittagstisch
und Dinner
Weitere 40 Plätze im Spiegelsaal

Smokers' Lounge

Summer Lounge im Park (Mai bis Oktober;
Drinks, Cocktails, italienisches Fingerfood
und Snacks)

Pool, Fitnessraum

Massage und Personal Trainer auf Anfrage
Spielplatz, Kinderbetreuung

PARADEIS

Weinschenke

Öffentliches Restaurant
St. Gertraudplatz 10
39040 Margreid
Italien

Tel. +39 0471 809 580
www.aloislageder.eu

Laurin Suite@Paradeis in Margreid
(30 Kilometer südlich von Bozen)

Die Suite auf dem Weingut von Alois
Lageder steht den Hotelgästen von Ende
März bis Anfang November zur Verfügung
Buchung separat oder im Arrangement
(eine Übernachtung im Parkhotel Laurin
mit Frühstück, ein Drei-Gang-Menü im
Restaurant des Parkhotels sowie eine
Übernachtung in der Laurin Suite mit
Frühstück und Weinverkostung auf dem
Gut)