Eat & Sleep

Una casa storica

Da oltre mezzo millennio, il 1477 Reichhalter accompagna la vita nel centro di Lana, in Alto Adige. Un tempo mulino, poi caffè, infine macelleria con locanda – dal 2018 è diventato un boutique hotel con otto camere, caffè e ristorante.

Con tanta dedizione sono stati preservati i segni del passato, l'autenticità, l'essenziale. E con stile sobrio sono stati uniti al design contemporaneo.

Come estensione dell'hotel a pochi passi da qui – il Schwarzschmied, dedicato all'arte di vivere e allo yoga – Klaus Dissertori ha ristrutturato la casa, menzionata per la prima volta nel 1477, e l'ha riaperta nell'estate 2018 come luogo per dormire e mangiare.

Il suo intento: riportare in vita l'idea originale del "Gasthaus" – punto d'incontro, luogo di scambio e semplicità. Un concetto reinterpretato in chiave moderna. Il cuore della casa sono due stanze accoglienti al piano terra con un bar. Qui si incontrano sia ospiti del posto che viaggiatori, per un caffè, un aperitivo o una cena. In estate, la terrazza sotto la pergola di vite invita a restare – perfetta per momenti conviviali o semplicemente per lasciar passare il tempo.

Al 1477 Reichhalter si ama l'essenza delle cose. L'autenticità e la tradizione sono al cuore di tutto. Godere delle cose buone e semplici, senza distrazioni. Sentire il legno caldo sotto i piedi. Seguire il profumo dei croissant appena sfornati e sbirciare la pasticciera all'opera. Ciò che prepara si gusta subito, con un caffè fresco, sulla panca davanti alla casa o nell'atmosfera accogliente della stube.

Camere e architettura: ridotte all'essenziale

Appena entrati, ci si sente subito a casa. Il ritmo rallenta. Con solo otto camere, è facile sentirsi accolti.

L'architetto Zeno Bampi ha saputo inserire linee chiare e tranquille nell'architettura esistente della casa, rispettandone le particolarità. L'interior designer Christina Biasi von Berg ha dato forma all'anima del luogo con classici del design e pezzi ritrovati con cura.

Eat & Sleep

Otto camere che raccontano la storia della casa e la portano nel presente e nel futuro. I loro nomi ricordano antichi proprietari e mestieri di un tempo: Schönmüller, Erasmus, Balthasar, Helmsdorf, Mözpanckh, Mihl, Brodtbank e Stadele.

Tutte le camere sono arricchite da opere dell'artista Jasmine Deporta e dispongono di bagno con doccia.

Tra i servizi sono: Wi-Fi, cassaforte, accappatoi, ciabattine, trattamenti biologici Susanne Kaufmann™, materassi Simmons Beautyrest®, cassa Bluetooth Marshall e tappetino da yoga. Le camere Schönmüller e Mözpanckh dispongono anche di stufa in ceramica.

E per le serate d'estate: una piccola terrazza sul tetto, intima e riservata esclusivamente agli ospiti, con vista sui tetti di Lana.

Mangiare e bere al 1477 Reichhalter: semplice e raffinato

Gli ospiti del 1477 Reichhalter trovano un caffè-ristorante piccolo ma curato, con menu mensili che seguono la stagionalità.

Come negli hotel partner Schwarzschmied e Villa Arnica, quasi tutti gli ingredienti provengono da fornitori locali o direttamente da contadini della zona.

Un motivo di particolare orgoglio sono i prodotti freschi coltivati nel proprio orto, l'*Arnica Acker*, che arrivano in cucina e danno ai piatti un'impronta autenticamente regionale. Il pane è del panettiere altoatesino, la salamina viene prodotta in casa.

Il ristorante offre 50 coperti, distribuiti tra le due stanze e, d'estate, il posto più ambito: la terrazza sotto la pergola.

Eventi fissi come l'oca di San Martino e l'Aperitivo di Capodanno accompagnano l'anno. Il calendario si arricchisce anche di altre esperienze: settimane a tema come Stockfischgröstl in aprile, menù degustazione Garden to Table o serate di cucina selvaggia accompagnano gli ospiti in viaggi gastronomici attraverso l'Alto Adige.

Eat & Sleep

Relax e piacere all'hotel partner Schwarzschmied

Gli ospiti del Reichhalter possono usufruire dei servizi dell'hotel partner Schwarzschmied, a soli tre minuti a piedi.

Un'area spa di 1.000 m² con grandi vetrate e vista sulle montagne, piscine interne ed esterne, saune, area relax e trattamenti personalizzati.

Il ristorante La Fucina propone cucina slow food di alto livello – da creazioni vegane a piatti regionali, tutti preparati con amore e ingredienti biologici.

E per chi ama il movimento ci sono escursioni guidate, classi di yoga quotidiane e tour in bici per scoprire la bellezza della natura nei dintorni.

Qualità riconosciuta - premiata da Falstaff

Ogni dettaglio del 1477 Reichhalter è frutto di passione e attenzione. Anche Falstaff lo ha notato, premiando il ristorante con un'ottima valutazione per la sua cucina eccellente, il servizio cordiale e l'atmosfera autentica.

Eat & Sleep

Dettagli

#Camere

Otto camere personalizzate da 20 a 35 m², per un massimo di tre persone. Due camere dispongono di stufa in ceramica.

#Gastronomia

Colazione, pranzo, cena e aperitivo nel ristorante e caffè della casa. Menu mensile con piatti stagionali e ingredienti locali – molti direttamente dal proprio orto.

#Spa & Fitness

Accesso incluso al centro benessere dello Schwarzschmied: 1.000 m² con piscina interna ed esterna, saune, bagno turco, aree relax, trattamenti e palestra attrezzata.

#Posizione

Nel centro storico di Lana, a 350 m dagli hotel partner Schwarzschmied e Villa Arnica. Per chi arriva in treno: fermata Burgstall/Lana, con transfer gratuito. Aeroporti più vicini: Bolzano, Innsbruck, Verona, Bergamo, Milano.

#Indirizzo

Metzgergasse 2, 39011 Lana, Alto Adige

#Prenotazioni & Prezzi

Prezzo a partire da €122 a persona a notte con colazione inclusa. Tariffe variabili in base al periodo.

Prenotazioni online su 1477reichhalter.com o per telefono al +39 0473 051050.

#Link

SITO WEB 1477reichhalter.com FACEBOOK @1477 Reichhalter INSTAGRAM @1477reichhalter

#Contatto stampa

Kathrin Willhöft PR & Comunicazione mail@kathrin-willhoeft.de +49 170 4790535