

WELT CLUB | JETZT SPORTWAGEN MIETEN: Erleben Sie WELT so wie wir auch sie. [BUNDEWELT CLUB](#)

Alpine Sportsdrive | Jetzt Sportwagen mieten | Gerne können Sie uns eine Nachricht schicken.

[Routenplaner](#) | [Website](#)

HOME > ICONIST > ZU FRÜH > Meran in Südtirol ist längst kein verstaubtes Rentnerparadies mehr

ICONIST

NEWS | GEMEINSCHAFT | DESIGN | SERVICE | BEAUTY | DURCH | LEBENSWEIS | SCHNAPS | LEBEN | FREIZEIT | GEMISCHT | FRAGEN

REPORTAGE | MERAN IN DEN SÜDTIROLER ALPEN

Längst kein verstaubtes Rentnerparadies mehr

Stand: 09:31 Uhr | Lesedauer: 5 Minuten

Von **Hilke Zuhner**
Foto: **Restaurant WELT** und **SONNTAG**



Chef Christoph Huber vor seinem Lokal in Alpe di Siusi bei Meran eröffnete, hat er in jungen Jahren das Restaurant der Welt gearbeitet. Foto: **WELT** / **SONNTAG**

Im geliebten Meran werden neuerdings Takoyaki mit Rindermenge und hausgemachte Erdbeerschokolade serviert. Für den frischen Wind sorgen junge Rockkletterer, die Erfahrungen im Ausland gesammelt haben.

Takoyaki sind ein japanisches Fast Food, an dem man sich leicht die Zunge verbrennt: mit Oktopusentripfeln und einer Art Bräunelsoße gefüllte Trüpfelbällchen, die in einer geschlossenen Form mit knagelartigen Ausparungen gebacken und sehr heiß serviert werden. Christoph Huber hat sich so ein Takoyaki-Glass im Internet bestellt, für die Füllung verwendet er jedoch Rindermenge statt Oktopus, und anstelle der üblichen Trüpfel-Soße, die in Japan üblich ist, gibt er eine aromatische Malsin-Trüffel-Peppar dazu. Wie Optik und Textur überlässt, kümmert das Gericht um eine Inbilde in Osaka zu machen. Aber es schmeckt anders – irgendwie auch süßlich.

Die Takoyaki mit Rindermenge sind typisch für Hubers Alpenküche, die sich weitläufig und zugleich feinsinnig präsentiert. Vor drei Jahren hat der junge Koch das Restaurant „Zur Maers Tradit“ in Alpe di Siusi übernommen. Das historische Gebäude liegt an einer alten Handelsroute und diente schon im Jahr 1373 als Gaststätte. Huber hat daraus einen der spannendsten Lokale zwischen dem Gardsee und der Grenze zur Österreich gemacht. Beim Kochen schlägt er aus dem besten Zustand der Region – und aus dem Entfremdungs, die er während seiner Wanderjahre gemacht hat.



Opferte mit Rindermenge statt mit Oktopus. Takoyaki auf Südtiroler Art. Foto: **WELT** / **SONNTAG**

Christoph Huber erging es so wie vielen jungen Menschen aus Südtirol: Inprohessant packt sie das Fernstudium und sie gehen ins Ausland – um dann mit einem Meran im Kopf bei den Eltern, etwas Eigenes auf die Beine zu stellen und dadurch frischen Wind in die traditionenverliebte Gegend zu bringen. Nach seiner Kochlehre stieß er auf ein Buch des australischen Spitzenkocchs Peter Gilmore und war zutiefst beeindruckt von dessen frühzeitigen Umgang mit neuen Öko- und Gemüseorten. „Mir war schnell klar, da will ich unbedingt hin“, erzählt Huber, als er nach einem Abendessen in der „Maers Tradit“ am Tag kommt.

Er besaß sich ein Work-and-Travel-Visum, flog nach Sydney und benutzte als Co-Worker in Gilmore Restaurant „Quay“ an. Nach sechs Monaten kaufte er einen alten Van und fuhr damit quer durch Australien. Es folgten Stationen in einigen der besten Restaurants in Mitteleuropa. „Doch schon während der Kochlehre hatte ich mir vorgenommen, ein eigenes Lokal zu eröffnen“, sagt Huber. Seine Zeit bei Peter Gilmore half ihm in Gedanken wie „Variationen von der Trüffel“ nach, in dem verschiedenen Sorten der Frucht aufzusuchen – geschält und mariniert, als klare Brühe und als Sauce. Auf die Takoyaki ist er durch ein Video gekommen, das YouTube ihm vorgeschlagen hat. „Manchmal fallen mir Sachen ein, die müssen einfach gut sein“, sagt er. „Da kann ich dann lieber nicht schlafen, bis ich es ausprobiert habe.“

WELT ERLEBT DEN BESTEN KUCHEN WIDER ALPENWÄLDE

WELT | **GERNÄCHSTEN WANDERER DURCHSICHT**

„Ein Kind denkt nicht darüber nach, was es morgen macht“

Es ist Selbsterkenntnis wie Christoph Huber zu verstehen, dass der doch sehr geliebte Kurort Meran im Begriff ist, seinen Ruf als Rentnerparadies abzugeben. „Wir erleben hier definitiv einen Generationenwechsel“, sagt Franz Rosner, der in einem minimalistisch eingerichteten Laden in der Innenstadt handgemachte Schokoladen verkauft.

Seine Marke hat der 29-Jährige „gH Chocolate“ genannt, nach der Hausnummer der Dreizehnenwohnung am Stadtrand, in der er aufgewachsen ist. Die Tafeln stecken in bunten Verpackungen, deren Retro-Look Kindheitsentwürfen innewohnt und mit Bildern idyllischer Bergpanoramen spielt.



Die handgemachte Schokolade von „gH Chocolate“ steckt in bunten Retro-Verpackungen. Foto: **WELT** / **SONNTAG**

Es gibt eine Zeit, da empfand Rosner dieses Myl als provokante Eingabe. Nach der Hotelhochschule überlegte er aus Meran, er war damals gerade 18 Jahre alt geworden. „Erst im Ausland habe ich gemerkt, wo ich herkomme“, sagt er. „Und wie schön es hier ist“. Rosner arbeitete drei Jahre in einem Berliner Luxushotel und zog weiter nach London, wo er als Politiker in einem **Britannicum** wie dem „Chilton Fincham“ tätig war.

Die Feinheiten des Schokoladenhandwerks lernte er bei dem Staat Brothers, zwei Hipster-Chocolatiers aus Brooklyn, die gerade eine Filiale in London eröffneten und ihn einluderten. Nach dem Besuch ging er zurück nach Meran, mit besten Kontakten zu Kakaobauern in der Toskana. Seine Brother bezieht er aus einem Anbau, gerade in ein Sieb aus Nicaragua eingetroffen. Zuerst wie Minze, Wacholder oder Erdbeere verarbeitet er direkt mit der Kakao Masse. „Dadurch entsteht ein völlig anderes Geschmackserlebnis“, sagt Rosner. „Man schmeckt erst die Schokolade, dann kommt die Erdbeere oder die Minze – aber richtig.“

Nur hier und nirgends anders

Nach vor zehn Jahren wird ein Laden wie das „gH Chocolate“ in Meran kaum vorstellbar gewesen. Das Gleiche gilt für das „gH Reichshaus“, ein Boutiquehotel im wenige Kilometer entfernten Ort Lana, das seit 2011 von den Brüdern Klaus und Moritz Dissertori geführt wird. Hier die Zahl im Namen verrät das Haus, diese das Gebäude schon im Jahr 1277 als Herberge. Heute erhebt sich das Haus vor allem durch das aus, was es nicht gibt – keine Fernseher, keine Magnetkassen zum Öffnen der Türen und kein Beleuchtungskonzept, für das man eine Bedienungsanleitung benötigt. Die Zimmer stellen eine fast literarische Erde aus.

Schon zuvor haben die Brüder den Hotelbetrieb des Eltern übernommen und in eine familienfreundliche Wellness-Oase verwandelt. Auch Moritz Dissertori hat einige Jahre im Ausland verbracht. Er studierte in München und im Mexiko, war für eine halbjährige Großstadt tätig und half beim Aufbau einer Hotelkette. „Es war von Anfang an der Plan, dass ich irgendwann zurückkomme und ins Familiengeschäft einsteige“, sagt der 30-Jährige. Im Laufe seiner Karriere hat er so viele Unzufriedenheiten gesehen, dass er immer Vorstellungen davon bekommen hat, wie seine eigenen aussehen sollten. „Wir wollen keine Neubauten, sondern alte Häuser mit Charakter“, sagt er. „Darum machen wir Orte zum Wohlfühlen, wie sie es nur hier geben kann und nirgends anders.“



Im Restaurant des „gH Reichshaus“ gibt's eine gute Omlette mit Bergkäse und Zucchini. Foto: **WELT** / **SONNTAG**

Das Ecken überlässt Dissertori Leuten, die davon mehr verstehen als er. Das Restaurant im „gH Reichshaus“ hat er im Matthias und Andreas Hainisch verpackt, die die Küche der Alpen auf die des Mittelalters treffen lassen und auf einfache Gerichte aus erlesenen Produkten setzen. Man merkt schon beim Frühstück, dass es eine gute Entscheidung war, dem jungen Paar zu vertrauen. Anstelle eines Buffets hat man die Wahl zwischen drei à la Carte-Angeboten, darunter ein tier-gutes Omelette mit Bergkäse und Zucchini.

Als Nächstes will Moritz Dissertori mit seinem Bruder das „Parkhotel Mandelhof“ in Bozen auf Vordermann bringen, ein Haus mit 50 Zimmern. Bis dahin freut er sich über den neuen Gemüsegarten gleich neben dem Pool. Dort wachsen die Tomaten und die Basilikum, die in seinen Hotels serviert werden.