



Genießerhotel Sonnalp

Hoch droben auf dem Berg...

Das Genießerhotel Sonnalp thront unweit von Bozen in Obereggen am Latemar. Es besticht durch seinen Blick auf die zum Greifen nahen Dolomiten und seine herausragende Küche.

Familie Weissensteiner führt das 4-Sterne-Superior Berghotel auf sonnigen 1550 Metern Höhe bereits seit über 20 Jahren. Ein perfektes Ziel für Wanderer, Win-

tersportler, Mountainbiker, überhaupt Naturliebhaber, die eines verbindet: die Liebe zum Genuss.

Das Haus und seine Geschichte

Entstanden ist das Haus ursprünglich aus der Idee heraus, das Gebiet rund um Obereggen, aus dem der Vater stammt, zu einem Skigebiet zu machen.

Zwölf Visionäre gründeten ein Unternehmen zum Bau einer Bergbahn. Ein Projekt, das heute – Jahr-



© Foto: Sonnelp

Die Lobby, an die auch die Stuben anschließen. Die Hauben-Spielwiese von Kochkünstler Martin Köhl.

Aus der Überzeugung gewachsen

zehnte später – mehr als gelungen ist. Als Ski- sowie als Sommerdestination hat sich die Region auch dank der stetig erweiterten und auf den neuesten Stand gebrachten Bergbahnstruktur längst einen Namen gemacht. Aber nicht nur das.

Ein Generationenprojekt

Die Familie hat sich auf dem in den 80er Jahren erworbenen Land einen Traum erfüllt und 1997 das heutige Hotel errichtet. Dabei ist der Seniorchef nach wie vor Präsident des Bergbahnunternehmens. Inzwischen sind zusätzlich zu den Eltern – nach einer fundierten Hotelfachausbildung und Aufenthalten

in exklusiven anderen Unternehmen – auch die Geschwister Sabine und David ins Unternehmen eingestiegen und man hat in den letzten Jahren einzelne Teile des 74 Betten umfassenden Hauses mit viel Weitblick nach und nach renoviert.

Erst 2017 wurden neue Junior-Suiten mit rund 35 Quadratmetern geschaffen, mit viel Eiche, edlen Stoffen, hochwertigen Materialien und nagelneuen Bädern, die einen besonderen Wohnkomfort bieten. Alle Zimmer sind südseitig und bieten einen wunderschönen Panoramablick, der noch dadurch gekrönt wird, dass kerngesunde Hochlandrinder auf der saftig grünen Weide unterhalb des Latemar genüsslich grasen.



Doppelzimmer de Luxe

Wellness

Auch der Wellnessbereich wurde komplett neu angelegt. Der neue Edelstahl-Außenpool ist während der Öffnungszeit (Dez. bis Ende April und Juni bis Ende Oktober) beheizt. Die Saunen überraschen durch einen besonderen Effekt: Während der Saunierer den Blick durch die bodentiefen Fenster über den Ruhe- raum in die umliegende Landschaft schweifen lassen kann, bleibt er von außen unsichtbar.

Die gesamte Atmosphäre der Saunalandschaft, mit hellen Beige- und Brauntönen schafft ein wunderbar ruhespendendes Ambiente, was durch die rückenge-

rechten Halbrundliegen noch unterstrichen wird. Besonders, wer sich antizyklisch bewegt, wird hier herrliche Stunden genießen.

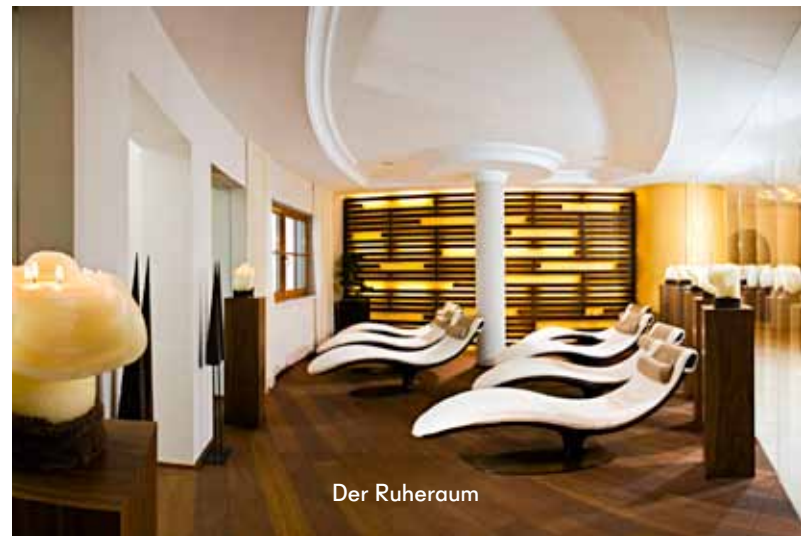
Genuss für Genießer

Als Genießerhotel ausgezeichnet zu sein, ist nicht ganz einfach, zumal es gerade in Südtirol eine breite Liga von gut aufgestellten Restaurants gibt, die solche Titel ungern den Hotels überlassen. Die Sonnalp hat es geschafft. Gutes Essen war den Weissensteiners von jeher mehr als wichtig und damit gewissermaßen

© Foto Doppelseite: Sonnalp



Die neue Junior-Suite



Der Ruheraum



Küchenchef Martin Köhl



Der Weinkeller.

in der Gestalt von Küchenchef Martin Köhl von Anfang an mit an Bord. Wer sich an den Tisch mit dem fein säuberlich ausgerichteten blitzenden Silberbesteck setzt, der weiß nach dem ersten Bissen bereits: Hier kann jemand mit Geschmack umgehen, versteht es souverän durch feine Nuancen, Kombinationen und Zutaten den Gaumen des Genießers in die ein oder andere Richtung zu lenken. Zum Beispiel bei den zwar für die Region untypischen Jakobsmuscheln, die den Koch aber dennoch kreativ inspirieren und die mit einer knusprigen Salzkruste gegrillt und mit Blumen-

kohl, Pistazie, Speck und Kaffeeöl kombiniert, für eine kleine Geschmacksexplosion auf dem Gaumen sorgen. So geht es uns mit jedem der sechs Gänge. Hier wird Regionalität (Hirschrückenfleisch, Bachforelle, Butternocken, Spinatknödel) geschmackssicher und virtuos mit internationalen Akzenten gekrönt. Die Teigwaren werden selbst hergestellt, die Fleischgerichte mit feinen Soßen zelebriert. Im begehren Weinkeller befindet sich so mancher Geheimtipp, vorwiegend aus der Südtiroler Region. Zusätzlich zur Halbpension hat Martin Köhl mit den Stuben eine eigene Spielwiese



Das Restaurant



Gebratene Mehlschlutzer

© Foto: Sonnalp



Gebratenes Forellenfilet

© Foto: Sonnalp



Heiße Liebe

© Foto: Sonnalp



Im Winter: Direkt an der Skipiste. Rund 50 Pistenkilometer, hochmodern verbunden.

bekommen. Hier kreiert er noch experimenteller und bietet ein Degustationsmenü an, mit dem es seit 2009 in regelmäßiger Wiederkehr gelingt, zwei Hauben und fünfzehn Punkte zu erzielen. Eine absolut verdiente Auszeichnung.

eMountainbiken

Ob im Sommer, Frühjahr, Herbst oder Winter, wer die Südtiroler Dolomitenbergwelt liebt, der wird beschäftigt sein. Ein ganz besonderes Highlight bieten die eMountainbikes. Sind Sie schon einmal Mountainbike gefahren? Oder mit einem eBike? Ich kannte beides und muss gestehen, dass ich skeptisch war, als ich mich diesem Rad mit den breiten Profilrädern anvertraute. Auf dem Waldweg bergab zu fahren ging natürlich wunderbar, aber nie hätte ich geglaubt, dass wir denselben steilen Weg nach kurzer Einfahrtszeit auch in die umgekehrte Richtung schaffen würden.

Hat man erst die steigungsabhängige Schaltmethode von Strom und Gängen verstanden, dann steht das eMountainbiken für ein unglaubliches Erlebnis. Wege, die Ihnen als Wande-

rer durchaus lang vorkommen können, legen Sie in Rekordzeit zurück. Steigungen, die Ihnen auf dem Mountainbike das Blut in den Adern stocken lassen, bewältigen Sie spielend. Zu beachten ist, dass Sie gerade auch beim Bergabfahren das Hinterrad belasten, obwohl es verführerisch ist, sich im Stehen den Berg herunterrollen zu lassen. Dabei kann das Hinterrad in Kurven allerdings ausbrechen. Für uns steht fest: Das war nicht das letzte Mal, dass wir hier eMountainbike gefahren sind! Obwohl wir nicht am Ende unserer Kräfte sind, wie es nach einer Wanderung oder Radtour sonst der Fall gewesen wäre, als wir nach einer knapp dreistündigen Tour zum Karersee mit Einkehr in der Häusler Sam wieder im Hotel ankommen, haben wir uns in dieser herrlichen Natur bewegt und spüren unsere Muskeln.

Mit der Natur verwachsen

Dadurch, dass auch der Juniorchef eMountainbiketouren anbietet und hier ein geübter Profi ist, sind die Bikes von hoher, erprobter Qualität und in einem sehr guten Zustand. Außerdem wurden wir zu den Touren und



Das perfekte eMountainbike. Aussichtsplattform im Latemarium. Einstieg zu einem wunderbaren Lernwanderweg.

Schwierigkeitsgraden hervorragend beraten. Auch andere Familienmitglieder sind beim Wochenprogramm aktiv und gestalten Wanderungen und sonstige Aktivitäten mit. So gibt es einmal wöchentlich beispielsweise eine Kräuterwanderung mit Botanikerin Sigrid Thaler, bei der Sie die schönsten Bergblumen und Wildkräuter sowie deren Verwendung für die Küche und die Hausapotheke kennenlernen. Die Schwester der Seniorchefin hat inzwischen ein Kräuterbuch veröffentlicht und ist eine stark nachgefragte Expertin auf diesem Gebiet.



Der **RubinFaktor:**

Die Verbundenheit mit der wunderschönen Natur und der Wohnkomfort auf 1550 Metern Höhe. Die sichtliche Zufriedenheit und Freundlichkeit der Familie und Mitarbeiter, von denen viele schon seit langem in der Sonnalp beschäftigt sind. Die wirklich herausragende Genussküche. www.sonnalp.com

Kultur Tipp: Besuch von Bozen mit Ötzi-Museum und Shoppingtour.



Atemberaubend: der Karersee



Kräuterexpertin und Buchautorin Sigrid Thaler