

# Das ewige Geheimnis: Die flüchtigen Momente

*Für ganz besondere Momente steht auch das traumhaft ausgebauter Dachgeschoss oberhalb der Champagner-Bar des Parfümerie-Hauses Thaler in den Bozener Lauben zur Verfügung. Und natürlich die bezaubernde Dachterrasse mit einmaligem Blick auf die Stadt und die Berge.*



Glücksmomente, auch kulinarische, kann man treffsicher planen – keine Frage. Je nach Anlass die angesagte Adresse, ein hochkarätiger Koch und Sommelier, dazu erstklassiges Service-Personal, Limousinen-Dienste, Tafelgestaltung und Blumen-deko vom Feinsten – alles perfekt. Die Gäste können kommen, und die Gäste werden später stolz berichten, wie stolz sie waren und es immer noch sind, in diesem mehr als glücklichen Moment an Ihrer Tafel gegessen haben zu dürfen. Schön. Was spricht dagegen? Nichts.

Dennoch: Die wirklich schönsten Glücksmomente, auch die kulinarischen, sind sicherlich die ungeplanten, die spontan erlebten. Erlebnisse, die einen etwas völlig Überraschendes genießen lassen. Zufällig geöffnete Türen, hinter denen sich ein Eldorado an nie geahnten Köstlichkeiten aus Küche und Keller offenbart. Oder diese besonderen, oft unvergesslichen Augenblicke, wie das kühle Glas Cava in der lichten Halle des *Hotel Ritz*

in Madrid nach einem ausgedehnten vormittäglichen Besuch im Prado bei Velasquez, Goya & Co., die das Salz in der Ursuppe des Lebens ausmachen. Ein erfrischender Schluck, die museumsmüden Augen neu auf die Schönheiten des Alltags ausrichten – wie wunderbar!

Paris, Kopenhagen, Manhattan oder Venedig, Barcelona oder Mexico City, um nur einige dieser inspirierend lebendigen Orte zu nennen, haben alle eine eigenständige Aperitif-Kultur, mal traditionell und klassisch, mal szenig und jung, immer aber kommunikativ wie gleichsam entspannend und einstimmend auf das Gesamterlebnis dieser faszinierenden Plätze – und vielleicht einstimmend auf kommende Menü-Genüsse.

Aperitif-Zeit, vor allem (vor-)mittags kann in genussfreundlicher Umgebung zur allerschönsten Tageszeit werden – unkompliziert, vergnüglich und gleichzeitig voll wacher Genussfähigkeit, wozu der

ebenso köstliche wie unkomplizierte Tapas-Reigen natürlich und ungezwungen beiträgt.

Diese besonderen, leider immer wieder viel zu flüchtigen Momente haben im Grunde nicht viel mit der großen gastronomischen Oper zu tun, beinhalten sie doch keinerlei Verpflichtung, sprengen kein Budget und sind trotzdem die denkbar schönste Overture für den kulinarischen Müßiggang, beispielsweise an einem verregneten Samstagmittag.

## Wir starten den ersten unserer apéro-Aperitif-Tipps in Bozen

Auch an einem verregneten Samstagvormittag führt der obligatorische Bozner Spaziergang über den herrlichen Obstmarkt mit immer wieder

genüsslichen Entdeckungen hinein in die Lauben, wo gleich ganz vorne am oberen Eingang ein unscheinbares Schild auf die wohl spektakulärste Aperitif-Location dieser prickelnden Stadt hinweist: die *Thaler-Champagnerbar!* Im ersten Zwischensock des Stammhauses des Parfümerie-Familienimperiums Thaler überrascht die junge Flora Thaler-Oberhauser als quirlige Ideen- und Gastgeberin. ([-> www.thaler.bz.it/Champagner-und-Prosecco](http://www.thaler.bz.it/Champagner-und-Prosecco))

Mit einer ganzen Etage, die ausschließlich besten Schaumweinen gewidmet ist, bietet diese stilvoll gestaltete Atmosphäre den in der Region einmaligen Rahmen, in dem sich 185 Schaumweine von 55 europaweit ausgesuchten Kellereien in all ihren Facetten präsentieren. Wie selbstverständlich gibt es hier die allerredelsten Champagner-Etiketten, natürlich in allen Formaten, darunter aber auch echte Geheimtipps von der Côte de Blancs sowie beste Spumante aus der Franciacorta, aus Südtirol und aus dem Veneto. Und weil dies selbst >>



Cobo, der charmante und selbstironische Gastgeber an den ehemaligen Fischbänken, links. Daneben: »Thaler-Perle«, die Bozener Adresse für beste Aperitif-Kultur des Parfümerie-Hauses Thaler und rechts: Der »Laurin«-Küchenchef Manuel Astuto steht für eine äußerst glückliche Symbiose von kreativ interpretierter Südtiroler Traditions- und inspirierter Mittelmeer-Küche.

weit herumgekommene Genussreisende immer noch nicht ganz sprachlos zu machen scheint, hat man in diesem historischen Gebäude auch gleich noch das gesamte Dachgeschoss zu einer der allerexklusivsten Apéro-Locations im ganzen Alpenraum ausgebaut.

So rundherum eingestimmt, lässt man sich am besten weiter über den Obstmarkt treiben und kehrt in der *Weinbar Banco 11* bei der liebenswürdigen Gastgeberin Birgitta Puustinen ein. Hier gibt es in der kühlen Jahreszeit die köstlichsten Austern, wie in einem Pariser Bistrot vor der Eingangstür präsentiert und geöffnet. Dazu schmecken besonders gut die diskreten Weißweine von Alois Lageder mit ihrer elegant zurückhaltenden Aromatik, die hier immer offen ausgeschenkt werden.

In den Sommermonaten dagegen ist ein Besuch beim mehr als sympathischen Cobo, der eigentlich selbst ein Gesamtkunstwerk ist, an den zu drei Ape-

ritif-Tresen umgebauten und kunstvoll-feinsinnig dekorierten Fischbänken fast obligatorisch. Die hier ausschließlich à la minute zubereiteten Bruschette schmecken den vielen Stammgästen, Spitzenwinzern und dem Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann gleichermaßen.

Immer lohnend und köstlich ist auf diesem Spaziergang die Einkehr bei Robert Wieser in der *Kaiserkron*, dem Lieblingslokal der Bozner. Südtiroler Klassik, zeitgemäß leicht interpretiert. Ein Muss sind die Pressknödel mit Krautsalat, nicht das allerleichteste Gericht, aber einfach köstlich! Dazu gibt es Südtirols und Italiens beste Weine, vom Hausherrn kenntnisreich ausgesucht und empfohlen. ([-> www.kaiserkron.bz/de](http://www.kaiserkron.bz/de))

Ein ganz besonderes kulinarisches Highlight setzt mit seiner selbstbewusst-eigenständigen »Handschrift« der hochtalentierten und fast überbordend engagierte Küchenchef Manuel Astuto im

ehrwürdigen, aber immer jungen *Parkhotel Laurin*. Hier findet man die vielleicht glücklichste Symbiose zwischen südtaliesischer Frische und Grandezza sowie Südtiroler Würze und Bodenständigkeit diesseits der Alpen. ([-> www.laurin.it/de/restaurant](http://www.laurin.it/de/restaurant))

Etwas außerhalb von Bozen in Richtung Kalterer See, versteckt gelegen, ist das Weingenuß-Mekka *Ansitz Pillhof* der äußerst weinklugen und charmannten Kathrin aus der großen Gastgeberfamilie Oberhofer. ([-> www.pillhof.com/home](http://www.pillhof.com/home))

Jede(r) von uns ist garantiert schon mehrfach in seinem Genießerleben über solche Zufallsadressen gestolpert – und hat sicherlich keine einzige von ihnen vergessen. Und genau solch wunderbare Plätze der Lebensfreude wollen wir Ihnen in lockerer Folge vorstellen. Und dazu nehmen wir liebend gerne Ihre ganz speziellen Tipps und Kurzbeschreibungen auf. Wir freuen uns darauf!

Otto Geisel