

Baukultur

Orte von besonderer Kraft

ARCHITEKTUR: Historische Gastbetriebe des Jahres 2019 in Südtirol

Seit dem Jahr 2010 wählt die Stiftung Südtiroler Sparkasse zusammen mit dem Landesdenkmalamt und dem Hoteliers- und Gastwirteverband den Gastbetrieb des Jahres in Südtirol aus. Gleichzeitig wird ein weiterer Betrieb besonders ausgezeichnet. Dieses Jahr setzte sich die Jury aus dem Präsidenten und der Vizepräsidentin der Stiftung Südtiroler Sparkasse, Prof. Konrad Bergmeister und Letizia Ragaglia (Direktorin Museion), der Direktorin des Amtes für Bau- und Kunstdenkmäler, Waltraud Kofler Engl, den Denkmalpflegern Leo Andergassen, Franz Caramelle, Innsbruck, Helmut Stampfer, Roland Flückinger-Seiler, Bern, dem Vertreter der Architektenkammer der Provinz Bozen, Arch. Christian Schwiabacher und dem Präsidenten des Südtiroler Hoteliers- und Gastwirteverbandes, Manfred Pinzger zusammen. Die Koordination oblag Arch. Wolfgang von Klebelsberg. Die Beurteilung der eingereichten Arbeiten erfolgt nach einer Beurteilungsliste, die den gesamten Betrieb, die Ergänzungen, die Infrastruktur, den Erlebnischarakter und den Bestand des Gebäudes, das aus dem Zeitraum zwischen Mittelalter und 20. Jahrhundert stammen kann. In diesem Jahr hat die Jury eine besonders glückliche Auswahl getroffen, da beide Gastbetriebe, der Prämiierte und der besonders ausgezeichnete, in peripherer Lage Südtirols liegen und eine große Kraft in einer Situation ausstrahlen, die den Wert entlegener Ortschaften erkennen lassen und dort Menschen einen gesicherten Lebensmittelpunkt bieten.

Das Hotel Gasthof zum Hirschen, Preisträger 2019 Historie

Ein Hospiz entstand im 12. Jahrhundert unter dem Gampnappass. Im Dorf **Unsere Liebe Frau** im Walde wurde wohl zur Zeit der Kreuzzüge ein Kloster mit Fremdenherberge gegründet, das 1184 Papst Lucius III. „als der Heiligen Maria von Senale“ unter seinen persönlichen Schutz stellte. Damit war das Hospizkloster unabhängig, hatte viele Rechte und gewährte

Pilgern Herberge. In wechselvoller Geschichte unterstand es später den Augustinern und danach den Benediktinern. Seit dem 16. Jahrhundert war die Herberge Zum Hirschen verpachtet. Der Pächter **Alois Kofler** kaufte schließlich anfangs der 1970er Jahre das Gasthaus von der Kirche und errichtete in den 1980er Jahren einen nördlichen Anbau an dem bereits mehrfach umgebauten Bestand. In den folgenden wirtschaftlich schwierigen Jahren pflegte die Bevölkerung jedoch ihre Traditionen vom Watten über die Hochzeit bis zum Begräbnis im Gasthof Zum Hirschen.

Neue Überlegungen

Edith Kofler, die Tochter von Alois, übernahm den Betrieb und heute arbeiten ihre Kinder **Ingrid und Mirko Mocatti** mit an dem neuen Konzept einer modernen Herberge für Pilger und Gäste, die offen für eine „Spiritualität im Tourismus“ sind und die ein Verständnis für die geistigen Hintergründe der Kraft haben, die ein Wallfahrtsort im Kreuzungspunkt einiger Pilger- und Weitwanderwege ausstrahlt. Das Haus soll Menschen aufnehmen, die Einfachheit, das Wesentliche und eine solide Wertebasis schätzen. Mit dem Architekten **Lorenzo Aureli** aus Modena fand man einen Planer, mit dem man dieses Konzept eines Pilgergedankens umsetzen konnte – schließlich sind wir alle Pilger während der Probezeit des Erdenlebens.

Der Umbau

Ein grundlegender Schritt für die neue Hotelstruktur war das bewusste Weglassen und Entfernen von allem Überflüssigem. Alte Teile des Baus wurden dagegen punktuell sichtbar gemacht. Die Gänge sind geradlinig nur durch sehr schöne Türen aus Lärchenholz gegliedert, der neu gestaltete Anbau durch das gläserne Treppenhaus sichtbar vom Altbau getrennt. Die Einrichtung der Zimmer ist streng und von fast mönchischer Einfachheit, nichts stört das Auge neben den Materialien einheimischer Hölzer, Natur-

Eine Broschüre

ist zur neuen Ausgabe des Wettbewerbs erschienen, in der beide Gastbetriebe in Bild und Text dargestellt werden. Informationen und Bildergalerien findet man unter www.historischergastbetrieb.it und über die Wettbewerbsbroschüre „Der historische

Gastbetrieb 2019“. Erhältlich ist diese bei der Stiftung Sparkasse in der Talfergasse 18 in Bozen, dem HGV in der Schlachthofstraße 59 in Bozen und dem Amt für Bau- und Kunstdenkmäler in der Armando-Diaz-Straße 18 in Bozen.



Die urkundlich belegten Ursprünge des Gastofs „zum Hirschen“ reichen bis ins 12. Jhd. zurück.



Respekt vor der Historie und die Betonung regionaler Stärken prägen das Haus.



Bewusstes Weglassen von Überflüssigem: So fehlen am Gebäude sämtliche Jalousien.



Ein gemalter Riese trägt den Erker mit Ornamentwappen und Heiligenfiguren im Gasthof zum Riesen in Tarsch.



Gänzlich in Holz neu gestaltet wurde die Ostfassade.



Die steinernen Fassaden behielten die Dimensionen ihrer Fenster.

steinen und großteiliger Keramik in den Bädern. Keine Bilder zwingen zur geschmacklichen Auseinandersetzung. Historische Elemente im Altbau wurden minimalistisch ergänzt, die Oberflächen weiß gestrichen und den Räumen damit ein neutral-eleganter, lichter Charakter verliehen. Punktuelle Farbgebungen von Stühlen, klassische Lampen und Vorhänge aus wertvollem Stoff frischen den Gesamteindruck auf und vermitteln im Gasthof das Wesentliche an räumlicher und materieller Wirkung der angestrebten „Authentizität in der Veränderung“.

Der Gasthof zum Riesen, besondere Auszeichnung Historie

In **Tarsch**, dem Vinschger Dorf auf einer Moräne des Nördbergs kann der Gasthof auf eine lange Tradition zurückblicken – vielleicht sogar als Pilgergasstätte zur Kirche St. Medardus und über das Tarscher Joch zum Ultental und dem Jakobsweg wie eine Jakobsmuschel im restaurierten Deckenfresko vermuten lässt. Die ältesten Gebäudeteile des einstigen Bauernhofes reichen ins 14. Jahrhundert zurück und wurden im 16. Jahrhundert erweitert. Im

Erdgeschoss dieses Kernbaus mit quadratischem Grundriss befindet sich eine getäfelte Gaststube von 1819. Im 18. Jahrhundert wurde der Bau grundlegend erneuert und als Höhepunkt dieses barocken Umbaus erscheint der neu angelegte Saal im zweiten Obergeschoss mit einem Deckenfresko der Verkündigungsszene (um 1730). In der Mittelachse dieses Saales wurde ein Erker angefügt, der von dem namensgebenden aufgemalten Riesen getragen wird. Nach einem Brand wurde der ostseitig angebaute Stadl abgerissen und es entstanden über 3 Geschosse Fremdenzimmer.

Der Umbau

Ab 2014 entschloss man sich zu einem Umbau des etwas abgewohnten aber denkmalgeschützten Gebäudes unter der Leitung der Architekten **Dell'Agnolo-Kelderer** und die Eigentümerin, **Alexandra Dell'Agnolo** eröffnete den Gastbetrieb wieder 2016. Bei den Baumaßnahmen wurden Zeugnisse aus den unterschiedlichsten Epochen freigelegt und von den Untersuchungen des Denkmalamts dokumentiert. Die restaurierten historischen und die neuen Zimmer mit einer Sauna im Dachgeschoss bilden nun den Hoteltrakt.

An der Hauptfassade ist nun nicht nur die Unterschiedlichkeit der Zimmer sondern auch der Wechsel vom schlichten Steinhaus zum Holzhaus im Osten ablesbar. Die Holzstruktur spiegelt das Material des ehemaligen Stadel wider. Nun steht der Umbau des Gasthauses zum Riesen mitten im Dorf mit einer selbstverständlichen Kraft so da, als hätte er schon immer so dagestanden. Die Gaststube hat mit ihrem Flair den Treffpunkt der Dorfgemeinschaft erhalten. Im Inneren entstand durch Entfernung eines Bodenteils ein zweistöckiger Raum, der das Deckenfresko schön zur Geltung bringt. Die Altbauzimmer erhielten Hotelkomfort und Mobiliar teils aus alten Familienstücken und die neuen Gästezimmer eine moderne Einrichtung. Mit diesen unterschiedlichen Elementen kann der Gasthof Zum Riesen heute eine ablesbare Baugeschichte erzählen, die mit der neuen Holzfassade auf der Ostseite die Sprache unserer Zeit vorträgt.

Fazit

Mit der Auswahl der Jury ist es gelungen, 2 Kraftorte zu bestimmen, deren Einmaligkeit aus Alt und Neu den Betrachter und Nutzer faszinieren können. Sie zeigen, dass Bauen im Bestand Rücksichtnahme, Sensibilität und den Sinn für unsere heutige Zeit verlangt. Zudem handelt es sich um 2 den Gästen Südtirols angebotene Gasthöfe, die auch von den Besuchern einen Sinn für die Geschichte Südtirols verlangen bei gleichzeitigem neuen Komfort, der alle Wünsche unserer Zeit erfüllt. Dabei handelt es sich nicht um gigantische Neubauten wie so manches unmaßstäblich in die Landschaft geklotzte Hotel, das überall stehen könnte. Vielmehr wird hier die eigentliche Qualität Südtiroler Gastlichkeit aufgenommen: maßstäblich im Ort, aber auch von menschlichem Maßstab durch familiäre, persönliche Bewirtung mit hoher Qualität, Klasse statt Masse.

Andreas Gottlieb Hempel



SPITZENKÜCHE EINMAL ANDERS

Die spontane Fahrt an einem Montag hat sich gelohnt: zuerst eine Führung durch das Haus mit Mirko Mocatti, dem Sohn des Hauses, der eigentlich Maschinenbauer werden wollte aber dann Tourismus studierte. Ein Studium das er mit dem Titel seiner Abschlussarbeit „Spiritualität im Tourismus“ krönte. Diese Spiritualität findet in der Küche des Gasthofes Zum Hir-



von Andreas Gottlieb Hempel

schen ihren Niederschlag: Mit einem heißen Elixier nach Rezept Hildegard von Bingen (Mystikerin und Äbtissin 1098-1179) wird der Magen mild eingestimmt,

um die Herbstgenüsse am Nonberg im Restaurant CERVO wohlbekömmlich aufzunehmen. Zubereitet werden sie nach den Prinzipien von Slow Food, den Überlieferungen von Hildegard von Bingen und dem Wildkräuterpfarrer Herrmann Josef Weidinger. Die benachbarten Bäuerinnen beteiligen sich am Sammeln der Heil- und Speisekräuter und fast alle Pro-

dukte kommen ebenfalls auf kürzestem Wege von den umliegenden Höfen. Obgleich die Speisekarte erfreulich übersichtlich und konzentriert ist, fällt die Auswahl wegen der offensichtlichen Verschiedenheiten des Angebots schwer. Die Wahl fällt schließlich auf Tochter Ingrid's CERVO Antipasto mit Dreierlei aus Radicchio Tardivo, Mortandela, Mezzet-Speck, Hirsch- und

Rindsbresaola und Radicchio-käse begleitet von einem Mini-brioche. Diese Marendeplatte unterscheidet sich meilenweit vom üblichen Angebot. Insbesondere der unglaublich milde Bauch- und Hammenspeck, der feibittere fermentierte Radicchio und der würzige Pesto aus Bergwiesenkräutern. Gefolgt wurde dieses Entrée von einem bei Niedertemperatur gegarten

Steak vom Hirsch – medium und marzipanzart! – begleitet vom Raddichio Tardivo, dem Herzstück des regionalen herbstlichen Angebots, der mit seinen angenehmen Bittertönen das Fleisch köstlich begleitet. Dazu hausgemachtes Preiselbeerconfit, Rotkraut süß-sauer und Kartoffel-spalten. Also lokale Südtiroler Küche wie man sie erträumt!