

Du lieber Himmel! Zumindest sehr nah dran. Nach dem Stoßseufzer beim Betreten des Raumes gleitet bereits die bodentiefe Terrassentür zur Seite, nur einen Schritt und: freie Sicht über das gesamte Etschtal, auf Dörfer, Burgen und Schloss Tirol, auf Castel d'Aura, ganz Meran und die umliegenden Berge. Links wächst der Wein, rechts blühen die Äpfel; bis ins Ultental, nach Rabland und Partschins, ins Herz des Vinschgau hinein geht der Blick. Nicht satt zu kriegen. Schauen, träumen – 180 Grad Panoramansicht aus 700 Höhenmetern. Immer

ses Motto in der Via Winkel im Villenviertel Merans. Hier führt sie seit 25 Jahren ihre „Villa Eden“, „The Leading Park Retreat“, ein „Small luxury hotel of the world“. Jedes Wort stimmt. 29 Zimmer und Suiten sind in einem über 100 Jahre alten Park gelegen. Stattliche Palmen neben Himalaja-Zedern, Blütenmeere vor Schneegipfeln. Mit Genuss und ohne Stress zu neuer Kraft ist das Spezialgebiet im Eden. 80 herzensfreundliche Mitarbeiter kümmern sich professionell um meist maximal 40 Gäste. Nichts muss, was schon Barbra Streisand und Carla Fendi anzog. Dottore Emanuele De Nobili wacht über alle Werte in der medizinischen Abteilung, bespricht den Ernährungsplan (800 Kalorien, 3-Gänge-Detox-

Relativ himmlisch

Schon immer ein Herzensziel deutscher Urlauber, legt Südtirol gerade einige Beats nach. In Meran und Umgebung boomt es. Denn man besinnt sich. Gäste wie Hoteliers. *Susanne Opalka* tat es auch

dabei beim Frühstück auf der Terrasse, beim Abendessen im Glaskubus, in der Bar, auf der Spa-Liege, am Pool. Und wer „Anbau Südlage“ (Juniorsuite Nr. 40!) bucht, hat ihn als Betthupferl und Morgengruß – das große Bett steht mittendrin im Bild. „Der Küglerhof“ oberhalb vom Dorf Tirol thront seit 1972 hier, inmitten 40.000 Quadratmetern naturbelassener Wiesen, den Naturpark Texelgruppe im Rücken. Familie Dilitz hat aus einem Landhotel eine schickrustikale Lodge mit 35 Zimmern und Suiten gemacht; dunkles Holz, offener Stein, große Fensterfronten, gemütliches Interieur, hier Gestricktes, dort Kuscheliges; Fake Fell, Leder, Leinen – lässig am offenen Kamin. Auch privat ist es irgendwie geblieben. „Die Mutter meines verstorbenen Mannes hat das Haus hier geführt, hat gekocht mit der Haushälterin, die Anna ist immer noch da, seit 60 Jahren, da vorn im Bauernhaus“, erzählt Chefin Judith Dilitz, die das Anwesen seit knapp zwei Jahren allein wuppt. Ein Kraftplatz. Nicht, dass hier je jemand das so nennen würde. Ist halt so. Nur ein paar Schritte hinterm Haus den Hang hinauf beginnen die „Ur“-Wälder und Waalwege – fürs Vinschgau und Meraner Land typische schmale Wege entlang alter Wasserläufe, die zur Bewässerung angelegt wurden und bis ins 13. Jh. zurückgehen. Wie lange ist es her, dass Sie Feuersalamander beobachten konnten, die zwischen Klee den Hang hinaufkrabbeln? Alle paar Meter einer. Kurze Erfrischung am „Schwammbloder“, dem natürlichen Wasserbecken unterhalb des Wasserfalls. Augen zu. Rauschen lassen. Tief einatmen. Aus hohler Hand das kalte Wasser schlürfen. Im Korb vor dem Hoteleingang liegen Handtücher zum Abrubbeln für den Hund. Tief zufriedenes Schnaufen – auch vom Haflinger auf der Wiese. Nichts als Bilderbuchszenen.

Innere Werte bei tadellosem Äußeren – Angelika Schmid verkörpert mit Verve die-

Menü abends) und die regenerierenden Behandlungen. Carmens intensive Massage lehrt, es gibt begnadete Hände. Dann, nachdem man kurz ein Leben als Statue erwägt, schält Carmen den Gast aus dem „Kalkwickel“. So leicht, so straff hat man sich lange nicht gefühlt. Angelika Schmid hat alles selbst ausprobiert. „Ich muss wissen, was der Gast während und nach unseren Behandlungen empfindet. Ich muss wissen, wie er sich fühlt.“ Ihrer Erfahrung nach sechs Kalkwickel-Anwendungen: „Ich habe kein einziges Gramm auf der Waage weniger gehabt, aber statt Kleidergröße 42/44, italienische, trage ich nun 40.“ Ihr Vater hat in den 70er-Jahren die zwei Villen aus der Jahrhundertwende gekauft. 1982 hat das Hotel „Villa Eden“ eröffnet, zunächst von der Schwester geleitet. 1993 übernahm Frau Schmid. „Ich konnte hier in meinem Zuhause, meiner Umgebung bleiben, aber mit der ganzen Welt in Kontakt treten und die Idee der Präventivmedizin weiter vorantreiben.“ Dem Vater, der über dreißig Jahre Lizenzhersteller für Jägermeister in Italien war, Inhaber von Weingut Schloss Rametz und Castel Monreale (leitet jetzt Angelikas Bruder Stanislaus)–, dürfte auch die neuste Ergänzung durch Küchenchef Philipp Hillebrand, Südtiroler und Witzigmann-Schüler, gefallen. Alles stammt aus der Umgebung, nicht selten Neuentdeckungen vom Waldspaziergang oder der Bergtour. „Eden-Küche“ heißt für Hillebrand: „Miso selbst herzustellen, aber sicher nicht aus Soja.“ Das Metzgerhandwerk hat er zusätzlich gelernt, damit hier jedes Tier ganzheitlich verarbeitet und damit wertgeschätzt wird.

Matthias Laimer springt schnell auf und macht uns noch einen Espresso. Wir sitzen am Stammtisch in der Bauernstube unter einem Gemälde von Thomas Riss. Der aktuelle Chef vom „Hanswirt“ in Rabland brummt vor gesundem Stolz auf sein Elternhaus. Seit 22 Generationen lebt die Fa-



Schon die alten Römer machten Station beim „Hanswirt“ (oben). Darunter: Die „Villa Eden“ ist tatsächlich ein „Leading Park Retreat“. Unten: Kraftplatz „Küglerhof“



milie Laimer den „Hanswirt“. 1357 gab's die erste Erwähnung, ein römischer Meilenstein (46 n. Chr.) zeugt von der ehemaligen Reiseroute „Via Claudia Augusta“. Fahrzeuge parken, wo einst die Pferde sich ausruhten, Fuhrmänner sich wärmten. Unterm Fresko im Frühstücksraum, das vor ein paar Jahren bei Umbauten gefunden wurde, schwärmt eine Frau laut ins Handy. Vom traumhaft restaurierten, dekorierten und ausgestatteten Zimmer mit begehbarem Kleiderschrank, der echten finnischen Sauna, vom Pool ... Man lächelt und denkt genauso. Und dann kommt noch das zum Essen: „Erst Bärlauchcremesuppe mit Bauernbrot und Lado, dann die Lasagne, natürlich gibt es Knödel, Schlupfkrapfen, dazu den hauseigenen Wein und in der Stube herrscht ein seltsam seelenvolles Strahlen. Und des liegt ned am Herrgottswinkel!“ Der Schwager bringt vom Familienbiobauernhof Blumenkohl. „Dann kommen dazu Ideen, von allen. Vom Vater, der Mutter.“ Georg und Anna Laimer stehen täglich mit Sohn Matthias in der Küche. „Und die Kartoffel kostet dann eben einen Euro statt 30 Cent – aber so viel Püree kann der Gast doch gar nicht essen, dass es mir wehtut! Es soll so lecker schmecken wie bei Oma, vielleicht noch ein bisschen besser, auf moderne Art und höchstem Niveau, aber eben auch sehr ursprünglich.“ Sein Vater habe bei Investitionen gesagt: Wenn er hier was mache, dann solle es auch Generationen überleben. Inzwischen bewegen sich auch Jacob, Matthias' Sohn, als auch Milla und Leo, die Kinder seiner Schwester Gerlinde, die den Service leitet, zwischen Gästen und Küche. Draußen plätschert derweil das Wasser in den Koi-Teich. Georg Laimer hatte vor 15 Jahren eine Sendung gesehen, wo Kois Menschen aus der Hand fressen. „Das gefiel mir und ich hab fünf gekauft.“ 50 sind es inzwischen, die total entspannt im Wasser ihre Runden drehen. Einmal im Jahr kommt die Koi-Ärztin und checkt sie durch. Alle kerngesund.