



Entspannungs-Highlight mitten in der Natur: der mediterrane Wellnessgarten mit Pool. Unten links: Gastgeber und Küchenchef Matthias Laimer setzt nicht nur bei den mit Topfen gefüllten und selbstverständlich hausgemachten Brennessel-Tortellonis auf die authentischen Aromen seiner Heimat.



Die Geschichte des einstigen Erbhofes lässt sich bis ins 8. Jahrhundert zurückverfolgen. Heute gehört das privat geführte Boutique-Hotel zu den charmantesten Adressen der Region.

HOTEL & RESTAURANT HANSWIRT

CHARMANTE ESSENZ *Südtiroler Lebensart*

Mit seinen gotischen Bögen, dem verzierten Bundwerkgiebel und den rot-weißen Fensterläden gehört der traditionsreiche Erbhof, dessen Geschichte sich bis in das achte Jahrhundert zurückverfolgen lässt, zu den eindrucksvollsten Fassaden des Vinschgaus. Und auch drinnen ist er spürbar, der Hauch der Geschichte, der bereits seit fast 500 Jahren von der Gastgeberfamilie Laimer geprägt wird. Mit Kreativität und einem sicheren Gespür für den Zeitgeist hat sie ihr Anwesen über Generationen hinweg an die sich veränderten Bedürfnisse ihrer Gäste angepasst und ein romantisches und unverwechselbares Boutique-Hotel kreiert, das sich mit seiner charmannten Symbiose aus Tradition und Moderne wie die Essenz Südtiroler Lebensart präsentiert. Denn das Motto „Heimkommen ins Wertvolle“ ist hier nicht nur ein plakativer Werbeslogan, sondern wird von der Familie und ihren Mitarbeitern bis ins

Detail mit Leben gefüllt. So verspricht ein Dinner in der ehemaligen Kapelle mit gotischem Bogen oder auf der großen Terrasse vor der historischen Fassade nicht nur atmosphärisch wahren Hochgenuss. Für die vielfach ausgezeichnete Küche, die zu den besten in Südtirol zählt, ist Hausherr Matthias Laimer persönlich verantwortlich. Der passionierte Küchenchef liebt die Produkte seiner Heimat. Und so stammen die Produkte, soweit irgend möglich, von ausgesuchten Produzenten aus der Region, vieles sogar vom familieneigenen Bio-Hof. Dabei beherrscht das Küchenteam den Spagat zwischen den hohen Weihen der Küche und der Südtiroler Bauernküche überaus vorbildlich. Und so stehen Paccheri mit Seeteufel, Cocktailmaten und Basilikum bei den Gästen genauso hoch im Kurs wie eine gebratene, mit Gartenkräutern gefüllte Gebirgsforelle mit Pustertaler Erdäpfel oder die, fast schon legendären Hanswirt-Klassiker: im Ofen geschmorte Kalbswangen oder geschnetzelte Kalbsniere mit Dijon-Senfauce. Der hochkarätig bestückte Weinkeller entführt schwerpunktmäßig in die Südtiroler Weinwelt, wobei die Tropfen vom familieneigenen Weingut ohne Frage zu den Favoriten zählen.

Die Frage, welches der großzügigen und lichtdurchfluteten Zimmer und Suiten die zahlreichen Stammgäste bevorzugen, ist dagegen nicht so leicht zu beantworten. Jedes ist mit viel Liebe zum Detail, modernen Bädern und hochwertigen Materialien ausgestattet und beeindruckt mit Ausblicken auf die umliegenden Berge und den mediterranen Wellnesspark mit großzügigem Pool und stilvollen Relax-Inseln. Der Park ist Teil des vor drei Jahren neu gestalteten Wellnessbereichs mit Panorama-Hallenbad, großzügiger Saunalandschaft und Panorama-Ruheraum. Hier lernt man die wunderbar atmosphärische und stilvolle Hanswirt-Wohlfühlwelt von einer ganz besonders entspannten Seite kennen. ■

Hotel Hanswirt
Gastgeber: Familie Laimer
Geroldplatz 3
I-39020 Rabland bei Meran
Telefon: 00 39 / 04 73 / 96 71 48
info@hanswirt.com, www.hanswirt.com
Öffnungszeiten Küche: täglich
12.00 – 14.00 Uhr und 18.30 – 21.00 Uhr
Preise: je nach Saison und Kategorie ab
122 Euro, Suite ab 135 Euro inkl. Frühstück
Kreditkarten: American Express,
Mastercard, Visa



Die Wohlfühl-Atmosphäre der großzügigen und lichtdurchfluteten Zimmer und Suiten ist geprägt von individuellen und hochwertigen Interieurs.