1850 wurde der Grundstein zum heutigen Hotel gelegt. Das Haus war ursprünglich das Gasthaus, das praktischerweise dem Pfarrhaus angegliedert war. Es befindet sich gleich neben der Kirche des kleinen Bergdorfes San Cassiano. Seit 2000 gehört das Rosa Alpina der renommierten Hotelvereinigung «Relais & Châteaux» an.

★★★★★Rosa Alpina Hotel & Spa

Tradition mit zeitgemässen Akzenten, das stilvolle Ambiente des Hauses widerspiegelt die Harmonie der Natur der Dolomiten.

Wer hier mit Kindern anreist, braucht sich keine Sorgen zu machen, dass sie während des Eincheckens quengeln oder herumtoben, denn gleich neben der Réception gibt es in Augenhöhe und Griffnähe der Kiddies einen Tisch mit mindestens zehn verschiedenen Sorten von Bonbons und Gummibärchen. Naschen ist erlaubt!

Das traditionsreiche Rosa Alpina Hotel & Spa hat eine bewegte Geschichte. Seit drei Generationen wird es von der Familie Pizzinini geführt. Ursprünglich ein einfaches Berghotel, hat sich das Haus zur ersten Adresse in San Cassiano entwickelt. Das edel eingerichtete Haus besticht durch die gelungene Mischung aus Tradition mit einheimischen Antiquitäten und zeitgemäss-eleganter Inneneinrichtung aus feinsten Materialien. Alle 51 Zimmer und Suiten wurden individuell im unverwechselbaren Tiroler Stil gestaltet, der das heimelige Gefühl von Zuhause vermittelt. Besonders gut hat mir die Chalet Loft Suite mit ihrem rustikalen Alpenchic gefallen. Hier sind die Böden aus Arvenholz, ein wärmendes Feuer knistert im Cheminée und im Erker steht eine Badewanne mit Blick auf die verschneite Winterlandschaft. Zum Relaxen lädt das Daniela Steiner Spa mit Indoor-Pool, finnischer Sauna, Dampfbad und diversen Wohlfühlbehandlungen ein. Ganz im Zeichen des Genusses wartet das Hotel Rosa Alpina mit vier Restaurants auf. Allen voran natürlich Norbert Niederkoflers Gourmetrestaurant St. Hubertus, das mit zwei Michelinsternen ausgezeichnet ist. Sehr beliebt ist vor allem bei den kleinen Gästen das Grill-Restaurant, wo es neben Grillspezialitäten auch hausgemachte Pastagerichte und Pizza vom Holzofengrill gibt. Für einen gemütlichen Abend in einer heimeligen Stube sorgt die Fonduestube, in der Käse-, Fleisch- und Schokoladenfondues serviert werden. Ein Treffpunkt von morgens bis abends ist Hugs' Bar, die ganz im Stil der 30er-Jahre eingerichtet ist. Hier kann man am Vormittag den typischen Cappuccino mit Brioche geniessen, am Nachmittag eine heisse Schokolade oder am Abend einen der vielen Cocktails.

Zum Glas Champagner am knisternden Kaminfeuer werden delikate Häppchen serviert. Der Pizzaiolo ist der Star der Kids, denn aus seinem Holzofen kommen die besten Pizzas der Region. Die zweite und die dritte Generation der Hotelier-Familie Pizzinini: Vater Paolo und Sohn Hugo.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: URSULA EGLI

Das 1850 als Gasthaus Alpenrose erbaute Hotel wurde seit 1939 von der Familie Pizzinini ständig erweitert und ausgebaut. Heute ist es mit 51 luxuriösen Zimmern und Suiten eines der besten Häuser der Region. Im Hotel Rosa Alpina schaffen edle Materialien wie Leinen, Arvenholz und Marmor eine Verbindung zur Natur. Alte Truhen, Ikonen und wertvolle Antiquitäten stellen den Bezug zur ladinischen Geschichte her und lassen den modernen Komfort in bescheidener Eleganz erscheinen.

Das gemütliche holzgetäfelte Restaurant St. Hubertus hat nur neun Tische im Hauptraum, einen kleinen Tisch am offenen Kamin und einen Chefs Table mit Blick in die Küche. Chef de Service und Sommelier Christian Rainer ist für die passende Weinbegleitung besorgt.

Restaurant St.Hubertus

«Back to the roots» – die neue Kochphilosophie «Cook the Mountain» von Norbert Niederkofler ist eine Hommage an seine Heimat und setzt die Küche der Berge in den Mittelpunkt.

Währenddem ich auf Norbert Niederkofler warte, blättere ich in seinem Kochbuch «Mein Südtirol» und bin beeindruckt, wie er seine Rezepte in die vier Elemente unseres Seins – Erde, Luft, Feuer und Wasser – unterteilt. Hier ist jemand am Werk, denke ich, der sehr mit seiner Heimat verbunden ist. «Das Buch ist erst vor zwei Jahren herausgekommen», sagt Norbert Niederkofler. «Aber es ist bereits nicht mehr aktuell. Ich habe meine Kochphilosophie neu überdacht und völlig geändert.» «Gut so», sage ich, «dann dürfen wir ja schon bald auf ein neues Werk von Ihnen hoffen.» Norbert Niederkofler lacht und sagt: «Ja, das wird dann wohl so sein.» Wie um seinen Worten noch mehr Nachdruck zu verleihen, wird uns zum prickelnden Glas Südtiroler Schaumwein auf einer Steinplatte Steinpilzmousse serviert, das einen so intensiven Geschmack hat, als würde man mitten im Arvenwald neben den Pilzen stehen.

Norbert Niederkofler erbte die Leidenschaft für das Kochen von seinem Vater. Aufgewachsen in Luttach im Ahrntal, einem Seitental des Pustertales, entwickelte Norbert schon früh eine Vorliebe für hiesige Qualitätsprodukte. Nach Lehrjahren in Deutschland, in der Schweiz bei Ueli Prager im Hotel Mövenpick, in den USA und Österreich lernte er in Deutschland bei Jörg Müller, Eckart Witzigmann und dann zurück in Italien bei Nadia Santini. Seit 1994 wirkt Norbert nun im Hotel & Spa Rosa Alpina, wo er mit der Eröffnung des Restaurants St. Hubertus im Jahre 1996 seinen Traum vom eigenen Gourmetlokal verwirklichen konnte.

Im Jahr 2000 bekam er den ersten Michelinstern und heute ist Norbert Niederkofler mit zwei Michelinsternen und drei Hauben sowie 18 von 20 möglichen Punkten im Gault Millau ausgezeichnet.

In der Küche ist Norbert Niederkofler in seinem Element. Er wird tatkräftig unterstützt von seinem Souschef Philippe Fallmerayer und Chef-Pâtissier Phillip Sigwart. Sein neues Projekt «Cook the Mountain» ist eine Rückbesinnung auf die Wurzeln. Der Berg steht im Mittelpunkt, im Zentrum ist die Natur. Er zelebriert die Küche der Berge in ihrer Essenz – rein, einfach, traditionell mit einer Prise Kreativität. Die Gerichte von o. r. n. u. l.: Risotto, Graukäse, geschmorte Zwiebeln, Pücia-Brot. Ravioli, gefüllt mit flüssigem Ziegenkäse, geräucherter Aal und Latschenkieferhippe. Milchferkel, Mangoldcrème, Schwarzwurzeln. Bauernbratl vom Wipperta-ler Lamm, Petersilienwurz, Perlzwiebeln, Angelika.

Restaurant La Siriola

In San Cassiano zwitschern es die Nachtigallen von den Dächern – im Restaurant La Siriola steht der jüngste Sternekoch Italiens am Herd und begeistert mit seiner kreativen, unverfälschten Küche.

Wir dürfen einen Blick hinter die Kulissen, in die Küche vom jüngsten Sternekoch Italiens, Matteo Metullio, werfen. Das Zeitalter der Induktionskochfelder hat hier noch nicht Einzug gehalten. Im Zentrum der relativ kleinen Küche steht ein Herd mit riesigen, glühend heissen Gusseisenplatten – es herrschen circa 50 Grad! Das scheint aber weder Matteo noch sein vierköpfiges Küchenteam zu stören. Sie arbeiten mit höchster Konzentration. Jeder Teller muss perfekt sein. Die fünf Menüs, die zur Auswahl stehen, basieren auf fünf verschiedenen Aromen. Bei unserem Besuch waren dies: Bergheu, Sternanis, Lakritze, Latsche (Arve) und Zimt. Diese Aromen sind dann jeweils in jedem Gang herauszuspüren. Das tönt einfach, ist es aber nicht, wenn das Aroma nur ganz dezent im Hintergrund vorkommen soll.

Matteo Metullio wurde am 3. März 1989 in Triest geboren. Bereits im Alter von 11 Jahren zählten neben Fussball die gute Küche und das Essen zu seinen grossen Leidenschaften. «Mein Glück war wohl, dass meine Eltern seit jeher gutes Essen schätzen», so Matteo. Mit 12 Jahren hat Matteo bereits seinen Traumberuf gewählt: Koch. Er besucht die Hotelfachschule I.P.S.S.A.R. in Falcade, Belluno, und sammelt während der Sommermonate erste Erfahrungen in Restaurants und Hotels in ganz Italien. Nach dem Abschluss seiner Lehre folgt eine entscheidende Zeit im Restaurant «Alle Codole» in Canale d'Agordo, Belluno. Hier lernt Matteo Oscar Tibolla kennen – einen ausgezeichneten Koch und grossartigen Menschen: «Er hat mir die Bedeutung des guten Umgangs mit Rohstoffen beigebracht und mir gezeigt, dass man nicht aufgeben sollte, wenn man fest an sein Ziel glaubt.» Kurz darauf kommt der unerwartete Anruf von Sternekoch Norbert Niederkofler. In der folgenden Sommersaison wird Matteo Teil seines Teams, wo er vier Jahre lang arbeitet. Seit 2012 arbeitet Matteo Metullio im Restaurant «La Siriola» und begeistert mit seiner jungen, kreativen und verspielten Küche die Gourmets aus aller Welt.

Das Restaurant La Siriola ist im Hotel Ciasa Salares inmitten der Dolomiten im kleinen Dorf San Cassiano lokalisiert. Hier sind die Ortsschilder dreisprachig und die sprichwörtliche ladinische Gastfreundschaft wird in jeder Begegnung spürbar. Matteo Metullio war gerade mal 25 Jahre jung, als ihm der erste Michelinstern zugesprochen wurde.

Matteo Metullio ist nicht nur der Dirigent seines vierköpfigen Teams. Er steht selbst am Herd, probiert jedes Gericht und kontrolliert, ob es so angerichtet ist, wie es seinem Perfektionismus entspricht. Das Abendessen bei Matteo ist eine kulinarische Sinnesreise durch die Aromen und Düfte dieser Welt: Geröstetes Brot mit Speck. Es folgen ein Dreierlei von der Gänsestopfleber, gefolgt von Graukäsetortelli mit Pücia-Brot-Crumble, Zwiebel, Kümmel und Wildente, dann folgt ein butterzartes Reh im Heu mit Topinambur, Karotten, Mandarinen und Radicchio. Nach dem Essen wird jeder Gast in den angrenzenden «Chocolate-Room» geführt, wo 40 verschiedene Schokoladensorten degustiert werden dürfen. Ob Matteo wohl ein kleines Schleckmaul ist?