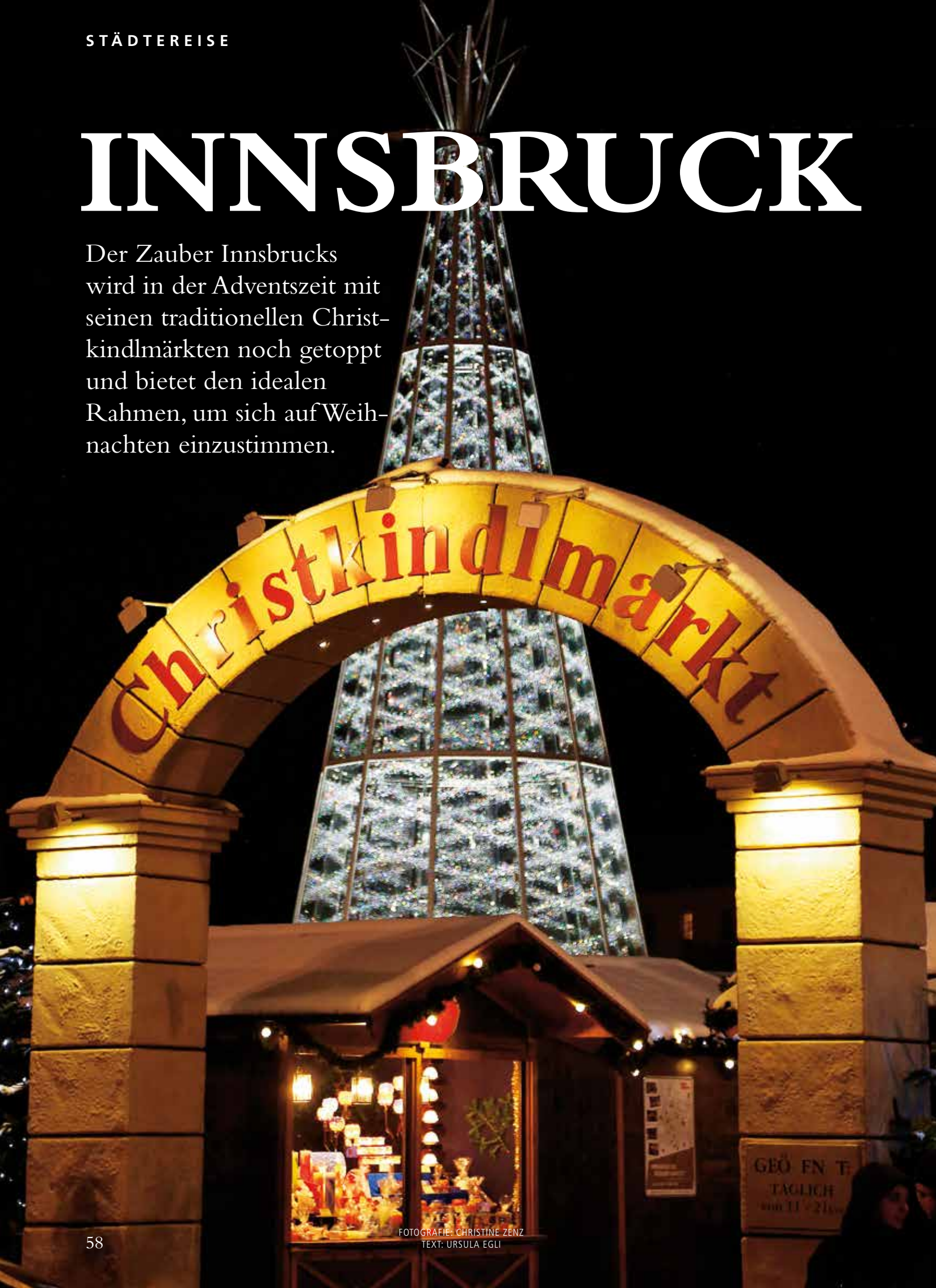


INNSBRUCK

Der Zauber Innsbrucks wird in der Adventszeit mit seinen traditionellen Christkindlmärkten noch getoppt und bietet den idealen Rahmen, um sich auf Weihnachten einzustimmen.



Glimmer-Glamour-Märchenwelt. Tausende von Lichterketten verwandeln die Landeshauptstadt in ein vorweihnachtliches Lichtermeer. Das Goldene Dachl glitzert mit dem prächtig geschmückten Tannenbaum um die Wette. In den kleinen Gassen der Altstadt werden Märchenfiguren lebendig und der himmlische Duft von Kiachln, Spätzln, frischen Lebkuchen und Glühwein liegt in der Luft.





Der Gebirgszug der Nordkette thront frisch verschneit über der Stadt und bildet die ideale Kulisse für die weihnachtlich geschmückte Stadt.

Der Gebirgszug der Nordkette thront frisch verschneit über der Stadt und bildet die ideale Kulisse für die weihnachtlich geschmückte Stadt.

Ich liebe Märkte und Weihnachtsmärkte liebe ich ganz besonders. Je kitschiger, desto besser! Klirrend kalt soll es sein, damit der obligate Glühwein zeigen kann, zu was er taugt, und wenn ich schon beim Wünschen bin, ein paar Schneeflocken wären auch ganz toll. Und tatsächlich: vorweihnachtliche Stimmung kommt bereits in Zürich auf, als wir den Hauptbahnhof bei heftigem Schneegestöber verlassen und mit dem Railjet der ÖBB Richtung Innsbruck losbrausen. In etwas mehr als drei Stunden erreichen wir Tirols frisch verschneite Landeshauptstadt, die sich ganz unbescheiden auch «Hauptstadt der Alpen» nennt. Jedes Jahr in der Adventszeit lockt Innsbruck tausende von Romantikern mit ihren stimmungsvollen Christkindlmärkten an. In der historischen Altstadt, direkt vor dem Goldenen Dachl und umgeben von wunderschön erhaltenen mittelalterlichen Fassaden, findet der traditionelle Christkindmarkt statt. Beim Bummel über den Markt entdecken wir Filzpantoffeln, handgestrickte Mützen, Christbaumschmuck, kunstvoll geschnitzte Krippenfiguren und allerlei köstliche «Schmankerln», denen wir natürlich nicht widerstehen können. Lebkuchen, gebrannte Mandeln und Magenbrot finden wir auch bei uns. Wir versuchen lieber «Kiachln», in der salzigen Version mit Sauerkraut und süß mit Preiselbeeren und Puderzucker. Dazu trinken wir einen weissen Glühwein. Frisch gestärkt, geht es weiter in die Kiebachgasse, die in dieser

Jahreszeit zur Märchengasse wird. Hier blicken Aschenputtel, Schneewittchen mit den sieben Zwergen, Pinocchio und der Riese Haymon von den Altstadtfassaden auf uns herunter. Eine moderne Lichtgestaltung prägt den Christkindmarkt in Innsbrucks Prachtstrasse, der Maria-Theresien-Strasse. Von weitem sichtbar ist die Allee aus funkelnden Leuchtbäumen und ein riesiger Bergkristall. Direkt am Inn liegt der Christkindmarkt am Marktplatz, der mit einem Nostalgiekarussell, einem Streichelzoo und einem Kasperltheater die Herzen der Kinder höherschlagen lässt. Als funkelnder Kontrast zur verspielten Märchenwelt steht hier auch der abstrakte, elf Meter hohe Weihnachtsbaum, der mit 150000 Swarovskikristallen bestückt ist. Unter kundiger Begleitung beginnen wir den nächsten Tag mit einem Spaziergang durch die Stadt. «Innsbruck hat 130000 Einwohner und 20000 Studenten», erzählt Manuel. Die sind nicht primär wegen der Universität hier, sondern wegen des vielfältigen Freizeitangebots. Die Nähe zur Natur und den Bergen macht die Attraktivität der Stadt aus. Pistenvergnügen und Stadtfair liegen nur einen Herzschlag voneinander entfernt. Mitten im Stadtzentrum liegt die Talstation der Nordkettenbahn, die von der Stararchitektin Zaha Hadid entworfen wurde. Nur 20 Minuten später stehen wir schon auf dem Hausberg Innsbrucks und genießen den Blick auf die charmante Stadt mit kaiserlichem Flair.



Bei unserer Fahrt mit dem Railjet der ÖBB von Zürich nach Innsbruck präsentiert sich Tirols Landschaft märchenhaft verschneit. Der Habsburger-Kaiser Maximilian I. hat das Bild Innsbrucks mit zahlreichen Bauten wie der kaiserlichen Hofburg massgeblich geprägt. Am linken Innufer liegt der älteste Innsbrucker Stadtteil St. Nikolaus mit seinen bunten Häuserzeilen.





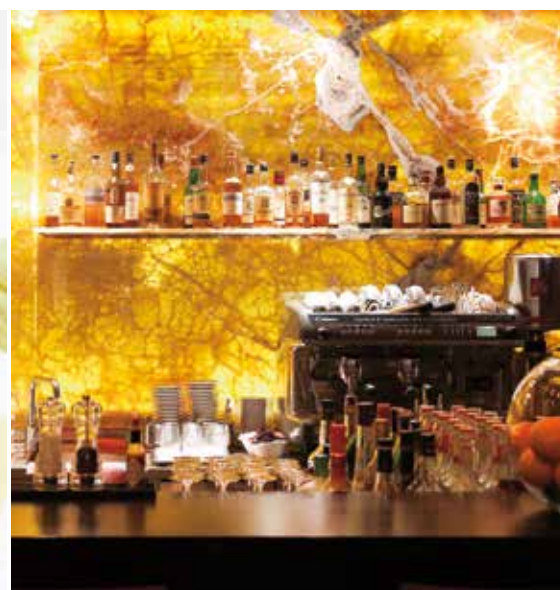
RESTAURANT SITZWOHL

«Unser Herz gehört der österreichischen Küche, sie ist unser Ursprung und hat uns geprägt.»
Zitat Irmgard Sitzwohl und Elisabeth Geisler

Sitzwohl – passender Name für ein Restaurant, dachte ich mir, als ich das erste Mal vom Innsbrucker Gourmetlokal hörte. Die heutigen Pächterinnen mussten allerdings nicht viel zur Namensfindung beitragen, denn die Entscheidung wurde ihnen vom Vorstandssprecher der BTV-Bank abgenommen. «Ich baue für Sie ein Restaurant», sagte Peter Gaugg im Jahr 2000 zu Irmgard Sitzwohl, als er wieder einmal bei ihr im Restaurant Novelli in Wien sass. «Und wenn ich ein Restaurant baue, dann nur das Sitzwohl». Gesagt, getan, auch wenn es bis zur Eröffnung des Lokals geschlagene sieben Jahre dauerte und das Projekt an den starken Bedenken von Irmgard Sitzwohl beinahe scheiterte. Sie wollte eigentlich nie selbständig werden und fühlte sich zu alt für eine solche Herausforderung. Nur der Hartnäckigkeit von Peter Gaugg und dem guten Zureden von Elisabeth Geisler, der Weggefährtin von Irmgard Sitzwohl, ist es zu verdanken, dass es das Sitzwohl heute gibt. Elisabeth Geisler und Irmgard Sitzwohl sind gerade etwas im Schuss, als wir bei ihnen vorbeischauchen, um über ihr Lokal und ihre Küche zu plaudern und ein paar Fotos zu machen.

Sie stehen lieber hinter dem Herd als vor der Kamera und meinen, «macht doch ein Foto vom Gemälde im Treppenhaus, da sehen wir schön entspannt aus und lächeln brav». Okay, machen wir. «Und was zeichnet Ihre Küche aus», wollte ich wissen. «Oktopusgröstel, anstatt Tiroler Gröstel», kommt es wie aus der Kanone geschossen. «Wissen Sie, wir haben jetzt eigentlich keine Zeit», meint Irmgard Sitzwohl, «ich schenke Ihnen unser Kochbuch, da steht alles drin.» Das war das Ende unserer ersten Begegnung, aber selbstverständlich sind wir ein paar Wochen später zurückgekehrt, um uns auf ein ganz besonderes Geschmackserlebnis einzulassen. Die mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Spitzenköchinnen bekennen sich klar zur österreichischen Küche. «Sie ist die Basis unseres Handwerks. Insofern kochen wir traditionell, aber keineswegs klassisch. Unsere Gerichte sind schnörkellos, voluminös und herzlich. Wir vereinen Regionales mit mediterranen oder asiatischen Einflüssen zu etwas Neuem. Die Symbiose zwischen Einfachheit und einem guten Produkt, das ist die Grundidee unserer Küche.»

Der Name des Restaurants ist Programm: ein Ort, an dem man gerne sitzt und sich wohl fühlt. Die hinterleuchteten Elemente aus Onyx setzen glänzende Akzente und geben der abwechslungsreichen, mediterran inspirierten Küche den richtigen Rahmen.



★★★★HOTEL MAXIMILIAN

Tiroler Gastlichkeit, modern interpretiert mitten im malerischen Zentrum der Alpenmetropole

Wohlige Wärme strömt uns aus der Lobby des Hotels Maximilian entgegen. In der angrenzenden gemütlichen Hotelbar knistert ein Feuer im Kamin. Herzlich werden wir von Isolde und Johann Penz begrüßt. Mit viel Herzblut führen sie das 2011 vollständig neu renovierte kleine Stadthotel, das am Rande der Fussgängerzone und nur wenige hundert Meter von den vielen Sehenswürdigkeiten Innsbrucks entfernt liegt. Modern, zweckmässig und komfortabel sind die Zimmer, die Bar und der Frühstücksraum eingerichtet. Die Böden sind aus Tiroler Eiche und moderne Möbel aus hellem Holz dominieren das Bild – eine wohltuende Abwechslung zu den zum Teil überladenen Tiroler Gasthäusern. Die zentrale Lage des Hauses ist zudem ideal für unsere Shoppingtours. Wurden die Einkaufstüten zu zahlreich und zu schwer, waren sie schnell im Hotel deponiert.

DAS SCHINDLER

Der Place to be an der prachtvollen Maria-Theresien-Strasse

Ein neuer Stern am kulinarischen Himmel Innsbrucks ist das Schindler im Kaufhaus Tyrol, ausgezeichnet mit einer Gault-Millau-Haube und 14 Punkten. Chic ist die moderne Ausstattung in coolem Design, spannend der Ausblick auf die Maria-Theresien-Strasse. Die Karte des Restaurants überzeugt mit österreichischen Gerichten, mit Cross-over-Ambitionen. Wir versuchen Rindercarpaccio mit Kräutersalat, Ziegentopfenknödel und zur Nachspeise durfte eine deftige Mehlspeise nicht fehlen. Die Nougatknödel mit Himbeereis zergehen auf der Zunge. Küchenchef Thomas Knittl lässt Neues zu, kombiniert Traditionelles mit Fremdländischem, ohne die Ursprünglichkeit der Produkte zu vertuschen. Im Schindler werden Frühstück, Lunch und Dinner serviert.

