



BIOstaria dal Bagn: Hotelküche 2.0

Das Hotel Aqua Bad Cortina in St. Vigil in Enneberg ist ein Haus mit viel Geschichte, Tradition und Charme – seit 1741.

Um diese historische Kostbarkeit wissen die Besitzer, das Ehepaar Nicol und Sandra Mutschlechner Alberti sowie Seniorchefin Helene Mutschlechner. Und sie respektieren sie. Bei Renovierungsarbeiten im nunmehrigen 3-Sterne-S-Hotel mit

22 Zimmern sind sie darauf bedacht, die unverwechselbare Atmosphäre des Hauses zu erhalten. So auch beim jüngsten Umbau der Hotelküche und eines Teiles des Speisesaals. Es galt, eine Harmonie zwischen alten Steinmauern und Holzdecken, modernem Komfort sowie Hygienevor-

schriften zu finden. Außerdem stand auch das Thema „Upcycling“ im Fokus: Alles, was noch gut funktionierte und sich bewährt hatte, wurde wieder eingesetzt. Das Ergebnis ist das zauberhafte Bistrot „BIOstaria“, das rundum erneuerte BIORestaurant im Hotel Aqua Bad Cortina.



Die ersten historischen Dokumente, die vom Haus Cortina sprechen, gehen auf das Jahr 1741 zurück. Der Namen wurde von der Mineralwasserquelle Aqua Bad Cortina abgeleitet, die nur einen Steinwurf vom Hotel liegt. Bereits 1780 wurden zum ersten Mal das Bad und die Quelle, deren Wasser sich wohltuend auf den Körper auswirkt, gemeinsam erwähnt. 100 Jahre später bestätigten Forscher der Universität Innsbruck diese positive Wirkung des Wassers. Das Mineralwasser wurde als sulfat-, fluorid-, kalzium- und jodhaltiges Wasser mit Spuren von Bor, Barium und Brom beschrieben.

Seit den Erneuerungsarbeiten der Quelle und dem Anschluss ans Hotel im Jahr 2003 fließt dieses Mineralwasser im ganzen Hotel. Das Land Südtirol hat das Mineralwasser von Bad Cortina als eines der 30 anerkannten Südtiroler Mineralwasser ausgezeichnet.

Seit 1860 befindet sich das geschichtsträchtige Hotel im Besitz der Familie Mutschlechner, die es heute noch führt. 2012 haben Nicol und Sandra Alberti Mutschlechner das Haus übernommen, tatkräftig unterstützt von Seniorchefin Helene Mutschlechner. Die Familie ist über die Jahr-



Nicol und Sandra Alberti Mutschlechner

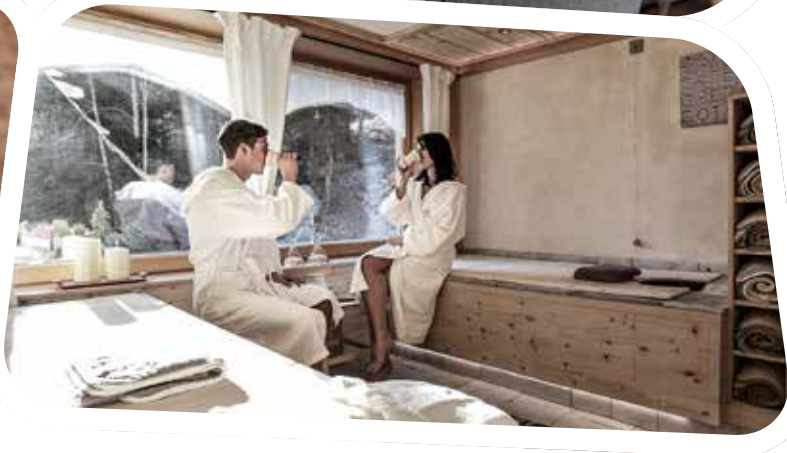
zehnte hinweg der Tradition des gutbürgerlichen und geschichtsträchtigen Hotels treu geblieben, obwohl das Haus dem modernen Standard und Komfort angepasst wurde. Es gehört zu den insgesamt 9 Bio-Hotels in Südtirol, in denen die Themen Regionalität, Saisonalität, Qualität, Authentizität und Nachhaltigkeit großgeschrieben werden.



Die Tätigkeiten des Meisterbetriebs liegen hauptsächlich in den Bereichen Innenausbau und Bautischlerarbeiten.

Gran Pré 63 · 39030 Enneberg · Mobil 348 769 5378
 tischlereifeichter@kramerhof.eu · www.tischlerei-feichter.it

LICHTSTUDIO
 PROJECT



Die Brunnenkur und die Thermalbäder werden heute wie anno dazumal noch angeboten

Alte Möbel in neuem Glanz

Im Einklang mit dieser beispielhaften Hotelphilosophie stand auch die jüngste Renovierung der Küche und des Bistrot-Restaurants BIOstaria. In nur 44 Tagen Umbauzeit ist ein neues Küchenambien-

te, bestehend aus alten Edelmöbeln und modernen Elementen, entstanden. „Wir haben darauf Wert gelegt, mit dem geringstmöglichen Aufwand den größtmöglichen Erfolg zu erzielen“, erklärt Nicol Alberti Mutschlechner. „Unsere oberste Devise lautete dabei: Upeycling, so gut es geht.

Es war eine wahre Herausforderung, die alten Möbel in ein neues Konzept einzufügen und eine Harmonie der Maße herzustellen. Für Kopfzerbrechen hat vor allem die Ungenauigkeit der alten Gemäuer und der Holzdecken gesorgt.“ Außerdem wollte man das Flair der nahen Hotelhalle

Relax! Wir passen auf Sie auf.

GEST Broker.
Der Versicherungspartner für Südtirols Spitzenhotels.

www.gest-broker.it



ELEKTROTECHNIK
VERGINER
M

Wir bedanke uns bei Hotel Aqua Bad Cortina und wünschen viel Erfolg.

info@verginer.info www.verginer.info
Martin: +39 335 6114441 Max: +39 335 5747374

**HEIMKINO - TV - MULTIROOM
BERATUNG - VERKAUF - MONTAGE**



HIFI ON WHEELS
AUDIO & VIDEO

info@hifionwheels.com ■ Tel. +39 324 6888 480



Foto: auerlukas photography

nicht zerstören, sondern – wenn möglich – verbessern.

Beim Umbau des Bistrot-Restaurants wurde vor allem auf den Einklang der Farben geachtet, auf die Verwendung von natürlichen Materialien (auch hier wurde Neues mit Historischem intelligent kombiniert) sowie auf ein gutes Raumklima mit ausreichend Ab- und Zuluft. Eine heimelige Beleuchtung und eine Musikanlage – das Ganze von einem intelligenten Domotik-System gesteuert – runden die Wohlfühlatmosphäre perfekt ab. Die Familie Alberti Mutschlechner hat bewiesen, dass man ein modernes Küchenambiente, das allen aktuellen hygienischen Vorschriften entspricht, mit alten Edelmöbeln wunderbar vereinbaren, veredeln und gestalten kann. Die Umbauarbeiten wurden vorwiegend von

einheimischen Unternehmen zur vollsten Zufriedenheit der Bauherren durchgeführt.

Die Küche des „BIOstaria“ ist das Reich von Chefkoch Stefan Kuprian und seiner Mannschaft, und bei dieser ist „Bio“ logisch. Die Zutaten für alle Speisen, die im „BIOstaria“ serviert werden, mittags „à la carte“ und abends als Degustationsmenü (auf Reservierung), stammen ausschließlich aus biologischem oder biodynamischem Anbau. Serviert wird eine hochwertige Bio-Gourmet-Küche, die der einheimischen Küchentradition gerecht wird. Trotzdem stehen auch Spezialitäten der italienischen Küche auf der Menükarte. Auch bei der Auswahl der Weine wird auf einen nachhaltigen Anbau in der Region geachtet. Auch Bio-Kaffee, Bio-Liköre und -Schnäpse sowie Bio-Bier vom Fass werden kredenzt.

Ein Ort für alle Herzensangelegenheiten

Das Bistrot-Restaurant „BIOstaria“, das wohl einzige Bio-Restaurant im ladinischen Raum, ist auch der perfekte Ort für Südtiroler Gäste, die eine Familienfeier planen. Ob Geburtstage, Hochzeiten, Taufen, Erstkommunionfeiern oder andere Herzensangelegenheiten – die Familie Alberti Mutschlechner richtet gerne jedes Fest aus. Gerne stellen die Gastgeber ein abgestimmtes Bio-Menü zusammen, das der ganzen Familie mundet. Familie und Freunde dürfen sich auf perfekte Gastlichkeit, ausgezeichnete Speisen und ein Ambiente, das keine Wünsche offen lässt, freuen. „Für uns ist es eine wahre Freude und Passion“, erklären Sandra, Nicol und die BIOstaria-Family.



Attraktion in nächster Nähe: Owl Park San Vigilio - Eulenhof

Der Eulenhof zählt bis zu 90 Vögel, darunter Eulen und andere Greifvögel. Neben der Didaktik spielt die Erhaltung einiger Arten, welche vom Aussterben bedroht sind, eine wichtige Rolle. Wir laden Sie ein, diese wunderschönen Geschöpfe zu besuchen.

Außerhalb der angegebenen Öffnungszeiten, kann man den Owlpark nur auf Reservierung besichtigen!

Besuch ohne Führung:

Dienstag bis Sonntag 10–14 Uhr und 16–17.30 Uhr - Montag Ruhetag



Aqua Bad Cortina

Familie Alberti Mutschlechner

Strada Fanes 40 | St. Vigil in Enneberg | Tel. 0474/501215

info@aquabadcortina.it | www.aquabadcortina.it

Telegram: t.me/BIOstaria