

# falstaff TRAVEL



## WINTER HOTSPOTS

Von All-Time-Favorites bis hin zu neuen Trend-Destinations:  
Das sind die beliebtesten Skigebiete der Saison

### AB INS PARADIES

Auf diesen Karibikinseln lässt es  
sich wunderbar entspannen

### TRAUMHAFTE CHALETS

Von rustikal bis luxuriös –  
die schönsten alpinen Rückzugsorte



INSIDERTIPP

# KRONPLATZ



## Restaurant Rischon

Wer typisch südtirolerisch essen gehen möchte, und das im gemütlichsten Ambiente von Bruneck, besucht das „Rischon“: Hier trifft Tradition auf höchste Kochkunst – mit Köstlichkeiten wie rosa gebratener Entenbrust mit Topinamburpüree oder Almkäseravioli in Birnenbutter als vegetarischer Alternative. [rischon.it](http://rischon.it)



## Restaurant AlpiNN

Auf dem Kronplatz-Gipfel hebt Sternekoch Norbert Niederkofler die alpine Küche auf ein neues Level – nachhaltig mit regionalen Zutaten und heimischen Materialien, die beim Bau des imposanten Glasrestaurants verwendet wurden. Einen 180-Grad-Blick über die Dolomiten gibt's inklusive. [alpinn.it](http://alpinn.it)

**Mann mit Geschmack**  
Der selbst ernannte Naturbursche Roland Trettl liebt die klassische alpine Küche.



## ROLAND TRETTL

TV-KOCH UND AUTOR

Als ausgezeichnete Koch machte sich der gebürtige Südtiroler Roland Trettl unter anderem als Executive Chef des prämierten Restaurants „Ikarus“ in Salzburgs Hangar-7 einen Namen. Darauf folgten zahlreiche TV-Auftritte im deutschen Fernsehen. Heute feiert das Multitalent auch mit seinen Kochbüchern, zuletzt mit „Kochen zu zweit. Band 2“, Erfolge.

**Sie beschreiben sich selbst eher als Wintermuffel. Wie verbringen Sie die kalte Jahreszeit, wenn Sie im Lande sind?**

Ich bin in der Tat viel lieber in wärmeren Gefilden unterwegs, aber der Winter hat selbstverständlich seine schönen Seiten. Ich bin zwar kein passionierter Skifahrer, aber auch als Kulinariker gibt es für mich

in verschneiten Bergregionen immer wieder einiges zu entdecken.

**Was gibt es in den Bergen, das man auf diese Art sonst nicht bekommt?**

Fondue! Das liebe ich, egal, ob mit Käse, Suppe oder in Öl gegart. Es ist diese Art von Geselligkeit, die ich daran so schätze; das nette Beisammensitzen am großen Tisch. Ich finde, das sollte wieder viel mehr Eingang in die Haushalte finden.

**Worauf achten Sie bei der Auswahl eines Urlaubsorts im Winter?**

Das Hotel muss passen; vor allem, wenn man mit der Familie verreist, soll dabei auch die Kinderbetreuung nicht zu kurz kommen. Immerhin möchte man im Ur-

laub auch mal ein Abendessen zu zweit genießen können. Und natürlich muss die Kulinarik stimmen – ein Hotel kann noch so schön sein, aber ohne gutes Essen werde ich mich nicht wohlfühlen.

**Was bestellen Sie im Winter am liebsten?**

Ich bin ein großer Fan von Schmorgerichten und Wildfleisch. Klassiker, die auch wärmen, wenn's draußen kalt ist.

**Was machen Sie, wenn Sie sich beim Abendessen nicht entscheiden können?**

Einfach mal die Speisekarte weglegen und dem Koch vertrauen. Das soll doch auch der Sinn des Urlaubs sein – sich fallen lassen und im besten Fall ein neues kulinarisches Highlight entdecken.

**Restaurant Cosmo**

Im „Cosmo“ haben die Metro-  
polen dieser Welt nicht nur  
Einfluss auf die Speisekarte,  
sondern auch auf das Kon-  
zept, alles miteinander zu  
teilen. [cosmo-bruneck.com](http://cosmo-bruneck.com)



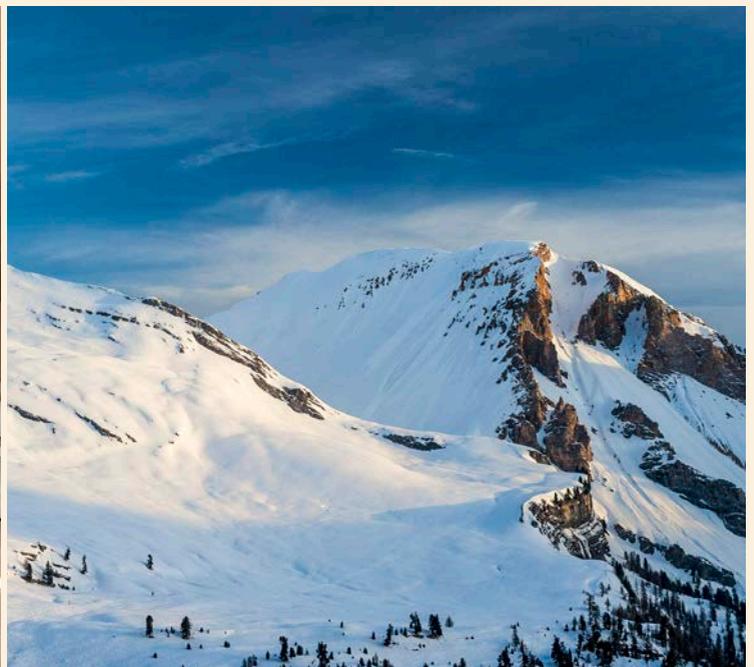
**Hotel Winkler und Chalet Purmontes**

Die beiden Häuser bei St. Lorenzen teilen nicht nur den Besitzer, sondern auch das Konzept, Wellness, Natur und Nachhaltigkeit auf höchstem Niveau miteinander zu verbinden. Das „Hotel Winkler“ überzeugt als Familienresort mit einem großen Angebot an Freizeitaktivitäten, das „Purmontes“ als stilvoll eingerichtetes Luxus-Chalet mit ganz viel Privatsphäre. DZ ab € 175,- pro Person; Preis im Chalet auf Anfrage. [winklerhotels.com](http://winklerhotels.com)

**Falkensteiner Hotel Kronplatz**

Niemand Geringerem als Star-Architekt Matteo Thun hat das Hotel sein Design und den Rooftop-Pool zu verdanken, der tolle Blicke auf die Berge erlaubt. Die Gipfel der Welt, von Südtirol bis Peru, inspirieren auch die Speisen im „7Summit“. DZ inkl. 3/4-Pension ab € 349,- pro Nacht. [falkensteiner.com](http://falkensteiner.com)

Partnership



**AMA Stay**

„Gekommen, um zu bleiben“ lautet das Motto im neu eröffneten Hotel „AMA Stay“ in St. Vigil – und das auch über den Urlaub hinaus. Wie? Mit einem ganz besonderen Workation-Konzept, das den Gästen ermöglicht, Auszeit und Arbeit miteinander zu verbinden. Dafür stehen moderne Co-Working-Spaces oder Appartements mit Büro zur Verfügung, um mit

frischem Mindset kreativ und remote zu arbeiten. Nach der Arbeit kommt dann das Vergnügen – mit Infinitypool, Sauna und einem ausgewählten Menü im Restaurant. Alternativ gibt es im hauseigenen Markt regionale Zutaten und Delikatessen zu kaufen, die man entspannt in der eigenen Küche zubereiten kann. DZ ab € 200,- pro Nacht. [ama-stay.com](http://ama-stay.com)