

SÜDTIROL *ganz* PERSÖNLICH

REDAKTION: Tjara-Marie Boine

Monat für Monat zeigen uns bekannte Gesichter aus Südtirol ihre Heimat aus einer persönlichen Perspektive. Diesmal führt uns Michi Klemnera durch seine liebsten Herbstmomente.



MICHI KLENERA
(Gründer und Geschäftsführer
Luis Trenker)

“

Michi Klemnera, Gründer und Geschäftsführer der Südtiroler Mode und Lifestyle Marke Luis Trenker, lebt den alpinen Lifestyle auf ganzer Linie, privat ebenso wie beruflich. Dazu gehören für ihn vor allem gutes Essen und Trinken, gute Gespräche und natürlich guter Stil. Der Unternehmer hat viel von der Welt gesehen und kommt doch immer wieder zum Schluss: Daheim ist es am schönsten! Wo und womit genau er den Herbst in Südtirol am liebsten verbringt, verrät er uns in seinen persönlichen Insider-Tipps. →



01.

EIN GLAS ARUNDA SEKT IN DER VINOHEK ANSITZ PILLHOF

Nichts verkörpert das mediterrane Lebensgefühl und die italienische Lässigkeit so perfekt wie ein „Aperitivo“ mit Freund:innen. Dabei bin ich ein großer Fan von „Bollicine“, also von Schaumweinen: Mein persönlicher Favorit sind die prickelnden Kreationen der Südtiroler Sektkellerei Arunda, die in Mölten – auf 1.200 Metern Höhe – nach dem „Metodo Classico“ produziert werden. Am liebsten genieße ich mein Glas Arunda Brut bei Kathrin in der Vinothek Ansitz Pillhof in Frangart/Eppan, wo ich lange Arbeitstage entspannt und in guter Gesellschaft ausklingen lassen kann.

02.

WANDERN AUF DEN SPUREN VON LUIS TRENKER

Von Mai bis Ende Oktober können Bergbegeisterte bei unserer geführten Luis Trenker Wanderung gemeinsam mit meinem guten Freund und Wanderleiter Max die schönsten Plätze im Umkreis von St. Ulrich im Grödnertal entdecken. Im Herbst, wenn die Hitze ebenso nachlässt wie der Massentourismus, und die umliegenden Berge durch die klare Sicht zum Greifen nah erscheinen, ist dieses Wandererlebnis für mich am schönsten. Neben dem einzigartigen Panorama sind auch ein köstliches Mittagessen auf der Raschötz Hütte, ein Besuch im Museum Gherdeina und spannende Geschichten über die Persönlichkeit Luis Trenker inklusive.

03.

SÜDTIROLER HAND-
WERKSKUNST IM
SARNTAL

Bei Südtiroler Handwerk denkt manch einer nur an die Holzschnitzereien aus dem Grödnertal: Natürlich sind diese weltweit einzigartig und beeindrucken mich sehr, zumal auch Luis Trenkers Vater Jakob mit diesem Kunsthandwerk seinen Lebensunterhalt verdiente. Dennoch bin ich der Meinung, dass unsere Region in dieser Hinsicht noch so viel mehr zu bieten hat – das beste Beispiel sind die traditionellen Federkielstickereien aus dem Sarntal. Diese werden ausschließlich mit Fäden, die aus Pfauenfedern gespalten werden, in Handarbeit gefertigt und zieren Lederwaren wie Geldbörsen, Gürtel oder Hosenträger. Echte Unikate, die eine Geschichte erzählen!

04.

TÖRGGELEN IM
GASTHOF MESSNER
IN GLANING

Einer der Hauptgründe, weswegen ich mich jedes Jahr auf den Herbst freue, ist das traditionelle Törggelen: Im Oktober und November werden in den Südtiroler Buschenschänken und Gasthäusern Kastanien, Krapfen, Schlachtplatten und „neuer Wein“ aufgetischt. Ein kulinarisches Highlight, das ursprünglich ein Dankesessen für die Erntehelfer nach der Weinlese war und heute von Tourist:innen und Einheimischen gleichermaßen zelebriert wird. Für mich ist das alljährliche Törggelen mit meinen Mitarbeiter:innen ein Pflichttermin. Meist kommen wir im Gasthof Messner in Glaning/Jenesien zusammen: Auch wenn das Team stetig wächst und wir in der gemütlichen Stube immer näher zusammenrücken müssen, verbringen wir hier immer wieder lustige Abende, die niemand mehr so schnell vergisst.





© Unsplash/Marius Galmad

05.

DIE WELTBESTEN "GIPFELN" IM CAFÉ PUPP IN BRIXEN

Ich lebe in St. Andrä oberhalb der wunderschönen Bischofsstadt Brixen, weswegen diese für mich nur einen Steinwurf entfernt ist: Wann immer es mir mein voller Terminkalender erlaubt, nehme ich mir daher morgens die Zeit für ein kleines Frühstück in der City. Dafür gibt es für mich (und viele andere) nur eine Adresse: das Café Pupp! Dieses ist nämlich seit jeher bekannt für seine „Germgipfl“, also Kipferl aus Hefeteig. Meine liebste Variante ist jene mit Marmeladenfüllung: Dazu ein guter Kaffee und eine Zeitung, viel mehr brauche ich nicht zum Glücklichein. Das Café gibt es übrigens schon seit rund 100 Jahren – eine echte Institution in Brixen, die sich mittlerweile in ganz Südtirol einen Namen gemacht hat.



© Anna Nöckerfer

06.

SHOPPINGERLEBNIS IN DEN LUIS TRENKER STORES

Es erfüllt mich mit Stolz, dass wir mittlerweile auch vier eigene Stores in meiner Heimat betreiben: Neben dem Flagshipstore in Bozen kann man den Luis Trenker Spirit auch in Meran, St. Ulrich und Bruneck mit allen Sinnen erleben. Für mich sind unsere Shops nämlich vor allem Orte der Begegnung, wo nicht nur eingekauft wird, sondern man sich gerne in einen der gemütlichen Sessel fallen lässt, durch eine Zeitung blättert und sich eine Pause vom hektischen Alltag nimmt. Dann sind die Batterien auch wieder aufgeladen, um voller Energie unsere Kollektionen entdecken zu können.

07.

MIT DEM MOTORRAD
NACH TIERS, ZU FUSS
AUF DIE TUFF ALM

In meiner Freizeit bin ich gerne auf zwei Rädern unterwegs: Meist auf meinem Rennrad, aber zwischendurch auch mit meinem heiß geliebten Motorrad, einem BMW GS1300 Adventure. Damit kurve ich unter anderem durch das Eggental und über den Nigerpass bis nach Tiers, wo ich im Cyprianerhof einen Zwischenstopp einlege: Dieser gehört zu den Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol, mit denen wir bereits seit vielen Jahren zusammenarbeiten, und ist ein ganz besonderer Rückzugsort mit traumhafter Aussicht auf den Rosengarten. Über Völser Aicha fahre ich dann weiter nach Völs, wo ich zu Fuß vom Völser Weiher zur Tuff Alm wandere: Bei unserem Lifestyle Partner kann man nämlich nicht nur gut essen und sich am Streichelzoo mit Kamelen, Alpakas & Co. erfreuen, sondern auch auf einem der Luis Trenker Regiestühle die Seele baumeln lassen.

08.

GAUMENFREUDEN
IM HOTEL ELEPHANT
IN BRIKEN

Wenn ich meine liebe Frau Christine oder meine Töchter Johanna, Nina und Linda zum Essen ausführen möchte, fällt meine Wahl meist auf das Restaurant des Hotel Elephant in Brixen. Deren Credo lautet „Einfach und auf den Geschmack konzentriert“ und genau das ist es, was wir lieben: Auf der Terrasse oder in einer der holzgetäfelten Stuben werden köstliche Gerichte aus regionalen Produkten serviert. Keine Pinzettenküche, kein Schnickschnack, nur Tradition und der pure Geschmack. Meine Leibspeise: das klassische Rindstatar mit gesalzener Butter und getoastetem Baguette, angerichtet vom legendären Maitre, Herr Ranold!

