

Winzer aus Leidenschaft

Wer kann schon behaupten, sich mit 35 Jahren einen Lebenstraum erfüllt zu haben? Stefan Pföstl zum Beispiel. Er verbindet in seiner Heimat Schemna in Südtirol sogar gleich zwei Passionen miteinander, die der passionierte Hotelier und begeisterte Winzer mit jedem Genießer gerne teilt.

VON KATJA BAUROTH

Es ist ein sonniger Spätherbstmorgen. Sonnenstrahlen schieben sich durch den zarten Morgennebel. Selbst zu dieser Jahreszeit, wenn es hierzulande nass und kalt ist, lockt Südtirol noch mit mediterranem Flair.

„Guten Morgen und willkommen zur Weinlese“, empfängt Stefan Pföstl um 9.30 Uhr 20 Gäste im großzügigen Foyer seines Vierstern-Superior-Hotels Rosengarten. Er ist das dritte Hotel des Schemna Resorts und wurde erst im Mai dieses Jahres eröffnet. Als Juniorchef leitet er das Hotel mit dem ganzheitlichen Konzept für die Lebensbalance mit seinen Schwestern Heidi und Priska.

Seine zweite Leidenschaft hat er ebenfalls mit dem Wellnesshotel verbunden. Schon in der Lobby fällt der Blick auf eine gläserne Vinothek und ein Weinregal, das vom Untergeschoss des Gebäudes bis zur Foyerdecke reicht. Gefüllt ist es mit erlesenen Erzeugnissen à la Pföstl. Und wie diese entstehen, zeigt der 35-Jährige seinen Gästen. „Wir gehen zu unseren nur 200 Meter entfernten Weinreben“, erklärt der sympathische Winzer und schreitet voraus.

Warme Tage, kalte Nächte

Auf dem Weg erzählt er von der Landwirtschaft in der Region, die vor allem durch die Apfelbaumplantagen geprägt ist. Hier, auf der Südseite der Alpen am Hochplateau über der Kurstadt Meran, sind die Tage vom Frühjahr bis in den Spätherbst hinein warm und die Nächte kühl. Das sind zudem beste Voraussetzungen für den Anbau fruchtiger Weine.

Die Weinreben von Familie Pföstl befinden sich am Mitterplattweg vor dem Ortseingang von Schemna unterhalb von Schloss Goyen. Anfang des 18. Jahrhunderts galt das Schloss als erste inoffizielle Obst- und Weinbauschule der Region. Mit Hingabe widmet sich Stefan Pföstl dem Weinanbau. Dreieinhalb Hektar bewirtschaftet er gemeinsam mit seinem Freund aus Kindertagen, Georg Weger. Die Rebflächen der beiden verteilen sich nicht nur rund um Meran, sondern auch auf Oberetsch und im Unterland in Südtirols Süden.

Angebau werden typische Südtiroler Sorten wie Vernatsch, Weißburgunder und Gewürztraminer, aber auch Merlot, Pinot Grigio, Chardonnay und Sauvignon. „Wir wissen, woher die Trauben kommen, nutzen einfachste Kellertechnik, setzen auf echtes Handwerk. So entstehen ehrliche Weine, die in Erinnerung bleiben“, sagt Stefan Pföstl und ergänzt: „Ich habe mir mit dem Weingut Pföstl 2001 zusammen mit Georg Weger einen Traum erfüllt.“



Stefan Pföstl (l.) und Georg Weger ernten nahe des Schemna Resorts ihre Trauben. Wein spielt hier eine genussvolle Rolle – sei es bei Wellnessanwendungen oder der Vesper mit Gästen. BILDER: BAUROTH (2), SCHEMNA RESORT

„Pföstl machte Weger auch zum Kellermeister im Schemna Resort. Nun streben beide nach erlesenen Tropfen, mit dem Vernatsch Valpitan etwa ist ihnen ein Spitzenwein geglikt. Das fröhliche Aroma von Kirschchen und Waldfrüchten bei einer milden Säure wird zum exzellenten Begleiter herzhafter Gerichte aus der niveauvollen Küche des Resorts.“

Stefan Pföstl gibt sein in der Landwirtschaftschule erworbenes Wissen an die Gäste weiter. Er erklärt den Urlaubern aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, wie der optimale Rebschnitt aussieht. In Weinberg angekommen erhält jeder Helfer die für Südtirol typische blaue Schürze. Manche ziert ein lustiger Spruch wie „Mit Arbeit versaut man sich den ganzen Tag“. Es sind ausgerichnete die Urlauber, die ihre schönste Zeit des Jahres für die Ar-

nik, setzen auf echtes Handwerk. So entstehen ehrliche Weine, die in Erinnerung bleiben“, sagt Stefan Pföstl und ergänzt: „Ich habe mir mit dem Weingut Pföstl 2001 zusammen mit Georg Weger einen Traum erfüllt.“

Die drei Häuser bilden eine Einheit – Restaurant, Pools, Fitness

HINTERGRUND UND INFOS

Adresse: Schemna Resort, Alte Straße 14, I-39017 Schemna, Italien, Telefon +39/473/230760, E-Mail info@schemnaresort.com, www.schemnaresort.com

Das **Schemna Resort** mit 120 Betten in 60 eleganten Suiten befindet sich im Besitz der Familien Pföstl und Wörndle. Das Vierstern-Superior-Wellnesshotel Rosengarten ist dabei der neueste Komplex, der das Schemna Resort mit dem Vierstern-Superior-Haus Schwefelbad und dem Vierstern-Hotel Mittelplatt ergänzt. Die drei Häuser bilden eine Einheit – Restaurant, Pools, Fitness

mit Personal-Trainer-Einheiten sowie Wellnessbereiche können gemeinsam genutzt werden.

Der **Bezug zur Heimat Südtirol** ist der Gastgeberfamilie wichtig – angefangen von den kulinarischen Köstlichkeiten der Südtiroler Küche bis hin zum ganzheitlichen Konzept des großzügigen Wellnessbereichs mit Südtiroler Behandlungen wie der Ultnar Schafwollmassage oder einer Traubenkernöl-Massage.

Preise: Ab 130 Euro pro Person und Nacht in der Vinea-Suite inklusive Gourmet-Halbpension. Tiefgaragenplätze stehen zur Verfügung. *kaba*



beit aufwenden. Kein Wunder, dass der Spaß nicht zu kurz kommt. Alle sind gerne dabei.

Mit der Wimm-Ernteschere geht's dann zur Sache. „Wimmen“ nennt man in Südtirol die Weinlese. Die Traubenstränge werden in eine

trichterförmige Schüssel geschnitten, faule Früchte werden entfernt. Ist die Schüssel voll, wird die Ernte in einen großen Behälter entleert. Weiter geht's. Schnell leeren sich die Rebstöcke. Freilich ist's nur ein Schnupperkurs, der mit wenig Mü-

hen und körperlicher Anstrengung verbunden ist. Die reguläre Arbeit im Weinanbau ist viel härter. Jedoch die in Aussicht gestellte Marende (Vesper) mit Südtiroler Speck, Wurst, Käse und natürlich Pföstl-Weinen treibt an. Außerdem: Ein bisschen

Bewegung an der frischen Luft auf diese Art schadet in dem herrlichen Wander- und Mountainbike-Dorado nicht. Im Gegenteil.

Trauben für Körper und Seele

Nach einer Stunde ist die Arbeit für die Gäste getan. Bevor das zweite Frühstück unter der schönen Pergola aus Reben gereicht wird und vielleicht eine entspannende Ganzkörpermassage mit Traubenkernöl im Wellnessbereich wartet, weilt der Hausherr noch in sein Geheimnis ein: In den felsigen Untergrund, auf dem das Schemna Resort gebaut wurde, haben Pföstls einen uralten Weinkeller eingerichtet, das Pendant zur schicken gläsernen Verkostungsloge im Hotel-Restaurant. Hier, mitten im Gestein, kredenzt der Hausherr an gemächlichen Abenden seine und fremde Weine an rustikal Holzstischen. Mittendrin hängt ein Bild. Es zeigt zwei Teenager im Weinberg – Stefan Pföstl und Georg Weger. Schon damals, vor 20 Jahren, hatten die beiden einen Traum. Und den leben sie jetzt.

Italien – Apulien: das verborgene Juwel

In der nördlichsten Region Süditalien erwarten Sie langgezogene Küstenstreifen, weiße Sandstrände und spektakuläre Felsküsten.



TERMIN: 21.04. BIS 28.04.2017

PREIS: AB 1.139,- EURO
PRO PERSON IM DZ



DAS EXTRA FÜR INHABER DER MORGENCARD/ FN-CARD-PREMIUM: 3 Prozent Rabatt auf den Reisepreis [fakultative Leistungen ausgenommen]

REISELEISTUNGEN: Haustürabholung und Transfer mit div. Bussen von Mannheim, Schwetzingen, Bensheim sowie für FN-Leser von Bad Mergentheim, Buchen, Tauberbischofsheim, Wallbrunn und Wertheim zum Flughafen und zurück - Flug von Stuttgart nach Bari und zurück - Alle Transfers im Zielgebiet laut Programm - 7 x Übernachtung im Hotel der Kategorie ***** - Italienische Bettensteuer - 7 x Buffetfrühstück - 6 x Abendessen im Hotel - 1 x Abschiedsessen - Deutsch sprechende Reiseleitung vor Ort - Reiseleiter

ZUSÄTZLICH BUCHBAR: Ausflugspaket laut Programm: 195,- € p.P. - Alberobello - Castellana Grotte - Polignano a Mare - Trani - Castel del Monte inkl. Mittagessen auf einem Landgut mit Hauswein und Mineralwasser - Lecce - Otranto - Martina Franca - Ostuni inkl. Besuch einer traditionellen Olivenmühle mit Olivenprobe - Apulische Spezialitäten/Snacks mit kleiner Weinprobe in Alberobello - Zeitpunkt wird vor Ort festgelegt - Zusatzausflug: Altamura - Sassi von Matera - Zusatzausflug: Halbtags Bari - Alle anfallenden Eintrittsgelder - Bettensteuer 2 € pro Nacht und Person im Hotel zu zahlen

MINDESTTEILNEHMERZAHL: 25 Personen. Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl behalten wir uns vor, die Reise bis spätestens 30 Tage vor Reiseantritt abzusagen.

VERLAGSBEGLEITUNG: Felix Röttger

Es gelten die Reisebedingungen des Veranstalters: GLOBALIS Erlebnisreisen GmbH

REISEVERLAUF: 1. Tag: Deutschland - Bari - 2. Tag: Alberobello - Castellana Grotte - Polignano a Mare - 3. Tag: Trani - Castel del Monte - 4. Tag: zur freien Verfügung - Zusatzausflug: Altamura - Sassi von Matera - 5. Tag: Lecce - Otranto - 6. Tag: zur freien Verfügung - Zusatzausflug: Halbtags Bari - 7. Tag: Martina Franca - Ostuni - 8. Tag: Bari - Deutschland

Beratung und Buchung in allen Kundenforen und bei FN-Reisen, den Reisebüros der Fränkischen Nachrichten unter Tel. 09341.83222

