



FINE DINING IM ANSITZ

Im historischen Ansitz Steinbock in Villanders in Südtirol verschmelzen Tradition, Design, Kulinarik und das Wesen echter Gastlichkeit zu einem perfekten Ganzen.

132

Schon beim Betreten weckt das geschichtsträchtige Bauwerk im Herzen des Dorfes den Entdeckergeist. Von der Zeit gezeichnete Holzvertäfelungen, Steine, vor Jahrhunderten aufeinander gesetzt, verwinkelte Räume bilden das Fundament des Ansitz Steinbock, den die charmante Gastgeberin Elisabeth Rabensteiner mit großem architektonischem Fingerspitzengefühl und zeitgenössischem Design zu dem umgeformt hat, was er ist: ein exklusiver Ort der Ruhe mitten in der Südtiroler Bergwelt.

Die schlichte Formensprache harmonisiert perfekt mit dem historischen Bau, dem Gebälk und den hohen Decken. Jede der zwischen 45 und 62 Quadratmeter großen Suiten ist ein Einzelstück – individuell und gut durchdacht. Wohn- und Schlafbereich sind getrennt, die „Honesty Bar“ ist mit Weinen, Spirituosen, Alkoholfreiem und kleinen Snacks gefüllt. Durch das reduzierte Design regt nichts den Geist auf. Man darf zur Ruhe kommen.

Die Kulinarik spielt eine besondere Rolle im Ansitz Steinbock: Im Stain á la Carte werden mittags und abends feine Gerichte serviert. Es gibt hausgemachte Pasta oder traditionelle Knödel, die jedem Foodie das Herz aufgehen lassen. Ob in den original erhaltenen Stuben oder auf der sonnigen Gartenterrasse mit Bergblick, das einladende



Dieses Refugium ist ein Hoteltipp aus der Kollektion von charmingplaces.de exklusiv für eco.nova. Anja Fischer und ihr Team haben ein glückliches Händchen für schöne Orte und besondere Reiseinspirationen.

Ambiente spricht alle Sinne an. Ein Blick in die Karte zeigt die große Wertschätzung für regionale und erstklassige Produkte. Gäste, die Halbpension buchen, dürfen sich auf ein Alpine Dinner in fünf Gängen freuen, bodenständig und raffiniert zugleich. Frisches Gemüse, knackiger Salat und aromatische Kräuter stammen direkt vom nahegelegenen Bauernhof und verleihen jedem Gang echten Geschmack.

Küchenchef René Tschager prägt die kulinarische Handschrift des Hauses mit Feingefühl und Kreativität. Der junge Südtiroler zeigt Mut und Können im Spiel mit Zutaten,

Texturen und Rezepten. Jeder Teller erzählt eine eigene Geschichte, von der Herkunft der Produkte, vom Respekt vor dem Handwerk und von der Freude am Neudenken traditioneller Küche.

„Die meisten meiner Mitarbeiter*innen sind schon seit Jahren bei mir und das wird von unseren Gästen, die als Freunde gehen, sehr geschätzt.“ Auch das zählt zu Elisabeths Gastgeber-Philosophie: Frisch und herzlich – immer mit einem guten Gespür für ihr Gegenüber. Viele erinnern sich gerne an die geführten Weinproben im Steinbock-Keller oder die gelungene Umsetzung einer größeren Feier wie eine prächtige Hochzeit oder ein Jubiläum und eben auch an den erstklassigen Service.

FINE DINING NEU DEFINIERT

Nur vier Tische zählt das neu eröffnete Fine-Dining-Restaurant La Lumosa, in dem seit Januar 2025 die gehobene Küche gefeiert wird. Gemeinsam mit Küchenchef René Tschager und Chef-Sommelier Bastian Winkler entstand ein unverwechselbares Kleinod, das sich mit seinem mystisch-elegantem Ambiente ganz dem kulinarischen Erlebnis verschreibt. „Ich wollte etwas Einzigartiges schaffen, das nicht nur den Gaumen, die Sinne, sondern auch die Herzen berührt.“ Das ist der Gastgeberin mit Sicherheit gelungen.

www.ansitzsteinbock.com

