



## Vinschgau: Ferien im Garten Eden

Die Region Vinschgau im Südtirol lockt mit historischen Orten, vielfältigen Aktivitäten und gemütlichen Almwirtschaften. Geheimtipp für die Unterkunft: das Amolaris Private Garden Chalets & Residence in Goldrain.

Jonathan Spirig

**R**omantische Waalwege und weitläufige Velo-Routen, zünftige Almwirtschaften und gehobene Gastronomie, Sonne, Seen, Berge, Wein – Ferien im Vinschgau fühlen sich ein wenig an wie ein Besuch im Paradies. Der «Garten Eden des Südtirols» bietet bereits im Vorfrühling diverse Möglichkeiten, in sanften Höhen die wärmende Sonne zu geniessen. Anfang April beginnen bereits die Apfelplantagen zu blühen – ganz in Weiss.

Mitten drin im Apfelparadies, im historischen Örtchen Goldrain in der Region Latsch-Martelltal, liegt das Amolaris Private Garden Chalets & Residence. Wer durch das schwere Eingangstor tritt, befindet sich innert weniger Sekunden in einer eigenen Welt. Zwischen den dunkelgrünen Hügeln, weissen Bergspitzen, Burgruinen und Bio-Apfelplantagen eröffnet sich ein liebevoll angelegter Garten, um einen smaragdgrün glitzernden Naturschwimmteich reihen sich acht stilvolle Chalets

mit Holzverkleidung, ein Haupthaus mit sechs Apartments, Spa und Innenpool und eine historische Mühle (daher der Name Amolaris). Auf der grossen Terrasse am Wasser lassen sich selbst gemixte Longdrinks aus der «Honestybar» geniessen. Vögel zwitschern, Bienen summen.

In diesem von der Gastgeberfamilie Katharina, Wally und Martin Kaserer geschaffenen Hideaway findet man Frieden, Privatheit und unaufgeregten Luxus ohne Schnörkel. Aussergewöhnlich: Die Wellnesschalets sind mit 75 m<sup>2</sup> Wohnfläche, komplett ausgestatteter Küche und überdachter Terrasse nicht nur grosszügig angelegt, sondern bieten nochmals einen eigenen, von aussen nicht einsehbaren Garten mit 100m<sup>2</sup> – jeweils inklusive Whirlpool und Sauna.

Gäste können täglich eine individuell gestaltbare Frühstückswunschbox bestellen – sie enthält von Senior-

chefin Wally Kaserer liebevoll zubereitete und dekorierte Schalen und Teller mit Obst, Wurst, Käse, Eiern, Joghurt, Smoothies oder Gebäck, natürlich alles regional oder hausgemacht.

### Familienbetrieb mit Herz und viel Privatsphäre

Der Garten wurde von Seniorchef Martin Kaserer mit viel Liebe und gärtnerischem Fachwissen bepflanzt. Den Garten zieren ein grosser und ein kleiner Teich, sie liefern frisches Wasser für Vögel und wichtige Insekten, das Plätschern sorgt bei den menschlichen Gästen für Entspannung. Direkt vor den Chaletgärten wächst das ganze Jahr über, was die Natur hervorbringt.

Die drei Hektar grosse Apfelplantage neben dem Amolaris wird ebenfalls von Martin Kaserer bewirtschaftet. Er hat 2019 auf biologische Landwirtschaft umgestellt und produziert heute sieben verschiedene Apfelsorten als Tafelobst. Kaserer ist sich bewusst, dass die Apfelplantagen im Südtirol nicht überall den besten Ruf haben. «Von Vegetationsbeginn bis ein Apfel reif ist, vergehen sechs bis sieben Monate. In dieser Zeit kann einiges passieren, deshalb kommt auch der Biobauer nicht ohne Spritzen aus», sagt er. Er verwende aber ausschliesslich biologische Mittel und lasse die Natur gerne in seine Apfelplantage hinein.

Wie im Bilderbuch: die Genussregion Latsch-Martelltal In und um Goldrain finden Besucherinnen und Besucher alles, was einen traumhaften Ferienaufenthalt ausmacht. Die Region Latsch-Martelltal – weniger als eine Autostunde von der Schweizer Grenze entfernt – lockt mit historischen Orten und mächtigen Burgen, gemütlichen Spaziergängen entlang der Waalwege sowie mit Wanderungen durch imposante Schluchten oder



Martin Kaserer sorgt als Bio-Apfelbauer auch für den Insektennachwuchs.

auf Höhenwegen zu liebevoll bewirteten Almen. Zudem gilt die Gegend als Traumziel für sportliche, naturverbundene Mountainbiker.

### Von Speckteller bis Sterneküche

Generell spielt hier im sonnenverwöhnten Vinschgau eine Hauptrolle. Kraftvolle Weine lassen sich hier ebenso geniessen wie die gastronomische Vielfalt – vom schmackhaften Speckteller oder dem Knödel-Tris bis hin zum kreativen Sternemenü. Dieses kann man sich übrigens im Amolaris in der eigenen Unterkunft zubereiten. Wer die Kochbox von «Home Chef» Karl Telfser ordert, bekommt diese (plastikfrei) ins Chalet geliefert. Dank einfacher Anleitung können auch Laien das bestellte Menü innert 15 Minuten fertigkochen und wie im Restaurant servieren.

[www.amolaris.com](http://www.amolaris.com)

Der Naturschwimmteich ist das zentrale Element im Garten.

Wally Kaserer nutzt die Kräuter aus dem Amolaris-Garten für ihre besonderen Frühstücks-Kreationen.

