



Idylle in der Abenddämmerung: das Hotel «Ritzlerhof» in Sautens.

Bild Günter Standel

Ski, Schnee und Schwammerlgulasch

Vor einer grandiosen Naturkulisse liegt im vorderen Ötztal der kleine Ort Sautens: Häuser im österreichischen Alpenstil, ein rosaroter barocker Kirchturm und gewaltige schneebedeckte Berge.

Von Claudia Simone Hoff

Sautens (Österreich). – Davon kommen einige in den Ort – erst recht, seit der «Ritzlerhof» nach umfangreichen Renovierungsarbeiten im Dezember 2012 wiedereröffnet hat. Das 4-Stern-Superior-Hotel wartet gar mit einem eigenen Ortsschild auf, was durchaus amüsant ist. Amüsanter noch allerdings sind die drei Ziegen, die in einem Freigehege – wenn sie nicht gerade im infrarotgewärmten Holzhäuschen ein Schäferstündchen einlegen – die ankommenden Gäste begrüßen. Das deutsch-schweizerische Hotelierpaar Anne und Christoph Marti hat sie zum Einzug ins neue Heim von einem Dorfbewohner geschenkt bekommen.

Die Zicklein strahlen eine Beschaulichkeit aus, die ankündigt: Hier oben findet der stressgeplagte Gast die erhsehnte Ruhe. Ganze fünf Hektar misst das Hotelgrundstück. Von einem kleinen Plateau aus, wo im Sommer ein Outdoor-Swimmingpool zum Baden und eine Aussenterrasse zum Plaudern einladen, geht der Blick zum Acherkogel. Der über 3000 Meter hohe Berg erinnert in seiner markanten Form an eine verkleinerte Version des Matterhorns. Das findet auch Christoph Marti und fühlt sich glücklich an seine Schweizer Heimat erinnert. Er ist mit seiner Frau nämlich erst vor Kurzem ins Ötztal gekommen, um Hotelier zu werden. Ungewöhnlich, waren beide doch zuvor in ganz anderen Berufen tätig. Doch der Beruf ist das eine, die Berufung das andere.

Mit Wellness zurück zum Ich

Die Martis haben den «Ritzlerhof» als erstes Selfness-Hotel Tirols konzipiert. Was auf den ersten Blick vielleicht ein wenig befremdlich klingt, birgt eine interessante Idee: Selfness ist Wellness für das Ich und verschafft im besten Fall ein Wohlbefinden, das über den Moment hinaus andauert. Zum Wohlbefinden tragen ganz verschiedene Dinge bei: Nicht nur die heimelige Architektur des 48-Zimmer-Hotels samt Interieur mit natürlichen Materialien wie Holz, Filz und Leder, sondern insbesondere neben dem Wellness- auch das Kulinarikangebot.

In der Küche werden so köstliche Leckereien wie Petersilientascherl, rosa gebratenes Hirschrücken-Medaillon, für den Vegetarier ein Schwammerlgulasch – das sind übri-

gens Pilze – und zum Dessert ein fruchtiges Mango-Sorbet zubereitet. Dazu kredenzt einer der jüngsten Sommeliers Österreichs, Dominic Stigl aus Sautens, die Sekte, Weine und Liköre. Und auch das gehört zum Selfness-Gedanken des Hotels: Eier, Milch, Butter, Käse und ein Grossteil des angebotenen Fleisches stammen aus der Region.

Auf dem Bauernhof

Einer der Bauern, der den «Ritzlerhof» beliefert, ist Heinz Griesser. Schon vor über zwanzig Jahren hat er sich auf die Bio-Landwirtschaft verlegt und mit seinem Erfolg inzwischen jeden Kritiker überzeugt. In seinem dunklen Stall an der Oetzer Hauptstrasse tummeln sich glückliche braune und schwarze Kühe, während draussen die flauschigen Jungtiere geduldig auf das nächste Mahl warten. Auf 35 Hektar Fläche produziert Griesser 300 000 Tonnen Milch im Jahr, wovon er mit seiner Familie einen Grossteil zu Joghurt weiterverarbeitet, während der Rest in der Molkerei abgeliefert wird. Zwei weitere Standbeine hat er sich noch aufgebaut: Bio-Kartoffeln und Bio-Eier, die gefragt sind wie nie zuvor. Und so kann die Familie inzwischen von der Landwirtschaft leben, während in den ersten Jahren die Vermietung von Fremdzimmern das finanzielle Überleben sicherte. Hier wie dort bemerkt man es rasch in Gesprächen mit den Menschen vor Ort: In der Unwirtlichkeit der Berge schafft man es am besten gemeinsam.

Die Leidenschaft des Herrn Rettenbacher

Das sei schon immer so gewesen, erzählt Ewald Rettenbacher. Der agile Mittsiebziger ist ein echtes Original und davon gibt es einige im Ötztal. Allesamt sind sie bodenständig, zuweilen ein wenig grimmig, aber von einer entwaffnenden Ehrlichkeit. Rettenbacher jedenfalls hat aus seinem schön gelegenen Haus in Sautens ein kleines Bauernmuseum gemacht. Früher hat er Schafe gezüchtet, nun sammelt er landwirtschaftliche Geräte. Zu jedem Einzelnen fällt ihm spontan eine kleine Geschichte ein. Es ist auch die Geschichte des Ötztals, die sich darin widerspiegelt.

So gab es beispielsweise schon im 19. Jahrhundert Schneeschuhe, um im Tiefschnee nicht auszurutschen und natürlich um besser voranzukommen. Zwar sind die heutigen Schneeschuhe aus Metall und Kunststoff ge-

fertigt, doch sehen sie erstaunlicherweise fast genauso aus wie anno dazumal. Geflochtene Körbe auf den Rücken geschnallt, konnte so Brennholz einfacher von einem Ort zum anderen transportiert werden.

In der wunderbar unsortierten Sammlung von Rettenbacher finden sich noch andere schöne Geschichten erzählende Dinge aus der Welt der Berge: eine kleine Schlafstube mit Bett, Nachttisch, Waschnische und liebevollen Accessoires, hölzerne Butterformen und windschiefe Melkschmel, eine holzvertäfelte Sitzzecke – wo nach der Jagd zünftig gespeist und getrunken wurde, wie der Hausherr mit einem schelmischen Lächeln erzählt – und eine komplett ausgestattete Tischlerei. Hier hängen akribisch geordnet

verschiedene Hobel und Hammer einträchtig nebeneinander. Manchmal bäckt Rettenbacher übrigens auch ein köstliches Bauernbrot und reicht einen Obstler dazu.

Die Essenz des Tals

Praktisch, dass es den gleich um die Ecke gibt. In der Edeldestillerie Mair nämlich stellt die 30-jährige Tochter des Hauses ganz köstliche Tropfen her, die man übrigens auch in der Bar im «Ritzlerhof» probieren kann. Nina Mair arbeitet eigentlich auf dem Gemeindeamt in Sautens und der Alko-

hol ist für sie nur ein Nebenerwerb. Doch genau wie ihre Eltern Gabriele und Helmut ist sie mit Herz und Seele dabei.

Muss sie auch, denn was uns so köstlich die Kehle herunterrinnt, macht viel Arbeit. Im Herbst wird das selbst angebaute Obst geerntet, gesäubert und in einer kleinen kupfernen Wasserbadanlage zu Alkohol weiterverarbeitet. 27 verschiedene Edelbrände und saisonale Liköre stellen die Mairs her, darunter so ungewöhnliche Sorten wie der Meisterwurz. Den sammelt Nina Mair ganz hinten im Tal auf 2000 Metern Höhe. Einen Schluck genommen und man kann sicher sein: Der Edelbrand aus Meisterwurz ist wie das Ötztal selbst. Stark und eigenwillig.



Für ruhige und entspannte Momente nach einem Skitag: Der Aqua Dome in Längenfeld im österreichischen Ötztal bringt so machen Wellness- und Wintersportfan zum Schmelzen.

Alles rund um die Reise ins österreichische Ötztal

Unterkunft: «Ritzlerhof Selfness & Genuss-Hotel», A-6432 Sautens, weitere Infos im Internet unter www.ritzlerhof.at
Biobauer + Pension «Griesser Hof» www.griessershof.com

Kulinarik: Die «Kühtaile-Alm» liegt in der Skiregion Hochoetz auf knapp 2000 Metern Höhe. Hier kann man eine Pause vom Skifahren einlegen und österreichische Leckereien wie Kaiserschmarrn und Germknödel probieren. www.kuehtaile-alm.at

Schneedorf: Schlafen, saunieren und Käsefondue essen kann der Besu-

cher im Schneedorf auf 2000 Meter Höhe. Erreichbar mit der Acherkogelbahn, helfen Schaffelle, Kissen und Daunenschlafsäcke gegen die Kälte in den Iglus. www.schneedorf.com

Edeldestillerie Mair: Sämtliche Infos dazu gibts im Internet unter www.edeldestillerie-mair.at

Schafwollzentrum: Familie Regensburger fertigt in ihrer kleinen Manufaktur in Umhausen schöne Dinge wie beispielsweise Teppiche, Mützen, Hüte, Schals oder Wollknäuel zum Selbststricken aus Schafwolle,

die man im Laden gleich nebenan kaufen kann. Sämtliche Informationen dazu gibts im Internet unter www.schafwolle.com

Aqua Dome: 80 000 Liter Thermalwasser ergießen sich täglich in die acht Becken der Tirol Therme in Längenfeld. Am schönsten sind die drei runden Schwebbecken im Aussenbereich: Sprudel-, Schwefel- und Soleschale sind zwischen 34 und 36 Grad Celsius warm und sorgen für Erholung nach dem Wintersport. www.aqua-dome.at

www.oetztal.com