

KUPPELRAIN IN KASTELBELL

KUPPELRAIN A KASTELBEL

Ein Stern im gastronomischen Paradies Südtirols

Una stella nel paradiso gastronomico altoatesino

CHRISTA HANTEN



Der bezaubernde zu Füßen des Ortlers gelegene Vinschgau zeichnet sich durch seine Apfelhaine und Weinberge aus. Genau im Herzen von Kastelbell liegen die mächtige Burg und das schlicht-elegante Restaurant Kuppelrain von Jörg und Sonja Trafoier. Kein Gast könnte sich bessere Inhaber wünschen. In den letzten zwanzig Jahren hat sich das Gebäude in ein edles und mit vollem Recht mit einem Michelinsterne ausgezeichnetes Juwel verwandelt und gehört heute dem Verband „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ an. Die phantasievolle Küche Jörg Trafoiers kombiniert neue Trends mit traditionellen Gerichten und Sonja Trafoiers vortreffliche Bewirtung sowie ihre meisterhafte Wahl der zu den Speisen passenden Getränke vervollständigen das Bild. Sonjas Vorliebe für „Liköre und Aquavits“ begann schon in jungen Jahren, während sie sich gerade wegen ihrer Arbeit mit verschiedenen Destillaten befasst hat, weshalb sie immer Wert darauf legt, den manchmal originellen Wünschen ihrer Gäste nachzukommen. »Ich mag gute Liköre und denke immer wieder voller Überraschung an die viele Arbeit, die in einer Flasche steckt. Weil ich Wert darauf lege, diese Vorlieben an meine Gäste weiterzugeben, organisieren wir immer wieder mal Verkostungen, wo auch mal ungewöhnliche Kombinationen, wie mit Käse und Eiscreme oder Sorbets angeboten werden.« Sonja Trafoier bietet ausschließlich Erzeugnisse an, die sie selbst ausprobiert hat, von denen natürlich viele aus Südtirol kommen, wie z.B. der „Marillerler“ aus reifen Vinschgauprikosen. Sie selbst zieht aromatisierte Schnäpse kleiner Brennereien vor, vor allem Gewürztraminerschnaps oder Schnaps von goldenem Muskateller. Sonja Trafoier ist Mitglied eines renommierten Grappaverkosterteams, das interregional mit dem ANAG (Nationaler Grappa- und Aquavitverkosterverband – www.anag.it) verbunden ist, der allmonatlich themenbezogene Verkostungen organisiert.

La Val Venosta, un lembo di terra legato a Ortler, è una regione seducente che si distingue per le piantagioni di mele e i vigneti. Al centro esatto di Kastelbell si trova un imponente castello e il suo sobrio ed elegante Ristorante Kuppelrain, di Jörg e Sonja Trafoier. Nessun cliente potrebbe desiderare gestori migliori di questa coppia. Negli ultimi vent'anni l'edificio si è trasformato in un prezioso gioiello, insignito, a pieno diritto, di una stella Michelin, ed è entrato a far parte dell'associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe". L'ingegnoso stile culinario di Jörg Trafoier combina le nuove tendenze con la cucina tradizionale; il servizio di qualità offerto da Sonja Trafoier, e la sua competenza nella scelta delle bevande, completano il quadro. La passione per "liquori e acquaviti" è cresciuta in lei fin dalla giovinezza, mentre ha scoperto l'amore per i distillati proprio grazie al suo lavoro, che l'ha sempre più spinta a interessarsi delle talvolta singolari richieste dei clienti. «Amo i liquori di qualità, e rimango ogni volta stupita se penso all'immane lavoro che si racchiude, nascosto, in una bottiglia. E poiché tento di trasmettere questa passione ai miei clienti, organizziamo regolarmente delle degustazioni, anche insolite, che prevedono combinazioni inusuali come il formaggio o il gelato artigianale e i sorbetti». Ma Sonja Trafoier propone esclusivamente quei prodotti che ha personalmente provato e ovviamente molti di questi sono altoatesini, come il "Marillerler" prodotto da albicocche mature della Val Venosta. Personalmente preferisce le grappe aromatiche prodotte da piccoli artigiani, soprattutto quella di Gewürztraminer o di Moscatello dorato. Sonja Trafoier è membro di un rinomato gruppo di assaggiatori di grappa, associato a livello interregionale all'ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa ed Acquaviti, www.anag.it), che ogni mese organizza degustazioni a tema.



Kuppelrain
Sonja und Jörg Trafoier
Bahnhofstraße 16
3902 Kastelbell
Tel. +39 (0) 473 624103
www.kuppelrain.com
kuppelrain@rolmail.net

