

Toblachersee, Pustertal / Südtirol / Italien

Neustart für Hebbo Wine & Deli am Toblacher See

Das Hebbo Wine & Deli am Toblacher See hat seine Türen wieder geöffnet – mit frischem Konzept und vertrautem Gesicht – in der Küche. Gastgeber Andreas Panzenberger übernimmt gemeinsam mit David Cabrera erstmals die kulinarische Leitung und bringt seine Philosophie „Mountains meet Mediterranean sea – in the heart of the Dolomites“ in die Südtiroler Bergwelt. „Schon als Kind wollte ich Koch werden – jetzt wird dieser Traum wahr“, so der Gastgeber. Das Restaurant wurde jüngst bei der Milano Wine Week mit der „Weinkarte des Jahres 2025“ in der Kategorie Fine Dining ausgezeichnet.

Am smaragdgrünen Toblacher See im Naturpark Fanes-Sennes-Prags startet das Hebbo Wine & Deli mit Gastgeber Andreas Panzenberger und dem Team in eine neue Ära.

Eine persönliche Hommage

„Das Hebbo und sein Logo – die Amsel – sind eine Hommage an meinen Vater Herbert, genannt ‚Hebbo‘“, so Andreas Panzenberger. „Nach seinem unerwarteten Tod besuchte uns täglich eine Amsel mit einer weißen Feder unter dem Auge. Sie begleitete uns monatelang, schenkte uns Kraft.“ Der Gastgeber erzählte, dass sie mit der Geburt des Sohnes verschwunden sei. Die Amsel gelte in der keltischen Mythologie als Torhüterin zur Anderswelt, als Vermittlerin zwischen den Welten – ein spiritueller Begleiter und ein Krafttier.

Mountains meet Mediterranean Sea

Was mit dem Aushelfen in der eigenen Küche begann, wurde zur Passion: Heute konzipiert Panzenberger, der eigentlich schon als Kind Koch werden wollte, die Teller gemeinsam mit ~~Souschef~~ David. Die Kraft der Berge trifft auf die Leichtigkeit des Meeres: Regionale Südtiroler Produkte bleiben dabei der Kern der Philosophie, doch die Küche öffnet sich bewusst auch internationalen Einflüssen aus dem mediterranen Raum. Auf der Karte steht derzeit etwa „Traminer“ Risotto mit roten Garnelen aus Sizilien, Bisque und Kapuzinerkresse – Reis vom Südtiroler Produzenten kombiniert mit dem Besten aus dem Mittelmeer. Nachhaltigkeit ist dabei nicht Beiwerk, sondern Prinzip.

Genuss à la carte und im Menü

Gäste erwartet ein À-la-carte-Angebot mit urbanem Spirit und alpinem Handwerk sowie ein 5-Gänge-Degustationsmenü. Das Restaurant ist fünf Tage pro Woche geöffnet, Dienstag und Mittwoch sind Ruhetage.

Wein als Herzstück

Mit über 1.300 Positionen auf der Weinkarte und einem exquisiten By-the-Glass-Portfolio ist Wein ein zentraler Bestandteil des Hebbo-Erlebnisses. Die Auszeichnung „Weinkarte des Jahres 2025“ bei der Milano Wine Week unterstreicht die vinophile Leidenschaft des Gastgebers Andreas Panzenberger, seines Zeichens Weinakademiker und Sommelier.

SkyView Chalets & Boutique-Campingplatz

Das Hebbo Wine & Deli ist eingebettet in ein einzigartiges Gesamtkonzept am Toblacher See: Zwölf luxuriöse SkyView Chalets mit Kuschelbetten in einem Glas-Cube, wahlweise Infrarotsauna und Whirlpool bieten ein Adults-only-Refugium mit Sternenhimmelblick. Der

nachhaltig ausgerichtete Boutique-Campingplatz setzt auf Energieautarkie,
Regenwasserrückgewinnung und begrünte Dächer – im Einklang mit der intakten
Naturkulisse der Südtiroler Dolomiten.

Hebbo Wine & Deli

Toblacher See 3, 39034 Toblach, Südtirol | [+39 0474 86 90 25](tel:+390474869025)
info@hebbo.it, www.hebbo.it