

Betreff: Toblacher See – warum man sich im Hebbo Wine & Deli überraschen lassen sollte

Toblacher See, Südtirol / Italien

Dinner im Hebbo – like a Box of Chocolates

Ein Hauch von Frühling liegt in den Dolomiten in der Luft – die Wiesen beginnen zu blühen und die Stille des Winters wird durch Vogelgezwitscher abgelöst. Obwohl die Natur jedes Jahr auf's Neue dieses Wunder so facettenreich zeigt, fühlt es sich wie eine liebgewonnene Überraschung an. Genauso verhält es sich mit der mehrfach ausgezeichneten Küche im Hebbo Wine & Deli, dem Fine-Dining-Restaurant der SkyView Chalets am Toblacher See im Hochpustertal. Ab dem Palmsonntag (13. April) darf wieder ganz auf das Handwerk der Hebbo-Crew vertraut werden, denn die Menüs sind eine Überraschung – ganz wie die Natur im Frühling.

Begibt man sich nach einer kleinen Pause ab dem 13. April im Hebbo Wine & Deli zu Tisch, kommt einem das bekannte Forrest-Gump-Zitat in den Sinn: Like a Box of Chocolates, you never know what you're gonna get. Nur eines ist gewiss: „Was David Senfter und sein Team da am See aus der Küche schicken, ist nichts weniger als atemberaubend“, so Gault Millau.

Sich vom Haubenkoch überraschen lassen

Der aus Osttirol stammende David Senfter, der mit dem Hebbo Wine & Deli von Gault Millau mit vier Hauben und 17,5 Punkten prämiert wurde, serviert abends für nicht mehr als 20 Gäste eine wahre Geschmacksexplosion in fünf oder sieben Gängen – eine Fusion aus traditionellen und modernen Aromen. Nur so viel sei verraten: Saisonale Zutaten wie Bärlauch, Spargel, grüne Erdbeeren, Brennnessel, guter Heinrich, Maiwipfel, wilder Brokkoli, Sauerklee, Hollunder oder Apfelblüten spielen dabei eine nicht unwesentliche Rolle. In diesem Sinne: Kontrolle ist gut, Vertrauen noch besser. Einfach loslassen und genießen.

Vinophile Leidenschaft des Gastgebers

Gastgeber Andreas Panzenberger, seines Zeichens Weinakademiker und Sommelier, präsentiert eine außergewöhnlich bestückte Karte mit rund 1.000 Positionen und Schwerpunkt auf Südtirol, Champagne und Burgund. Eindrucksvoll ist vor allem die Qualität in Form von Sonderabfüllungen, Raritäten und Jahrgängen. Im Jänner dieses Jahres war das renommierte Weingut Gaja aus dem Piemont für eine hochkarätige Weinverkostung zu Gast – die erste Verkostung außer Haus seit zehn Jahren. Unter den Teilnehmern waren die besten Sommeliers und Vertreter der Weinindustrie Südtirols. Der gelungene Tag fand mit einem Dinner im Hebbo Wine & Deli seinen Ausklang.

SkyView Chalets für Adults only und Camping der Superlative

Inmitten der Südtiroler Dolomiten im Hochpustertal haben Barbara und Andreas Panzenberger einen Ort geschaffen, der an Ruhe und Schönheit kaum zu übertreffen ist. Neben der Möglichkeit des Campings am smaragdgrünen See wird in 12 hochwertig ausgestatteten Chalets genächtigt, die den Namen SkyView nicht umsonst tragen: Die Chalet-Gäste schlafen in einem Glas-Cube, was im unverbauten, abends richtig dunklen Naturpark Fanes-Sennes-Prags dank der geringen Lichtverschmutzung ein faszinierendes Schauspiel ergibt. Jedes der aus heimischem Holz gebauten Chalets verfügt über eine Infrarotsauna, die Kategorie Deluxe bietet sogar einen Whirlpool auf der Terrasse – Fans des Eisbadens werden sich über den 16 Grad kalten See als Abkühlung freuen.

Hebbo Wine & Deli

Toblacher See 3, 39034 Toblach, Südtirol | [+39 0474 86 90 25](tel:+390474869025)

info@hebbo.it, www.hebbo.it

Öffnungszeiten: 12 bis 15 Uhr und 19 bis 21 Uhr, Dienstag & Mittwoch Ruhetage