

Gault & Millau: „Weinkarte des Jahres 2026“ für das Genießerhotel Alpenstern

Zitat Gault & Millau: Dass die Weinkarte im Alpenstern in Damüls legendär ist, hat sich auch schon international herumgesprochen. Zum einen, weil es angesichts des Umfangs gleich zwei davon gibt – eine weiße und eine rote. Zum anderen macht der Inhalt der hier gelisteten Tropfen mehr als staunen: Mehr als 2.000 gelistete Weine sind wohl sortiert. Das Fundament dafür legte man ursprünglich in der Zeit des Lockdowns, den die Familie Bischof und Steinfeld zum Hotelumbau und Ausbau des Weinkellers genutzt haben. Maximilian Steinfeld kuratierte eine für Österreich durchaus ungewöhnliche Weinkarte: Die Schwerpunkte liegen auf Österreich, Deutschland und Frankreich, auch die Neue Welt ist gut vertreten. Besonders umfangreich ist die Auswahl an Rieslingen, und zwar jenen aus verschiedenen Regionen Deutschlands – hier merkt man Steinfelds ganze Begeisterung für die Weine seines Heimatlandes. Der ausgebildete Sommelier bietet aber auch eine umfassende Auswahl an Weinen aus dem Burgund, sowohl was renommierte Weingüter angeht, als auch eine beeindruckende Jahrgangstiefe. Max Steinfeld versteht es dank seines Know-hows und seiner Leidenschaft meisterhaft, kulinarischen und vinophilen Genuss in Einklang zu bringen – das kann man als Gast im Damülser Alpenstern ganz wunderbar, ohne Scheu und mit herzlich gelebter Gastfreundschaft in vollen Zügen genießen.

Leidenschaft für Wein

Wer sich mit großen, bekannten, aber auch mit kleinen, aufstrebenden Weingütern ein wenig auskennt, ist hier richtig. Maximilian Steinfeld hat die Leidenschaft von seiner Heimatinsel Sylt (u.a. „Sturmhaube“, „Bühne16“) sowie auch aus Hamburg, wo er viele Wintersaisons verbracht hat (u.a. „Anna Sgroi“, „Hotel Louis C. Jacob“) mit in die Damülser Alpen gebracht – und gleich auch seine Frau Corina angesteckt. Sie bringt durch Stationen auf den Hapag Lloyd-Expeditionsschiffen („MS Bremen“), aus den Alpen („Goldener Berg“, Lech) sowie von Sylt („Rauchfang“) eine große Wein-Begeisterung und erstklassige Expertise mit. Die beiden fahren gemeinsam auf Weinmessen, besuchen Roadshows, treffen Winzer:innen oder sind auf der Suche nach kleinen, noch unbekannten Weingütern.

Architektur & Kulinarik

Zwischen 2018 und 2020 wurde das Genießerhotel komplett umgebaut und erweitert: Der Neubau von Stararchitekt Johannes Kaufmann verbindet Alt- und Neubau auf fließende, beinahe unsichtbare Weise zu einem echten Hingucker auf 1.500 Metern Höhe. Das renommierte Lifestyle-Magazin Wine Spectator entdeckte das 3-Hauben-Gourmetrestaurant Löffelspitze und reihte es neben dem Eleven Madison Park in New York oder dem Antica Bottega del Vino in Verona unter die Gewinner. Beim achtgängigen Menü wählt man bei jedem Gang einen Tropfen aus dem hauseigenen Weinkeller oder einen Cocktail. Eine echte Herausforderung, handelt es sich doch um die Entscheidung zwischen einer von über 2.500 Positionen des Gastgebers Maximilian Steinfeld, der als Sommelier seine Leidenschaft für Wein teilt. Best Long List of the Year Austria, Sparkling Wine List of the Year Austria und By

the Glass List of the Year Austria – mit dreimal Silber belohnt die internationale *Star Wine List* 2025 das Weinkonzept des Hauses. VDP.Prädikatsweingüter und Meiningers Sommelier zeichneten auf der VDP.Weinbörse 2025 erneut "Ausgezeichnete Weinkonzepte" aus – das Hotel Alpenstern ist natürlich mit dabei. Im Panoramarestaurant 1580 wird die Halbpension zelebriert, für À-la-carte-Speisen steht das 2-Haubenrestaurant Genusshalde bereit. Die neue Bar Novum demonstriert wohl eine der größten Cocktail-Leidenschaften im Alpenraum. Die Ehrung wie der Titel „Bar-Juwel des Jahres“ im Falstaff-Barguide 2025 unterstreicht die Kompetenz von Barkeeper Oliver Polster.

Wellness in Wolkennähe

Was gibt es Schöneres, als nach einem aktiven Tag zu entspannen – sei es bei einer wohltuenden Massage, einer Kosmetikbehandlung oder beim Saunieren, Möglichkeiten gibt es viele: Finnische Sauna, Biosauna, Dampfbad und eine Textilsauna für Familien. Zudem laden ein Infinity-Indoorpool und ein ganzjährig beheizter Panorama-Infinitypool ein, die traumhaft schöne Bergwelt zu genießen.

Morgens bei einer Sonnenaufgangswanderung mit Gastgeberin Corina Steinfeld oder einer individuellen Erkundungstour die Bergwelt entdecken, in den umliegenden Hütten einkehren, regionalen Käse verkosten, ein paar Höhenmeter mitnehmen und am Abend lockt die wunderbare Küche von Küchenchef Sandro Abel, kombiniert mit ausgewählten Weinen von Maximilian Steinfeld oder einer Kreation von Barchef Oliver Polster.