



Bewährtes bewahren, neues wagen.

Im Anstiz Steinbock in Villanders finden zurückhaltender Luxus und Bodenständigkeit zusammen. Verbindet sich puristisches Design mit jahrhundertealter Geschichte, eine schlichte Formensprache mit massiven Materialien. Mit dem Umbau des historischen Gebäudes im alten Dorfkern von Villanders hat sich die Besitzerin und Gasseberin Elisabeth Rabensteiner einen Lebenstraum erfüllt.

Weniger statt mehr

Diesem Credo folgt der mutige Rückbau am Anstiz, der seit seiner Entstehung im 15. Jahrhundert mehrmals überbaut wurde. Mit großer Wertschätzung für das Erbe folgte ein Team von Architekten, Planern und Handwerkern der Vision der Bauherrin Elisabeth Rabensteiner, aus ihrem Anstiz einen Rückzugsort für Schöngelster zu schaffen: so wurden aus ehemals 21 Zimmern in historischen Anstiz und Stadel nur mehr 12 Suiten. Jede für sich ist eine Liebeserklärung an das Gute und Rare, an die Traditionen und das Heute. Gotisches Bauwerk liebäugelt mit zeitgenössischer Architektur, regionales Handwerk mit prämiertem Design. In allen Suiten finden sich originale Türbeschläge und -griffe, 100 Jahre alte Holzböden aus Fichte und lehmverputzte Wände. Die eigens entworfenen Möbel sind aus geräucherter Eiche, das Waschbecken aus massiven Seiser Basalt und die private Sauna aus heimischem Zirbelholz. Aus einer lokalen Manufaktur stammen die handgewebten Vorhänge, aus Deutschland die massiven Heizkörper aus Gusseisen. Ein Blickfang, genauso wie die Honesty Bar, von der sich die Gäste bedienen können, als wären sie bei sich zuhause. Als Ort der Begegnung lädt die Cigar Lounge zum entspannten Dasein ein – der behutsam restaurierte Bauernschrank, Bar und Antiquität in einem, sowie die bequemen Ledersessel finden auch hier in perfekter Symbiose zueinander.

Stuben des guten Geschmacks

Überhaupt gehört die zuvorkommende Gastlichkeit zum Wesen des Anstiz Steinbock. Die originalen unveränderten Stuben sind seit jeher Orte des Austauschs und der Lebensfreude. Schon 1750 war die „Wirtstafeln Zum Stainbock“ ein Gasthaus, in dem man gut essen und trinken konnte. Heute ist es die ausgezeichnete Haubenküche von Chefkoch Tomek Kinder, zusammen mit einem Team von aufmerksamen Gassebern und Gasseberinnen, welche die Gäste im Anstiz Steinbock an den Tisch

bittet. Der Wahl-Südtiroler ist kulinarisch gesehen auf der ganzen Welt zuhause, in Südtirol hat er Wurzeln geschlagen.

Drei Restaurantkonzepte stehen dem Gast zur Auswahl:

Defregger-Stuben. Das Fine Dining Restaurant im Anstich Steinbock. **8 Tische, 300 Jahre alte Stuben.** Aus der Haubenküche folgt ein lebensfrohes Gericht dem nächsten. Von Südtirol und der Welt inspiriert. Jedes für sich mit einer klaren Handschrift, welche ausgesuchte Zutaten von hier und dort einfallsreich miteinander kombiniert und die Grenzen des Geschmacks neu auslotet. Drei Menüs stehen zur Auswahl: *Regional* zelebriert die Produkte von hier, interpretiert liebgewonnene Bauernrezepte auf unsere Art. *Vegetarisch* versteht sich nicht als Alternative, sondern als starke, eigenständige Küche. *Kreativ* holt die Welt an den Tisch, beflügelt Geist und Sinne.

In der Gerichtsstube oder auf der Gartenterrasse bekommt der Hausgast ein **Alpine Dinner in fünf Gängen** aufgetischt. Einheimisch, regional. Mit Gemüse, Salat und Kräutern vom eigenen Bauernhof nur wenige Meter entfernt, Angusrind aus eigener Zucht. Jede Gang vereint die Liebe zu den heimischen Produkten mit der Leidenschaft für kreative Kochkunst.

Stain à la Carte. Die gut durchdachte **Mittags- und Abendkarte.** Stain ist der kleine Bruder der Haubenküche, dazu gedacht, Gäste in den Defregger-Stuben oder bei schönem Wetter auf der Gartenterrasse mit kleinen Genüssen zu bewirten. Mit klassischen Knödeln und hausgemachter Pasta. Alpinem Süßwasserfisch und Villnösser Brillenschaf, dem Presidio Slow Food aus eigener Zucht.

Weine, eine Herzenssache

Drei Sommeliers, darunter auch die Gastgeberin selbst, wissen, welche Weine zu welcher Tageszeit und zu welchem Gericht am besten harmonieren. Am liebsten greifen sie zu Raritäten aus Südtirol oder darüber hinaus. Zu Klassikern, Neu-Entdeckungen und Außenseitern. Sie lagern zusammen mit 800 weiteren Etiketten im Steinbock Weinkeller, sechs Meter tief unter der Erde.



Zusammen ergibt das Ensemble aus luxuriösen Suiten, alten Stuben und Sinnesfreuden das Steinbock-Erlebnis. Um es zu entdecken, begibt man sich in das Herz Südtirols. Mitten im historischen Dorfkern von Villanders, auf 880 Meereshöhe oberhalb der Kleinstadt Klausen, befindet man sich geografisch gesehen im Mittelpunkt des Landes.

Preis pro Suite/Nacht ab 330 Euro inkl. Frühstück Royale in der Gerichtsstube; wird auf Wunsch auch aufs Zimmer serviert.

Kurz notiert:

Geschichte: im 15. Jh. im Besitz der Grafen von Neuhaus, seitdem mehrmaliger Besitzerwechsel, seit 2010 im Besitz von Elisabeth Rabensteiner

Suiten: 12, mit einer Fläche von 25 bis 60 Quadratmetern, für 2 bis 4 Personen

Architekt: Studio Lengfeld Architects

Interior: Tischlerei Erlacher (Möbel), Antonio Lupi (Badezimmer), Davide Groppi (Leuchten)