



Das designaffine Boutiquehotel Weißes Kreuz in Burgeis begeistert seit dem Jahr 2022 mit dem neu gestalteten und erweiterten AURA MEA SPA auf 2.000 qm Fläche.



In- und outdoor ist alles darauf angelegt, den weitgereisten Gästen ein Optimum an Zuwendung und Service zu offerieren.



Hotel Weisses Kreuz, Burgeis/Südtirol

# Neuer Stern am Südtiroler Gourmethimmel

Die kulinarische Entdeckung im Vinschgau nahe des Reschenpasses. Mara Theiner und Marc Bernhart sind Botschafter exquisiter Gastlichkeit im eigenen First-Class-Domizil „Weisses Kreuz“ in Burgeis. Ein feines Boutiquehotel, das 800-jährige Historie (im Ansitz zum Löwen) und feinste Genusswelten im Fine-Dining-Restaurant „Mamesa“ mit splendiden Angeboten im 2.000 qm großen AURA MEA SPA verknüpft. Dieses erstklassige aufgestellte Domizil am Fuße der Klosterabtei Marienberg ist jede Sünde wert.

Wenn mit der Sünde hat man es in Burgeis, dem mittelalterlich geprägten Ort am Fuße der mächtigen Benediktinerabtei Marienberg im Obervinschgau gleich doppelt zu tun. Da ist zum einen die „Seelenwaage“ am Dorfbrunnen des pittoresken Dorfplatzes, die den Erzengel St. Michael zeigt: in seiner Hand ein nacktes Menschlein, das versucht, einen Mühlstein – Symbol seiner Sünden-

last–auszugleichen. Und dann gibt es gleich vis à vis, keine 20 Schritte davon entfernt, das kulinarische Genussreich des Hotels Weisses Kreuz mit seinem Fine Dining-Restaurant „Mamesa“, in dem Küchenchef und Patron Marc Bernhart eine lukullische Meisterschaft offeriert, die nicht nur jede Sünde wert ist, sondern zum Besten zählt was das an erstklassigen Adressen verwöhnte Südtirol derzeit aufzubieten hat.

## Auf den Spuren der Romanik

Einst galt das Vinschgau als das Armenhaus Südtirols. Abgelegene Gebirgsdörfer, die Menschen zumeist bettelarm, karg lebend von den knappen Erträgen aus der Landwirtschaft. Heute ist die liebevolle Region gleich hinter dem Reschenpass, der Grenze zu Österreich und der nahen Schweiz, längst zu einer touristischen Ganzjahresdestination für die an Landschaft, Kultur und

Genuss interessierten Individualreisenden avanciert. Schon von weitem ist die ganz in weiß getünchte Klosterabtei Marienberg mit der darunter verorteten Fürstenburg aus dem 13. Jahrhundert, dem einstigen Sitz der Churer Bischöfe, zu vernehmen. Majestätisch thront das noch immer von zehn Mönchen bewohnte geistige Zentrum des Obervinschgau auf dem 1340 Meter hohen bewaldeten Felsporn. Es ist das höchstgelegene Benediktinerkloster Kontinental-Europas und gleich darunter ist noch ein Superlativ verortet: der höchstgelegene Weinberg des Kontinents. Romanische Zeugen aus einer längst vergangenen Zeit, die es unten im Dorf, in Burgeis und überhaupt entlang der einstigen wichtigen Handelsstraße, der Via Claudia Augusta, gibt, sind ebenfalls noch mannigfaltig zu bestaunen. Gesuchte Ruhepole, dem Trubel des Alltags entrückte Orte der Klausur und der stillen Einkehr. Unser Ziel im Zeichen erlesener Gastlichkeit wird sich tief unserem Langzeitgedächtnis als ein im wahrsten Sin-

ne des Wortes kostbarer Sehnsuchtsort aus Geborgenheit, Architektur, Design, exquisitem Genuss und einer so überaus gelingenden Symbiose aus Historie und Moderne einschreiben. Das mit vier Sternen Superior klassifizierte Hotel Weisses Kreuz und der „Ansitz zum Löwen“ bilden gemeinsam mit dem St. Michaelsbrunnen die repräsentative Mitte von Burgeis.

## In sechster Generation

Es ist ein Ensemble wie aus einem Märchenfilm entlehnt. Epochenübergreifend die Bausubstanz, ein Fenster in die Vergangenheit, denkmalgeschützt und zu neuem Leben erweckt durch die Gastgeber, die hier die gastlichen Geschicke seit sechs Generationen segensreich, innovativ und mit ganz viel unternehmerischem Mut verantwortet. Heute sind es Mara Theiner (32) und Marc Bernhart (35), die ihren Traum von exzellenter Gastgeberchaft mit Leidenschaft und Herzlichkeit kultivieren. Erst im vergangenen Jahr wurde kraftvoll in die Zukunft

investiert. Mit großzügigen Zubauten im SPA-Bereich, darunter einem Infinity-Pool (20m) und dem neuen Gourmetrestaurant „Mamesa“, in dem Marc Bernhart virtuose Kostproben seines Könnens offeriert. Das Hotelensemble der drei miteinander verbundenen Häuser ist ein gastlicher Solitär, ein Architekturjuwel, zurecht mit nationalen und internationalen Preisen ausgezeichnet. Im denkmalgeschützten Ansitz zum Löwen sind insgesamt zehn Suiten untergebracht, jeweils Unikate und von zauberhafter Anmut. Über 800 Jahre alt ist das „Pfisterhaus“, ein gotisches Bauernhaus und Bestandteil des Ansitzes. In seinen nostalgischen Stuben aus der Gotik und der Renaissance wähnt man sich als Gast wie auf einer Zeitreise, wäre da nicht der luxuriöse neuzeitliche Komfort, der jeder Suite zu eigen ist. Die Melange aus meterdickem Mauerwerk, geschnitzten Holzdecken, schmalen Einlassen, puristischem Sichtbeton und großzügigen Glasfronten ist von hinreißendem, überwältigendem Charme. Auch im Stammhaus auf der gegenüberliegenden Seite des Dorfplatzes, dem Weissen Kreuz, sind Gediegenheit und Erstklassigkeit daheim. Insgesamt stehen 47 fein ausgestattete Zimmer und Suiten zur Verfügung. Das Weisse Kreuz atmet auf Schritt und Tritt Geschichte und versteht es doch trefflich, Gegenwart und Zukunft auf das Angenehmste zu integrieren. Beispielsweise mit dem 2.000 qm großen AURA MEA SPA, der das First-Class-Domizil in den Rang eines sehr exklusiven Wellnesshotels in Süd-



Mara Theiner (32) und Marc Bernhart (35) sind die passionierten Gastgeber und Kreatoren einer großartigen Gastlichkeit am Fuße des Benediktinerkloster Marienberg.



Blick in das abendlich illuminierte Fine Dining-Restaurant „Mamesa“ mit seiner exklusiven Behaglichkeit und dem traumhaft schönen Blick auf die Ortler-Gruppe. Hier wirkt ebenso gastzugewandt wie kompetent die diplomierte Sommelière Jennifer Unterweger.

tirol erhebt. Es mangelt an nichts, was Seele und Körper wohltut: Wasserwelten (in- und outdoor), Saunalandschaft, Beauty- und Fitness, Anwendungen, Yoga-Treatments, Ruhe-Oasen, Gastgarten – alles vorhanden und zurecht aktuell mit zwei Lilien vom Relax Guide prämiert.

### Auf Sternenkurs -Küchenchef Marc Bernhart

Mara Theiner und Marc Bernhart sind Qualitätsfanatiker. Und Maras Mutter Marlene ist noch immer ganz nah am Gast, kümmert sich liebevoll um viele Belange in dem inhabergeführten Genusshotel. Mit Mara und Marc weiß sie es in allerbesten Händen, denn die beiden kennen die Spitzengastronomie aufgrund ihrer vorherigen Adressen bestens. Mara ist Absolventin der Landeshoftelfachschule Kaiserhof in Meran, darüber hinaus diplomierte Sommelière und Hüterin der rund 500 Etiketten im Weinkeller. Und sowieso omnipräsente Kümmerin für alle Gästewünsche. Marc hat bei den Besten der weißen Zunft gearbeitet. Gelernt hat der aus Burgeis Stammende einst im „Romantik Hotel Oberwirt“ in Marling, ehe es ihn weiterzog zu Zwei-Sternekoch Gerhard Wieser in die damalige „Trenkerstube“ nach Dorf Tirol und hernach zu Zwei-Sternekoch Stefan Heilemann ins „Ecco“ nach Zürich. Bruno Sojer (seinerzeit „Mohr Life Resort“ in Lermoos) und Bobby Bräuer (seinerzeit „Petit Tirolia“ in Kitzbühel) nennt Bernhart weitere prägende Wegbereiter seiner Kochkunst. Und die ist vom Allerfeinsten sowohl im Rahmen des dargebotenen und verköstigten fünfzügigen abendlichen Verwöhnmenüs und erst recht in dem bis zu siebengängigen Fine-Dining Menü, das er, seine Souschefin Stefanie Mall und seine rechte Hand Johannes Liebscher an vier Abenden im

„Mamesa“ (aus dem Rätoromanischen für Mesa= Tisch und die Anfangsbuchstaben von Marc & Mara), dem neuen Gourmetrestaurant mit herrlichem Panoramablick auf die Ortler-Gruppe, servieren. An maximal sechs Tischen für bis zu 14 Genießer serviert Marc Bernhart einen imposanten Mix aus heimischer Traditionsküche und weltläufiger Kulinariik. Seine große Liebe gilt dem Aromenspektrum Asiens, vor allem aus Thailand und Japan entnimmt Bernhart mit virtuosem Geschick Zutaten und Gartechniken für seine exquisite A-la-Minute-Küche. Wo immer es sein sehr hoher Qualitätsanspruch zulässt, verwendet der 35-Jährige Viktualien aus der Region. Aus der eigenen Wagyu-Zucht stammen die superben Fleischqualitäten vom Japan-Rind, das aromatische Fleisch der eigenen Duroc-Almschweine wird zu köstlichem Speck und Schinken verarbeitet. Auch hat sich die Küche mit Hingabe der Fermentation von Lebensmitteln aus der Heimat verschrieben. Marc Bernhart beschreibt sein Werteverständnis mit „GLOCAL“. Global, but local.

Und so stehen hiesige Milcherzeugnisse und Brotspezialitäten aus Südtiroler Biogetreide gleichberechtigt neben bretonischen Austern und Garnelen aus Portugal. Entscheidend sei die „Exzellenz der Produkte“, so Marc Bernhart uns gegenüber. Was der Hochtalentierte daraus freilich macht, ist von beglückender Art und ein so souveräner Ausflug über den Tellerand hinaus, dass wir angesichts des mit Wonne goutierten Degustationsmenüs aus dem Staunen kaum herauskommen ob der präzise gesetzten Geschmacksbilder und filigranen Aromenakkorde fern(k)östlicher Prägung. Wir sind felsenfest davon überzeugt, dass mit dem „Mamesa“ in Kürze ein neuer kulinarischer Stern über dem Südtiroler Gourmethimmel aufgehen wird. Restaurantleiterin Jennifer Unterweger (zuvor im Miramonti Boutique Hotel in Hafsling und im besten In Lain Hotel Cadonau im schweizerischen Brail tätig) ist im Verbund mit der jungen Patronin Mara Theiner die Idealbesetzung für das baldige Erreichen der angestrebten Ziele. Chapeau nach Burgeis! Ingo Schmidt

Drei kulinarische Botschafter par excellence: Küchenchef Marc Bernhart mit Souschefin Stefanie Mall und Koch Johannes Liebscher, Marc Bernharts rechte Hand im Fine-Dining-Restaurant.



## Gourmet-Menu im Mamesa von Marc Bernhart



**Appetizer-Quartett | Gillardeau Auster** | Pochierte Auster | Thai Salsa | Schnittlauchöl | frische Passionsfrucht | Crumble aus Saiblingshaut und Süßkartoffel | **Hühnerhaut** | Knuspriger Hühnerhautchip | Hühnerlebercrème | Foie Gras-Terrinenwürfel | gebeiztes und getrocknetes Eigelb | Schnittlauch | **Tarte** | Tarte aus Selleriepüree (gebacken) | Junglauchemulsion | süß-sauer eingelegter Junglauch | Wagyutatar abgeflämmt mit Ponzu und Wagyu Garum | geräucherte Chilis | Furikake (Sesam, Algen, Wasabi) | Röstzwiebel | **Kataifi Rolle** | Kataifi-Rolle | geräucherter Saibling aus dem Passeier | Saiblingskaviar | Schnittlauch v Sauerrahm | Meerrettich frisch | **Amuse Bouche | Chawanmushi** | Japanischer Eierstich auf 72 Grad pochiert | grüner Spargel | eingelegter weißer Spargel | Speck Dashi | Junglauchöl | Imperialkaviar | **Gamba Blanca** | Apfel | Gurke | (Rosa Garnele aus Portugal, roh mariniert mit Zitronenöl und Salz, eingelegte Gurke, Gurkensticks, Gurkengelee, Leinsamenchips, Gurkenkrautblüten, Crème fraîche, Imperialkaviar, grüner Apfelsud mit Dillöl, à part: Apfel-Wasabi-Eis) | **Rotbarbe** | XO | Paella | (Geangelte Rotbarbe aus der Bretagne, gebraten, schwarze Reiscrème (Sepiatinte), gepuffter schwarzer Reis, Miesmuscheln, Kalamaretti gebraten, Paprikawürfel, XO Gewürzpaste, Paella-Sud mit Trappitü Olivenöl aus Sizilien) | **Softshellcrab** | Brokkoli | Thaicurry | Softshellcrab (Butterkrebs) aus Thailand, im Ganzen in Tempurateig gebacken, grüner Papayasalat, gebratener wilder Brokkoli, Thaicurrysauce, Korianderkresse, Erdnüsse, Kafir-Limette) | **Spargel** | Eigelb | Kalbsbries | (Spargelragout aus Sous Vide gegarten weißen Spargeln, gebratenes Kalbsbries, confiertes Eigelb, Liebstockelöl, Kartoffel- und Spargelgespuma, Schwarzbrotcroutons) | **Unser Wagyu** | Artischocke | Schwarzer Knoblauch | **Pré-Hauptgang** | Steamed Bao Bun, Wagyu-Rippe gesmoked aus dem Green Egg, schwarzer Knoblauch, Kimchi, Junglauch | **Hauptgang** | Wagyu aus der eigenen Zucht, kurz gebraten, Wagyutakoyaki à part (Omeletteteig mit Wagyu, Shitake Pilze, Junglauch, Chili, Wagyugarum), schwarze Knoblauchcrème, Artischockencreme, gebraten Artischocke | **Amaretto Sour** | Orange | Nougat | (Mandel-Nougat-Crumble, Nougatcrème, Orangen-Gel, Orangenfilet, Mandelbiskuit, Mandelmilch, Amaretto Sour-Granité, Shiso-Kresse) | **Rhabarber** | Butterkeks | Erdbeere | (Rhabarber-Eis, eingelegter Rhabarber, Rhabarbersud, Erdbeergel, Erdbeermarshmallow, Erdbeerchip, Bayerisch Crème mit Butterkeks, Butterkeks, Sauerklee) | **Petits Fours** | Fruchtgummi Himbeere | Kuntrawantkaffee-Baiser-Haselnuss-Marzipanganache | Limetten-Karamell-Praline



Grand Chef/Gourmet

**Fine Dining Mamesa**  
Hotel Weisses Kreuz KG.

Burgeis 82  
I-39024 Mals (BZ)  
Tel. +39 0473 831307  
info@weisseskreuz.it  
www.weisseskreuz.it

Inhaber: Mara Theiner & Marc Bernhart  
Küchenchef: Marc Bernhart  
Restaurantleitung: Jennifer Unterweger  
Gastgeberin & Sommelière: Mara Theiner

Service: Ausgezeichnet  
Weine: Ausgezeichnet  
Ambiente: Designaffin