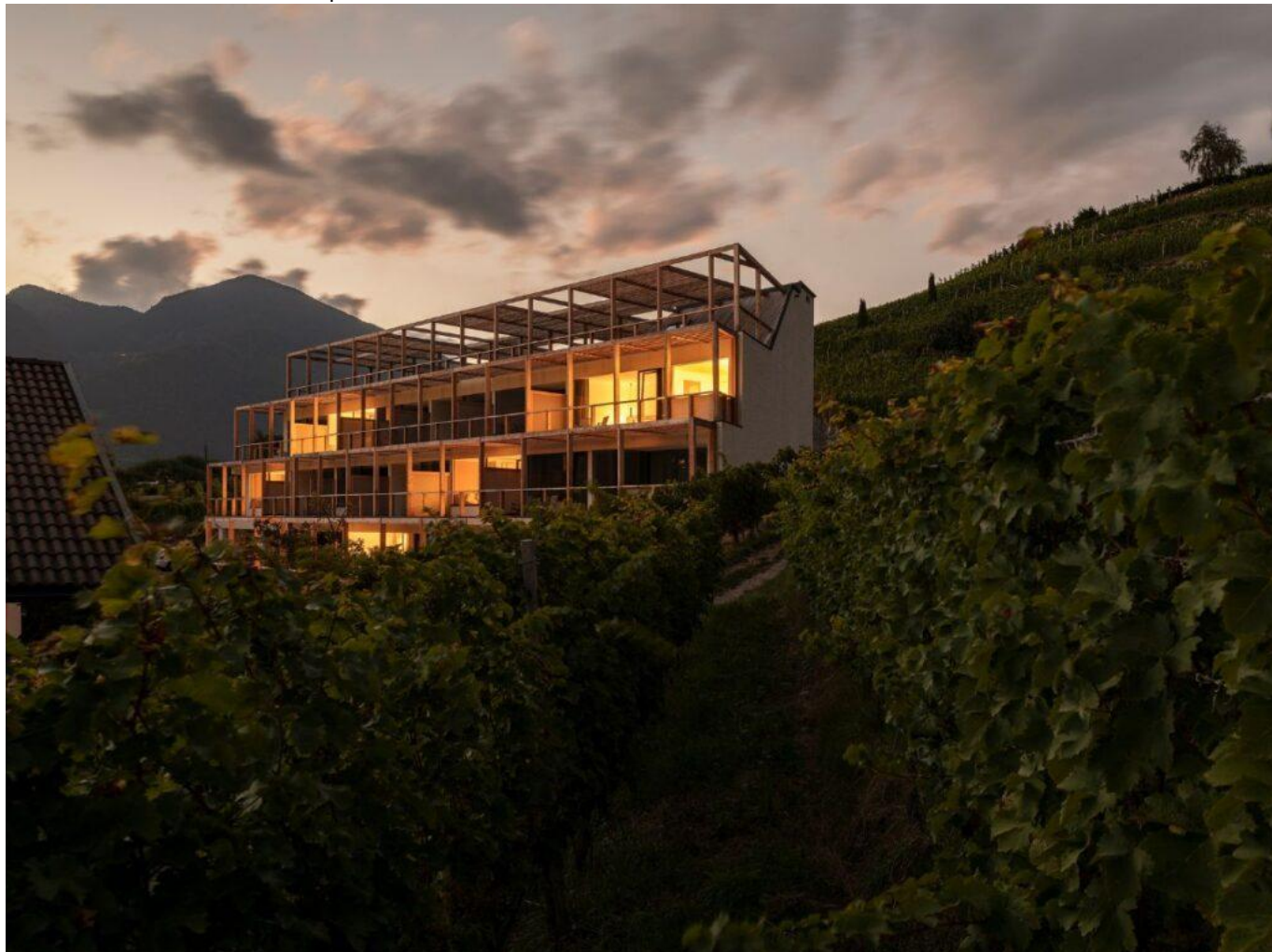


Casual fine dining e soggiorno con vista vigneti: il nuovo corso dell'Haller Suite&Restaurant di Bressanone

scritto da Gabriele Pasca | 02/05/2024



Teresa gestisce l'hotel e la sala del ristorante, mentre Levin cura il menù con piatti moderni. Una mezza pensione innovativa e un menù degustazione ispirato dal ciclo delle stagioni, in un ambiente dove il design minimalista delle suite esalta la vista sui vigneti altoatesini

Siamo a Kranebitt, nelle colline di Bressanone, da **Haller Suites & AO Restaurant**, un'oasi di ospitalità immersa nei vigneti. 18 suite spaziose caratterizzate da **grandi vetrate che offrono una vista mozzafiato sui filari di vite**, un effetto di sospensione tra i verdi pendii che si aprono verso le montagne dominanti il panorama cittadino. Un hotel che non è solo un **rifugio per gli amanti del vino e della buona cucina**, ma anche per chi cerca un contatto diretto con la natura e desidera immergersi in un'atmosfera intima e riservata, lontano dal trambusto quotidiano.



La sala dell'AO Restaurant (Foto © FlipFlopCollective).

Il cambio generazionale: Michaela e Hans lasciano il timone a Teresa e Levin

Dopo anni di lavoro, **Michaela e Hans** hanno affidato la gestione della struttura alla figlia **Teresa**, dinamica e preparata CEO, e al suo compagno **Levin Grünen**, chef di grande talento con radici belghe ma con un profondo legame con l'Alto Adige.

I due hanno apportato un tocco di modernità al menù del **ristorante AO**, senza però trascurare i valori della tradizione. **La filosofia di Levin si concentra sulla semplicità e l'eccellenza degli ingredienti**, tutti rigorosamente selezionati dalla regione altoatesina. La gestione di sala di Teresa e la sua passione per il vino completano un quadro di passione ed impegno che sa mettere al centro l'ospite con attenzione e cura.

Levin Grünen: dal Belgio a Bressanone, un viaggio intorno al mondo

Belga, classe 1995, chef Grünen ha iniziato il suo percorso in una scuola alberghiera del suo Paese natale, dove ha avuto l'opportunità di conoscere ogni aspetto della gestione di un ristorante, anche se la **sua vera passione è sempre stata la cucina**. Specializzatosi in cucina classica francese si è ben presto reso conto che il suo interesse si dirigeva verso uno **stile più moderno e raffinato del fine dining**.



Levin Grüten (Foto © Gabriele Pasca) e Teresa Pichler (Foto © TimSchardt).

Dopo una **parentesi australiana**, il suo percorso professionale ha preso una svolta significativa quando ha raggiunto St Moritz, in Svizzera. Qui, **Levin ha incontrato Teresa**, con la quale ha condiviso non solo una visione comune della cucina ma anche una futura collaborazione professionale e personale. Dopo il loro incontro, i due hanno deciso di tornare a Bressanone, dove Levin ha ampliato la sua esperienza lavorando come pastry chef al **Brix 0.1 sotto la guida di Philipp Fallmerayer e Ivo Messner**, per poi arrivare alla guida dell'Haller.

Qui, ha rivoluzionato la cucina, fino ad allora a netta vocazione tradizionale (**la cuoca era la nonna di Teresa**), introducendo un nuovo concetto di **"casual fine dining"** che, tra le altre cose, ha permesso agli ospiti dell'hotel di godere dei piatti raffinati del ristorante AO come parte del loro pacchetto di soggiorno. Un ulteriore tassello di estrema importanza nella sua formazione è stato il **periodo di sei mesi trascorso al Noma di Copenhagen**: un'esperienza che gli ha conferito una profonda comprensione sulla perfetta combinazione di prodotti locali con tecniche innovative, mantenendo comunque il focus su sostenibilità e leggerezza.



Gnocchi di patate, cavoletti, crema al porro arrosto e kaminwuize (Foto © Gabriele Pasca).



Consomme royale con funghi Kirnig, cavolo dell'orto e schiuma di koji (Foto © Gabriele Pasca).

Mezza pensione o fine dining? Il menù di AO Restaurant

Gli ospiti dell'Haller Suites & AO Restaurant che optano per la **mezza pensione** godono di un **menu di quattro portate incluso nel prezzo**, disponibile anche ai non residenti, che varia giornalmente. Questo percorso segue la stessa filosofia di fine dining dello chef Levin Grüten: senz'altro **una reinterpretazione moderna della mezza pensione**, tradizionalmente associata a standard gastronomici meno elevati. Accanto a questo, AO offre un **menù degustazione più elaborato di sette portate**, al costo di 110 euro, con un'opzione di abbinamento vini a 58 euro aggiuntivi. Attualmente, il tema di stagione è "Profumo di fiori", che esalta i sapori primaverili attraverso piatti innovativi.



Anatra del maso Feldhof, cavolo rosso e fichi al vino porto (Foto © Gabriele Pasca).

Il menu inizia con un **ceviche di trota salmonata**, arricchito da ibisco e habanero per un equilibrio di dolcezza e piccantezza, completato da cipolla rossa, cetriolo, aneto e ravanello che aggiungono freschezza e croccantezza. Seguono le **punte di asparagi al forno**, accostate a lardo per un tocco sapido, con salsa olandese e tuorlo d'uovo a intensificare la cremosità, mentre il crescione introduce una nota pepata. I **tortelli all'aglio selvatico** combinano il formaggio Genussjäger e l'asparago con un croccante di patate a fornire contrasto. Il piatto principale è il **salmerino al vapore**, servito con il proprio caviale, una velouté alle erbe per un leggero tocco erbaceo, e accompagnato da porro e crescione, che completa il piatto con un tocco di freschezza.



Radicchio di Castelfranco, formaggio blu e lampone (Foto © Gabriele Pasca).



Sella di cervo, ciliege, salsa al cioccolato, pastinaca e castagna (Foto © Gabriele Pasca)

Design e natura: l'esperienza unica delle suite dell'Haller

Le **18 suite e le 5 camere** dell'Haller Suites & Restaurant offrono un'esperienza di soggiorno diversa dal solito: la scelta di Teresa è stata quella di **privilegiare il minimalismo nell'arredamento**, pur con guizzi interessanti di design, senza appesantire troppo l'atmosfera con inutili orpelli: il focus dell'ospite deve essere quello di **tenere la mente libera per poter godere appieno della natura circostante**. Un'eleganza che si manifesta nei dettagli curati, nelle linee pulite e nella scelta di materiali che rispecchiano la sobrietà dell'Alto Adige. Le suite, disposte su tre piani, godono di una vista impareggiabile sui vigneti, le montagne e la città di Bressanone.



Una suite di Haller (Foto © FlipFlopCollective).

Tutti gli ambienti sono accuratamente studiati per fondersi con il paesaggio esterno grazie a **grandi finestre a vetro che annullano qualsiasi cesura con lo scorrere del tempo**, mentre le pareti sono decorate con opere di artisti locali.

Più che semplici stanze dove pernottare, le suite dell'Haller sono concepite come spazi per distendersi e rigenerarsi, immersi nel contesto vitivinicolo altoatesino. Qui si può realmente **assaporare il silenzio della natura e il profumo delle vigne**, svegliarsi al canto degli uccelli e concludere la giornata con un calice di vino sulla terrazza privata, mentre si contempla la maestosità delle montagne.



La vista dalle suite della struttura (© FlipFlopCollective)

Haller Suite & AO Restaurant

Weinbergstraße 68 - Brixen (BZ) - Südtirol

Tel. +39 0472 834601 | www.byhaller.com