

A bácsi, aki megfőzte a hegyet



FOTÓK: ROSA ALPINA HOTEL & SPA, POST ALPINA FAMILY MOUNTAIN CHALET'S

November és március között egész testünket és egész családjunkat megmozgathatjuk a szabad ég alatt, kis szerencsével verőfényes napsütésben, az UNESCO Világörökség sípályáin csúszkálva, Michelin-csillagos szakácsokkal hűttézve. Ezért meg sem álltunk a Dolomitokig, hogy feltérképezzük a családbarát síparadicsomot, ahol egészen más miliót találtunk lejtőn innen és túl.

Írta: Cseke Eszter és S. Takács András

Talán az egyetlen oka, hogy a Dolomitokban két hét alatt egyetlen magyar szót sem hallunk a szomszéd asztaltól, az maga Ausztria. Pedig Olaszországban többet süt a nap, a sípályákon kevesebben szalomoznak, és hát valljuk be, az olasz és az osztrák konyha között sem nehéz választani. (Ráadásul nem is kell, mert végre egy hely, ahol ugyanolyan finom a tiramisú és a császármorzsa, akár ugyanabban az étteremben.) Mégis, Magyaror-

A Rosa Alpina Hotel három Michelin-csillagos éttermébe minden hozzávalót a környező hegyekből szerez be Norbert Niederkofler és csapata

szágról nagyon kevesen hajlandóak hét-nyolc órát autózni, hogy kikössenek mondjuk Alta Badiában, ahol egymást érik a Michelin-csillagos éttermek és a világszínvonalú sípályák, sőt a sífutóknak is maga a paradicsom... De tényleg messze van, ezért kezdjük is félúton egy kellemes egyéjszakai kalanddal.

Ausztria Monte-Carlójában, Veldenben a Falkensteiner Schlosshotel őrtoronyként magasodik a tükörsíma Wörthi-tó vadkacsái fölél. Még ők is csendben, leszegett fejjel róják köte-

lező köreiket a tavon. A parton az ötcsillagos kastélyszálló tökéletes megállónak bizonyul a Dolomitok felé. Amikor belépünk a spába, a láthatóan kényelmes és terebélyes nyugágnyak között harapni lehet a csendet az iPadjeik mögött pihegő szaunamenekültek körében. Van belőlük vagy hús, de egy pissenést se hallani. Biztosan ez a felnőtt rész, gondoljuk, és gyorsított léptekkel masírozunk tovább az egyébként ízlésesen modern spakomplexumban, a színes fényekben gőzölgő termálfürdő mellett.

De az üvegfallal elválasztott úszómedencénél is néma csend honol. A szerencsésebb – vagy akár szerencsétlenebb – történelmi fejlődésű országok partjainál megszokott egészséges gyerekzsivaj helyett itt a visszafogottan lubickoló gyerekeket túéles pisszegésekkel csitítják a szülei, amikor egy-egy kölyök épp kinyitná a száját vagy felnevetne. „Nein!” – fojtja suttogással üvöltését egy jól megérdemelt téli üdülését elköltő anyuka. Hangját visszhangozzák az ultramodern, hideg-rideg spa falai.

Ebbe az osztrák luxusidillbe csobban bele szertelenül a fiunk, aki még nem látta a Hanneke-filmeket, és akivel egyelőre nem sikerült elhitetni, hogy Beethoven osztrák volt, Hitler pedig német (eddig még nem merültek fel a megnevezett urak), így négyéveshez illő kulturális antropológiai műveltségi szinten, üvöltve veti bele magát a medencébe. A ránk szegezett pillantásokban öntudatlanul keveredik a megvetés és az irigység, mi meg már most alig várjuk Olaszországot.

CSALÁDOSTUL A DOLOMITOKBAN

Mivel a sielés nálunk most családi program, először egy kifejezetten kisgyerekes családoknak kitalált olasz pályaszállásra utazunk Dél-Tirolba. Talán a leghosszabb nevű szállás, amit valaha foglaltunk: Post Alpina Family Mountain Chalets. Ilyenkor még hozzá szokás tenni, hogy „& Spa”, de az már tényleg sok lenne a jóból. Pedig van itt benti gyermekmedence, kinti meleg vizes medence, benti szauna, kinti szauna, ilyen gőz, olyan aromaterápia, hogy amikor bebújik a nap a Dolomitok mögé, és leállnak a sífelvonók, mindenki bugyog-hasson kedvére. Ez a kastélyszálló szöges ellentéte: itt az egész vizesblokk egyetlen merő gyerekzsivaj, amplitúdója időnként már-már fülsüketítő, és csak a szaunarészlegbe menekülhetnek be a szülők egy talpalatnyi csendért – többnyire felváltva –, ahova csak a legharsányabb sikolyok szűrődnek be.

A kinti medencét körülölelő tágas és kényelmes családi chalet-kat kizárólag kisgyerekes családok lakják – ahogy a hotel neve is sugallja –, így a közös étkezéseknél és a medencénél annyi az egy négyzetméterre jutó

gyerek, hogy többször azt hallucináljuk: egy bentlakásos óvodába csöppentünk. Amikor a vacsora közepén az asztalunkhoz penderül egy ember nagyságú tiroli tehénfigura, mellkasán névtáblával: „Pina”, már tényleg arra

A LÁTHATÓAN KÉNYELMES ÉS TEREBÉLYES NYUGÁGYAK KÖZÖTT HARAPNI LEHET A CSENDET AZ IPADJEIK MÖGÖTT PIHEGŐ SZAUNAMENEKÜLTEK KÖRÉBEN.

gyanakszunk, hogy valami bájított kevertek az egy-egy pohár Gewürztraminerünkbe, amit csak azért rendeltünk, hogy emlékeztessük magunkat a felnőttek távoli világára, ahova valaha tartoztunk.

A recepciót őrző Wachtler familia azokra is gondolt, akik besokallnak, avagy nem gyerekek érkeznek, és köszönik, nem kérnek ebből a menetrend szerinti gyereküdültetésből. A szomszédos San Candidóban (más néven Innichenben – itt ugyanis minden városnak minimum két neve van, és mindenki beszel legalább németül és olaszul), a környék kis központjában található a családi chalet testvérszállodája, az „adults only” Post Hotel. A 20. század elején épülhetett, bár ez a belső terekből már csak nyomokban vehető ki, mára inkább eklektikus keveréke a tradicionális osztrák gerendás mennyezetnek és a legmodernebb olasz dizájnbutoroknak.

Persze mielőtt kilépünk a szállodák bármelyikéből a hófedte Dolomitok közé, eloszlik a tömeg a sípályák rengetegében, és

Post Alpina Family
Mountain Chalets
- egy igazán
gyerekbarát dél-tiroli
hotel



A bácsi, aki megfőzte a hegyet Folyt.



nem marad más, csak a fölénk tornyosuló csipkés hegygerincek, a verőfényes napsütés, a síbakancs alatt ropogó hó és a friss hegyi levegő. Szempillantás alatt flowba kerülünk. Itt, az Elmo hegy lábánál kezdődik a „Három hegycsúcs” sítérep, hús felvonóval, 86 kilométer sípályával és legalább ennyi sioktatóval. Világoskék overallos egyenruháinkban mintha a Tesz-Vesz városból léptek volna elő, hogy aki csak él és mozog, megtanítsák síelni, eleinte a „varázsszőnyeg” felvonó melletti gyereklejtőn, aztán az állatfigurák szegélyezte kék pályán, hogy harmadnapon a gyerek már a piros pályán hókékezzen lefelé.

A MICHELIN-CSILLAGOS MÜZLI

Kell, hogy legyen minőségi átmenet a kizárólag felnőtteknek szánt városi hotelek és a Disney Land típusú családi szállások között, hiszen a legtöbb ember se nem néma csendben, se nem folyamatos gyereküvöltésben éli az életét, hanem ezek egészséges egyensúlyában, és ez akár visszaköszönhetne a síelés körüli vendéglátásban is. Bolzano felé vesszük az irányt, és egy óra autózásnyira San Candidótól, már az Alta Badia sírégióban bukkanunk rá egy különleges butikszállodára San Cassiano főutcájában.

Kétszárnyú, tömör faajtón át vezet az út a Rosa Alpina lobbijába, ahol a recepciót és a Casablancába illő bárt a kandallóban ropogó tűz választja el. Egy csokornyakkendős bártenner arról érdeklődik, mivel kínálhatja meg az új vendégeket. Az asztalokon egy-egy tál dió, a halmok tetején diótörő alkalmatlanság. Fiunkat a következő húsz percben nem lehet eltántorítani a diótöréstől – és már túl is vagyunk a becsekkoláson meg a welcome drinken.

A lakosztályban külön gardróbzsoba nyílik

A Post Alpina svédasztalos étterme készen áll a nagy rohamra



a sífelszerelésnek és a téli ruházatnak, fiunknak a boltívvel elválasztott nappaliban ágyaztak meg, az ágyán egy Rosa Alpina feliratú, kötött pulóveres plüssmackó várja, az asztalon alma és házi csokoládé. A tradicionális, helyenként antik bútoroktól a finom ágyneműn át az organikus és újratölthető piperékig mindenből sugárzik az olaszok hanyag eleganciája. Nem a gyerekekről szól a hely, mégis határozottan tudomást vesznek róluk.

A művészeti albumokkal teli könyvtárszobát és a privát mozitermet is felnőtteknek tervezték. Hat tágas fekete bőrfotelben terpeszkedhetnek a nézők. A felnőttek többnyire laptopon vagy pendrive-on hozzák filmjeiket, de vagy száz gyerekfilmet találunk a kölcsönözhető DVD-k között, és esténként szinte csak gyerekeket látni a moziban. A pizza itt a legjobb a városban, de ha gyerek rendel, különböző állatfigurák formájába öntik a tésztát a szakácsok. Végül külön medencék, szaunák, illetve gőzkabinok várják a családokat és azokat, akik gyerek nélkül szeretnék élvezni a síelés utáni wellness, így aztán tökéletesen eloszlik a vendégsereg a hotel két spája között.

A Rosa Alpina legnagyobb dobása pedig a gasztronómia, ugyanis a hotel egyik étterme, a St. Hubertus három Michelin-csillagos főszakácsa felel a szálloda többi ízéért is, így aztán az ő titkos receptúrája alapján készül



A Rosa Alpina felnőtteknek kialakított spája a fenyvesekre néz

például az utánozhatatlan reggeli müzli: a házi granola, a gyümölcssaláta és a Bircher-müzli sajátos keveréke – de szerintünk még rum is kerül bele.

A reggelenél több olyan pár is falatozik, akik közül csak a férj, vagy csak a feleség jár síelni. A pár másik feléről a wellnessen és az ínyciklandozó étlapokon túl egy 120 oldalas borlap is gondoskodik a Dolomitok talán leggazdagabb borospincéjéből, nem beszélve a környékbeli hüttékről, egyikben-másikban (például a Bioch Rifugióban) megtalálni a közeli Michelin-csillagos éttermek egy-egy híres ételkölteményét is. Nyilvánvalóan büszkék egymásra ezek a hegyi emberek, ahogy arra is, hogy kétezer méter magasan, ahová tényleg csak szánon érkeznek a hozzávalók, olyan színvonalú ételeket és borokat kínálnak a vendégeknek, hogy a tenger szintjén is megnyalnánk utánuk mind a tíz ujjunkat.



A pizzától a fine diningig - a Rosa Alpina legnagyobb vonzereje a gasztronómia

A ZÖLDSÉGHÉJTŐL A HALSZÁLKÁIG

A régió gasztroforradalmáért a hotel aljában található St. Hubertus szakácsa, Norbert Nierdkofler tehető leginkább felelőssé. Az ő mániája, hogy minden alapanyag a legszűkebb értelemben vett környékről származzon („Cook the mountain!” – hirdeti a szlogen), és hogy semmi, de szó szerint semmi se menjen kárba. A zöldséghéjtól a halszálkáig mindent felhasznál valamihez a konyhában.

Amikor vendégül lát minket, és leültet az asztalunkhoz, a főpincér elhúz egy harmonikaablakot, és mintha mozivászonon tárulna fel előttünk a három Michelin-csillagos boszorkánykonyha, benne vagy húsnyüzsgő szakáccsal, kuktával és a tálalást felügyelő pincérrel, pedig mindössze tíz asztal vacsoráján dolgoznak egész nap. Közben a gyerek épp



a Ratatouille című francia mesét nézi a mozi-teremben, majd amikor a film végén megjön, mintha az folytatódna élőben, ő pedig két-pőfára bekebelezi a frissen sült cipő felét.

Neki ugyanis semmi más nem ízlene a hivatalosan hatfogásos, valójában azonban legalább tízféle tételt felvonultatató izorgiából. Elképzelni is rossz, hogyan köpné ki az isteni céklagnocchit, vagy milyen fintort vágna a hely szellemiségének megfelelően hegyi szilvából előállított hamis paradicsomszöszra a bruschetta tetején. A görögészénás, cikóriakávé orzottóra rá se bírna nézni (pedig milyen finom...), és az ő szájában az akárhány csillagos buchtel sem vehetné fel a versenyt a Pékműhely kakaós csigájával. De itt ez is teljesen rendben van, és szerencsére életnagyságú tiroli tehénfigurák sem veszélyeztetik a gyerek személyiségfejlődését, hanem az apja nyakában ülve beszélget el kifelé menet Norberttel, akit mától csak úgy emlegetünk, hogy a bácsi, aki megfőzte a hegyet. 🍷

Untamed natural setting, 17 private villas, seven fairytale beaches, over 4,000 Aldabra giant tortoises and a 24-hour butler service:



This paradise in the Seychelles captures the heart, not only of Hollywood stars but also of travellers looking for exclusivity and privacy.

FREGATE ISLAND PRIVATE

SEYCHELLES

Fregate Island Private, Seychelles | reservations@fregate.com | www.fregate.com

