

Stroblhof

STROBLHOF - HOTEL RESTAURANT WEINGUT

RITTSTEIN HOMES

PRESSKIT



Ein Hof, ein Weingut, eine Welt für sich

Es ist, als würden die Weinreben den anreisenden Gästen rund um den Stroblhof samt Weingut Spalier stehen. Passiert man den großen Torbogen des Jahrhunderte alten Anwesens scheinen Alltag und Hektik ferner denn je. Gut geschützt von Bergmassiven, Wäldern und Weinreben lebt es sich hier völlig unbeschwert, zwischen luxuriöser Ruhe, mit besten Weinen aus dem eigenen Weingut, hervorragendem Essen mit Zutaten, die teils aus dem Bauerngarten vor der Hoteltür stammen, Schwimmteich, Tennisplatz und einem Wellnessbereich mit Weinrebenblick. Ab Mai 2026 bereichern die Rittstein Homes den Stroblhof und sein Weingut. Sechs moderne Apartments mit Küche und Garten verbinden Privatsphäre, Komfort und die Nähe zum Genuss.

„Strober, so nannte man die Freiheitskämpfer, die sich gegen ihre Lehensherren auflehnten. Diejenige, die für die Freiheit ihr Leben riskierten.“ Ob der Name Stroblhof wirklich davon abgeleitet ist, da ist sich die junge Hotelchefin Anna nicht sicher. Aber wer durch das Anwesen streift, spürt sie förmlich – die Freiheit, die hier in der Luft liegt. Keine künstlich geschaffene Grenze lenkt die Sinne ab, nur der Gandberg, der umliegende Wald und die Weinreben umgeben West- und Südseite von Hotel und Weingut. „Das, was Außen ist, soll auch innen sein“, findet Anna, die hier mit Tante Christine und ihrer Mutter Rosi in 5. Generation über den Stroblhof wacht. So finden sich in den Zimmern und im gesamten Hotel natürliche Materialien. Holz spielt dabei eine besonders wichtige Rolle und trägt wesentlich zur warmen, natürlichen Gestaltung bei. Auch Materialien wie Lehm und Kalk finden sich in der Gestaltung wieder. Auch im Weinkeller spielen Lehmplatten eine wichtige Rolle für den Feuchtigkeitsgehalt der Luft. Um das Weingut kümmert sich Annas Bruder Thomas und Vater Andreas. Im Weingut sowie im Hotel schaut man sich bei der Natur ab, was Wein und Menschen guttut und kreierte daraus ganz eigene Ideen für Haus und Hof. Schon seit dem 16. Jahrhundert stehen die Grundmauern des Hotels. Ein Gasthof war es erst

seit 1900 – ein Weingut schon seit Beginn. Heute zählt das Weingut Stroblhof zu den renommiertesten des Landes und ist Gründungsmitglied der Freien Weinbauern Südtirols. Der beständige Wandel und die Freiheit, das zu tun, was der eigenen Natur entspringt, sind mit dem Wein über die Jahrhunderte zu einem harmonischen Qualitätsprodukt gereift.

Stilvolles Wohnen zwischen Reben und Ruhe

Die Ruhe und die Farben, die vor den Fenstern herrschen, finden sich auch in den 36 Zimmern wieder. Naturbelassene Holzböden, edle Stoffe, nichts, was vom Wesentlichen ablenkt.

Die Wände sind zum Teil mit Kalk gestaltet. Diese Materialien greifen den historischen Charakter des Hauses auf und fügen sich harmonisch in die Architektur ein. Der Kalkputz entstand an die Anlehnung der historischen Ansitze und Schlösser, die den Stroblhof umgeben. Auch dort wurde der traditionelle Kalkputz verwendet. Das Mendelgebirge besteht aus Dolomitekalk.

Im Haupthaus stehen 30 großzügige Doppelzimmer für bis zu drei Personen zur Verfügung, während sich weitere sechs Zimmer mit Balkon oder Terrasse zwischen 30 und 34 m² im Landhaus Altfirmian befinden.

Die Zimmer sind alle mit Holzboden ausgestattet und die Möbel sind in Eiche gefertigt, genauso wie die Weinfässer im Keller.

Ausgezeichnete Weine mit Wurzeln, die tief in die Geschichte reichen

Manche Orte tragen ihre Bestimmung in sich – so auch der Stroblhof, wo seit Jahrhunderten Wein angebaut wird. Die Intention, das Beste aus der Rebe zu holen, ist hier kein Zufall, sondern tief in der Geschichte dieses Fleckchens Erde verwurzelt. Kalkhaltige Böden, kühle Fallwinde und jahrhundertealte Weinbautradition bilden das Fundament für Weine mit Charakter und Seele.

Kein Mengenertrag, hier zählt in erster Linie die Qualität. Auf sechs Hektar Anbaufläche wird mit viel Fingerspitzengefühl das Beste aus jeder Traube geholt. Das Ergebnis? Ausdrucksstarke Weine, die ihre Herkunft schmecken lassen – maximal 42.000 Flaschen pro Jahr, jede einzelne ein kleines Meisterwerk.

Das Geheimnis liegt im Terroir: Kalkhaltige Böden mit Porphy-Einflüssen und kühle Fallwinde aus den Bergen schaffen beste Bedingungen, besonders für Burgunder. Vier verschiedene Blauburgunder, dazu ein mutiger Cabernet Franc-Merlot, ein Weißburgunder, ein Sauvignon Blanc und ein Chardonnay – jeder Wein ein Ausdruck der Landschaft, in der er gewachsen ist.

Bevor diese charaktervollen Tropfen unter den wachsamen Augen der Winzer Andreas und Thomas Nicolussi-Leck in Flaschen gefüllt werden, reifen sie im modernen Weinkeller. Lehmplatten an den Wänden, ein Lehm-Kalk-Gemisch als Verputz, Tonwürfel als Bodenbelag und ein offener Boden unter den Barriques schaffen dabei ein konstantes Raumklima für die Reifung.

Und weil echter Wein am besten dort schmeckt, wo er entsteht, öffnet Andreas jede Woche die Türen zu seiner Leidenschaft: Bei einer Hoftour führt er Gäste durch die hauseigenen Weinberge am Fuße des Mendelgebirges, erzählt von der Kunst der Vinifikation und verbindet Jahrhunderte altes Wissen mit modernster Technik. Selbstverständlich endet die Tour mit einer Verkostung – denn guter Wein will genossen werden.

Wellnessbereich und Naturschwimmteich

Eingebettet in eine Landschaft, in der sich endlose Weinberge an die sanften Hügel schmiegen und dichte Wälder wie ein grünes Meer rauschen, ist der Stroblhof schon per se ein Wellnesserlebnis. Doch darüber hinaus befindet sich auf dem Anwesen auch ein 600 m² großer Wellnessbereich.

Im 16 Meter langen Indoor-Pool gleitet man schwerelos dahin, während das Dampfbad und die Infrarotkabine wohltuende Wärme schenken. Zwei finnische Saunen sowie eine Bio-Kräutersauna mit Blick auf die Weinreben finden sich ebenfalls im Wellnessbereich.

An sonnigen Tagen verspricht der 18 Meter lange Naturbadeteich Erfrischung – schattig umrahmt von Kastanienbäumen, in deren Blätterdach das Sonnenlicht tanzt. Während der Blick über die Südtiroler Gipfel von Latemar, Weiß- und Schwarzhorn schweift, verschmelzen Natur und Erholung. Die Südmauer des mittelalterlichen Wohnturms dient als Windfang für die Liegewiese – ein charmantes Relikt vergangener Zeiten, das sich harmonisch ins moderne Wellnesskonzept einfügt.

Hier, wo das Wasser still ruht, blühen Seerosen als Sinnbild für Reinheit und Erneuerung. Mit ihren Wurzeln tief im Wasser verankert und ihren Blüten, die dem Licht entgegenstreben, verkörpern sie die harmonische Verbindung von Tiefe und Leichtigkeit – genau wie dieser Ort, der Entspannung und neue Kraft schenkt.

Aus dem Bauerngarten direkt in die Küche – die Stroblhof Kulinarik

Essen ist Erinnerung, Tradition und ein Ausdruck von Heimat – und genau diese Philosophie lebt der Küchenchef des Stroblhofs Enzo Bellia. Die Gerichte, geprägt von hochwertigen, regionalen Zutaten, spiegeln die Jahreszeiten wider. Vieles davon wächst direkt vor der Tür: In ihrem liebevoll gepflegten Bauerngarten bauen Christine und Rosi duftende Kräuter, knackige Salate und aromatisches Gemüse selbst an – sorgsam gehegt, von der Sonne verwöhnt und genau im richtigen Moment geerntet. Was man tagsüber im Garten wachsen sieht, verwandelt sich am Abend in kunstvolle Kompositionen auf dem Teller.

Serviert werden die kulinarischen Schätze dort, wo die Geschichte des Hauses spürbar ist: im jahrhundertealten Gewölbe. Die dicken

Steinmauern, die schon Generationen überdauert haben, erzählen von vergangenen Zeiten – während zeitlose Genussmomente entstehen.

Jeden Abend überrascht das Küchenteam mit raffinierten 4-Gang-Menüs, die mal alpin-mediterran inspiriert sind, mal mutige Neukreationen präsentieren. Perfekt dazu abgestimmt: Wein aus dem hauseigenen Weingut oder andere edle Tropfen aus Südtirol, oder aus klassischen Anbauregionen Italiens und französischen Weingütern, die Winzer Thomas Nicolussi Leck und Sommelier Michael Kofler persönlich verkostet und für den Stroblhof-Weinkeller ausgewählt haben.

Für Feinschmecker gibt es ein besonderes Highlight: das wöchentliche Gala-Dinner, bei dem exzellente Speisen und erlesene Weine zu einem harmonischen Genusserlebnis verschmelzen. Wer den Abend noch individueller gestalten möchte, kann sich im À-la-carte-Restaurant nach Lust und Laune überraschen lassen.

Enzo Bellia – mit sizilianischen Wurzeln und internationalem Format

Der in Sizilien geborene Koch Enzo Bellia blickt auf mehr als 20 Jahre Berufserfahrung in der Spitzengastronomie zurück. Seine kulinarische Reise führte ihn durch renommierte Küchen Italiens und prägte seine heute unverkennbare Handschrift: saisonal, ehrlich, erinnerungsreich.

Wichtige Stationen seiner Laufbahn waren unter anderem das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Ristorante Ambasciata bei Romano Tamani, wo Bellia die Wurzeln traditioneller italienischer Küche verinnerlichte. Es folgte das legendäre Drei-Sterne-Restaurant Le Calandre von Massimiliano Alajmo, das ihn lehrte, wie man Kontraste und Harmonie zu einer klar verständlichen kulinarischen Sprache vereint. Im Ristorante Gualtiero Marchesi im Relais & Châteaux L'Albereta perfektionierte Bellia schließlich Disziplin, Einfachheit und Respekt vor dem Produkt.

Als Küchenchef in mehreren Spitzenhäusern Italiens erhielt er 2018 einen Michelin-Stern für das Castel Fragsburg Relais & Châteaux in Meran.

Seine Küche: eine Hommage an die Aromen der Kindheit, inspiriert von Reisen, Erinnerungen und purer Freude am Kochen.

Die Eislöcher – das kühle Geheimnis in den Wäldern am Stroblhof

Es gibt Orte, die ihre eigenen Gesetze zu haben scheinen – Orte, an denen die Natur ihr ganz eigenes Spiel treibt. Nur einen Steinwurf vom Stroblhof entfernt, liegt eines dieser Wunder: die Eislöcher von Eppan.

Wer an einem warmen Sommertag den schattigen Wald durchquert und sich der Senke nähert, spürt es plötzlich – ein kühler Hauch, der wie ein leiser Gruß aus einer anderen Welt erscheint. Tief unten, in einer 200 Meter langen und 50 Meter breiten Mulde, hält der Berg die Wärme auf Distanz. Während ringsum die Reben in der Sonne schimmern, bleibt es hier das ganze Jahr über frostig – ein Ort, der sich gegen den Lauf der Jahreszeiten sträubt.

Der Grund für dieses Naturwunder liegt verborgen in den Felsen des Gandbergs. Warme Luft strömt durch feine Spalten in den Berg hinein, kühlt sich in den tiefen Porphyrschichten ab und sinkt in die Senke hinab. Dort tritt sie als kalter Atem der Erde wieder aus – eine natürliche Klimaanlage, geschaffen von der Geologie selbst. Die Temperaturen liegen hier je nach Jahreszeit zwischen 0 und 10 Grad Celsius.

Nicht nur die Luft, auch die Pflanzenwelt trägt Spuren dieses Phänomens. In den Eislöchern wachsen Pflanzen, die man sonst nur weit oben im Hochgebirge findet. Die Rostblättrige Alpenrose, ein Überlebenskünstler der alpinen Kälte, trotz hier mutig der Umgebung – ein stiller Zeuge dafür, dass die Natur sich ihre eigenen Nischen schafft, wenn die Bedingungen stimmen.

Ein Spaziergang zu den Eislöchern gleicht einer kleinen Expedition in eine Welt, in der die Zeit anders vergeht. Der Weg dorthin führt vorbei an

mittelalterlichen Burgen, dichten Wäldern und sonnenverwöhnten Weinbergen – eine Wanderung zwischen Licht und Schatten, Hitze und Kälte, Geschichte und Gegenwart.

Man sagt, dass manche Orte eine besondere Energie ausstrahlen – die Eislöcher sind so ein Ort. Wer hier steht und den kalten Hauch auf der Haut spürt, bekommt eine Ahnung davon, wie viel Magie in der Natur verborgen liegt.

NEU ab Frühsommer 2026:

Rittstein Homes – Stilvolles Wohnen in der Weinlandschaft Südtirols

Mit den sechs exklusiven Rittstein Homes entsteht neben dem Stroblhof ein neues Wohnkonzept, das private Rückzugsorte mit ausgewähltem Hotelkomfort verbindet. Eingebettet in eine historisch gewachsene Weinlandschaft bieten die Apartments modernes Wohnen in ruhiger Lage – mit offenem Blick nach draußen und direkter Verbindung zur Natur.

Die Architektur setzt auf klare Linien, großzügige Glasflächen und eine reduzierte Formensprache. Private Gärten und individuell nutzbare Außenbereiche erweitern den Wohnraum und schaffen Platz für Frühstück im Freien, entspannte Pausen oder ein Glas Wein am Abend. Die durchdachten Räumlichkeiten sind lichtdurchflutet, klar zониert und auf unterschiedliche Bedürfnisse abgestimmt.

Im Inneren überzeugen die Apartments durch hochwertige Ausstattung und zeitloses Design. Voll ausgestattete Küchen, stilvolle Wohnbereiche und komfortable Schlafzimmer treffen auf natürliche Materialien und ruhige Farbtöne. Der Fokus liegt auf Wohnqualität, Funktionalität und einem entspannten Lebensgefühl.

Die Rittstein Homes sind in verschiedenen Größen (von 45 m² bis 72 m²) und Kategorien verfügbar und die Preisgestaltung richtet sich nach Saison, Apartmentgröße sowie Ausstattung. Im Aufenthalt inbegriffen sind die

Wellnessbereiche, WLAN, Parkmöglichkeiten, der Südtirol Guestpass sowie der Zugang zu den Außenanlagen und Gärten. Damit vereint das Konzept die Unabhängigkeit eines Apartments mit umfangreichen Services eines Hotels.

Gäste der Rittstein Homes profitieren von einer Verbindung aus privatem Wohnen und umfassenden Angeboten des Stroblhofs. Wellnessbereich mit verschiedenen Saunen und Hallenbad sowie der Naturbadeteich mit großzügiger Liegewiese stehen den Gästen ebenso kostenfrei zur Verfügung wie der Tennisplatz und das Outdoor-Gym inmitten der Weinlandschaft.

Weitere Leistungen können individuell hinzugebucht werden. Kulinarische Angebote im Restaurant, zusätzliche Wellnessbehandlungen sowie weitere Genuss- und Service-Leistungen des Stroblhofs sind optional und gegen Aufpreis verfügbar. So bleibt das Wohnerlebnis flexibel und persönlich – mit genau dem Maß an Komfort, das gewünscht ist.

Mit den Rittstein Homes entsteht in einer der renommiertesten Weinregionen Südtirols ein Ort für Menschen, die modernes Design, Naturverbundenheit und ein hohes Maß an Privatsphäre schätzen.

Stroblhof im Überblick

Lage

Direkt an der Südtiroler Weinstraße in St. Michael bei Eppan

Ausstattung

36 Zimmer | 4 Kategorien

Naturlassene Holzböden, geräumige Dusche, WC, Bidet, Föhn, Schminkspiegel, Minibar, TV, Safe, Telefon und kostenlosem WLAN-Zugang.

Ausschließlich Nichtraucherzimmer

Vier Kategorien: Typ A, B, C, D

Typ A (ca. 28 m²) im Haupthaus mit Dusche für 2–3 Personen

Typ B (ca. 30 m²) mit Dusche und Balkon oder Terrasse im Haupthaus oder im Landhaus Altfirmian für 2–4 Personen

Typ C (ca. 34 m²) mit Dusche und Balkon oder Terrasse im Haupthaus oder im Landhaus Altfirmian für 2–4 Personen

Typ D (ca. 45 m²) Suite mit getrenntem Schlaf- und Wohnraum, Balkon oder Terrasse und geräumiger Dusche im Haupthaus oder im Landhaus Altfirmian für 2–5 Personen

Rittstein Homes

Neu ab Mai 2026: 6 exklusive Apartments in drei verschiedenen Größen (von 45-72 m²) mit Privatgärten, exklusiven Küchen sowie separaten Wohn- und Schlafbereichen

Weingut

Anbaufläche

6 Hektar

Weine

zu gleichen Teilen jährlich max. 42.000 Flaschen

Rot- und Weißwein

SEPP HANNI I Blauburgunder

RISERVA I Blauburgunder

P!GENO I Blauburgunder

PINTO ROSÈ I Blauburgunder Rosè

VALBION I Cabernet Franc-Merlot

STRAHLER I Weißburgunder

NICO I Sauvignon

SCHWARZHAUS I Chardonnay

Weinkeller aus Naturmaterialien

Lehmplatten an Wänden, Tonwürfel als Fußboden, Lehm-Kalkgemisch als Verputz, Weinlagerung in Eichenfässern

Wöchentliche Hoftour

Geschichte und Hofphilosophie, Weinberg- und Produktionsbesichtigung, Weinverkostung

Wellness circa 600 m²

Angebot	Drei Saunen (zwei finnische Saunen I Bio-Kräutersauna mit Panoramablick über die Weinberge), ein Dampfbad, eine Infrarotkabine, ein Indoor-Pool 16m, ein Outdoor-Naturbadeteich ohne Chlor 18m mit Pop-up Bar und Ruhebereiche Indoor und Outdoor
Massagen/Treatments	Belebende, entspannende und lösende Massagen, Peelings, kosmetische Behandlungen
Kosmetik	Made in Südtirol by Team Dr. Joseph seit 1986
Öffnungszeiten	Pool täglich von 07.00–19.00 Uhr Sauna täglich von 14.00–19.00 Uhr Treatments: Montag–Samstag

Kulinarik

Angebot	Spezialitäten aus der regionalen und mediterranen Küche mit ausgewählten Zutaten aus biologischem Anbau
Frühstück	Buffett 7.30 – 10.30 Uhr
Abendessen bei HP	Erlesenes 4-Gang-Menü I optional vegetarisch Einmal wöchentlich 6-Gang-Galadinner Dessertbuffet Weinempfehlung passend zum Menü 18.30 – 20.30 Uhr
Darüber hinaus gegen Bezahlung	À-la-Carte Restaurant I mittags und abends Täglich große Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten Lunchpaket mit Südtiroler Qualitätsprodukten
Regionaler Lebensmittelbezug	Saisonal von regionalen Erzeugern Salate & Kräuter aus eigenem Bauerngarten

Nächste Städte

Bozen 15 km | Meran 30 km | Trient 50 km

Kulturelles Angebot

Schloss Moos-Schulthaus

Museum mittelalterlicher Wohnkultur sowie
Volkskunst in historischem Gebäude

Messer Mountain Museen

Auseinandersetzung zwischen Mensch und Berg.
Hauptmuseum befindet sich auf Schloss
Sigmundskron bei Bozen

Kaltern

Weinmuseum

Bozen

Südtiroler Archäologiemuseum (Ötzi)

Museum für moderne und zeitgenössische Kunst

Naturmuseum Südtirol

Veranstaltungshighlights

Weinwandertag in Kaltern

Vinaltum Wine connects people

Nacht der Keller

Eppaner Burgenfest

Weinkulturwochen St. Pauls

Gastliche Tafel

Kaltern ganz in Weiss

Kaltern ganz in Rot

Sommeraktivitäten

Wandern & Biken

Umfangreiches Netz an Wander- und Radwegen in
direkter Umgebung

Dolomiten zirka 40 Minuten mit dem PKW

Tennis

Hoteleigener Tennisplatz

Anreise

Adresse für das Navi

Pigenoer Weg 25 | 39057 St. Michael/Eppan (BZ)

E-Ladestationen

2

Nächste Bahnhöfe	Mit IC und EC-Zügen: Bozen 15 km Neumarkt 20 km
Direkte Busanbindung	Ab Eppan 1,5 km
Nächste Flughäfen	Bozen 15 km Innsbruck 135 km Verona 160 km
Shuttleservice	gegen Unkostenbeitrag von 20 € von/bis max. Bozen
Mobilität vor Ort	Citybus Eppan Südtirol Bus

Eckdaten

Baujahr des Hauses	ursprünglich 1550, kontinuierlich erweitert und saniert
Preis	Ab 153,00 € pro Person inkl. HP
Preis Rittstein Homes	Ab 165,00 € pro Person ohne Zusatzleistungen

Öffnungszeiten	geöffnet von Ende März bis Mitte November
----------------	---

Adresse	Pigenoer Weg 25 39057 St. Michael/Eppan (BZ) Südtirol
---------	--

Website	www.stroblhof.it
---------	--

Pressekontakt	ARPR Anja Reinhardt, Nicole Vilsmaier Westermühlstraße 28 80469 München +49 176 721 784 39 hallo@anja-reinhardt.de www.anja-reinhardt.de
---------------	--