

Im Waldrestaurant YERA wird der Südtiroler Roland Lamprecht auf außergewöhnliche Art seine Waldküche zelebrieren

Mit ihrer Idee zu einem Restaurant im Berg setzen Teresa und Stefan Hinteregger erneut hohe Maßstäbe

Palmschoß/Südtirol – Das [Hideaway FORESTIS](#) auf 1.800 Metern über dem Meer und der Bischofsstadt Brixen gelegen, zählt seit seiner Eröffnung zu den exklusivsten Hideaways in Südtirol. Im Schutz dichter Bergwälder, weit jenseits der vielfältigen Sinneseindrücke des Tals, öffnet sich eine Landschaft, die von den reichen Vorkommnissen der Natur geprägt ist. Das klare Wasser, die reine Luft, viele Sonnenstunden und ein angenehmes Klima dominieren diesen Ort, der mit selbstverständlicher Gelassenheit dem Rhythmus der Natur folgt.

Die Entscheidung der Inhaber Teresa und Stefan Hinteregger, bei der Planung des FORESTIS nur an sich und nicht an die Gäste zu denken, hat sich als richtig erwiesen, denn es ist das Authentische, was die Gäste aus der ganzen Welt begeistert und wiederkommen lässt. Hier verbinden sich harmonisch Geschichte und Gegenwart, was sich in der Architektur und im Design ausdrückt. Neben dem denkmalgeschützten Haus im alpinen Jugendstil aus dem Jahr 1912 erheben sich drei Türme, die der Form von Baumstämmen nacheifern und nicht höher hinausragen als die Baumspitzen des Waldes. Das Interior Design wird bestimmt durch helle Naturfarben, heimische Stoffe und Hölzer. Nichts lenkt ab vom Schauspiel Natur, von den majestätisch anmutenden Geisler Spitzen, dem UNESCO Welterbe Dolomiten.

Kelten prägten den Ort

Die Kelten, die sich hier vor über 3000 Jahren niedergelassen hatten, betrieben Almwirtschaft und Handel, vor allem aber war die Natur ihr Lehrmeister. Genau diese Lehren hat Teresa Hinteregger mit ihrem Team recherchiert und im FORESTIS zum Leben erweckt. Die Natur, der Wald und die Lehren der Kelten finden sich im Spa Konzept und im FORESTIS Baumkreis wieder. Executive Chef Roland Lamprecht zelebriert die Naturküche, die er auch gerne als seine »Waldküche« bezeichnet, denn viele Zutaten kommen aus dem Wald, der das FORESTIS umgibt, und werden im Sommer und nach der Ernte weiterverarbeitet, getrocknet und eingemacht, um auch im Winter die heimischen Zutaten und Aromen zu genießen. »Wir nutzen die Zeit vom Frühjahr bis in den Herbst, um unsere Vorratskammern zu füllen, im Prinzip wie damals bei mir zuhause, als ich ein kleiner Bub war. Wir sammeln Beeren, Nüsse, Pilze, Kräuter und Nadeln von Fichte, Kiefer, Lärche und Latsche, alles, was die Natur und der Wald hergeben, und dann verarbeiten wir alles mit verschiedenen Techniken, damit wir die Ernte auch in den dunklen Monaten des Jahres genießen können.«

YERA – Ein Restaurant, das tief in die Stille der Natur geht

Zum Sommeranfang 2025 begann für Roland Lamprecht ein neuer Abschnitt in seinem Leben als Koch. »Mit dem [YERA](#) heben wir die Waldküche auf die nächste Ebene.« Um Aromen und Zutaten des Waldes intensiv zu genießen, haben Teresa und Stefan Hinteregger ein neues Restaurant geschaffen, es liegt im Wald, ist in den Berg hineingebaut, eine Höhle, von außen nicht einsehbar – eine Hommage an traditionelle Handwerkskunst und an frühere Bauweisen von Höhlen, die Schutz und Geborgenheit boten. Sein Name YERA ist symbolisch für die Waldküche und bedeutete in der Sprache der rhätischen Kelten »Ernte«. YERA war vor tausenden von Jahren die bedeutendste Zeit im Jahr. Nach monatelanger, harter Arbeit konnte der Reichtum der Natur geerntet werden.

Hinter dem denkmalgeschützten Haus des FORESTIS führt ein kleiner Weg den Berg hinauf zum YERA. Die Schwere Tür öffnet sich langsam und gibt den Blick frei auf einen Ort, der ein sinnliches Erlebnis verspricht.

Die architektonische Gestaltung ist von der umliegenden Natur inspiriert. Besonders prägend ist die charakteristische rote Erde vom vis à vis liegenden Peiterkofel, einem Berg mit zwei Gipfeln. Diese besondere Erde formt nicht nur den Boden, sondern auch die Wände der Höhle und macht das architektonische Erlebnis noch authentischer. Die Unterkonstruktion des Daches ist aus Holz gefertigt und erinnert in seiner Form an einen umgedrehten Schiffsrumpf. Im Zentrum steht ein uraltes Prinzip: Menschen versammeln sich im Kreis um das Feuer, richten ihre Aufmerksamkeit ganz auf sich selbst und ihre Begleitung und auf den Genuss. Ablenkung gibt es hier nicht. Der Fokus liegt auf dem Moment, auf dem Essen, auf dem Geschmack, der Stille, dem Miteinander. Es ist ein sinnliches Erlebnis, die Zeremonie im Wald, die Architektur und Kulinarik, alles, was die Menschen zurück zu den Ursprüngen führt.

Gerichte aus den Jahreszeiten, die sich nicht der klassischen Menüfolge unterwerfen
Nach Wissen und Traditionen unserer Vorfahren bedeutet YERA Ernte, die Wiederkehr der Jahreszeiten, das Ende und der Anfang des Jahreskreislaufes gelten als Ernte und Aussaat, der Schnee schmilzt und das Wasser und die Sonne lassen die ersten Pflanzen wieder wachsen. Im YERA gibt es eine zentrale Feuerstelle, um welche sich Menschen verschiedenster Kulturen versammeln und gemeinsam in den Genuss der Ernte des jeweiligen Jahres kommen. An der zentralen Feuerstelle und an vier um sie herum angeordneten Altären kochen Roland Lamprecht und sein Team und servieren im Laufe des Abends Gerichte aus den Jahreszeiten, welche sich nicht nach der klassischen Menüfolge richten.

»Wir ernten das, was uns umgibt und schaffen eine Vielfalt an neuen Kombinationen. Die Mischung aus verschiedensten heimischen Waldkräutern und natürlichen Produkten aus den umliegenden Regionen gewährt eine neue Form der Aromen«, erklärt Roland Lamprecht. Die Gerichte

bestehen aus vielen besonderen Kompositionen, die Getränke sind Teil des jeweiligen Gerichtes und werden alkoholfrei serviert. Alkohol ist nur in natürlich vergärter Form vorhanden, die Getränke weisen nie einen höheren Alkoholgehalt von 5% auf. Jeder Trunk wird selbst hergestellt und vereint sich mit dem Gericht.

Bewahren des Ursprungs und der Traditionen

Für Roland Lamprecht ist es wichtig, dass durch seine Art zu kochen Traditionen und Kultur erhalten werden, und dass das Handwerk des Kochens mit all seinen Facetten für nachfolgende Generationen bewahrt wird. »Wir machen nichts anderes als bereits unsere Vorfahren. Wir nutzen traditionelle Techniken, wir fermentieren, salzen, trocknen, räuchern und arbeiten mit Niedrigtemperatur und Infusionen. Alte Techniken setzen wir modern um. Unsere Zutaten beziehen wir aus den Regionen des Alpenhauptkammes.« Zutaten aus dem heimischen Wald sind zum Beispiel: Verschiedene Baumarten, Birkenwasser, Fichtensprossen, verschiedene Waldbeeren, Brennnessel, Wilde Lakritze, Baumbart, Pilze, Huflattich, Giersch und verschiedene Kressearten als blutreinigende Zutaten.

Auf das übliche Besteck wird verzichtet, kleine Holzstäbe zum Aufspießen der Speisen werden gereicht und das ein oder andere Mal wird auch mit den Händen gegessen. Als Tische dienen Baumstämme, das Geschirr ließ Teresa Hinteregger extra entwerfen und anfertigen.

Roland Lamprecht wünscht sich einen Austausch mit den Gästen. »Die Speisen werden von uns vor den Augen der Gäste zubereitet. Wir freuen uns auf neue Begegnungen in dem wohl außergewöhnlichsten Restaurant der Welt.«

Die Zeremonie im YERA ist ein rituell gestaltetes, feierliches Erlebnis. Im Sinne einer ganzheitlichen Erfahrung dieser kulinarischen Zeitreise ist das Mitführen von Mobilendgeräten und Kameras nicht gestattet. So entsteht Raum für Präsenz, Stille und tiefe Verbundenheit – mit sich selbst, den Menschen rund um das Feuer und der Natur.

Das YERA bietet Platz für 18 Gäste und ist von Dienstag bis Samstag geöffnet. Das Essen beginnt um 18.30 Uhr und dauert ungefähr bis 22.30 Uhr. Reservierungen sind auch für Gäste, die nicht im FORESTIS wohnen möglich. Adults only: Kinder erst ab 14 Jahren. Hunde dürfen leider nicht ins YERA.

Telefon: +39-0472521008

Email: reservation@yera.it

Preis: € 650,00 pro Person

Homepage: www.yera.it

Zu Roland Lamprecht

Der gebürtige Brixner Roland Lamprecht hat sich seit der Eröffnung des FORESTIS in die Herzen der Gäste gekocht. Seine Küche bezeichnet er als »Waldküche« und das ist naheliegend, da er bereits als Kind Interesse am Kochen zeigte. Der Wald war seine Spielwiese, und mit seiner Mutter entdeckte er Pilze, Beeren, Kräuter, Nüsse, Blüten, einfach alles, was der Wald hergab. Mit ihr stand er am Herd, bereitete den Fichtenhonig für die Winterzeit vor oder marinierte das Wild mit Waldfrüchten. Seine Abschlussarbeit zum Koch handelte deshalb auch von der in Südtirol heimischen Latschenkiefer und ihrer Verwendung in der Küche.

Die Natur und die Bauern aus der Umgebung liefern die Zutaten, die in der FORESTIS Küche mit dem Respekt vor altbewährten Traditionen und mit der Kreativität einer modernen Küche geschmacklich vollendet werden. Dabei folgt die FORESTIS Küchenphilosophie stets den Prämissen der Vielfalt, Natürlichkeit und Authentizität. »Gesunde Nahrung ist eine Lebenseinstellung. Mit Verzicht hat das nichts zu tun«, so Executive Chef Roland Lamprecht.

Roland Lamprecht zog es nach seiner Ausbildung zum Koch hinaus in die Welt der Spitzenköche in das Restaurant »Tantris« in München, in die »Schwarzwaldstube« in Baiersbrunn und das Hotel Bad Schörgau in Südtirol.

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH

Claudia Dressler

M: +49 173 94444 23

claudia.dressler@gce-agency.com

forestis@gce-agency.com