

---

# FINSTER WIRT

HISTORIC RESTAURANT

**XIII secolo:** l'Oste scuro si trova all'interno di uno degli edifici più antichi di Bressanone, le cui origini risalgono al XIII secolo. L'edificio strutturato su due piani presenta una facciata con bovindo. Da sempre di proprietà del capitolo del Duomo, l'Oste scuro funge da abitazione per i canonici.

Tuttavia, dal **1743**, i canonici iniziano a non usare più l'edificio come residenza, bensì come osteria, dove viene servito il cosiddetto "Zehentwein", ossia il vino usato dai contadini per pagare i tributi. Per non turbare la quiete notturna della canonica e dei prevosti del Duomo, l'osteria, in teoria avrebbe dovuto chiudere all'imbrunire, con il divieto, tra l'altro, di non accendere alcuna luce. Tuttavia, questa regola non sempre viene osservata alla lettera e nella "Kapitelschenke" (osteria del Capitolo) si è soliti continuare a bere anche al buio. Secondo la tradizione popolare, è per questo motivo che l'osteria prende il nome di "Oste scuro".

**1770:** il capitolo del Duomo vende l'edificio per 1.000 fiorini. Negli anni successivi l'edificio passa da un proprietario all'altro.

**1881:** Anton Mayr acquista l'Oste scuro e continua a gestirla, ampliandola con una falegnameria nelle stalle al piano terra.

**1904:** Anton Mayr junior, amante dell'arte, figlio di Anton Mayr senior e prozio dell'attuale oste Hermann, rileva l'attività dei "Signori del Duomo". Il suo spiccato senso per l'arte emerge, sia nella fondazione del Museo di Bressanone, sia nell'impeccabile gusto per la scelta dell'arredamento dell'Oste Scuro, ai tempi nota come Osteria degli artisti. Come si evince dal libro degli ospiti, in breve tempo l'Oste Scuro diviene un locale particolarmente in voga negli ambienti frequentati all'epoca dalla monarchia. Il libro degli ospiti, infatti, riporta le firme dell'arciduca Eugen, successore al trono l'arciduca Francesco Ferdinando e della sua sposa, la contessa Sophie von Hohenberg, l'arciduchessa Maria Josefa, la madre del futuro imperatore Carlo, così come di artisti del calibro di Franz v. Defregger, Köster e Reiß, studiosi, scienziati e ricercatori. Insomma, l'Oste scuro è ormai un'autentica istituzione.

Dal **1970** l'Oste scuro è gestito da Hermann Mayr. La priorità della famiglia Mayr è di rendere l'Oste Scuro accessibile a tutti, sia agli ospiti sia gente del luogo, ma anche di sviluppare e mantenere viva l'attività. È per questo motivo che...

... nel **1986** la famiglia trasforma l'ex falegnameria al piano terra in Osteria del Capitolo Oste scuro. Nel suggestivo cortile interno, sotto il pergolato su cui si inerpicano le foglie di vite,

---

vengono servite birre particolari, vini altoatesini e del resto d'Italia accompagnati da sfiziose prelibatezze.

La famiglia Mayr è molto legata alle tradizioni ed è riuscita a preservare i tesori del passato con passione e dedizione. All'Oste Scuro si possono ammirare ancora oggi i meravigliosi tavolati e i dipinti originari, le armi antiche e le pregiate vetrate.

**2008:** la terrazza nel cortile interno, pur essendo di recente costruzione, si colloca in modo armonioso nell'antica struttura, valorizzando il fascino di questi ambienti ricchi di storia e in particolar modo del cortile interno.

**2020:** il figlio di Hermann Mayr, Christoph Mayr, assume la direzione dell'Oste scuro che è ormai giunta alla sesta generazione. Al piano terra dell'edificio storico, Christoph e il suo team gestiscono anche l'enoteca Vitis.

L'Oste Scuro gode di una notorietà, non solo per la sua storia illustre, ma soprattutto per la sua cucina gourmet, frequentata da molti personaggi famosi, quali ad esempio i Presidenti della Repubblica Oscar Luigi Scalfaro e Carlo Azeglio Ciampi, sua Santità il Dalai Lama con i suoi amici alpinisti Reinhold Messner e Hans Kammerlander, il Papa Benedetto XVI, quando, ancora Cardinale, trascorse le sue vacanze estive a Bressanone, Otto von Habsburg, l'ex Presidente del Consiglio tedesco Roland Koch, il famoso critico gastronomico Guido Raspelli, gli ex ministri Frattini e La Loggia, l'altoatesino e chef tristellato Heinz Winkler e molti altri.