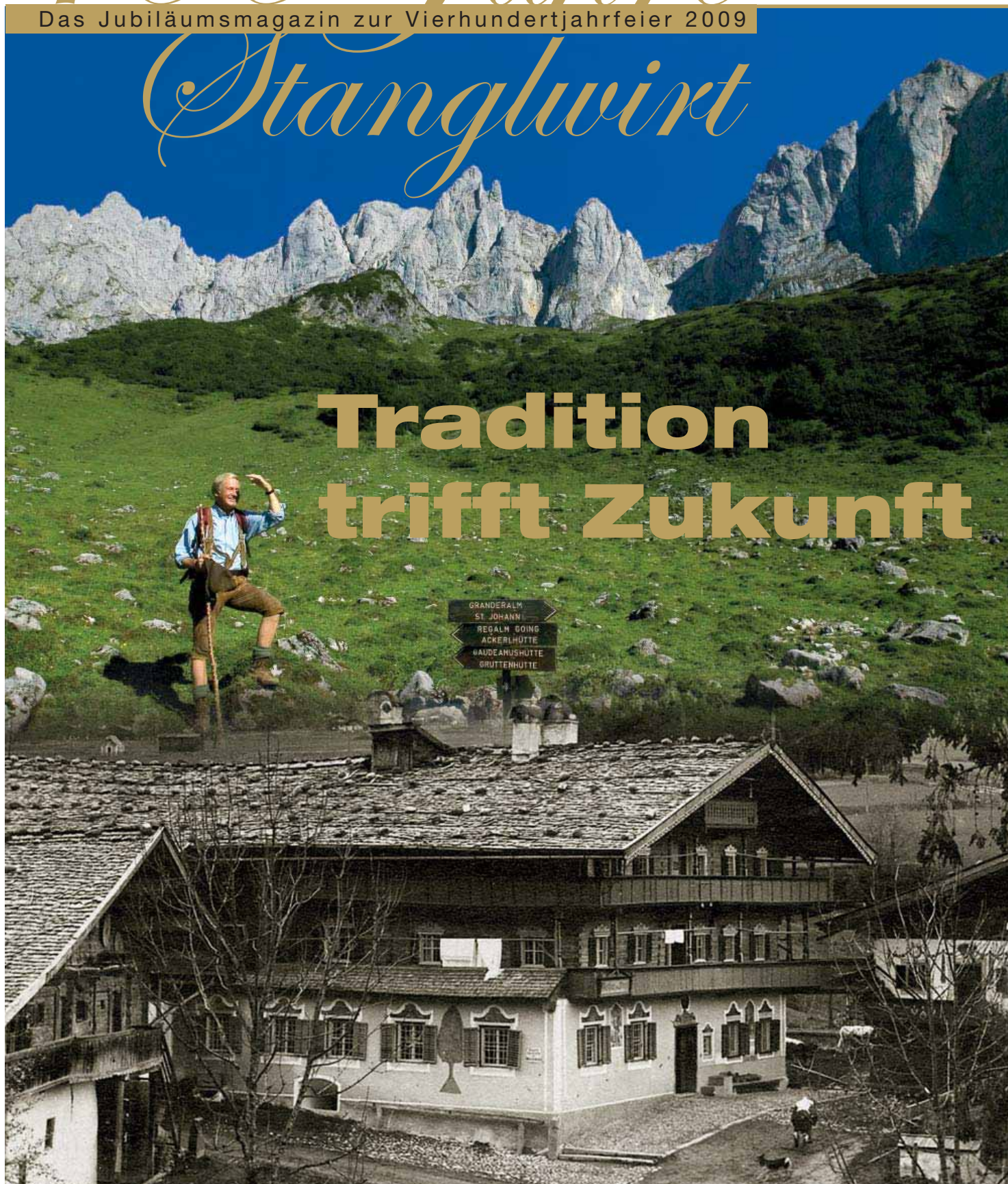


400 Jahre

Das Jubiläumsmagazin zur Vierhundertjahrfeier 2009

Stanglwirt

**Tradition
trifft Zukunft**



1609–2009

400 Jahre Gastlichkeit
beim Stanglwirt

Die Familie

Gastgeber mit Herz: Hinter den
Kulissen der Stanglwirtsleut

Die Gäste

Wer beim Stanglwirt einkehrt –
und wer immer wieder kommt

Juwelier Rüschenbeck
und A. Lange & Söhne
gratulieren dem Stanglwirt
zum 400-jährigen Jubiläum

Diese Lange-Uhr entstand auf traditionelle Weise.
Mit viel Erfindergeist.



A. LANGE & SÖHNE
GLASHÜTTE I/SA

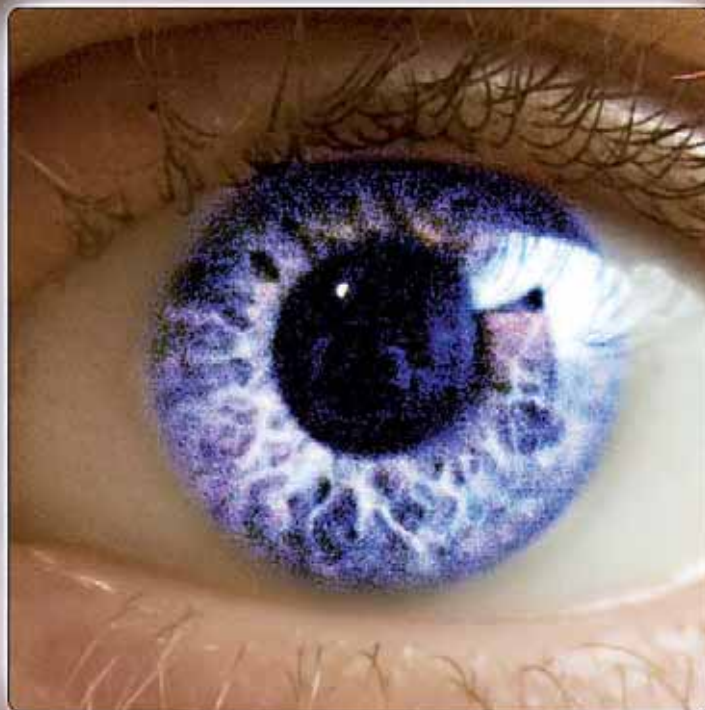
Der DATOGRAPH PERPETUAL repräsentiert den neuesten Stand der Mechanik – mit selbst entwickelter Gangpartie und neu konstruiertem ewigen Kalender. Dafür haben die Meister von Lange viele Monate lang geforscht, getestet, verworfen und verbessert. Denn die Uhrenwelt um

nützliche Weiterentwicklungen zu bereichern, ist bei Lange gute Tradition. Genau wie die perfekte, manuelle Vollendung aller Einzelteile. So entstand ein Meisterwerk „Made in Germany“, das man nur bei den feinsten Juwelieren der Welt erhält – wie bei Juwelier Rüschenbeck.

Der DATOGRAPH PERPETUAL. Erhältlich bei:



Westenhellweg 45, Dortmund, Tel. 0231/915300 • Börsenstraße 2–4, Frankfurt, Tel. 069/1338740
Schildergasse 105, Köln, Tel. 0221/2578391 • CentrO-Allee 199, Oberhausen, Tel. 0208/807000 • www.rueschenbeck.de



Wir finanzieren Spitzentechnologien!

Innovative Unternehmen aus Österreich und Deutschland setzen weltweit neue Standards in vielen Spitzentechnologien. Wachsende Märkte benötigen diese neuen Standards dringend, z.B.:

- Diagnose zur Früherkennung von Krankheiten und deren Heilung durch neue Therapien
- biologische Enzyme für umweltverträgliche Produkte ohne Abhängigkeit von Erdöl
- neue Technologien zur Energiegewinnung und Rückführung von gebrauchten Rohstoffen in die Industrie
- Energieeinsparung durch neue Technologien in der Gerätesteuerung

Die MIG Fonds finanzieren heute diese Spitzentechnologien aus Österreich und Deutschland für den Weltmarkt von morgen – außerbörslich, bankenunabhängig und unternehmerisch orientiert.

Unternehmensbeteiligungen mit den MIG Fonds – investieren Sie mit dem Marktführer in echte Substanz und nachhaltige Wertsteigerung!

MIG
F O N D S

Substanz entscheidet!

AFFIRIS AG, Wien



Dr. Frank Mattner (CSO), Dr. Walter Schmidt (CEO)

Osterreichs größter Lizenzdeal
mit GlaxoSmithKline
über 130 Mio. Euro

BIOCRATES LIFE SCIENCES AG, INNSBRUCK



Klaus Weinberger (CSO), Mag. Elgar Schnegg (CEO)

Januar 2009:
Strategische Kooperation
mit Genencor

IDENT TECHNOLOGY AG, München



Peter Rosenbeck (CEO), Wolfgang Richter (F&E), Stefan Donat (COO)

April 2009:
Lizenzdeal mit Infineon

Ihr Ansprechpartner in Tirol:



Mag. Robert Werth
Mobil +43 (0)664 28 13 069
Fax +43 (0)512 57 11 27 27
Mail robert.werth@alfred-wieder.ag

www.mig-fonds.de
www.alfred-wieder.ag

PROTAGEN AG, DORTMUND



Dr. Stefan Müllner (CEO)

Findung von Biomarker-Chips
zur Früherkennung von
Prostatakrebs

Balthasar Hauser,
Stanglwirt



Das Glück des Lebens ist das Glück des Gebens

Ein kleines Zeitfenster der Geschichte hat es unserer Familie ermöglicht, im Jahr 2009 das Jubiläum „400 Jahre Gastlichkeit“ beim Stanglwirt feiern zu können. Viele Generationen haben hier beim Stangl gelebt. Ich bin der 17. Wirt in der langen Reihe meiner Vorfahren. Ehrfürchtig verneige ich mich vor ihnen, denn es waren ihre Tüchtigkeit und ihr Weitblick, womit sie das Fundament geschaffen haben, auf dem ich aufbauen konnte.

Ich danke vor allem meiner Mutter Anna Hauser und ihrer Großtante, Maria Schlechter (geb. Hauser), welche die Zeichen der neuen Zeit früh erkannten und den Namen Hauser in der Gastronomie bekannt machten. Überaus dankbar bin ich auch meinem Vater, der mich lehrte, als Gastwirt ein stolzer Bauer zu sein, und der es zuwege brachte, den hohen Stellenwert der Landwirtschaft beim Stanglwirt zu bewahren. Als singende Wirtsleute begründeten meine Eltern 1949 das Sängertreffen, welches bis heute in seiner Art einmalig ist und den Stanglwirt weitem bekannt gemacht hat. Ich fühle mich mit den Sängern und Musikanten stark verbunden und freue mich auf das 120. Jubiläum, das wir heuer gemeinsam feiern.

Was mein Vater und meine Mutter begannen, habe ich mit Beharrlichkeit weitergeführt. Es galt, aus unserem traditionellen Gasthof ein gastronomisches Unternehmen zu formen. Es wurde nichts überstürzt gebaut. Das eine ergab das andere, immer mit wachsamem Blick auf den altehrwürdigen Gasthof als Vorbild Tiroler Handwerkskunst. Sowohl Tradition als auch Fortschritt sollten ihren Platz haben.

Mit Unterstützung meiner Familie und besonders meiner tüchtigen Mitarbeiter haben wir gemeinsam etwas geschaffen, worauf wir alle stolz sein können.

Ich danke meiner Frau, meinen Eltern sowie meinen Großeltern und setze großes Vertrauen in meine Kinder, die sich alle verbunden fühlen mit unserer Landwirtschaft als stets tragender Säule unserer Gastronomie und Hotellerie.

Herzlichst

Balthasar Hauser
Stanglwirt

Richard Hauser,
Geschäftsführer
Stanglwirt GmbH



400 Jahre Tradition, ein schöner Auftrag für die Zukunft

Gastwirtschaft, Landwirtschaft, Handel und menschliche Begegnung haben an diesem Platz stattgefunden, sodass daraus für viele ein „Daheim“ entstanden ist.

Der heutige Stanglwirt mit über 250 Mitarbeitern, über 90.000 Übernachtungen im Fünfsternehotel und weit über 100.000 Einkehrgästen jährlich im Gasthof, unserer „Urzelle“, ist natürlich auch ein Wirtschaftsfaktor geworden und gehört zu den umsatzstärksten Hotelbetrieben sowohl in Tirol als auch darüber hinaus. Gleichzeitig ist er immer der Bauernhof geblieben, mit Milchkühen und Pferden, Molkerei und Metzgerei – und dies neben einer touristischen Infrastruktur der Moderne.

Die Besonderheit besteht jedoch keineswegs in der Größe. Die Besonderheit kann immer nur im persönlichen Erlebnis bestehen, das der Gast mit dem Haus verbindet. So besteht unser Streben keineswegs im Wachstum. Es ist nicht unser Ziel, größer zu werden, sondern noch besser für alle da zu sein, die mit dem Unternehmen Stanglwirt zu tun haben: Gäste, Mitarbeiter, Lieferanten, Nachbarn und Freunde.

Ständig nach Verbesserung zu suchen; danach zu streben, dem anderen Freude zu machen; auch zu hinterfragen, ob unser Angebot dem Zeitgeist entspricht, und kritisch mit dem eigenen Unternehmen umzugehen – das ist unser gemeinsamer Auftrag. Dabei sind wir beständig und verlässlich im Verfolgen unserer Philosophie.

Das Team der großen „Stanglwirt-Familie“ und die noch größere Familie unserer Stammgäste stellen heute eine Einheit dar. Der Stanglwirt wird auch künftig Garant für ein einzigartiges „Tirol“-Erlebnis sein. Die Freude, dies mit Ihnen gemeinsam zu gestalten und zu erleben, macht sehr dankbar.

Euer

Richard Hauser
Geschäftsführer



Gefertigt in der Gläsernen Manufaktur von Volkswagen in Dresden

Mit Leidenschaft gebaut. In Ruhe zu genießen. Erleben Sie den Phaeton.

Ein Lack, wie wir ihn für den Phaeton verwenden, muss den höchsten ästhetischen Anforderungen genügen. Bis zu drei Monate nimmt der aufwendige Prozess des Farb- abgleichs auf den unterschiedlichen Oberflächen in Anspruch. Doch das Ergebnis ist es wert: ein Lack von einer Tiefenschärfe und Brillanz, wie sie sonst nur auf Konzertflügeln zu bestaunen sind. Um dieses Kunstwerk entstehen zu lassen, verwenden unsere Experten hochwertigste Materialien und viele Stunden Handarbeit. Lernen Sie dieses faszinierende Automobil in aller Ruhe kennen: auf www.phaeton.de oder telefonisch unter **0800-14 14 303**.

**Das Auto.**



10	Geburtstagswünsche	Landeshauptmann Günther Platter und LR Dr. Palfrader gratulieren
14	400 Jahre Gastlichkeit	1609–2009: Die Geschichte des Stanglwirts
26	Gastgeber aus Leidenschaft	Wie die Familie Hauser den Stanglwirt wieder zur Blüte brachte
32	Das 120. Sängertreffen	Die Höhepunkte aus der langen Geschichte des einzigartigen Treffens der wahren Volksmusikanten beim Stanglwirt
40	Das Hauser-Ensemble	Warum Richard und Maria Hauser ihre internationalen Karrieren zugunsten des Familienunternehmens aufgaben
46	Das Haifisch-Aquarium	Die Haifische kehren zurück nach Tirol
47	Das Lipizzaner-Gestüt	Warum Balthasar Hauser auf weiße Pferde setzt
48	Die Kaiserquelle	Bestes Wasser als Geschenk der Natur
50	Aktiv beim Stanglwirt	Sport und Fitness für Profis und Urlaubsgäste
52	Hüttling-Moos	Das romantische Schmuckkästchen im Wald
54	Das Felsenbad	Der Wilde Kaiser „daheim“ beim Stanglwirt
56	Nachhaltig und biologisch	Die traditionelle Landwirtschaft am Stanglhof sorgt für Biogenüsse
58	Der Kinderbauernhof	Das Naturparadies für die Gäste der Zukunft
60	Das Kuhstallfenster	Die berühmteste „Attraktion“ im historischen Gasthof
62	Shopping in Kitzbühel	Die Sport- und Partystadt im Herz der Alpen als Einkaufsparadies
74	Natur pur	Mit Nature Watch auf den Spuren des unberührten alpinen Lebens
84	Familie Mayr-Melnhof	Stammgäste seit fast einem Jahrhundert
92	Die Gebrüder Klitschko	Die sympathischen Box-Profis schlagen regelmäßig ihre Zelte beim Stanglwirt auf – und holen sich dort die Kraft für ihre Siege
96	Hansi Hinterseer	Ein Superstar zum Angreifen: Trotz des enormen Erfolgs blieb Skistar und Schlagersänger Hansi Hinterseer bodenständig
104	Familie Feldmann	Die treuen Stanglwirt-Freunde aus Hamburg
110	Kaiser Franz	Fußball-Philosoph Franz Beckenbauer verbindet mit dem Stanglwirt eine ganz besondere Freundschaft



32



48



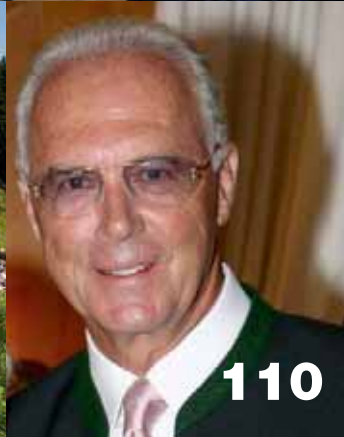
Inhalt

400 Jahre
Stanglwirt

58



96



110



116



142

116 Karlheinz Böhm

Die Familie Hauser hilft der Organisation „Menschen für Menschen“ ihres Freundes Karlheinz Böhm für eine bessere Zukunft in Afrika

120 Trixi Moser

Ein Energiebündel als Hoteldirektrice

121 Dietmar Zöscher

Vorkämpfer für beste Qualität beim Essen und Trinken

122 Thomas Ritzer

Wie der Stanglwirt-Küchenchef seine Gäste gesundkocht

123 Patrick Karner

Als Lehrling aus Bayern beim Stanglwirt daheim

124 Theresa Wallner

Das große Herz der Barchefin „Auf der Tenne“

126 Karoline Sereiner

Die Hausdame mit der reinigenden Innovationskraft

128 Maria Sauper

Die Schwester des Stanglwirts Balthasar Hauser lebt in Kärnten – ist aber doch beim Stanglwirt „daheim“

130 Georg Anker

Der „Stanglwirtsbua“ als begnadeter Erzähler

132 Harald Kitz

Ein innovativer Therapeut verwöhnt mit seiner prämierten haki-Methode entspannungsuchende Stanglwirt-Gäste

134 Manfred Rupert

Der Innsbrucker Wissenschaftler auf den Spuren der Stanglwirt-Historie

136 Josef Pirchl

Wie der Goinger Bürgermeister für das Wohl seiner Gemeinde arbeitet

138 Reinhard Stocker

Der ehemalige Stanglwirt-Direktor bleibt ein treuer Freund des Hauses

140 Karl Hermann Schwabe

Ein Architekt als Bio-Pionier

142 Weißwurstparty

Die legendäre Fete zum Hahnenkammrennen

144 Das Gästebuch

Die Stanglwirt-Legenden

146 Brief der Herausgeber

146 Impressum

**Biohotel Stanglwirt, Kaiserweg 1, A-6353 Going am Wilden Kaiser,
Tel.: +43-5358-2000, E-Mail: daheim@stanglwirt.com, www.stanglwirt.com**

Landeshauptmann
Günther Platter



„Daheim beim Biohotel Stanglwirt ...“

Mit diesen Worten stellt die Familie Hauser den Besucherinnen und Besuchern ihrer Homepage ihr Haus und ihre Leistungen vor. Worte, die verbindlich sind und als gelebtes Motto der Gastlichkeit wohl auch einen großen Anteil an der nunmehr 400-jährigen Erfolgsgeschichte des Stanglwirts haben!

Bis ins Jahr 1609 reichen die historischen Wurzeln des heutigen Biohotels in Going zurück. Mit seiner 400-jährigen Betriebsgeschichte zählt der Stanglwirt somit zu den längsten kontinuierlich geführten Gasthäusern in ganz Europa. Zu Recht feiert die Familie Hauser mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern heuer dieses seltene Jubiläum, ist es doch gelungen, den Stanglwirt von der ursprünglichen Bergknappentaverne zu einem international bekannten und beliebten Fünfsterne-Biohotel weiter zu entwickeln.

»Was den Stanglwirt besonders auszeichnet und von manchen anderen Hotels dieser Kategorie unterscheidet, ist die familiäre und herzliche Atmosphäre.«

Was den Stanglwirt aber in besonderer Weise auszeichnet und von manchen anderen Hotels dieser Kategorie unterscheidet, ist die familiäre und herzliche Atmosphäre des Hauses. Gäste aus nah und fern, berühmte und weniger berühmte, wissen das zu schätzen. Sie fühlen sich einfach wohl und willkommen und fahren daher immer wieder gerne nach Going.

Zur 400-Jahr-Jubiläumsfeier übermittle ich die allerherzlichsten Glückwünsche! Das Land Tirol kann sich glücklich schätzen, dass es Betriebe wie den Stanglwirt gibt: traditionsbewusst und im Lande verwurzelt, doch zugleich am Puls der Zeit und offen für Neues. Ich wünsche dem Stanglwirt, der Familie Hauser und allen MitarbeiterInnen weiterhin alles Gute und viel Erfolg für die Zukunft!

Euer Günther Platter
Landeshauptmann von Tirol

Dr. Beate Palfrader,
Landesrätin für
Bildung und Kultur



„400 Jahre Stanglwirt“ und „120. Sängertreffen“

400 Jahre Stanglwirt in Going – das ist wahrlich ein Grund zu feiern. Seit der Verleihung der Wirtgerechtigkeit im Jahre 1609 hat sich die Gastronomie und die Kultur des Reisens grundlegend verändert. Den Wirtinnen und Wirten beim „Stangl“ ist es jedoch stets gelungen, den Veränderungen Rechnung zu tragen. Heute verbindet der Stanglwirt Tradition und Moderne in vorbildlicher Art und Weise und bietet Tiroler Gastlichkeit auf höchstem Niveau. Weit über die Tiroler Landesgrenzen hinaus schätzen die zahlreichen Stammgäste des Hauses das vielfältige Angebot und die persönliche Atmosphäre. Dies ist natürlich in erster Linie dem Einsatz der Wirtsleute Balthasar und Magdalena Hauser und ihrer Familie zu verdanken, die mit innovativen Ideen und viel Liebe zum Detail den Aufenthalt im Stanglwirt zu einem ganz besonderen Erlebnis werden lassen.

Eine zentrale Rolle beim Stanglwirt spielt seit jeher die Musik. Eine Feier im Stanglwirt ohne entsprechende musikalische Umrahmung ist undenkbar, und die Pflege der echten Tiroler Volksmusik wird großgeschrieben. Dabei geht es nicht nur um das gemeinsame Musizieren, sondern vor allem auch um das Singen und die Pflege des traditionellen Volksliedgutes.

Ein ganz spezieller Höhepunkt ist stets das Sängertreffen, bei dem begeisterte Sängerinnen und Sänger aus dem gesamten Alpenraum zum gemeinsamen Singen und Musizieren im Stanglwirt zusammenkommen. Dass das Sängertreffen heuer bereits zum 120. Mal stattfindet, zeigt, wie erfolgreich sich die Veranstaltung im Lauf der Jahrzehnte etablieren konnte.

Ich gratuliere der Familie Hauser sehr herzlich zum Jubiläum. Sie kann zu Recht stolz sein auf ihr Haus, das immer wieder neue Maßstäbe im Bereich der Hotellerie und Gastronomie setzt. Wenn man den Stanglwirt besucht, dann spürt man, dass es ein echter Familienbetrieb ist. Herzlichkeit und Gastfreundschaft werden von der gesamten Familie gelebt, sodass sich der Gast rundherum wohlfühlt und immer wieder gerne zurückkehrt. Ich bin sicher, dass die Familie Hauser auch weiterhin neue Wege beschreiten und den Stanglwirt erfolgreich in die Zukunft führen wird, und wünsche für diese Aufgabe alles Gute!

Den am Sängertreffen teilnehmenden Sängerinnen und Sängern wünsche ich gutes Gelingen und weiterhin viel Freude mit der Musik!

Dr. Beate Palfrader
Landesrätin für Bildung und Kultur

RALPH LAUREN

Blue Label

FALL 2009



RALPHLAUREN.COM

THE WORLD OF SPORTALM



www.sportalm.at



EINE MARKE VON WELTRUF!



Die komplette Kollektion Tracht- und Sportmode präsentieren wir Ihnen im Exklusivshop in Kitzbühel (gegenüber Postamt) • Tel. 05356-71038 sportalm@sportalm.at • Es freut sich auf Ihren Besuch • Ihre Herta Ehrlich



Vom Wirtshaus auf der Prama zum Biohotel



Die Geschichte des „Stanglwirtshauses“ ist ebenso lang wie spektakulär. Immer wieder mussten sich die Wirtsleute auf der Prama gegen Widerstände, Schicksalsschläge, Anfeindungen und Katastrophen durchsetzen.

Text: Dr. Manfred Rupert, Georg Anker, Stefan Schatz



Nöh in seiner Arbeit über den Bergbau am Röhre rbüchl. Die Bauern erwachten, erzählten sich gegenseitig von ihren identischen Träumen und begannen sofort zu graben. Schon nach wenigen Minuten glänzte das edle Erz unter ihren Fingern.

Abenteurer aus der ganzen Welt

Die Kunde vom üppigen Fund sprach sich schnell herum. Ein wahrer Goldrausch setzte ein, der Röhre rbüchl wurde zum Ziel von Abenteurern aus der ganzen Welt. Szenen, wie sie sich Jahrhunderte später am Yukon in Alaska und in Kalifornien wiederholen sollten. 1541 waren am Röhre rbüchl schon 711 Gruben in Betrieb, in späteren Jahren stieg diese Zahl sogar auf über 1.000. Die technische Leistung, die von den Knappen vollbracht wurde, beeindruckt noch heute: Der Danielschacht wurde auf 855 Meter vorangetrieben, der Heilig-Geist-Schacht sogar auf 886 Meter – ein Weltrekord, der erst mehr als 300

»Die Kunde vom Silberfund am Röhre rbüchl sprach sich schnell herum. Abenteurer aus der ganzen Welt kamen nach Tirol und suchten ihr Glück.«

Jahre später, im Jahr 1872, überboten werden sollte. Die Grabungen lohnten: Die Minen waren so ergiebig, dass zumindest in den ersten Jahrzehnten im Schnitt 2.000 Kilo Silber und über 400.000 Kilo Kupfer gefördert wurden. Ohne Maschinen, ohne technisches Hilfsgerät, nur mit Kübeln, Seilen und Zugtieren. Immer enger rückten die einzelnen Gruben aneinander, Hunderte Knappen verloren ihr Leben durch Stolleneinstürze, ständig gab es Streit, wenn zwei Grabungen aneinanderstießen.

Mehr als 2.000 Bergleute hatte der Silber- und Kupferausch am Röhre rbüchl innerhalb kürzester Zeit angezogen. Viel zu viele, als dass sie in dem damals zwar reichen, aber kleinen Städtchen Kitzbühel untergekommen wären. Also wies ihnen der größte Landbesitzer, die Obrigkeit, Grundstücke zu. Auf der Prama sollten die Bergleute wohnen, eine Gegend am Hang zum Wilden Kaiser, die nach den dort wild wuchernden Brombeersträuchern benannt worden war. 24 mal 24 Schritte groß waren die Parzellen, also 18 Meter in der Länge, 18 Meter in der Breite. Groß genug für ein kleines Knappenhäuschen – manche davon stehen noch heute – und einen kleinen Garten zur Selbstversorgung .

Ein Wirtshaus auf der Prama

Einer dieser Bergleute, die auf der Prama angesiedelt wurden, war Wolfgang Widmer. Er hatte Glück: Sein Grundstück hatte gleich mehrere Vorzüge. Es lag nicht allzu weit vom Röhre rbüchl entfernt, war sogar äußerst verkehrsgünstig nahe jener Stelle, wo sich die Straße von St. Johann Richtung Inntal mit dem Weg zwischen Röhre rbüchl und Knappensiedlung kreuzte. Das Wichtigste aber war: Widmer hatte

Wer den Stanglwirt betritt, bewegt sich auf geschichtsträchtigen Boden. Und wer verstehen will, warum Hotel und Gasthof heute der Inbegriff luxuriöser Gemütlichkeit auf Tiroler Art sind, muss eine Reise zu den Anfängen des „Wirtes auf der Prama“ unternehmen – zurück ins 16. Jahrhundert, in eine Zeit, in der Kitzbühel erst wenige Jahrzehnte zuvor von Bayern zu Tirol gekommen war.

Der Traum der drei Bauern

Es muss wohl ein ähnlich lauer Herbstbeginn wie heuer gewesen sein, als drei Bauern am 29. September 1539 ein Kirchweihfest in der Nachbarschaft besuchten. Das Trio dürfte kräftig gefeiert und den Durst nicht nur mit Wasser gestillt haben, jedenfalls übermannte sie am Heimweg über das Bichlach die Müdigkeit. Im Schatten eines Kirschbaumes beim Bauerngut Röhre rbüchl hielten sie Rast, kurz darauf waren sie eingeschlafen – und hatten alle drei denselben Traum. Ein Bergmännlein erschien ihnen, dessen weißer Bart bis in den Boden hineinreichte, wo Silber und Kupfer strahlten. Dann erblühte das Erz, ließ Blätter und Früchte des Baumes, unter dem sie schliefen, „im Lichte eines Karfunkelsteines silbern und goldig erstrahlen“, so Albert



Links Balthasar Schlechter II., sein Vater (Dritter v. r.) vor dem Gasthof.



SMS, die Initialen von Sebastian und Maria Schlechter am Portal.



Stanglwirt-Tradition: eine gemütliche Runde im Gastgarten.

frisches Wasser. Nicht nur durch den sprudelnden Bach in der Nähe – den er für eine Mühle nützte –, sondern sogar aus einer eigenen Quelle. Ein Privileg, das seine Kollegen in der trockenen Prama nicht hatten. Sie mussten das kostbare Nass in Fässern auf den Berg bringen, nach wenigen Tagen schmeckte es schal und abgestanden. Widmer schöpfte sich einfach frisches. Ein idealer Standort also, um eine Schenke, eine Taverne, einzurichten. Doch noch war es nicht soweit. Erst eine Seuche, die 1564 aus dem Unterinntal kam und im Sommer Kitzbühel erreichte, machte Widmer zum ersten Gastwirt am Platz des heutigen Stanglwirts – und auch das nicht ganz freiwillig.

Es war die Kitzbüheler Obrigkeit, die Widmer ersuchte, sein Haus für Gäste zu öffnen. Wein galt damals als Arznei, durch die Errichtung einer Schenke sollten die Bergknappen gegen die grassierende Krankheit, die in Kitzbühel geschätzte 500 Menschen das Leben kostete, immunisiert werden. Eine Aufgabe, die einem Himmelfahrtskommando gleichkam. Die Krankheit, in Tirol als „Pest“ bezeichnet, verursachte Angst. Die Menschen gingen einander aus dem Weg, vermieden den Kontakt. Zu schnell steckte man sich an, Heilmittel gab es keines. Widmer stimmte dennoch zu, ein Gasthaus zu eröffnen. „Wenn der Herrgott will, werde ich überleben“, sagte er und fügte sich in sein Schicksal. Die Geschichte des Stanglwirts hatte begonnen: Er ist damit einer der ältesten durchgängig betriebenen Gasthöfe Europas.

Die erste Hofübergabe

Widmers Mut machte sich bezahlt. Drei Jahre nach der Eröffnung, im Jahr 1567, bekam er die Schanklizenz für Wein erteilt: Neben der Weinausschank durfte er kleine Happen reichen – etwa ein Stück Käse, ein wenig Speck oder eine Scheibe Brot. Historiker vermuten, dass sich der „Wirt auf der Prama“, so die offizielle Bezeichnung, schnell großer Beliebtheit erfreute. Es liegt nahe, dass die Knappen am Nachhauseweg von der schweren Arbeit in den Stollen und Schächten noch bei Widmer einkehrten, ehe sie die Steigung zu ihren Wohnhäusern am Hang in Angriff nahmen. 1584 (oder 1585) endete das erste Kapitel der Geschichte des Stanglwirts: Wolfgang Widmer verstirbt 21 Jahre nach der Gründung des Wirtshauses auf der Prama. Das Anwesen ging auf Martin Schaumberger über, der eine Ziehtochter des bisherigen Wirts auf der Prama ehelichte.

Streit um die Lizenz

Martin Schaumberger baute den Gastbetrieb aus: 1588 einigte er sich mit der Kitzbüheler Obrigkeit, dass er Hochzeitsmähler veranstalten durfte – ein Teil jener „großen Gastungen“ zu Begräbnissen, Taufen, Eheschließungen und Ähnlichem, die für die Wirte zu dieser Zeit ein wichtiges, sogar ganz elementares Geschäft waren.

Dem weiteren Aufschwung schien nichts mehr im Wege zu stehen – wäre da nicht der ewige Streit mit der Konkurrenz gewesen. Die Wirte in St. Johann und Kitzbühel machten gegen den unliebsamen Wettbewerb in Going mobil, das Wirtshaus auf der Prama und der Dorfwirt in Going waren ihnen ein Dorn im Auge. Immer wieder wurden Beschwerden eingebracht, man bezichtigte die beiden des Verstoßes gegen Gesetze. Raimund Freiherr von Lamberg, der an der Wende zum 17. Jahrhundert Mitinhaber der Herrschaft Kitzbühel war, geriet unter Druck – und unterbreitete einen salomonischen Vorschlag: Schaum-



Der Stanglwirt war auch bei Fuhrleuten beliebt. Das Gebäude links ist möglicherweise, der ursprüngliche Gasthof aus 1609, rechts der „Neubau“ aus 1722.

berger, der sich vehement gegen die Anschuldigungen aus St. Johann wehrte und auf die Abmachung aus dem Jahr 1588 pochte, dürfe fürderhin Gastungen zu Totenmählern veranstalten, sofern die Betraueren auch in Going begraben wurden; die Veranstaltungen waren auf maximal zwei Tische zu je zehn bis zwölf Personen beschränkt. Am 2. April 1609, vor 400 Jahren also, wurde dem Wirt auf der Prama diese „Wirtsgerechtigkeit“ seitens der Regierung in Innsbruck offiziell erteilt. Nutznießer dieser Lösung war auch der Dorfwirt. Er schloss sich Schaumberger bei der Verteidigung seiner Interessen an und nun wurde auch ihm diese eingeschränkte Wirtsgerechtigkeit erteilt. Lamberg hoffte, das Wirte-Problem so ein für alle Mal aus der Welt geschafft zu haben. Ein folgenschwerer Irrtum.

Eine Frage des Weins

Jetzt entbrannte nämlich in Going der Konkurrenzneid. Schaumbergers Wirtschaft funktionierte nicht nur durch die verkehrsgünstige Lage hervorragend, auch sein Wein, den er direkt aus dem Etschtal bezog, war beliebt. Der Dorfwirt aus Going hingegen setzte auf den für Tiroler Gaumen ungewöhnlichen österreichischen Wein. Eine Fehlentscheidung, an der er aber stur festhielt. Die Folge: Seine Gastwirtschaft blieb trotz der exzellenten Position direkt neben der Kirche leer, während der Wirt auf der Prama auch immer mehr Goinger Gäste begrüßen konnte. Also suchte der Dorfwirt um eine Volllizenz an – und erhielt sie auch tatsächlich gegen das Versprechen für sich und seine

Rechtsnachfolger, der Kirche in Going den Messwein kostenlos zur Verfügung zu stellen. Eine Entscheidung übrigens, die so mancher Pfarrer in Going bitterlich bereut hat.

»Am 2. April 1609 wurde dem Wirt auf der Prama die Wirtsgerechtigkeit erteilt. Vorerst war sie auf die Durchführung von Totenmählern beschränkt.«

Ende Oktober 1618 erteilte die Regierung auch dem Wirt auf der Prama auf dessen Ansuchen hin diese „große Wirtsgerechtigkeit“, die die Abhaltung aller Gastungen umschloss. Dieser Regierungsbefehl wurde jedoch nicht umgesetzt. Schaumberger, ein Mann der Tat mit Handschlagqualität, fragte auch nie nach, wie sein Ansuchen erledigt wurde. Ein schwerer Fehler: Seine neuen Befugnisse wurden zwar im Regierungs-Kopialbuch verzeichnet, allerdings wurde nie ein Privileg ausgestellt. Wegen der unruhigen Zeitverhältnisse ging diese Lizenz buchstäblich unter – der Grundstein für spätere Streitigkeiten. Auch Schaumberger litt unter den Folgen des 30-jährigen Krieges. Zudem neigten sich die goldenen Jahre des Bergbaus ab 1630 dem



Der Stanglwirt Mitte des vorigen Jahrhunderts: Der Gasthof floriert, die musikalischen Wirtsleute ziehen auch immer mehr prominente Gäste aus aller Welt an.

Ende zu. Schaumberger suchte Pächter für seine Gastwirtschaft, 1642 verkaufte er seinen Besitz an seinen Enkel Hans Stangl. Dieser wird 1643 „Wirt auf der Prama“ und gibt dem Wirtshaus für alle Zeit seinen Namen. Eine neue Ära beginnt – jene des Stanglwirts.

Der erste Stanglwirt

Jetzt rächte sich bitter, dass sich sein Vorgänger nicht um die Zustellung der offiziellen Lizenz gekümmert hatte. Der Streit mit dem Dorfwirt in Going flammte wieder auf, Hans Stangl musste sich bis zu seinem Tod im Jahre 1676 gegen Anfeindungen von seinem neidischen Kollegen aus dem Dorf wehren, auch die Kitzbüheler neideten Stangl sein Geschäft. Denn beliebt war sein Gasthaus weiterhin, der Stanglwirt war Treffpunkt für Knappen, Bauern, die zunehmende Heerschar von Kleingewerbetreibenden – und für Fuhrwerke. Jetzt, an der Wende zum 18. Jahrhundert, brachte der Merkantilismus den Handel zum Blühen. Straßen wurden ausgebaut, Tonnen von Salz, Erz, Wein, Metallen und andere große Lasten wurden verschickt. Christian Stangl, der das Wirtshaus von seinem Vater Hans übernahm, wusste die neue Zeit zu nutzen. Als die Landesherren die Gastwirte auf den Landstraßen aufforderten, dem zunehmenden Fuhrwerkverkehr Unterschlupf zu bieten, baute er neben dem Gasthof für die Fuhrwerke eine Wagen-

hütte. Endlich konnten die Fuhrleute auch beim Stanglwirt übernachten. Die Anfeindungen aus Going und Kitzbühel nützten nichts: Die Fuhrleute bestanden darauf, hier an der frischen Quelle, ehe die Steigungen über den Röhrebühel oder Richtung Ellmau anhoben, Station zu machen, anstatt auf der in der Dunkelheit gefährlichen Landstraße bis nach Going oder Kitzbühel weiterzuziehen. Endlich hatte der Stanglwirt gesiegt: Mehr als hundert Jahre nach der Gründung war das Wirtshaus auf der Prama mit allen notwendigen Lizenzen ausgestattet. Offiziell und unwiderruflich.

Die Schlechter-Dynastie

1714 begann für den Wirt auf der Prama eine goldene Ära. Sebastian Schlechter erwarb das Anwesen – ein genialer Geschäftsmann, der es zu ansehnlichem Reichtum brachte. Allerdings nicht mit der Gastwirtschaft, sondern mit dem Handel mit Salz und anderen Gütern. Dem neuen Besitzer sah man den Reichtum an: Ab 1720 baute er neben dem Gasthof das „Stangl-Hochhaus“, ein dreistöckiges Gebäude – eben jenes Haus, das heute noch den Gasthof beim Stanglwirt beherbergt. Sein Sohn Sebastian II. erwies sich als ebenso geschickt. Er baute das Haus weiter aus, ließ es 1753 mit einem marmornen Eingang veredeln – und verewigte sich mit den Buchstaben SMS über der



Traditionen werden beim Stanglwirt gepflegt. Die Wirtinnen Maria Schlechter und Anna Hauser erweitern das Haus, ohne die Substanz zu gefährden.

Eingangstür. Sie bezeugen, dass Sebastian und Maria Schlechter das Haus zu seiner heutigen Schönheit brachten. Der Stanglwirt war nicht mehr nur Gasthof, sondern Knotenpunkt eines Handelsnetzes mit Käse, Salz, Wein und Eisen, das bis weit ins Ausland reichte. Die Fa-

milie kaufte immer mehr Ländereien zu, Verwandte des Stanglwirts erwarben Eigentum in Ellmau und St. Johann und betrieben auch dort Gaststätten. Eine goldene Zeit – die mit der Besetzung durch Napoleons Truppen und dem Tiroler Freiheitskampf jäh zu Ende ging. Sebastian III. musste mitansehen, wie die bayrischen und französischen Truppen von St. Johann kamen und eine Spur der Verwüstung bis nach Ellmau zogen. Auch der Stanglwirt war umkämpft – und wurde

»1714 beginnt für den Wirt auf der Prama eine goldene Ära. Sebastian Schlechter erwirbt das Anwesen und erweist sich als genialer Geschäftsmann.«

milie kaufte immer mehr Ländereien zu, Verwandte des Stanglwirts erwarben Eigentum in Ellmau und St. Johann und betrieben auch dort Gaststätten. Eine goldene Zeit – die mit der Besetzung durch Napoleons Truppen und dem Tiroler Freiheitskampf jäh zu Ende ging. Sebastian III. musste mitansehen, wie die bayrischen und französischen Truppen von St. Johann kamen und eine Spur der Verwüstung bis nach Ellmau zogen. Auch der Stanglwirt war umkämpft – und wurde

Der Glücksfall für den Stanglwirt

Kurz bevor die Regentschaft der Schlechters über den Stanglwirt endete, übernahm eine bemerkenswerte Frau das Ruder: Maria Schlechter lenkte die Geschicke des Gasthofes mehr als ein halbes Jahrhundert, war bekannt im ganzen Land, lebensfroh und tüchtig bis in die letzten Tage ihres langen und arbeitsfrohen Daseins – eine Unterinntaler Gastwirtin par excellence!

Maria Schlechter war eine geborene Hauser. Ihre Familie besaß eine Schnapsbrennerei, das große Wirtshaus zu Luech in Kirchbichl und bald auch den Schnablwirt in Going. Zur Führung dieses „Filiabetriebes“ beorderte Vater Josef Hauser seine Tochter „Marie“, die am 7. Jänner 1866 zur Welt gekommen war, nach Going.

Der Stanglwirtshof war mittlerweile im Besitz von Balthasar Schlechter, der am 5. November 1850 in Going getauft worden war. Es war diesem gar nicht zu verdenken, dass er die junge Konkurrentin Maria Hauser vom Schnablwirt umwarb und 1889 schließlich als Ehefrau auf seinen Hof heimführte.



Das Schwimmbad beim Stanglwirt war schon bei der Eröffnung eine Sensation. Es existiert – mittlerweile den modernen Standards angepasst – noch heute.

Die Zeiten waren nicht die Besten. Die 1875 fertiggestellte Eisenbahnverbindung durch das Brixental brachte dem Stanglwirt erhebliche wirtschaftliche Einbußen. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts erreichte der Stanglhof einen wirtschaftlichen Tiefpunkt. Mehrere Felder und auch die Stanglalm auf dem Kitzbüheler Horn mussten verkauft werden. Gerade deshalb erwies sich Balthasars Wahl seiner Frau als ein Glücksfall. Die junge Stanglwirtin Marie sorgte mit ihrem Geschäftssinn dafür, dass sich der Stanglwirt trotz der allgemeinen wirtschaftlichen Flaute zu einer beliebten und gut gehenden Einkehrstätte entwickelte. Marie war schon früh dem Fremdenverkehr gegenüber aufgeschlossen und versäumte es auch nicht, eine „Weltpostkarte“ mit der Ansicht des Wirtshauses drucken zu lassen – und das alles schon in den 80er-Jahren des 19. Jahrhunderts.

Das Ende des letzten Schlechter

So erfolgreich sich Maria Schlechter im Geschäftsleben erwies, so wenig glücklich gestaltete sich ihr Privatleben. Das Zusammenleben mit ihrem Mann Balthasar Schlechter war nicht einfach. Er hatte echten Spaß daran, die „Fremden“ auf den Arm zu nehmen und ihnen zu zeigen, was einen echten Tiroler ausmachte. Umso mehr nahm sich seine Frau Marie der „herrischen“ und noblen Gäste an. Irgendwann

war es aber zu viel für die junge Stangl-Marie: Sie verließ ihren Mann und kehrte erst zurück, als er einwilligte, dass sie Mitbesitzerin beim Stangl wurde.

Im Jahre 1912 starb Balthasar Schlechter im Alter von 62 Jahren, Maria Schlechter führte als Witwe allein das Bauerngasthaus weiter. Sie galt nicht nur als eine tüchtige Gastronomin, sondern auch als eine treffliche Bäuerin, die eine außerordentlich glückliche Hand im Vieh- und Holzhandel bewies. Maria Schlechter gestaltete den „Stangl“ zu einer gutbürgerlichen Herberge. Bereits 1927 gab es einen Fremdenverkehrsprospekt vom Stanglwirt, in dem unter anderem auf das für die Gäste erbaute öffentliche Freischwimmbad hingewiesen wurde, das bis heute, modernisiert und technisch auf dem neuesten Stand, betrieben wird.

Verheerende Brandkatastrophe

Das Jahr 1930 hätte für das Stanglwirtshaus schlimm ausgehen können, und nur der Umstand, dass bei der Errichtung des Hauses 1722 in weiser Voraussicht auch ein Feuerteich vor dem Gasthof angelegt worden war, verhinderte eine größere Katastrophe. Am 7. Juli 1930 um die Mittagszeit brach im Nebengebäude ein Brand aus, dessen Flammen schon im Begriff waren, auf das Haupthaus überzugreifen. Eine

**Raiffeisen
Meine Bank**



Wenn's um Tradition geht,

ist nur eine Bank meine Bank.

In unserer Region werden traditionelle Werte besonders gepflegt. Wir meinen, darauf kann man stolz sein. Denn wir wissen sehr genau, was es heißt, Gutes über viele Generationen zu bewahren. www.raiffeisen-tirol.at



Eine alte Postkarte aus den Fünfzigern des vorigen Jahrhunderts: Die Stanglwirtin Anna Hauser gehörte zu den ersten, die „ganztägig warme Küche“ anboten.

gefährliche Situation, verursacht von einem betrunkenen Vagabunden, den man zur Ausnüchterung tagsüber in einen Schuppen neben dem Pferdestall gesperrt hatte. Gemeinsam gelang es schließlich, das komplett aus Holz gebaute Haupthaus vor der Zerstörung zu retten.

Die Stanglwirtin

Die Aktivitäten der Stanglwirtin Marie beschränkten sich nicht nur auf ihren Gasthof: Wenn es nötig war, hatte sie für alle Anliegen ein offenes Ohr. Ein Denkmal setzte sie sich 1935 mit der Stiftung eines wunderbaren Glasfensters für die Goinger Pfarrkirche. Sie führte mit dieser Stiftung eine Tradition der Stanglwirte fort. Bereits Sebastian Schlechter III. (1763–1826) war der wohlthätige Spender der großen Kirchenorgel von Going gewesen, die bis heute in vollem Einsatz ist. Stanglwirt, Volksmusik und Volkslied gehören seit den Zeiten der Maria Schlechter zum Stanglwirt. Sie war eine ausgezeichnete Sängerin und spielte selbst Gitarre, was es mit sich brachte, dass sich oft Sänger, Musikanten und kundige Zuhörer in der alten Stube einfanden. Es soll damals schon kleine Sängertreffen gegeben haben. Das sprach sich bald herum und so kamen auch große Herren wie die Barone Rothschild oder Sachs, wenn sie in Kitzbühel weilten, mit der Kutsche gerne zu einem Plausch zur Stanglwirtin.



Schlittenfahrten zum Stanglwirt: ein beliebtes Vergnügen der Prominenz.



OYSTER PERPETUAL
LADY-DATEJUST PEARLMASTER

ROLEX.COM

ATELIER
SCHROLL
KITZBÜHLER GOLDSCHMIEDE

Christopher Schroll • A-6370 Kitzbühel • Hinterstadt 22
Tel 0043.5356.64577 • Fax 645775 • christopher@schroll.cc • www.schroll.cc



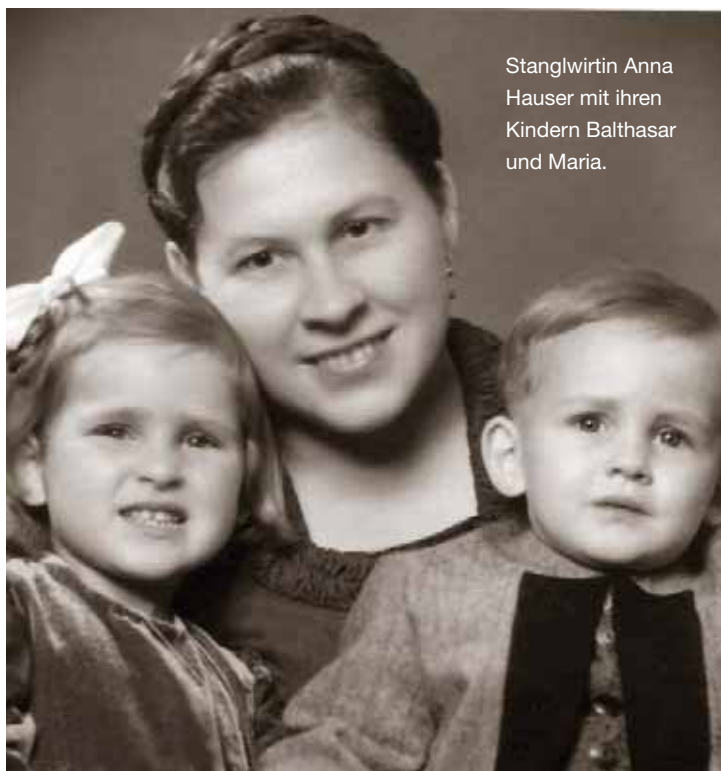
Alter und neuer Gasthof
in trauter Eintracht.



Der Stanglwirt vor dem
„Kaiser-Panorama“.

Going, Tirol, Gasth. Stanglwirt m. Kaisergebirge 77822

Einen großen Stellenwert im Leben der Stanglwirtin nahm der Wilde Kaiser ein; sie liebte das schroffe Kaisergebirge und sie empfand eine Schwäche für alle Menschen, welche die Berge zu ihrem Lebensinhalt machten. Die Bergsteiger verehrten sie geradezu als Schutzpatronin, und in ihren Kreisen ist die „Stanglmutter“ ein feststehender Begriff geworden. Als sie auf die 80 zuzug und ihre Körperkräfte bei aller Frische des Geistes langsam zu schwinden begannen, handelte sie wie eine wahre Herrscherin und schaute sich um eine würdige Nachfolgerin um. Sie lud im Jahre 1940 ihre Großnichte mütterlicherseits, Anna Seibl, eine Tochter des bekannten Seislwirts in St. Johann, zu einem Probejahr zum Stangl. Die Anna bestand diese Probe wohl zur vollsten Zufriedenheit. Maria Schlechter adoptierte ihre Großnichte auf ihren Mädchennamen Hauser und übergab ihr den gesamten ausgedehnten Besitz mit dem Wunsch, dass sie den Namen Hauser auf dem Stangl-



Stanglwirtin Anna
Hauser mit ihren
Kindern Balthasar
und Maria.

»Maria Schlechter wollte ihren Mädchennamen Hauser auf dem Stanglwirtshof wissen. Nicht nur für diese, sondern auch für zukünftige Generationen.«

wirtshof wissen wollte, für diese und auch für zukünftige Generationen. Sie durfte noch erleben, wie die beiden Kinder ihrer Nachfolgerin Anna Hauser, Maria und Balthasar III. (Kinder-Spitzname „Hausi“), mit herzerfrischender Fröhlichkeit neues Leben in die altherwürdigen Räume des Stanglwirtshauses brachten. Am 15. Dezember 1946 verkündete das Totenglöcklein der Pfarrkirche zum Heiligen Kreuz in Going den Tod von Maria Schlechter. Die zu Grabe getragene Wirtin ruht im Stanglwirts-Familiengrab am kleinen Friedhof der Pfarrkirche „Zum heiligen Kreuz“ in Going. All jene, die Rang und Namen hatten, gaben ihr das letzte Geleit und bezeugten damit ihre Hochachtung und Verehrung für diese außerordentliche Frau, welche in schwierigen Zeiten die Geschicke des bekannten Gasthofs so hervorragend geleitet und damit auch die Weichen für die Zukunft gestellt hatte – zur Ära der Familie Hauser, die den Stanglwirt heute noch führt. Und den uralten Besitz zum internationalen Luxusresort ausbaute.



Der S 400 HYBRID. Jetzt mit serienmäßiger Vorbildfunktion.

Die neue Generation der S-Klasse. Mit dem geringsten CO₂-Ausstoß im Premium-Segment und dem weltweit ersten Hybridantrieb mit Lithium-Ionen-Batterie in einem Serienfahrzeug. Kraftstoffverbrauch 7,9 l/100 km, CO₂-Emission 186 g/km. www.pappas.at/s-klasse



 4 JAHRES
WERTPAKET

Mercedes-Benz

Pappas Gruppe

Das Beste erfahren. www.pappas.at

Pappas Gruppe, Autorisierter Mercedes-Benz Vertriebs- und Servicepartner;
Unternehmen der Pappas Gruppe sind: Georg Pappas Automobil AG, Pappas Automobilvertriebs GmbH,
Retterwerk GmbH, Konrad Wittwar Ges.m.b.H.



Eine Familie - eine Gastgeber-Passion

Vor mehr als 100 Jahren übernahm die Familie Hauser die Herrschaft über den Stanglwirt. Mit ihr kehrte der Erfolg auf die Prama zurück.

Text: Georg Anker, Stefan Schatz

Maria Schlechter, geborene Hauser, war 50 Jahre lang erfolgreiche Wirtin beim Stangl. In ihren letzten Lebensjahren unternahm sie alles, um einen geeigneten Nachfolger zu finden, da ihre Ehe kinderlos geblieben war. Der Seislwirt in St. Johann, Ehemann einer Nichte von Maria Schlechter, machte ihr den Vorschlag, es doch mit seiner Tochter Anna zu versuchen. Schon während der Probezeit erkannte Maria Schlechter, welch Juwel sie da eingeladen hatte. Anna war eine fesche junge Frau, die sich für keine Arbeit zu schade war, ausgezeichnet kochte und gut singen konnte. Sie war bereits befreundet mit Alois Hofer, dem jungen Ebnerbauern, den die alte Stanglwirtin als Nachbarn, Freund und Gesangspartner ihres

Neffen Sepp schätzen gelernt hatte. Das war mit ein wichtiger Beweggrund für die Entscheidung, Anna Seibl 1944 zur neuen Stanglwirtin zu küren, mit dem klaren Auftrag, die beiden Traditionen des Stanglwirtshofes und der Familie Hauser fortzusetzen.

Es war Krieg, als die junge Anna nach Going zu ihrer Großtante kam. Vom Ebnerhof waren fünf Söhne in den Kriegsdienst eingezogen worden, von denen zwei nicht überlebten. Der älteste, der Lois, kehrte zurück und half seinem kranken Vater, den Hof zu bewirtschaften. Lois half auch in der stanglschen Landwirtschaft mit, wenn Not am Mann war. Aber es war der Gesang, der Anna und Lois zusammenführte, sie wurden ein fesches Paar. Zusammen mit seiner Schwester Liesi, die

beim Stangl als Kellnerin arbeitete, bildeten sie ein Gesangstrio, das durch seinen einzigartigen Dreiklang und durch die Harmonie der Stimmen beeindruckte und als „Stangl-Trio“ im ganzen Land bekannt wurde. Das junge Glück war vollkommen, als im November 1944 ein Töchterlein auf die Welt kam, das auf den Namen Maria getauft wurde, und sich nicht ganz zwei Jahre später, im August 1946, der ersehnte Stammhalter einstellte, Balthasar, der heutige Stanglwirt. Lois war zu seiner Anna ins Stanglwirtshaus gezogen, aber er blieb nach wie vor Jungbauer auf dem Ebnerhof. „Eben“ und der Stangl wurden miteinander bewirtschaftet, Lois war für alles verantwortlich.

Die Landwirtschaft bleibt Fixpunkt

Die Kompetenzverteilung, hier die Frau, zuständig für die Gastronomie, dort der Mann als Bauer im Betrieb, gemeinsame Betreuung und Unterhaltung der Gäste, all das hat maßgeblich dazu beigetragen, um aus dem Stanglwirt ein weitem bekanntes Gasthaus zu machen. Zu keinem Zeitpunkt stand zur Debatte, die Landwirtschaft ganz aus dem Gasthof zu verdrängen. „Von der Landwirtschaft würden wir überhaupt niemals abgehen, die ist doch die Keimzelle!“, meinte Anna Hauser, „und solang's Vieh im Stall steht und wir Äcker hinterm Haus haben, kann uns auch die Vorstellung von schlechteren Zeiten nicht schrecken.“ Mit dem Vorsatz „Bei mir sollen sich alle wohl fühlen“ brachte die junge Wirtin das Gasthaus in Schwung. Anna hatte jederzeit „a Liadl“ bereit oder sie stimmte einen Jodler an, da sie wusste, dass viele Gäste wegen des Gesangs zu ihr kamen. Das ab 1949 jährlich zweimal abgehaltene Sängertreffen machte das Wirtshaus endgültig bekannt im ganzen Alpenraum.

Das gut gehende Geschäft zwang die Stanglwirtin zur Expansion. Das Problem war aber ein Fenster in den Kuhstall, das durch die Umbauten von der Gaststube aus sichtbar wurde. Lois, der Stanglwirt, hatte die glänzende Idee, den Blick in den Kuhstall als Touristenattraktion bestehen zu lassen – und setzte das Vorhaben zum Entsetzen der Architekten auch in die Tat um. Das Stallfenster beim Stanglwirt wurde ein Markenartikel mit unglaublicher Werbewirksamkeit. So etwas hatte es noch nie gegeben, dass Kühe den Gästen beim Essen zuschauen.

Ein Novum: Ganztägig warme Küche

Ende der 50er-Jahre gab es schon einige Fremdenzimmer im Stanglwirt-Zubau, heimelige Bauernstuben mit Fließwasser und dicken Federbetten. „Ein Frühstücksraum muss geschaffen werden“, regte die Wirtin an, und so entstand im oberen Stockwerk über dem Speisesaal ein gemütliches „Stübei“. Nach dem Abriss der alten Rehm lagerten hinter dem Hof Stapel alter Holzbalken, über Jahrhunderte gebeizt von Sonne, Wind und Wetter. Lois, der Bauer und Handwerker beim Stangl, ließ nichts verkommen und verwendete das alte Holz zum Ausbau. Ausgestattet mit gesundem Sparsinn, schnitt er die alten „Tram“ in der Mitte auseinander, so waren beide Seiten gleich zu verwenden. Das „Stübei“ strahlte so viel Wärme und Gemütlichkeit aus, dass es bald zum bevorzugten Partyraum geschlossener Gesellschaften wurde, in dem übrigens nie ein Frühstück serviert wurde.

Das war typisch für Anna Hauser. Sie reagierte blitzschnell auf Situationen und münzte sie in geschäftliche Vorteile um. Als während der Bauarbeiten der Standseilbahn in St. Johann viele Arbeiter außerhalb

der normalen Essenszeiten auf eine Brotzeit zum Stangl kamen, brachte sie auf einer Anschlagstafel an der Straße ein Plakat an: „Ganztägig warme Küche“. Für diese Zeit ein Novum. Damit erreichte sie ein neues Klientel, den organisierten Reiseverkehr, der für die Zwischensaisonen wichtig war und viele Gäste brachte.

Traditionsgemäß unterstützte sie die Kirche. 1961 war sie Mitinitiatorin bei der Gründung der Goinger Schützenkompanie, sie machte Vorschläge für die Anlage von Spazierwegen, war bei der Gründung der Berglifigesellschaft dabei und förderte die Bergsteigerei und den Wintersport. Es ist kaum mehr bekannt, dass sich die Stanglwirtin auch mit Erfolg um die hohe Wirtschaftspolitik bemüht hat. Die zentrale Lage und das beliebte Haus waren oft Mittelpunkt und Treffpunkt von Kommissionen und Kongressen.

Prominente Gäste

Beim Stangl waren alle gleich, die Armen und die Reichen. Und das gefiel vielleicht sogar den Reichen am meisten. Eventuelle Stalldünfte störten die Herrschaften hier keineswegs, ja wurden sogar als angenehme Landluft empfunden und gehörten zum Stanglwirtserlebnis. Die Seele des Ganzen war Anna Hauser. Sie fand für alle ihre Gäste die richtige Sprache, ob da nun der Stardirigent von Karajan eintraf, der besonders fasziniert war von den Tiroler Naturstimmen, oder der Herr von Opel, der sich als richtiger Volksmusikexperte entpuppte. Prominenz war man gewöhnt beim Stangl. Prinz Bernhard der Niederlande und Kronprinzessin Beatrix waren zu Gast, Bundeskanzler Julius Raab, der deutsche Wirtschaftsminister Ludwig Erhard, die persische Exkaiserin Soraya, Bing Crosby, Hollywood-Star Clark Gable und viele andere. Schlittenfahrten zum Stangl in den Wintermonaten wurden zum beeindruckenden Erlebnis. Das einfache Bauerngasthaus musste nun auch den Ansprüchen einer gehobenen Gesellschaft gerecht werden. Also wurde eine neue Küche angeschafft, ausgestattet mit modernsten Geräten.

»Solang's Vieh im Stall steht und wir Äcker hinterm Haus haben, kann uns auch die Vorstellung von schlechteren Zeiten nicht schrecken.«

Aber nun traten Probleme auf, mit denen Anna nie gerechnet hatte. Der Umbau der Küche kostete am Ende viel mehr als angenommen. Zu allem Überfluss interessierte sich auch noch die Steuerbehörde für die Geschäftsgebarung der Stanglwirtin. Vielleicht hätte sie sich früher schon um kompetente Hilfe umsehen müssen. Die Gewitterwolken, die über ihrem Stanglwirtshof aufgezogen waren, beeinflussten ihr Gemüt und schlugen sich auf ihre Gesundheit nieder. Im Juni 1964, ein paar Tage vor der Sonnenwende, fühlte sie sich nicht wohl und klagte über Schmerzen. Als sich ihr Zustand radikal verschlechterte, wurde Anna mit der Rettung nach Innsbruck gebracht, in das Sanatorium an der Kettenbrücke. Kurz nach elf Uhr erreichte die Angehörigen die Hiobs-



Balthasar III. Hauser mit seiner Ehefrau Magdalena.

botschaft mit der Aufforderung, schnell nach Innsbruck zu kommen, die Mutter läge im Sterben. Lois und seine geschockten Kinder kamen zu spät. Anna Hauser starb im Alter von erst 49 Jahren am 21. Juni 1964, als am Wilden Kaiser die letzten Sonnwendfeuer erloschen.

Der Schock

Der Tod von Anna Hauser kam wie ein Blitz aus heiterem Himmel, niemand konnte sich das Stanglwirtshaus ohne seine berühmte Wirtin vorstellen. So wurde auch ihr Begräbnis das größte, das Going je gesehen hatte.

Balthasar Hauser, der noch minderjährige Sohn, der lieber Landwirt werden wollte, erbt die Gastwirtschaft. In die Trauer um den Tod der Mutter mischte sich eine unglaubliche Herausforderung: Nach dem Umbau und dem Finanzstrafverfahren lasteten für die damalige Zeit erhebliche Schulden auf dem Anwesen, die Konten der Mutter waren bis zur Klärung aller Nachfolgeregelungen gesperrt, Vater Lois hatte von der Gastwirtschaft keine Ahnung und auch kein Interesse daran.

Der Kampf ums Überleben

Die erste, die das Ruder in die Hand nahm, war Maria, die ältere Schwester. Sie hatte schon in der Gastwirtschaft mitgeholfen, kannte die Abläufe. Heute noch denkt sie mit großer Dankbarkeit an die vielen Menschen zurück, die ihr damals die Weiterführung des Stangl-Gasthofs – der auch jetzt keinen Tag geschlossen hatte – überhaupt ermöglichten. Geld war knapp. „Sogar den Strom hätte man uns fast abgezwickelt“, erinnert sie sich. 1966 übernahm ihr Bruder Balthasar

den Stanglwirt. Er war eben mit der Gastgewerbe-Schule fertig geworden – und erlebte gleich den nächsten Schicksalsschlag. Seine Schwester Maria heiratete nach Kärnten. Balthasar, noch keine 20 Jahre alt, stand ohne Geld und ohne Unterstützung da – und brachte den Stanglwirt zur größten Blüte in seiner 400-jährigen Geschichte. „Ich habe im richtigen Moment kein Geld gehabt“, räsontiert er heute.

1968 begann er mit dem Bau des heutigen Stammhauses. Ohne Architekten, ohne teures Baumaterial. Das Holz für den Bau stammte aus Abfällen aus der Nachbarschaft, die Bauern in der Umgebung halfen bei den Arbeiten. Nur ein auf Kredit gekaufter Traktor stand zur Verfügung, jedes Stück Holz, jeder einzelne Ziegel wurde händisch bis in den zweiten Stock geschleppt. Der neue „Altbau“ war als Hotel geplant, hatte 40 Betten und einfache Zimmer mit einem schönen Blick auf den Wilden Kaiser. Gedacht war es für Vertreter und Durchreisende: So wie die Stanglwirtsleut' den Fuhrwerkern Obdach gegeben hatten, so sollte auch jetzt niemand in die Nacht geschickt werden müssen. Auch sonst blieb Balthasar III. der Tradition der Stanglwirte treu. Er half in der Landwirtschaft, der Gasthof kannte keine Sperrtage, die Musik war fester Bestandteil des Hauses. Das Hotel blieb Nebenschauplatz: Rezeption gab es keine, die Schlüssel wurden auf Begehrt im Gasthof ausgehändigt.

Den Stanglwirt aufgeben?

Endlich beruhigten sich die finanziellen Turbulenzen und der Stanglwirt ging daran, neue Vorhaben umzusetzen. Erst verwandelte er die beliebte Trinkstube im ersten Stock in die heutige „Stanglalm“, 1970 investierte er in Tennisplätze. Über der Straße, im Schatten des Waldes und gekühlt vom vorbeirauschenden Bächlein wurden drei Spielfelder geschaffen. Eine große Investition, die sechs Jahre später „den Bach runterging“. Ein verheerendes Hochwasser riss die komplette Anlage weg. Hauser war verzweifelt, dachte erstmals ans Aufgeben, ließ sich aber doch nicht unterkriegen. Er baute neue Tennisplätze: Noch schöner, noch besser, diesmal im Hochwasser-sicheren Bereich. Sogar Indoor-Hallen kamen dazu. Der Stanglwirt packte eine Gelegenheit beim Schopf: Kneissl war damals auf der Suche nach einer Tennishalle mit

»Balthasar Hauser, der noch minderjährige Sohn, der lieber Landwirt werden wollte, erbt die Gastwirtschaft. Eine unglaubliche Herausforderung.«

internationalen Standards. Hauser baute zwei Hallen in den Hang, sodass auf dem Dach des Tenniszentrums weiterhin die Schafe grasen konnten, erntete dafür internationale Anerkennung – und gewann das riesige Kufsteiner Unternehmen als Kooperationspartner. Jetzt setzte ein regelrechter Boom ein. Das Hotel war ständig zu klein, der Stanglwirt kam mit den Ausbauten kaum mehr nach. Auch als Kneissl in wirtschaftliche Turbulenzen geriet und die Zusammenarbeit aufkündigte, blieb Balthasar Hauser seinem Konzept treu. Eine goldrichtige Ent-



**WIR GRATULIEREN GANZ HERZLICH „UNSEREM“ STANGLWIRT
IN GOING AM WILDEN KAISER ZUM 400-JAHR-JUBILÄUM**

Tourismusverband Wilder Kaiser

Infobüro Going · 6353 Going, Dorfstraße 10, Austria

T: +43 (0) 50509 510 · F: +43 (0) 50509 590 · going@wilderkaiser.info



www.wilderkaiser.info



Maria Hauser und
Maria Sauper.

scheidung: Während nach dem Zusammenbruch des Tennisbooms überall Hallen und Plätze schlossen, war der Stanglwirt als Tennishotel mit allen Annehmlichkeiten und internationalen Top-Trainern zur ersten Adresse für die Freunde des weißen Sports geworden.

Spaß statt Rechenstift

Auch wenn der Stanglwirt als sehr entschlossen und durchsetzungsfreudig gilt – eine Tatsache, die manchen Baumeister vor große Herausforderungen gestellt hat –, guten Ideen gegenüber war er immer aufgeschlossen. Auch, als in den Siebzigern ein Oberkellner zwölfgängige Galadiner für die Gäste veranstaltete. Hauser ließ ihn gewähren. „Mit dem Rechenstift hätt’ ich mir das nie anschauen dürfen“, sagt er heute, „aber die Gäste haben eine Freude gehabt.“ Die war so groß, dass Gourmets beim Stanglwirt einkehrten – und das Hotel füllten, als Tennis kein Grund für eine Urlaubsbuchung mehr war.

Den größten Coup landete Balthasar Hauser freilich mit dem Bau des Biohotels. Lange bevor „öko“ zum Trendwort wurde, die Klimakatastrophe auch Politiker das Fürchten lehrte und Passivhäuser in Mode kamen, war Balthasar Hauser wieder einmal mit dem Fahrrad unterwegs. Schon seit langer Zeit sinnierte er, was man am eigentlich besten Platz seines Grundstücks bauen könnte. Dort, wo der Misthaufen thronte, war die Straße weit entfernt, auch die benachbarte Sägemühle störte nicht: „Dann bin ich über irgendetwas drübergefahren, es hat einen Rumpel gemacht, mich hat’s durchg’schüttelt – und auf einmal hatte ich die Idee: Wir bauen ein Biohotel.“

Ein gewaltiges Vorhaben, für das es in ganz Europa noch kein Beispiel gab. Es war die Zeit, als man mit Beton riesige Bauten schuf, Fensterahmen aus Aluminium und Kunststoff fertigte und auch Asbest als Feuerschutz noch hoch im Kurs stand. Hauser setzte stattdessen auf Kalkmörtel, Holz und Tonziegel.

Der Bau wurde zum Nervenkrieg. Immer wieder gab es Verzögerungen, die angeheuerten Berater waren mit der Dimension des Projekts überfordert, immer mehr Besserwisser wollten Hauser beeinflussen. „Am Ende wär das Ganze fast umg’fallen“, erzählt der Stanglwirt. Er musste den teuren Rohbau komplett sanieren. In der größten Not stieß er auf Karl Hermann Schwabe, einen Architekten aus Deutschland, der im Ausseer-Land mit der Sanierung alter Substanz und biologischen Bauweisen für Furore sorgte. Schwabe half Hauser, das Biohotel fertig zu stellen, wobei Hauser auch jetzt wieder einen guten

Riecher bewies. Er baute die Zimmer um ein Viertel größer als notwendig – nicht, weil er so reich war, sondern weil er wollte, dass sich seine Gäste wohlfühlen. Mit ein Grund, warum der Stanglwirt aus Zufallsgästen fast immer Stammgäste macht.

Europäischer Vorreiter

Obwohl Balthasar Hauser oft eine glückliche Hand bewies – leicht hatte er es nicht. Sein Vater Lois blieb überzeugter Bauer. Ihm gefiel zwar außerordentlich gut, was der Sohn aus dem Erbe machte – aber er handelte nach seinem Motto: „Net gschumpfen is gnua globt.“ Auch bei den Bauprojekten gab es immer wieder Rückschläge. Als Hauser aus der Not eine Tugend machte und zu Zeiten der zweiten Ölkrise 1980 mit den Holzabfällen des benachbarten Sägewerks das europaweit erste Biomasse-Kraftwerk für ein Hotel in Betrieb nahm, erstickte Going fast in einer Rauchwolke. Die Lösung lag unter den Hufen der Pferde: Die Holzschnitzel wurden in der Reithalle ausgelegt, die Pferde zerkleinerten das Material und sorgten so für geringere Raumentwicklung.

Der Stanglwirt war zum gesellschaftlichen Fixpunkt geworden. Das Biohotel, die lebendigen Traditionen, die Liebe zur Volksmusik und die innovativen Ideen des Besitzers sorgten für ein volles Haus. Zur Legende wurde Hauser allerdings, als er bei der österreichischen TV-Charity-Auktion „Licht ins Dunkel“ den Lipizzaner-Hengst Pluto Verona um eine Million Schilling (ca. 70.000,- EUR) ersteigerte. Plötzlich sprachen ganz Österreich und das benachbarte Ausland über den schlauen Wirt aus Going, der aus einem jahrhundertealten Gasthof ein Luxusresort für höchste Ansprüche geschaffen hat und trotzdem nicht auf seine bäuerlichen Wurzeln vergisst.

Längst war Hauser zum Vater geworden. Seine Frau lernte er auf einem der traditionellen Sängertreffen kennen und lieben, bald schon ehelichte er seine aus dem Bayerischen stammende Magdalena. Zu seinem Sohn Richard gesellten sich noch Maria, Elisabeth und der jüngste Sohn Johannes. Sie werden das Hotel eines Tages weiterführen. Und sich immer an das Erfolgsgeheimnis ihres Vaters erinnern: „Ich hatte eine wunderschöne Kindheit. Ich war als kleiner Bub im Stall und auf der Alm, bis der Tourismusaufschwung diese Welt fast zerstört hat. Als Stanglwirt hatte ich die Möglichkeit, diese Wunderwelt wieder aufzubauen.“ Balthasar Hauser hat es geschafft – und eine Wunderwelt für sich und Tausende Stanglwirt-Fans geschaffen. ■



Richard, Maria, Elisabeth, Balthasar III., Magdalena und Johannes Hauser.



WIESMANN ROADSTER MF3



Wiesmann gratuliert zum 400-jährigen Jubiläum des Stanglwirt!

Im Partnerhotel Bio-Hotel Stanglwirt in Tirol können Sie den Wiesmann Roadster MF3 exklusiv „erfahren“!

www.wiesmann.com

Instinkte entfalten.

Individualität kennt viele Erscheinungsformen. Aber keine wird Sie so in Fahrt bringen wie ein Sportwagen von Wiesmann. Das liegt natürlich an der unvergleichlichen Fahrdynamik – und noch mehr an der Philosophie der Manufaktur. Sie vereint scheinbare Gegensätze unter dem Aspekt des verantwortungsbewussten Umgangs mit natürlichen Ressourcen: Elemente des Automobilrennsports mit individuellem Lebensstil, zeitlose Formgebung mit modernster Technologie, drehmomentstarke Motoren mit konsequentem Leichtbau.

Und sie lässt mit jedem neuen Wiesmann, der die Manufaktur verlässt, eine alte Legende hochleben: den klassischen Sportwagen.





120. Sängertreffen beim Stanglwirt

Das Sängertreffen beim Stanglwirt ist im gesamten Alpenraum einzigartig: Sänger und Musiker aus dem In- und Ausland treffen sich seit 1949 im historischen Gasthof Stangl in Going, um hier die wahre Volksmusik zu feiern.

Text: Georg Anker

Immer mehr Gäste genießen beim Stanglwirt die Annehmlichkeiten eines Fünfsterne-Beherbergungsbetriebes. Sie bewundern die stolzen rassigen Pferde der Lipizzanerzucht und erfreuen sich am unvergesslichen Ausblick auf die Felswände des Wilden Kaisers. Balthasar Hauser, der Stanglwirt, hat mit seinen oft eigenwilligen kreativen Aktivitäten das Interesse der Medien gefunden.

Und doch ist es etwas ganz anderes, das den Stanglwirt im ganzen Alpenraum bekannt gemacht hat. Es sind die Sänger- und Musikantentreffen, die hier nun seit mehr als einem halben Jahrhundert veranstaltet werden. Im altherwürdigen Gasthaus hat die einfache unverfälschte Volksmusik eine Heimstatt gefunden. Sie wird hier richtungsweisend gepflegt. Umsorgt von schöner althergebrachter Gastlichkeit treffen sich Menschen aus verschiedenen Alpenländern und Berufsständen in den urigen Stuben in ungezwungener, mitreißender Geselligkeit, um aus reiner Freude zu singen und zu musizieren. Im Herbst 2009 feiern wir zusammen mit dem 400-jährigen Bestehen des Stanglwirts auch das 120. Sänger- und Musikantentreffen. Das ist ein Grund, zurückzuschauen und vor allem für zukünftige Generationen festzuhalten, wie alles angefangen und sich entwickelt hat.

Nach dem Zweiten Weltkrieg ging es wirtschaftlich in Tirol aufwärts. Die Menschen sehnten sich nach Fröhlichkeit, Musik und Gesang. Eine glückliche Fügung war es, dass die junge Stanglwirtin Anna Hau-

ser, ebenso wie ihre Vorgängerin Maria Schlechter, eine ausgezeichnete Sängerin war und mit ihrer lebensfrohen und sangesfreudigen Art die Gäste geradezu anzog. Zusammen mit Lois, dem Mann an ihrer Seite, und dessen Schwester Liesi hatten sie sich zu einem viel beachteten Trio zusammengetan und waren mit ihrem Gesang Vorbild für viele andere Gruppen. So kehrten viele Sänger beim Stanglwirt ein, lauschten dem Gesang des „Stangl-Trios“ und trugen selbst ihre Lieder vor. Bei solch einem „singerischen“ Zusammensein in der alten Stube fassten Anna und Lois den Plan, zu einem Sängertreffen einzuladen, welches im Frühjahr 1949 zustande kam.

Sängertreffen in diesem Sinne hatte es vorher nirgends gegeben, wohl aber wurden Preissingen veranstaltet, bei denen die Sängerguppen klassifiziert und die Besten ausgezeichnet wurden. Die Preissingen auf

»Das Stangl-Trio wurde mit seinem Gesang Vorbild für viele andere Gruppen. Viele Sänger kehrten beim Stanglwirt ein und trugen selbst ihre Lieder vor.«

der Festung in Kufstein hatten damals regen Zulauf und auch im benachbarten Bayern und in Salzburg gab es musikalische Wettkämpfe. Die Stanglwirtin lag zu Beginn ganz auf derselben Linie. Anna Hauser hatte bereits Geschenkskörbe mit Schildern für die drei erstgereihten Gruppen hergerichtet, aber Lois wehrte sich vehement gegen diese Art der Durchführung. „Wenn's a Preissinga gib, dann sing i net!“ Mit dieser Drohung hatte sich Lois durchgesetzt und meinte dann noch zu Anna: „Stell dir vor, wir würden den ersten Preis gewinnen!“ Beim ersten Treffen 1949 übernahm Alois Käferböck das Ansagen. Aus dem Zillertal war das „Mayrhofner Trio“ mit Albin Moroder, Friedl Pramstrahler und Max Egger gekommen, der „Saalfeldner Dreigsang“ mit Mitzi Herzog, Mali Fischbacher und Cilli Häusler reiste aus dem nahen Pinzgau an, aus Kitzbühel kam Toni Praxmair mit einer kleinen Gruppe seiner Nationalsänger, die vierte Gruppe war das Stanglwirt-Trio selbst.

Ein kleines Geschenk

Nachdem das erste Sängertreffen für die veranstaltenden Wirtsleute ein so großer Erfolg war und überall ein gutes Echo gefunden hatte, erging die Einladung zum Singen ab jetzt zweimal im Jahr, jeweils im Frühling und im Herbst. Bewährt hat sich, vor allem auf die Verleihung von Preisen zu verzichten. Fahrtspesen wurden nur denen ausbezahlt, deren Anreise mit hohen Kosten verbunden war. Die Teilnehmer erhielten zudem ein kleines originelles Geschenk, womit sie daheim voll Stolz beweisen konnten: „Ich war auch beim Stanglwirt zum Singen eingeladen!“

Von Anfang an entstand damit jene Atmosphäre, die bis heute so einzigartig und typisch ist für die Treffen beim Stanglwirt. Die teilnehmenden Gruppen sind keine Konkurrenten, sondern lernen sich kameradschaftlich kennen und tauschen untereinander ihre Liadln und Musikstücke aus. Dass dabei die Geselligkeit nicht zu kurz kommt, dafür sorgt schon die Spendabilität der Stanglwirtsleute und die bekannt fröhliche Mentalität der Sänger. In den folgenden Jahren kam einiges Neues dazu. Zu den Tirolern und den Salzburgern gesellten sich bayerische und Südtiroler Sängerguppen.

Das Sängertreffen wird international

Wie der Kontakt mit den bayrischen Sängern hergestellt wurde, sei kurz erwähnt: Zu Beginn der 50er-Jahre kehrten die Stanglwirtsleute einmal in Innsbruck beim „Jörgele“, einem bekannten Weinlokal in der Altstadt, ein und gaben einige Gsangln zum Besten. Der zufällig anwesende Anderl Ostler, seines Zeichens Bobweltmeister aus Garmisch und selbst begeisterter Sänger, war von dem feinen und angenehmen Klang des Trios so begeistert, dass er versprach, mit bayrischen Sängerguppen zum Stanglwirts-Sängertreffen zu kommen und natürlich auch selbst dort aufzutreten. Zuerst nur vereinzelt, dann immer zahlreicher, tauchten bayerische Volksmusikanten auf. Mit ihrer schneidigen Musik lockerten sie das Programm ungemein auf.

Ein großes Problem war damals die fehlende Mobilität der einzelnen Gruppen und die verkehrsmäßig eher ungünstige Lage in Going. Wer besaß in dieser Zeit schon ein Auto? Oft holte Lois mit einem 170er-Mercedes die Sänger zu Hause oder an den nächstgelegenen Bahnhöfen ab und brachte sie wieder sicher dorthin zurück.



Die Musikanten marschieren in den Saal ein.



Irlinger Wastl, eine lebende Legende der echten Volksmusik.



Das berühmte Stangl-Trio mit der jungen Maria Hauser (heute Sauper).



Der unvergessliche Sepp Landmann mit dem jungen Balthasar Hauser.

In den ersten Jahren wechselten die Sprecher des Sängertreffens häufig. Nach Alois Käferböck waren es die beiden Rundfunksprecher Fritz Bieler und Siegfried Wagner, der Kufsteiner Fritz Böck, Sepp Spachtelholz aus Kramsach und der Wörgler Lois Plattner, die gekonnt durchs Programm führten und die Gruppen vorstellten.

Die Stanglwirtin Anna Hauser war immer noch auf der Suche nach „ihrem“ Ansager und fand ihn schließlich in der Person des jungen Brixlegger Lehrers Sepp Landmann, der in der einklassigen Volksschule in Hygna seinen Dienst versah und dessen Qualitäten als hervorragender Sprecher bei diversen Anlässen sich im Unterinntal schon herumgesprochen hatten.

Die Ära von Sepp Landmann

Sepp Landmann, der unvergessliche Sprecher der Sängertreffen von 1957 bis 1987, wuchs bald über seine Rolle als Ansager hinaus. Er wurde zum Gestalter der Treffen, indem er Einfluss und manchmal auch sanften Druck auf die Liedwahl der einzelnen Gruppen ausübte. Es ging ihm darum, dass die Darbietungen der Gruppen seinen Vorstellungen von echter Volksmusik entsprachen. Man kann ihn ohne Weiteres den großen Kämpfern für das echte Volkslied zuordnen. Es war auch sein Verdienst, dass beim Stanglwirt der heute durch kommerzielle Vereinnahmung so strapazierte Begriff „Volksmusik“ endgültig definiert und eine Abgrenzung gegen Kitsch und „Unehliches“ gesetzt wurde. Was hier gesungen und gespielt wird, das ist bodenständig echt, ob es aus alten Sammlungen stammt, mündlich von Generation zu Generation weitergegeben oder – richtig nachempfunden in Melodie und Text – neu entstanden ist. Mit Humor, aber auch mit scharfsinnigen Worten brandmarkte er Schnulzen, und es gelang ihm, das Publikum für das unverfälschte Volkslied zu begeistern.

In seinem Kampf gegen das kitschige und volkstümliche Lied war Sepp nicht zimperlich mit seinen Worten. Das behagte einer bekannten Zillertaler Sängerguppe schon gar nicht und sie bestand darauf, bei Gericht zu beweisen, dass ihr beim Sängertreffen vorgetragenes Lied nicht dieser Sparte zuzuordnen sei. Sie klagten Sepp Landmann, und es kam zu einer Gerichtsverhandlung in Innsbruck. Das war einmalig, so etwas hatte es noch nie gegeben, dass im Zuge einer Urteilsfindung bei Gericht gesungen wurde. Wie ein Lauffeuer

verbreitete sich im Gerichtsgebäude die Nachricht, und Hausangestellte, Putzfrauen, Bürokräfte und zufällig anwesende Besucher eilten in den Saal, um ja nicht diese unglaubliche Premiere zu versäumen. Viel kam nicht heraus bei diesem Prozess. Die Kontrahenten einigten sich auf einen Vergleich, alle trafen sich anschließend beim „Stiegl-Bräu“ und feierten gemeinsam das Urteil. Die Presse hatte natürlich etwas zu schreiben und die Zeitungen berichteten in großen Schlagzeilen vom „Sängerkrieg beim Stanglwirt“ und vom „Sängerprozess“.

Die nächste Generation

Der bayerische Protektor der Volksmusik Wastl Fanderl schrieb über Sepp Landmann und das Sängertreffen: „Der Sepp ist die Seele dieser Begegnung, den Sing- und Spielleuten gehört seine ganze Liebe. Er ist Freund und Helfer, humorvoller Dirigierer und – wenn's Not tut – gestrenger Wächter in Sachen Volkslied. So muss es sein!“

Als 1964 ganz plötzlich Anna Hauser, die legendäre Stanglwirtin, starb – mitten aus dem Leben gerissen wurde –, befürchteten viele Anhänger der Volksmusik das Ende der von ihr und Lois ins Leben gerufenen Sängertreffen. Sie hinterließ ihren beiden noch nicht einmal volljährigen Kindern ein schweres Erbe.



Auch die „Stanglwirts-Familie“ spielt bei den Sängertreffen auf.



Bayerische Originale beim Musikanten-Hoangascht.



Philipp Meikl, Moderator und Sympathieträger des Sängertreffens.

Wie sollte es weitergehen ohne die wichtigste Person? Ihre Tochter Maria drängte darauf, das Sängertreffen während des Trauerjahres auf keinen Fall ausfallen zu lassen, weil das sicher nicht im Sinne ihrer Mutter gewesen wäre.

Auch „Hauser“, der neue junge Stanglwirt, erwies sich als rechter Sohn seiner tüchtigen Mutter. Nicht nur, dass er auf dem Gebiet der Gastronomie neue und erfolgreiche Wege eingeschlagen hat, ist es ihm auch gelungen, die musikalische Tradition aufrecht zu erhalten. Als höchsten Verdienst rechnen ihm alle, die wissen was dahintersteckt, an, dass er die Sängertreffen unter tatkräftiger Mithilfe von Sepp Landmann weiterhin durchführte und manches dazu beigetragen hat, dass sie noch weiter aufgeblüht sind. Seine volksmusikalischen „Son-

»Man kann ohne Übertreibung behaupten, dass es im gesamten Alpenraum keine Volksmusikveranstaltung gibt, die sich mit der beim Stanglwirt messen kann.«

dierungsreisen“ führten Hauser, selbst ein Sänger und Musiker, kreuz und quer durch die österreichischen Lande, immer auf der Suche nach originellen Gesangsgruppen, die noch nie beim Stanglwirt aufgetreten sind. Waren es früher meist Gruppen aus Tirol, Salzburg, Bayern und Südtirol, so kamen sie nun aus dem ganzen Alpenland. Es hatte sich herumgesprochen, was sich in Going in Sachen Volksmusik tut.

Man kann ohne Übertreibung behaupten, dass es im gesamten Alpenraum keine Volksmusikveranstaltung gibt, die sich mit der beim Stanglwirt vergleichen lässt. Schon die Ankunft der Sänger und Musikanten im Laufe des frühen Nachmittags ist ein unvergessliches Ereignis. Vertreten sind alle Altersgruppen, Kinder, Jugendliche und Erwachsene, darunter viele bekannte Gesichter, die man aus Volksmusiksendungen des Rundfunks und des Fernsehens kennt! Alle erscheinen in ihrer Tracht, dem kundigen Beobachter verratend, aus welcher Gegend sie kommen. Fesche Dirndlgwandter, Wadlstrümpf, Lederhosen, bestick-

te Leibbräzen, blumengeschmückte Hüte, Hahnenfedern und Gamsbärte, ein malerisches Bild, das sich dem Betrachter bietet. Instrumente werden ausgeladen und über den Parkplatz zum Eingang geschleppt. „Wo soll das alles Platz haben?“, fragt man sich unwillkürlich beim Anblick der riesigen Alphörner und der vielen Harfen.

Eine einzigartige Stimmung

Das gibt ein „Hallo“, wenn sich alte Bekannte treffen! Manchen steht die Ratlosigkeit ins traurige Gesicht geschrieben, wenn sie ihr „Gspusi“ vom letzten Jahr, etwa die fesche Hackbrettspielerin vom Tegernsee oder den lustigen Gitarristen vom Oberland, nicht gleich ausmachen können. Nach der Begrüßung durch die Wirtsleute geht es unter den Klängen eines Bläserquartetts, das auf dem Balkon Aufstellung genommen hat, hinauf in die urigen Stuben im ersten Stockwerk. Alle suchen sich ein eigenes Plätzchen, womöglich in der Nähe von befreundeten Gruppen, mit denen sie sich im Vorjahr so gut verstanden haben. Der Stanglwirt lässt sich nicht lumpen, Essen und Trinken ist selbstverständlich frei, und so gestärkt kann es losgehen mit der Musik und dem Gesang. Nervös und immer unter Stress stehend, einen Notizblock in der Hand, erscheint der Ansager und möchte wissen, wie er



Landesrätin Beate Palfrader (links) mit Balthasar und Maria Hauser.



Andrä Feller, einer der ganz Großen der Volksmusik, moderierte ab 1987.



Franz Beckenbauer mit Stanglwirtin Magdalena Hauser.

die Gruppe vorstellen soll, woher sie kommt und – das Wichtigste, und da ist er streng – was gesungen und gespielt wird.

Mittlerweile hat sich der große Saal bis auf den letzten Platz gefüllt und ein dicht gedrängtes Publikum erwartet das Auftreten der Sänger und Musikanten. Niemand merkt die Hektik im Umfeld, wenn der Sprecher im oberen Stockwerk die auftretenden Musikanten holt und manchmal auch suchen muss, sodass ein halbwegs geordneter Ablauf des Programms gesichert ist. Es ist „stad“ im Saal, alles hört auf die erläuternden Worte des Ansagers, der die einzelnen Gruppen, die nun auf dem tannengeschmückten Podium Aufstellung genommen haben, vorstellt. Eventuell anwesende prominente Zuhörer sind degradiert zu

»Eventuell anwesende prominente Zuhörer sind degradiert zu einfachen Statisten, fühlen sich aber wohl in der Gesellschaft sachkundiger Zuhörer.«

einfachen Statisten, fühlen sich aber wohl in der Gesellschaft freundlicher und sachkundiger Zuhörer. Es werden keine großen Reden geschwungen über Brauchtumpflege oder „kulturelle Verpflichtungen“, es geht nur um die Sänger und die Musikanten, die stehen im Mittelpunkt des allgemeinen Interesses. Das sachkundige und begeisterte Publikum weiß das und spendet frenetischen Applaus. Kaum eine Gruppe verlässt ohne eine Zugabe das Podium.

Während der offiziellen Auftritte im großen Saal geht es auf der „Stanglalm“ im ersten Stock und den angrenzenden Gaststuben hoch her. Diese Räume sind für die Sänger und Musikanten reserviert, wobei es keinen Aufstand gibt, wenn es einem gelingt, als „nicht Dazugehöriger“ ein Platzerl zu ergattern, um am musikalischen Ohrenschaus mitzunaschen. Es herrscht eine unglaubliche Stimmung!

Ein friedlicher und fairer Wettkampf der Stimmen und der Instrumente! „Ein Kampf der Klampfen und Gesänge“, könnte man es auch

anders ausdrücken. Kaum ist ein Lied verklungen, beginnt eine andere Gruppe mit einem Musikstücklerl. Die im Saal dargebotenen Lieder sind nur ein Bruchteil dessen, was im oberen Stockwerk gesungen wird. Und wenn das ganze Haus von Volksweisen widerhallt, so lässt sich das nicht beschreiben. „Dös muaß ma dalebt haben!“, umschreibt Balthasar Hauser diese schwer in Worte zu kleidende Atmosphäre.

Endloser Abschied

Nach dem erfolgreichen Auftritt erhalten Sänger und Musikanten ein Erinnerungsgeschenk, das stolz mit nach Hause genommen wird und in der Trophäen-Galerie einen würdigen Platz erhält. Die Wirtsleute lassen sich dabei immer etwas ganz besonders Originelles einfallen. Die Verabschiedung zieht sich hin, ein Abschiedsgebangl noch im Hauseingang, ein schneidiger Jodler vor dem Haus, vom Balkon a schöne Weis, Abschiedsbusserl, Austausch von Adressen und Telefonnummern, noch ein Erinnerungsfoto und manchmal eine heimlich verdrückte Träne ... und der Wunsch und das Versprechen, sich im nächsten Jahr wieder zu treffen.

Nahtloser Übergang zum Frühschoppen

Für Mitwirkende, welche eine lange Heimreise vor sich haben, werden Übernachtungsmöglichkeiten geboten, von denen viele gerne Gebrauch machen, damit man als Mitwirkender nach dem Auftritt das Sängertreffen richtig genießen kann. Auf Teufel komm raus wird dann noch gesungen und musiziert, alle laufen zur Hochform auf, das Zeitgefühl, sprich Sperrstunde, ist komplett ausgeklammert, und für manche gestaltet sich die Suche nach dem Nachtquartier in dem weitläufigen Haus zu einem unerwarteten Abenteuer. Nach glaubwürdigen Berichten von Beteiligten ist der nahtlose Übergang vom Sängertreffen zum Frühschoppen am nächsten Morgen schon lieb gewordene Tradition. „Es muss sich im Leben vieles verändern, damit alles so bleibt wie es ist ...“ Dies war auch für das Sängertreffen wichtig. Balthasar Hauser, genannt „Hauser“, gelang es, neben überlieferter Tradition auch notwendige Innovationen durchzuführen. 1987 übernahm Andrä Feller aus Kitzbühel die Rolle als Sprecher. Er ist einer der ganz Großen in Sachen Volksmusik, Leiter der bekannten „Mitterhöglger Hausmusik“,



Musikanten aus allen Landesteilen sorgen beim Sängertreffen für Stimmung.

Veranstalter zahlreicher volksmusikalischer Veranstaltungen und Komponist unzähliger Musikstücke – mit einem Wort: kompetent, der richtige Mann am rechten Ort.

Explosionsartige Vermehrung

In diesen Jahren war der „Andal“ nicht zu beneiden um seinen Job, der Schwerstarbeit bedeutete. Seine beiden hübschen Nichten unterstützten ihn zwar tatkräftig in organisatorischen Dingen, aber da immer mehr Sänger und Musikanten angereist waren – zum Schluss warteten bis zu 80 Gruppen auf ihren Auftritt –, gerieten trotz aller Bemühungen die Zustände in den Stuben und im ersten Stock total außer Kontrolle.

Dazu ist Folgendes zu bemerken: Den ersten großen Ansturm von Gruppen gab es zu Beginn der 70er-Jahre nach der Eröffnung der „Stanglalm“ im ersten Stock. Die räumliche Beengtheit war zuvor ein Problem, aber plötzlich hatten alle Platz. Man saß um den Tisch herum und die Instrumente standen niemandem mehr im Wege. Da trat ein Phänomen auf, mit dem man nie gerechnet hatte. Beinahe explosionsartig vermehrte sich die Anzahl der Musikanten, und es waren vor allem die „diatonischen Zugspieler“, die mit unglaublichem Eifer und voller Lautstärke das musikalische Geschehen auf der Stanglalm beherrschten. Die Folge war, dass sich Sänger und die „Meister der feinen Töne“ in andere „Gemäcker“ zurückzogen, um sich gegenseitig nicht in die Quere zu kommen.

Mit seiner angenehmen Art war Andrä der Ruhepol des ganzen Geschehens, auch wenn er von 13 Uhr bis weit nach Mitternacht auf den Beinen war und in dieser Zeit sogar auf sein geliebtes Pfeifchen verzichtete. Es musste etwas geschehen.

»Zukünftige Generationen werden uns nicht daran messen, wie viel Umsatz wir machten, sondern welche bleibenden Werte wir geschaffen und erhalten haben.«

Schweren Herzens entschloss man sich, in Zukunft nur noch eingeladene Gruppen beim Sängertreffen antreten zu lassen. Es bestand die Gefahr, dass das Treffen zu einer unüberschaubaren Größe ausufern würde. Man muss sich vorstellen: Hunderte Sänger und Musikanten waren zu verköstigen und unterzubringen. Das war organisatorisch nicht mehr zu bewältigen und überforderte trotz allen Interesses auch die Aufmerksamkeit der Zuhörer, die oft mehr als vier Stunden mucksmäuschenstill auf ihren Plätzen ausharrten.

Feller Andrä litt als echter Musiker darunter, dass er mit seinen „Mitterhöglern“ außer beim Auftritt im Saal nicht mehr musizieren konnte, da er anderweitig voll beschäftigt war. Nach 13 von ihm moderierten Sängertreffen bat er Hauser, nach einem neuen Sprecher Ausschau zu halten, und versprach, zukünftig organisatorisch mitzuhelfen und die musikalische Leitung zu übernehmen, das heißt, darauf zu achten, dass nur echte Volkslieder vorgetragen werden.



Die Stanglwirts-Buam im Jahr 1972 (o. l.), das Stanglwirtstrio Elfi, Hausei und Resi (o. r.), das Stanglwirts-Trio (u. l.), die Reit im Winkler Sänger (u. r.)

Es war gar nicht so einfach, für das Sängertreffen einen neuen und geeigneten Sprecher zu finden, aber im Salzburgischen wurde der Stanglwirt fündig. Niemand geringerer als Philipp Meikl, Sänger und Musiker wie Feller, bekannt als fachkundiger Moderator bei zahlreichen Rundfunk- und Fernsehsendungen, übernahm nun, als „Mann der verbindenden Worte“, wie er sich selbst bezeichnet, beim 90. Sängertreffen den heiklen, aber ehrenvollen Posten, den er zur Freude aller souverän und mit großer Akzeptanz des Publikums bis heute ausübt.

Das Team des Sängertreffens

Gearbeitet wird nun schon seit einiger Zeit im eingespielten Team mit Balthasar Hauser an der Spitze, Philipp Meikl als Moderator und Andrä Feller als musikalischem und organisatorischem Leiter.

Als gute Seele und „Mutter“ des Sängertreffens wirkt Stanglwirtin Magdalena Hauser, Musikantin und Gesangspartnerin ihres Mannes und eben „vom Fach“. Sie pflegt vor allem die persönlichen Kontakte zu den Gruppen und hat deshalb ein gewichtiges Wort bei den Einladungen mitzureden. Magdalena Hauser stammt aus dem bayrischen Reit im Winkl und steht in besonderer Beziehung zum Sängertreffen. Anlässlich eines solchen Treffens hat sie ihren Mann Hauser kennengelernt, im Herbst feiern beide das 25-jährige Hochzeitsjubiläum.

Sänger und Musikanten im gesamten Alpenraum hoffen, dass die echte Volksmusik beim Stanglwirt weiterhin unvergessliche Erlebnisse bescheren wird. Der Fortbestand der Sängertreffen scheint auf alle Fälle gesichert zu sein. Die hochtalentierten Kinder – Maria, Elisabeth und Johannes – sind bereits in die volksmusikalischen Fußstapfen ihrer Eltern getreten. Dass sie bei jedem Sängertreffen wie selbstverständlich singen und musizieren, sagt alles.

Beruhigt können die Stanglwirtsleute nun in die Zukunft schauen, während mancher rätselt, wie diese Einzigartigkeit des Goinger Treffens zu erklären ist. Balthasar Hauser hat die Antwort: „Das Sängertreffen wäre nichts Besonderes, wenn man es beschreiben könnte!“ Weiters sagt Hauser, und damit erklärt er seine persönliche Grundeinstellung zu diesem Thema: „Zukünftige Generationen werden uns nicht daran messen, wie viel Umsatz wir gemacht haben, sondern daran, welche bleibenden Werte wir geschaffen und erhalten haben!“ ■

Mehr als 100 Jahre Rüschenbeck – Erfolg aus Tradition



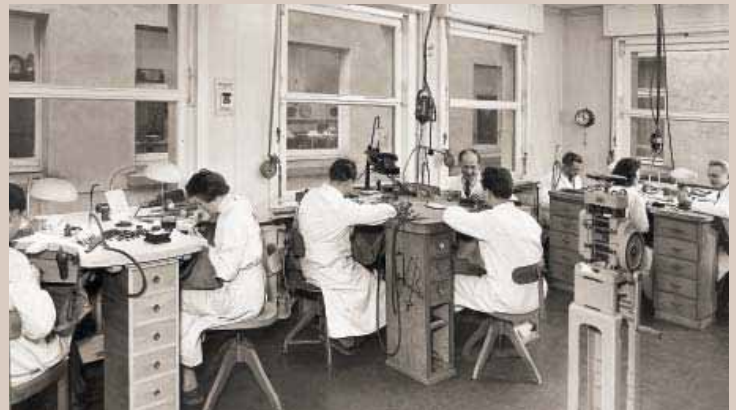
Das erste Geschäft „Die Goldecke“.



Das neue Geschäft vor dem Wiederaufbau.



Provisorisches Geschäft während des Wiederaufbaus.



Erstes Atelier nach dem zweiten Weltkrieg.

Vor mehr als hundert Jahren, am 4. Mai 1904, eröffnete Wilhelm Rüschenbeck in Dortmund sein erstes Juweliergeschäft. Heute, gut hundert Jahre später, ist Rüschenbeck einer der größten und bedeutendsten Juweliere Europas – und immer noch im Familienbesitz! Die Ursprünge dieses Erfolges reichen zurück bis in das 18. Jahrhundert. 1773, um genau zu sein, erblickte Johannes Henricus Rüschenbeck in Beckum das Licht der Welt. Wie seine Vorfahren erlernte auch er das Müllerhandwerk. Doch der Mehlstaub setzte seiner Lunge sehr zu. Im Uhrmacherhandwerk fand er seine neue Berufung. Eine kluge, weitreichende Berufswahl, wie wir heute wissen. Denn seine Liebe zum Uhrmacherhandwerk gab er an seine Söhne, Enkel und Urenkel weiter. So führen auch heute noch direkte Nachfahren von Johannes Henricus Rüschenbeck, Gerhard und Wilhelm Rüschenbeck, die Geschäfte unseres Traditionshauses.

Das erste Geschäftslokal öffnet mitten in Dortmund.

Es heißt „Zur Goldecke“ und liegt direkt gegenüber der Reinoldikirche. Es beginnt eine harte Aufbauphase mit Tagen und Nächten voller Arbeit. Doch die Mühe lohnt sich und der Expansion steht bald nichts mehr im Wege. 1927 sorgen bereits fünf Uhrmacher und drei Goldschmiede für erlesene Kreationen und zufriedene Kunden. Doch der Firmengründer verstirbt jung, so dass 1929 sein Sohn Wilhelm, das aufblühende Geschäft übernimmt. Die nun kommenden Zeiten stellen den jungen Unternehmer vor schwere Prüfungen. 1930 bricht der Umsatz rapide ein. Deflation! Eine Uhrenreparatur bringt gerade einmal 4,50 Reichsmark. Eine erstklassige Omega in Stahl kostete 55 bis 70 RM, eine goldene Lange-und-Söhne-Taschenuhr zwischen 800 und 1.000 RM. Doch Wilhelm Rüschenbeck und seine Frau Charlotte, die er 1929 heiratet, kämpfen sich durch und setzen als eine der

ersten in der Branche auf Zeitungswerbung. Mit großem Erfolg. Als Wilhelm Rüschenbeck erfährt, dass sein Geschäftshaus bald abgerissen werden soll, kauft er vorsorglich das Fachwerkhaus am Westenhellweg 45. Hier eröffnet er in noch größeren und schöneren Räumen sein neues Geschäft. 1938 wird Wilhelm Rüschenbeck zum Obermeister der Uhrmacherinnung ernannt. Der Zweite Weltkrieg, den er als Gefreiter und Leiter der Uhrmacherabteilung des Generalstabs in Königsberg erlebt, lässt sein Geschäft jedoch in Schutt und Asche versinken.

1947 – ein Neubeginn.

Nach abenteuerlicher Rückkehr wird im Mai 1947 der Grundstein zum Wiederaufbau gelegt. Dabei hilft, dass Teile des Warenlagers, vor allem Uhren, über den Krieg gerettet werden konnten. Ersatzteile gibt es kaum, alles Material muss mühsam beschafft werden. Drei Tage vor der Währungsreform wird das Fundament gegossen. Noch auf der Baustelle macht das Ehepaar unter primitivsten Verhältnissen ein Geschäft für Uhren auf – mit einer Theke aus Schalbrettern und einer Pferdedecke. Die Uhren sind heiß begehrt, denn öffentliche Uhrzeiten gibt es nicht. Kirchturmuhren und Radios sind Mangelware. Am 4. Mai 1949 wird dann endlich das neue Geschäft feierlich eröffnet. Und auch die Familientradition ist gesichert: Die beiden Söhne Wilhelm (*1938) und Gerhard (*1941) wachsen heran.

Von nun an geht es Schlag auf Schlag.

Immer noch der klassischen Handwerkskunst verpflichtet, eröffnet Wilhelm Rüschenbeck die ersten Filialen in Duisburg und Hagen. Die dritte Generation der Familie, Wilhelm und Gerhard Rüschenbeck, erhält eine intensive Ausbildung im Uhrmacherhandwerk, im Edelsteinhandel und in der Führung von Juweliergeschäften. Zahlreiche Auslandsaufenthalte runden ihre Ausbildung ab, sodass die beiden Brüder – bestens gerüstet – als Junioren mit in das Geschäft einsteigen. So kann auch die Expansion auf breitere Beine gestellt werden. Eine weitere Filiale am Münsterschen Prinzipalmarkt folgt. 1995 – viel zu früh – verstirbt Wilhelm Rüschenbeck. Gerhard und sein Neffe, wieder ein Wilhelm, leiten seitdem das Unternehmen und setzen den Expansionskurs fort: mit neuen Filialen im CentrO Oberhausen sowie in Köln, Frankfurt und im Frühjahr 2010 im Airrail Center am Frankfurter Flughafen.



Tag der Wiedereröffnung nach dem Zweiten Weltkrieg.



Gerhard und Wilhelm Rüschenbeck.

Höchste Auszeichnungen.

Über Jahrzehnte und Generationen hinweg ist es immer unser Ziel gewesen, Ihnen, unseren Kunden, außergewöhnliche Kollektionen und erlesene Schmuckstücke zu offerieren. Unsere Arbeiten wurden mit zahlreichen internationalen Preisen ausgezeichnet. Allein dreimal erhielten wir den „Diamond International Award“, was der Verleihung des „Oscars“ für Juwelen gleich kommt. Das brachte uns die höchste Auszeichnung ein, die einem Juwelier zuteil werden kann: Die Berufung zum Mitglied der „Diamonds International Academy“. Darüber hinaus gewann das Goldschmiede-Atelier Rüschenbeck seit den Sechzigerjahren alle wichtigen nationalen und internationalen Juwelen-Designpreise. Unser Atelier und unsere eigene Uhrmacher-Werkstatt zählen heute zu den größten Deutschlands.

Neben der eigenen Schmuckkollektion führen wir heute selbstverständlich alle renommierten Schmuck- und Uhrenmanufakturen der Welt, z. B. Rolex, A. Lange & Söhne, Audemars Piguet, Breguet, Breitling, Chopard, Bvlgari, Glashütte Original, IWC, Jaeger-LeCoultre, Omega, Panerai, Patek Philippe, Tag Heuer, Vacheron Constantin, Tamara Comolli, Piaget, Wellendorff und viele andere.

Für Ihr Vertrauen, das Sie uns in all den Jahren geschenkt haben, möchten wir Ihnen deshalb auch an dieser Stelle herzlich danken. Es ist für uns ein ganz besonderer Ansporn, Sie immer wieder mit Neuem zu überraschen und zu begeistern.

Gerhard Rüschenbeck
W. Rüschenbeck



Das Hauser- Ensemble

„Der Stanglwirt“, sagt Balthasar Hauser, „ist gebaute Musik.“ Mittlerweile sind auch seine Kinder Richard und Maria ins Erfolgsorchester integriert.

Text: Stefan Schatz

Schauen, was da ist, und dann etwas daraus machen.“ Eine alte bäuerliche Weisheit, die Balthasar Hauser von seinen Eltern in die Wiege gelegt wurde. Der heutige Stanglwirt hat diese Weisheit beherzigt, das spektakuläre Felsenbad deshalb mit Steinen vom Wilden Kaiser gebaut, bei der Errichtung der Häuser Techniken angewandt, die sich seit Jahrhunderten in Tirol bewährten, und auch in den Hotelzimmern nur auf Zirbenholz, Schafwolle und weitere Naturmaterialien gesetzt. Etwas, was nicht hierher passt, etwas „Unrechtes“ wie Holzfurniere oder Marmor-Imitat, sucht man beim Stanglwirt vergeblich. „Ein Baukörper und ein Klangkörper sind für mich etwas Ähnliches. Beides braucht Harmonie, es heißt ja nicht umsonst ‚Häuser-Ensemble‘.“ Und Harmonie hat er jedenfalls, der Stanglwirt, er sei, so Hauser, gebaute Musik: „Ich will, dass hier auch noch in 400 Jahren ein Platz ist, der Kultur hat und authentisch ist.“

Kinder entscheiden mit

Seine Kinder teilen dieses Anliegen. Von frühester Jugend an wurden sie in wichtige Entscheidungen integriert. Maria Hauser, die heute für Marketing, PR, Qualitätssicherung und Großevents beim Stanglwirt verantwortlich zeichnet, durfte schon als junges Mädchen bei Planungsgesprächen mit den Architekten dabei sein. Die Herren waren überrascht, als Bauherr Hauser seine kleine Tochter immer wieder ins Gespräch einbezog und sie um ihre Meinung fragte. „Bei der Gestaltung des Kinderbauernhofs durfte ich bereits mit dabei sein. Mein Vater meinte, wenn der Bauernhof uns Stangl-Kindern und den einheimischen Kindern gefällt, dann fühlen sich sicherlich auch unsere Gäste-Kinder dort wohl und daheim ... ein wundervoller, gemeinsamer Platz zum Spielen für alle miteinander“, erinnert sich Maria Hauser. Als erstes der Stanglwirt-Kinder übernahm Richard, der älteste der vier Geschwister, Verantwortung im elterlichen Betrieb. Er war nach dem HAK-Abschluss und Diplom einer privaten Gastwirtschaftsschule in



Italien und der französischen Schweiz in führenden Hotels tätig. 1996 musste er sich entscheiden: Einerseits sollte er für die Luxuskette Kempinski in führender Position ein Hotel in Moskau eröffnen, andererseits brauchte es beim rasant wachsenden Stanglwirt dringend jemanden, der die administrativen Abläufe organisiert. Richard Hauser: „Zudem war meine damals schon hochbetagte Großmutter mütterlicherseits pflegebedürftig, deshalb entschied ich mich für den Stanglwirt.“ Schnell baute er eine Organisation auf, die heute das wirtschaftliche Rückgrat des Hotels bildet, absolvierte die Prüfung zum Unternehmensberater und gründete ein eigenes Consulting-Unternehmen, das unter anderem Hotelprojekte in Kroatien mit 2.700 Betten erfolgreich betreute. Für den Sohn des Stanglwirts war es damals keineswegs selbstverständlich, dass er im elterlichen Unternehmen bleiben würde. Diese Entscheidung fiel erst 1998. Damals erkannte er, dass das beachtlich gewachsene Anwesen noch immer viel zu klein war. „Wir brauchen Suiten und Wellness-Einrichtungen“, analysierte er. Sein Vater Balthasar war anfangs wenig begeistert: „Ich hab ein Leben lang gebaut und jetzt ist alles um die Hälfte zu klein.“

Um die Hälfte zu klein

Schließlich vertraute er dem Rat seines Sohnes und baute den „Kaiserbogen“ – eine goldrichtige Entscheidung. Seither hat sich der Mitarbeiterstand mehr als verdoppelt, der Umsatz stieg aufs Dreifache, aus dem Viersternehotel wurde ein Fünfsterne-Resort. Der Stanglwirt zählt heute zu den 20 umsatzstärksten Hotels in ganz Europa. Und während andere Touristikbetriebe unter Krisen leiden, genießt der Stanglwirt beste Bonität, eine solide Eigenkapitaldeckung und einen Auslastungsgrad an der Kapazitätsgrenze.

»Ein Baukörper und ein Klangkörper sind für mich etwas Ähnliches: Beides braucht Harmonie. Es heißt ja nicht umsonst Häuser-Ensemble.«

Im Hintergrund arbeitet Richard Hauser ständig weiter an den Strukturen. Mittlerweile ist er auch als gerichtlich beideter Sachverständiger am Landesgericht in Innsbruck tätig. Wie er dafür Zeit findet? „Einem Maulwurf braucht man nicht anzuschaffen, dass er gräbt. Und einem Unternehmer nicht, dass er arbeitet.“ Auch beim Stanglwirt nahm er das Heft fester in die Hand. Er wandelte das alte Einzelunternehmen in eine GmbH um, definierte Standards und sorgte dafür, dass das Hotel die komplette Produktion der Landwirtschaft verwertet. „Jeder Grashalm auf einem der Stanglhof-Gründe landet in irgendeiner Form beim Gast.“ Biologisch, nachhaltig, authentisch. Denn trotz Kostenbewusstsein und Prozessoptimierung bleibt auch Richard Hauser dem Stanglwirt-Motto treu: Die Unabhängigkeit von Reisebüros oder Vermarktungsketten bleibt gewahrt, die Qualität hoch, der Stanglwirt ein Kulturgut. „Alleinstellungsmerkmal“ nennt das Richard Hauser. „Bei uns wird jeder Euro Gewinn zu hundert Prozent reinvestiert.“



»Bei uns wird jeder Euro Gewinn reinvestiert. Und wir müssen immer bereit sein zu lernen: vom Gast, von der Natur, von den Mitarbeitern.«

Maria Hauser mit Mutter Magdalena:
„Tochter zu sein ist kein Titel, der automatisch zur Führung berechtigt“.

Die Ideen meines Vaters machen den Stanglwirt einzigartig. Wir können und wollen nicht mit jedem Geschäftsfeld Geld verdienen und müssen immer bereit sein zu lernen: vom Gast, von der Natur, von den Mitarbeitern.“

Ein starkes Team

Dass er als kaufmännischer Geschäftsführer die Geschicke des Stanglwirts mitgestaltet, will er nicht auf seinen Nachnamen zurückgeführt wissen. „Bei uns gibt es keine Zweiklassengesellschaft, weder bei den Gästen noch bei den Mitarbeitern.“ Wer beim Stanglwirt arbeitet, müsse Teamfähigkeit beweisen: „Einzelkämpfer brauchen wir nicht.“ Eine Einstellung, die seine Schwester Maria teilt: „Ich hätte niemals gewollt, dass ein guter Mitarbeiter ‚Platz machen‘ muss, nur damit ich als Tochter in den Betrieb einsteigen kann. Deshalb war es umso schöner, dass ein wesentlicher Posten zu besetzen war, ich also gebraucht

wurde.“ Wie ihre Geschwister Richard, Elisabeth und Johannes auch war sie bereits als Schülerin an Wochenenden und in den Ferien immer wieder im Biohotel und im Gasthof beschäftigt und war sich für keine Aufgabe zu schade. Sie half den Zimmermädchen genauso wie den Köchen in der Patisserie, „da hab ich sehr viel lernen dürfen“, sagt sie heute. Nach der Matura packte sie dann trotzdem die Koffer. Australien lockte.

„Das war ein Sprung ins kalte Wasser, aber spontane Entscheidungen sind bekanntlich die besten.“ Sie studierte Tourism and Hospitality Business Administration an einer privaten Universität in Sydney, eine der besten Hotellerie-Hochschulen der Welt. Danach führte der Weg in die USA. Im einzigen Leading Hotel in San Diego arbeitete sie sich vom Sales Assistent zum Special Event Manager hoch, organisierte Modeschauen mit 2.500 Besuchern und Society-Events mit 3.000 Gästen, unter ihnen Prominenz aus Hollywood, Wirtschaft und Politik. Gouverneur Arnold Schwarzenegger kennt sie daher bestens.

Balthasar Hauser mit seiner Tochter Maria und seinem Sohn Richard bei der Weißwurstparty.



»Ich kam nicht aus Heimweh zurück, sondern weil ich in der Region, dem Haus und der Familie sehr verwurzelt bin. Ich bin eben ein Familienmensch.«

BOTTEGA VENETA

Chloé

DOLCE & GABBANA

BURBERRY

DRIES VAN NOTEN

BALENCIAGA

GUCCI

PRADA

ETRO

BRUNELLO CUCINELLI

LANVIN

Rich Owens

STELLA MCCARTNEY



HELMUT EDER

HELMUT EDER DAMEN
BICHLSTRASSE 5
A-6370 KITZBÜHEL
TEL: +43 5356 66607

HELMUT EDER HERREN
STERZINGERPLATZ 3
A-6370 KITZBÜHEL
TEL: +43 5356 75361

HELMUT.EDER.MODE@AON.AT
WWW.HELMUTEDER.COM



Junges Stanglwirt-Trio: Elisabeth, Richard und Maria Hauser (v. l.).



Maria Hauser stieg als Assistentin von Hoteldirektrice Trixi Moser (r.) ein.



Balthasar Hauser mit seinem Sohn Richard vor dem Haifisch-Aquarium.

Dann, im Jahr 2006, nach vier Jahren im Ausland, stand auch sie vor der Entscheidung: Ihr Vater bot ihr an, in den heimischen Betrieb zurückzukehren und den offenen Posten der Direktionsassistentin einzunehmen, andererseits kämpfte das Hotel in San Diego um ihre Gunst. Sie wählte die Tiroler Heimat: „Ich bin ein Familienmensch, und es war für mich immer klar, dass ich irgendwann nach Hause zurückkehre.“ Trotz der beeindruckenden Ausbildung und der Erfahrung in renommierten Hotels stieg sie als Assistentin der Hoteldirektrice Trixi Moser ein. „Obwohl ich in meinem ‚Daheim‘ jedes noch so kleine Kämmerlein kannte, waren mir die operativen Abläufe bei uns im Stanglwirt anfangs doch noch recht unbekannt. Meine Kollegen haben mich in den Betrieb eingeführt, es war von Anfang an ein sehr harmonisches Miteinander.“ In diesem Frühjahr definierte sie gemeinsam mit ihrem Bruder Richard ihr Aufgabengebiet spezifischer. Marketing, PR, Qualitätssicherung, Beschwerdemanagement und die Großevents wie etwa die Weißwurstparty sind seither ihr nicht gerade kleines Betätigungsfeld. „Viele haben ein bissl ‚Spundus‘ vor Beschwerdegesprächen. Für mich ist das eine große Chance: Weil ich dem Gast zeigen kann, dass wir berechnete Kritik sehr ernst nehmen und sofort reagieren. Er muss sehen und spüren, dass wir uns ehrlich und von

»Für mich sind Beschwerdegespräche eine große Chance, dem Gast zu zeigen, dass wir seine Kritik ernst nehmen und sofort reagieren.«

ganzem Herzen um ihn bemühen.“ Der Lohn: Aus Beschwerdeführern hat sie schon sehr oft zufriedene Stammgäste gemacht. Und Marketing, das liegt ihr sowieso: „Die kreative Seite des Geschäfts hat mich schon immer sehr interessiert.“ Dass ihre wichtigsten Ansprechpartner im Unternehmen Familienmitglieder sind, stört sie nicht. „Es ist es doch ein großartiges Glück, mit seiner Familie etwas gemeinsam bewirken zu können. Wir haben noch dazu alle unterschiedliche Interessen und Talente, jedoch eine gemeinsame Liebe, die uns verbindet, nämlich zur Hotellerie und vor allem zum Gast.“ Ihr jüngerer Bruder Johannes, der eben maturierte und nun eine touristische Ausbildung anstrebt, hänge sein Herz an die Landwirtschaft sowie Food- und Beverage-Management; ihre Schwester Elisabeth, Magistra der Tourismuswirtschaft und zur Zeit in der Schweiz im Marriott tätig, findet ihre Stärken vor allem im Bereich Administration und Personalmanagement und ist eine hervorragende Organisatorin von Tagungen jeglicher Art. Richard ist der Spezialist in Sachen Strategie und Struktur. Ihre Mutter Magdalena, die „Seele des Hauses“, wie Familienmitglieder, Stammgäste und Mitarbeiter zugleich betonen, bringt Ruhe, Kraft und die enge Beziehung zum Gast. Sie kümmert sich mit Herzblut um die Großwäscherei sowie um die gesamte Dekoration im Haus und unternimmt als geprüfte Wanderführerin im Sommer regelmäßig Bergtouren mit den Stanglwirt-Gästen. So spielt das vielstimmige Orchester perfekt zusammen und schafft eine perfekte Harmonie. Dafür sorgt letzten Endes der „Kapellmeister“: Stanglwirt Balthasar Hauser. ■

Douglas macht Kitzbühel jetzt noch schöner!

Besuchen Sie Ihre **Parfümerie Douglas** in **Kitzbühel**. Freuen Sie sich auf **erlesene Düfte, luxuriöse Pflege** und **glamouröses Make-up**.



Lassen Sie sich in unserem exklusiven **La Mer Beauty Spa** mit luxuriösen Gesichts- und Körperbehandlungen verwöhnen.



Im **La Ric City Spa** bieten wir neben Nagelmodellage, Naturnagelverstärkung, Maniküre und Pediküre alles für perfekt gepflegte Hände und Füße.

Gerne reservieren wir unter
Tel. **05356/723732**
Ihren Wunschtermin.

Ihr Douglas Team Kitzbühel freut
sich auf Ihren Besuch!

Douglas macht
das Leben
schöner

Parfümerie Douglas
Vorderstadt 20
6370 Kitzbühel



Ein Hai kommt nach Hause



Wo heute saftiggrüne Wiesen wachsen, schwammen vor 400 Millionen Jahren riesige Fische. Das Hai-Aquarium im Stanglwirt öffnet den Blick in die Urzeit Tirols.

Elegant gleitet der fast zwei Meter lange Hai durch die Salzwasserfluten, nur eine kleine Bewegung im Schwanz genügt, um den muskulösen Körper in eine andere Richtung schwimmen zu lassen. Fasziniert verfolgen Besucher der Felsen-Sauna im Stanglwirt das Schauspiel. Sie haben freien Blick auf eines der größten Salzwasseraquarien Österreichs, in dem sich die zwei Schwarzspitzen-Riffhaie zwischen Weich-, Horn- und Steinkorallen tummeln und eine breite Palette prächtig gefärbter Korallenfische schwimmt. 28.000 Liter fasst das Becken, gestaltet wurde es vom „Haus der Natur“ in Salzburg unter der Leitung von DDr. h. c. Eberhard Stüber.

Ein Fisch mit Tradition

Auch wenn der Anblick atemberaubend ist – Balthasar Hauser geht es mit der Idee des Aquariums um mehr als nur die Schaffung einer weiteren Attraktion für Gäste. „Schon immer haben sich die Leute gefragt, warum in Tirol die Bänder der Kuhglocken mit Muscheln ver-

ziert sind“, erzählt der Stanglwirt. Die Antwort lieferte ein Blick in die Geschichtsbücher: Vor Millionen von Jahren wogte dort, wo jetzt Wälder, Wiesen und Häuser sind, ein urzeitliches Meer. Der Wilde Kaiser, der heute so majestätisch über das Tal wacht, war ein Riff voller Korallen. Kein Wunder also, dass sich viele Fossilien im Geröll fanden und sogar am Eingang des historischen Gasthofs „Stangl“ eine große versteinerte Schnecke wacht. So gesehen hat Balthasar Hauser die Haie in ihren urzeitlichen Lebensraum zurückgeholt. Damit sich auch die Fische beim Stanglwirt wohlfühlen, wurden bewusst Haie angesiedelt, die bereits in Gefangenschaft geboren wurden und an das Leben im Aquarium gewöhnt sind. Dass den beiden Meeresräubern mit den überaus scharfen Sinnen – sie nehmen sogar den Herzschlag eines im Sand eingegrabenen Fisches wahr – eine artgerechte Umgebung geboten wird, wird nicht nur durch das Salzburger Haus der Natur garantiert, sondern auch durch die Hai-Paten. Prof. Hans Hass und Prof. Dr. Irenäus Eibl-Eibesfeld haben die Raubfische adoptiert – und sie auf die Namen Romulus und Irenäus getauft. ■

Auf dem Rücken der Lipizzaner ...

Pferde haben in der Geschichte des Stanglwirts immer eine große Rolle gespielt. Heute sind es die edlen Lipizzaner, die internationale Gäste im Biohotel begeistern.

Eine beliebte Adresse für Urlauber mit besonderen Qualitätsansprüchen war der Stanglwirt schon lange. Aber als Balthasar Hauser bei der „Licht-ins-Dunkel“-Versteigerung für einen guten Zweck ins Bieterrennen um den „Millionenhengst“ Pluto Verona einstieg und so lange mitbot, bis er den edlen Lipizzaner mit den feurigen Augen nach Tirol holen konnte, sprach plötzlich ganz Österreich über das Biohotel in Tirol. Dabei war der aufsehenerregende Kauf des Pferdes erst der Anfang. Pluto Verona wurde stolzer Stammvater einer der wenigen privaten Lipizzanierzuchten in Österreich, die mittlerweile auf 20 Pferde gewachsen ist und Liebhaber aus der ganzen Welt anlockt. Mittlerweile ist das Gestüt um weitere bestens ausgebildete Warmblüter gewachsen, dazu kommen die Rösser von Gästen, die beim Stanglwirt Dressur- oder Springreitkurse belegen. Wer selbst nicht aufsteigen will, kann das edle Spektakel gemütlich von der Bar „Auf der Tenne“ aus betrachten. Riesige Panoramafenster geben den Blick auf das Viereck frei, wo mit den Pferden trainiert wird.

Wie alles beim Stanglwirt hat aber auch die Pferdezucht eine tiefere Bedeutung als nur jene, eine weitere Attraktion für Gäste anzubieten. Balthasar Hauser erklärt: „Pferde haben beim Stanglwirt schon in der Vergangenheit immer eine große Rolle gespielt.“ An der Wende zwischen dem 17. und 18. Jahrhundert sogar eine entscheidende. Der damalige Stanglwirt Christian Stangl schuf eine Unterstellmöglichkeit für Fuhrwerke und verhalf dem Gasthof so nicht nur zu einem Auf-



schwung; mit dem geschickten Schachzug bekam er trotz der Widerstände der Konkurrenz aus der Umgebung die heiß ersehnte Gastronomie-Vollkonzession. Dazu kommt, dass die Steigung der damals schon wichtigen Verbindungsstraße just beim Stanglwirt beginnt. Kein Wunder, dass die Fuhrleute den Gasthof zum Pferdewechsel nutzten und sich gleich mit Speis und Trank für die weitere Reise stärkten. Da Pferde heute aber weder im Transport noch in der Landwirtschaft eine Rolle spielen, bietet der Stanglwirt heute eben Sportpferden ein perfektes Umfeld. Und da die Lieblingsfarbe von Balthasar Hauser Weiß ist, kamen für die Zucht nur die edlen Lipizzaner in Frage.



Der Schatz der Zukunft

Tirol hat 10.000 registrierte Trinkwasserquellen. Eine der besten sprudelt beim Stanglwirt. Die Kaiserquelle bietet höchste Wasserqualität für Feinschmecker.

Für Weine gibt es einen Sommelier, rund ums Bier eine reichhaltige Kultur, auch bei Tee und Kaffee existieren eigene Zeremonien und Spezialitäten. Nur die Lebensgrundlage Wasser wurde als Getränk bisher achtlos behandelt. Stanglwirt Balthasar Hauser hat das geändert. Denn: „Quellwasser wird immer stärker zum Konkurrenzprodukt für herkömmliche Getränkeangebote in der Gastronomie, selbst für Mineralwässer. Zwei von vier Gästen des Stanglwirts wollen heute schon zum Essen Quellwasser trinken.“ Also wird beim Stanglwirt dem wichtigsten Lebenselement ein entsprechender Stellenwert eingeräumt. Neben einer stilvollen Wasserbar steht auch ein professioneller Wassersommelier als Genussmanager bereit. Da nicht jedes Wasser gleich gut zu den unterschiedlichen Weinen passt, öffnet sich Gästen, die sich vom Wassersommelier beraten lassen, ein ganz neues Geschmackserlebnis. Dazu trägt auch eine völlig neue Präsentation des weltweit so begehrten Nasses bei.

Stellenwert des Wassers erhöhen

Balthasar Hauser hat nie verstanden, warum das Wasserglas immer das niedrigste am Tisch sein muss. Er lässt den klaren Tropfen gut gekühlt in Stielgläsern servieren, um Wasser auch symbolisch jenen Stellenwert einzuräumen, den es in der Entwicklung der Menschheit und des Lebens insgesamt hat.

Auf Feinschmecker, die statt Mineralwasser lieber Quellwasser trinken, wartet beim Stanglwirt sogar noch ein ganz besonderer Leckerbissen. Als man 1970 versuchte, den 280 Jahre alten Kreuzbrunnen zu fassen, stieß man auf einen artesischen Brunnen und somit auf quellfrisches Wasser, das aufgrund des Grundwasserdrucks immer sprudelt. Wasserexperten und Hygiene-Wissenschaftler bestätigen dieser „Kaiserquelle“ ganz besondere Güte. Das war übrigens schon in der Ver-

gangenheit so: Vor 400 Jahren war der Stanglwirt auch wegen seines hervorragenden Wassers ein optimaler Platz für eine Gastwirtschaft. Deshalb wird dieser edle Tropfen hier heute in einer eigens kreierten Karaffe serviert. „Der Qualität entsprechend muss unser Wasser in der beschlagenen Karaffe gekühlt gereicht und somit zum wertvollen und selbstverständlichen Bestandteil unserer gehobenen Tischkultur werden“, hat Balthasar Hauser seinen Restaurantmitarbeitern aufgetragen. Als symbolischer Beitrag wird ein Euro pro 1,5-Liter-Karaffe in Rechnung gestellt, von dem wiederum ein Zehntel dem Stanglwirt-Freund Karlheinz Böhm für seine wohlthätige Aktion „Menschen für Menschen“ zum Brunnenbau in den wasserärmsten Ländern der Welt zur Verfügung gestellt wird.



Lebenssaft: Karlheinz Böhm und Balthasar Hauser an der Kaiserquelle.

Partnerschaft mit Handschlagqualität

Seit Jahrzehnten verbindet der Erfolg den Stanglwirt und Sinnesberger,
die beiden regionalen Traditionsunternehmen.



- Obst und Gemüse
- Fleischwaren
- Molkereiprodukte
- Lebensmittel
- Tiefkühlkost
- Getränke
- Non food
- Mineralöl

eurogast
sinnesberger
Profi-CC für die Gastronomie
Zustellgroßhandel Gastronomie

Stanglwirt

eurotank
sinnesberger
Großtankstelle
Mineralölhandel



Immer in Bewegung

Ski, Golf, Reiten, Tennis, Wandern – der Stanglwirt bietet Aktiven eine Fülle von Möglichkeiten. Die Kondition holt man sich im hauseigenen Indoor-Fitnessgarten.

Natürlich kann man beim Stanglwirt ganz einfach nur eine wunderbare Auszeit genießen. Aber es wäre schade, die vielen Sportmöglichkeiten ungenutzt zu lassen. Kondition für Golf, Tennis, die Reit-, Wander- und Laufmöglichkeiten im Sommer und das Skivergnügen im Winter holen sich die Gäste des Stanglwirts im riesigen Indoor-Fitnessgarten: Die prächtigen Aussichten liefert der Wilde Kaiser, das angenehme Ambiente der Stanglwirt und die Geräte der weltweit führende Hersteller Technogym. Nerio Alessandri gründete Technogym vor 26 Jahren in Italien und beliefert Privathaushalte ebenso wie Fitnesszentren, Hotels und Spas, Rehabilitationseinrichtungen, Universitäten und Einrichtungen für den Profibereich. Mehr als 15 Millionen Menschen holen sich auf Technogym-Geräten eine Extraportion Kondition. Auch Spitzensportler vertrauen auf die Marke: Technogym wurde für Sydney 2000 erstmals zum offiziellen Ausstatter der Olympischen und Paraolympischen Spiele gewählt, seither ist die „Wellness Company“ bei jedem olympischen Großevent dabei. Auch Fußballclubs wie AC Milan, FC Chelsea oder das Formel-1-Team von Ferrari halten sich auf Technogym-Geräten fit. Kein Wunder, dass Chelsea-Star Michael Ballack auch im Stangl-Urlaub gerne auf den bereits vertrauten Technogym-Geräten trainiert.

Trainieren wie die Profis

Beim Stanglwirt zeigt ein Team aus professionellen Personal Trainern, wie man die Profigeräte von Technogym am besten für Kraftgewinn und Ausdauerzuwachs nützt. Unter diesen erstklassigen Bedingungen trainierten im Stanglwirt-Fitnessgarten bereits Sportgrößen wie Vitali

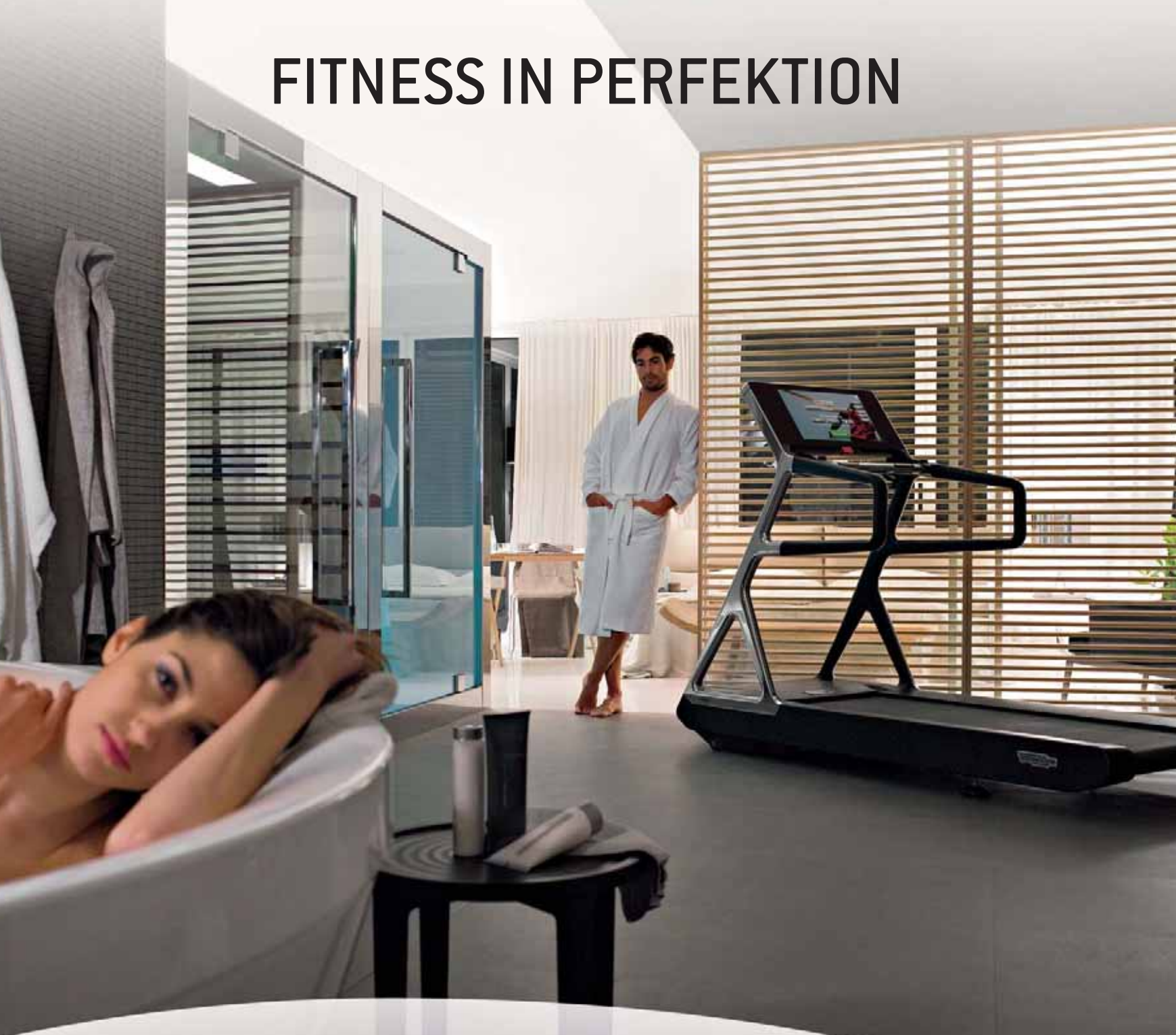
und Wladimir Klitschko, der Deutsche Meister VFL Wolfsburg sowie die Abfahrer und Skispringer des ÖSV. Profisportler absolvieren regelmäßig professionelle Trainingscamps beim Stanglwirt. Vitali Klitschko etwa wird ab November 2009 erneut im Fitnessgarten auf den Technogym-Geräten zu finden sein. Er schlägt für ganze sechs Wochen seine „Trainingszelte“ wieder beim Stanglwirt auf.

Technogym beschert Profis und Alltagssportlern immer wieder neue Anreize, den Indoor-Fitnessgarten beim Stanglwirt zu besuchen. So eben wurde das Kult-Laufband „Run Personal“ vorgestellt, das Technogyms innovative Entertainment-Technologie mit dem einzigartigen Design von Antonio Citterio kombiniert. Technogym-Profigeräte und das legendäre Stanglwirt-Wohlfühlambiente verlocken auch Bewegungsmuffel zu Extra-Trainingseinheiten.



© Paul Dahan, Archiv Stanglwirt

FITNESS IN PERFEKTION



INNOVATIVE PRODUKTE FÜR DIE WELLNESS GENERATION

Den Menschen in den Mittelpunkt stellen: Das ist die Philosophie von Technogym. Bewegung, gesunde Ernährung und positives Denken sind die Grundlagen für ein Leben in bester körperlicher und seelischer Verfassung.

Mit Technogym erleben Sie Wellness ganz individuell, daheim, im Hotel oder im Fitnessclub. Ob unsere Designobjekte für Ihr Training zu Hause, der exklusive Service unserer Personal Trainer oder die neue Digital-Plattform Visio - all das wurde entwickelt, damit Sie Wellness und körperliche Fitness auf anregende, einzigartige Weise erleben können.

Die Forschung und Innovationskraft von Technogym garantieren exzellente Leistung, maximale Sicherheit und zeitloses Design für alle, die sich einen hochwertigen Wellnessbereich schaffen und besser leben möchten.

Technogym, das weltweit führende Unternehmen für Wellnesslösungen, steht den Champions aus der Welt des Sports ebenso zur Seite wie all jenen, für die körperliches und seelisches Wohlbefinden zu ihrer Lebensqualität gehört.

Champions trainieren auf Technogym.

Healthy people & planet



with Technogym® Green

Mehr auf www.technogym.at

the fitness company Handels GesmbH
Kornstraße 1, A-4060 Leonding,
Tel. +43 732 671000 Fax +43 732 671000-10 E-mail: info@fitnesscompany.at

TECHNOGYM

The Wellness Company®

Kuscheln mit Anspruch

Hüttling-Moos steht für ganz besonderen Luxus: Die uralte Forsthütte wurde zum Fünfsterne-Schmuckkästchen ausgebaut. Das ideale Nest für Ferien mit Romantik-Plus.

Hoch oben, kurz bevor der Anstieg zum Wilden Kaiser wirklich steil wird, liegt eines der ältesten besiedelten Gebiete in Going. Schon im 16. Jahrhundert wurden erste Häuser hier im Hüttling-Moos errichtet, heute ist die Gegend fast menschenleer. Rundherum herrliche Natur: ein Bach mit seltenen Fischen und eine alpine Pflanzenwelt, die selten gewordene Vielfalt bietet. Inmitten dieser Pracht steht seit ewigen Zeiten ein Forsthäuschen. Einst war es Teil einer Landwirtschaft, die vor etwa 50 Jahren von den Österreichischen Bundesforsten aufgekauft und stillgelegt wurde, dann dämmerte es über Jahrzehnte unbewohnt dem Verfall entgegen. Balthasar Hauser hat das uralte Kunstwerk aus Holz im Jahr 2005 gerettet – und in ein Schmuckkästchen verwandelt. Über eine Million Euro wurde in das verfallende Bauernhaus investiert. Die historische Bausubstanz wurde belassen, innen aber mit modernstem Komfort ausgestattet. Sogar ein Konferenzraum für Seminare steht zur Verfügung – inklusive Funk-

strecke, Glasfaser-Verkabelung und State-of-the-Art-Beamer. Auch als Location für private Feste in ganz besonderer Atmosphäre genießt das Hüttling-Moos schon legendären Ruf.

Verliebte nutzen das uralte Bauernhaus wiederum als romantisches Hideaway. Die wunderbare Kulisse des Wilden Kaisers, die verträumte Ruhe inmitten intakter Natur und dazu Service auf Fünfsterne-Niveau inklusive eigenem Koch und Butler sind schwer zu überbieten. Ein Märchen, das am besten mit einer Nature-Watch-Tour perfektioniert wird. Das Hüttling-Moos ist wichtiger Ausgangspunkt dieser geführten Tour, die in Kooperation mit der Tirol Werbung und der Swarovski-Gruppe ins Leben gerufen wurde. Ein erfahrener und speziell ausgebildeter Nature-Watch-Guide leitet nicht nur zu den schönsten Flecken am Wilden Kaiser, sondern hilft auch beim Entdecken leider schon selten gewordener tierischer Bergbewohner. Plötzlich steht dann die Zeit still – und man will gar nicht mehr zurück in den Trubel der Großstadt. ■





Augenblicke für immer.

Tirol. Herz der Alpen.



Unsere Lebenskraft.



TIWAG-Tiroler Wasserkraft AG



Mehr als nur baden

Viele Touristen besuchen den Wilden Kaiser in Tirol. Beim Biohotel Stanglwirt besucht der Wilde Kaiser die Hotelgäste. Und zwar im Schwimmbad.

Die Zahlen sprechen für sich: 750 Tonnen Felsgestein waren notwendig, um das Felsenbad mit seiner gewaltigen Kulisse zu errichten. Dutzende LKWs holten die Steine direkt aus dem Gebirge, drei Jahre lang wurde geplant, gegraben, transportiert und gebaut: Die Platten im Boden bestehen aus Silberquartz-Dolomitgestein, Felsen, die 200 Millionen Jahre alt sind. Vom Fuße des Wilden Kaisers stammt roter Buntsandstein, für den weißen Kalk-Dolomittfels kletterte man bis auf 1.000 Meter Seehöhe. Balthasar Hauser, der visionäre Erfinder des Felsenbades: „Man muss schauen, was da ist. Und aus dem, was da ist, etwas machen.“

Also machte er etwas aus dem gewaltigen Gebirge: Einen gewaltigen Dom hat Stanglwirt Hauser konstruiert, mit vielen kleinen und großen Grotten, Höhlen und Wasserfällen. Eine einzigartige Erfahrung, die nicht nur das Auge begeistert: Überall rauscht und plätschert es, das harte Felsgestein zeugt von der langen und nicht immer einfachen

Geschichte des Landes. Zum Gesamterlebnis gehört natürlich auch reines Quellwasser. Im Felsenbad findet sich – übrigens ebenso wie im gesamten Biohotel – ausschließlich Wasser aus der hauseigenen Felsenquelle mit Güteklasse 1. Natürlich wird die Wasserqualität ständig überwacht und geprüft.

Die gewaltigen Felsen und reines Wasser sind aber nur einige der Zutaten, die den Besuch im Felsenbad zu einem unvergesslichen Gesamterlebnis machen. Dazu kommen nämlich noch Inseln mit üppiger Vegetation, die hier so prächtig gedeiht und zum Verweilen und Ruhe-Genießen einlädt. Riesige Fenster geben den Blick frei auf den mächtigen Wilden Kaiser, das Panorama hinter dem aufwendigen Dachgewölbe endet erst bei den Sternen am Tiroler Nachthimmel. Trotzdem sollte man sich losreißen und den kleinen Steig zur Saunawelt erklimmen. Dort warten die nächsten Sensationen – aber das ist eine andere Geschichte.

Most relaxing way of holidays ...



CYC, Classic Yacht Charter, Mezzanine West, Hadfield House, Gibraltar

SY Aschanti 1954, 110 ft Schooner by Burmester, SY Etesian 1981, 70 ft Schooner by John Alden, Tel: +35048844, Fax: +35048846, Email: CYC@g5executive.com

Voller Energie aus
verlässlicher Wasserkraft.

Wasserkraft ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Energieversorgung – sie liefert uns verlässlich sauberen Strom und sichert Österreichs Unabhängigkeit. Deshalb arbeiten wir kontinuierlich am Ausbau der Wasserkraft. Mehr darüber, wie wir aus Wasser nachhaltig Energie für Generationen erzeugen und dabei gleichzeitig Umwelt und Klima schonen, erfahren Sie unter www.energieag.at

ENERGIEAG
Oberösterreich
Voller Energie



Wahrer Luxus

Der Stanglwirt wäre ohne Landwirtschaft einfach nicht denkbar. Im Gasthof und im Biohotel gibt es deshalb viele wahrhaft unverfälschte Naturprodukte aus eigener Produktion.

Die Stanglwirt-Alm ist schon ein besonders idyllisches Fleckchen Erde. Hier grasen im Sommer die Kühe aus der Landwirtschaft, die zum Stanglwirt gehört wie die Berge zu Tirol. Hier wächst das saftige Gras, das den Milchprodukten vom Bauernhof einen so unvergleichlichen Geschmack gibt. Vor allem, wenn sie auch im Winter ausschließlich Heu statt Silofutter vorgesetzt bekommen. Beim Stanglwirt ist das der Fall. Denn: Die Rinder sind Nutzvieh im engeren Wortsinn. 140 Tonnen Milch werden beim Stanglwirt jährlich verarbeitet, zu Topfen, Butter, Joghurt und natürlich zum berühmten Stanglwirt-Käse.

Der Gold-Käse

Dieser schmeckt nicht nur ausgezeichnet, sondern ist es auch. Beim erstmaligen Antreten in einem Qualitätswettbewerb erzielten die Produkte von Käser Sepp Hechenberger auf Anhieb die maximal mögliche Punkteanzahl – das bedeutete natürlich Platz 1 und die Goldmedaille im Bereich Hartkäse/Kuhmilch. Käser Sepp Hechenberger und Stanglwirt Balthasar Hauser sind sehr stolz auf diese Auszeichnung. Etwa drei Tonnen des „Goldkäses“ werden im Sommer nach alter Tradition hergestellt. Die Rohmilch von der Alm wird in Handarbeit mit Kupferkessel über dem offenen Feuer und dem Käsetuch zum schmackhaften Endprodukt verarbeitet. Ohne Geschmacksverstärker, ohne unnötige Zutaten. Mehr „bio“ geht nicht.

Jeder Grashalm kommt zum Gast

Natürlich deckt die riesige Landwirtschaft – sie ist auf das Gebiet von vier Gemeinden verteilt und umfasst 65 Hektar Grünland, 52 Hektar Almgebiet, Rinder, Ziegen, Hasen und eine Menge anderer Tiere – den Tisch nicht nur mit Käse. Mehr als 80 Tonnen Fleisch und Fleischprodukte werden in der hauseigenen Metzgerei verarbeitet, das allzeit frische Brot wird in der ebenfalls zum Stanglwirt gehörenden Bäckerei gebacken. Richard Hauser: „Jeder von Mensch, Kuh oder auch Pferd geerntete Grashalm findet sich letztendlich in irgendeiner Form beim Gast des Stanglwirts wieder.“

Stanglwirt: Ein gemütliches Essen mit Blick zu den Kühen und Kälbern im anliegenden Stall ist immer ein besonderes Erlebnis.

Erl: Ein wunderbarer musikalischer Abend mit Blick zu den Kühen und Kälbern auf der anliegenden Wiese ist immer ein besonderes Erlebnis.



Tiroler Festspiele Erl

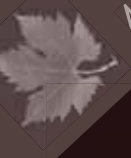
Passionsspielhaus Erl · Tirol · Austria

Präsident: Hans Peter Haselsteiner · Gesamtleitung: Gustav Kuhn

Alle Informationen zum Festival finden Sie auf unserer Homepage: www.tiroler-festspiele.at



Die Familien
Morandell und Antinori
gratulieren zum
400 Jahr Jubiläum.



80 JAHRE VILLA ANTINORI ROSSO

2005ER
VILLA ANTINORI ROSSO TOSCANA IGT
JETZT ALS JEROBOAM (3 LITER) ODER METHUSALEM (6 LITER)
MIT SONDERAUSSTATTUNG ERHÄLTlich

- LIMITIERT -



Das Paradies für Kinder

Videospiele? Fernsehen? Beim Stanglwirt zeigen die Kinder, woran sie wirklich interessiert sind: an einer Entdeckungsreise auf dem eigens eingerichteten Kinderbauernhof.

Die Lage: Ein Traum! Direkt an den Hängen des Kaisergebirges, mit Blick über die Hügel bis nach Kitzbühel, liegt der authentische, 200 Jahre alte Bauernhof. Eine Immobilie, die nicht nur Maklern den Mund wässrig macht – und die man beim Stanglwirt völlig gratis nützen kann. Zumindest wenn man ein Kind und älter als drei Jahre ist. Dann bietet der Kinderbauernhof Spannung pur: Hasen streicheln und Ziegen füttern, Eier suchen und einsammeln, sich um Pony „Susi“ kümmern und seine seidige Mähne bürsten oder die Fohlen vom Lipizzaner-Gestüt mit Äpfeln füttern. Und das ist erst der Anfang: Drei diplomierte Kindergärtnerinnen kümmern sich täglich von 09.30 Uhr bis 17.00 Uhr (in den Schulferien auch abends) um Spaß in der Natur, stellen abwechslungsreiche Programme zusammen, lassen sich mit Fragen bombardieren, zeigen in der Kindertischlerei, wie man mit dem Naturstoff tolle Dinge bastelt, laden zur Rund-

fahrt am sprechenden Traktor oder verkochen gemeinsam mit den Kindern die frische Ernte zu wohlschmeckenden Leckereien. Und dann gibt's da noch das Kinderkino im Stall, die Theaterbühne oder die Möglichkeit, beim Heuhüpfen überschüssige Energien abzubauen. Sogar Thomas Gottschalk, der den Kinderbauernhof besuchte, wollte gar nicht mehr zurück. Stanglwirt Balthasar Hauser genießt den Spaß, den die Kinder am eigenen Bauernhof haben: „Viele Prominente wollen den Bauernhof mieten, ich habe schon sehr viel Geld dafür geboten bekommen.“ Aber frei nach Hausers Motto „Das Maximum ist nicht immer das Optimum“ bleibt das malerische Gehöft in idyllischer Lage Kindern vorbehalten. Der Lohn: Zufriedene Eltern, die sich ganz auf ihre Entspannung konzentrieren können – und Kinder mit vor Aufregung rot gefärbten Wangen, die auch nach vielen Tagen am Kinderbauernhof nichts von Videospielen oder TV-Serien wissen wollen. ■



Unabhängig, schonend schnell! Die Inhouse-Wäscherei von Miele Professional.

Professioneller Service für zufriedene Gäste – mit jederzeit perfekt gepflegter Wäsche als Wohlfühlfaktor. Im Hotel beginnt das Wellnessprogramm mit gediegener Bettwäsche und angenehm weicher Frotteeware in Bädern und Wellnessbereichen. Professionelle Miele Wäschereimaschinen, individuell abgestimmt auf den tatsächlichen Bedarf kleiner oder großer Betriebe, sind die wirtschaftliche Lösung für den vorausschauend kalkulierenden Hotelier und Gastronomen. Perfekte Wäschepflege – typisch Miele.



Ausführliche Infos:
Miele Professional, Mielestraße 1, 5071 Wals, Telefon 050 800 420
vertrieb-professional@miele.at, www.miele-professional.at

Miele
PROFESSIONAL



Durchblick schaffen

Das Kuhstallfenster ist längst zu einem Markenzeichen des Gasthofs Stanglwirt geworden. Dabei wurde die geniale Idee eigentlich aus der Not heraus geboren.

Schuld daran waren die Sängler: Die Mutter des heutigen Stanglwirts, Anna Hauser, selbst begeisterte Sänglerin, holte die Volksmusik in den berühmten Gasthof. Diese „Sängertreffen“ genossen bald legendären Ruf – und so kam es, dass die Wirtsstube bald zu klein für die rasch wachsende Veranstaltung wurde.

Also wurde ausgebaut. Das an der Westseite des Saales anschließende „Sagmehlschüpfei“ wurde aufgelassen und dem neuen Saal angegliedert. Bei der Versetzung der Mauer an der Nordseite ergab sich aber ein kleines Problem: Ein Fenster zum Kuhstall wurde dahinter sichtbar. Der bekannte Architekt Albertini aus Wörgl, zuständig für die Neugestaltung des Speisesaales, wollte es schon zumauern lassen, aber Lois, der Mann an der Seite von Anna Hauser, hatte die glänzende Idee, den Blick in den Kuhstall als Touristenattraktion bestehen zu lassen, und setzte sich gegen die Einwände des Architekten wegen der Geruchsbelästigung, wegen Schwierigkeiten in der Abdichtung u. s. w. vehement durch. Der Saalumbau gelang bestens! Die bevorzugten Tische stan-

den nun etwas erhöht an der rechten Saalseite. Sie waren besonders begehrt, weil man von hier aus nicht nur das bunte Treiben im Saal überblicken, sondern auch – in entgegengesetzter Richtung – durch kleine Fenster in den Stall schauen konnte, in dem Kühe und Kälber, Schweine und Ferkel, unberührt von den oft sehr prominenten Gästen nebenan, ihr friedliches Landleben führten. Das Stallfenster beim Stanglwirt war von nun an ein Markenartikel mit unglaublicher Werbewirksamkeit. So etwas hatte es noch nie gegeben, dass Kühe den Gästen beim Essen zuschauen und umgekehrt die Kühe sich von den Gästen nicht stören lassen.

Das Kuhstallfenster gibt es natürlich noch heute. Seit jeher inspiriert es die Gäste zum Philosophieren. So schrieb der berühmte Verhaltensforscher Prof. Irenäus Eibl-Eibesfeldt einst ins Gästebuch: „Ich habe beim Stanglwirt viel erwartet, aber nicht, dass ich hier einen Verhaltensforscher antreffe. Nämlich einen Wirt, der genau weiß, dass Rindviecher einander gerne betrachten.“



Tradition und edles Design

Gössl steht für Trachtengwand in
allerbesten Qualität – Gwand von
Könnern für Kenner.

Gewachsen aus der 60-jährigen Firmengeschichte verbindet das Traditionsunternehmen hochqualitative Handwerkskunst gekonnt mit zeitgemäßem Design. Als Zutaten werden edle Naturstoffe, sorgfältige Handarbeit und schöpferisches Tun kunstvoll kombiniert. Schon in der Anfangszeit der Firma entwickelte sich der Gössl-Stil, der heute zur Identität des Unternehmens geworden ist. Michael Nagele führt das exklusive Geschäft in Kitzbühel, Vorderstadt 26.

Den traditionellen Elementen in der Tracht wird besonderes Augenmerk geschenkt: wertvolle Handstickereien, Bordüren, handgenähte Knopflöcher gehören zu Gössls Markenzeichen und bewirken die unverkennbare Handschrift der Trachten. Gössl fertigt im Jahr über 100.000 Modelle an, die über die 30 Gössl-Geschäfte in Österreich und Bayern sowie über ein exzellentes Händlernetz in Österreich, Deutschland, der Schweiz und Südtirol vertrieben werden.



Gössl Kitzbühel

Vorderstadt 26

6370 Kitzbühel

Tel.: +43-5356-75168

E-Mail: kitzbuehel@goessl.com

www.goessl.com

Shopping in Kitz

Eine Kleinstadt mit Metropolen-Flair: Kaum ein anderer Ort vereint Tradition, Handwerkskunst und exklusivste Marken auf so engem Raum wie Kitzbühel. Die Ski-Metropole nahe dem Stanglwirt ist deshalb auch begehrte Shoppingmeile.

Text: Robert Haidinger, Stefan Schatz





Keine Frage: Die Natur hat es gut gemeint mit der Königin des Wintersports. Kitzbühel, das ist Natur in XXL. Garniert mit alpinen Steilvorlagen wie dem Wilden Kaiser, ein Kalkrieff im Wolkenmeer. Das Tal selbst: nicht zu eng, nicht zu weit, nicht zu breit. Eher gerade richtig. Doch die Natur allein ist bloß der Rohstoff, die Kulisse, die eine Idee belebt und stützt. Denn Kitzbühel – das ist vor allem auch eine Marke. Der Name Kitz beinhaltet ja bereits alles, was moderne Branding-Spezialisten nur erträumen können. Ein Name, der einem über den Gaumen rollt wie jene Champagnerperlen, die in Kitzbühels legendären Bars auch verwöhnteste Klientel bei Laune halten. Spritzig und kitschig und prägnant geht er auch dann noch über die Zunge, wenn diese schon etwas schwer geworden ist. Bloß: Schwere verbietet sich das Branding dieser besonderen Stadt. Was allein schon der Blick auf das Wappentier verrät: Um ein regelrechtes Gustostückchen von einer Gams handelt es sich hier.

Die Gams als Wappentier

Kein Wunder, dass man im Merchandisingbereich der Kitzbühel-Website neben allerlei Schlüsselanhänger und Aufnähern auch einen Gams-Keksausstecher lukrieren kann. Als wahlweise silbernes oder goldenes Model legt diese den Kitz-Fans das berühmte Gamslerl als

»Der Name Kitzbühel rollt einem über den Gaumen wie jene Champagnerperlen, die in den legendären Bars auch verwöhntes Klientel bei Laune halten.«

Plätzchen nahe. Und klar: Zum Anbeißen sieht das Wappentier ja aus. Keck steht die zierliche Gams am Fels. Kein bisschen hausbacken, sondern so feminin, wie man es vom Logo einer Jetset-Destination denn auch erwarten kann.

Wandert man nach Hochkitzbühel hinauf, kann man die Ursprünge der berühmten Gams bis heute verfolgen. Schließlich verwaltet dort



Sie verkörpern Tradition und Zeitgeist: Helmut Eder sen. mit den Kitzbüheler Originalen Hansi Hinterseer, Eva Maria Salcher und Toni Sailer (v. l. n. r.).

oben Michael Walde-Berger, ein großer schlaksiger Mann, das künstlerische Erbe seines berühmten Großvaters Alfons Walde. Mit der kecken Walde-Gams und dem dazugehörigen „Kitzbühel“-Schriftzug hatte dieser nicht nur den Inbegriff einer weltberühmten Wort-Bild-Marke geschaffen – die jüngst mit umfangreichen Rechten an den Kitzbühel-Tourismus abgetreten wurde –, sondern auch das Image der Stadt skizziert. Die flotten Burschen in den Keilhosen und die liebevollen Details der mit Leder verflochtenen Skistockteller und Bindungen, all die verschneiten Schönwetterhänge und Gipfel – wer kennt die in den 1920er- und 1930er-Jahren entstandenen Landschafts- und Winter-sportbilder nicht? Damals, als Walde vom Dach seines Hauses das Licht am Steinbergkogel einfing und die sportiven Verrenkungen einer neuen Generation, wurde ein Mythos verfestigt, der bis heute hält. Walde nutzte die Gunst der Stunde, immerhin durfte er Kitzbühel in einer besonders delikaten Grätsche erleben: Die mondäne Schickeria hatte bereits Quartier bezogen, zugleich hielt die traditionelle Tiroler Bauernwelt Hof.

Diese Vorlage gilt noch immer – und in mancher Weise konnte sie bis in die Gegenwart durchgepaust werden. Das verrät ja bereits ein erster Blick auf die Läden, die sich über die pastellfarbenen Fassaden der Altstadt verteilen und die diese erdige Kitz-Eleganz auf ihre Weise weiter gepflogen haben. Kaspar und Theresia Frauenschuh etwa, deren Eltern noch eine Gerberei besaßen, in der Lederkleidung nach Maß gefertigt worden war. Heute haben sie es bis zum eigenen Label gebracht: Insider müssen da nicht mal aufs Etikett schauen, sie erkennen die „Luxury Sportstyle Fashion“ des Kitzbüheler Couturiers auch so: ein Look, der seit 30 Jahren konstant Kraft und Zeitlosigkeit verbindet. Der, ausschließlich in Österreich gefertigt, am Berg genauso gut ankommt wie in der City. Alpin ja, krachledern nein. Dieser Devise folgen auch andere edle Läden, und sie macht Kitzbühel zu einer ganz besonderen Shoppingdestination.

Der Geheimtipp

Da wäre der kleine, aber feine Geheimtipp unter den Trachten-Liebhabern: das Kitzbüheler Gwand. Von klassisch-traditionellen Modellen, die die Seele Tirols widerspiegeln, bis zu stylisch-individueller Landhausmode reicht das Angebot – yes, Kitz can! Wenige Schritte weit entfernt, ebenfalls am Rathausplatz, führt der Schneidermeister Eder



Helmut Eder gilt mit seinen Geschäften als Inbegriff für Luxusmode. Er und sein Team gratulieren der Familie Hauser zum Jubiläum!

Regie – und zudem ein überregional bekanntes Modeatelier, das bekannte Persönlichkeiten aus Sport, Wirtschaft, Politik und Gesellschaft zu schätzen wissen. Vor allem solche, die auf edle Stoffe österreichischen Zuschnitts schwören. „Tracht und Trachtenmode – das ist ein persönliches Anliegen, eine Verbindung von Vergangenheit und Gegenwart, eine Mischung von Heimatverbundenheit und Weltoffenheit; es ist eine Frage der Kultur, es ist ein Stil, den man leben muss, um ihn vermitteln zu können“, schwärmt Trachten-Couturier Helmut Eder senior. Kenner wissen besonders sein Maßatelier zu schätzen, wo etwa aus altem Bauernleinen originelle Einzelstücke nach traditionellen Vorbildern entstehen.

»Tracht und Trachtenmode sind eine Verbindung von Vergangenheit und Gegenwart, eine Mischung von Heimatverbundenheit und Weltoffenheit.«

Mit seinem Erfolg hat er ein kleines Modeimperium begründet: Denn zugleich spezialisiert sich Traudi Eder auf originelle Tracht- und Sport-Couture führender Marken wie Meindl, Sisi Wasabi, Tostmann, Habsburg. Und auch zur Boutique „Habsburg“ von Tochter Karin Eder sind es nur wenige Schritte in Richtung Vorderstadt.

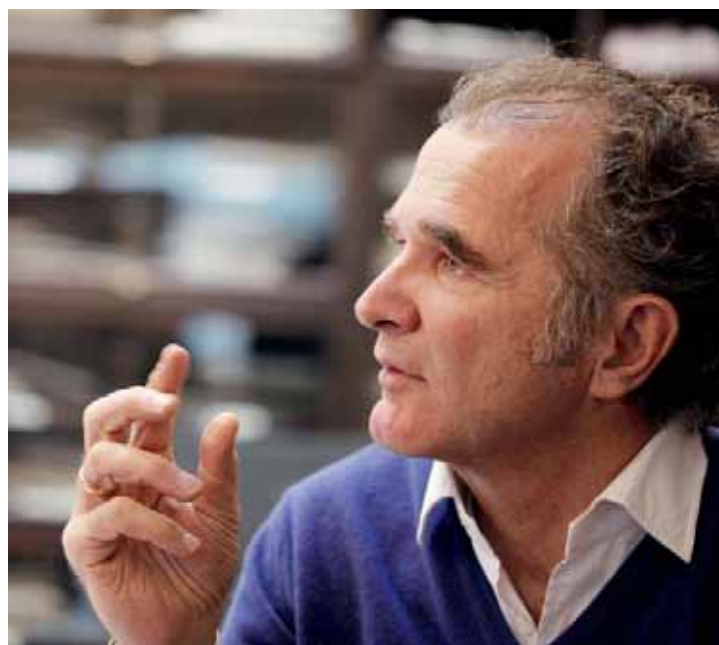
Inbegriff für Luxusmode

Ein anderer Helmut Eder wiederum gilt mit seinen Geschäften für Damen- und Herren-Fashion, Tür an Tür am Sterzingerplatz in Kitzbühel, als Inbegriff für Luxusmode. Die Wiener Stararchitekten Delugan Meissl, die das Ambiente der Präsentationsräume für die Damen- und Herrenmode konzipierten, gingen voll und ganz auf die Wünsche von Helmut Eder ein und schufen zum Kitzbüheler Flair passende Atmosphäre mit viel Holz, Leder und Fell. Ein Wohnzimmer zum Plaudern und Probieren von Top-Labels wie Bottega Veneta, Lanvin, Balenciaga oder Gucci. Diese Spannung zwischen Luxus und Heimatverbundenheit macht den Kern der Marke Helmut Eder aus.

Zum Kundenkreis von Helmut Eder gehören nicht nur einheimische Stammkunden und treue Zweitwohnsitzer, sondern auch die vielen Gäste des Stanglwirts. Letztere sind häufig auch bei „Gössl Kitzbühel“ zu finden, wo man die Trachtenwelt des nicht allzu weit entfernten Salzburgerlandes in höchster Perfektion zu präsentieren weiß. Der City-taugliche „Lieserl“-Hut mit Kordel beweist das, aber auch Röcke aus leichtem Schladminger Loden mit seitlicher Lampasse, wie die breiten Zierstreifen an den Außennähten heißen. Und wer es lieber detailverliebt mag: Auch die Gamsbart-Jacke, verziert mit geflochtenen Schulterspangen und Kragenstepperei, macht gute Figur. Spezialisten sind hier, wie gesagt, am Werk. Und mitunter verrühren sie die beiden bestimmenden Elemente der Stadt, nämlich Trachten und Sport, zu neuen modischen Synthesen, vielleicht könnte man sogar sagen: zum Lebensgefühl Kitzbühel. Der Begriff „Alpin-Look“ wäre da, wenn gleich heute angesagter denn je, fast schon eine Untertreibung.



„Gwand von Könnern für Kenner“: Schon in der Anfangszeit des Unternehmens entwickelte sich der identitätsstiftende Gössl-Stil.



Kaspar Frauenschuh kreierte 1995 die erste mittlerweile berühmte Fleecejacke. Seine Kaschmirpullover sind das Markenzeichen des Unternehmens.



Vorschau auf die Sommermode 2010 von Sportalm. Im Sportalm Store findet man die komplette Kollektion, von Skiwear über Tracht bis Sportcouture.

Mythos Streif als Inspiration

„Sportalm Exklusiv“, ein anderer Platzhirsch mit der Adresse Vorderstadt, setzt das sportliche Motiv auf ganz andere Weise um. Erfolg hat man hier mit Kreationen, die sich von den Erfolgen der Skihelden verschiedenster Äras inspirieren lassen und natürlich vom Mythos rund um die legendäre Streif. Das Resultat: Après-Ski-Chic mit besonderem Glamour. Eine zweite Linie des Hauses setzt lieber auf den rauen Charme Tirols und auf Handarbeit, die sich nach der Robustheit „wahrer Werte“ richtet. Wahre weibliche Werte umhüllt indessen die dritte, atemberaubend feminine Linie des kreativen Hauses. „In einer Zeit anonymer Massenprodukte sind immer mehr jene Marken gefragt, die für wahre Werte stehen. Authentisch in dem, was wir tun, ursprünglich in der Herkunft und visionär in unserem Streben haben wir uns zu einer Lifestyle-Marke entwickelt, die unabhängig ist von Trends und Geschmäckern. Bei aller Innovation und kreativen Freiheit haben alle unsere Linien einen Designanspruch, der über allem steht: die Attraktivität der Menschen“, erklärt man im edlen Modehaus gegenüber der Post die Philosophie der Marke.

Große Marken

Beliebig ließe sich dieser Shopping-Parcours noch weiter führen: mit den Vertretern der internationalen Labels, die sich hier, im Jetset-Gefilde, naturgemäß wohlfühlen: Boss und Gucci, Dolce & Gabbana, Prada – alles da, was in der Modewelt Rang und Namen hat. Und dazu Spezialitäten, die man anderswo vergeblich sucht. Lino Scaranos Boutique Ieri + Oggi etwa mauserte sich zu einer der ersten Adressen in der noblen Kleinstadt. Bei ihm gibt es Ware des französischen Top-Designers Jean Claude Jitrois, der die Modewelt gerade mit seinen

»In einer Zeit anonymer Massenprodukte sind jene Marken gefragt, die für wahre Werte stehen. Wir sind unabhängig von Trends und Geschmäckern.«

IERI + OGGI

LINO SCARANO

KITZBÜHEL



IERI+OGGI Vorderstadt 27
Telefon +43-5356-65256



DUVETICA® Vorderstadt 29
Telefon +43-5356-63457



IERI+OGGI Josef-Herold-Straße 7a
Telefon +43-5356-74004

E-Mail: office@ierioggi.com
Homepage: www.ierioggi.com



jitrois.



DUVETICA®



HOGAN



Lino Scaranos
Modehit: Stretchleder-
Jeans von Jitrois.

waschbaren Stretchleder-Jeans verblüfft. Das 1995 von ihm erstmals verwendete Stretchleder avancierte besonders in Form hautenger Beinkleider sofort zum Bestseller. Das ist natürlich nicht das Einzige, das die Blicke auf Lino Scaranos Boutiquen in der Vorderstadt und Hahnenkammstraße von Kitz wirft. Mit dem neuen italienischen Trendlabel Duvetica spricht er besonders die qualitätsbewusste junge Zielgruppe an. Die exklusiven Luxusjacken des jungen Labels sind mit Gänsedaunen aus dem französischen Perigord gefüttert.

Exklusiv für Gäste des Stanglwirts

Klar: Auch die Haute Horlogerie, die Welt der Luxusuhren, tickt in Kitzbühel ganz richtig: Vor allem in der fein sortierten „Boutique Tourbillon“ in Hinterstadt, wo auf 90 m² und zwei Etagen eine exklusive Auswahl an hochwertigen Uhren und feinen Schmuckstücken der Marken Breguet, Blancpain, Glashütte Original, Jaquet Droz, Léon Hatot, OMEGA und ab 2010 auch Tiffany präsentiert wird. Swatch ist ebenfalls mit einer ausgewählten Kollektion vertreten, die es sonst nur in den Fashion-Metropolen Paris und Mailand gibt.

Gäste des Stanglwirts treten bereits beim Check-in zum ersten Mal mit der Tourbillon-Boutique in Kitzbühel in Kontakt: Die Keycards des Luxushotels tragen das Logo der edlen Boutique sowie jenes der Marken Breguet oder Glashütte Original. Während die Keycard im Hotel die Türen für die Erlebniswelt Stanglwirt öffnet, ermöglicht sie beim Besuch der Tourbillon-Boutique einen exklusiven Einblick in die Welt der hohen Uhrmacherkunst. Das Team der Tourbillon-Boutique empfängt Gäste vom Stanglwirt mit einem Glas Champagner. Darüber hinaus gibt es bei Vorzeigen der Keycard ein kleines Geschenk. Viele der in der Tourbillon-Boutique ausgestellten Uhren und Schmuckstücke sind

»Gäste des Stanglwirts treten beim Hotel-Check-in zum ersten Mal mit der Tourbillon-Boutique in Kontakt: Die Keycards tragen das Logo der Edelboutique.«

FRAUENSCHUH



For FRAUENSCHUH, part of
modern lifestyle is
respect for craftsmanship,
environment + materials.

born in kitzbühel

made in austria

worn for life

handcrafted

KASPAR FRAUENSCHUH GMBH Josef-Herold-Str. 13-15 A-6370 Kitzbühel Tel.: +43 (0)5356 642 61



www.frauenschuh.com



Die Tourbillon-Keycard ist nicht nur der Schlüssel zum Hotel, damit erhält man auch ein Präsent sowie ein Glas Champagner in der Boutique.

österreichweit exklusiv und ausschließlich hier in Kitzbühel erhältlich. Zusätzlich finden in der Boutique regelmäßig Sonderausstellungen und Veranstaltungen statt, die Einblick in die wahre Meisterschaft der mechanischen Zeitmessung geben. Schließlich steht der Name „Tourbillon“ für höchste Uhrmacherkunst und wurde als Zeichen für Tradition, Präzision und Innovation von der Swatch Group für ihre Multibrand-Boutiquen ausgewählt. Abraham-Louis Breguet, der Gründer der gleichnamigen Luxusmarke, hatte das Tourbillon Ende des 18. Jahrhunderts erfunden und 1801 zum Patent angemeldet. Es zählt auch heute noch zu den höchsten Komplikationen der Uhrmacherei und kann nur von erfahrenen Meistern des Fachs gefertigt werden.

Die große Welt in einer kleinen Stadt

Meister ihres Fachs sind es auch, die Kitz zum Blitzen bringen – mit alpin inspirierten Schmuckstücken aus den Werkstätten der Region. Genau dieses Nebeneinander von lokalen Feinheiten und internationalem Angebot macht das Einkaufen hier besonders spannend. Bestes



Eine goldene Hand für Schmuckdesign, gepaart mit Menschlichkeit und Geschäftssinn: die Erfolgsfaktoren des Familienunternehmens Schroll.

Beispiel: die Goldschmiede Schroll. Josef und Karin Schroll lernten sich in der Goldschmiedeschule Steyr kennen und beschlossen schon in jungen Jahren, ein eigenes Geschäft zu gründen. 1969 erfolgte in der Graggaugasse der Start, schon 1972 übersiedelte das Atelier in die Vorderstadt. 1986 bot sich die Gelegenheit, mit einer Bauherren-Gruppe das Haus Hinterbräu zu erwerben und es neu zu errichten. Mit viel Mut und Engagement gelang es, eine Passage mit innovativen Verkaufs- und Präsentationsräumlichkeiten zu schaffen. Seit 1998 leitet Sohn Christopher den Betriebsstandort in der Hinterstadt, Josef Schroll führt das von Tochter Katharina (Innenarchitektin) neu gestaltete, exklusive Geschäft in der Vorderstadt mit gewohntem Einsatz weiter. Dabei ist das Firmencredo der Goldschmiedefamilie Schroll kurz und bemerkenswert einfach zusammengefasst: Menschlichkeit, gepaart mit Geschäftssinn, führt zum Erfolg! So zeichnen sich alle Familienmitglieder mit dem Prädikat klassenloser Bodenhaftung aus – aus tiefster Seele und Überzeugung, nicht abgehoben zu sein, und immer in erster Linie den Kontakt zu den Einheimischen suchend.

Das Zwischenmenschliche, das Traditionelle, das hat in Kitzbühel mehr Wert als anderswo in Österreich. Margarete Klingler etwa stammt aus einer alteingesessenen Kitzbüheler Familie. Sie folgte ihrem Traum, erlernte das Goldschmiedehandwerk und wurde im Alter von nur 20 Jahren zur jüngsten Goldschmiedemeisterin Tirols. 1993 gründete sie

»Kitzbühel und der Stanglwirt sind wichtige Impulsgeber für den Qualitätstourismus – und auch Anziehungspunkt für prominente Gäste.«

in ihrem Geburtshaus am Hornweg 5 in Kitzbühel die Goldschmiede Margarete Klingler. Ihre kunstvollen Werke aus den edelsten Materialien bestechen durch Ausdruckskraft und Klarheit, die sie aus dem einzigartigen Landschafts- und Lebensraum ihrer Kitzbüheler Heimat schöpft. Klar, dass diese Mischung erfolgreich ist.

Stanglwirt und Kitzbühel: Ein doppelter Erfolg

Nicht nur Klingler nutzte die Heimat als Inspiration und Kraftquelle: Der Stanglwirt ist sogar die perfekte Umsetzung dieser Idee und zeigt, wie sich regionale Traditionen auch für Fremde in höchste Lebensqualität verwandeln lassen. Längst sind der Stanglwirt und das nahe gelegene Kitzbühel eine Symbiose eingegangen. Nicht nur aufgrund der vielen historischen Berührungspunkte. „Der Stanglwirt ist ein weit über den Bezirk Kitzbühel hinaus strahlender touristischer Leitbetrieb“, streut Kitzbühels Bürgermeister Dr. Klaus Winkler Rosen. „Neben der Stadt Kitzbühel ist der Stanglwirt einer der wichtigsten Impulsgeber für den heimischen Qualitätstourismus. Sowohl Kitzbühel wie auch der Stanglwirt sind aber auch ein Anziehungspunkt für prominente Gäste. Wobei unsere Gäste natürlich gerne beim Stanglwirt einkehren und umgekehrt die Gäste des Stanglwirts immer wieder der Stadt Kitzbühel einen Besuch abstatten. So gesehen profitieren beide voneinander.“

HELMUT EDER zählt heute zusammen mit seiner Frau Traudi sowie Familie, sieben Edel-Boutiquen im Zentrum von Kitzbühel. Die Karriere der Familie Eder scheint im wahrsten Sinne des Wortes nach Maß geschneidert. Der gewagte Sprung vom kleinen, malerischen Ort St. Johann in Tirol in die elitäre Winter- und Sommersport-Metropole Kitzbühel am Rathausplatz ist der Stoff dieser Story. Mit Fleiß, modischem Gespür und persönlichem Einfühlungsvermögen gelingt es Helmut und Traudi sich in Kitzbühel bei seinen anspruchsvollen Kunden und Gästen zu etablieren. Kleine edle, individuell gefertigte Kollektionen österreichischer sowie internationaler Modemacher und der eigenen feinen Maßschneiderei sind das Erfolgsrezept der Familie Eder. Dass weltgewand(e)te Frauen und Männer sich nicht nur in origineller Tracht bewegen mögen war Traudi und Helmut bald klar.



Feine Maßwerkstätte
für Damen und Herren

Tracht Sport Couture
EDER

EDELTRAUD & HELMUT EDER
A-6370 Kitzbühel · Rathausplatz 3
Telefon +43 5356 624 86
eder@trachten-eder.at
www.trachten-eder.at



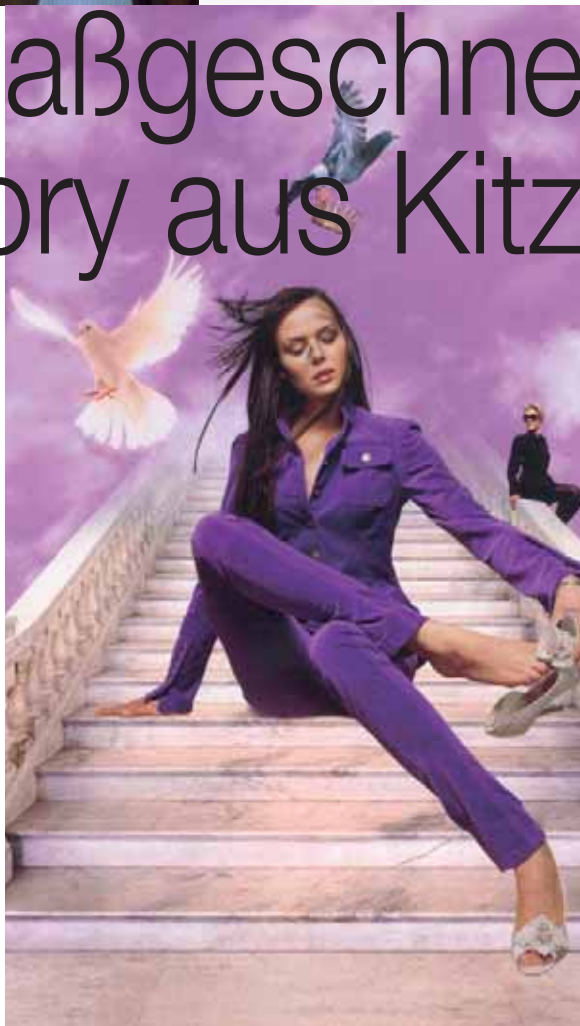
Prominenz wie DJ Ötzi
und Gouverneur Arnold
Schwarzenegger schätzen
Eder's Maßarbeit.



*Helmut Eder senior
began vor 45 Jahren
mit einer kleinen,
feinen Maßschneiderei.*

Eine maßgeschneiderte Story aus Kitzbühel

Hier wartete eine neue Herausforderung auf die heranwachsende Familie. Helmut Eder jun. mit Schwester Karin Eder-Scarano, folgten dem Ruf Ihrer Eltern und zeigen mit eigenen Boutiquen was gerade „IN“ ist. Vor dem „Verdienen“ kommt das „Dienen“ ist einer der Leitgedanken und so hat man den Weg zum Kunden gesucht und gefunden. Bei Eder kann man nicht alles in einem Geschäft finden sondern Einzigartiges in all den außergewöhnlichen Boutiquen. So bewahrt man Werte, Stil und kann dem anspruchsvollen Kunden eine übersichtliche Auswahl bieten. Helmut Eder sen. schwingt noch immer dynamisch Schere, Nadel und Zwirn mit seiner attraktiven Gattin Traudi im Verkauf. Das Maß aller Dinge ist inzwischen die pure Freude am Schaffen und Sein! Was gibt es Schöneres als sich alle Tage treiben zu lassen mit den Strömungen der neusten Modetrends!



Kleider
Manufaktur
HABSBURG

KARIN EDER-SCARANO
Kleidermanufaktur Habsburg
A-6370 Kitzbühel · Vorderstadt 22
Telefon +43 5356 622 99
habsburg@trachten-eder.at
www.trachten-eder.at



Margarete Klingler wurde mit 20 jüngste Goldschmiedemeisterin Tirols.

Auch ein Stück Kitzbüheler Shoppingflair gibt es beim Stanglwirt. Am Fuße der Kaiserstiege können die Gäste des Hotels im exklusiven Polo Ralph Lauren Store die angesagtesten Kreationen der Weltmarke für Damen, Herren und Kinder erwerben. Die Kollektionen wechseln vierteljährlich, Trendsetter finden in der Edelboutique beim Stanglwirt deshalb immer die topaktuelle Mode vor. Und zwar nur hier: Ellen Kas, die Besitzerin des Stores, bringt mit ihrem fundierten Mode-Background eine handverlesene Auswahl aus den Kollektionen des Labels nach Going, die sonst nur in Polo-Ralph-Lauren-Flagship-Häusern in Weltmodezentren wie Mailand oder Paris zu finden sind. Schon bei der Bestellung der Ware denkt Kas an bestimmte Stanglwirt-Stammgäste, die auch treue Kunden der Boutique sind und die sie dann beim nächsten Besuch mit individuell ausgesuchten Stücken überrascht. Ein einzigartiges Service, das perfekt zur Stanglwirt-Erlebniswelt passt.

Kitzbüheler Irrtümer

Ob Kitzbühel auch mit seinem alten Namen Chizzingenspuehel zum Nabel der Alpen geworden wäre? Dass der Name Kitz vom Gamskitz kommt – das ist einer der vielen Irrtümer, die es rund um diese verwir-

rende Stadt gibt. Dabei muss man freilich zugeben: Es ist eine alte Geschichte, die Ursprünge liegen weit zurück. Der Bühel jenes bajuwarischen Herrn Chizzo, von dem eine Chiemseer Urkunde aus dem Jahre 1165 berichtet, machte eine Karriere ganz im Sinne der Hahnenkammabfahrt: schnell und steil. Schon 1271 setzt es das Stadtrecht, und im 16. Jahrhundert wird hier Silber gewonnen. Dann ist es Eisen, das die Stadt groß macht. Genauer: die Eisenbahn. Sie bringt Sommerfrischler hierher. Und seit ein gewisser Franz Reisch die Lektüre des norwegischen Abenteurers Fridtjof Nansen in die Finger kriegt, auch noch eine neue Spezies Mensch: den Homo skiensis. Denn der Kitzbüheler Reisch ist von Nansens Beschreibung zweier an die Beine gebundener Latten, Skier genannt, fasziniert. 1892 lässt er sich ein Paar aus Norwegen schicken, fährt einige Monate später als erster Mensch das Kitzbüheler Horn auf Skiern ab – eine frühe Sternstunde des alpinen Schilaufs. Bereits 1894/95 werden die ersten Ski-

»Der Kitzbüheler Franz Reisch fährt 1892 als erster Mensch das Kitzbüheler Horn auf Skiern ab – eine frühe Sternstunde des alpinen Schilaufs.«

rennen in Kitzbühel abgehalten, dann geht es Schlag auf Schlag: Neugierige Gäste trudeln ein, knapp nach der Jahrhundertwende eröffnet ein Grand Hotel, der erste Abfahrtslauf am Kitzbüheler Horn findet statt. Mondäne Bälle, kleinere Liebschaften und größere Skandale, Schlittenfahrten und noch mehr Partys lassen Kitzbühel zur Weltstadt des Wintersports werden, in der sich Adel, Schriftsteller und Showstars die Klinke, pardon: Skier in die Hand geben. Mit der Hahnenkammbahn wird 1928 die erste Gondelbahn Österreichs fertiggestellt, und im Winter 1931 ist es dann endlich so weit: das erste Hahnenkammrennen auf der Streif findet statt – ein wesentlicher Baustein zur Verfestigung des Mythos. Kitzbühel ist zu dieser Zeit bereits in aller Munde. Als 1935 der Prince of Wales Kitzbühel besucht, sind alle Unterkünfte restlos ausgebucht. Ihm folgen englische Aristokraten – noch heute ist Großbritannien ein wichtiger Herkunftsmarkt.

Das härteste Rennen der Welt

Ein Stück Tourismusgeschichte also wie aus dem Bilderbuch. Und eines mit Bestand: Gilt die Skiabfahrt als die wahre Formel 1 des Winters, dann ist Kitzbühel das schneeweiße Monte Carlo und das legendäre Hahnenkammrennen das härteste, schnellste Rennen der Welt. Streif, Mausefalle, Steilhang – da klingelt es auch bei Anti-Skikanonen. Und auch die Promis, seit jeher Markenzeichen des mondänen Kitz, haben sich nicht wirklich verrannt: Franz Beckenbauer ist offiziell Einwohner des Skiorts, ließ sich im Standesamt Oberndorf trauen und feierte die Hochzeit standesgemäß bei seinem Freund Balthasar Hauser im Stanglwirt. Auch Uschi Glas ist Kitzbühel als zweite Heimat ans Herz gewachsen, seit sie in den Siebzigerjahren hier mehrere Filme drehte. „Gouvernator“ Arnold Schwarzenegger schneit hier ebenso



Ellen Kas bringt exklusive Mode zum Stanglwirt.

vorbei wie Thomas Gottschalk, wenn den Herren die Hitze Kaliforniens zu arg wird. Auch Ralf Schumacher schaltet in Kitzbühel ausnahmsweise mal einen Gang zurück – so wie die Formel-1-Insider Damon Hill, Jaques Villeneuve, Gerhard Berger, Bernie Ecclestone. Beliebig lang ließe sich die Aufzählung verlängern: Albert von Monaco, Lothar Matthäus, Heiner Lauterbach, Uwe Ochsenknecht – alle oft und gerne da. Im Idealfall versammelt sich so viel Glamour zu Partys der Superlative. Dann bittet etwa Werner Baldessarini, Modeschöpfer und Ex-Chef von Hugo Boss, 400 Freunde beim Stanglwirt zu einer Westernparty, die auch im amerikanischen Aspen hätte stattfinden können.

Klar, dass man nach so viel Aufregung auch die nötige Entspannung braucht. Die sucht man am besten in Going am Wilden Kaiser, von wo man den Rummel aus sicherer Distanz betrachten kann. Stille Moorgebiete finden sich hier, nur wenige Schritte vom Stanglwirt entfernt. Der Glamour von Kitz hat sich hier in das Glitzern der Tautropfen verwandelt, die nun an seltenen Pflanzen hängen. Es sind vermutlich die einzigen Diamanten, die man im nahen Kitz vergeblich sucht. ■



Yes, Kitz can! Shoppingparadies beim Zielhang der Streif.



Die Kitzbüheler Schmuckkollektion von Margarete Klingler

GOLD & KITZ[®]
MARGARETE KLINGLER

A-6370 Kitzbühel - Hornweg 5
Tel. +43 - (0)5356 - 638 13
www.gold-kitz.com



Auf den Spuren des Adlers

Der kleinste Baum der Welt, das einsamste Waldgebiet der Nordalpen, lebendige Traditionen: Tirol bietet perfekte Natur und die Weisheit bäuerlichen Lebens. Mit einem Nature Watch Guide kann man beides hautnah erleben.

Text: Robert Haidinger



»Steinadler und Steinbock.
Ein Duo, das man von Ansichtskarten kennt. Bei Nature-Watch-Touren am Wilden Kaiser wird das Klischee plötzlich lebendig.«

Daheim in Tirol:
Steinadler, Steinbock und Co.
lieben die karge Bergwelt.

Weiche Flügel werden sichtbar, verschwimmen kurz, verlieren sich im Blau des Gebirgshimmels. Ein leises Zittern liegt dort oben in der Luft, doch ein wenig dauert das Scharfstellen schon. Dort oben: Das ist der Himmel über Tirol, und soeben tasten sich Federn an ihm entlang. Fast wie Engelsschwingen, die einen versteckten Spalt im Blau suchen, einen geheimen Hinterausgang Richtung Paradies. Dabei liegt die Herrlichkeit doch soeben vor uns. Vor mir, dem Hobby-Ornithologen aus Wien, und vor dem Sepp, der als erster hinaufgedeutet hat. Es ist ein prächtiger Steinadler, dem die Schwingen gehören, und sein Patrouillenflug zirkelt weite Spiralen übers Kaisergebirge – ein kleiner Punkt, der in seiner Welt Oberhoheit genießt.

Tirol sehen wie nie zuvor

Doch es ist nicht immer leicht, dem König der Lüfte zu folgen. Etwa dann, wenn er nach Beute spähend für kurze Momente zum Wappentier gefriert. Obwohl: Adleraugen haben ja auch wir. Geliehen von Sepp. Es sind funkelnde Augen aus klarem Kristallglas. Swarovski-Augen. Denn das zünftige Binokular gehört dazu, wenn man in Tirol auf „Nature Watch“ macht, dem Land auf diese Weise ein schönes Stück näher kommen kann. „Tirol sehen wie nie zuvor“ – so lautet der Slogan rund um die geführte Wanderung, bei der Swarovski für die perfekte Optik sorgt. Und er hat viel mit neuen Perspektiven zu tun, vielleicht sogar mit Achtsamkeit. Distanz und Nähe berühren sich da. Intimität und Fernrohr. Und genau das ist auch jetzt der Fall. Denn kaum ist der Adler verschwunden, schiebt sich plötzlich ein Schattenriss vor. Sanft gekrümmt, so wie die köstlichen Croissants, die es heute zum leichten Frühstück gab. Aber so lang und dünn und gerippt, wie es hier, in dieser gewaltigen Höhe, nur ein besonderes Paar Hörner sein kann. Das des Steinbocks. Eine Silhouette paralleler Schatten, die sich vorsichtig über den Steilhang bewegt. Fast zum Greifen nah holt ihn das Fernrohr heran.

Steinadler plus Steinbock. An sich ein Tiroler Duo, das man eher von Sportjacken-Logos und den Ansichtskarten der Skiorte kennt – neben Mammut-Labels und roten Bullen. Aber weil wir diesem Tirol kurz den Rücken gekehrt haben, durch den dichten Wald lieber Richtung Almen aufgestiegen sind, haben sich die Plüsch-Murmeltiere und Wanderab-



zeichen-Embleme plötzlich mit echtem Leben erfüllt. Die Reinheit des geschliffenen Glases und das Funkeln der kristallklaren Bergbäche, die einem Tirols gurgelnde, aufbrausende Seite in erfrischender Klarheit näher bringen – ideal geht das zusammen. Der Blick auf die Natur: gestochen scharf.

Eine Insel in der Zeit

An der Kulisse scheitert es ja auf keinen Fall. Das war schon in den frühen Morgenstunden klar, als die Sonne die ausgefranst Grate des Wilden Kaisers in flammendes Rot tauchte. Wie eine Insel in der Zeit liegt das Kalkriff des Großachtentals da vor uns: Eine natürliche Festung mit urwüchsigen Bergwäldern, mit Almwiesen und Schluchten, die die



Artenvielfalt der Tier- und Pflanzenwelt sichern. Immer wieder blicken wir tief durchs Swarovski-Glas, trinken mit den Augen. Schließlich kann Nature Watch ja auch süchtig machen: Der Rausch der Natur, Ruf der Wildnis, alpines Adrenalin – ein Dreiklang mit feinen Untertönen. Adler und Steinbock sind da bloß ein krönender Abschluss.

Keine Frage: Der Sepp hat seine Hausaufgaben gemacht. Als Bub sowieso, als ihm der Kaiser als privater Spielplatz zu Füßen lag, samt dem weichen grünen Moos und dem spektakulären Wasserfall am Fuße der Maukspitze, dessen bloßer Name bei Extremkletterern automatisch den Adrenalinpiegel nach oben schnellen lässt. Der Schleierwasserfall, ein munterer Gebirgsbach, der aus der Mitte eines sechzig Meter hohen Felsendoms heruntersprüht, sich ganz unten in einer kleinen Gumppe sammelt – das ist die Via Dolorosa aller schweren

Kletterrouten, vielleicht gar das schwierigste Klettergebiet der Alpen. Aber jetzt hat Sepp kein Auge dafür. „Natschur Watsch“, sagt er, „das ischt schon mehr als über Felsen turnen oder dort droben den echten Adler finden. Das ischt ... Also am besten: Du fliegst einfach ein Stückchen weit mit.“

Das Land für den zweiten Blick

Recht hat er, der Sepp. Schauen und sehen, im Überhang schwitzen und die Berge spüren – das sind zweierlei Dinge. Schon gar in einem Bundesland wie Tirol, das sich weniger weich bettet und streckt wie der milde Osten Österreichs. Das sich lieber mit gezackten Bergrücken und Spitzen ein bisschen quer legt. So gnadenlos vertikal, dass es auf den ersten Blick verwundern mag, dass ausgerechnet der leicht rollende Knödel hier kulinarisch Fuß fassen konnte. Aber verwundern mag manches. Denn Tirol ist ein Land für den zweiten, dritten, den zehnten Blick. Schroff und abweisend. Aber zugleich voll geheimnisvoller Falten. Ein altes Antlitz mit versteinerten Zügen, in dessen Fältchen rare Pflanzen und Tiere ihre Nische gefunden haben: der seltene Alpensalamander und das in zunehmend höhere Gebiete abgewanderte Auerhuhn. Hopfen-Hainbuche und der Fliegenragwurz, der Insekten in seine Blütenfalle lockt, sie nach der Bestäubung indessen entkommen lässt.

»Der kleinste Baum der Welt, die Krautweide, die aus Schutz vor der Kälte lieber unterirdisch wächst, reckt nur ein grünes Zipfelchen aus der Erde.«

Eigenwilliges hat das raue Bergklima im Laufe der Evolution erzeugt. Sogar den kleinsten Baum der Welt, die Krautweide, die aus Schutz vor der Kälte lieber unterirdisch wächst, nur ein kleines, grünes Zipfelchen aus dem Boden schauen lässt. Und Überlebenskünstler wie den Gletscherhahnenfuß, der selbst in Höhen über 4.000 Meter noch ganz gut zurechtkommt. Über 150 Blumenarten und Dutzende Sorten Grünpflanzen wachsen allein auf der Tiroler Almwiese beim Mitteregg. Eine solche Artenvielfalt würden viele in fernen Regenwäldern und auf exotischen Inseln vermuten – aber nicht im Herz der Alpen. Manche davon wurden erst in den Fünfzigerjahren von der Wissenschaft entdeckt, sorgten für kleine Sensationen: Bileks Azurjungfer, eine blaue Libellenart, findet sich etwa nur im Lechtal, ganz im Nordwesten Tirols, wo ein vorübergehend begradigter Wildfluss allmählich sein Tal zurückerobert. Tatsächlich zählt das Flusstal im Außerfern zu den jüngeren Beispielen dafür, wie sich Tirol heute seines beeindruckenden Naturerbes annimmt. Fliegenfischer, WWF-Aktivisten, die Spezialisten der staatlichen Lawinen- und Wildbachverbauung zogen da an einem Strang, als die bedrängten Auwälder zwischen Vils und Steeg in den wildesten Nationalpark des Landes verwandelt wurden. Dass es sich auch hier um ein schützenswertes Stück Urnatur handelt, erkennen selbst Laien auf den ersten Blick: türkise Wasserfinger, die weiße Kies-



»Orchideen, Schmetterlinge, Baumriesen: Nicht selten liegt die Besonderheit nur wenige Nature-Watch-Meter entfernt direkt vor den eigenen Füßen.«

Hüttling-Moos ist zentraler Ausgangspunkt für Nature-Watch-Touren.

inseln umspielen. Lichte Deutsche Tamarisken und Walcholderbäume, hinter denen die einzigartigen Auegebiete des Außerfern Hobbybotanikern sumpfig-feuchte Träume bescheren – was bei 1.160 nachgewiesenen Blütenpflanzen weiters nicht verwundern mag.

Die jüngste Erfolgsstory rund um die wilde Flusslandschaft des Lech und seiner Seitentäler beweist: Tirol setzt sich auch jenseits von Späßtourismus-Events spannend in Szene. Winterliche Beachvolleyball-Turniere auf beheizbarem Sand? Monsterinszenierungen von Hannibals Alpenüberquerung, bei denen Pistenbullys als Elefantersatz herhalten müssen? Solche Exzesse, mit denen Ischgl und Sölden um Gäste buhlen, übertönen Tirols stille Schönheiten stets nur für kurze Momente. Denn bald ist bei den Feuerschluckern am Eis der Ofen aus. Legt sich nach dem Disco-Donnern der Synthesizer-Gewitter Stille über den Gletscher. Dann gibt einem Tirols grandiose Natur Berge – und beeindruckt mit einer geradezu atemberaubenden Vielfalt.

Das einsamste Waldgebiet der Nordalpen

Kaum ein Tiroler Naturpark, der das nicht auf seine Art beweisen würde. Die leuchtenden Aublüten am Ufer der Lech sind da bloß ein

zauberhafter Farbtupfer neben anderen auch. Wer einmal die Wanderung zu den uralten Ahornbäumen des Großen Ahornbodens im Alpenpark Karwendel gemacht hat, weiß für ein Leben lang: Es liegt eine ganz eigene Kraft über dem einsamsten Waldgebiet der nördlichen Alpen. Fast möchte man meinen: so etwas wie Spiritualität. Das Vomper Loch, der „Grand Canyon“ des Karwendels, all die schartigen Grate und bizarren Zacken des größten österreichischen Naturschutzgebiets – wie eine Insel vor unserer Zeit wirkt diese alpine Bilderbuchlandschaft. Dass an seinen Rändern die Blechlawinen des Inntalverkehrs abgehen, scheint Lichtjahre weit entfernt.

Dabei muss man nicht unbedingt nach oben blicken, um Tirols Natur in vollen Zügen zu genießen. Klar: Perfekte Passepartouts fürs herrliche Landschaftsbild geben die Berge in jedem Fall ab, sie rahmen die Naturschönheiten in immer neuer Perspektive. Wer im Naturpark Ötztal die dreihundert Jahre alten Baumveteranen des Obergurgler Zirbenwaldes, wer die Urgewalt des nahen Stuibenfalls – Tirols höchstem Wasserfall – gesehen hat, weiß, wovon die Rede ist. Doch nicht selten liegt die Besonderheit nur wenige Nature-Watch-Meter weit entfernt direkt vor den eigenen Füßen. Das mögen Schmetterlinge sein, ein flatterndes Heer aus 1.400 verschiedenen Arten, das im Naturpark

Nature Watch
öffnet Aug und Ohr
für die Tierwelt.

»Es liegt eine ganz eigene Kraft über dem einsamsten Waldgebiet der nördlichen Alpen. Fast möchte man meinen: so etwas wie Spiritualität«





Ein Abstecher nach Innsbruck

In der Innsbrucker Altstadt scheint das Mittelalter gegenwärtig. Von weither leuchtet das von Kaiser Maximilian I. errichtete Goldene Dachl, als ob die 2738 vergoldeten Kupferschindeln des spätgotischen Prunkerkers noch immer alte Gerüchte um Maximilians Geldnot zerstreuen müssten. Innsbruck atmet Geschichte, hat der Verbindung von Wehrhaftigkeit und Kunstsinn die Treue gehalten. Stehen geblieben ist die Zeit nicht. Events wie der Tanzsommer, die Festwochen der Alten Musik, die Internationalen Filmfesttage oder die Klangspuren Schwaz setzen zeitgenössische Impulse. Der Architekt Dominique Perrault hat der Tiroler Hauptstadt zuletzt die moderne Rathausgalerie beschert, Zaha-Hadid mit der Berg-Isel-Schanze ein Bauwerk von überregionaler Strahlkraft. Doch das schönste Ensemble stellen vielleicht die schützenden Berge bereit. Die Fahrt mit der Hungerburgbahn und der Panoramablick von der 2.000 Meter hohen Seegrube rückt Innsbrucks enge Verbindung mit der alpinen Bergwelt ins rechte Licht. Gleich zweimal, 1964 und 1976 war die Stadt Austragungsort Olympischer Winterspiele. Von der Piste bis in die Altstadt wedeln kann man hier. Oder mit Schneeschuhen, Tourenskiern oder sommerlichen Wanderstiefeln die umliegenden Wandergebiete erkunden – etwa im Alpenpark Karwendel oder auf dem Zirbenweg am Patscherkofel.

Kultur Tipp

Kultur und Erholung perfekt vereint: Die Tiroler Festspiele Erl haben mit dem Stanglwirt den idealen Partner für ein kulturelles Genusspaket der Luxusklasse gefunden. Hochkarätige Gäste aus Politik und Wirtschaft schätzen das außergewöhnliche künstlerische Angebot im Erler Passionsspielhaus ebenso wie das vollendete Hotelkonzept für absolutes Wohlbefinden.



Hans Peter Haselsteiner (re.) und Gustav Kuhn (Mitte) begrüßen Landeshauptmann Günther Platter in Erl.

Kaunergrat ein vielfältiges Landschafts-Potpourri aus hohen Gipfeln, sanft gewellten Wiesen und weitläufigen Wäldern mitunter wie jene hyperrealen Landschaften wirken lässt, deren ätherisch-goldenes Licht normalerweise TV-Werbespots flutet. Aber hier ist alles echt. Auch die Orchideen, die wiederum im hoch gelegenen Naturpark Zillertaler Alpen besondere Akzente setzen – so wie die Amethysten und Bergkristalle, die dort dem Glitzern der achtzig (!) umliegenden Gletscher Konkurrenz machen.

Keine Frage: Tirols Naturschätze sind gerecht verteilt. Das beweist auch ein Nature-Watch-Spaziergang vom Goinger Stanglwirt zum Hüttling-Moos – jetzt ein uriges, kleines Konferenzzentrum im Wald, zugleich eines der ältesten besiedelten Gebiete in Going. Vor etwa fünfzig Jahren war dieses Anwesen von den Österreichischen Bundesforsten erworben, die dazugehörige Landwirtschaft still gelegt worden. Das alte Bauernhaus schlummerte in einzigartiger Bachlage vor sich hin, samt seltenen Fischen, Vögeln und Pflanzen, direkt am Fuße des Wilden Kaisers – unterhalb der Graspointalm, wo der Stanglwirt-Käse produziert wird –, und dient jetzt als Ausgangspunkt zu Nature-Watch-Wanderungen Richtung Moorgebiet. Windwehenmoos, Haarinse, Fieberklee – eine europaweit einzigartige, lange Zeit vergessene Natur-oase wurde so sanft aus dem Dornröschenschlaf geweckt. Am Südhang des Wilden Kaisers befinden sich gleich mehrere dieser schützenswerten Feuchtgebiete, seit Sommer 2007 wird hier in Zusammenarbeit mit den Österreichischen Bundesforsten renaturiert. Matsch? Moor? Ist dabei garantiert, trotzdem können manche der Wege von Going aus sogar per Kinderwagen oder Rollstuhl besucht werden. Vor allem aber bietet die Gegend: much more. Viel mehr Natur vor allem, als man in einem einzigen Urlaub erfassen könnte.

Das Geheimnis des Kaisergebirges

Nicht dass einem hier, im Osten Nordtirols die starken Eindrücke allzu schnell verblassen könnten: Das gilt schon gar fürs eingangs erwähnte, angrenzende Kaisergebirge, dem tausend Meter hohe Abstürze und bizarre Felsspitzen eine besondere Wildheit verleihen – als ob die abweisenden Steilhänge ein besonderes Geheimnis zu wahren hätten. Was in der Tat der Fall ist. Aufgrund der geringen eiszeitlichen Vergletscherung haben sich hier seltene Pflanzen und besondere Eiszeit-Relikte erhalten. Die Zwerg-Alpenrose etwa und der „Grüne Regenwurm“, der am Nordabfall des Zahmen Kaisers, am Fuß der Schanzer Wände bei Ebbs, unter der Rinde alter Strünke die Jahrtausende überdauern konnte. Wie eine Schmuckschatulle der Natur, ausgelegt mit weichem Moos und funkelnden Tautropfen, öffnen sich Einblicke in diese grandiose Natur. Streift man ein wenig durch die Feuchtgebiete des majestätischen Gebirgssockels, so können Wanderer und „Nature Watcher“ erst recht auf Makroebene umstellen. Der eigenwillige Schnittlauch-Sumpf am Kohllahner Sattel drängt dann ins Bild und bedeckt die darunter liegende Krautschicht mit einer Lage aus violetten, dicht stehenden Blütenköpfen. Quellmoore lassen bei Hinterbärenbad oder an der höher gelegenen Kleinmoosenalm Schachtelhalme und Binsen im Wind wehen. Geschützt wurden hier auch die Bewohner – zumindest vor dem Autoverkehr. Bis 2006, als nach langem Hin und Her ein Tunnel gebaut wurde, galt das Kaisertal als letztes bewohntes Tal Österreichs ohne Verkehrsanbindung. Wirklich laut ist es hier bis heute nicht – bleibt die Nutzung der Straße doch den wenigen



Natur erleben:
Die reiche Fauna
und Flora Tirols
überwältigen.



Einheimischen vorbehalten. Die runde Kuppe der Hohen Salve, Herzstück der riesigen Skiwelt Wilder Kaiser, mit 250 Kilometern Piste und Anbindung ins Brixental eines der größten zusammenhängenden Ski-gebiete der Welt, kann so viel Bergfrieden nicht stören. Kein Wunder, dass sich auch das Kleingetier wohlfühlt: die alpin-endemischen Gletschermohrenfalter, die vom nahen Kaisertal aus in höhere Lagen flattern, Urinsekten, die „Tattermandl“ genannten Alpensalamander, Kleinsäuger wie Siebenschläfer und Haselmaus – alles da. Und weil es schon Kaisergebirge heißt: Neben Schneemaus und Schneehase huscht vielleicht ja auch das königliche Hermelin vors Binokular. Doch schützenswert sind ja nicht nur die Kleinode der Natur. Zurück zu den Wurzeln: Das hat in Tirol Tradition – und meint nicht immer Ragwurz und Co. Das weiß auch der Kramsacher Heinz Mantl, dem in den Siebzigerjahren, als sich so mancher Klotz vor verwaiste, alte Gehöfte schob, ein ganz besonderes Tirol-Panorama vorschwebte. Also

»Urinsekten, Alpensalamander, Siebenschläfer und Haselmaus – alles da. Vielleicht huscht auch noch das königliche Hermelin vors Binokular.«

begann er sich umzuhören und umzuschauen. Im Ötz- und im Zillertal und bei seinen Freunden drüben im Kufsteiner Söll. Schon 1974 war es so weit: Endlich trudelten zwischen Innsbruck und Kufstein die ersten Gehöfte ein. Genauer: im Gebiet der Kramsacher Seen, wo sich die Initiative des Heinz Mantl in ein Tiroler Freilichtmuseum verwandelte: in das Museum Tiroler Bauernhöfe.

Tirol unter der Lupe

„Little Tyrolia“ könnte man den Flecken heute nennen. Denn wie durch eine Lupe betrachtet verdichtet sich hier das schöne Land. Alten Tirolern, die im Bundesland ein wenig herumgekommen sind, mag das Dorf vielleicht sogar ein wenig spanisch vorkommen. Oder sagen wir lieber: pan-tirolerisch, weil bunt zusammengewürfelt. Von isolierten Tälern und aus ganz verschiedensten Ecken tauchen da die Giebel und Bauweisen auf. Vierhundert Jahre alte Bauernhäuser aus dem Pitztal, akkurat ausgerichtete Paarhöfe, aufwändig aus Holz konstruiertes aus dem für seine Zimmermänner seit jeher berühmten Alpbachtal, der ganz und gar anders gemauerte Einhof aus Walchsee bei Kufstein oder der Oberinntaler Truger-Hof, der, mehr Steinburg als Holzbau, trotz ein Meter dicker Außenwände mit einer Durchfahrt ausgestattet ist – sie alle verweisen auf die überbordende Bandbreite an Bau- und Siedlungstypen, die es eben nur hier zu sehen gibt. An manchen Tagen, und da ganz besonders am jährlich stattfindenden Kirtag, füllen sich all diese Häuser mit Leben. Nach Moosbeernocken und Äpfelradln duftet es dann, und auch Korbflechter und Töpfer geben erlesene Kostproben ihres Könnens. Dann wird auch klar, dass Tirols Gehöfte ja seit jeher weit mehr waren als einfach nur Häuser am Berg. Eher schon handelt es sich um kleine Dörfer für Großfamilien.



Traditionen erleben: Auf vielen Almen lebt noch das alte Tirol.



Creative Hotel Cosmetics

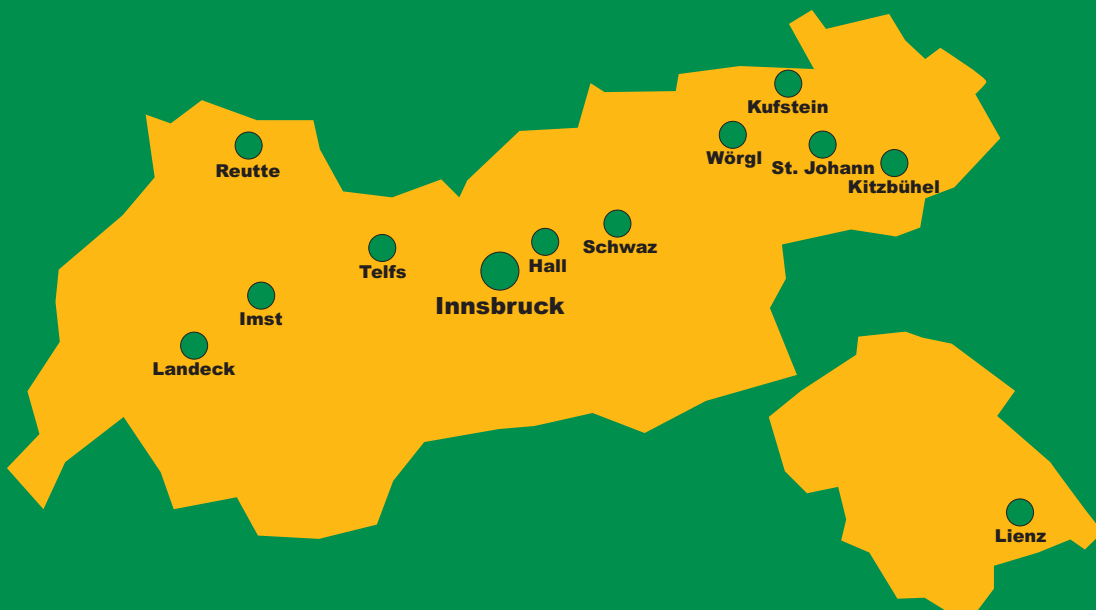
*Wir gratulieren dem
Hotel Stanglwirt
ganz herzlich zum
400jährigen
Bestehen.*



ADA Guest Supplies GmbH

Tel +43 (0) 54 14 8 64 47 • Fax +43 (0) 54 14 8 64 48 • info@at.ada-cosmetics.com • www.ada-cosmetics.com

Ganz egal an welchem Ort, unser Berater hilft sofort.



TIROLER-Kundenbüros

Innsbruck	Wilhelm-Greil-Str. 10	Tel. 0512/5313-0
Imst	Schustergasse 27	Tel. 05412/66092
Kitzbühel	Im Gries 11	Tel. 05356/62574
Kufstein	Krontalerstraße 2	Tel. 05372/62131
Landeck	Marktplatz 15	Tel. 05442/62277
Lienz	Mühlgasse 6/a	Tel. 04852/65646
Reutte	Mühler Straße 12	Tel. 05672/64848
Schwaz	Münchner Straße 20	Tel. 05242/62398
St. Johann	Wieshoferstraße 9	Tel. 05352/64631
Telfs	Anton-Auer-Straße 5	Tel. 05262/61716
Wörgl	Bahnhofstraße 8a	Tel. 05332/72460
Hall in Tirol	Innsbrucker Str. 84	Tel. 05223/41377

www.tiroler.at

tiroler
VERSICHERUNG

Nature Watch - Natur auf einen Blick



Entdecke das Unsichtbare: Bei Nature-Watch-Wanderungen lernt man Tirols versteckte Seiten kennen. So lautete das Motto, das die Tirol Werbung und Swarovski Optik zur Zusammenarbeit veranlasst hat. Das Resultat: das Projekt „Nature Watch“. Dabei handelt es sich um ein professionelles Angebot der Naturbeobachtung. Ausgestattet mit einem Fernglas von Swarovski Optik und begleitet von einem ausgebildeten Guide begeben sich die Urlauber auf eine Entdeckungsreise in die fast unberührte Natur der National- und Naturparks. Eine Wanderung, die sich nicht nur im Sommer lohnt: Wer in seinem Winterurlaub einen Tag abseits von Skipisten verbringen möchte, dem öffnet „Nature Watch“ Augen und Sinne für die vielfältigen Spuren des Lebens im Gebirge.

Der Stanglwirt ist der optimale Ausgangspunkt für die Erkundung der atemberaubenden Landschaft am Wilden Kaiser. Die Nähe zur Natur ergibt sich hier schon aus den bäuerlichen Traditionen, die beim Stanglwirt aus Überzeugung gepflegt werden. Wildbeobachtung, Fährtenlesen und Hüttenromantik sind beim Stanglwirt etwa im 600 Hektar großen und leicht begeharen Jagdrevier zu erleben, die eigene Alm mit Käseproduktion am Wilden Kaiser führt vor Augen, wie man in Tirol seit Jahrhunderten die Natur schonend zu nutzen versteht. Für Nature-Watch-Urlauber hält man beim Stanglwirt ganz besondere Angebote bereit.

Alle Infos im Detail:

Nature-Watch-Führungen:

Geführte Wanderungen mit Fernglas und Naturbeobachtung. In der Sommer- und Herbstsaison 2 x pro Woche, in der Wintersaison 1 x pro Woche. Dauer mind. 2 Stunden

Nature Watch Guide:

Ausgebildeter Bergwanderführer mit Naturkompetenz und Nature-Watch-Zusatzqualifikation

Nature-Watch-Pauschale:

Ab 6. Jänner 2010 ist beim Stanglwirt die neue Nature-Watch-Pauschale buchbar. 3 oder 6 Übernachtungen (Anreise Sonntag) in der gebuchten Kategorie inkl. hochwertigem Frühstücksbuffet, Nachmittagsjause, Feinschmecker-Abendessen und vielen anderen Extras und inkl. 1 x Nature-Watch-Führung ab EUR 396,-. Mehr Infos unter www.stanglwirt.com, Menüpunkt „Nature Watch“

Swarovski-Ferngläser

Die Ferngläser von Swarovski Optik werden zur Verfügung gestellt.

Der Gratiskatalog „Nature Watch Magazin“ kann auf der Homepage der Tirol Werbung bestellt werden: www.natur.tirol.at

Ein Blick auf die Nebengebäude, die der Heinz Mantl in „seinem“ Klein-Tirol versammelt hat, gibt reichen Aufschluss, was man darunter verstehen kann. Ein eigenes Sägewerk und eine Mühle finden sich hier, nebst Stampfe, Kapelle und Schießstand. Getreidekasten, Sennerstube, Selch, Backofen, Käserei – allein ein flüchtiger Blick auf die zahllosen Gerätschaften des kulinarischen Wirtschaftens lässt indessen eine Ahnung vom vollen Geschmack des alpinen Lebens aufziehen. Ja, sogar eine Badestube hat man für das Museum Tiroler Bauernhöfe aufgetrieben. Das einst an beinahe allen bäuerlichen Höfen verbreitete, private, fensterlose Hitzesteinbad erinnert nun daran, dass zur wahren Autarkie stets auch das bäuerliche Spa zählte. Und wenn, wie etwa im Biohotel Stanglwirt, Tiroler Steinölbad und Ziegenbutter-Cremepackungen wohltun und einen der Duft von Zirbenholz – dessen Wirkung zuletzt Chemiker der Uni Innsbruck auf die Schliche kamen – besser schlafen lässt, dann ist dieses Wissen ganz präsent.

Wahre Tradition statt bunter Folklore

Eine Annäherung an eine längst fremd gewordene Welt – auch das zählt zu den Facetten, mit denen Tirol bis heute überrascht. Die Ziegenmilch, die nach Wacholder schmeckt? Das nächtliche Weiden der Kitzbühler Kühe, um sie dadurch gegen Bremsen zu schützen? Die Geschicklichkeit der Tiroler Senner bei der Zubereitung von Schwingmus und Zigersuppe? Tirols Hochgebirgstäler, die mit rund 450 Almen den geschlossensten Almwirtschaftsbereich Österreichs stellen, sind keine schlechte Gegend, um dem Alltag dieser alpinen Lebensweise ein wenig näherzukommen. Und dreht man am Goinger Handwerkskunstmarkt – der übrigens auf Initiative der Stanglwirtbuam Balthasar Hauser, Georg Anker und Toni Pirchl gegründet wurde – eine Runde, dann lassen Gamsbartbinder, Glockenstuhlmacher, Hirschhornschnitzer, Klöpplerinnen und Holzschuh-Virtuosen längst vergessenes Handwerk aus der Tiroler Vergangenheit auftauchen – Gaumenfreuden wie Brodakrapfen, Kasspatzln oder Germkiachl inklusive.

Das Gebirge, die Macht der Witterung, all das alte Wissen über heilsame Bergkräutlein, Zirbenöl, aber auch das wahre Bergkäs-Aroma – sie haben bis heute überdauert. Mitunter offen sichtbar, wie Bräuche im ganzen Land berichten. Oder der Besuch bewirtschafteter Almhütten, aus denen noch der Geruch offener Feuerstellen dringt und am Abend sogar flackerndes Kerzenlicht. Wenn man genauer hinblickt, spürt man noch ganz anderes: dass die Härten und die Romantik des alpinen Elements das Leben vieler Tiroler auch weiterhin prägen. Und dass die Fixpunkte des alpinen Jahreszyklus’ – vom Almabtrieb über die gemeinsame Heumahd bis zum Perchtenlauf – hier keineswegs Folklore-Show sind, sondern zeitliche Koordinaten einer über Jahrhunderte hindurch in die Herzen der Menschen eingeschriebenen Geschichte. ■

»Almabtrieb, Heumahd, Perchtenlauf: zeitliche Koordinaten einer über Jahrhunderte hindurch in die Herzen der Menschen eingeschriebenen Geschichte.«

27-Loch-Platz am Wilden Kaiser

Der bestens gepflegte 27-Loch-Golfplatz Wilder Kaiser in Ellmau hat sich zu einem Vorzeigepplatz erster Klasse in der österreichischen Golflandschaft entwickelt. Qualität war hier von Anfang an oberstes Gebot.

Die Anlage fügt sich perfekt und harmonisch in die vorgegebene Landschaft ein und das Golfspiel wird im Umfeld des gewaltigen Felsmassivs „Wilder Kaiser“ zum faszinierenden Erlebnis.

Der Golfplatz setzt sich aus 3-mal 9 Löchern mit den Namen „Wilder Kaiser“, „Ellmau“ und Kurs „Tirol“ zusammen, die beliebig miteinander kombiniert werden können. Die Bahnen sind nicht steil und charakteristisch verschieden. So bietet sich dem Gast ein abwechslungsreicher Golfurlaub.

Im Clubhaus finden Sie alle Einrichtungen, um sich wohlfühlen: die Rezeption mit einem gut sortierten Pro Shop, die Umkleidekabinen, einen Caddyraum, das urgemütliche Clubrestaurant und eine großzügige Terrasse mit



© Albin Niederöster

wunderbarem Blick auf den Wilden Kaiser. Das Driving-Range-Areal und der großzügige Übungsbereich bieten auch dem Golfneuling ideale Einstiegsmöglichkeiten in diese faszinierende Sportart.

GOLFPLATZ WILDER KAISER GMBH

Dorf 2, 6352 Ellmau

Tel.: +43-5358-4282

E-Mail: office@wilder-kaiser.com

www.wilder-kaiser.com



Architekt Dipl. Ing. **Karl-Hermann Schwabe**

Deutschland	Österreich	Seit über 30 Jahren international anspruchsvolle Architektur
Ehem. königl. Amtsgericht D-34281 Gudensberg	A-8992 Altaussee 48	geprägt durch regionalen Bezug, Kultur, zeitgemäßer Moderne und vitalisierender eigener baubiologischer und ökologischer Bautechniken.
Telefon: +49 - (0) 5603 - 3004 Mobil: +49 - (0) 171 - 4609512 Fax: +49 - (0) 5603 - 5661	Telefon: +43 - (0) 3622 - 71976 Mobil: +43 - (0) 664 - 3071976 Fax: +43 - (0) 3622 - 71976-4	
Mail: architekt.schwabe@gmx.de	Mail: office@planungsatelier-schwabe.at	Wohn- und Villenbau Hotel-, Klinik- und Verwaltungsbau Denkmalschutz





Adliges Damen-Team

Die traditionsreiche Familie Mayr-Melnhof urlaubt seit fast einem Jahrhundert regelmäßig beim Stanglwirt. Doch das ist nicht ganz die Wahrheit: Tatsächlich darf nur der weibliche Teil der Familie nach Going mitreisen.

Text: Arne Johannsen





Die Mayr-Melnhof Schwestern
LR Doraja Eberle und
Gräfin Sophie Brandis.



Balthasar Hauser und Stanglwirt-
Direktrice Trixi Moser mit Familie
Mayr-Melnhof.

Tradition und Bodenständigkeit – das fällt einem Betrachter spontan ein, blickt er die stattliche Buchenallee hinauf zum Schloss Glanegg in der Salzburger Gemeinde Grödig. Mit den 1,4 Meter dicken Wänden und seinen drei stabilen Geschossen wirkt das Gebäude wie ein breiter Turm, der die wechselhaften Jahrhunderte unbeeindruckt miterlebt hat. Im 13. Jahrhundert errichtet, war es zunächst erzbischöflicher Sitz, dann beherbergte es viele Jahrzehnte ein Pflugschaftsgericht. Nach zahlreichen Besitzerwechseln wurde die Liegenschaft 1896 von der Familie Mayr-Melnhof übernommen. Seitdem lebt die traditionsreiche Familie in den traditionsreichen Gemäuern.

Stammgäste seit Jahrzehnten

Tradition und Bodenständigkeit, trotz aller Modernität – das charakterisiert auch den Stanglwirt in Going. Kein Zufall also, dass die Mayr-Melnhofs zu den Stammgästen der Familie Hauser zählen. „Seit fast 25 Jahren fahren wir jedes Jahr eine Woche Ende Jänner nach Going“, sagt Maria-Anna „Maya“ Mayr-Melnhof. Von den Salzburger wird sie schlicht und würdevoll „die Baronin“ genannt. Und selbst das offizielle Österreich hält sich bei Ehrungen und öffentlichen Auftritten an diese Bezeichnung, obwohl die Adelstitel längst abgeschafft sind. Aber die Tradition überdauert auch manche Gesetzgebung. Außergewöhnlich ist auch die Zusammensetzung der Mayr-Melhof'schen Reisegruppe: Sie besteht ausschließlich aus Damen, neun insgesamt. Babys sind erlaubt, Männer nicht. „Ich habe selbst acht Kinder und weiß daher, dass Mütter manchmal eine Auszeit brauchen“, sagt die Baronin, „daher lade ich meine fünf Töchter und die drei Schwiegertöchter jedes Jahr für diese Woche hierher ein, damit sie auch mal eine Pause vom Alltag haben.“

Grödig und Going haben nicht nur viele Buchstaben gemeinsam, sie liegen auch nur eine Autostunde voneinander entfernt – nicht gerade die Welt. „Und trotzdem ist man beim Stanglwirt in einer ganz anderen Welt“, betont Maria-Anna Mayr-Melnhof. „Man findet hier so eine herrliche Ruhe und kann hundertprozentig abschalten. Es ist eine Atmosphäre fast wie Zuhause, aber eben doch ein bisschen anders. Und dann diese traumhaften Sonnenaufgänge am Wilden Kaiser...“, kommt die 82-Jährige ins Schwärmen.

»Es ist eine Atmosphäre fast wie zu Hause, aber eben doch ein bisschen anders. Und dann diese traumhaften Sonnenaufgänge am Wilden Kaiser ...«

Aber wie kommt man als vornehme Adelige – Maria-Anna Mayr-Melnhof ist eine geborene Gräfin Orsini-Rosenberg, uralter österreichischer Hochadel aus Kärnten – nach Going? „Ach wissen Sie, ich war auch einmal jung“, sagt die Baronin lächelnd, „und einen Teil meiner Jugend habe ich in Kitzbühel verbracht. Das Ausgehen war damals etwas anders als heute, wir haben uns eher ein gemütliches Gasthaus gesucht und dort den Abend verbracht. Und der Stanglwirt war ein solches Gasthaus. Die Wirtin war damals schwanger, und wenig später wurde Balthasar geboren. Ich war also schon bei ihm zu Gast, da war er noch gar nicht auf der Welt.“

Hiermit gratulieren wir dem **Stanglwirt** zum **500. Geburtstag!**

Arbeit, die Bestand hat

Ganz schön gewagt, jemandem schon 100 Jahre vorher zum halben Jahrtausend zu gratulieren, könnte mancher meinen. Nun, unser Optimismus hat gute Gründe: Zum einen sind wir sicher, dass die traditionelle Gastlichkeit des Stanglwirts immer gefragt sein wird. Und zum anderen verstehen wir selbst uns drauf, aus erstklassigem Holz Werkstücke zu schaffen, an denen sich viele Generationen erfreuen können. In diesem Sinne: Alles Gute zum 400. Geburtstag und allen kommenden!

**HOLZ
BAU
MAIER**

Dafür schlägt unser Herz!

In den folgenden Jahren begleiten die Mayr-Melnhofs die Entwicklung des Stanglwirts. Alles wird größer, moderner. „Ich habe hautnah miterlebt, wie Balthasar den Betrieb entwickelt und vorwärts gebracht hat“, sagt die Baronin, „es hat sich viel geändert in den Jahrzehnten, aber bei allen Veränderungen spürt man das Feingefühl der Familie Hauser, die bäuerlichen Wurzeln.“ Da ist es wieder: Tradition und Bodenständigkeit.

Erfolgsfamilie

Die Treue der Mayr-Melnhofs adelt auch den Stanglwirt. Denn der Name Mayr-Melnhof ist einer der klingendsten Österreichs. Tradition und modernes Unternehmertum kommen hier zusammen. Die Familie wurde erstmals 1434 urkundlich erwähnt – das ist die Tradition. Heute beherrscht sie Europas größten Karton- und Faltschachtelhersteller, die Mayr-Melnhof Karton AG, mit einem Jahresumsatz von mehr als 1,7 Milliarden Euro – das ist das erfolgreiche Unternehmertum (siehe Kasten Seite 94).

Der Salzburger Zweig der Familie besitzt 7.000 Hektar Land in Salzburg und Oberösterreich: »Wir sind mit Wald und Boden eng verbunden«, sagt die Baronin.

Allerdings hat bei dem Karton-Giganten vor allem der steirische Zweig der Familie das Sagen. Zwar wird bei den Mayr-Melnhofs seit Jahrhunderten darauf geachtet, den Familienbesitz zusammenzuhalten, dennoch kam es 1893 zur Trennung in einen steirischen und einen Salzburger Zweig. Die Steirer sind eher industriell orientiert, die Salzburger forstwirtschaftlich. Ihnen gehören rund 7.000 Hektar Grund und Boden in Salzburg und Oberösterreich. Dazu zählen auch der Familiensitz Schloss Glanegg sowie Schloss Kogl bei St. Georgen im Attergau. „Wir sind mit Wald und Boden eng verbunden“, sagt auch die Baronin.

Der jüngste Spross steht an der Spitze

Gebündelt sind die wirtschaftlichen Aktivitäten der Salzburger Mayr-Melnhofs in der MM-Forstverwaltung. Seit 15 Jahren führt der jüngste Sohn Max die Geschäfte und arbeitet an einer Verbreiterung der Aktivitäten. Auf dem Gelände des Gutshofes sind etliche Büros entstanden, neben dem Holzgeschäft sollen vor allem die Grundstücke gezielter genutzt werden, etwa durch die Errichtung von Gewerbeparks. Mit Erfolg: So entsteht unter anderem das neue Speditionsterminal des Logistik-Riesen Schenker in Bergheim auf einer Wiese der Mayr-Melnhofs. Die ungewöhnliche Nachfolgeregelung im Familien-Unternehmen hat einen ebenso ungewöhnlichen Hintergrund. Denn Max' älterer Bruder Georg entschied sich nach seinem Wirtschaftsstudium gegen die Business-Welt, trat in ein Priesterseminar ein und studierte Theologie. Mittlerweile arbeitet er als Religionslehrer und missioniert im Rahmen der christlichen Loretto-Gemeinschaft.



Stanglwirt Balthasar Hauser mit Landesrätin Doraja Eberle.

Seine Hinwendung zur Theologie kommt nicht von ungefähr: Die Religion spielt in der Familie eine große Rolle. Auch im Urlaub: „Jeder Morgen beginnt mit einem gemeinsamen Gebet. Tagsüber macht dann jeder, was er will. Und vor dem Abendessen um 19 Uhr treffen wir uns zu einem Rosenkranz-Gebet“, schildert Maria-Anna Mayr-Melnhof. Selbstverständlich ist die Baronin auch außerhalb des Urlaubs christlich engagiert. So unterstützt sie aktiv als Vorsitzende die Stiftung „Pro Oriente“. Diese wurde 1964 von Kardinal Franz König gegründet, um die Beziehungen zwischen der römisch-katholischen Kirche und den orientalisch-orthodoxen Kirchen in Ost- und Südosteuropa zu pflegen und zu fördern. „Für mich ist sie wahrlich die Grand Dame von Pro Oriente, sie hat über viele Jahre hinweg unendlich viel Gutes getan“, lobt etwa Salzburgs Erzbischof Dr. Alois Kothgasser das Engagement von Maria-Anna Mayr-Melnhof. Auch Balthasar Hauser hat sie persönlich als Vorstandsmitglied für Pro Oriente gewonnen. Zu ihrem Selbstverständnis als Baronin gehört auch ein ausgeprägtes karitatives Engagement. So ist sie seit 25 Jahren Präsidentin der Partnerhunde für Behinderte. Dieser gemeinnützige Verein bildet mit gro-



Treue Gäste: Balthasar Hauser bedankt sich bei der Familie Mayr-Melnhof.

In die Elite der
ausgezeichneten
Vermögensverwalter
aufgenommen
Handelsblatt
Elite Report 2009

Private Banking



VILLA TAGWERKER

Private Banking der RaiffeisenBank Kitzbühel

6370 Kitzbühel · Josef-Pirchl-Straße 7 · Tel.: +43/(0) 53 56 / 6 76 76-0 · www.villa-tagwerker.at

Von Vorbildern lernt man, den eigenen Weg zu gehen.

Die Versicherung einer neuen Generation



Ein kurzer Überblick Das Reich der Mayr- Melnhofs

Die Familie Mayr-Melnhof zählt zu den traditionsreichsten Familien Österreichs und zu den wirtschaftlich aktivsten. Aufgebaut ist die Unternehmensgruppe auf Wald und Holz. Kernstück ist die börsennotierte Mayr-Melnhof Karton AG, die mehrheitlich der Familie gehört. Vom Stammsitz im steirischen Frohnleiten aus hat sich das vor mehr als hundert Jahren gegründete Unternehmen mittlerweile zum größten Kartonhersteller Europas entwickelt. Bei gestrichenem Recyclingkarton sind die Steirer sogar weltweit die Nummer eins. Der Konzern verfügt über 35 Produktionsstandorte in 15 Ländern. Der Umsatz beträgt 1,7 Milliarden Euro, beschäftigt werden mehr als 8.000 Mitarbeiter.

Das Unternehmens-Imperium

Zum Industrie-Imperium des Clans gehört auch die Mayr-Melnhof Holz AG, 1953 in Leoben gegründet. Mit der modernen Sägeanlage in Leoben sowie einer Anfang 2004 in Tschechien in Betrieb genommenen Anlage werden jährlich rund 1,3 Millionen Kubikmeter Holz eingeschritten. Einen großen Expansionsschritt hat die Holz AG mit der Errichtung eines Sägewerks in Efimovskij, 250 Kilometer östlich von St. Petersburg, getan. Gemeinsam mit der russischen Immobilien- und Baustoffgruppe LSR wurde dort das größte Sägewerk in Russland mit einer Fläche von 24 Hektar errichtet. Investitionskosten: 80 Millionen Euro. Um die Holzversorgung sicherzustellen, wurde auf 50 Jahre eine Waldfläche von 250.000 Hektar gepachtet.

Weitere Unternehmen im Besitz der Familie sind die Mayr-Melnhof Systemholz in Gaishorn, einer der führenden Hersteller von Brett-schichtholz in Europa, sowie die MM Timber Trading, ein weltweit operierendes Holz-Handelshaus.

Die Salzburger Linie setzt auf Forstwirtschaft

Zwar ist die Salzburger Familienlinie an den Kartonaktivitäten beteiligt, federführend ist dabei aber die steirische Linie. Die Salzburger Mayr-Melnhofs sind vor allem in der Forstwirtschaft aktiv. Mit 7.000 Hektar Grund und Boden ist die Familie der größte private Grundbesitzer in Salzburg. Zum Besitz zählen auch Schloss Glanegg bei Grödig sowie Schloss Kogl im Attergau. Weitere Unternehmen sind die Freiherrliche Mayr-Melnhofsche Holzhandlung in Salzburg sowie eine Beteiligung an der Wohnungsgesellschaft der steirischen Mayr-Melnhofs.



Das Schloss Glanegg,
Wohnsitz der Familie.

ßem Erfolg Hunde aus, die vor allem Kinder begleiten und unterstützen, die im Rollstuhl sitzen müssen. „Partnerhunde steigern die Selbständigkeit und die Lebensqualität behinderter Menschen“, sagt die Präsidentin. Christlich, karitativ, sportlich – das sind wesentliche Elemente ihres Lebens, sagt die rüstige 82-Jährige. Fehlt also nur noch der Sport, und auch da ist sie Präsidentin, nämlich bei den Österreichischen Golfseniorinnen.

Business und Tradition

Aus gesellschaftlicher Verantwortung ist die Familie auch politisch aktiv. Clanchef Friedrich II. Mayr-Melnhof war von 1983 bis 1986 Salzburger Agrarlandesrat für die ÖVP und über drei Jahrzehnte Vertreter des Privatwaldes in der Landwirtschaftskammer. Tochter Doraja Eberle folgt ihm nach: Sie gehört als Landesrätin der Salzburger Regierung an, zuständig für Familie, Jugend, Volkskultur und Erhaltung des kulturellen Erbes. Die diplomierte Sozialarbeiterin hat zudem den Verein „Bauern helfen Bauern“ gegründet und ist Vorstandspräsidentin der Organisation „Humanitäre Hilfe in Kroatien, Bosnien und dem Kosovo“.

Business und Tradition, Standesbewusstsein und gesellschaftliche Verantwortung – alles das kommt bei den Mayr-Melnhofs zusammen. Der Karton-Konzern notiert, ganz modern, an der Börse und steht daher in einem Ausmaß in der Öffentlichkeit, das die Familie nicht besonders schätzt. Auf der anderen Seite sind vier der acht Kinder mit Adligen verheiratet: Reisky von Dubnitz, Nostitz-Rieneck, Clary von Aldringen, Edler Herr zu Brandis – die Heiratsurkunden lesen sich wie ein Auszug aus einem österreichischen Geschichtsatlas.

Werte erhalten statt Jetset

Zufall oder gezielte Heiratspolitik wie einst bei den Habsburgern? Die Baronin schmunzelt. „Nein, nein, so ist das nicht. Aber die alten Adelsfamilien haben doch viele Gemeinsamkeiten, etwa dieselbe Art der Erziehung, dasselbe Verständnis von Verantwortung und Disziplin. Und dadurch gibt es eine gemeinsame Basis, auf der junge Menschen leichter zusammenkommen.“ Die gemeinsamen Mahlzeiten am großen Esstisch gehören dazu – überflüssig zu erwähnen, dass dabei nirgends im Hintergrund ein Fernseher läuft. Traditionen hochzuhalten und weiterzuleben ist für Anna-Maria Mayr-Melnhof sehr wesentlich, womit sie vielleicht eine Vorreiterin dessen ist, was heute unter dem Begriff „Nachhaltigkeit“ so modern ist. „Tradition ist etwas sehr Positives und für Österreich Wichtiges, denn wer würde sonst die Burgen und Schlösser erhalten, deretwegen so viele Touristen in unser Land kommen? Statt sich für eine Million Euro einen Privatjet zu kaufen und damit ins eigene Haus nach Ibiza zu fliegen, stecken wir diese Summe halt lieber in ein neues Dach für unser Schloss.“

Besonders freut die Baronin, dass auch die Tradition der Stanglwirt-Urlaube bereits auf die nächste Generation übergegangen ist. „Auch meine Kinder kommen immer wieder mit ihren eigenen Familien nach Going, um beim Balthasar und seiner Familie Urlaub zu machen“, erzählt sie. Setzt sich diese Tradition weiter fort, kann sich auch die Familie Hauser nachhaltig freuen – immerhin hat Baronin Mayr-Melnhof bereits 30 Enkel und zehn Urenkel. Für zukünftige Stammgäste beim Stanglwirt ist also gesorgt.

Vermögen in den besten Händen

Der Übergang von Berufs- zu Privatleben ist bei vielen Unternehmern fließend. Nichts ist daher naheliegender, als möglichst viele Synergien aus beiden Bereichen, die sich z. B. bei Bank- und Finanzgeschäften ergeben, zu nutzen.

Die Hypo Tirol Bank bietet daher für ihre Firmenkunden das besondere Service, auf Wunsch einen Private Banking Experten hinzu zu ziehen.

Alles aus einer Hand – das ist gerade in Bankangelegenheiten nicht nur praktisch und spart Zeit, sondern ermöglicht auch eine optimale Abstimmung der unterschiedlichen Finanzprodukte. Aus diesen genannten Gründen ziehen die Firmenkundenbetreuer der Hypo Tirol Bank bei Interesse des Kunden einen Private Banking Experten hinzu. Dank der engen Vernetzung von Betreuern und weiteren Experten erhalten Firmenkunden so eine bestmögliche Rundumbetreuung.

Vertrauen und Sicherheit

Private Banking bedeutet mehr als nur das gewinnbringende Anlegen von Vermögen. Und da gerade bei vielbeschäftigten Unternehmern die privaten Finanzangelegenheiten zu kurz kommen können, ist die Unterstützung von Experten oftmals hilfreich. Schließlich gibt es für viele Lebensbereiche Spezialisten, denen man sich gerne anvertraut. Sie erleichtern durch ihr Wissen das Treffen von richtigen Entscheidungen und schaffen so berufliche wie private Freiräume. Diesem Ziel haben sich die Experten des Private Banking der Hypo Tirol Bank verschrieben. Als verlässliche und kompetente Partner begleiten sie Kunden durch die verschiedenen finanziellen Lebensphasen und bieten die ideale Kombination aus persönlicher Betreuung sowie maßgeschneiderten Produktlösungen. Darüber hinaus wird selbstverständlich auf aktuelle steuerliche Neuerungen in Österreich aber auch Deutschland – wie z. B. das Vererben von Firmenvermögen – eingegangen. Ergänzend zum umfangreichen Basiswissen komplettiert ein ausgezeichnetes Netzwerk von Steuerberatern und Rechtsanwälten das Betreuungsangebot, um beispielsweise eine Firmensitzverlagerung von der steuerlichen Seite her zu "beleuchten" bzw. in weiterer Folge auch abzuwickeln.

Kunden begeistern

Eine dauerhafte und vertrauensvolle Beziehung zwischen Kunde und Private Banking Betreuer bildet die Basis für eine ganzheitliche Beratung, die selbst hohen Qualitätserwartungen gerecht wird. Die Berater überzeugen aber nicht nur durch ihre hohe menschliche und fachliche Kompetenz. Die Wünsche des Kunden stehen an erster Stelle, auf die flexibel und zeitlich wie örtlich mobil eingegangen wird. Von innovativen Anlagestrategien bis zur Beratung rund um die richtige Vorsorge reicht die Leistungspalette, aus der die Private Banking Betreuer das richtige Paket für jeden einzelnen Kunden zusammenstellen. Wenn es um ein so heikles und persönliches Thema wie Vermögensveranlagung geht, kann der Kun-



„Hohe Beratungsqualität, zuvorkommendes Service und ein individuell abgestimmtes Produktangebot für Firmenkunden sowohl auf beruflicher wie privater Ebene – diese Versprechen setzen wir in die Tat um.“

Markus Hildmann,
Bereichsleiter Firmenkunden

de ruhig mehr erwarten als die gängigen Finanzprodukte. Die Hypo Tirol Bank ist mit ihrem Private Banking die erste Adresse, wenn große Erwartungen erfüllt werden sollen.

Hypo Tirol Bank

Meraner Straße 8
6020 Innsbruck

Firmenkunden Innsbruck

Tel.: +43-50700-2380
E-Mail: firmenkunden.innsbruck@hypotirol.com

Firmenkunden Oberland

Tel.: +43-50700-7950
E-Mail: firmenkunden.oberland@hypotirol.com

Firmenkunden Unterland

Tel.: +43-50700-7850
E-Mail: firmenkunden.unterland@hypotirol.com

Firmenkunden Wien

Tel.: +43-50700-5260
E-Mail: firmenkunden.wien@hypotirol.com

A close-up photograph of a man with dark hair and a bright smile, wearing a red tank top. He is leaning on the white rope of a boxing ring. The background is a warm, golden-brown color, suggesting an indoor sports facility.

Stangl- Trainingscamp

Wenn sich die Box-Weltmeister Wladimir und Vitali Klitschko auf einen Wettkampf vorbereiten, ist der Stanglwirt traditionell die erste Wahl. Nicht nur, weil hier eine Tennishalle kurzfristig in ein Profi-Boxcamp umgewandelt wird.

Text: Martin Niederauer



Die beiden sind Stammgäste im doppelten Sinn. Zum einen, weil sie immer wieder nach Going kommen, um im Stanglwirt zu trainieren oder einfach ein paar schöne Tage zu verbringen. Zum zweiten deshalb, weil man tatsächlich an Baumriesen denken muss, wenn sich die ukrainischen Boxer Wladimir und Vitali Klitschko vor einem aufbauen. Zwei riesige Männer mit muskelbepackten Körpern, riesigen Fäusten – und einem sympathisch breiten Grinsen. Längst sind die beiden Legenden, gefragte Werbe-Testimonials, UNESCO-Botschafter und gern gesehene Gäste bei VIP-Events. Ein Erfolg, den sie sich mit sportlichen Leistungen verdient haben: Der eine, Wladimir, ist der aktuelle Meister und laut Experten die unangefochtene Nummer eins im Schwergewicht. Der andere, Vitali, ist neben Muhammad Ali, Evander Holyfield und Lennox Lewis einer von bisher vier Boxern auf der ganzen Welt, die dreimal in ihrer Karriere eine Weltmeisterschaft im Schwergewicht gewinnen konnten. Und: Beide sind Stammgäste im Biohotel Stanglwirt – privat wie auch beruflich.

Es ist schon Tradition, dass die beiden hünenhaften Boxlegenden mit Wohnsitzen in Hamburg, Kiew und Los Angeles nicht nur immer wieder gerne ein paar freie Tage bei Balthasar Hauser und seinem Team verbringen, sondern auch regelmäßig ihr Trainingslager für mehrere Wochen im Hotel aufschlagen – sehr zum Staunen so mancher prominenter Hotelgäste. Star-Regisseur Joseph Vilsmaier etwa traute seinen Augen nicht, als die Stanglwirt-Direktrice Trixi Moser dem schwitzender Vitali zum Durchatmen handtuchgewirbelte Luft zufächerte, und glaubte an einen Scherz mit „verstecker Kamera“. Dabei wollte die umtriebige Hotel-Direktrice doch nur darauf achten, dass sich auch dieser so sportliche Gast wohlfühlt. Die Übung scheint gelungen. „Es gibt keinen Ort auf der Erde, an dem ich mich besser auf große Kämpfe vorbereiten könnte“, schwärmt Wladimir und kann von der Region um den Wilden Kaiser gar nicht genug bekommen. „Dieser Ort ist mit nichts auf der Welt vergleichbar!“

Tennishalle wird zum Proficamp

Das Bild des Laien vom Berufsboxer wurde von Sylvester Stallone mit seinen erfolgreichen „Rocky“-Filmen geprägt. Wie fern diese vom wirklichen Leben eines Kampfsportlers entfernt sind, zeigt schon die Trainingsvorbereitung. Wo sich der Schauspieler mit treuherzigem Blick joggend durch Wald- und Wiese bewegte, rückt bei den Klitschkos in der Wettkampfvorbereitung gleich eine Hundertschaft von Trainern, Helfern, Assistenten und Betreuern an. Mit enormem Aufwand wird eine der beiden Tennishallen des Stanglwirts zu einem Hightech-Trainingscenter umgebaut: Ein professioneller Hochring wird installiert, Sandsäcke aufgehängt; Fitnessgeräte jeder Art und Video-Equipment vom Feinsten füllen den Rest des gewaltigen Saales. Trotzdem bleiben die Klitschkos locker, Fans sind den Brüdern auch bei den Sparrings in der intensiven Wettkampfphase willkommen. Manche Stanglwirt-Gäste beobachten den Trainingsfortschritt der Boxprofis täglich, für das Ehepaar Kocks, langjährige Stammgäste, reserviert Cheftrainer Emanuel Stewart sogar persönlich immer zwei Plätze am Ring. Freilich: Ein professionelles Umfeld sind die beiden Sportler seit vielen Jahren gewohnt. Beide haben schon als Teenager mit dem Boxen begonnen. Vitali, der ältere der beiden Brüder, kämpft seit 1984. Erst als Kickboxer – er wurde sechsmal Weltmeister –, dann im „klassischen Boxen“. Als Amateur wurde er ukrainischer Meister, gewann die Welt-



Wladimir, der mit 198 cm „kleinere“ der erfolgreichen Klitschko-Brüder.



Schlagkräftiges Trio: Trainer Fritz Sdunek, Trixi Moser, Vitali Klitschko.

Militär-Spiele, den Titel des Europameisters – und 1999 den Weltmeister-Gürtel der WBO. Immer wieder hemmten schwere Verletzungen seine Laufbahn, er wollte sogar schon die Boxhandschuhe an den Nagel hängen und blieb exakt 1400 Tage im sportlichen Ruhestand – doch er kämpfte sich jedes Mal an die Spitze zurück.

Wladimir, der „kleine Bruder“ (er ist nicht nur fünf Jahre jünger, sondern mit 1,98 Meter Körpergröße tatsächlich um zwei Zentimeter kleiner als sein Bruder), startete mit 14 Jahren die Boxlaufbahn. Auch in seiner Karriere funkeln zahlreiche Höhepunkte: Mit 17 Jahren wurde er Junioren-Europameister, er siegte mehrfach in Staats- und bei Militärweltmeisterschaften. 1996 gewann er in Atlanta olympisches Gold – ein echtes Highlight für den Sympathieträger aus Kiew. Danach folgten Europameister- und Weltmeistertitel.

Trotz dieses Lebens im Scheinwerferlicht – zu Freunden und Unterstützern zählen John McEnroe genauso wie Boris Becker, Ed Moses oder Thomas Gottschalk – blieb das erste Brüderpaar der Geschichte, das gleichzeitig Boxweltmeister ist, unkompliziert und bodenständig. „Die Berge, die Tiroler Luft, die angenehme, freundschaftliche Atmosphäre, die einmalige Unterkunft und die hervorragende Bewirtung“ sind es, die Wladimir und Vitali immer wieder nach Going am Wilden Kaiser zurückkehren lassen. Längst sind aus den Stammgästen Freunde der Familie Hauser geworden, Stanglwirt Balthasar Hauser lässt es sich nicht nehmen, zu jedem Kampf der beiden anzureisen. Schließlich

»Von meiner Großmutter habe ich gelernt, dass das Leben zu kurz ist, um schlecht gelaunt zu sein. Auch im Ring braucht man gute Laune, um erfolgreich zu sein.«

weiß er, was er seinen treuen Gästen schuldig ist: „Wenn die Klitschkos im Hause sind, fühle ich mich immer besonders sicher. Denn wer kann schon solche Bodyguards vorweisen.“

Auch andere prominente Sportler, die im Stanglwirt einkehren, verstehen sich mit dem boxenden Brüderpaar bestens. Da kann es schon passieren, dass an der Rezeption gerade die österreichischen Ski-Stars einchecken, Spartak-Moskau-Coach Stanislav Tschertschessow seine Mannschaft zum Training führt, während sich Wladimir mit seinem Star-Trainer Emanuel Steward zum täglichen Training in die Tennishalle begibt. Ein freundschaftliches Geplänkel und der eine oder andere Scherz unter den Kollegen verstehen sich dabei von selbst. Wladimir: „Von meiner Großmutter habe ich gelernt, dass das Leben zu kurz ist, um schlecht gelaunt zu sein. Im Ring braucht es neben konsequenter Vorbereitung und effizientem Training Spaß an der Sache und eben auch gute Laune, um letztendlich erfolgreich sein zu können.“

Auch wenn mancher Gast schon ein wenig schluckt, wenn sich „Dr. Eisenfaust“ und „Dr. Steelhammer“ mit eingezogenem Kopf durch die Saunatur zwängen – die Klitschkos sind nur für Gegner im Ring unangenehm. Abseits des Sports setzen sie sich vehement für humanitäre Anliegen ein, kämpfen für die Demokratie-Bewegung in der Ukraine, gründen Stiftungen zur Unterstützung notleidender Kin-

»Die Berge, die Tiroler Luft, die freundschaftliche Atmosphäre, die einmalige Unterkunft und die hervorragende Bewirtung machen uns zu Stammgästen.«

der in Ländern wie Brasilien, Rumänien und der Ukraine. Der ehemalige deutsche Bundespräsident Johannes Rau ernannte das schlagkräftige Duo gar zum „Botschafter für Integration“. Vitali: „Die Menschen weltweit haben viel mehr Gemeinsamkeiten als Dinge, die sie trennen. Wir müssen das Gemeinsame betonen.“ Keine leeren Worte: Obwohl sie schon in Hollywood-Filmen („Oceans Eleven“) auftraten, bei Talk-Stars wie Jay Leno zu Gast waren und mit Preisen, Awards und Achievements überhäuft wurden, zeigen sie ein offenes Herz für Anliegen ihrer Fans, plantschen unbeschwert mit anderen Stanglwirt-Gästen und Einheimischen im „Goinger Badesee“ oberhalb des Hotels und laben sich am Wasser aus der „Kaiserquelle“. Ein besonderes Doping: Wladimir behauptet, der Genuss des erstklassigen Tropfens wirke auf ihn wie ein Zaubertrank, der seinen Gegnern jede Chance raubt. ■

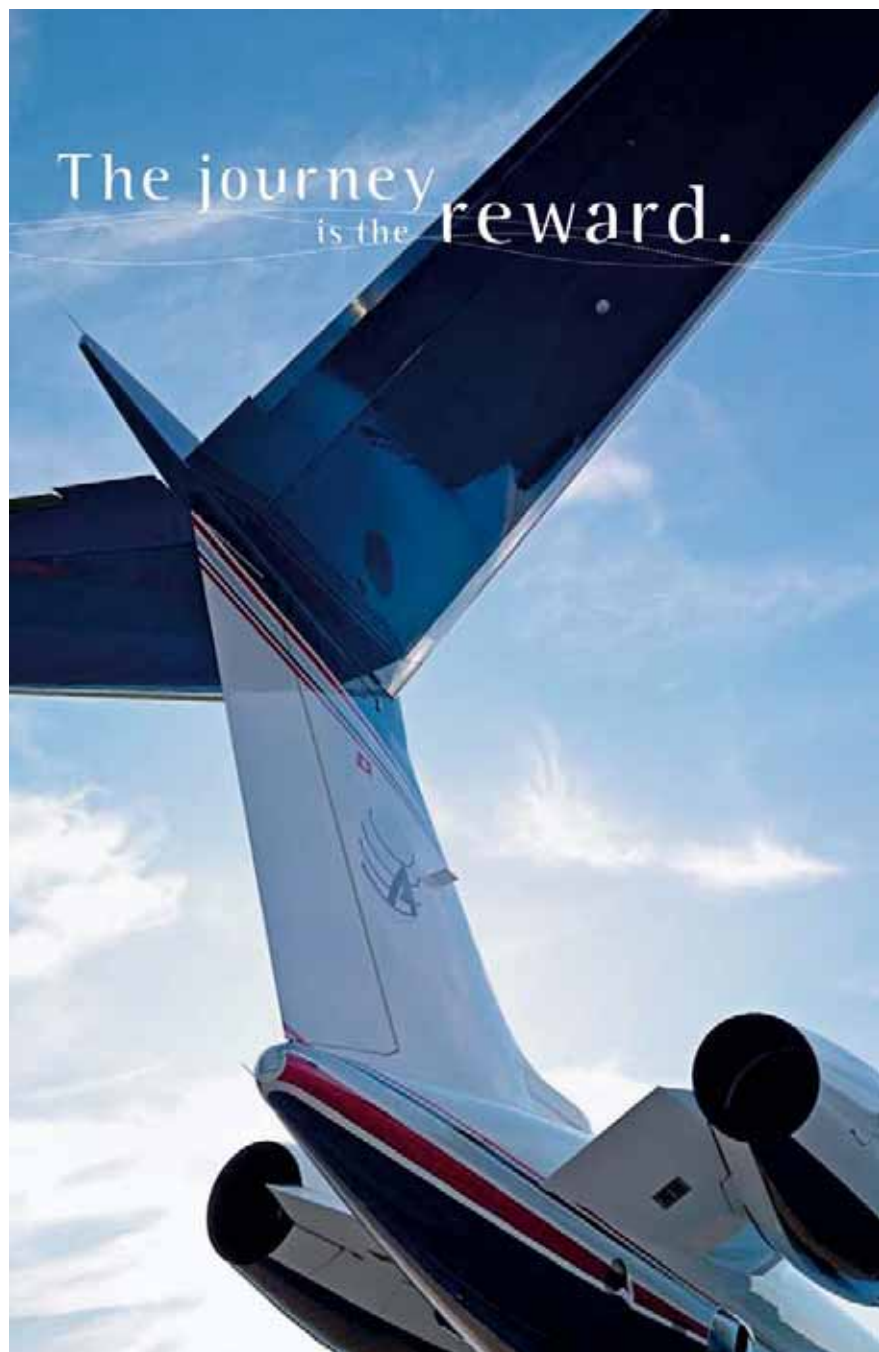
Zur Person Wladimir und Vitali Klitschko



Wladimir und Vitali (geboren 1976 und 1971) wurden als Söhne eines ukrainischen Offiziers und einer Pädagogin geboren. Beide studierten Sportwissenschaften. Wladimir promovierte 2001. Beide begannen ihre Boxkarriere bereits in jungen Jahren.



Wladimir errang seinen größten Erfolg als Amateur bei den Olympischen Spielen 1996 in Atlanta, als er als erster Weißer die Goldmedaille in der Gewichtsklasse über 91 kg (Superschwergewicht) gewann. Danach wurden die Klitschkos vom Hamburger Boxstall Universum Box-Promotion des Promoters Klaus-Peter Kohl unter Vertrag genommen und starteten ihre einzigartige Karriere in der Profi-Liga. Vitali ist seit 1996 verheiratet. Mit seiner Frau Natalie hat er drei Kinder. Wladimir war 1996 bis 1998 mit Alexandra Klitschko verheiratet.



Best kept secret in business aviation ...





Oederan
Tagesrevue

Oederan
Tagesrevue

Lebendes
Thüringen
17. August

WITENANGER



Phänomen Hansi

Vom Tellerwäscher zum Millionär. Oder von einem, der hinaus zog, um die Welt glücklich zu machen. Hansi Hinterseer ist der erfolgreichste Star der volkstümlichen Musik – weil er ganz er selbst sein darf.

Text: Martin Niederauer



Hansi Hinterseer bei der Fan-Wanderung mit abschließender Bergmesse. Mehr als 10.000 Fans pilgern mit dem blonden Superstar durch das malerische Kitzbühel bis hinauf zur Hahnenkamm-Talstation. Längst ist die wachsende Anhängerschar international, sogar aus Russland reisen Hinterseer-Fans an.

Fast wie in einer Prozession pilgern mehr als 10.000 Menschen durch das malerische Kitzbühel in Richtung Hahnenkamm-Talstation. Ein Gewimmel, wie in einem Ameisenhaufen. Schon von Weitem hört man die Musik Hansi Hinterseers aus den Lautsprechern: Auf den T-Shirts der Fans stehen stolze Freundschaftsbekundungen: „Hansi, wir lieben Dich!“ Transparente verkünden: „Dein Fanclub aus dem Elsass grüßt!“ Man hört Deutsch, Österreichisch, Englisch, Französisch, Dänisch, Schwedisch; sogar tschechische und russische Wortfetzen sind zu hören.

Ein echter Freund

Hansi Hinterseers Fangemeinde hat sich wieder einmal in Kitzbühel versammelt, um gemeinsam mit ihrem Idol die sogenannte Fan-Wanderung mit abschließender Bergmesse zu zelebrieren. Immer dabei ist dann auch sein Freund und Wegbegleiter Balthasar Hauser, der Stanglwirt – ein Mann, der selbst fast schon so bekannt ist wie der Star der Volksmusik. „Er ist ein echter Freund. Er hat in mir die Begeisterung für die Musik geweckt und er ist über all die Jahre ein treuer Gefährte geworden“, sagt Hansi über den Stanglwirt. „Wann immer wir freie Zeit haben, dann treffen wir uns, um gemeinsam Musik zu machen.“ Oder um einfach auch nur über die alten Zeiten zu plaudern. Weiter geht es mit der Kabinenbahn auf den Berg hinauf. Die Sonne brennt gnadenlos und das Thermometer steigt Grad um Grad. Überhaupt kein Grund für die Fans aus der ganzen Welt, auf den anstrengenden Fußmarsch über die Bergwiesen zu verzichten. Zum Greifen

nah ist er schließlich, „unser“ Hansi. „Der ursprüngliche Gedanke der Fanwanderung war, dass ich meinen Fans, die für die Konzerte extra von weither anreisen, auch unsere Berge und Heimat zeige. Sie geben mir übers Jahr so viel. Das ist der Wahnsinn. Und dass mittlerweile so viele mitmachen, finde ich einfach nur bärig.“

Endlich auf dem Berg oben, lässt sich die Begeisterung kaum mehr im Zaum halten. Die Stimmung steigt von Minute zu Minute, und fast ist man in Versuchung zu sagen, selbst Robbie Williams oder Madonna würden ob so einer authentischen Begeisterung der Fans bei ihren Konzerten vor Neid erblassen. „Leitln, mi gfreit’s, dass kemmen seids“, hallt es dutzendfach über die eigens aufgebaute Verstärkeranlage, und die Menge erstickt im tosenden Applaus. Randbemerkung: Die obligatorische Bitte, hier in der freien Natur auf Sauberkeit zu achten, hat die Wirkung einer präsidialen Verordnung. Tatsächlich findet sich einige Stunden später nicht das kleinste Fitzelchen Papier. Eine Gewissheit, die Hansi Hinterseer seit Jahren hat. „Auf meine Fans ist immer Verlass und ich bin stolz auf sie.“

»Balthasar Hauser hat in mir die Begeisterung für die Musik geweckt und ist ein treuer Freund geworden. Wann immer wir Zeit haben, machen wir Musik.«



Zeige mir wo Du Urlaub machst,
und ich sage Dir wer Du bist.

In den Träumen erscheinen oft geheime Wünsche. Geben Sie diesen Wünschen Raum, um Wirklichkeit zu werden. Den richtigen Stoff dazu finden Sie bei Eder- Tapeten, Textilien, Teppiche und Polstermöbel. Zahlreiche Muster sowie Dekors erfüllen all Ihre Träume und mit der individuellen Beratung sowie dem umfassenden Service liegen Sie in jedem Raum richtig.

Der Stoff, aus dem die Räume sind.



EDER
RAUMTEXTIL
www.eder-raumtextil.at
Kufstein

LICHTSTUDIO
EISENKEIL

- Kreative Lichtkonzeption
- Individuelle Anfertigung
- 5.000 m² Ausstellungsraum

A-6134 Vomp
Hoferweg 8
Tel. +43-5242-64-348

www.lichtstudio.com

Wir sorgen seit Jahrzehnten
beim Stanglwirt für

Licht zum Wohlfühlen





»Ich bin auf der Alm aufgewachsen und habe dort gelernt, worauf es im Leben wirklich ankommt. Der sogenannte Luxus macht nicht immer glücklich.«

Hansi Hinterseer mit Stanglwirt Balthasar Hauser beim Musizieren auf der Zugin.

Ortswechsel: Hansi Hinterseer hat die Massen hinter sich gelassen. Auch im Hause seines Freundes Balthasar Hauser trägt er seine obligatorischen Fellstiefel. Das ist schon der einzige Unterschied zu den vielen anderen Gästen im Nobelhotel Stanglwirt. Denn eigentlich will er ja gar kein Prominenter sein. „Ich bin auf der Alm aufgewachsen und habe dort gelernt, auf welche Dinge es im Leben wirklich ankommt. Der sogenannte Luxus macht nicht immer glücklich.“ Hansi Hinterseer bewundert das geschäftliche Geschick des Stanglwirts. Doch treffen sich schließlich hier zwei auf der gleichen Ebene. Balthasar Hauser bewundert wiederum den Hansi Hinterseer: „Könnst mir grad a paar Griffe zoagen auf deiner Zugin, die Amerikaner werd'n auf dös ganz narrisch“, erzählt der Stanglwirt vom Wunsch des damaligen Profi-Skirennläufers, der direkt aus den USA zu ihm auf Besuch kam. Und will man der Legende – einfach um der Schönheit willen – Glauben schenken, dann fing damals die Musiker-Karriere des Hansi Hinterseer an.

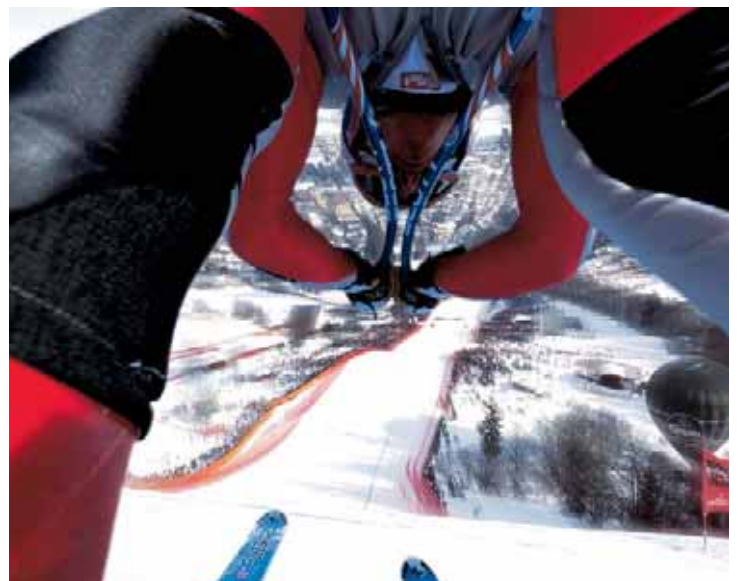
„Ich bin hier daheim“

Hinterseer ist Kitzbüheler und Hauser aus dem vorgelagerten Going. Das alpine Städtchen und seine viel kleinere, ruhigere und verträumtere Umlandgemeinde kann man sich ohne die beiden Namen gar nicht mehr vorstellen. Längst sind sie ein Synonym für ein Stück Heimat. Mehr noch: „Ich fühle mich hier nicht nur zu Hause. Ich bin hier daheim“, unterstreicht Hinterseer seine Kitzbüheler Wurzeln, die fest im Boden des traditionsreichen Ortes mit seinem mittelalterlichen Stadtkern und den schroffen Wänden des Wilden Kaisers verankert sind. Auch wenn es in der Geschichte von Kitzbühel und Hansi Hinterseer hin und wieder ein paar kleine Risse gab, das Rad der Zeit drehte diese Unstimmigkeiten schnell wieder zurecht. Denn all die Schönheit seiner Heimat hat Hansi oft genug zu Liedtexten inspiriert. Seine unbekümmerte Authentizität macht sicherlich einen Großteil seines Erfolges aus. „Es ist ein Geschenk, dass ich mich nicht verstellen kann“, sagt er auch über sich selbst. Und wenn andere im Umgang mit Fans oder Journalisten die Profi-Maske aufsetzen, dann kommt Hansi mit seinem strahlenden Lächeln und mit einem simplen „Griaß di“ auf einen zu – und gewinnt in der Sekunde Herz und Seele. Empathie

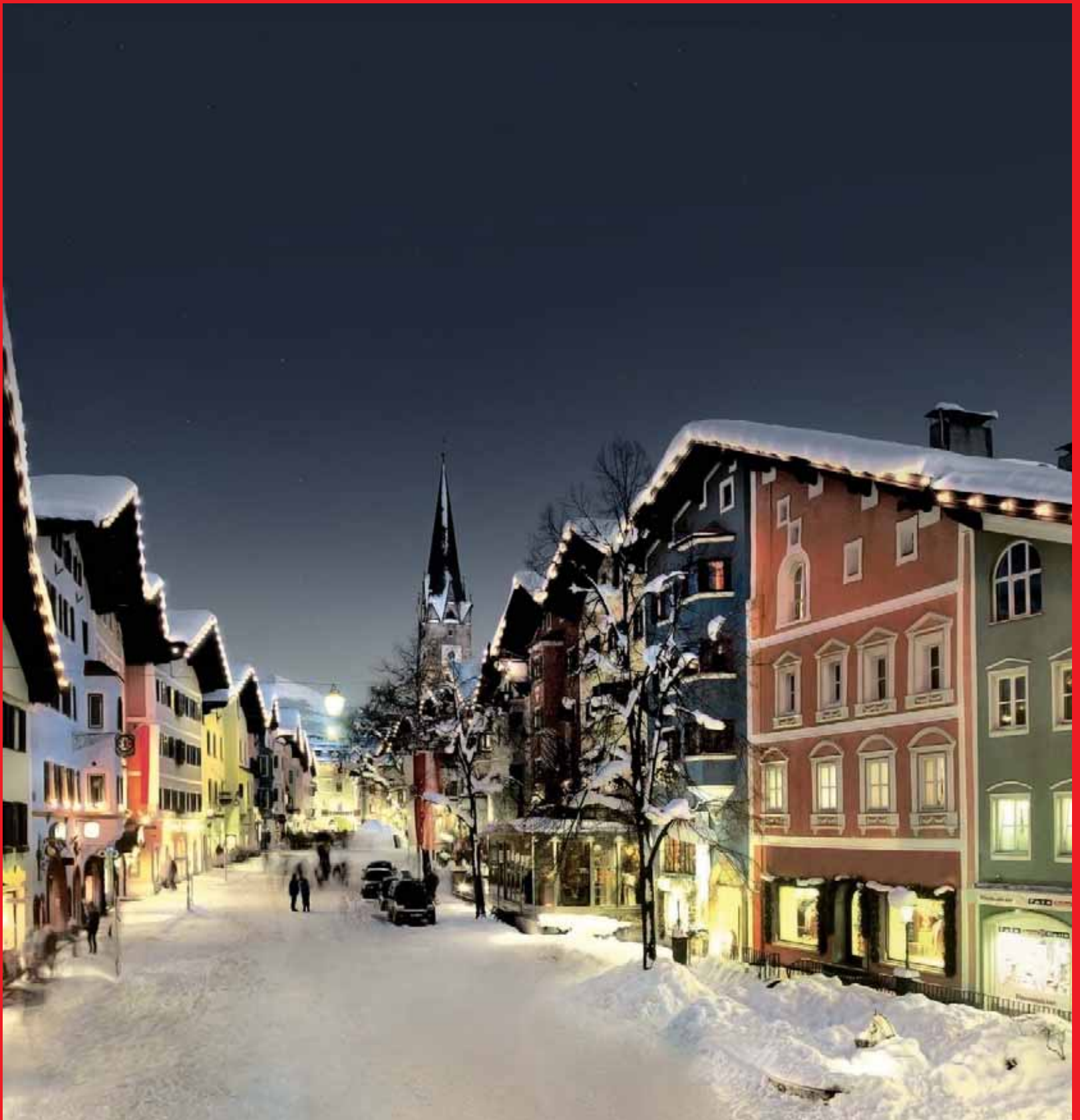
würde man das wohl auf Neudeutsch nennen. Entwaffnende Ehrlichkeit und ein gutes Selbstwertgefühl wären wohl bessere Beschreibungen. „Jeder, der Hansi persönlich kennt, weiß, dass hinter dem Star ein durch und durch authentischer Tiroler steht. Was mich neben der Musik mit Hansi verbindet, sind unsere bäuerliche Kindheit, die Liebe zur Natur, zur Familie und zur Heimat“, streut Balthasar Hauser dem Freund und Kollegen üppig Rosen.

Das Sportidol

Wer einmal selbst das Starthäuschen des Hahnenkamm-Rennens besucht und mit eigenen Augen sieht, wie der erste Abschnitt des mit Abstand gefährlichsten Abfahrtsrennens der Welt im beinahe freien Fall zu bewältigen ist, der kann nur zu gut verstehen, warum dieser Mann schon als Teenager so ungreifbar geworden ist. „Meine sportliche Laufbahn“, sagt Hansi Hinterseer, „war für mich die beste



Herausforderung Alpinski: Hinterseer blieb trotz riesiger Erfolge demütig.



The Legend.

Kitzbühel

Schule.“ Nachsatz: „Nur in jungen Jahren hast du dort Erfolg. Der Niedergang kann von einem Tag auf den anderen kommen.“

Diese Art von Demut, von Dankbarkeit zieht sich durch das Leben des Hansi Hinterseer – und damit auch durch seine Karriere. „Meinen Erfolg hab ich einzig meinem Publikum zu verdanken. Ihm muss gefallen, wie ich bin, ihm muss gefallen, was ich tue – und nicht den Journalisten.“ Seine Erfolgsliste ist tatsächlich unglaublich: Sechsmal Erster im Slalom und im Riesenslalom, unzählige Ehrungen für seine Plattenverkäufe aus über 30 veröffentlichten Alben, eine Sonderbriefmarke

»Meinen Erfolg habe ich einzig und allein meinem Publikum zu verdanken. Ihm muss gefallen, wie ich bin und was ich tue – und nicht den Journalisten.«

der österreichischen Post und noch vieles mehr. Trotz dieses enormen Erfolges braucht auch ein Hansi Hinterseer seine Ruhepausen. Dann geht er noch immer gern in die Berge, um die Natur zu genießen. Dazu Freund Balthasar Hauser: „Wenn wir bei frischem Kaiserquellwasser gemeinsam unsere staaden Zuginstückeln spielen, funkelt es aus seinen Augen wie früher, wie beim glücklichen Buam von der Kitzbüheler Seidlalm“.

Freilich: Etwas Bubenhaftes ist dem Mitfünziger bis heute geblieben. Damit kokettiert Hinterseer auch gern ein wenig. Das darf er auch. Denn kaum ein Star in der Showbranche ist seinem Stil so treu geblie-



Hinterseer, der Naturbursch: Eine wohlthuende Ausnahme im Showbiz.

ben: „Es gibt den Sänger Hansi Hinterseer und den Familienmenschen. Meine Fans akzeptieren das.“ Auch das Spiel mit den Medien beherrscht der Star so meisterhaft wie das Singen. Und bleibt konsequent: „Wenn ich zum Beispiel Angebote von Talkshows bekomme, weil mich die Medien irgendwo auf dem linken Fuß erwischen wollen. Ich mag aber keine Talkshows und daher gehe ich da auch nicht hin.“ Und auch Häme und Zynismus so mancher Kritiker können ihm nichts anhaben. Hansi: „Das ist mir total egal. Ich bin offen für Kritik von Leuten, die selber erfolgreich auf der Bühne stehen. Und dann gibt es halt Kritiker, die sich hinter den Zeilen verstecken.“

Der Mensch hinter dem Star

Apropos verstecken: Ein kleiner Bub samt Mama startet auf Hansi Hinterseer zu. Mama sagt, dass der Bub so gerne Ski fährt und deshalb von einem Foto von sich und dem Hansi träumt. „Eh kloar“, sagt Hansi Hinterseer und nimmt den Bub in den Arm bis die Mama das beste strahlende Lächeln der beiden eingefangen hat. In einer überkandidelten Showbranche voller Angeber, Blender und Prahler ist Hansi ein Phänomen, ein erfolgreiches Phänomen. Weil er mit seiner Bescheidenheit und seiner Bodenhaftung eine der wenigen großen Ausnahmen ist. Mit eigenen Worten sagt er selbst, kein Partygänger, sondern vor allem Familienvater zu sein. Dazu gehört dann auch, dass er eben nicht verrät, wo er mit seiner Familie im letzten Urlaub war, und dass in seinem neuen Buch „Der Mensch hinter dem Star“ ein Foto seines Hauses fehlt. Wozu auch?

„Ich bin mit dem, was ich in meinem Leben erreicht habe, total zufrieden“, betont Hansi nochmals. „Schau, jeden Tag, wenn ich aus dem Bett aufstehe, denk ich mir: „Guat geht's dir, g'sund bist“. Und nach einem arbeitsamen, schönen Tag denk ich oft bei mir: „Vater vergelts!“ Dann versteht man auch, warum die Bergmesse gemeinsam mit seinen vielen Fans und auch mit seinem Freund Balthasar Hauser für den blonden Superstar, pardon, für den bekannten Kitzbüheler jedes Jahr nicht nur ein absoluter Pflichttermin, sondern eine echte Herzensangelegenheit ist.

Hans „Hansi“ Hinterseer Sport, Gesang & viele Filme



Hans „Hansi“ Hinterseer (geboren 2. Februar 1954 in Kitzbühel) ist erfolgreicher Schlagersänger, Schauspieler, Moderator und ehemaliger Skirennläufer. Schon in jungen Jahren begann er mit dem Skisport, auch weil er im Winter den Schulweg von der Seidlalm, wo er aufwuchs, hinunter nach Kitzbühel oftmals auf Skiern bewältigen musste. Mit 24 Jahren beendete er seine erfolgreiche Amateurkarriere und ging als Profi in die USA. 1994 schließlich begann Hansi Hinterseer eine erfolgreiche Karriere als Volksmusiksänger, Schauspieler und Moderator; heute gehört er zu den erfolgreichsten Vertretern dieses Genres. Er ist verheiratet und Vater zweier Töchter.

Keine Zukunft ohne Herkunft



8 Gulden Münze
von 1892



1000 Schilling Goldmünze
von 1976



100 Euro Goldmünze
von 2007

In den vergangenen 111 Jahren gab es in Österreich fünf Währungsumstellungen. Diese zeigen das Auseinanderdriften und Zusammengehen Europas. Begonnen hat es mit der Umstellung von Gulden zu Kronen. Ziel war es, bis zum Jahr 1900 die Währungsumstellung im gesamten Gebiet der Monarchie abzuschließen. In Westösterreich, speziell in den Tälern Tirols und im Bregenzerwald, war der Gulden noch bis ca. 1910 in Gebrauch. Die Tiroler und Vorarlberger unterstrichen wieder einmal, dass sie selbstbewusst sowie etwas eigenwillig sind. Den Vorgaben der zentralen Administration in Wien stehen sie kritisch gegenüber und setzen diese, soweit es möglich ist, nach ihren Vorstellungen um.

»Nur Qualität hat Zukunft.«

Regionale Verbundenheit

Für die Wirtschaft ist die regionale Identität und Verantwortung oft eine Bremse. Aber gerade in der Neudefinition des heutigen Europas schafft die regionale Verbundenheit – gepaart mit dem gezielten Nutzen globaler Perspektiven – eine ungeheure Stärke.

4 Länder

Tirol und Vorarlberg liegen im Zentrum einer der wirtschaftlich stärksten Regionen Europas. Im Umkreis von rund 350 km Luftlinie, d. h. von

Bern bis Linz oder von Frankfurt bis Bologna, wird eines der höchsten Bruttoinlandsprodukte Europas erwirtschaftet. Seit 105 Jahren ist die Bank für Tirol und Vorarlberg (BTV) in diesem Raum tätig. Mit Geschäftsstellen in Bayern, Baden Württemberg, der Ostschweiz, Oberitalien und Wien nutzt die BTV gezielt ihre Marktchancen. Tirol und Vorarlberg sind unser Kernmarkt und unsere Heimat.

Respektvoller Umgang

In unserer schnelllebigen Zeit werden Millionen und Milliarden an Euro um die Welt transferiert, Beträge, die unsere Vorstellungskraft weit überschreiten. Bargeld wird durch Plastikgeld ersetzt. Geld hat eine völlig neue Bedeutung. Für die BTV ist Geld jedoch etwas Wertvolles und Konservatives, mit dem respektvoll umgegangen werden muss. Respekt, Vertrauen und Diskretion sind jene Werte, die den sicheren Umgang mit Geld in der BTV prägen.

Höchste Qualität

Unsere Firmen- und Privatkunden verlangen ganzheitliche, maßgeschneiderte Lösungen. Nur mit höchster Qualität begeistert man Kunden und schafft Werte.


DIE BTV IN KÜRZE

Gegründet:	1904
Hauptsitz:	Innsbruck
Geschäftsstellen:	Tirol Vorarlberg Wien Bayern Baden Württemberg Ostschweiz Südtirol Veneto

KONTAKT

Bank für Tirol und Vorarlberg AG
Stadtforum
6020 Innsbruck
Tel.: +43/(0)5 05 333
E-Mail: btv@btv.at

www.btv.at



„Es ist, als ob wir nach Hause kommen“

517 ist die individuelle Glückszahl von Rita und Harald Feldmann. Kein Glückslos bei der Lotterie, sondern die Nummer des Zimmers im Stanglwirt, in dem das Hamburger Unternehmer-Ehepaar jedes Jahr wieder wohnt. Immer dieselbe Woche im Jänner, immer dasselbe Zimmer. Seit 24 Jahren kommen die beiden den weiten Weg aus Hamburg zum Stanglwirt. Und so soll es auch weiter bleiben – „Alles andere wäre undenkbar.“

Text: Arne Johannsen



Die Feldmanns sind Naturliebhaber.
Der Wilde Kaiser ist daher genau
nach ihrem Geschmack.

Aber wie kommt man von Wellingsbüttel nach Going, oder besser: Warum kommt man? „Auf Empfehlung eines Geschäftsfreundes“, sagen Rita und Harald Feldmann. Wichtiges Entscheidungskriterium: Die außergewöhnlich guten Tenniscamps mit amerikanischen Trainern. Das war vor 24 Jahren – seitdem kommt das Hamburger Unternehmer-Ehepaar jeden Winter und zählt zu den treuesten Stammgästen des Stanglwirts, längst auch ohne Tennis. Aber was heißt da „Gäste“? Eigentlich gehören die Feldmanns längst zur erweiterten Hauser-Familie. Und so zählen sie ihre Urlaube beim Stanglwirt auch in Lebensjahren, nämlich denen von Elisabeth. „Bei unserem ersten Aufenthalt kam Magdalena Hauser gerade nieder, mit Elisabeth“, sagt Harald Feldmann, „daher wissen wir immer genau, wie lange wir schon herkommen.“

Freunde und Helfer

Die Feldmanns haben nicht nur Elisabeth aufwachsen sehen, sondern auch die anderen Kinder. Und sie haben auch erlebt, wie das Hotel wuchs und immer größer wurde. „Ich sehe Balthasar noch vor mir stehen, mit den Plänen für den Neubau in der Hand“, erinnert sich Harald Feldmann. Mit viel Sinn fürs Praktische ausgestattet machten sich die Hamburger Gäste auch gleich daran, bei der geschicktesten Aufteilung der neuen Zimmer, der Einrichtung und der Stoffauswahl mitzuwirken – als langjährige Stanglwirt-Fans und begeisterte Tirol-Urlauber brachten sie dafür ohne Frage die notwendigen Qualifikationen mit. Und so wurde das damals als Musterzimmer eingerichtete Zimmer 517 auch gleich zum fixen Urlaubs-„Wohnsitz“ der Mitgestalter. „Ein Eckzimmer mit zwei Balkonen und herrlichem Blick auf die Kaiserwiese und den Wilden Kaiser“, beschreibt Harald Feldmann. 517 – für das Hamburger Paar ist das ihre individuelle Glückszahl.

Fixpunkt Tirol

Jeden Winter Tirol, jeden Winter Going, jeden Winter Stanglwirt, jeden Winter Zimmer 517 – das hört sich ziemlich altmodisch und einfalllos an. „Nein, nein“, sagt Harald Feldmann schnell, „da entsteht jetzt ein falscher Eindruck, wir reisen während des Jahres auch woanders hin.“ Im Sommer war oft Sardinien das Ziel – im Übrigen auch ein Tipp des Geschäftspartners –, manchmal auch Mauritius, dazwischen immer wieder Kurzurlaube und Städtereisen in die ganze Welt. Auch beruflich ist das erfolgreiche Unternehmerpaar viel unterwegs. Rita Feldmann ist Inhaberin des kleinen, feinen Modehauses „Hoffmann“ am Hamburger Einkaufsboulevard Neuer Wall. Um sich von der Mode-Expertin die neuesten Trends vorführen zu lassen, kommen schon mal 800 geladene Gäste ins noble Hotel „Atlantik“, sozusagen das „Sacher“ von Hamburg. Dank perfekter Inszenierung und klin-

Der Hamburger Stadtteil Wellingsbüttel zählt zu den nobelsten der Stadt. Viel Grün, hohe Hecken, hinter denen sich unaufdringliche Häuser verbergen, hanseatisch zurückhaltend. Die Alster ist hier noch ein kleiner Fluß, bevor sie einige Kilometer weiter zu dem großen Binnensee mitten in der Stadt wird, der viele Ansichtskarten von Hamburg zielt. Von hier nach Going sind es 913 Kilometer; früher waren es noch mehr. Nicht, weil sich Norddeutschland in Folge von Klimawandel oder Kontinentaldrift an Tirol annähert, sondern weil bis zum Fall der Mauer vor 20 Jahren die deutsch-deutsche Grenze den kürzesten Weg verstellte.



»Die Feldmanns haben die Stanglwirt-Kinder aufwachsen sehen. Und waren mit Rat und Tat zur Seite, als das Hotel immer weiter ausgebaut wurde.«

Rita und Harald Feldmann haben die Welt bereist. Aber zum Stanglwirt kehren sie immer am liebsten zurück.

gender Markennamen wie Brioni und Ferré weht dann stets ein Hauch von Mailand durch die Elbstadt. Oder Rita Feldmann verlegt ihre spektakuläre Modeschau gleich auf das Kreuzfahrtschiff „MS Deutschland“, unumstrittener Hauptdarsteller in der TV-Serie „Das Traumschiff“.

Und weil die Tradition bei den Feldmanns nicht nur beim Winterurlaub eine große Rolle spielt, hat natürlich auch das Damenmodegeschäft am Neuen Wall eine lange Geschichte: „119 Jahre ist ‚Hoffmann‘ jetzt alt“, sagt Rita Feldman stolz. Dass die Geschichte der Mode irgendwann mal zu Ende erzählt sein könnte, fürchtet sie nicht. „Die Mode kann nicht mehr neu erfunden, aber immer wieder neu komponiert, variiert und kombiniert werden“, bringt die Mode-Expertin ihre Überzeugung auf den Punkt.

Nicht in die Modezentren Mailand oder Paris, sondern über den Atlantik geht es beruflich bei Harald Feldmann. Er ist Kaufmann, ein Beruf, der die Hansestadt groß gemacht und eine lange Tradition hat – was auch sonst? Im- und Export von Lebensmitteln aus Nordamerika ist das Metier des 62-Jährigen. Das bedeutet, er bringt unter anderem Peanut-Butter aus den USA und Ahornsirup aus Kanada auf die deutschen Tische. Und das mit Erfolg.

„Wir haben also durchaus viel von der Welt gesehen“, sagt Harald Feldmann, „aber lieb gewonnene Dinge sollen bleiben, das ist uns ganz wichtig.“ Seine Frau ergänzt: „Die zwölf Tage im Januar beim Stanglwirt sind gesetzt, das ausfallen zu lassen, ist undenkbar. Alle anderen Reisen bauen wir darum herum.“

Liebe auf den zweiten Blick

Nur – Liebe auf den ersten Blick war es, ehrlich gesagt, nicht. Bei ihrer ersten Reise Richtung Going waren die beiden Hamburger doch zuerst etwas enttäuscht. „So dicht an der Straße? Wir waren uns zuerst gar nicht sicher, ob das auch wirklich das Hotel war, das uns unser Bekannter empfohlen hat“, erinnert sich Rita Feldmann. Doch die anfängliche Skepsis verflog schnell. „Sobald man die Tür öffnet, ist man in einer anderen Welt.“

Auch wenn das Reiseziel immer gleich ist, verändern sich doch viele Dinge. Erst wurden die langen Fahrten mit dem Auto unternommen, dann kam der bequemere Autoreisezug, der Hamburg und München über Nacht verbindet; später, nachdem das Fliegen leistbar geworden

Gute Freunde: Familie Feldmann mit Stanglwirt-Direktrice Trixi Moser und Theresa Wallner, Chefin der Stanglwirt-Bar „Auf der Tenne“.

»In der Kirche in Going hat sich Balthasar spontan an die Orgel gesetzt und gespielt. Es war ergreifend, so einen Moment kann man nicht vergessen.«



Capgemini

Weltweit führender Dienstleister für Management- und IT-Beratung, Technologie und Outsourcing.

Wir beraten Kunden bei der Entwicklung und Umsetzung von Wachstumsstrategien sowie dem Einsatz neuer Technologien. Dabei kommt eine neue Form der Zusammenarbeit zum Einsatz: **Collaborative Business Experience**.

Auf Basis enger Zusammenarbeit gibt es eine gegenseitige Verpflichtung zum Erfolg – und klar definierten, messbaren Mehrwert. Wir greifen dabei auf mehr als 40 Jahre Erfahrung in der Kundenbetreuung zurück. Lokale Betreuung mit Rücksicht auf landesspezifische Bedürfnisse sind für uns genauso selbstverständlich wie die Servicierung internationaler Kunden rund um den Globus – aus einer Hand.

Unsere Stärke: maßgeschneiderte Lösungen für individuellen Anforderungen

Unsere **Consulting Services** unterstützen Unternehmen dabei, den richtigen Weg zu finden und ihre Geschäftsprozesse zu optimieren.

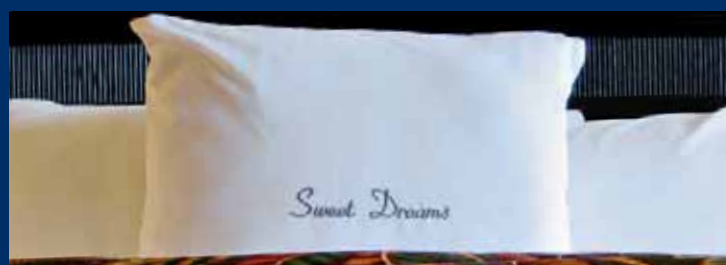
Die **Technology Services** liefern modernste IT-Lösungen, die durch hohe Flexibilität den aktuellen und zukünftigen Anforderungen optimal entsprechen.

Im Bereich **Outsourcing** betreuen wir Infrastrukturen, Anwendungen und Prozesse, die unsere Kunden in unsere spezialisierten Outsourcing Center auslagern, um Zeit und Geld für Wartung und Weiterentwicklung zu sparen. ■



Capgemini Consulting Österreich AG
Lasallestraße 9b
1020 Vienna
Tel.: +43-1-211 63-0
www.at.capgemini.com

Die Welt vergünstigt – mit American Express® Selects



Genießen Sie spezielle Angebote bei Hotelaufenthalten, Restaurantbesuchen, Autoanmietungen, bei Einkäufen jeder Art sowie bei Reisen in die ganze Welt. Was auch immer Ihnen vorschwebt – bei American Express Selects finden Sie weltweit das Richtige. Besuchen Sie uns auf www.americanexpress.at/selects



Die Feldmanns an der Kaiserquelle, die den Stanglwirt mit Trinkwasser allererster Güte versorgt.

war, das Flugzeug und ab München ein Leihauto. Auch die Urlaubsaktivitäten haben sich verändert. Die ersten Stanglwirt-Urlaube waren noch dem Tennissport gewidmet, dann kam der alpine Skilauf, später abgelöst vom Langlaufen. Das machen die Feldmanns auch jetzt noch, aber oft genießen sie auch nur die Natur auf langen Winterspaziergängen. Aber was heißt hier „nur“? „Die herrliche Landschaft, die wunderbare Natur, die klare Luft – was gibt es Schöneres?“, schwärmt Harald Feldmann, „wir sind beide Naturliebhaber und da ist das hier der ideale Platz.“

Zum idealen Tag am idealen Platz gehört dann auch noch eine entspannende Massage und das passende Rahmenprogramm. „Mal eine Weinverkostung oder ein Kochkurs, immer wieder gibt es echte Highlights, die wir sehr genießen“, sagt der Hamburger Unternehmer.

Das Besondere: Die Familie Hauser

Doch Schnee, Berge, Massagen und Veranstaltungen gibt es auch anderswo. Es muss also doch noch etwas anderes sein, was die beiden Norddeutschen zu Langzeit-Fans des Stanglwirts macht. Also? Rita und Harald Feldmann zögern keine Sekunde: „Das Besondere ist natürlich die Familie Hauser. Wir fühlen uns jedes Jahr wieder, als würden wir nach Hause kommen, so freundlich und familiär werden wir aufgenommen. Kaum ein Abendessen, an dem nicht ein Familienmitglied bei uns am Tisch sitzt.“

Die langjährige Verbindung ist gesäumt von bleibenden Eindrücken, mal lustig, mal berührend. „Einmal waren wir mit den Hausers und Gästen aus Mexiko auf der Stanglalm, dort sind dann gleich die Instru-

mente ausgepackt worden und es ist ziemlich fröhlich geworden – und spät“, erinnert sich Harald Feldmann. In einem anderen Jahr trafen die Feldmanns bei ihrer jährlichen Wanderung, die den Besuch der Kirche von Going und des Grabes von Balthasar Hausers Vater Alois einbezieht, in dem menschenleeren Gotteshaus ausgerechnet Balthasar Hauser. „Draußen war es tief verschneit, in der Kirche wahnsinnig kalt“, erzählt Harald Feldmann, „Balthasar hat sich dann ganz spontan an die Orgel gesetzt und gespielt. Es war wirklich ergreifend, so einen Moment kann man nicht vergessen.“

»Kaum ein Abendessen, an dem nicht ein Familienmitglied bei uns am Tisch sitzt. Wir fühlen uns jedes Jahr wieder, als würden wir nach Hause kommen.«

Einige Monate sind seit dem letzten Aufenthalt der Feldmanns beim Stanglwirt schon wieder vergangen, doch beide erzählen so lebhaft, als wären sie erst gestern zurückgekommen. „Das ist das Geheimnis eines wirklich rundherum gelungenen Urlaubs“, sagt Rita Feldmann, „wenn die Erinnerung immer noch lebendiger und schöner ist als die Vorfreude auf den nächsten, dann war im Urlaub wirklich alles perfekt!“

Holen Sie sich den Stanglwirt nach Hause!

Es sind die vielen liebevoll ausgesuchten Details, die das Ambiente des Stanglwirts so einzigartig machen. Und zu diesen gehören ganz bestimmt auch die schönen Eichenböden, denen man – im wahrsten Sinne des Wortes – auf Schritt und Tritt begegnet. Unzählige Quadratmeter dieser Eichendielen liegen in den Restaurants, Seminarräumen, Gängen, im Kaminzimmer, in der Tenne und sogar auf den Treppen. Sie helfen mit, ein gesundes Raumklima zu schaffen, und tragen so zur angenehm natürlichen Atmosphäre bei.

Geliefert und fachmännisch verlegt wurden diese wertvollen und höchst strapazierfähigen Böden von Rudda, Österreichs größtem Spezialisten für außergewöhnliches Parkett. Obwohl sie zu den schönsten Stücken im Rudda-Sortiment zählen, bietet Rudda darüber hinaus noch mehr als 500 Parkettsorten mit ganz besonderen Eigenschaften und Vorzügen. Sie finden alle im großen Rudda Parkett-Katalog.

Rufen Sie einfach an: +43-2862-52363. Rudda schickt Ihnen gerne ein Exemplar zu. Und wer weiß, vielleicht entdecken Sie darin den besonderen Boden, den Sie schon lange gesucht haben.



Rudda Stanglwirt-Eichendiele, in verschiedenen Breiten bis zu 35 cm.



Rudda Tafel-Parkett Grand Palais Oldstyle Eiche, mit gealterter Oberfläche.



Lang-Diele Walnuss Life geölt.



Lang-Diele Eiche echt handgehobelt.

Rudda Parkett

Mühlgasse 1-3
A-3860 Heidenreichstein
Tel.: +43-2862-52363
Fax: +43-2862-52364
E-Mail: verkauf@rudda.at
www.rudda.at





Der Fußball- Philosoph: Franz Beckenbauer beim Stanglwirt

Er ist einer der berühmtesten Fußballer der Welt und der wahrscheinlich beliebteste Mann Deutschlands. Beim Stanglwirt philosophiert er über das Dasein als Berühmtheit, sein perfektes Familienglück und seine Liebe zu Tirol.

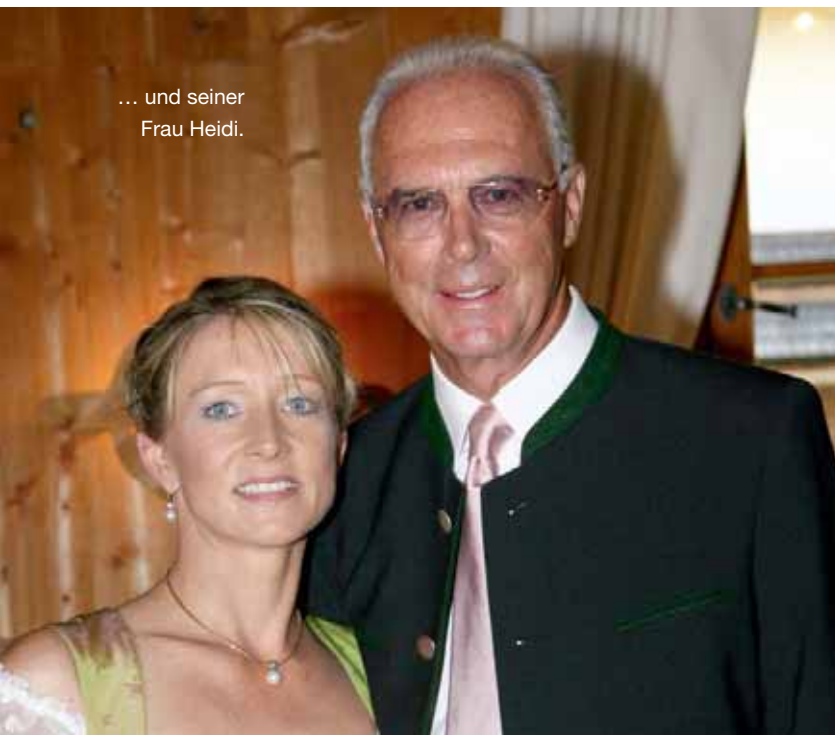
Text: Paul Sahner



Beckenbauer
beim Stanglwirt: Mit
Balthasar Hauser und
Küchenchef Ritzer, ...



... Wladimir Klitschko und
Ex-Hoteldirektor Stocker ...



... und seiner
Frau Heidi.

Mit feiner Selbstironie bezeichnet Franz Beckenbauer die gemütliche, mit rustikalem Kamin beheizte Bauernstube als „meinen Kaisersaal“. Hier, bei seinem Freund Balthasar Hauser, dem Stanglwirt aus der Tiroler Gemeinde Going, fühlt er sich wohl. Ein paar Steinwürfe entfernt liegt sein eigener, gewaltiger Bauernhof, der zu Oberndorf, einer Anliegergemeinde von Kitzbühel, gehört. Beckenbauer hat dort nicht nur gewaltigen Einfluss, sondern auch Stimmrecht bei Gemeinderatswahlen. Wir treffen uns wieder einmal beim Stanglwirt, dessen rustikal-mondänes Ambiente er überaus schätzt. Seit fast 40 Jahren begleite ich als freundschaftlicher, aber kritischer Journalist den Mann, den sie in Deutschland voller Ehrfurcht „Lichtgestalt“ nennen.

Oft hat er mir seine innersten Gedanken offenbart. Über das Leben danach („Vielleicht komme ich als Blume wieder“), über die Schwangerschaft („Wie gern wäre ich mal Frau, diese weiblichen neun Monate zu erleben“) oder über seine Mutter Antonie („Sie war die gütigste Frau, die ich kenne“).

Franz bestellt zwei Weißbiere. Wir haben einen herrlichen Spaziergang am Fuße des Wilden Kaisers hinter uns. Nun möchte ich wissen, was Österreich – außer der Steuer natürlich – für einen Mann wie ihn denn so lebenswert macht, dass er es zum Mittelpunkt seiner privaten und geschäftlichen Interessen gemacht hat.

Sofort glänzen seine Augen. Schwärmerisch, so als gelte es, seine erste große Liebe zu beschreiben, legt er los: „Vor mehr als 40 Jahren habe ich mich spontan in diese göttliche Tiroler Gegend verliebt. Mein erster, bis heute immer stärker gewordener Eindruck war: So stelle ich mir Glück vor. Die Österreicher, besonders die Tiroler, sind freundlicher als die Deutschen. Man geht nicht aneinander vorbei, grüßt sich. Wenn du einen Deutschen grüßt, greift er sofort an seine Brieftasche, weil er glaubt, du willst was von ihm.“

Franz, man nennt dich Kaiser, Lichtgestalt, und für viele bist du eine Art lebendes Denkmal, das alle mal gern streicheln wollen. Nerven diese Menschen nicht?

Streicheln muss wirklich nicht sein. Aber hämische oder gar bösartige und gehässige Kommentare habe ich eigentlich noch nie gehört. Ich glaube halt, wenn du den Leuten charmant und offen gegenübertrittst, werden sie dir auch charmant und offen begegnen.

Was macht Boris Becker falsch, der geradezu dramatisch in der Gunst der Deutschen abstürzt?

Über Boris, dem jungen Helden, mit dem wir gelitten und gejubelt haben, sind plötzlich so unheimlich viele Dinge zusammengestürzt, dass er die erst einmal selbst verkraften muss. Das erfordert beträchtliche Nehmerqualitäten. Boris ist ein exzellenter Kämpfer. K.o. geht er nicht.

Kannst du dem Freund helfen?

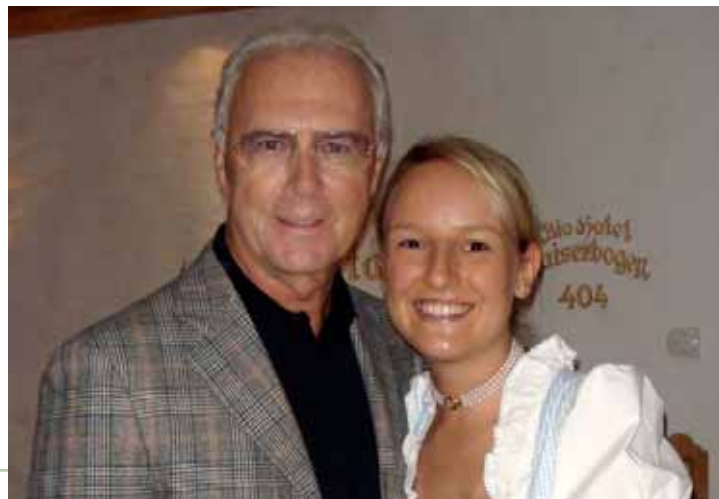
Boris benötigt jetzt Leute, die sich nicht an ihn heranwanzen, sondern solche, an denen er sich orientieren kann. Wie es früher einmal Ion Tiriac war oder auch sein 1997 verstorbener Manager und väterlicher Freund Axel Meyer-Wölden.

Oder einen wie dich ...

Und wo soll ich die Zeit hernehmen?

»Früher war ich ein Heißsporn. Heute halte ich es mit Laotse: Andere zu erkennen ist weise, sich selbst zu erkennen ist Erleuchtung.«

Franz Beckenbauer
mit Maria Hauser.



Oder hast du wenigstens einen Rat für ihn?

Hör mehr in dich rein, Boris. Hör auf dich. Alles ist in dir drin.

Das reicht?

Ich werde Boris ein Buch schenken, meine augenblickliche Nachtkästchenlektüre, geschrieben vom Inder Juddu Krishnamurti. Es heißt „Einbruch in die Freiheit“. Auch du solltest dieses Büchlein lesen.

Was soll es mir bringen?

Krishnamurti lehrt, das eigene Leben und die Umwelt täglich als etwas Neues, Unbekanntes zu erleben und so sich neuen Dimensionen der Schönheit und Fülle zu offenbaren.

Es ist erstaunlich, mit welcher Gelassenheit sich Beckenbauer, der seine einfache Herkunft nie vergessen hat, ohne mit ihr je zu kokettieren, in der Welt der Philosophie bewegt. Vielleicht ist es aber auch eine neue Art Menschwerdung, die ihn umtreibt, geprägt von seinen weltweiten Reisen als der neben Pélè wohl berühmteste Ex-Fußballstar. Alle scheinen ihn zu lieben. „Ich befinde mich im Herbst meines Lebens“, erzählte er mir vor nicht allzu langer Zeit beim Stanglwirt, „was ich erlebt habe, reicht bei anderen für vier Leben.“

Früher war ich ein Heißsporn. Spurten meine Mitspieler nicht, wäre ich denen am liebsten an die Gurgel gegangen. Heute halte ich es mit Laotse: Andere zu erkennen ist weise. Sich selbst zu erkennen ist Erleuchtung.“

Franz, der Erleuchtete?

Schmarrn. Ich bin täglich damit beschäftigt, mich zu finden, meinen Kindern Joel und Francesca das Wertvollste zu schenken, was man als Vater geben kann, nämlich Zeit. Das Leuchten in ihren Augen bestärkt mich in meinem Schaffen.

Selbst wenn ich noch so tief in der Nacht heimkomme, frühstücke ich mit ihnen. Und wenn Joel eine bockige Phase hat, erkenne ich mich in ihm wieder. Ich war als Bub genauso. Das ist ja wichtig für die Persönlichkeitsentwicklung. Francesca indes kann mich um den Finger wickeln, wenn sie mir mit Schleifchen im Haar und triumphierendem Blick den Ball zurückkickt.

Heidi, die Mutter deiner Kinder ...

... ist eine Supermutter. Ich bin eher der staunende Betrachter.

Vor drei Jahren, kurz vor dem Fußball-Sommermärchen, fragte ich einen Kickergott: Wie ist das, wenn man für seine Fans eine Art Heiliger ist? „Alles, was ich bin, verdanke ich Gott. Ich gebe meinen Fans etwas zurück. Ich kenne viele Filmstars, berühmte Musiker oder Sportler, die kalt und abweisend sind zu denen, die sie groß gemacht haben. Ich spreche mit allen, gebe bereitwillig Autogramme, versuche, Vorbild zu sein. Aber ich bin auch nur ein Mensch.“ Der so sprach, hieß nicht Beckenbauer, sondern Pélè. Bei Beckenbauer hört sich das ähnlich an: „Natürlich weiß ich, was ich den Fans verdanke. Also gebe ich ihnen zurück. Mein Job war von jeher, alles mit Leidenschaft und hundertprozentiger Hingabe zu machen, meine Bestimmung, von Gott gelehrt, ist Dienen.“ Glaubst du an Treue bis zum Tod? Beckenbauer: „Ich kann treu sein zu meinem Glauben, zu meinem Friseur, meiner Frau gegenüber und den Kindern. Treue bedeutet, sich ohne Wenn und Aber zu jemandem bekennen und immer für ihn da zu sein.“ Worte, in Stein gemeißelt. Ob er Narrenfreiheit genieße, wollte ich einmal von ihm wissen, weil er sagen kann, was er will – und das nicht nur auf den Sportseiten der Zeitungen. Franz guckte mich erstaunt an: „Ich bin absolut kein oberflächlicher Mensch. Ich bin im Sternzeichen der Jungfrau geboren. Man sagt uns nach, dass wir scharf analysieren können, deswegen sind meine Aussagen durchaus ernst gemeint.“ Und darum teilweise extrem gefürchtet. Als er öffentlich Bayerns Superstar Franck Ribéry attackierte, piff ihn Manager Uli Hoeneß prompt zurück. Doch postwendend kam Schützenhilfe von Dietmar Hopp. Der SAP-Gründer und Milliardär sprang seinem Kumpel Franz sofort zur Seite: „Ich fand toll, dass er in Sachen Ribéry Klartext gesprochen hat. Schade, dass die Bayern-Offiziellen ihm in den Rücken gefallen sind. Allerdings: Sein Wort hat Gewicht.“ Beim Golfen an der Côte d’Azur, wo Hopp zwei 18-Loch-Golfplätze besitzt, erzählte er mir, was er an Beckenbauer so schätzt: „Seine Gelassenheit, seinen Charme, seine Direktheit.“ Die beiden Freunde unterhielten sich dann über ihre Eltern. Ein bemerkenswerter Dialog: Hopp: „Meine Mutter, die es geschafft hat, vier Kinder aufs Gymnasium zu schicken. Das monatliche Schulgeld war extrem hoch. Mein Vater

war nazibelastet. Er wurde arbeitslos. Dank Mutters positiver Sturheit und ihres Improvisationsgeschicks machten wir Kinder alle Abitur.“

Beckenbauer: „Dankbar bin ich in erster Linie meinen Erzeugern, denn ohne Eltern würde es mich nicht geben. Ich danke dem lieben Gott, dass er mir in München eine wunderbare Mutter zugeteilt hat und nicht in Bangladesch.“

Hochzeit auf der „Kaiserwiese“

„Franz Beckenbauer“, erzählt Balthasar Hauser, „verkörpert die Philosophie als Gast unseres Hauses in ganz besonderer Weise. Er ist gleichzeitig Kaiser und Mann des Volkes. Franz ist seit Jahrzehnten Stammgast bei dem traditionellen Sängertreffen im Stanglwirt. Er lädt dazu meist seine befreundeten Bauern aus der Nachbarschaft seines Bauernhofes ein. Seine glanzvolle Hochzeit mit seiner Heidi fand stilgerecht auf der „Kaiserwiese“ vor dem Biohotel Stanglwirt statt. Eine aufregende Szene spielte sich kurz vor der Fußball-WM im Stanglwirt-Kuhstall ab. Für ein deutsches Fernsehteam sollte Franz Beckenbauer eine Kuh melken, die allerdings mit ihrem rechten Hinterhuf den Melkeimer in die Luft torpedierte. Franz gab jedoch nicht auf und streichelte so lange Bauch und Rücken der Kuh, bis diese sich entspannte und das Melken zuließ.“ Eine Szene, die an Franz von Assisi erinnert, der nicht nur Kühe besänftigte, sondern auch zu Vögeln predigte.

Bei meinem letzten ausführlichen Gespräch mit Franz in Going im Frühjahr 2009, wollte ich von Franz wissen, ob es für ihn nicht langweilig sei, dass fast kein Mensch ihn hasst, weil die meisten ihn lieben. Franz sagte: „Ich brauche keinen Hass, weder empfangend noch von mir ausströmend. Ich predige keine Nächstenliebe, wünsche mir aber, dass die Menschen höflich, freundlich und respektvoll miteinander umgehen. Das kostet nichts und wir hätten weniger Probleme weltweit.“

„Kaiser“ Franz Beckenbauer Deutscher Fußball-Papst

Kaiser. Lichtgestalt. Fußball-Gott. Größter Libero aller Zeiten – nur ein paar Superlative und jeder weiß: Aha, Franz Beckenbauer. Die Fakten: Aufgewachsen im Münchner Arbeiterviertel Giesing, wo er am 11. September 1945 als Sohn des Postobersekretärs Franz Beckenbauer und seiner Frau Antonie geboren wurde. Mit 13 kam das „Jahrhunderttalent“ zum FC Bayern. Schnell begann seine atemberaubende Karriere. 103 Länderspiele, Weltmeister (1974) als Spieler und 1990 als Trainer. Sein größter Verdienst: 2006 holte er mit Duzfreund Gerhard Schröder die Fußball-WM nach Deutschland. Ein Sommermärchen. Mit seiner dritten Frau Heidi und seinen beiden Kindern lebt der Kosmopolit in Salzburg und Kitzbühel.



Schön gesagt: Respektierst du deinen Banker?

Diese Anlagenhaie, die gewissenlos kleine Leute abgezockt haben, finde ich abstoßend.

Hat es dich auch erwischt?

Ich habe mir in über vierzig Jahren alles hart erarbeitet, keiner hat mir was geschenkt. Natürlich habe auch ich eine Menge verloren, aber nicht meinen Optimismus. Ich warte auf bessere Zeiten. Die werden mit Sicherheit kommen.

Also sprach Konfuzius ...

Einen Fehler begangen haben und ihn nicht korrigieren: Erst das ist der Fehler.

»Ich wünsche mir, dass die Menschen höflich, freundlich und respektvoll miteinander umgehen. Dann hätten wir weniger Probleme weltweit.«

Es scheint, dass du nicht allzu viele Fehler in deinem Leben gemacht hast. „Lichtgestalt“ nennt man dich, Kaiser, auch Liebling der Götter.

Muss wohl so sein, dass der Himmel mich mag. So wie mein Leben verlaufen ist – besser geht es nicht mehr. Fußball: Schüler, Jugend, Profi, dann Trainer, Funktionärslaufbahn als Präsident, FIFA, UEFA. Beschwerden kann ich mich wirklich nicht.

Aber wenn du heute Spieler wärst, würdest du zweistellige Millionengagen verdienen.

Zu meiner Zeit waren wir noch Sportler: Heute sind das alles Popstars. Die armen Kerle verdienen zwar Unsummen, aber du hast doch kein Leben mehr. Alles öffentlich. Dass Beckham ein Spice Girl zur Frau hat, nützt ihm nichts, wenn er auf dem Platz steht. Da gibt's kein Playback. Fußball ist live, ohne Maske. Aber tauschen möchte ich nicht mit den Kickern von heute.

Wär' auch schade! Viel lieber mischt sich Franz Beckenbauer ein, wenn ihm etwas nicht passt. Man kann nicht sagen, dass er altersmilde geworden wäre. Er meldet sich zu Wort, wohlwissend, dass er gehört wird. Bei unserem letzten Dämmerstopp im Stanglwirt fragte ich ihn, ob Fußball politisch etwas bewirken könne.

Er sagte: „Ich halte Fußball für ein wesentliches Element der Völkerverbindung. Selbst wenn zwischen zwei Ländern Streit oder Krieg herrscht, ruhen die Waffen bei einem Spiel. Dadurch bekommt Fußball eine soziale Verpflichtung. Rasend macht mich darum die dreiste Bemerkung des Schriftstellers Martin Walser, der sagte: ‚Sinnloser als Fußball ist nur noch eines: Nachdenken über Fußball.‘ Fußball hat Kraft, lieber Herr Walser, er verbindet die Völker.“ Dafür wird er sich persönlich einsetzen: nicht nur bei der Fußball-Weltmeisterschaft 2010 in Südafrika.

...und sie bewegt sich doch!" mit diesen Worten stellte Galileo schon einmal die Welt auf den Kopf, und er macht es wieder.

Zu wissen, dass sich die Erde um die Sonne dreht, ist ja mittlerweile ganz normal. Daß wir uns bewegen müssen, um fit zu bleiben ebenfalls, ...aber auch hier ist es wieder Galileo, der uns überzeugt: Eine Ganzleistung an einem ganzheitlichen Trainingsgerät! Sieht aus wie ein Weltraumscooter, braucht aber bedeutend weniger Auslauf. Galileo macht Ihren Körper schlank, straff und sexy - in wenigen Minuten und ganz ohne Schweiß. Kann das funktionieren? Es funktioniert. Ein überaus kluges, modernes und einmaliges Trainingskonzept, das einst für die Weltraumtechnik entwickelt wurde und seit vielen Jahren äußerst erfolgreich in vielen Bereichen des Sports der Rehabilitation eingesetzt wird.

Was dahinter steckt: Galileo ist das weltweit einzige Trainingsgerät zur schnellen, seitenalternierenden Muskelstimulation. Präziser: Es ist ein Vibrationsgerät, das den menschlichen Gang physiologisch perfekt nachempfindet und die mechanischen Schwingungen harmonisch und physiologisch korrekt in den Körper einleitet.

Also dann, kontaktieren sie uns und probieren sie es aus!

„...Galileo Space“



„Vor nunmehr 2 Jahren haben wir uns für das Galileo Vibrationstraining entschieden und haben diese Entscheidung niemals bereut. Ganz im Gegenteil, unsere Gäste sind rundum begeistert vom grandiosen Effekt dieser ganzheitlichen und doch schonenden Trainingsmethode, die sowohl Profi- als auch Hobbysportler anspricht.“
(Maria Hauser)

Vertrieb Österreich:
www.galileo-training.at
Tel.+43(0)7752 / 81702-0

Vertrieb Deutschland:
www.medi-konzept.de
Tel.+49(0)611 / 988.1600





„Mensch“ sein

Eine Wette in einer TV-Show brachte Schauspiellegende Karlheinz Böhm auf die Idee, mit der Organisation „Menschen für Menschen“ gegen die Not in Afrika zu kämpfen. Seine Frau Almaz und die Familie Hauser unterstützen ihn nach Kräften.

Text: Alexandra Binder

Jeden Tag verhungern hunderttausend Menschen – das ist eine Schande für die Menschheit.“ Große Worte, die der 81-jährige Karlheinz Böhm erst kürzlich aussprach, als er den „Save The World Award“ für seinen fast 30-jährigen Kampf gegen Hunger und Armut entgegennahm. Es ist Wut, die ihn nach wie vor antreibt, sagt er – und das Wissen: „Wir haben alle Mittel, um Armut und Hunger zu bekämpfen. Es liegt in der Hand jedes Einzelnen, etwas zu tun.“ Böhm ist einer, der sich selbst wörtlich nimmt. Das weiß man spätestens seit seinem legendären „Wetten, dass...?“-Auftritt 1981, der ihm „die Rolle seines Lebens“ verschafft hat – wie es heute gerne heißt. Damals Mitte Fünfzig wettet er, dass „nicht jeder dritte Zuschauer eine Mark, einen Franken oder sieben Schilling für die Not leidenden Menschen in der Sahelzone spendet.“ 1,2 Millionen deutsche Mark kommen schließlich zusammen. Das ist nicht genug, um die Wette zu gewinnen. Mehr als genug aber für ihn, um im Oktober 1981 in ein Flugzeug Richtung Äthiopien zu steigen und die Hilfsorganisation „Menschen

für Menschen“ zu gründen. Was der Schauspieler Böhm da noch nicht weiß: Drei Jahrzehnte später wird er Unterstützer sonder Zahl haben und über sie sagen, es sei mit ihr Verdienst, „dass vier Millionen Frauen, Männer und Kinder in Äthiopien ein menschenwürdiges Leben führen können.“

Des Kaisers neue Kleider

1955–1957 gab Böhm den Kaiser. Er war Romy Schneiders Franzl in den legendären Sissy-Filmen. Die machten ihn zum Weltstar. Genug war ihm das aber nicht. Mit dem Psychodrama „Peeping Tom“, den die New York Times zu den Top-Ten Filmklassikern zählt, vollzieht er schon drei Jahre später einen radikalen Imagewechsel. In den nächsten drei Jahrzehnten folgen über 40 Kinofilme. Unvergessen sind insbesondere die eindrucksvollen Charaktere, die Karlheinz Böhm in vier Rainer-Werner-Fassbinder-Produktionen darstellt. Und auch auf den

großen Bühnen der deutschsprachigen Theater ist er mehr als nur zu Hause. Die Rolle des Kaisers hat Böhm damals nicht nur im Film abgelegt. Seit der Gründung von Menschen für Menschen lebt er auch real mehrere Monate pro Jahr unter einfachsten Bedingungen in Äthiopien. Und ist er nicht vor Ort, um den Einsatz der Spenden persönlich zu prüfen, findet man ihn bei Medienterminen und Vorträgen, mit denen er auf die Arbeit seiner Stiftung aufmerksam macht. Dass er seit 26 Jahren ehrenamtlich arbeitet, sich selbst kein Gehalt oder Honorar zugesteht, scheint in dieser Geschichte kaum mehr überraschend, sondern vielmehr konsequent.

Konsequent, ein Wort, das auch Almaz Böhm gerecht wird. Die Äthiopierin tritt 1986 eine Stelle als Abteilungsleiterin und Viehzuchtexpertin bei Menschen für Menschen im Erer-Tal an und lernt sechs Monate später den Gründer kennen und lieben. Heute ist sie Böhms Frau, und ihr Engagement, Äthiopiens Weg in die Zukunft zu sichern, steht dem seinem in nichts nach.

Hinter jedem erfolgreichen Mann ...

... steht eine starke Frau, heißt es häufig. In diesem Fall handelt es sich aber nicht um die weitere Strapazierung des Sprichworts, sondern um die Realität. Und die sieht bei Almaz Böhm so aus: Neben Vorträgen, die sie in Europa hält, ist sie seit mehreren Jahren für die Planung, Durchführung und das Monitoring der Menschen-für-Menschen-Arbeit verantwortlich. Seit 1999 ist sie stellvertretende Vorsitzende des Vereins in Österreich, seit 2008 geschäftsführender Vorstand. Ihre nun noch größere Verantwortung und die damit einhergehende stärkere Präsenz in der Öffentlichkeit soll nicht zuletzt das langfristige Überleben der Organisation sichern. Dass auch Almaz wie Karlheinz mehrere Monate direkt vor Ort lebt, versteht sich dabei von selbst. Ebenso, dass sie den von ihrem Mann entwickelten Ansatz der „integrierten ländlichen Projekte“ mitträgt. Was damit gemeint ist? Nun, man setzt auf das Engagement und den Arbeitseinsatz der Bevölkerung und verzahnt gemeinsam mit ihr verschiedene Maßnahmen, um eine nachhaltige Entwicklung des Landes zu gewährleisten. Dazu gehört etwa, Wasserstellen und Krankenstationen zu bauen sowie die land- und viehwirtschaftliche Arbeit durch die Einführung neuer Methoden zu verbessern, aber auch Aufklärungskampagnen für die Besserstellung der Frauen zu initiieren und Schulen zu errichten. Womit wir bei einem brandaktuellen Thema sind, das den Böhms gleichermaßen am Herzen liegt: das Bildungsprogramm ABC-2015.

Wer lernt, gewinnt Perspektiven

2008 erfolgte der Startschuss zu ABC-2015. Will heißen: Mehr als 60 Prozent der 19,5 Millionen Euro Investitionen der Hilfsorganisation flossen in diesem Jahr in den Bereich Bildung. Mit anderen Worten gesagt, wurden in den ersten beiden Jahren des Programms Schulen gebaut, in denen 75.600 Kinder zum Lernen Platz finden. Alphabetisierung ist dabei klarerweise ein Thema – können doch laut UNESCO-Weltbildungsbericht nicht einmal 40 Prozent der erwachsenen Äthiopier lesen und ein ebensolcher Prozentsatz an Kindern hat keinen Zugang zu Bildung. Almaz Böhms Ambitionen sind aber weitreichender: „Wenn Menschen besser gebildet sind, verstehen sie die Zusammenhänge besser“, sagt sie. „Deshalb sind sie offener für neue



Die Kaiserquelle spendet auch in Äthiopien Leben: 10 % des Ertrags spendet Balthasar Hauser (l.) an „Menschen für Menschen“ von Karlheinz Böhm.

Sichtweisen und wir können sie besser erreichen.“ Erreichen wollen Karlheinz und Almaz insbesondere Mädchen. Besuchten die nämlich erst einmal das Gymnasium, ließen sie sich nicht mehr einfach verheiraten. Damit gehe Selbstvertrauen einher, und das bringe die äthiopische Gesellschaft in ihrer Entwicklung voran. „Lesen und Schreiben alleine genügt zwar nicht. Aber es ist der erste Schritt, auf dem alles aufbaut“, ist Almaz Böhm sicher.

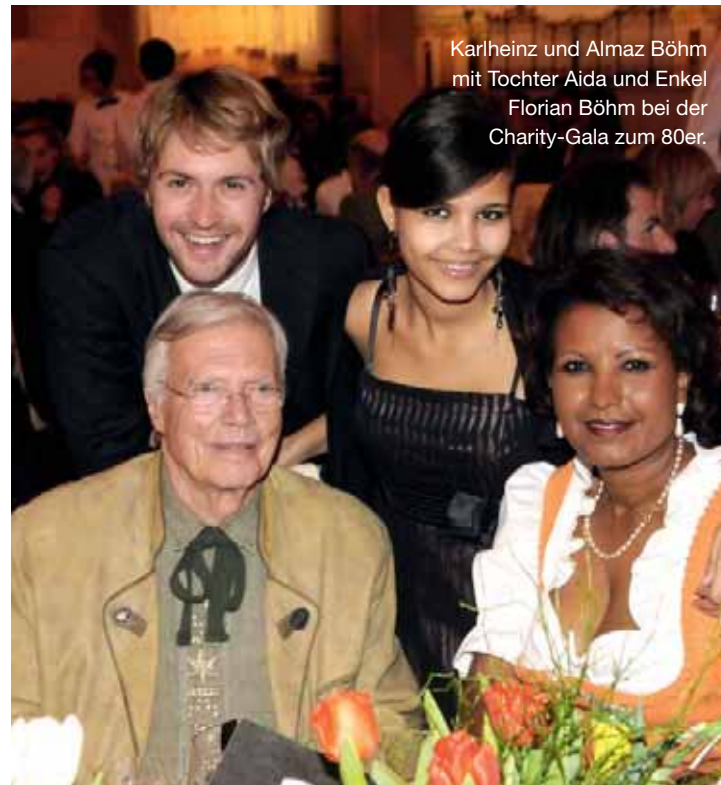
»Besser gebildete Menschen verstehen die Zusammenhänge besser. Deshalb sind sie offener für neue Sichtweisen und wir können sie besser erreichen.«

Wo Tirol und Äthiopien sich berühren

An dieser Stelle kommt Tirol ins Spiel, genauer gesagt die Familie Hauser, die den Böhms seit Jahren nahesteht. Man ist einander verbunden und pflegt eine persönliche Freundschaft. Davon zeugen nicht nur viele Besuche und gemeinsame Bergtouren auf die Stanglalm am Wilden Kaiser, sondern auch eine Früchte tragende, langjährige Zusammenarbeit im Sinne der Sache. So gehen beispielsweise pro 1,5 Liter Kaiserwasser 10 Cent an die Organisation Menschen für



Karlheinz Böhm,
daheim beim
Stanglwirt.



Karlheinz und Almaz Böhm
mit Tochter Aida und Enkel
Florian Böhm bei der
Charity-Gala zum 80er.

Unser Geburtstagswunsch

Anlässlich unseres Jubiläums möchten wir unseren lieben Freund Karlheinz Böhm beim Bau der geplanten „Wilder-Kaiser-Schule“ in Äthiopien unterstützen und freuen uns über Ihre Mithilfe durch freiwillige Spenden – gemeinsam lässt sich dieser Wunsch erfüllen, und 350 Kinder können schon bald den „Wilden Kaiser“ in Äthiopien besuchen!



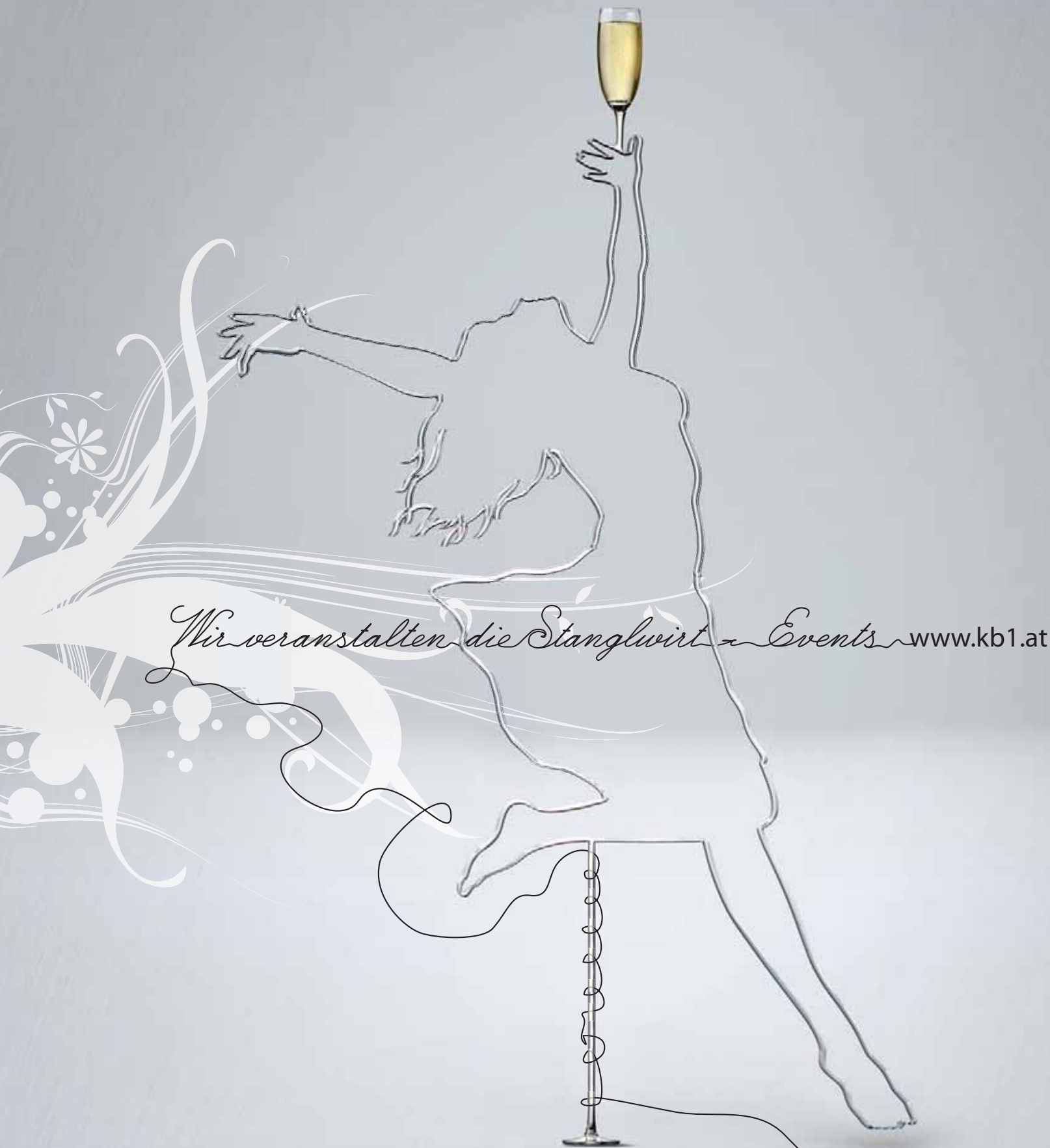
Spendenkonto:

Menschen für Menschen
Als Verwendungszweck bitte unbedingt
„Wilder-Kaiser-Schule“ anführen!
BAWAG PSK
Konto-Nr.: 7.199.000
BLZ: 60000
BIC: OPSKATWW
IBAN: AT656000000007199000

Menschen und werden von ihr in den äthiopischen Brunnenbau investiert, wie Maria Hauser erzählt. Nicht weiter verwunderlich also, dass 2008 auch der 80. Geburtstag Karlheinz Böhms zusammen begangen wurde. 400 geladene Gäste fanden sich in der Lippizaner-Reithalle ein und festigten die tirolerisch-äthiopischen Beziehungen mit 130.000 Euro an Spenden. Die werden jetzt in eine Volksschule investiert, die in Gille Wedessa im Projektgebiet Derra liegt und den Namen „Wilder-

»Pro verkaufter Karaffe Kaiserwasser gehen 10 Cent an die Organisation Menschen für Menschen, die damit dringend benötigte Brunnen in Äthiopien baut.«

Kaiser-Schule“ tragen wird. 350 äthiopische Kinder werden dort schon Anfang 2010 die Schulbank drücken. Ohne diese Einrichtung hätten sie in diesem abgelegenen Gebiet keine Möglichkeit zum Schulbesuch. Um diese Bildungsstätte noch besser auszustatten, hilft die Familie Hauser dabei, weitere Spenden zu lukrieren. Denn auch sie ist, wie Karlheinz Böhm, erschüttert „über die ungerechte und menschenverachtende Diskrepanz zwischen Arm und Reich“. Und sie stimmt Almaz Böhm zu, wenn diese sagt: „Das Bildungsprogramm ist der nächste Schritt, um das Land weiterzuentwickeln. Je mehr die Menschen lernen, desto mehr Selbstbewusstsein zeigen sie.“



Wir veranstalten die Stanglwirt Events www.kb1.at

KB1
EVENT

Außergewöhnlich auf ganzer Linie

Trixi Moser

Als Hotel-Direktrice sorgt Trixi Moser für unvergessliche Urlaubserlebnisse beim Stanglwirt. Ihre Geheimwaffe: eine Extraportion Lebensenergie.

Jedes gut funktionierende Unternehmen ist ein Puzzle, in dem sich alle Teile perfekt zu einem harmonischen Bild aneignen. Beim Stanglwirt müssen vor allem drei Räder reibungslos ineinandergreifen. Das erste und größte wird von Balthasar Hauser betrieben. Er ist für die grundlegenden Ideen und die Philosophie zuständig. Mit scharfem Blick erkennt er sofort, was den Gast stören könnte – und entwickelt daraus Innovationen, die oft nicht nur in Tirol und Österreich, sondern auf der ganzen Welt einzigartig sind. Sein Sohn Richard dreht das zweite Rad. Er ist Manager im besten Sinn: Mit Weitblick entwickelt er wirtschaftliche Strategien, schafft eine schlagkräftige Organisation, kümmert sich um Zahlen und Bilanzen. Doch damit die visionären Ausbauten ebenso wie die wirtschaftlichen Strategien auch funktionieren, braucht es noch ein drittes Rad: eine Hotel-Direktrice, die all die Pläne und Vorhaben perfekt umsetzt. Beim Stanglwirt ist es Trixi Moser.

Das Skitalent beim Stanglwirt

1990 stieg sie als Rezeptionistin in ein damals noch sehr kleines Hotel ein – und wollte auch nur für ein halbes Jahr bleiben. Danach, in der Wintersaison, wartete der elterliche Betrieb in Salzburg auf den Einsatz der geprüften Skilehrerin, deren Künste auf Schnee sogar mit einer Berufung in den Teamkader gewürdigt wurden. Trixi Moser ist trotzdem beim Stanglwirt geblieben. Anfangs nahm sie noch im Februar Urlaub, um zu Hause in Wagrain auszuhelfen. Danach ging das nicht mehr. Zu steil war die Karriere des sympathischen Energiepakets. Rasch wurde sie zur Chefin der Rezeption gekürt, vier Jahre nach ihrer ersten Einkehr beim Stanglwirt war sie Direktionsassistentin. Seit 2006 ist sie an der Spitze tätig – und ist von der Reservierung bis zum Wellnessbereich, neben Gastronomieleiter Dietmar Zöschler, für die Hauptbereiche letztverantwortlich. Trotzdem findet sie Zeit für den einen oder anderen freundlichen Plausch mit den Gästen. „Das ist sehr wichtig, die Gäste sollen sich hier wie zu Hause füh-



len“, erklärt die Perfektionistin, die manchmal darunter leidet, dass ihr Anspruch auf optimale Abläufe nicht von allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gewürdigt wird. Aber das wird schon. Freundlich, aber bestimmt leitet die Direktrice ihre Mitarbeiter in die richtige Richtung. Was ihr am Stanglwirt so gut gefällt, ist, dass viele der Stammgäste längst zu guten Freunden geworden sind, mit denen sie gemeinsame Erinnerungen teilt. Was sie sich wünscht? Dass sie im nächsten Winter endlich Zeit findet, mit Stanglwirt-Gästen einen Skiausflug zu unternehmen.



Lagebesprechung: Balthasar Hauser und Trixi Moser.



Dietmar Zöschner

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Den Klebstoff dafür liefert Dietmar Zöschner.

Die Kinder“, sagt Dietmar Zöschner, und man versteht sofort. Sie waren der Grund, warum er seine Engagements als stellvertretender Direktor von Top-Hotels in Spanien und Portugal aufgab und vor drei Jahren beim Stanglwirt einkehrte. Nicht, dass es seiner Familie auf der lauen iberischen Halbinsel nicht gefallen hätte. Aber beim Schulabschluss vertraut der gebürtige Steirer doch lieber auf österreichische Qualität. Wie sonst übrigens auch: Als Food- & Beverage-Manager sorgt er beim Stanglwirt dafür, dass Gaumen und Kehle verwöhnt werden, Feste auch kulinarisch für beste Stimmung sorgen und Konferenzpausen mit Spezereien gefüllt sind. Obwohl er bescheiden einschränkt: „Der Sommelier und der Küchenchef sind Spezialisten, es wäre lächerlich, wenn ich denen bei der Auswahl der Waren dreinreden würde.“

Keine Chance für Mittelmaß

In diesem Falle kommt Zöschner erst bei den Preisverhandlungen ins Spiel: „Die Kosten sind aber weniger das Problem. Wir haben eine unbedingte Qualitätsorientierung; die Herausforderung ist, die besten Anbieter zu finden und ans Haus zu binden.“ Et was anderes als unbedingte Qualitätsorientierung käme schon aus strategischen Überlegungen kaum in Frage: „Ich glaube, die Gesellschaft driftet auseinander: Eine Gruppe achtet auf die

Qualität, die andere auf den Preis. Das mittlere Segment verschwindet.“ Den Gästen beim Stanglwirt streut er Rosen: „Natürlich sind unsere Gäste auch bei Getränken und Speisen echte Kenner. Aber sie haben keine ausgefallenen Sonderwünsche.“ Anderswo hätte er ganz andere Erfahrungen gemacht, da hätten sich Suiten-Bewohner regelrecht einen Sport daraus gemacht, die Angestellten mit immer neuem und kaum erfüllbarem Begehrt auf Trab zu halten. Warum das beim Stanglwirt so anders ist? „Meiner Meinung nach liegt das an der entspannten Atmosphäre im Hotel. Bei uns braucht es kein Abendkleid und keinen Anzug, um allerhöchste Standards genießen zu können.“ Der hohe Stammgästeanteil trage ebenso zum entspannten Miteinander bei, schließlich kenne man einander zum Teil seit vielen Jahren. Zöschner glaubt, dass Balthasar Hauser mit dem Stanglwirt ein absolut zukunftssträchtiges Konzept entwickelt hat: „Die Leute waren doch schon überall auf der Welt und haben dabei vergessen, wie schön es eigentlich in der Heimat ist.“ Statt steifer Noblesse sei jetzt Natur und Nähe im Trend – eine Entwicklung, die der Vielgereiste gut nachvollziehen kann. „Ich bin mit 17 Jahren in die Welt gezogen und auch erst seit drei Jahren wieder zurück. Meine Familie und ich staunen jeden Tag aufs Neue, was es hier bei uns noch alles zu entdecken gibt.“



Thomas Ritzer

Ein Küchenchef kämpft für bewusste Ernährung: Thomas Ritzer will, dass sich die Stanglwirt-Gäste in seinem Restaurant „gesundessen“.



geht, setzte ich auf Bioprodukte, einiges kommt ja sowieso aus der eigenen Landwirtschaft.“ Mit dieser Einstellung trifft er den Nerv der Zeit: „Immer mehr Gäste wollen genau wissen, was auf den Teller kommt und woher die Produkte stammen.“ Im Hotel-Restaurant achtet er außerdem auf leichte Küche: „Die Gäste wollen im Urlaub nicht fünf Kilo zunehmen.“

Hauptsache Gemüse

Deshalb stehen Gemüse und Salate im Mittelpunkt, Fleisch und Sättigendes spielen eine untergeordnete Rolle. „Wir haben im Hotel sehr internationale Gäste, die auf der ganzen Welt herumgekommen sind. Die achten auf ihre Gesundheit. Und ich möchte, dass man bei uns nicht nur ausgezeichnet isst, sondern sich auch gesundessen kann.“ Bewusste Ernährung sei schließlich auch eine Tiroler Tradition, philosophiert Ritzer. „In den vergangenen 100 Jahren hat die Menschheit enorme Fortschritte gemacht, nur bei der Ernährung haben wir uns eigentlich rückwärts entwickelt.“ Wo früher Vollkorn am Speiseplan stand, regiere seit dem Weltkrieg weißes Mehl. „Das ist eines der drei weißen Gifte, die anderen sind Zucker und Salz.“ Heißt das, dass die schwere bäuerliche Küche aus dem Stanglwirt verschwindet? Ritzer lacht: „Natürlich nicht. Im 400 Jahre alten Gasthof servieren wir noch Traditionelles. Und Leute wie der berühmte Modedesigner Werner Baldessarini, der ja in den besten Lokalen von Paris, Singapur und New York speist, kommt extra zu uns in den Gasthof, um einen Schweinebraten mit Kruste zu essen. Das bekommt er nämlich in sonst keinem Luxusrestaurant.“ Und ab und an darf man ja auch sündigen. Nur eben nicht zu oft. Ritzer: „Gesundheit wird immer wichtiger, und die Ernährung liefert dazu einen ganz wesentlichen Beitrag.“

Als Kitzbüheler kommt man am Stanglwirt nicht vorbei. So ging es auch Thomas Ritzer. Nach seiner Lehre im Jahr 1983 startete er eine erfolgreiche Karriere als gesuchter Koch, doch 2004, als seine Kinder größer wurden, wollte er weg vom Saisonier-Dasein und im Sinne der Familie ein regelteres Leben dort führen, wo er herkam. Da lag ein Gespräch mit dem Stanglwirt nahe. „Den Betrieb habe ich natürlich gekannt. Sie können sich ja gar nicht vorstellen, was in Kitzbühel los war, als Balthasar Hauser sein Biohotel eröffnet hat.“ Schnell wurde man sich einig, vor allem, weil Ritzers Küchenphilosophie perfekt zum Hotel passt. „Ich will, dass ein Großteil der Produkte, die ich in der Küche verwende, aus der Heimat kommt. Und wo immer es



Köstlich gesund: „Die Gäste wollen im Urlaub nicht fünf Kilo zunehmen.“

Patrick Karner

Als Kochlehrling beim Stanglwirt: Dem Münchner gefiel es im Biohotel auf Anhieb. Jetzt lernt er bei Küchenchef Thomas Ritzer die Geheimnisse der gehobenen Kulinarik kennen.

Mittagszeit beim Stanglwirt. In der Küche herrscht Hochbetrieb, ein Gericht nach dem anderen wird geordert, zubereitet und perfekt angerichtet an die Kellner übergeben. Während die Köche den Speisen den letzten Schliff geben, bereitet die junge Mannschaft schon die nächsten Gänge vor. Kräuter werden gezupft, Gemüse klein geschnitten, Früchte für die Desserts bearbeitet. Jeder Handgriff sitzt perfekt, obwohl die neuen Bestellungen der Kellner wie ein Gewitterregen auf die Küchenmannschaft niederprasseln. Aber das Team ist eingespielt, mit kleinen Scherzen hält man sich bei Laune. Mittendrin im Küchengewusel: Patrick Karner, der hier beim Stanglwirt unter der Ägide von Küchenchef Thomas Ritzer und seinem Souschef Hans Zieglgänsberger zum Koch ausgebildet wird. Der junge Mann stammt zwar aus München, Tirol war dennoch seine erste Wahl. „Ich habe mich bei mehreren Hotels um eine Lehrstelle beworben“, erzählt er. Das Echo war positiv, Kochlehrlinge werden von Gastronomie und Hotellerie händeringend gesucht. Auch der Stanglwirt lud Karner zu einem Bewerbungsgespräch ein. „Das ist sehr positiv verlaufen. Besonders gefiel mir, dass man mich gleich zu einem Rundgang durchs Hotel eingeladen hat und mir alles gezeigt wurde.“ Der 16-Jährige zögerte nicht lange und sagte zu.

Erfahrungen sammeln

Das war vor einem Jahr. Bereit hat er seine Entscheidung bisher noch nie. Seine Lehrzeit will er jedenfalls beim Stanglwirt absolvieren und den großen Köchen weiterhin in die Töpfe gucken. „Ich muss noch viel mehr Erfahrungen sammeln“, bleibt Karner bescheiden. Natürlich weiß er auch, dass ein guter Koch weltweit begehrt ist. Und dass ihn seine Berufslaufbahn einmal ins Ausland führt, hält er durchaus für möglich. Der Stanglwirt bietet dafür die besten Voraussetzungen: Schließlich kommen die Gäste aus aller Welt, sogar indische Filmteams wurden hier schon bewirtet. ■





Theresa Wallner

Als Barchefin braucht man ein offenes Ohr, eine dicke Haut und eine Extraportion Selbstbewusstsein. Genau deshalb liebt Theresa Wallner ihren Job.

Unsere „Mutter Theresa“, scherzt Stanglwirt Balthasar Hauser gerne, wenn seine Barchefin einem Gast wieder als Gesprächstherapeutin ihr Ohr leiht. Gehört hat Theresa Wallner tatsächlich schon allerhand: „Vom Ehestreit bis zum Berufsproblem – ich habe schon alle zwischenmenschlichen Probleme diskutiert und auch von Prominenten die unglaublichsten Geschichten erzählt bekommen.“ Das liege in der Natur ihres Berufes, philosophiert die Barchefin, die auch schon im Ausland nächtliche Hotspots geleitet hat. Seit 1987 ist sie erste Wahl, wenn sich ein Gast ein Problem von der Seele reden will. Denn: Wo ginge das besser als zu später Stunde in der gemütlichen Hotelbar „Auf der Tenne“ beim Stanglwirt?

Der Bär stept bis nach Mitternacht

Dabei war es gar nicht so einfach, den heutigen Treffpunkt des Hotels für alle Nachtschwärmer zu einem solchen zu machen. Zu verliebt waren die Stammgäste in das frühere Äquivalent, das noch im alten Stammhaus betrieben wurde. „Das war



zwar sehr klein, hatte aber eine tolle Stimmung“, erinnert sich Wallner. Schließlich gab es in den Urzeiten auch noch keine TV-Geräte am Zimmer, so gesehen blieb den Gästen nur die Wahl zwischen Betruhe und Barleben. Heute ist natürlich auch die neue Bar längst etabliert. Livemusik sorgt fast täglich für Stimmung, selbst in der Nebensaison stept der Bär bis weit nach Mitternacht. Theresa Wallner hat an diesem Erfolg großen Anteil. Schließlich überzeugte sie in vielen Gesprächen ihren Dienstgeber von der Notwendigkeit zeitgemäßer Barmusik, täglich ab 08.30 Uhr schaut sie darauf, dass der „Laden“ läuft und die Gäste bestens unterhalten werden. Und zwar so lange, bis auch der letzte ausgetrunken hat und Richtung Suite abwandert. Bei den legendären Festen in der Reithalle, wie etwa der Weißwurstparty, ist dann schon längst der Morgen angebrochen. Dann kommen noch Abrechnung und Aufräumarbeiten, erst gegen Mittag ist die Barchefin fertig. Ganz schön anstrengend, oder? „Ich brauche das Nachtleben. Wenn hier nichts los wäre, hätte ich mir längst eine andere Bar gesucht.“



Hap - py birth - day to you,



Hap - py birth - day to you,



Hap - py birth - day lieber STAN - GL - WIRT.



Hap - py birth - day to you!

IRGENDWANN ERFRISCHT ES JEDEN.
FRISCHES



Karoline Sereiner

Das Ordnungs-Prinzip: Die Hausdame beim Stanglwirt versucht ihren jungen Mitarbeitern Sinn für Schönheit und Perfektion eines Hotels zu vermitteln.

Karoline Sereiner ist der gute Geist des Bio-Hotels Stanglwirt. Als Hausdame zeichnet sie verantwortlich dafür, dass sich der Gast in seinem Zimmer rundherum wohl fühlt. Dass auf den Betten das Lieblingskissen und die Decke in der gewünschten Dicke frisch bezogen auf müde Häupter warten, der Vorhang perfekt drapiert ist, die Sessel an den Tischen im genau richtigen Winkel zum Verweilen einladen und kein auch noch so kleines Stäubchen das Gesamterlebnis im Stanglwirt trübt. Wer sie auf ihrem Rundgang durchs Hotel begleitet, ist immer wieder aufs neue verblüfft. Selbst dort, wo dem ungeübten Beobachter auch nach längerer Betrachtung nichts Störendes auffällt, entdeckt Frau Sereiner Verbesserungspotenzial. „Auf die Details kommt es an“, sagt sie. Deshalb überprüft sie seit sechs Jahren auch jedes Zimmer persönlich.

Weite Wege, weiße Teppiche

Damals stieß sie nach einer rasanten Karriere in der Top-Hotellerie zum Stanglwirt und ergänzt seither Balthasar Hausers Philosophie vom optimalen Hotel durch perfekte Gästebetreuung. Auch wenn das nicht immer leicht ist, vor allem nicht beim Stanglwirt. Die Holzböden, die Architektur, die Weitläufigkeit des Hauses und die Liebe des Stanglwirt Balthasar Hauser zur Farbe Weiß sind die natürlichen Feinde von jemandem, der wie Frau Sereiner auf höchste Sauberkeit wert legt. „Typische Reinigungsmaschinen können bei uns kaum zum Einsatz kommen, das geht wegen der Materialien und der Architektur des Hauses nicht“, bedauert die gebürtige Steirerin. Also wird mit der Hand geschrubbt und gebürstet, mit einer großen Reinigungsfirma wurde sogar ein eigener Putzwagen für die Zimmermädchen entwickelt, exklusiv für das Biohotel Stanglwirt: „Wir wollen, dass in jedem Zimmer frische und saubere Putztücher verwendet werden. Und wenn das Zimmermädchen den Müll gleich trennen kann, geht hinterher nichts schief.“ Mit herkömmlicher Gerätschaft für Hotels ging das nicht. Ein eigenes Kapitel sind noch die naturweißen Teppiche. „Im Winter wechseln wir die manchmal alle zwei Stunden



aus und schicken sie zur Reinigung“. Sichtbare Abtritte auf einem Teppich sind für Karoline Sereiner absolut unmöglich. Auch wenn das ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nicht immer so sehen. „Den jungen Leuten fehlt leider oft der Hausverstand. Sie wollen zwar meine Anforderungen erfüllen, aber manchmal sehen sie einfach nicht, wo es noch hapert.“ Es dauert oft Jahre, bis Frau Sereiner den Blick geschult hat, bis auch auf den entlegentesten Zimmerstellen kein Staub mehr bei der Wischprobe auf dem weißen Handschuh haften bleibt.

Dass die Gäste dafür höchstes Lob aussprechen, freut die Perfektionistin. Schließlich habe sie nur selten Kontakt mit den Hotelgästen und arbeitet lieber im Hintergrund. „Aber wenn mir Stammgäste sagen, sie kommen so gerne zu uns weil alles immer so schön sauber und in Ordnung ist, dann sehe ich, dass meine Arbeit Früchte trägt.“

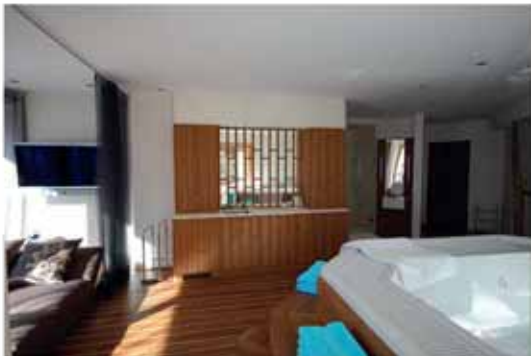
Wir danken der Familie Hauser für die jahrelange Treue.

Schraml Hoteltextil - Ihr Wäschespezialist

Tischwäsche, Bettwäsche, Frottierväsche, Bettwaren, Boxspringbetten, Wellnessartikel, uvm.

Schraml Hoteltextil GmbH | 6714 Nüziders/Bludenz | Austria | Tel. +43 (0)55 52 625 86 | www.schraml-hoteltexsil.at

ae-dnd-bod



official Austrian
Governmental Certification
and Award

Der Meisterbetrieb für
Bau - Möbel - Innenausbau
Komplettausstatter

Furniture Production
and Interior Design

A-6384 Waidring/ Tirol
Untervasser 6
Austria - Europe

Fon (0043) 5353 / 5305-0
Fax (0043) 5353 / 5958
E-Mail: info@tischlerei-brantner.at
Web: tischlerei-brantner.at

Maria Sauper

Die Schwester des heutigen Stanglwirts Balthasar Hauser hat den Gasthof selbst zwei Jahre lang geleitet. Dann ging sie nach Kärnten.



Rückblick in das Jahr 1964. Anna Hauser, die legendäre Stanglwirtin, ist im Juni plötzlich und unerwartet im Alter von 49 Jahren verstorben. Mitten in die Trauer hinein müssen die noch minderjährigen Kinder das Ruder übernehmen. Da Gasthof-Erbe Balthasar Hauser noch zur Schule geht, führt Maria Hauser (heutige Sauper) den Gasthof. Eine dramatische Zeit, wie sie sich erinnert, „die aber jetzt, mit der Distanz der vielen Jahre, auch sehr schön war.“ Dankbar ist sie vor allem jenen Menschen, die sie damals unterstützt haben. „Eigentlich hätten wir ja zusperrern müssen. Wir Kinder waren noch minderjährig, niemand hatte eine Konzession, die Konten der Mutter waren gesperrt.“ Wenigstens kannte sie den Betrieb, sie hatte schon in jungen Jahren im Gasthof mitgeholfen. Kassabuch und Wareneingang waren keine Fremdworte. Tatsächlich wurde ihr die Gewerbeberechtigung erteilt, der Filialleiter einer Bank in St. Johann gab ihr ein neues Konto – das Risiko nahm er persönlich auf seine Kappe. Schließlich waren Schulden aus einem Umbau ausständig, ein Betrag, der heute lächerlich erscheint, damals aber existenzbedrohend war.

Eine „fürchterliche Hochzeit“

„Sogar den Strom hätten sie uns fast abgezwick“, erinnert sich Maria Sauper heute an die klammen Tage. Gemeinsam mit ihrem Bruder kämpfte sie sich durch. Ihre schwerste Entscheidung stand dann im Jahr 1966 an: Sie heiratete einen Kärntner, die Folge war, dass sie den Stanglwirt verlassen musste. „Es war eine fürchterliche Hochzeit: Alle haben geweint“, sagt sie heute. In Döllach in der Kärntner Ge-

meinde Großkirchheim führte sie mit ihrem Mann den „Schlosswirt“, telefonierte aber täglich mit ihrem Bruder. „Ich bin nie ganz weggegangen“, erzählt die erfolgreiche Wirtin, heute noch verbringt sie viele Wochen im Jahr beim Stanglwirt: „Meine Schwägerin Magdalena gibt mir immer das Gefühl, nicht auf Besuch zu sein, sondern nach Hause zu kommen“, schwärmt sie. Ihren Wohnsitz hat sie dennoch in Kärnten. Nachdem sie Hotel und Gasthof an ihre Kinder übergeben hatte, machte sie es sich in einem 500 Jahre alten Schösschen gemütlich. Bis zum nächsten Besuch in Going am Wilden Kaiser. Und der findet spätestens zum Sängertreffen statt. Denn ein solches hat die begeisterte Sängerin noch nie ausgelassen.



Maria Sauper mit Balthasar Hauser und Freund des Hauses Georg Anker.

SASA

400 Jahre
Promotion **Stanglwirt**



Musik genießen – Stress vermeiden

Der einzigartige Sound von SAsA ist mittlerweile vielen bekannt. Die im Jahr 2000 gegründete Band begeistert ihr Publikum mit persönlich überlieferten musikalischen Schätzen, deutschsprachigem Liedgut (zum Teil noch aus den 20er- und 30er-Jahren), aber auch Gospels, Chansons, Stücke aus Operetten und Musicals, Dixieland und Eigenkompositionen gehören zu ihrem Repertoire.

SASA – die fünf mit dem schwarzen Hut

Man spürt sofort, wie viel Freude die einzelnen Bandmitglieder am Musizieren haben und wie gut sie aufeinander eingespielt sind. Jeder einzelne beherrscht mehrere Instrumente, deren gleichzeitiger Einsatz innerhalb eines Musikstücks keine Seltenheit ist. Zur Verfügung stehen zwei Saxofone, zwei Klarinetten, zwei Gitarren, Geige, Kontrabass, Akkordeon, Posaune, Trompete, Cajjinto und Kazoo. Die fünf singen auch und ihre Stimmen kommen bei A-cappella-Stücken besonders gut zur Geltung.

Musik – etwas anders

SASA produziert keinen Einheitsbrei, alle Titel werden speziell arrangiert. Durch den Einsatz sehr unterschiedlicher Instrumente werden verschiedenste musikalische Klangfarben erzeugt. Üblicherweise spielt die Band unplugged, das Publikum hört die Instrumente so, wie sie tatsächlich klingen, und ohne elektronisches Getöse. Im Mittelpunkt stehen immer die Gäste und nicht die Band: SAsA spielt mitten im Publikum und macht besondere Musik für besondere Anlässe.

Nicht nur bei den regelmäßigen Auftritten im renommierten Stanglwirt weiß man den einzigartigen Sound SASAs zu schätzen, die fünf hatten schon unzählige Auftritte vor internationaler Prominenz. Die schwarzen Hüte, passend zur alten Zillertaler Tracht, sind das Erkennungsmerkmal der Band, und ihr Motto lautet:

„Musik genießen – Stress vermeiden.“ ■



SASA, Rupert Angerer, Waldweg 28A, 6274 Aschau, Mobil: +43-664-4226559, E-Mail: info@sasa.at, www.sasa.at



Georg „Schorsch“ Anker: Die Liebe zur Musik machte ihn zum Stammgast.

Georg Anker

Der pensionierte Hauptschuldirektor OSR Georg Anker ist „Stanglwirtsbua“ und einer der ältesten Freunde von Stanglwirt Balthasar Hauser.

Wenn Georg Anker am Stammtisch beim Stanglwirt sitzt, bleibt er nicht lange alleine. Nicht nur, weil er die Familie Hauser seit vielen Jahren kennt. Sondern auch, weil der belesene ehemalige Hauptschuldirektor begnadeter Erzähler, Kenner der Traditionen und gesuchter Sänger ist. Die Liebe zur Musik war es auch, die den Lehrer aus Ebbs bei Kufstein zum Stanglwirt führte. „Seit 43 Jahren musiziere ich jetzt mit Balthasar Hauser“, natürlich ist er gemeinsam mit Toni Pirchl auch Teil des beliebten Volksmusik-Trios „Stanglwirtsbua“. Er verfasste mehrere Bücher, schrieb die neuere Geschichte des Stanglwirtshauses und dokumentierte die 120 Sängertreffen. Auch als Moderator bei Volksmusikveranstaltungen ist er sehr gefragt. Indirekt war er auch bei Projekten für die Allgemeinheit dabei. So entstanden der Badeseer Going und der traditionelle Handwerksmarkt auf eine Initiative seiner Mitmusikanten Toni Pirchl und Balthasar Hauser. „Ich habe einen großen Teil meiner Freizeit beim Stanglwirt verbracht“, rätont der Kenner Tiroler Traditionen. Spannungen mit seinem Freund Balthasar Hauser gab es nie. Taucht ein Problem auf, „dann reden wir sehr zielbewusst“. Anker wird vom Stanglwirt auch immer wieder als Berater und Kritiker hinzugezogen, wenn neue Ideen im Haus verwirklicht werden sollen.

Aus Freude am Singen

Im Sommer muss Balthasar Hauser auf die Meinung seines Freundes aber verzichten. Anker liebt als leidenschaftlicher Fischer und Taucher das Meer. Deshalb bewohnt er in der warmen Jahreszeit lieber sein Häuschen in Griechenland, ehe er zu Herbstbeginn wieder nach Ebbs zurückkehrt und über die Wintermonate auf seiner Hütte auf dem Brixner Sonnberg die Zelte aufschlägt. Und natürlich beim Stanglwirt einkehrt. Warum er sich hier so wohl fühlt? „Hier gibt es keine Berührungssängste. Wenn wir musizieren, machen wir das aus Freude am Singen, nicht zur Unterhaltung der anderen Gäste. Die freuen sich, dabei sein zu dürfen.“ Namen, Herkunft und Vermögensstand der Zuhörer sind den Musikanten egal. Königsfamilien haben ebenso schon den alten Tiroler Weisen gelauscht wie Toni Sailer oder ein Zufallsgast, der sich nur am berühmten Krustenbraten laben wollte und dann von der Stimmung im Gasthof angesteckt wurde. Ankers Fazit: „Ohne Musik wär der Stanglwirt heute nicht das, was er ist.“ Georg Anker hilft mit, dieses kulturelle Erbe zu pflegen. ■



TRADE MARK

Heineken®

Harald Kitz

Ein Musiker und Therapeut startete eine Weltkarriere. Der Stanglwirt war einer der ersten, die Harald Kitz und seiner jetzt weltweit prämierten haki-Methode eine Chance gaben.

Harald Kitz ist zurzeit viel unterwegs. Ende September war er in Asien, dort ehrte der Harpers Bazaar seine haki-stretch-&-relax-Methode mit dem Harper Spa Award als „Most Relaxing Body Treatment“. Die haki-Methode ist ein speziell für "kopflastige Menschen" entwickeltes Behandlungskonzept. Mit rhythmischen Druck-, Streich- und Schwingbewegungen, eigens entwickelten Griffen und Techniken werden das Nerven- und Muskelsystem harmonisiert und so Ausgeglichenheit, entspannte Ruhe und Regeneration erreicht. Schon jetzt schwören Stars wie Gerhard Berger auf diese Methode. Auch viele Stammgäste beim Stanglwirt genießen in ihrem zweiten Zuhause regelmäßig die wohltuende Wirkung der haki-Methode.

Mut zu Neuem wird belohnt

„Hier komme ich sehr gerne her, der Familie Hauser habe ich viel zu verdanken“, sagt Kitz. Schließlich sei er vor sechs Jahren, als er seine haki-Methode frisch entwickelt hatte, „mit einem Kopf voller Visionen“ vor Balthasar Hauser gestanden. Auch wenn der Kontakt über die Schwester des Stanglwirts, Maria Sauper, hergestellt wurde: Wer vertraut schon einem jungen Therapeuten seine Gäste an? Noch dazu, wenn der von einer neu entwickelten Methode erzählt, die vor allem für „kopflastige“ Menschen Entspannung und Gesundheitsvorsorge bringt?

Qualität statt Quantität

„Da ich aus der Volksmusik komme und auch Balthasar Hauser leidenschaftlicher Musiker ist, haben wir einen gemeinsamen Rhythmus gefunden“, erzählt Kitz. Heute sei das Verhältnis längst freundschaftlich, Kitz berät die Familie bei der Weiterentwicklung des Spa- und Wellnessbereiches, schult Mitarbeiter des Hotels, hält Workshops ab und lässt Gäste höchstpersönlich die enormen Wirkungen der haki-Methode spüren. „Ich konzentriere mich auf Qualität statt Quantität und bin hocherfreut, dass meine Kompositionen den Gästen vom Stanglwirt so viel Freude und Entspannung bereiten“, sagt Kitz. Das berühmte Biohotel in Going bleibt deshalb eines der ganz wenigen Häuser, in denen moderne Menschen mit der haki-Methode für ihre Gesundheit vorsorgen können. ■



Balthasar Hauser mit Tochter Maria und Harald Kitz.



Harald Kitz hat die haki-Methode entwickelt.



Die haki-Methode hilft, die Gesundheit zu bewahren.

ETZ – Ihr Partner für Sport, Mode, Schuh

Hauptfachgeschäft Kitzbühel:
Etz KG Schuhe & Sport
Bichlstraße 7
6370 Kitzbühel
Tel.: +43-5356-66603
Fax: +43-5356-66603-5
Sport: +43-5356-66603-42
Rental: +43-5356-66603-43
E-Mail: sport@etz.at oder
rental-etz@kitz.net
www.etz.at

Bergsportspezial Kirchberg:
Sport 2000 Kirchberg
Bergsport Spezial
Hauptstrasse 2
6365 Kirchberg i. Tirol
Tel.: +43-5357-3753
Fax: +43-5357-3753
E-Mail: kirchberg@etz.at
www.etz.at



Sporteck – der Sportshop im Stanglwirt.

Sporteck im Stanglwirt:
Biohotel Stanglwirt
6353 Going/Wilden Kaiser
Tel.: +43-5358-20007852
E-Mail: rental-etz@goingnet.at
www.etz.at

Sportpark Kitzbühel:
Pro-Shop im Sportpark
Sportfeld 3
A-6370 Kitzbühel
Tel.: +43-5356-63062
Mobil: +43-664-1922085
E-Mail: etz-proshop@kitz.net
www.etz.at



Bogner Haus Kitzbühel · Vorderstadt 6 · 6370 Kitzbühel
Bogner Haus Salzburg · Sigmund-Haffner-Gasse 7-9 · 5020 Salzburg
www.bogner.com



Rupert: „Es gibt nicht viele Familien mit so turbulenter Geschichte.“

Manfred Rupert

Der Innsbrucker Landesarchivar Dr. Manfred Rupert macht geschichtliche Ereignisse lebendig. Jetzt untersucht er die Historie des Stanglwirts.

Wer sich für die Geschichte der Stadt Kitzbühel, historische Krippen in Kitzbüheler Kirchen oder den Bergbau am Röhrebühel interessiert, stößt oft auf den Namen Rupert. Der geborene Kitzbüheler hat es schon immer verstanden, akribisch Einzelteile zusammenzutragen, um daraus ein vollständiges Bild historischer Ereignisse zu zeichnen. Und das Beste: Kaum ein Wissenschaftler vermag selbst jahrhundertealte Geschichte so lebendig und kurzweilig zu präsentieren wie der promovierte Altphilologe und Historiker. Schon in seiner Jugend grub er nach alten Urnen und war teilweise ohne Entgelt für das Stadtarchiv in Kitzbühel tätig, das ohne ihn in dieser Form kaum existieren würde. Der Ehrenring der Stadt Kitzbühel wurde ihm in Anerkennung dieser Tätigkeiten verliehen.

„Eine spektakuläre Historie“

Vor etwa zwei Jahren wurde Dr. Manfred Rupert von Balthasar Hauser kontaktiert. Er wollte mehr über die Geschichte seines Gasthofes wissen, schließlich nahte das 400-jährige Jubiläum des Hauses. Alles, was er zu dieser Zeit hatte, war eine grobe Chronologie der Ereignisse auf der Prama. Dr. Rupert: „Damals hatte ich keine Zeit, ich war in andere Projekte vertieft.“ Im Vorjahr begann er sich dann mit der Geschichte des Wirtshauses auf der Prama auseinanderzusetzen – und stieß auf reiches Material: „Die Historie des Hauses ist schon sehr spektakulär. Es gibt wahrscheinlich nicht viele Familien, die auf eine so turbulente und abwechslungsreiche Geschichte ihres Besitzes zurückblicken können.“

Die Vergangenheit wird lebendig

Im März präsentierte er einen ersten Zwischenbericht seiner Forschungen. Über eine Stunde hingen die Familie Hauser, langjährige Mitarbeiter und Stanglwirt-Stammgäste an seinen Lippen. Er schuf ein monumentales Bild eines Gasthofes, der unfreiwillig immer wieder in den Mittelpunkt von Ereignissen rückte, die das ganze Land prägten. Plötzlich wurden aus den historischen Fakten zum Bergbau in Kitzbühel, zum 30-jährigen Krieg, zum Befreiungskampf von Andreas Hofer gegen die französischen Besatzer und zum Aufschwung in Friedenszeiten spannende Schicksale von Personen. Der Stanglwirt schafft es sogar mit seiner Geschichte, die Gäste zu faszinieren. Das ist nicht zuletzt Manfred Ruperts großer Verdienst. ■



dingerdruck
Jesacher



Die Firma dingerdruck Jesacher gratuliert dem „Stanglwirt“ herzlich zum 400-jährigen Bestehen. Wir freuen uns die Möglichkeit zu haben, uns in diesem Jubiläums-Magazin für die langjährige, gute Zusammenarbeit bedanken zu dürfen und wünschen Familie Hauser auch in Zukunft viel Erfolg.

Harald Jesacher mit Team

dingerdruck Jesacher – ein kleines, modernes Druckunternehmen in St. Johann in Tirol. Als Komplettanbieter reicht unser Angebot vom Layout über Druck und Druckveredelung bis zur Endfertigung, jeder Produktionsschritt wird bei uns im Haus durchgeführt. Mit vollem Engagement und über 25 Jahren Erfahrung in verschiedenen Drucktechniken, wie dem Relieflackdruck oder der Heißfolienprägung, arbeiten wir auf qualitativ höchstem Niveau und präsentieren uns als flexibler, kurzfristig lieferfähiger Partner.

OFFSETDRUCK
**HEISSFOLIEN-
PRÄGUNG**
BLINDPRÄGUNG
RELIEFLACKDRUCK
ENDLOSDRUCK
BLINDPRÄGUNG
RELIEFLACKDRUCK





Richard Hauser, Landeshauptmann Dr. Günther Platter, Bürgermeister Josef Pirchl, Vizekanzler Finanzminister Josef Pröll und Balthasar Hauser (v.l.n.r.).

Josef Pirchl

Der Bürgermeister der Gemeinde Going weiß um die Bedeutung des Stanglwirts für die Region. Mit der Familie Hauser ist er freundschaftlich verbunden.

Tiroler gelten als sehr eigenständig. Man nimmt die Dinge lieber selbst in die Hand, statt auf Hilfe von außen zu warten. Josef Pirchl ist dafür das beste Beispiel. Schon früh stieg er in die Politik ein, „um Dinge bewegen zu können und den Leuten im Ort zu helfen“. Da dies bei den großen Parteien nicht so recht funktionierte und die Grundstücksspekulation im Ort überhandnahm, gründete er mit einer Handvoll Freunden die KLARE Liste, eine Bürgerbewegung aus und für Going am Wilden Kaiser. Der Erfolg war gewaltig: Beim ersten Antreten wurde die Gemeinderatswahl mit einer Mehrheit von 70 Prozent gewonnen, die zuvor jahrzehntelang dominierenden Christdemokraten vernichtend geschlagen. Jetzt, als Bürgermeister, will Josef Pirchl dafür sorgen, dass „die Leute aus Going nicht überfahren werden und es noch Grundstücke gibt, die sie sich auch leisten können“. Die Lage am Wilden Kaiser mit den herrlichen Ausblicken ist natürlich international begehrt, die Grundstückspreise sind explodiert. Auch mit dem Stanglwirt hat er in seinem Amt viel zu tun: „Das Biohotel Stanglwirt ist für uns so bedeutend wie Magna für Graz“, weiß er um die Rolle des größten Arbeitgebers und Steuerzahlers in der Region. Pro-

bleme in der Zusammenarbeit gibt es keine, in einem Dorf wie Going kennt man sich natürlich, auch Pirchl ist mit der Familie Hauser schon seit Jahren befreundet. Außerdem versteht er als Unternehmer – Pirchl vertreibt und verlegt über seine Firma LANZ österreichweit extrabreite Teichfolien – die Notwendigkeiten eines Betriebes. „Wir sind sehr froh, dass wir die Familie Hauser in Going haben“, streut er dem Stanglwirt Rosen. Persönlich schätzt er das offene Ohr von Balthasar Hauser: „Er ist ein ganz wichtiger Mentor für mich. Balthasar Hauser hat natürlich viel mehr Erfahrung als ich, vor allem in wirtschaftlichen und touristischen Belangen, und steht mir oft mit Rat und Tat zur Seite.“ Und wenn einmal Spannungen auftreten, weil die Visionen des Stanglwirts bürokratische Abläufe überfordern, „lässt sich das hervorragend ausdiskutieren und eine sachliche Lösung finden. Der Hauser (typischer Spitzname für den Vornamen Balthasar, Anm. d. Red.) ist nicht nachtragend und versteht unsere Probleme.“ Aber wie man Anliegen von Bewohnern und Unternehmern sowie Gesetzgeber unter einen Hut bringt, hat Pirchl ohnehin schon in den Genen. Schließlich waren schon seine Großväter Bürgermeister in Kitzbühel und Elmau. ■

**BÜROSERVICE GRÖBL gratuliert
dem Stanglwirt zum 400-jährigen Jubiläum.
Ihr Ausstatter für Drucklösungen und Homekino.**



Unser Druckerangebot zum 400-jährigen Jubiläum:
Farblaserdrucker Magic Color 1600 W 99,00 € inkl. MwSt.
Nur solange der Vorrat reicht!



Gröbl Drucklösungen und Mediacenter

Johann-Gutenbergstr. 22 - D-82140 Olching

Telefon + 49 (0) 8142 / 448 660 - Fax (0) 8142 / 4486 616

Kaiserweg 62 - A-6353 Going in Tirol

mail@groebl.de - www.groebl.de - Online Shop: www.groebl-shop.de



Nothegger Tischlerei[®]
GmbH

Handwerkskunst im Trend der Zeit!



*Exklusive
Einrichtung
für
Hotellerie
und
Privatbereich.*

Reinhard Stocker

Der einstige Hoteldirektor des Stanglwirts ist eine lebende Legende. Er stand Balthasar Hauser zur Seite, als der historische Gasthof zum international bekannten Biohotel mit Anspruch wurde.

Spricht man mit Stammgästen und langjährigen Mitarbeitern beim Stanglwirt, fällt ein Name immer wieder: Reinhard Stocker, der ehemalige Hoteldirektor und „Lehrmeister“ der heutigen Direktrice Trixi Moser, gehörte und gehört in gewissem Sinne für viele immer noch zur Hotelfamilie. Er stand der Familie, Stammgästen und Mitarbeitern zur Seite, als aus dem kleinen Hotel mit Gasthof ein international renommiertes Resort wurde. Stocker erinnert sich gerne an diese Zeit: „In führender Position am Aufbau des Biohotels Stanglwirt einen Beitrag leisten zu dürfen, war mir eine besondere Ehre, eine große Freude und ein überaus wertvolles Geschenk in meinem Berufsleben.“

Identität und Bodenständigkeit

Was er aus dieser Zeit mitnimmt? „Ich durfte eine Menge lernen. Etwa von der Erfolgsphilosophie des Balthasar Hauser und dessen Prinzipien, die uns allen Herausforderung für das Wachstum des Betriebes waren. Dazu gehören die Treue zur Tiroler Identität und zur Bodenständigkeit, die Freude, dem Gast dienen zu dürfen, das Hochhalten des Wertes der Landwirtschaft, die Verwendung natürlicher Produkte und damit die Einbindung der lokalen Bauernschaft – und nicht zuletzt die Architektur und der Einsatz von Baumaterialien, die sich dem Landschaftsbild anpassen und die auf den Menschen positive Energien wirken lassen.“ Am wertvollsten ist ihm die Erinnerung an das natürliche Miteinander der unterschiedlichen Gäste: „Mich prägte das freundschaftliche Zusammenführen der Gäste unter einem Dach, egal, ob bäuerlich-einheimisch oder international-prominent. Symbolisch dafür war etwa das Zusammensetzen der Kaiserin von Persien, Soraya, mit den örtlichen Schneepflugfahrern an einem Tisch.“ Stocker, der heute bei Red Bull in leitender Funktion tätig ist, kennt das Erfolgsgeheimnis des Biohotels: „Ich schätze die Verbundenheit mit dem professionellen Mitarbeiterteam und das freundschaftliche Verhältnis zur Stanglwirt-Familie Hauser. Ich durfte mich als Bestandteil der Familie fühlen. Da sich daran auch nach meinem beruflichen Wechsel nichts geändert hat, freue ich mich mit Dankbarkeit auf die weiteren gemeinsamen Stunden.“ Er wünscht der Familie und seinem ehemaligen Team „von Herzen alles Gute zum 400. Geburtstag des Stanglwirts“.



Reinhard Stocker:
„Ich fühle mich als
Bestandteil der Familie.“

Bergbahnen

ELLMAU-GOING

part of



SCHNEEGARANTIE*

GmbH & Co Hartkaiserbahn KG Astbergbahn KG
Weissachgraben 5 - A-6352 Ellmau
Schneetelefon: +43 (0)5358 23 20



**Dem KAISER ins Aug'schau...
Steig ein in Ellmau-Going!**

Italien ...

...nur einen Tassenrand entfernt.



il vero espresso italiano

www.segafredo.at

Karl H. Schwabe

Der deutsche Architekt Karl H. Schwabe entdeckte lange vor allen anderen die Baubiologie neu – und ist somit der optimale Partner für den Stanglwirt.

Die Idee war genial, die Umsetzung geriet zum Abenteuer. Heute noch erinnert sich Stanglwirt Balthasar Hauser an die vielen Hürden, die bei der Errichtung des ersten Biohotels in ganz Europa zu überwinden waren. Die meisten der engagierten Berater waren mit der Größe des Projektes schier überfordert, am Ende drohte der gesamte Rohbau umzufallen und musste saniert werden.

Architektur muss „Harmonie schaffen“

Da hörte der innovative Balthasar Hauser von einem deutschen Architekten: Ein gewisser Karl Hermann Schwabe hatte im Ausseer-Land eine uralte und halb verfallene Jagdhütte glanzvoll wieder auferstehen lassen. Zudem lehrte er an deutschen Hochschulen Baubiologie und machte sich in TV-Sendungen für „gesundes Wohnen“ stark. Der optimale Partner. „Wer zu mir kommt, sucht gute Architektur. Und Architektur ist dann gut, wenn sie Harmonie schafft und sich die Bewohner darin wohlfühlen“, sagt Schwabe über seine Grundsätze. Außerdem, so philosophiert er mit ruhiger Bassstimme, gehe es beim Bauen „immer um sehr große Investitionen. Und da ist es doch schade, wenn man zwar modern und trendig baut, sich hinterher aber im fertigen Haus einfach nicht behaglich fühlt.“

Also suchte er nach dem Auslöser für Wohlbefinden in Wohnungen und stieß schnell auf die Baubiologie – lange bevor dieses Thema in aller Munde war. „Ich war einer der ersten, der gewisse Techniken wiederentdeckt hat“, erklärt der Architekt.

Aufeinander eingestellt

Das Biohotel Stanglwirt war ein wichtiger Meilenstein in der Karriere von Karl Hermann Schwabe. Immer mehr Bauherren schätzten die Idee eines „gesunden und nachhaltigen“ Gebäudes. Schwabe baute für den ehemaligen österreichischen Finanzminister und bekannten Unternehmer Hannes Androsch und errichtete zahlreiche Villen in Wien und der Steiermark. Dazwischen pendelt er immer wieder zu Projekten in seiner deutschen Heimat.

Für den Stanglwirt plant er besonders gerne: „Balthasar Hauser ist ein absolut verlässlicher und angenehmer Partner. Wir sind seit Jahrzehnten aufeinander eingestellt, jeder kennt den anderen schon sehr genau und weiß dessen Qualitäten zu schätzen.“ ■



Karl Hermann Schwabe: Der Architekt will mit Bauten Harmonie schaffen.



Professionelle Tennis-Ausbildung

Trainieren mit Peter Burwash International in traumhafter Kulisse.

Eingebettet in die wunderschöne Landschaft um den Wilden Kaiser liegt die weltbekannte Tennisschule „Peter Burwash International“, kurz PBI, exklusiv in Österreich beim Stanglwirt in Going. Nicht nur die fantastische Lage macht dieses Tenniscamp einzigartig, von der „Daily Mail“ wird es als das „professionellste und freundlichste Tenniscamp Europas“ bezeichnet.

Zum Erfolg des PBI-Tenniscamps trägt einerseits das ausgezeichnet geschulte Personal bei, pro Saison stehen den Gästen sechs mehrsprachige Trainer unter der Leitung von PBI-Tennis-Direktorin Adri Atkinson zur Verfügung. Andererseits hat sich auch das Programm bestens bewährt: Es gliedert sich in einen technischen Teil, der die Technik für alle Schläge sowie verbessertes Spielverständnis und Ballgefühl beinhaltet, und einen taktischen Teil zum Erlernen und Trainieren von Strategien im Doppel- und Einzelspiel. Unzählige Features wie automatische Ballmaschine, Höchstgeschwindigkeitsmessung des Aufschlags, Videoanalysen und Trainer-Schaukämpfe garantieren effektives und nachhaltiges Erlernen des Sports.

Den Gästen stehen insgesamt 14 Tennisplätze zur Verfügung, sechs davon indoor. PBI bietet Gruppen- und Einzelunterricht an, und auch Personen, die an keinem der Kurse teilnehmen möchten, wird es ermöglicht, gegen adäquate Tennispartner zu spielen: Das Personal wird die jeweils passenden Gegner finden. Ebenso haben die Kleinsten bei PBI die Möglichkeit, spielerisch zum Tennisprofi zu werden: Die Tennisschule bietet auch dynamische Tenniskurse für Anfänger und fortgeschrittene Jugendspieler unter zwölf Jahren an.

Diese äußerst erfolgreiche Kooperation zwischen PBI und dem Stanglwirt besteht nun schon seit über 30 Jahren und konnte in dieser Zeit mehr als 30.000 Tennisfreunde, vom Anfänger bis zum Profi, begeistern.

Peter Burwash International leitet Tennisprogramme in 50 erstklassigen Hotels und Clubs in 21 Ländern. ■



Spielerisch
zum Tennisprofi.

PBI Tennisschule

c/o Biohotel Stanglwirt
Kaiserweg 1
6353 Going/Tirol
E-Mail: pbitennis@goingnet.at
www.pbitennis.com
Tel.: +43-5358-2000-931
Fax: +43-5358-2000-31



Es geht um die Wurst!

In der Nacht vor dem Hahnenkammrennen feiern 2.500 Gäste mit der Weißwurstparty die Fete des Jahres.

Stanglwirt Balthasar Hauser lebt nicht nur alte Traditionen, er schafft auch neue. Eine entstand ganz zufällig. Und zwar im Jahr 1992. Damals war das Rennwochenende in Kitzbühel für die österreichischen Skifahrer kein wirkliches Freudenfest. Der Schweizer Franz Heinzer brettete gleich zweimal hintereinander am schnellsten über die Streif, die Österreicher glänzten durch Patrick Ortlieb nur bronzefarben. Wenigstens gab es Trost: Der bayerische Metzgermeister Toni Holnburger lud die Abfahrer nach dem Training am Freitag zur Verkostung seiner berühmten, original bayerischen Weißwürste an den Stammtisch im historischen Gasthof. Es wurde ein gemütliches Besammensein unter Freunden. Also dachte man im nächsten Jahr an eine Wiederholung.

1993 kamen schon mehr Gäste, schließlich mussten Einladungen verschickt werden, um dem Andrang Herr zu werden, gegen Ende des Jahrtausends stand schon der ganze Restaurantbereich im Zeichen der Weißwurst. „Man brauchte eine halbe Stunde, um von einem Ende zum anderen zu kommen“, erinnert sich ein Partygast an die damalige Zeit. Also übersiedelte man in die Reithalle, verpflichtete weltbekannte Bands und Entertainer, engagierte zur Verfeinerung von Holnburgers schmackhaften Weißwürsten noch Starkoch Alfons Schuhbeck, der Rest ist Legende. Das Fest zieht mittlerweile mehr als 2.500 Gäste an, die 5.000 Paar Weißwürste und ebenso viele Flaschen Bier verdrücken. Mehr als 200 Medienvertreter aus der ganzen Welt bitten Stars wie DJ Ötzi, Prinz Albert von Monaco, Zucchero, Uschi Glas und viele, sehr viele andere um Wortspenden. Im Morgengrauen, wenn die Weißwurstparty langsam zu Ende geht, verabredet man sich fürs nächste Jahr. Zur Weißwurstparty beim Stanglwirt, am Freitag im Rahmen des Rennwochenendes in Kitzbühel.



Zwischen Holnburger und Hauser geht's seit 19 Jahren um die Wurst



„Weißwurst-Papst“ Toni Holnburger (links) mit „Stanglwirt“ Balthasar Hauser.

Alles hat ein Ende, nur die Wurst hat zwei“, heißt es in einem berühmten Kinderlied.

An den beiden Enden der Wurst halten seit stolzen 19 Jahren der aus Miesbach stammende Metzgermeister Toni Holnburger und das Biohotel Stanglwirt fest.

Gemeinsam haben sie 1992 die „Stanglwirt-Weißwurstparty“ am Rande des Kitzbüheler Hahnenkammrennens aus dem Taufbecken gehoben. Die Party wurde zum Kult, die Familien Hauser und Holnburger zu dicken Freunden und die Weißwurst zum Symbol dieser Freundschaft. Auch wenn die vor 60 Jahren gegründete Fleischwaren Holnburger GmbH heute mit rund 100 Mitarbeitern und einer hochmodernen Betriebsanlage in Miesbach sowohl in Deutschland als auch in Österreich mit delikaten Fleisch-

Wurst- und Schinkenspezialitäten hochpräsent ist – der Stanglwirt im Allgemeinen und die Weißwurstparty im Besonderen sind dem traditionsreichen Familienunternehmen im Süden Bayerns bis heute ein ganz Besonderes Anliegen.

„Deshalb feiern wir das 400-Jahr-Jubiläum des Stanglwirts auch ein wenig wie den eigenen Geburtstag!“, sagt Toni Holnburger. ■

Fleischwaren Holnburger GmbH

Wendelsteinstraße 25

83714 Miesbach

Deutschland

Tel.: +49-08025-2807-0

Fax: +49-08025-2807-42

E-Mail: info@holnburger.de

Schlumberger
seit 1842
MÉTHODE TRADITIONNELLE

WUNDERBAR LEICHT,
EINMALIG BEKÖMMLICH.

GRATULATION ZUM 400 JAHR JUBILÄUM
Schlumberger gratuliert dem Stanglwirt, einem langjährigen Partner, zum 400 Jahr Jubiläum.

CONGRATULATION TO THE 400 YEAR'S ANNIVERSARY
Schlumberger congratulates its esteemed long standing partner, Stanglwirt to its 400 years' anniversary.



Das Gästebuch

Daheim beim Stanglwirt: Immer wieder mischen sich prominente Besucher unter die zahlreichen Stammgäste – und kehren regelmäßig wieder.

Wie so vieles beim Stanglwirt hat auch die Promi-Dichte im Hotel viel mit der Musik zu tun. Als Anna Hauser das Sängertreffen 1949 ins Leben rief, verbreitete sich der Ruf des Gasthofs rasant. Immer mehr Gäste lauschten den traditionellen Klängen, bald war der Stanglwirt ein einzigartiger Treffpunkt von Berühmtheiten, Sängern, Bauern aus der Umgebung und „normalen“ Gasthofbesuchern. Als Balthasar Hauser seine Vision vom Biohotel verwirklichte und Authentizität mit Luxus vermählte, kamen Gäste aus der ganzen Welt. Königsfamilien gehen beim Stanglwirt ebenso aus und ein wie Sportgrößen, so z. B. Franz Beckenbauer, die Klitschkos oder Hermann Maier. Auch die internationale Politik fand den Weg nach Going: Wladimir Putin wurde ebenso begrüßt wie Arnold Schwarzenegger, Helmut Kohl und viele andere mehr.

Nur die Stimmung zählt

Berührungsgängste unter den Gästen gibt es dennoch keine. Soraya, die Frau des Schahs von Persien, saß mit Schneepflugarbeitern am Tisch, Franz Beckenbauer trifft sich hier mit Bauern aus der Umgebung, Prinz Albert bewunderte den Gamsbart von Volksmusik-Legende Wasti Irlinger und alle miteinander sind sowieso „daheim ... beim Stanglwirt“. ■

Carlos v. Spanien
Wolfgang Fiereck
Clark Gable
Jean Kennedy
Catherine Oxenberg
Franz Josef Strauß
Raimund Harmsdorf
Karel Gott
Mani Sajn-Witgenstein
Kaiserin Soroya
Peter Rapp
Toni Sailer
Franz Antel
Herbert v. Karajan
Elmar Wepper
Luis Trenker
Harald Juhnke
Franz Beckenbauer
Luis Trenker
Erzbischof DDr. Karl
Clemens Holzner
André Holler
Captain James a. Lovell
Astronaut
Fritz Walter
Fußballer
Hans Rosenthal
Max Gregor
Herbert Grönemeyer
Guillermo
Claudia Jung
Sängerin
Heinz Fühmann
Miguel Aleman (Präsident v. Mexiko)
NATO-Generalsekretär Wörner
Caroline Reiber
Reinhold Messner
Monsur Ojeh
Bundespräsident Dr. Kurt Waldheim
Udo Jürgens
Shari Belafonte
Hermann Buhl
Volkert Kraft
Alwin Schockemöhle
Thomas Muster
Ottfried Fischer
Schauspieler "Bulle von Tötz"
Andri Medvedev
Helmut Dieltl
Regisseur
Dieter Bohlen
Sänger
Karl Dall
Komiker,
Moderator
Dr. Edmund Stoiber
Fürstin Gloria v. Thurn und Taxis
Consul Weyer
Nicole Upov
George Harrison
Ex-Beatle
Luca di Montezemolo
Präsident Ferrari
Max Mosley
Otto Schenk
Goldberger Andreas
Hirsinger
Fürst Johannes v. Thurn und Taxis



Manfred und Manuela haben
ihr Glück bereits gefunden.

„Bauer sucht Frau“ beim Stanglwirt

In der Fernsehshow „Bauer sucht Frau“ suchen Bauern und Bäuerinnen die große Liebe ihres Lebens. Katrin Lampe, die Moderatorin der Sendung, hilft ihnen dabei.

Die Erfolgssendung von ATV, Österreichs führendem Privatsender, läuft mittlerweile in der 6. Staffel. Für das große Finale wurde dieses Jahr der Stanglwirt als Drehort ausgesucht. zwölf Bauern und Bäuerinnen bewegen sich auf Freiersfüßen und suchen Mr. oder Mrs. Right. Moderatorin Katrin Lampe wurde dabei in den letzten Jahren nicht nur zum Gesicht der Sendung, sondern auch zur Bauern-Kupplerin der Nation. Und der Erfolg kann sich sehen lassen: Von den vielen Paaren, die durch die Sendung zueinander gefunden haben, haben sich bereits drei das Ja-Wort gegeben. Vier „Bauer-sucht-Frau“-Babys haben bislang das Licht der Welt erblickt. Und die Zuseher sind immer dabei – wenn erste zarte Bande geknüpft werden, beim ersten Kuss oder wenn ein Heiratsantrag gemacht wird. Ebenso bei ersten Versuchen bei der Landarbeit, die sich ja meist doch vom üblichen Alltag der Heiratssuchenden unterscheidet. Diese Ereignisse, die nur das Leben, nicht das Fernsehen schreiben kann, verfolgen wöchentlich bis zu 355.000 Seher.

Die Folgen für das große Finale, in denen alle Bauern und ihre Kandidatinnen nochmals zusammentreffen, werden dieses Jahr beim Stanglwirt gedreht. Dort machen die Bauern reinen Tisch und die Zuseher erfahren aus erster Hand, bei wem Amors Heugabeln letztendlich wirklich getroffen haben und bei wem das anfängliche Feuer wieder erloschen ist. Die Vielfalt des Hotels mit ländlichem Flair liefert die ideale Kulisse für die Sendung: Die Almhütte, das Restaurant mit Blick in den Kuhstall, der weiträumige Wellness-Bereich oder die Luxus-Suiten liefern das richtige Ambiente und ein Umfeld, in dem sich die KandidatInnen wohlfühlen und entspannen können. Man darf schon gespannt sein, wie viele Beziehungen bei den neuen Folgen entstehen werden. Vielleicht gibt es ja bei den Dreharbeiten beim Stanglwirt bereits einen Heiratsantrag? Die 6. Staffel von „Bauer sucht Frau“ wird bis Anfang Februar 2010 jeden Mittwoch um 20:15 Uhr auf ATV zu sehen sein. Und die nächste Staffel folgt bestimmt – schließlich gibt es in Österreich noch immer viele Bauern und Bäuerinnen, die auf die große Liebe ihres Lebens warten.



Katrin Lampe,
Moderatorin von
„Bauer sucht Frau“.

Brief der Herausgeber

Gastfreundschaft mit Tradition: Vor 400 Jahren hat der „Wirt auf der Prama“ die „Wirtsgerechtigkeit“ verliehen bekommen, seit 1609 werden beim Stanglwirt Gäste aus nah und fern bewirtet. Dass der Stanglwirt einer der ältesten durchgehend betriebenen Gasthöfe in ganz Europa ist und zu einem der beliebtesten Resorts im ganzen Alpenraum wuchs, hat viele Gründe. Einer der wichtigsten: Die Innovationskraft der „Stanglwirte“. In dieser Tradition wollten wir Ihnen zum Jubiläum unseres Hauses nicht einfach eine Broschüre schenken. Sondern ein komplettes Magazin, das die Geschichte, die Traditionen, die Gäste, die Mitarbeiter, die Möglichkeiten und nicht auch zuletzt die „Wirtsleute“ beim Stanglwirt in einen gemeinsamen Mittelpunkt rückt. In Zusammenarbeit mit dem Styria-Verlag und der CPG ist daraus eine hochwertige Zeitschrift mit ganz besonderem Inhalt entstanden, die Ihnen, so hoffen wir, viel Lesevergnügen bereitet und Sie einlädt, das Gelesene durch einen Aufenthalt bei uns im Stanglwirt mit eigenen Erlebnissen zu ergänzen.

Wir, die Herausgeber, möchten an dieser Stelle nicht verabsäumen, uns bei all jenen zu bedanken, die dieses gewaltige Projekt erst ermöglicht haben. Dieser Dank gilt zuvorderst jenen Partnern aus werbetreibenden Unternehmen, die unser Magazinprojekt wesentlich unterstützt haben. Sie zeigen mit ihrem Engagement, wie wichtig und willkommen Sie, liebe Freunde und Gäste des Stanglwirts, nicht nur bei uns im Haus, sondern in der ganzen Region sind.

Ein ebenso herzliches Dankeschön gilt Dr. Manfred Rupert, einem der führenden Historiker Tirols, der mit wissenschaftlicher Akribie und großer Leidenschaft viele neue, interessante Details der Geschichte des Stanglwirts enthüllte und uns für das Magazin zur Verfügung stellte. Auch Paul Dahan und Rolf Kriesche verdienen an dieser Stelle unbedingt Erwähnung: Die hoch-professionellen Fotografen halfen mit ihrer hervorragenden, künstlerischen Arbeit mit, das Magazin auch zu einem optischen Genuss zu machen. Vor den vielen anderen, die



Maria Hauser
Biohotel Stanglwirt
Herausgeberin



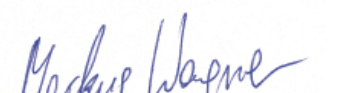
Markus Wagner
Herausgeber

wir aus Platzgründen leider nicht alle namentlich aufzählen können, möchten wir noch einen ganz besonderen Mitwirkenden dieses wunderbaren Projekts vor den Vorhang bitten: Georg Anker, Mitglied der Stanglwirtsbuam und langjähriger Freund des Hauses, hat mit seinem unermüdlichen Einsatz, seinem umfangreichen Wissen und unendlicher Geduld nicht nur als Edelfeder, sondern auch als Ratgeber ganz wesentlich dazu beigetragen, dass wir Ihnen dieses Magazin heute präsentieren dürfen.

Ein abschließendes Dankeschön gilt aber vor allem Ihnen, verehrte Gäste. Ihre Treue ist es, die den Stanglwirt zu dem gemacht hat, was er heute ist, und sie ist es auch, die uns täglich neu motiviert und anspornt. Wir hoffen, mit diesem Magazin Erinnerungen an vergangene Urlaube wachgerufen und die Vorfreude auf zukünftige Erlebnisse „daheim beim Stanglwirt“ geweckt zu haben. „Vergelt's Gott“ für Ihre geschätzte Verbundenheit mit unserem Haus und auf ins nächste „Stangl-Jahrhundert“.

Herzlichst


Maria Hauser
Biohotel Stanglwirt
Direktor Marketing, PR


Markus Wagner
Styria Multi Media AG & Co KG
Herausgeber



Impressum

Medieneigentümer: „HOW TO SPEND IT“ ZEITSCHRIFTEN VERLAG GMBH, ein Unternehmen der Styria Multi Media AG & Co KG, A-1110 Wien, Geiselbergstraße 15, Tel.: +43-1-60117-250, Fax: +43-1-60117-156, www.businesspeople.at **Herausgeber** Maria Hauser, Tel.: + 43 (0)5358 2000, maria.hauser@stanglwirt.com, Biohotel Stanglwirt, Kaiserweg 1, 6353 Going am Wilden Kaiser/Tirol; Markus Wagner, Tel.: +43 1 60117-250, markus.wagner@businesspeople.at **Assistenz & Anzeigenproduktion** Christa Teuschl BA, Tel.: +43-1-60117-235, christa.teuschl@businesspeople.at **Kreation & Produktion** PG - The Corporate Publishing Group GmbH (CPG), Otto-Bauer-Gasse 6/2, 1060 Wien, Tel. +43-1-405 46 40-765, www.cpg.at **Chefredaktion** Mag. Stefan Schatz (CPG) **Artdirektion & Layout:** Gerald Fröhlich (CPG) **Projektmanagement:** Mag. Beate Krapfenbauer (CPG) **Fotos:** (falls nicht anders angegeben) Paul Dahan **Lektorat:** Mag. Caroline Klima **Druck:** Ferdinand Berger & Söhne GmbH, Horn **Erscheinungsort** Geiselbergstraße 15, 1110 Wien. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages.



Werkstatt des Pompeo Girolamo Batoni, Detail aus »Doppelporträt Kaiser Joseph II. und seines Bruders Leopold, Großherzog der Toskana«, 1789
© Sammlungen des Fürsten von und zu Liechtenstein, Vaduz – Wien, LICHTENSTEIN MUSEUM, Wien: www.lichtensteinmuseum.at

Die Kunst, über Generationen hinweg erfolgreich zu sein.

Wir gratulieren dem Stanglwirt ganz herzlich zu 400 Jahren einzigartiger Gastlichkeit. Durch seinen hohen Kundenservice und die individuelle Betreuung ist und bleibt der Stanglwirt ein Hotel der Spitzenklasse – verwurzelt in der Tradition Tiroler Gastfreundschaft und mit dem Mut, neue Ideen zu verwirklichen.

Wie der Stanglwirt stehen auch wir unseren Kunden mit langfristigem Denken, außerordentlichem Engagement und individueller Betreuung als zuverlässige Partner seit Generationen zur Seite.

Wir wünschen dem Stanglwirt auch für die nächsten vier Jahrhunderte das Allerbeste.

LGT Bank (Österreich) AG

Kantgasse 1, 1010 Wien
Telefon 01 227 59-0

www.lgt.com

Wien und 28 weitere Standorte weltweit.



**Wealth
Management**

TOURBILLON




Breguet
Depuis 1775


BLANCPAIN

Glashütte
ORIGINAL

J.D
JAQUET DROZ

LÉON HATOT


OMEGA

swatch 