


daheim

DAS STANGLWIRT-MAGAZIN



Stanglwirt

HERZ-STÜCKE

KULINARIK: BEIM STANGLWIRT SCHMECKT MAN DIE NATUR

TRADITION: HEIMAT BIST DU GROSSER TÖNE

WOHLGEFÜHL: ERHOLUNG MIT SEELE



PATEK PHILIPPE
GENEVE

BEGINNEN SIE IHRE EIGENE TRADITION



EINE PATEK PHILIPPE GEHÖRT EINEM NIE GANZ ALLEIN.
MAN ERFREUT SICH EIN LEBEN LANG AN IHR, ABER EIGENTLICH
BEWAHRT MAN SIE SCHON FÜR DIE NÄCHSTE GENERATION.

JAHRESKALENDER, REGULATORANZEIGE REF. 5235/50R




JUWELIER
Rueschenbeck

DORTMUND · DUISBURG · DÜSSELDORF · FRANKFURT · HAMBURG · KITZBÜHEL · KÖLN · MÜNCHEN · MÜNSTER · OBERHAUSEN
A-6370 KITZBÜHEL · HINTERSTADT 9 · TEL. +43 (0)53 56 66 34 50
WWW.RUESCHENBECK.COM

PATEK PHILIPPE ERHALTEN SIE IN UNSEREM STAMMHAUS IN DORTMUND, IN DÜSSELDORF UND KITZBÜHEL.



CHANEL

N°5



N°5
CHANEL
PARIS
PARFUM

- 08 Editorial**
Endlich wieder daheim
- 12 Der Tradition verbunden**
Der Gasthof ist der Ort, wo immer noch Geschichte entsteht
- 24 Aus Liebe zum Gast**
Restaurant-Legende Gerry Deicker übernimmt eine Sonderrolle
- 26 Erfolgsteam**
Christoph Maier ist neuer Restaurantleiter beim Stanglwirt
- 28 Tröpfchenweise**
Welche Schätze Chef-Sommelier Walter Kaltschik im Weinkeller hütet
- 30 Köstliche Heimat**
Die Kulinarik-Offensive beim Stanglwirt setzt auf Regionalität, Nachhaltigkeit – und wahre Meister
- 46 Grünes Gold**
Wie aus den besten Oliven der Toskana das Stanglwirt-Olivenöl wird
- 50 Der gute Ton**
Warum die Musik beim Stanglwirt eine so große Rolle spielt
- 58 Gemeinsam stärker**
Warum der Stanglwirt in seiner Heimat Going so viele Vereine fördert
- 62 Wertvolle Hilfe**
Wie die Gäste im Stanglwirt für eine Zukunft in Tshumbe sorgen
- 64 Grüne Energie**
Beim Stanglwirt werden Bioabfälle in nachhaltige Energie verwandelt
- 66 Fleisch-Pflanze**
Nach dem Erfolg des veganen Burgers bringt Greenforce die vegane Currywurst
- 68 Tolle Wolle**
Beim Stanglwirt unterstützen Miet-Schafe von Shared Sheep Hilfsprojekte
- 70 Gute Luft**
Der Stanglwirt setzt auch bei dekorativen Luftballons auf Natur pur
- 72 Tourismus mit Zukunft**
Was die Region Wilder Kaiser für Bewohner und Gäste plant
- 76 Neue Heimat**
Wie die Mitarbeiter-Residenz Lebensqualität garantiert
- 84 Take Care Now**
Schauspielstar Nilam Farooq zeigt die Modetrends 2022
- 96 Nachhaltig schick**
„Bergdoktor“-Star Andrea Gerhard über Mode mit Mehrwert
- 98 Das gewisse Etwas**
Fünf Tipps für Stilbewusste für mehr Achtsamkeit im Alltag
- 100 Brillen für die Ewigkeit**
Johannes Hauser besucht gloryfy, die Heimat der unzerstörbaren Brillen
- 106 Tier zuliebe**
Elisabeth Hauser-Benz entwirft eine Stanglwirt-Kollektion für Hunde
- 110 Das kleine Paradies**
Die neue Kinderstube ist ein aufregender Platz für kleine Entdecker
- 116 Natur-Kinder**
Magdalena und Noah zeigen, wie man die Stangl-Welt erobert
- 124 Viel mehr als Sonnenschutz**
Wie V.Sun die Haut pflegt und vor Umwelteinflüssen beschützt
- 126 Die Schönheit der Ruhe**
Die riesigen Wellnesswelten als Refugium für Erholung und Schönheit
- 138 Die neue Friseur-Lounge**
Der Friseur beim Stanglwirt als Kompetenzzentrum für Haargesundheit
- 142 Gesunde Haare**
Das yxo. Haarserum mit der Kraft der Orchidee
- 144 Bewusst schöner**
„The Good Conscious“ ist der neue Stern am Beauty-Himmel
- 148 Globaler Beauty-Kult**
Wie Beauty-Doc Barbara Sturm die Herzen auf der ganzen Welt erobert
- 152 Dekorative Naturkosmetik**
Das Label „Und Gretel“ sorgt für perfektes Make-up ohne Chemie
- 154 Lebens-Weise**
Ein neues Veranstaltungsformat weist Wege zum Lebensglück
- 156 Rein natürlich**
Ursula Kaufmann und ihre Body-Care-Linie mit der Kraft der Natur
- 160 Goldene Zeiten**
Jessica von Bredow-Werndl, die beste Dressurreiterin der Welt
- 164 Perfect Match**
Wie Tennis beim Stanglwirt zum Gemeinschaftserlebnis wird



- 166 Kraftplätze**
Sportchef Björn Schulz und der neue Fitnessgarten beim Stanglwirt
- 174 Die WM-Heldin aus Tirol**
Wie der Stanglwirt die Biathletin Lisa Hauser zum WM-Gold begleitete
- 178 Loipenglück und Pistenzauber**
Die Skischule beim Stanglwirt sorgt für innovative Winter-Highlights
- 180 Das Golf-Zentrum**
Beim Stanglwirt locken gleich neun Golfplätze in der näheren Umgebung
- 182 Tirol erleben**
Hoteldirektorin Trixi Moser verrät ihre liebsten Ausflugsziele
- 186 Die Bike Academy**
Das Sport-Eck im Stanglwirt als Servicecenter für Mountainbiker
- 192 Tragende Rolle**
Warum die Portiers beim Stanglwirt so wichtig sind
- 194 Freizeittipps**
Die Shopping-Highlights in Kitzbühel und Umgebung
- 200 Gästebuch**
Die wunderbaren Einträge der Stanglwirt-Freunde
- 202 Impressum**



30



166



106



110



84



50



126

© Robert Kittel, Martin Cuggenberger, Max Württemberger, Simon Lanzinger, Mathias Leidschwendner, Claudia van Moll, Brauer Foto / S. Brauer



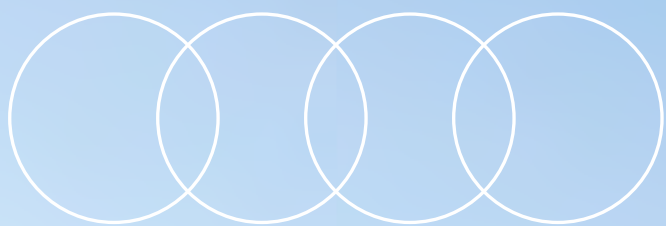
WILLKOMMEN DAHEIM

WIEDER BEISAMMEN IM STANGLWIRT

IHRE TREUE hat unsere Seele tief berührt: Mit Begeisterung haben Sie, liebe Gäste, den Stanglwirt sofort nach Wiedereröffnung regelrecht „gestürmt“ und wieder mit der gemütlichen Lebensfreude gefüllt, für die unser Haus seit Jahrhunderten steht. Dafür möchten wir Ihnen im Namen unserer Familie und all unserer Mitarbeiter, die den Stanglwirt mit uns gemeinsam zu einer Heimat machen, aus ganzem Herzen danken! Und wie Bertolt Brecht schon richtig sagte: „Wer sich nicht verändert, bleibt nicht der Gleiche.“ Deshalb stellen wir Ihnen, liebe Gäste, auf den nächsten Seiten voller Freude die behutsamen Veränderungen vor, die Ihren Aufenthalt im Stanglwirt bereichern und gleichzeitig unseren ökologischen Fußabdruck weiter verkleinern. Damit wir Sie auch in Zukunft immer wieder begrüßen dürfen, bei uns daheim beim Stanglwirt!

♥ liebst,
Genie Jausner

Herausgeberin



Aus Inspiration wird Zukunft.

Der neue, rein elektrische Audi Q4 Sportback e-tron*.
Mit Lademöglichkeiten für zu Hause, unterwegs und an
schnellen HPC-Säulen (High Power Charging).

Future is an attitude

Mehr auf [audi.de](https://www.audi.de)

*Stromverbrauch (kombiniert) in kWh/100 km: 17,9–15,6 (NEFZ); 20,9–16,6 (WLTP);
CO₂-Emissionen (kombiniert) in g/km: 0. Angaben zu den Stromverbräuchen und
CO₂-Emissionen bei Spannbreiten in Abhängigkeit von der gewählten Ausstattung des Fahrzeugs.
www.audi.de/DAT-Hinweis



**CHOPARD HAPPY DIAMONDS KITZBÜHEL
ANHÄNGER UND BANGLES**

Der Anhänger ist erhältlich in 18 kt Rosé-, Gelb, oder Weißgold mit mobilem Kitz und Happy Diamond, sowie Weißgold Version komplett ausgefasst.

Der Bangle ist erhältlich in 18 kt Rosé-, oder Weißgold mit mobilem Kitz und Happy Diamond, sowie komplett ausgefasst.

Exklusiv bei Juwelier Schroll – Vorderstadt 23 – 6370 Kitzbühel

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860



Anlässlich des 50-jährigen Bestehens der Kitzbüheler Goldschmiede Schroll ließen sich die beiden Traditionshäuser gemeinsam etwas ganz Besonderes einfallen und präsentierten ein exklusives Schmuckstück, den Happy Diamonds „Kitzbühel“ Anhänger.

Diese Kollektion wird nun um einen Bangle erweitert, worin nun auch die berühmte Gams von Kitzbühel mit fröhlichen Diamanten tanzen darf.



„Seit 1987 sind wir autorisierter Chopard Händler und freuen uns sehr, dass wir für die Freunde und Liebhaber von Kitzbühel etwas ganz Außergewöhnliches bieten können. Ein zwischen zwei Saphirgläsern bewegliches Kitz hat es noch nie gegeben.“

Christopher & Yvonne Schroll

DER TRADITION VERBUNDEN

WO GESCHICHTE ENTSTEHT





Es ist ein ganz besonderer Ort – ein Haus mit langer Geschichte, aber so voller Leben, dass es immer neuen Geschichten Raum und Räume gibt. Solche, wie sie nur hier passieren können. Entsprechend groß war die Freude und die Erleichterung, als der traditionelle Gasthof beim Stanglwirt im Mai 2021 endlich wieder seine Türen für Gäste öffnete. Denn dass der Stanglwirt geschlossen ist, das gab es davor mehr als 250 Jahre nicht. „Ruhetage hat man erst nach dem Krieg eingeführt“, erinnert sich Stanglwirt Balthasar Hauser. Die örtlichen Behörden wollten auch seine Mutter Anna Hauser dazu überreden. „Das kann ich meinen Gästen nicht antun“, antwortete die damalige Stanglwirtin. „Sie hat dabei nicht an sich gedacht, sondern an ihre Gäste. Diese Einstellung habe ich mit der Muttermilch aufgesogen, deshalb kam auch für mich kein Ruhetag in Frage“, erzählt Balthasar Hauser.

Dabei wollte er eigentlich nie Gastwirt oder gar Hotelier werden. Seine Leidenschaft galt der Landwirtschaft, die er mit seinem Vater betrieb. Der Gasthof, das war das Reich seiner berühmten Mutter mit der großen Singstimme und das seiner Schwester. Seine Mutter gab tatsächlich ihr Leben für den Gasthof. Der Fleiß und die Herzlichkeit der unermüdlichen Wirtin hatten sich längst herumgesprochen, immer mehr Gäste kamen, auch prominente Mitbürger genossen die einzigartige Stimmung in diesem so gemütlichen Haus. Die Arbeit wuchs, die Ärzte rieten Anna Hauser dringend dazu, etwas leisezutreten. Sie ignorierte die Warnungen, war weiter mit Leib und Seele Tag und Nacht für ihre Gäste da. Das konnte nicht gut gehen. Mit nur 17 Jahren musste Balthasar Hauser in ihre Fußstapfen treten. Er wurde von der Mutter als Erbe von Landwirtschaft und Gasthof bestimmt. „Weil das zusammengehört wie Schaufel und Stiel“, erklärte ihm sein Vater. Deswegen wurde auch nie überlegt, den Gasthof zu schließen und sich ganz auf die Landwirtschaft zu konzentrieren.

Trotzdem war die Herausforderung riesig: Balthasar Hauser hatte keine Ahnung von Küche und Gastbetrieb, Vater Alois war mit der Landwirtschaft ausgelastet, die Schwester, die bessere Einblicke in Abläufe und Anforderungen hatte, wurde von der Liebe nach Kärnten entführt. Und Geld für Investitionen war nach einer Steuernachzahlung auch nicht vorhanden. Balthasar Hauser ließ sich nicht entmutigen, ging mit viel Energie und seiner heute noch so berühmten Kreativität ans Werk. Beim Personal, das den 17-Jährigen anfangs nicht ernst nahm, verschaffte er sich damit Respekt. Für die Küche verpflichtete er Spitzenköche, die ihm Listen schrieben, welche Geräte und Kochutensilien nötig waren, um die Gäste bei Laune zu halten. Denn diese strömten weiterhin in den Gasthof.



↑ So geht Geselligkeit – die „alte Gaststube“, wo Kaiserinnen mit Straßenarbeitern am Tisch saßen.

Historische Details und Attraktionen wie das berühmte Kuhstallfenster begeistern die Gäste. →



© Robert Kittel



*Lebendige Tradition: Auch heute
verschmelzen im Stanglwirt die Luxuswelt
des Wellnessresorts und Goinger Bräuchen
am Stammtisch der Bauern.*

FAKTEN

382 Jahre ist die Gründung des Gasthofs her. Den Stanglwirt selber gibt es sogar 31 Jahre länger.

15.786 Wiener Schnitzel werden im Gasthof in einem durchschnittlichen Jahr von Gästen bestellt.

166 Portionen Kaiserschmarren werden von der Küche wöchentlich für den Gasthof zubereitet.

>250 Jahre lang gibt es keinen freiwilligen Ruhetag beim Stanglwirt.

Ebenso wie die Prominenz. Balthasar Hauser war es immer ein Anliegen, dass der Gasthof ein Treffpunkt für alle bleibt, wo also die Goinger Bauern am Stammtisch genauso willkommen sind wie vermögende Berühmtheiten. Wie ernst es ihm mit diesem Grundsatz ist, erfuhr Kaiserin Soraya, damals Gemahlin des letzten Schahs von Persien, am eigenen Leib. Auch sie kam bei ihren vielen Besuchen in Österreich gerne zum Stanglwirt. Manchmal auch unangekündigt. Balthasar Hauser erinnert sich gut: „Mein Vater und ich waren beim Schneeräumen, als auf einmal ein Rolls-Royce vorfuhr. Erst entstieg ein Chauffeur, er öffnete die hinteren Wagentüren und plötzlich standen Kaiserin Soraya und ihre Mutter vor der Tür.“ Balthasar Hauser lief sofort in den Gasthof, um einen Platz für die beiden hochadeligen Damen zu finden. „Es war unter der Woche, wir hatten nur eine Stube offen und diese war voll. Nur am Tisch gleich hinter der Türe war noch etwas Platz. Da saßen zwei Straßenarbeiter in ihrer Montur.“ Nachdem es keine andere Möglichkeit gab und die Männer sehr gepflegt aussahen, fragte Hauser höflich nach, ob er noch jemanden an den Tisch setzen dürfe. Es gab keinen Einwand, also nahmen Kaiserin Soraya und ihre Mutter bei den beiden Tirolern Platz, ließen die Nerze von den Schultern gleiten und verbrachten einen angenehmen Abend. „Das schien für die Arbeiter ebenso wie für die Kaiserin ganz normal, dass man beim Stanglwirt zusammen am Tisch sitzt“, schmunzelt Hauser herzlich.

Die persische Hoheit prägt auch noch eine andere berühmte Geschichte vom Stanglwirt-Gasthof: Sie wurde unfreiwillig zur Namenspatin einer Kuh. Der Hintergrund: Ein damals in der Landwirtschaft beschäftigter Melker, der für seine penible Sauberkeit berühmt war, wurde bei ihrer Ankunft aufgefordert, den Stall besonders sorgfältig zu reinigen. Für den Melker ein Affront. Also benannte er eine Kuh nach der Kaiserin und verließ so seiner Meinung über den noblen Gast Ausdruck. Berühmt wurde diese Anekdote durch das heute weltberühmte Kuhstallfenster. Entstanden ist es zufällig bei einem Umbau. Die Architekten rieten dringend zur blickdichten Abgrenzung, Vater Alois und Sohn Balthasar konnten der Idee aber viel abgewinnen, Landwirtschaft und Gasthof auch optisch zu verbinden. Aber nicht nur die Gäste, auch die vierbeinige Soraya nutzte den neuen Ausblick gerne – und wurde damit zu einem der bekanntesten Tiere in der Geschichte des Stanglwirts.

Es gibt noch viele Legenden und Anekdoten aus dem Gasthof zu erzählen, sie zogen auch immer mehr Gäste an. Ganze Reisebusse voller Touristen strömten in den Gasthof, manche nur, um das berühmte Kuhstallfenster zu bewundern. Balthasar Hauser hatte mittlerweile auch Übernachtungsmöglichkeiten geschaffen, die finanzielle Enge der ersten Jahre war besiegt. Also wurde es Zeit für den nächsten Schritt: die Gründung einer eigenen Familie. Die Nichte zweier Sangeskollegen aus Bayern hatte es ihm besonders angetan, bald führte er seine Magdalena zum Traualtar. „Für mich war der Stanglwirt keine neue Welt. Ich wuchs auf einem

WIE ALLES BEGANN

Rückblick: Im 16. Jahrhundert zog der Silber- und Kupferbergbau viele Menschen nach Kitzbühel. Einer von ihnen war Wolfgang Widmer. Vor seinem Grundstück kreuzten sich die Wege nach St. Johann, Kitzbühel und ins Inntal. Auch frisches Quellwasser gab es hier. Es lag also nahe, dass die Kitzbüheler Obrigkeit Widmer mit der Ausschank von Wein beauftragte, als 1564 die Pest in der Region wütete. Man war überzeugt, den Krankheitserreger durch die Verteilung von Alkohol zu besiegen. Das „Wirtshaus auf der Prama“ erlangte schnell große Beliebtheit – sehr zum Ärger der alteingesessenen Konkurrenz in St. Johann und Kitzbühel. Mit allen Mitteln wurde versucht, dem gut besuchten Mitbewerber zu schaden. Gott sei Dank vergeblich. 1609 wurde dem Wirt auf der Prama offiziell die „Wirtsgerechtigkeit“ erteilt – damit war der Gasthof Stanglwirt offiziell geboren. Viele einzigartige Menschen prägten die Geschicke des Hauses, der aktuelle Stanglwirt Balthasar Hauser führt den Gasthof mittlerweile in zehnter Generation.



↑ Auf der Stanglalm trifft im Winter Köstlichkeit auf Romantik.

großen Bauernhof mit Sägewerk, Skiliften und kleinem Beherbergungsbetrieb auf. Ich liebte den Kontakt zu Gästen, bei uns war auch immer etwas los. Schon als Kind träumte ich davon, ein kleines Kaffeehaus zu haben“, erinnert sich die Stanglwirtin. Es wurde ein großer Gasthof, in den sie sich aber nicht einmischt. Wichtig war ihr, „dass unsere Kinder da aufwachsen, wo auch der Betrieb ist, also direkt im Stanglwirt“.

Eine weise Entscheidung: Die Kinder konnten so die Werte und Ideen des Stanglwirts von Kindesbeinen an aufsaugen und identifizieren sich heute mit dem Haus. „Der Gasthof ist unser Ursprung“, erzählt Juniorchefin Maria Hauser. „Das Haus hat so eine besondere und freundliche Ausstrahlung. Wenn man davorsteht, sieht man, dass es ein bisschen schief ist. Aber genau diese Nichtperfektion macht den Charme aus, ebenso Details wie die aufwendigen Lüftmalereien oder der uralte Marmorboden, den mein Vater der Pfarrkirche in Lienz abgekauft hat, damit unsere Gäste über einen geweihten Boden schreiten.“ Auch für ihre Schwester Elisabeth ist der Gasthof ein Symbol für einen wichtigen Grundwert der Familie, „weil hier Gäste aus dem Luxushotel mit Tagesbesuchern, langen Traditionen und Einheimischen zu einem großen Ganzen verschmelzen, das es wahrscheinlich nirgendwo anders gibt“. Schon von Kindesbeinen an wollten die Kinder Teil dieser Welt sein. „Es war für uns das Größte, kleine Tätigkeiten ausführen zu dürfen, wie ein Eis zum Gast zu bringen oder den Souvenirwagen zu betreuen. Auch wenn Mitschüler zu Besuch kamen, haben die lieber im Gasthof geholfen, als etwa unser Schwimmbad zu nützen“, erinnert sich Elisabeth Hauser-Benz. Für ihren Bruder Johannes, das jüngste der drei Kinder des Stanglwirt-Ehepaars Magdalena und Balthasar, war die Grenze zwischen Gast und Freund überhaupt



Gasthof Stangal

8



Haus mit Geschichte: Der Gasthof ist im alten Bauernhaus integriert. Im ersten Stock ist noch immer das Büro und Geburtszimmer von Stanglwirt Balthasar Hauser.

fließend. „Ich habe lange gebraucht, um herauszufinden, dass die vielen Menschen in unserem Haus Gäste sind. Ich dachte immer, das sind Freunde auf Besuch.“ Gemeinsam mit seinen beiden Schwestern führt er den Stanglwirt als Juniorchef in die Zukunft. Er weiß um die Verantwortung: „Auf den Gasthof geben wir alle drei ganz besonders acht. Es ist ein großes Geschenk, dieses Haus weiterführen zu dürfen. Wir werden alles daransetzen, dass wir den ursprünglichen Geist des Hauses erhalten.

Das heißt: die modernste Technik für Küche und Schank mit der Gemütlichkeit, Offenheit und herzlichen Gastfreundschaft verbinden, die traditionelle Küche modern interpretieren, um auch weiterhin den Geschmack der Zeit zu treffen. Gemeinsam mit der Familie und den vielen großartigen Abteilungsleitern und Mitarbeitern wird uns das auch gelingen.“ Es muss sogar: Der Stanglwirt-Gasthof ist für die Goinger ebenso wie für Gäste aus aller Welt einfach unverzichtbar.



Lenahoschek

TRADITION

STORE KITZBÜHEL | Vorderstadt 21 | 6370 Kitzbühel | + 43 5356 72911 | www.lenahoschek.com



it is a
FINE
time



Juvia^{*}

juvia.com
  [juviacollection](#)



„Die Jahre beim Stanglwirt waren die schönste Zeit meines Lebens, mit vielen wunderbaren Erlebnissen und Gästen, die zu Freunden wurden.“



BEZIEHUNGS-WEISE AUS LIEBE ZUM GAST

Restaurant-Legende Gerry Deicker spielt beim Stanglwirt jetzt eine ganz besondere Rolle.

HOCHBETRIEB AM Frühstücksbuffet. Ruhig behält Gerry Deicker den Überblick, weist dezent Kellner zu wartenden Gästen, findet für Neuankömmlinge den perfekt passenden Tisch, hilft da und dort beim Abräumen und hat trotzdem immer Zeit für einen kurzen Plausch mit den vielen Stanglwirt-Fans, die ihm längst zu treuen Freunden wurden. „Die Liebe zum Gast, das Gesellige – das wurde mir schon in die Wiege gelegt“, erzählt der perfekt gepflegte Gentleman. Eigenschaften, die ihm gleich zu mehreren Karrieren verhalfen. Erst als Musikalienhändler in seiner Heimatstadt Gmunden, wo er sich rasch ein treues Stammpublikum erarbeitete. Danach sorgte er als DJ in ganz Europa für tolle Stimmung und volle Häuser, schließlich wechselte er in die Gastronomie, betrieb die legendäre Strandbar am Traunsee, Cafés und ein Gourmetrestaurant im Schloß Orth. Seine wahre Bestimmung fand er aber beim Stanglwirt. „Das Hotel hat mich schon als Urlaubsgast begeistert. Als eine Stelle im Stanglwirt-Restaurant frei wurde, habe ich meine Betriebe verkauft und mich beworben.“

Viel Zeit zum Einarbeiten blieb nicht. Wenige Tage nach seinem Arbeitsbeginn gab Fußballlegende Franz Beckenbauer ein großes Fest in der Reithalle. Eine organisatorische Herausforderung, die Deicker

perfekt meisterte. Was dann begann, bezeichnet Gerry Deicker „als die schönste Zeit meines Lebens“. Als Restaurantleiter beim Stanglwirt wurde er schnell zum Liebling der Gäste, seine unkomplizierte Art, sein freundlicher Humor und die Kompetenz, kleine Probleme schnell und unauffällig zu lösen, wurden legendär. Besonders stolz ist er auf die vielen Freunde, die er in dieser Zeit gewann. Kollegen und ehemalige Vorgesetzte wie der langjährige Hoteldirektor Reinhard Stocker sind da ebenso darunter wie Franz Beckenbauer oder Jean-Claude Juncker. Viele trafen sich mit ihm nach Dienstende an der Bar, mit manchen ging der sportliche Bergläufer wandern, einige haben ihn sogar zu sich nach Hause eingeladen. Der Stanglwirt schuf für Gerry Deicker die Stelle eines Guest-Relations-Managers, eine maßgeschneiderte Aufgabe, die ihm erlaubte, sich ganz dem Wohlbefinden der Restaurantgäste zu widmen.

Jetzt, nach 17 Jahren beim Stanglwirt, wird er diese Rolle pensionsbedingt nur mehr zweimal pro Woche wahrnehmen können. „Ich bin der Familie Hauser sehr dankbar für das Vertrauen, das sie mir geschenkt haben. Ich freue mich, diesem wunderbaren Haus und meinen vielen Freunden beim Stanglwirt auf diese Weise verbunden zu bleiben.“

GASTFREUND

DER RESTAURANT-CHEF

Christoph Maier wollte immer mit den Besten arbeiten. Jetzt hat er sein Ziel erreicht – und ist Restaurantleiter beim Stanglwirt.



KLARE ZIELE hatte Christoph Maier schon immer. „Ich bin ehrgeizig und möchte mich mit den Besten messen“, sagt er. Und setzt verschmitzt nach: „Also blieb mir gar nichts anderes übrig, als beim Stanglwirt zu arbeiten.“ Schon seine Lehre absolvierte er in der Fünf-Sterne-Hotellerie, dann reiste er mit dem Luxuskreuzfahrtschiff MS Europa durch die Welt, ließ sich zum Sommelier ausbilden, studierte F&B-

Management in Köln, leitete Restaurants, ein Hotel in Graz und wechselte in die Selbstständigkeit. Im Dezember 2019 ist er dann endlich daheim beim Stanglwirt angekommen.

Wo er gleich in große Fußstapfen trat: Von Anfang an war klar, dass er nach kurzer Einarbeitungszeit dem ebenso legendären wie langjährigen Restaurantleiter Gerry Deicker nachfolgen sollte. Was half: „Wir wurden schnell dicke Freunde. Gerry hat mir alles gezeigt und mich den Gästen vorgestellt. Als Guest-Relations-Manager war er unser Außenminister, ich kümmerte mich um die Abläufe und das Operative.“ Das Team hat sich schnell eingespielt.

Aber nicht nur deshalb hat Christoph Maier den Umzug nach Going nie bereut. „Der Stanglwirt ist atemberaubend, mit nichts vergleichbar. Man kann dieses wunderbare Haus höchstens versuchen zu kopieren, aber das Original nie erreichen. Weil hier alles Geschichte und einen Sinn hat.“

Ein besonderes Flair, das natürlich auch jenen nicht verborgen bleibt, die zum ersten Mal die Atmosphäre im Fünf-Sterne-Biohotel genießen. Und dann immer wieder kommen. „Der hohe Anteil an Stammgästen ist einzigartig. Manche kommen nicht nur jedes Jahr, sondern fast schon jeden Monat. Das gibt es in keinem anderen Hotel.“ Ganz besonders begeistert ihn die enge Verbindung zwischen Mitarbeitern und Gast beim Stanglwirt: „Hier wird man beim Namen gerufen, viele wollen mit mir wandern gehen oder Tennis spielen. Das ist die größte Wertschätzung, die man erfahren kann und die einem auch von sehr prominenten Gästen entgegengebracht wird. Dieses Familiäre, das gemeinsame Daheim-Gefühl – genau das ist es, was ich am Stanglwirt so liebe.“



TUDOR

#BORN TODARE

Was treibt einen Menschen dazu an, Großartiges zu leisten. Es mit dem Unbekannten aufzunehmen, etwas Neues zu wagen und vor nichts zurückzuschrecken? Es ist die Willenskraft, die auch TUDOR hervorbrachte. Es ist die Energie, für die jede Armbanduhr von TUDOR steht. Das Leben mancher Menschen wird von Kompromissen bestimmt. Andere sind bereit, ein Leben lang etwas zu wagen.



„Snowflake“-Zeiger

Ein Markenzeichen von TUDOR Taucheruhren seit 1969



Manufakturkaliber

MT5813 mit 70-stündiger „weekend proof“ Gangreserve, Siliziumfeder und COSC-Zertifizierung



41-Millimeter-Gehäuse
in Edelstahl 316L



Fünffährige, übertragbare Garantie ohne Registrierung oder vorgeschriebene regelmäßige Wartung

BLACK BAY CHRONO



SCHROLL
KITZBÜHEL

A 6370 KITZBÜHEL – VORDERSTADT 23
WWW.SCHROLL.CC

GENUSS- VOLL

BESONDERE WEINE

Der Weinkeller vom Stanglwirt wird zur Schatzkammer. Neben den Spitzenweinen weltweit renommierter Weingüter findet sich hier auch so manche Überraschung.

Viele unserer Gäste wissen einen guten Tropfen zu schätzen und kennen sich bei Wein sehr gut aus“, erzählt Walter Kaltschik. Der Stanglwirt-Chef-Sommelier sorgt mit seinen drei Mitarbeitern dafür, dass hier auch Liebhaber ganz besonderer Tropfen immer auf den Geschmack kommen: „Wir haben etwa 15.000 Flaschen im Keller liegen, auf unserer Weinkarte finden sich 800 verschiedene Positionen“, ist Kaltschik stolz. Eine Auswahl, bei der nicht viele Hotels mithalten können. Und die es dem Stanglwirt erlaubt, immer wieder ganz besondere Überraschungen zu präsentieren: „Durch unsere vielen Einkäufe und meine mittlerweile weitreichenden Kontakte kommen wir auch an Raritäten, die man sonst kaum auf Weinkarten findet.“ Als Beispiel nennt er etwa die Domaine Raveneau, ein kleines Weingut aus Chablis in Burgund, das auf Grand-Cru-Weine spezialisiert ist und nur minimale Mengen produziert. „Diese Weine werden nur von großen Kennern oder anderen Winzern getrunken.“ Stolz erzählt er, dass manche Gäste extra „wegen spezieller Raritäten auf unserer Weinkarte kommen. Andere rufen mich sofort nach der Urlaubsbuchung an und reservieren sich ein paar Flaschen ihres Lieblingsweins.“ Trotzdem erwartet ihn jeden Tag auch das Unerwartete: „Das liebe ich so an den Stanglwirt-Gästen, dass gute Weine nicht nur zu besonderen Anlässen oder riesigen Menüs geordert werden. Manchmal wird auch zum Schnitzel im Gasthof ein großer Bordeaux eines renommierten Weinguts bestellt. Damit liegen wir international im Trend, der Hochgenuss längst von starren Regeln und aufwendig gekochten Menüs in steifem Rahmen entbunden hat.“ Schließlich hat man eben auch international erkannt: Auch Wein schmeckt viel besser, wenn man sich daheim fühlt. Wie beim Stanglwirt.

© Mathias Leidgswendner

↑ Das Fest kann beginnen: Sommelier Walter Kaltschik hält beim Stanglwirt 15.000 Flaschen Wein für seine Gäste bereit.



„Auf der Weinkarte im Stanglwirt finden sich auch ganz besondere Raritäten, die nur sehr schwer zu bekommen sind. Manche Gäste reisen extra wegen solcher Spezialitäten zu uns.“

KOSTBARE NATUR

EIN BERG VOLLER GENUSS

Balthasar Hauser, Josef „Seppi“
Adelsberger und Johannes Hauser
(v.l.n.r.) bei der Heuernte in der
Stanglwirt-Biolandwirtschaft.



GESCHMACKSTRÄGER

DIE ALM AM TELLER

Die Landwirtschaft ist seit jeher das Herz des Stanglwirts. Mehr als 20 Kühe verwandeln das Gras von Wiesen, die noch nie chemisch gedüngt wurden, in kostbare Biomilch. Daraus wiederum entstehen jene Köstlichkeiten, von denen die Gäste im Fünf-Sterne-Biohotel kaum genug kriegen können.



Das Gebimmel der Glocken um den Hals der Leitkühe, die gemächlich auf saftigen Almwiesen grasen, eine Almhütte, in der ein Senner die Milch der Tiere im Kupferkessel zu köstlichem Käse verarbeitet: Was nach einer Szene von Heimatfilmen aus längst vergangenen Tagen klingt, ist beim Stanglwirt täglich gelebte Realität. „Wir sind mehr als nur bio“, erklärt Juniorchef Johannes Hauser, „unsere Böden sind gesund, die Felder nie mit künstlichem Dünger in Kontakt gekommen, die Kühe fressen nur Gras und Heu von eigenen Wiesen.“ Natürlich ist der Stanglwirt-Bauernhof auch biozertifiziert, der grüne Weg geht aber viel weiter. „Unsere Tiere haben viel mehr Platz als vorgeschrieben, sie bekommen nur das allerbeste Futter und wir geben ihnen auch die Zeit, die sie brauchen, um glücklich aufzuwachsen“, erzählt Hauser.

In der Landwirtschaft beim Stanglwirt gibt eben die Natur den Rhythmus vor, es gibt keine Wachstumsziele, keine Lockdowns, praktisches Wissen wird über Generationen vererbt. Für Johannes Hauser war Josef Adelsberger neben seinem Vater der wichtigste Lehrmeister. Seit mehr als 40 Jahren arbeitet „Seppei“ in der Landwirtschaft beim Stanglwirt. „Er ist ein Virtuose mit goldenen Händen“, schwärmt Johannes Hauser. Seine Kunst, auch uralte Maschinen zum Leben zu erwecken, ist in der Region legendär, ebenso wie seine ruhige und ausgeglichene Art. „Meine ganze Familie ist stolz und unendlich dankbar, dass uns Seppei schon so lange begleitet.“ Die langfristige Zusammenarbeit ist auch ein Symbol für die Beständigkeit und Konsequenz, mit dem der Stanglwirt seinen Weg geht. Seit Jahrhunderten landen die Produkte der Landwirtschaft auf den Tellern der Gäste: in Form von Rohmilch, Joghurt, Butter und Topfen ebenso wie als Käse. Taleggio und verschiedene Schnittkäse macht der Stanglwirt selber, ebenso wie Bergkäse und Bio-Almkäse, beides mit Gold prämierte Köstlichkeiten. In einem eigenen Reiferaum im Keller des Stanglwirts dürfen die Laibe ihren vollen Genuss entfalten, später übersiedeln sie in einen Bergstollen, um Mineralik aufzunehmen, ehe sie am Frühstückbuffet fein aufgeschnitten die Gäste begeistern.

Für Johannes Hauser ist der Weg des Bergkäses vom Grashalm auf der Alm zum mundgerechten Happen auf dem Gästeteller mehr als nur exquisite Gaumenfreude. Er verkörpert die enge Symbiose zwischen Bio-Landwirtschaft und Biohotel und warum das eine ohne das andere nicht denkbar wäre – und er zeigt die Nähe zur Natur, die Gäste hier auf so vielfältige Weise genießen können. Wie etwa auch beim Fliegenfischen mit der Angel: 14 Kilometer lang ist der natürliche und unregulierte Gebirgsbach am Fuße des Wilden Kaisers, in dem die Gäste in drei haus-eigenen, privaten Fischereirevieren auf die Jagd nach wilden Saiblingen,



© Martin Cuggenberger, Simon Lanzinger

↑ Besser bio – beim Stanglwirt öffnet die Natur der Alpen ihren Feinkostladen. →





↑ Was Herz und Gaumen begehren: Der Stanglwirt erfüllt mit seinen Restaurants kulinarische Träume.

Äschen, Huchen und Tiroler Urforellen gehen können. „Um den Erhalt der sensiblen Ökologie sicherzustellen, werden die Fische nach dem „Catch & Release“-Prinzip nie aus dem Wasser gehoben und sofort frei gelassen. Es sind nur absolut widerhakenfreie Geräte erlaubt, als Köder sind nur Fliegen zugelassen“, erklärt Johannes Hauser. Während die Biolandwirtschaft mit bewährten Wegen Nachhaltigkeit und unverfälschte Spitzenqualität der Zutaten sicherstellt, sorgen innovative Konzepte im Fünf-Sterne-Biohotel für die zeitgemäße Umsetzung in Gaumenfreuden. Dafür ist Daniel Campbell, Direktor

F&B, zuständig: „Der Gasthof bleibt das Herz und die Seele der Kulinarik beim Stanglwirt. Auf einer Stammkarte findet man all die Gerichte, für die Tirol berühmt ist. Eine Wochenkarte ergänzt das Angebot mit saisonalen Spezialitäten. Dazu gehören auch vegetarische Angebote. Internationale Gerichte wie Pizza oder Sushi haben hier aber nichts verloren.“

Im Hotelbereich hat Campbell mit der Familie Hauser ein detailliertes Konzept erarbeitet, das eine Vielzahl kulinarischer Hotspots neu erschafft und vom unkomplizierten Imbiss bis zum Fine Dining am Abend reicht.



STANGLWIRT - LOHBERGER

Eine Partnerschaft, die auf Vertrauen
und Qualitätsbewusstsein setzt.



LOHBERGER



*„Bei aller Vielfalt,
die unsere neuen
Restaurants
bieten werden:
An Nachhaltigkeit
und Regionalität
halten wir fest.“*



↑ Daniel Campbell, Direktor F&B, bringt die Gäste vom Stanglwirt auf den Geschmack der Region.

„Die ersten Schritte haben wir schon verwirklicht, wie etwa das neue Frühstücksbuffet zeigt. Wir haben die Lock-downs in der Kulinarik sehr gut genutzt und mit unserem Partner, dem Küchenspezialisten Lohberger, etliche Bereiche der Küche komplett erneuert. Die Alm über dem Gasthof haben wir in ein ganzjährig geöffnetes, eigenständiges Restaurant verwandelt, wo traditionelle Küche modern interpretiert wird. Die Gäste haben den schönen Bereich mit den pfiffigen Gerichten auf Anhieb geliebt.“ Schon bald wird es noch viel mehr Auswahl für hungrige Stanglwirt-Gäste geben: „Wir machen die provisorische Pool-Bar zur Dauereinrichtung. Das wird ein Kiosk, wie wir ihn von Freibad-Zeiten aus unserer Kindheit kennen – aber auf hohem Niveau. Dort gibt es Currywurst und Pommes genauso wie vegane Burger und Superfood-Salate.“ Man kann auch über die Stangl-App bestellen und sich Getränke direkt an die Liege servieren

lassen. „Danach folgt das Kaminbistro: Es wird ein unkompliziertes Familienrestaurant mit vergrößerter Showküche. Im Mittelpunkt steht ein Holzofen für die Zubereitung von Pizzen, aber auch Steaks erhalten darin ein besonderes Finish mit zartem Raucharoma. Die Speisekarte wird insgesamt sehr mediterran, für den Papa gibt es auch Gerichte aus der Steakhouse-Küche.“

Abgerundet wird das Angebot von einem auf gesunde Gerichte spezialisierten Restaurant, das dort angesiedelt wird, wo jetzt der Yoga-Raum Platz findet. „Es wird nicht nur Sushi und Bowls anbieten, sondern eine Cross-over-Küche mit regionalen Interpretationen von Spezialitäten aus der ganzen Welt.“ Schließlich wird auch noch ein kleiner Fine-Dining-Bereich im klassischen Restaurant für besonders erlesene Genüsse überlegt.

„Bei all dieser Vielfalt halten wir aber an unseren Grundprinzipien fest: Wir achten auf Nachhaltigkeit und Regio-

Photographer: Christopher Anderson
Subject: The Balvenie DoubleWood

MADE BY *HEART*.
CRAFTED BY
INSPIRATION.



THE BALVENIE®

#THEMAKERSPROJECT





↑ Das Beste aus der Natur wie die Nuss-Vielfalt von Niederwieser gibt es auch am Frühstücksbuffet.

nalität, was als Luxushotel im Food-Bereich zwar nicht immer leicht ist, aber wir stellen uns dieser Herausforderung gerne“, sagt Direktor F&B Campbell. Wichtig ist ihm auch, besonders Tiroler Familienbetriebe am Erfolg des Stanglwirts teilhaben zu lassen: „Deshalb haben wir etwa Tirola Kola statt Cola internationaler Konzerne in die Minibar sortiert: Es schmeckt mindestens so gut wie der globale Mitbewerber, ist aber regional.“

Campbell ist überzeugt, dass solche Spezialitäten den Urlaubsgenuss erst perfekt machen. „Man muss den Gästen die Möglichkeit geben, das Besondere und Einzigartige zu entdecken, für das die Region im kulinarischen Bereich steht.“ Deshalb will er auch Eigenprodukte vom Stanglwirt in einen hohen Fokus stellen: „Unsere Käse haben bei internationalen Verkostungen Goldmedaillen gewonnen. Da schmeckt man die Almkrauter heraus, die von den Kühen im Sommer verzehrt wurden. Eine einzigartige Spezialität, die es nur bei uns gibt.“ Auch Wurst und Speck aus der eigenen Metzgerei vom Stanglwirt

versprechen ungeahnte Gaumenfreuden, ebenso wie die Kreationen vom Stanglwirt-Chef-Pâtissier Sven Uhlig. „Seine Nuss-Nougat-Creme ist ein Renner am Frühstücksbuffet, der Geschmack ist einfach umwerfend“, schwärmt Campbell, „und sie kommt ohne die ganzen Konservierungsstoffe und Palmöle von Industrieprodukten aus.“ Auch köstliche Liköre und Marmeladen kommen aus Uhligs Küche: „Er verarbeitet überflüssige Früchte und Beeren zu High-Class-Spezereien, gleichzeitig minimieren wir Food Waste.“ Diese vom Stanglwirt selbst hergestellten Produkte gibt es jetzt schon im Bauernladen beim Stanglwirt zu kaufen, der Schritt für Schritt zu einem echten Hofladen aufgewertet wird. Auch jene Produkte, die Spezialisten exklusiv für den Stanglwirt kreieren, sind dort zu haben. „Das sind erlesene Produkte wie etwa unser Olivenöl, das LifeENjoy aus der Ernte in unserem Olivengarten in der Toskana gewinnt. Sonnenator produziert aus Kräutern und Früchten der Region die biodynamische Stanglwirt-Teemischung“, zählt Campbell

Jetfly

SIMPLY CLOSER

DAHEIM BEIM STANGLWIRT
IN NUR 12 MIN VOM FLUGPLATZ ST. JOHANN
MIT EUROPAS GRÖSSTER PILATUS FLOTTE



WWW.JETFLY.COM



Küchenchef Thomas Ritzer verwöhnt Gäste mit kulinarischer Vielfalt.

„Wir wollen unseren Gästen die Möglichkeit geben, das Besondere und Einzigartige zu entdecken, für das die Region im kulinarischen Bereich steht.“

auf. Auch den Biohonig, den die Natur-Imkerei H. P. Foidl in fast unberührter Wildnis auf einem abgelegenen Hof in der Region erntet, können Gäste im Bauernladen oder im Onlineshop erwerben, ebenso wie die von der berühmten Sektellerei Schlumberger extra abgefüllte Stanglwirt-Edition, den vom vielfach prämierten Edelbrenner Reisetbauer destillierten Stanglwirt-Schnaps und viele andere Raritäten mehr. Mittelfristig soll der Bauernladen auch zur Verkaufsbühne für regionale Familienbetriebe und Bauernhöfe werden, die etwa ihre Bioeier und ihr Biogemüse zum Stanglwirt liefern. Wem jetzt schon das Wasser im Mund zusammenläuft und die Zeit

bis zum nächsten Urlaub beim Stanglwirt zur kulinarischen Durststrecke wird, findet unter shop.stanglwirt.com Abhilfe. Dort kann man die heiß begehrten Köstlichkeiten bestellen und an die eigene Wohnadresse liefern lassen. Da geteilte Freude bekanntlich doppelt wirkt, sind Geschenkboxen aus Zirbenholz mit Lederriemen erhältlich, die mit herrlich duftendem Heu von den Wiesen des Stanglwirts gefüllt sind. Welche Stanglwirt-Spezialitäten in dieser natürlich-aromatischen Fülle verborgen sind, sucht der Schenkende selbst aus. Die Auswahl ist jedenfalls riesig. Und Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Auch daheim beim Stanglwirt.

FAMILIEN WILLKOMMEN!

EXTRA-SERVICE FÜR KLEINE GÄSTE



EINFACH UNVERGESLICH ist ein Urlaub beim Stanglwirt auch für die „kleinen“ Gäste. Was nicht nur an den vielen Möglichkeiten für Abenteuer, Spiel und Spaß liegt: Viele kleine Details sorgen dafür, dass sich sogar Babys liebevoll umsorgt und sicher aufgehoben fühlen. Bestes Beispiel dafür sind die vielfach preisgekrönten Design-Hochstühle Tripp Trapp® von Stokke, die Säuglingen, Babys und Kleinkindern aller Altersstufen in den Restaurants, den Aufenthaltsbereichen und Zimmern beim Stanglwirt zur Verfügung stehen.

Tripp Trapp®: Der Stuhl, der mit dem Kind mitwächst™

Babys brauchen das Gefühl der Nähe und Verbundenheit mit der Familie von Anfang an, um sich sicher und geliebt zu fühlen. Daher ist es so wichtig, dass auch die gemeinsamen Mahlzeiten in entspannter Atmosphäre für die ganze Familie stattfinden. Der Hochstuhl Tripp Trapp® von Stokke wächst mit dem Kind mit, sogar ab der Geburt. Mit dem dazugehörigen Newborn-Aufsatz können Neugeborene immer in der Nähe der Eltern sein und Babys ab ca. 6 Monaten mit dem Baby-Set ergonomisch, sicher und entspannt mit am Tisch sitzen.

Die Design-Hochstühle Tripp Trapp® von Stokke werden aus den besten europäischen Buchen- und Eichen aus nachhaltiger Waldwirtschaft gefertigt. Diese Hölzer sind wegen ihrer Robustheit, Beständigkeit und Flexibilität bekannt und daher auch für Stokke die ganz natürliche Wahl für die Fertigung von Möbeln, die ein Leben lang halten.



Mehr Infos und die gesamte Produktpalette auf: www.stokke.com



ES GEHT UM DIE WURST

STANGLWIRT-METZGER ROBERT SALFENAUER

„Da ist nichts drin, was nicht reingehört!“ Wenn es um Speck geht, ist Robert Salfenauer kompromisslos. Der gelernte Metzger ist seit 2017 Herr über die fleischlichen Genüsse beim Stanglwirt. Gelernt hat er bei einem Partnerbetrieb des Fünf-Sterne-Biohotels im nahen Ellmau, als sich die Chance zum Wechsel zum Stanglwirt ergab, griff er beherzt zu. Und verwöhnt seitdem mit seinen köstlichen Eigenkreationen die Gäste beim Stanglwirt. Was aber ist das Geheimnis von wirklich schmackhaftem Speck, für den Tirol so berühmt ist? „Am wichtigsten ist natürlich die Fleischqualität“, erzählt der erfahrene Metzger. „Wir beim Stanglwirt verwenden dafür entweder das Fleisch von unseren eigenen Almschweinen oder lassen uns edle Teile von Bauern aus der Umgebung liefern.“ Viele Partner sind ihm schon ans Herz gewachsen, wie etwa Peter Dornauer aus Schörfing in Oberösterreich: „Herr Dornauer beliefert uns seit 50 Jahren, der Chef des Unternehmens ist mittlerweile 88 Jahre alt, aber lässt es sich nicht nehmen, unsere

Bestellungen selbst mit dem Lkw zu liefern.“ Die Fleischteile landen in riesigen Bottichen, die Salfenauer vorher mit selbst angesetzter Lake füllt. „Darin muss der Speck vier Wochen ziehen.“ Zeit, so Salfenauer, sei nämlich die zweite wichtige Zutat für köstlichen Speck. Industrielle Betriebe würden den Reifeprozess mit Injektionen auf zwei Wochen abkürzen – was man dann eben auch schmeckt. Das finale Raucharoma bekommt der Speck in der Schau-Selcherei: Die Gäste können zusehen, wie die Fleischstücke in den Rauch eintauchen. Jetzt ist Geschick und Können gefragt: Immer wieder gönnt Salfenauer dem Fleisch Pausen, „damit es rasten kann und sich die Poren öffnen“. Dann geht es wieder in den Rauch. Nach etwa einer Woche, „wenn die Farbe passt“, ist der Speck fertig. Und wird von den Stanglwirt-Gästen ebenso gerne gegessen wie der Leberkäse, die Bratwürste, Kaminwurz'n, Extra- und Käsewurst u. v. m., die Salfenauer nach eigenen Rezepten herstellt. In bester Qualität – und mit regionalen Zutaten.

Miele



**SCHNELL AUF HÖCHSTLEISTUNG.
SCHNELL KONTROLLIERT.**

Das neue Miele TwoInOne ist unsere leistungsstärkste Kombination aus Induktionskochfeld und Dunstabzug. Das ist Qualität, die ihrer Zeit voraus ist.

MEHR ENTDECKEN AUF MIELE.AT



DAS SÜSSE LEBEN

SVEN UHLIG IST „PATISSIER DES JAHRES“

Erst knackt die Schokolade, mollige Süße macht sich im Mundraum breit. Dann explodieren Zitronenaromen mit spitzer Wucht am Gaumen, langsam verschmelzen die Geschmäcker zu einem unvergesslichen Ganzen, das lange nachhallt. Sven Uhligs Kreationen halten viele solche Überraschungen bereit, welche die köstlichste ist, darüber lässt sich trefflich streiten. Der Chefpatissier beim Stanglwirt gibt zu, Perfektionist zu sein. Dabei ist er eigentlich Quereinsteiger, hat Koch gelernt und landete eher zufällig in der Patisserie: „Da habe ich erst die Fülle an Möglichkeiten erkannt, die dieser Bereich bietet: Man kann Marzipan durch Zugabe von Kräutern neue Geschmacksnuancen abgewinnen, mit Gemüse arbeiten, Texturen gestalten.“ Unermüdlich probt der geborene Berliner neue Ideen, nimmt an Weltmeisterschaften und Kocholympiaden teil, versucht, sein Wissen ständig zu erweitern und sein Können zu perfektionieren. Auch als Ausbilder ist er tätig und nimmt Lehrabschlussprüfungen ab. Seine wahre Erfüllung

ist aber die Begeisterung der Gäste beim Stanglwirt. „Ich liebe den direkten Kontakt zu den Gästen, herauszufinden, was sie besonders gerne mögen, und sie mit ihren Lieblingsdesserts zu überraschen. Oder ihnen zu erklären, was ich gerade zubereite.“

Die Zeit zwischen den Hauptmahlzeiten nutzt er, um Eigenprodukte für den Stanglwirt zu kreieren: „Wir machen Kuchen und Torten, Pralinen und Tafelschokoladen.“ Berühmt ist auch seine umwerfende Schoko-Nuss-Creme am Frühstücksbuffet: „Warum soll ich bei Konzernen kaufen, was wir selber viel besser können?“, fragt er entwaffnend. „In unserer Creme ist nicht mal Zucker drinnen!“ Auch Marmeladen und Liköre bereitet Uhlig mit seiner siebenköpfigen Mannschaft zu, jedes Produkt eine vollendete Köstlichkeit. Für seine Leistung wurde er vom deutschen Schlemmer Atlas als „Patissier des Jahres“ ausgezeichnet. Und zwar einstimmig. Für Uhlig eine große Ehre – und Ansporn, neue süße Versuchungen zu kreieren.



SCHROLL
KITZBÖHEL



leo willwer

SINCE 1920

GRÜNES GOLD

OLIVENÖL ALS DELIKATESSE

In einer besonders schönen Ecke der Toskana gedeihen die besten Oliven. Daraus wird in schonender Handarbeit das Bio-Olivenöl für den Stanglwirt gepresst.

MARKANTE HÜGEL, schmale Straßen, uralte Dörfer: Die prächtige Landschaft um den weltberühmten Kurort Montecatini Terme wartet mit allen Vorzügen auf, die Toskana-Reisende so lieben. Hier hat Hannes Hörtnagl den Olivengarten seiner LIFEenJOY GmbH angesiedelt: „Unsere Olivenbäume sind über 400 Jahre alt, sie wurden nie gespritzt, das Grundstück nie gedüngt, das ist Natur pur“, schwärmt der Tiroler. Er weiß mit dieser raren Kostbarkeit umzugehen: „Qualität beginnt beim Behandeln der Bäume. Man muss ihnen Zeit geben, darf das Wachstum nicht durch Hilfsmittel beschleunigen.“ Geerntet wird händisch, um die Früchte nicht zu beschädigen. „Schon bei kleinen Verletzungen der Außenhaut setzt der Oxidationsprozess ein, der den Geschmack beeinträchtigt.“ Und der ist für Hörtnagl entscheidend: „Deshalb arbeiten wir beim Pressen auch nicht mit Dampf und achten auf eine Umgebungstemperatur von maximal 22 Grad.“

Der enorme Aufwand belohnt nicht nur den Gaumen. Die Qualität von Hörtnagls Olivenöl ist sogar messbar: Der Säuregehalt liegt unter 0,3 Prozent, der Anteil der gesunden Polyphenole liegt deutlich über 200 Milligramm pro Liter, die Oxidationszahl ist minimal. Nur wenige Öle erreichen das Qualitätslevel von Hörtnagls Produkten: „Deswegen nennen wir es ‚Grünes Gold‘.“

Mit dem unbedingten Bekenntnis zur biologischen Landwirtschaft und dem strengen Fokus auf Qualität hat Hörtnagl auch schnell sein Lieblingshotel überzeugt, es kam zur Kooperation. „Wir haben für den Stanglwirt eine Fläche von etwa einem Hektar reserviert, auf dem 200 Olivenbäume wachsen. Das Stanglwirt-Olivenöl wird ausschließlich aus ihren

Früchten gepresst“, erzählt der Unternehmer. Zwischen 700 und 1.000 Liter der intensiv duftenden Köstlichkeit liefert er jedes Jahr nach Going am Wilden Kaiser. Für die Gäste des Fünf-Sterne-Biohotels kreiert er ein sehr mildes und fruchtiges Cuvée aus den Sorten Frantoio, Leccino, Moraiolo und Pendolino. „Das ist das Beste, was man an Olivenöl bekommen kann“, ist der Experte überzeugt. Und mit seiner unübertroffenen Qualität ist es auch ein echter Allrounder: Für italienische Momente etwa empfiehlt Hörtnagl den puren Genuss nur mit etwas Salz und einem Stück Weißbrot. Aber auch für Salate und sogar zum Kochen ist der edle Tropfen bestens geeignet. „Es gibt einem schönen Stück Fleisch oder einem herrlichen Fisch noch den entscheidenden Kick beim Anbraten“, räumt Hörtnagl mit der Mär auf, Olivenöl dürfe nicht erhitzt werden. Am besten, man probiert und findet selbst heraus, wie man das „Grüne Gold“ vom Stanglwirt am liebsten genießt.





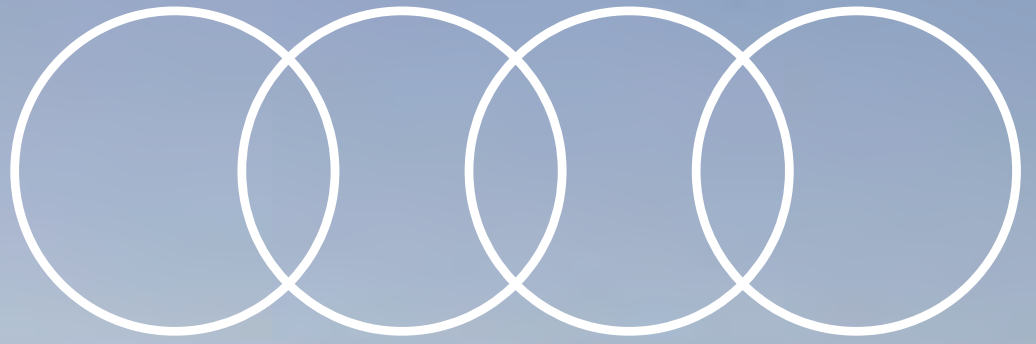


Zukunft in ihrer schönsten Form.

Der neue, rein elektrische Audi e-tron GT quattro*.

Future is an attitude

* Stromverbrauch (kombiniert) in kWh/100 km: 19,6–18,8 (NEFZ); 21,8–19,9 (WLTP);
CO₂-Emissionen (kombiniert) in g/km: 0. Angaben zu den Stromverbräuchen und
CO₂-Emissionen bei Spannbreiten in Abhängigkeit von der gewählten Ausstattung des Fahrzeugs.



DER GUTE TON

Musik als Lebenseinstellung: Beim Stanglwirt verschmilzt der Rhythmus der Natur mit der Stimme der Tradition.





↑ Musik in den Genen: Alle Mitglieder der Stanglwirt-Familie pflegen seit Jahrzehnten musikalische Traditionen.

Der Stanglwirt ist gebaute Musik“, ist Till Lindemann schon beim ersten Besuch im Fünf-Sterne-Biohotel in Going begeistert. Der vielseitige Künstler und Frontmann der weltberühmten Rockgruppe Rammstein fühlt sofort, was hier lange Tradition hat. „Es ist ein Gesetz der Resonanz: Man zieht das an, was man ausstrahlt. Feingühliges Künstlerseelen spüren den besonderen Geist des Hauses“, ist Juniorchefin Maria Hauser überzeugt. Beim Stanglwirt ist dieser Genius Loci eben ein besonders musikalischer. Geprägt wurde er von ihrer Vorfahrin Maria Schlechter. Ihr prächtiger Gesang wurde zum Markenzeichen des Stanglwirts. Schon auf Postkarten aus dem frühen 20. Jahrhundert wird ihre Stimme in höchsten Tönen gelobt. Ihre Nachfolgerin Anna Hauser räumte der Musik noch größeren Stellenwert ein. Sie rief das längst legendäre Sängertreffen beim Stanglwirt ins Leben. Gemein-

sam mit ihrem Lebensgefährten Alois Hofer und dessen Schwester Liesi gründete sie das Stangl-Trio, das bald weit über die Region hinaus bekannt wurde – und dafür sorgte, dass der Gasthof regelmäßig aus allen Nähten platzte. Was allerdings auch Probleme machte. „Ich bin doch keine Musikbox“, meinte Alois Hofer einmal, als er schon wieder von der Arbeit am Bauernhof zum Singen im Gasthof geholt wurde. Auch die Zuhörerschaft wurde immer prominenter, Superstars wie Bing Crosby mischten sich unter das begeisterte Publikum: Begleitet von der traditionellen „Zugin“ (Ziehharmonika), stimmte Crosby sogar ein Duett mit der Stanglwirtin an. Auch im Radio war das Stangl-Trio jetzt oft zu hören, 1960 bemühte sich sogar das riesige US-Plattenlabel CBS nach Going, um den Gesang des Trios zu verewigen. Kurzerhand wurde die Stangl-Alm oberhalb des Gasthofs in ein Aufnahmestudio umgebaut, die LP „Greetings from Tyrol“ zierte kurz darauf die Schaufenster zahlreicher

Business as usual?

NIE MALS!

Luigi Trecker

EIN TEIL VON MIR

Die legendären
Stanglwirtsbuam (v. l.):
Georg Anker, Toni Pirchl
(Lanzen-Toni) und
Balthasar Hauser.



*Die Stanglwirtsbuam wurden 1966 gegründet.
Seinen Namen behielt das beliebte Trio, auch
als die Mitglieder schon Großväter waren.
Weil Singen eben jung hält.*

R
JUST JEWELS

INFINITY




JUWELIER
Rueschenbeck

DORTMUND · DUISBURG · DÜSSELDORF · FRANKFURT · HAMBURG · KITZBÜHEL · KÖLN · MÜNCHEN · MÜNSTER · OBERHAUSEN
JETZT ONLINE SHOPPEN: WWW.RUESCHENBECK.COM



Die einstige First Lady Hillary Clinton musizierte gemeinsam mit dem Opernsänger Thomas Hampson und Balthasar Hauser. →



↑ Die große Welt im Stanglwirt: Weltstar Bing Crosby singt mit Anna Hauser im Gasthof Stanglwirt.

Plattenläden in New York. Diese herrlichen Klänge begleiteten die Jugend des heutigen Stanglwirts Balthasar Hauser. Mit seinem Freund Lanzen-Toni und dem Hauptschullehrer Georg Anker gründete er die Stanglwirtsbuam. Zahlreiche Plattenaufnahmen, Auftritte im Fernsehen und Radio sowie Einladungen von Königshäusern folgten. Sogar die Hochzeitsmesse der Präsidententochter in Mexiko gestaltete das hochmusikalische Trio.

Balthasar Hauser sorgte auch dafür, dass der Wohlklang beim Stanglwirt immer Saison hat. Zuletzt etwa, indem er mit seiner musikalisch hochtalentierten Frau Magdalena und den drei Kindern Maria, Elisabeth und Johannes als Stanglwirt-Familie auftritt.

Als Juniorchefs längst in die Leitung des Hotels eingebunden, sorgen die drei Geschwister für die nächsten Kapitel in der musikalischen Geschichte des Stanglwirts. „Weil Musik eine unserer Wurzeln ist – und ohne Wurzeln kann man nicht wachsen“, sagt Elisabeth Hauser-Benz. Ihr Bruder Johannes ergänzt: „Das Haus ist ideal für

Musik, weil jeder Raum eine ideale Akustik hat.“ Er selbst spielt Ziehharmonika, Gitarre, Kontrabass und Schlagzeug, einmal monatlich lädt er Freunde ein, um bei einem Frühschoppen gemeinsam zu musizieren. „Damit beseelen wir das Haus“, so Maria Hauser. Und damit schließt sich der Kreis, weil, so Stanglwirt Balthasar Hauser: „Musiker fühlen sich von unserer Musikalität angezogen.“ Tatsächlich nutzten schon viele Künstler aus dem In- und Ausland den Stanglwirt als kreative Klausur, wo neue Lieder und sogar komplette Musicals entstanden. Hansi Hinterseer ließ sich von den harmonischen Schwingungen sogar zu seiner musikalischen Karriere inspirieren. Die Ziehharmonika erlernte er bei Balthasar Hauser, der ihm auch ein passendes Instrument schenkte. Stanglwirtin Magdalena Hauser: „Manche glauben ja, bei uns sei alles nur gespielt. Aber die Musikalität und die Liebe zur Tradition gehen vom Herzen aus. Das ist echt. Und weil das echt ist, kommen die Gäste so gerne zu uns.“

ERLEBEN SIE FUSSBALL IN EXKLUSIVER ATMOSPHÄRE



Die arenaEXKLUSIV Lounge
VIP Hospitality Arrangements

event
EXKLUSIV

www.event-exklusiv.com
welcome@event-exklusiv.com

eventEXKLUSIV GMBH | Die Fussball- und Eventagentur | +49 (0) 8091 538 333 0

FREUNDE FÖRDERN

AKTIV IN GOING

Für ein intaktes Dorfleben sind gesunde Vereine unverzichtbar. Der Stanglwirt zählt deshalb zu den großen Förderern in seinem Heimatdorf Going.

Wir sind ein großes Haus mit vielen Mitarbeitern und Gästen aus der ganzen Welt. Aber wir sind dabei immer Goinger geblieben, und in einem Dorf hilft man sich gegenseitig“, sagt Elisabeth Hauser-Benz. Zudem, so die Juniorchefin des Stanglwirts, habe man als erfolgreiches Unternehmen ohnehin die moralische Verpflichtung, der Gesellschaft etwas zurückzugeben. Also unterstützt der Stanglwirt zahlreiche Vereine und Initiativen in seiner Heimat: „Viele davon erhalten das Brauchtum und die Kultur, die wir selber leben. Da helfen alle im Dorf mit.“ Zumal es nicht immer nur um Geld geht, oft ist einfach eine passende Räumlichkeit oder ein Partner mit Gastronomielizenz gefragt. Beides stellt der Stanglwirt im Rahmen seiner Möglichkeiten immer wieder gerne zur Verfügung. Bei größeren Events, wie bei Rennen des Skiclubs Going, zeigt der Stanglwirt im Zieleinlauf Flagge und ist mit dem Logo auf Skianzügen präsent und unterstützt damit alpine Traditionen vor Ort.

Für ihren Vater Balthasar ist das Fördern und Unterstützen sogar „eine Automatik. Die Goinger kehren ja genauso gerne bei uns ein wie Gäste aus anderen Regionen oder dem Ausland.“ Zudem war er in vielen Vereinen selber aktives Mitglied: „Bei der Feuerwehr habe ich in jungen Jahren selbst lange aktiv mitgeholfen, jetzt arbeite ich eben als Förderer mit.“ Besonders gerne unterstützt er die Bundesmusikkapelle Going. Nicht nur deshalb, weil schon sein Vater Alois Ehrenkapellmeister des renommierten Orchesters war und Balthasar Hauser auch viele Jahre lang mitmusizierte.



↑ Stanglwirt-Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz begleitet die Bundesmusikkapelle Going als Patin beim Musikfest 2021.



*Als Musikanten unterstützen
wir gerne andere Musiker,
denen Qualität wichtiger
ist als Show.*



↑ Die Wasserrettung entstand, weil der Stanglwirt mit Freunden den Badesee in Going baute.



„Sondern weil die Qualität der 66 Musiker großartig ist. Die jungen Leute brauchen zum Musizieren aber auch geeignete Instrumente, deswegen habe ich mich gerne eingebracht und die nötigen Instrumente besorgt.“
Auch für die Goinger Wasserrettung hat der Stanglwirt eingekauft: In Zukunft steht den wackeren Helfern ein Rescue Board zur Verfügung. „Die Wasserrettung gibt es nur wegen des Goinger Badesees. Und der ist auf die Initiative von meinen Freunden und mir entstanden“, erklärt Hauser die historisch engen Bande zum Stanglwirt. Zudem liegt die Hauptaufgabe der Rettungsorganisation nicht nur in der Überwachung des Betriebes am Goinger Badesee, sondern auch in der Schwimmausbildung. Wovon nicht nur die Kinder aus Going profitieren. „Die Wasserrettung hält auch Schwimmkurse für die Kinder der Gäste im Stanglwirt ab und schickt uns dafür extra ausgebildete Schwimmlehrer in unsere Kinderwasserwelt“, erzählt Balthasar Hauser. Weil, wie eingangs erwähnt: In einem Dorf hilft man sich eben gegenseitig.

← Stanglwirt Balthasar Hauser war selbst jahrelang aktives Mitglied in der Freiwilligen Feuerwehr in Going. Jetzt unterstützt er die Nothelfer finanziell.



WAS GEHT, GOING? GOLDENE GRÜSSE AUS BERLIN.

Wir stehen seit 2004 für herausragende Qualität bei Versicherungen und Finanzierungen. Dies hat uns zur erfolgreichsten Allianz Generalvertretung Europas gemacht. Und obwohl wir weltweite Beziehungen pflegen, im Stanglwirt fühlen wir uns ganz besonders „daheim“. Drum freuen wir uns auf unseren nächsten Besuch und senden ein herzliches Servus nach Going.

www.kundler.com
www.facebook.com/allianzkundlerberlin

DAVID PATRICK
KUNDLER 
ALLIANZ GENERALVERTRETUNG



WERTVOLLE HILFE

ZUKUNFT FÜR TSHUMBE

Manuela Erber-Telemaque wurde für ihr Hilfsprojekt im Kongo mit dem Tiroler Verdienstkreuz geehrt. Der Stanglwirt unterstützt die Goingerin schon lange.

AUFREGUNG IN TSHUMBE: Die ersten Schüler der neuen Sekundarstufe in dieser entlegenen Region der Demokratischen Republik Kongo haben im Oktober ihre ersten Schultage genossen. „Derzeit müssen wir noch improvisieren. Ich hoffe, dass wir nächstes Jahr genug Sponsoren haben, um das Schulgebäude in Angriff zu nehmen“, sagt Manuela Erber-Telemaque. Vor neun Jahren hat die Goinger Bauerntochter das Hilfsprojekt „Zukunft für Tshumbe“ ins Leben gerufen. Eine Grundschule wurde ebenso gebaut wie ein Kindergarten und ein Gemeindezentrum, landwirtschaftliche Projekte wurden umgesetzt, Arbeitsplätze geschaffen. Jetzt soll neben dem Schulgebäude auch ein großes Krankenhaus mit Schwerpunkt Kinderheilkunde und Gynäkologie errichtet werden. Das Ziel: Tshumbe soll nachhaltig auf eigenen Beinen stehen.

Ein großartiges Projekt, für das Erber-Telemaque im Herbst mit dem Verdienstkreuz des Landes Tirol ausgezeichnet wurde. „Es ist eine riesengroße Ehre für mich und eine noch größere Freude, dass unsere Arbeit so stark wahrgenommen wird“, ist Erber-Telemaque begeistert. Der Stanglwirt unterstützt das Projekt der Nachbarin in Going schon länger. Mittlerweile ist ein weiteres Projekt am Laufen, das vor dem Gasthof entstand: „Am Christkindlmarkt beim Stanglwirt habe ich Melanie kennengelernt, die mit ihrem Label Tiara Stones wundervollen Schmuck aus Edelsteinen und 925er-Sterlingsilber kreiert“, erzählt Erber-Telemaque. Spontan wurde beschlossen, eine eigene Tshumbe-Kollektion herzustellen: 40 Prozent des Verkaufserlöses gehen direkt ans Hilfsprojekt „Zukunft für Tshumbe“. Die zauberhafte Kollektion aus Halsketten, Armbändern und demnächst Ohrringen kann von Stanglwirt-Gästen bequem im Stangl-Shop erworben werden.



Die Landeshauptmänner von Tirol und Südtirol, Günther Platter (l.) und Arno Kompatscher, verleihen Manuela Erber-Telemaque das Verdienstkreuz.



Die Kollektion von Tiara Stones zur Unterstützung von „Zukunft für Tshumbe“ gibt es im Stangl-Shop.



GRÜNE ENERGIE

SPEISERESTE WERDEN ZU STROM

Beim Stanglwirt werden mit ausgeklügelten Systemen des Spezialisten Meiko ab sofort Speisereste und Küchenabfälle in grüne Energie für alle verwandelt.

„**WIR VERMEIDEN** Müll, wo immer es geht“, erklärt Daniel Campbell, Direktor F&B, die Strategie des Stanglwirts. „Auch in der Küche. Das beginnt bei der Verpackung und geht über ausgeklügelte Speisekarten bis zur vollständigen Verwertung von Produkten durch unser 50-köpfiges Küchenteam.“

Ein paar Abfälle bleiben trotzdem: etwa Speisereste oder unvermeidbare Schalen, Strunke und Blätter. Dafür hat unser Partner MEIKO GREEN die perfekte Lösung: „Der BioMaster 4 Highline zerkleinert alle organischen Reste auf Knopfdruck, diese werden homogenisiert und das Substrat in einen abgeschlossenen, 25.000 Liter fassenden Tank gepumpt“, erklärt Küchenchef Thomas Ritzer. „Die Lösung ist hygienisch und funktioniert ohne Geruchsbelästigung. Auch die Installation ist einfach, herausfordernd machten es nur unsere Sonderwünsche wie ein komplett in einer alten Grube integrierter Tank. Mein Team hat das neue System schnell lieben gelernt.“ Tankwagen transportieren die verflüssigten Speisereste in die Biogasanlage nach Going, daraus entstehen Strom und Wärme. 100 Tonnen liefert der Stanglwirt im Durchschnitt jährlich an, das wird in 50.000 kWh elektrische Energie verwandelt. Müsste der Strom ohne Bioabfälle erzeugt werden, fielen 6,5 Tonnen CO₂-Ausstoß an. Direktor F&B Campbell zeigt sich jedenfalls zufrieden: „Die MEIKO-GREEN-Anlage ist der bestmögliche Begleiter auf dem grünen Weg, den der Stanglwirt seit jeher eingeschlagen hat.“



Küchenchef Thomas Ritzer ist vom Meiko-System begeistert: „Es ist einfach, hygienisch und platzsparend.“



Thomas Isermann, Gründer von GREENFORCE, verwandelt Pflanzen in köstlichen Fleischersatz.

FLEISCHPFLANZE

CURRYWURST AUS ERBSEN

Nach dem Erfolg des veganen Burgers geht es bei GREENFORCE jetzt um die Wurst.

ALS DIREKTOR für Kulinarik testet Daniel Campbell erst einmal selbst, was er den Gästen beim Stanglwirt servieren lässt. So auch die vegane Currywurst von GREENFORCE. „Ich konnte kaum glauben, dass da kein Fleisch drinnen ist“, ist der Gastro-Profi begeistert. „Auch Fußballprofis, die beim Tasting zufällig dabei waren, erkannten keinen Unterschied zur Wurst aus Fleisch.“ Was wie die tierische Alternative aussieht und auch so schmeckt, ist allerdings aus Edelerbsen. Einige Jahre lang hat die bayerische GREENFORCE FUTURE FOOD AG am perfekten Produkt gearbeitet, um auf die Zusätze von Soja, künstlichen Farbstoffen, Allergenen, Geschmacksverstärkern, Süßstoffen und Laktose zu verzichten. Gründer Thomas Isermann: „Wir haben unser Pflanzenfleisch für all diejenigen entwickelt, die richtiges Fleisch lieben. Nach dem GREENFORCE-Burger werden wir den Stanglwirt auch mit unserer GREENFORCE-Currywurst beliefern.“ Spätestens bei der nächsten Weißwurstparty kann sich jeder selber überzeugen, wie gut diese Wurst schmeckt. Aktuell forscht Isermann an veganen Fischalternativen – es bleibt spannend.

.Delicatelove.

WWW.DELICATELOVE.COM



TOLLE WOLLE AUS GRAS WIRD STRICK

Beim Stanglwirt sind Mietschafe von Shared Sheep eingezogen. Mit ihrer Wolle helfen sie Bedürftigen.



DAS BEGRÜNTE DACH der Tennishalle beim Stanglwirt ist seit vielen Jahren der Lieblings-Weideplatz für die Schafe der Biolandwirtschaft. Jetzt werden die wolligen Vierbeiner selbst zu Gastgebern: Seit Kurzem sind zwei Artgenossen aus Niederösterreich eingezogen – und zwar von edler Abstammung. Ihr Haarkleid ist außerordentlich fein, daraus wird die weltweit heiß begehrte Merinowolle gewonnen. Geliefert wurden die Tiere aus biologischer Haltung von einem innovativen Start-up namens „Shared Sheep“. Die Idee: Entweder man übernimmt die Patenschaft für ein Schaf auf einem Biobauernhof oder man mietet sie für den eigenen Garten. Die „Schaf-Paten“ bekommen dafür schicke Produkte aus dem Fell ihrer Schützlinge, wie Mützen oder Haarbänder, die in Österreich in Handarbeit gefertigt werden. Das Beste: Shared Sheep spendet die Hälfte seiner Erlöse direkt an Bedürftige, dafür wird mit Organisationen wie Caritas, SOS-Kinderdorf und dem Kinderhilfswerk kooperiert. Der Stanglwirt ist stolz, diese großartige Idee als Partner zu unterstützen, Shared-Sheep-Produkte aus Merinowolle gibt es demnächst auch im Stangl-Shop.

AIGNER



Hoch hinaus:
Stanglwirt-Concierge
Michelle mit Luftballons
aus der Natur.

GUTE LUFT DAS BESTE FÜR FESTE

Luftballons machen jede Feier schöner.
Beim Stanglwirt sind sie aus natürlichem Material.

MICHAEL FARADAY war ein bedeutender Mann: Mit seiner Forschung legte er den Grundstein für die Elektroindustrie – und nebenbei erfand er 1824 den Luftballon. Die Innovation begeisterte die Menschen und eroberte schnell den Kontinent. Bald schmückte jeder, der etwas auf sich hielt, festliche Räumlichkeiten mit dem Luftikus aus Gummi. Natürlich gibt es auch beim Stanglwirt viel zu feiern: Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen und besondere Anlässe wie Weihnachten oder Silvester finden im Fünf-Sterne-Biohotel in liebevoll geschmückter Umgebung statt. Hier trübt auch keine Sorge um die Umwelt die Partystimmung. Sogar die Luftballons, die zum Feiern beim Stanglwirt einfach dazugehören, sind aus dem Naturmaterial Kautschuk, das durch Ritzen der Rinde von Gummibäumen gewonnen wird. Produziert werden diese Öko-Luftballons von einem Tiroler Unternehmen, das sein Rohmaterial nur von Plantagen mit nicht genmanipulierten Bäumen bezieht – und damit mithilft, die Artenvielfalt zu erhalten. Mit gutem Gewissen lässt es sich eben schöner feiern.

Für Erfrischungs- Liebhaber.



ERDINGER 
ALKOHOLFREI

Natürlich. Sportlich. Erfrischend.



„Wir unterscheiden nicht zwischen Menschen, die hier leben oder arbeiten, und Gästen. Wir wollen ein Angebot schaffen, von dem alle etwas haben.“

TOURISMUS MIT ZUKUNFT

WIE ALLE GEWINNEN

#wirzusammen: Die Region Wilder Kaiser sorgt dafür, dass sie vertraute Heimat, begehrte Arbeitsstätte und beliebtes Urlaubsziel bleibt.

Ein majestätisches Gebirge, intakte Natur, romantische Dörfer: Die Region Wilder Kaiser hat alles, was ein Urlaubsparadies braucht. Das weiß auch Lukas Krösslhuber, Geschäftsführer des regionalen Tourismusverbandes: „Die Gäste kamen nach den Lockdowns wieder sehr gerne zu uns.“ Dennoch sei alles anders geworden: „Tourismus verändert sich laufend, derzeit aber schneller als zuvor.“ Verantwortlich dafür seien zwei Phänomene: „Der eine Themenkreis umfasst Nachhaltigkeit, Klimawandel und Bewusstsein für die Natur, der zweite ist eine Welle aus Achtsamkeit und Entschleunigung, die durch die Ereignisse der vergangenen beiden Jahre an Bedeutung gewannen.“ Beides, so Krösslhuber, ändere den Blickwinkel von Gästen, Touristikern und den Menschen in der Region.

Zumal auch weitere Trends schon jetzt deutlich erkennbar seien: „Die Lust, im Sommer die Alpen zu entdecken, hat in den vergangenen Jahren deutlich zugenommen und wird sich noch weiter verstärken“, erzählt der Tourismusexperte. „Auch die Grenzen zwischen Gast und Anwohner werden noch stärker verschmelzen. Unter Stichworten wie ‚Workation‘ versucht man, Arbeit, Urlaub, Erholung, Erlebnisse und Aktivitäten miteinander zu verbinden.“

Gemeinsam mit den Touristikern, Gemeinden wie auch Bürgerinnen und Bürgern wurde deshalb eine Strategie ausgearbeitet, die das beliebte Gebiet für die Herausforderungen von morgen rüstet. Unter #wirzusammen wurden zahlreiche Maßnahmen erstellt, die auch international viel Beachtung fanden. Krösslhuber fasst die wesentlichen Inhalte zusammen: „Tourismus ist für uns kein Selbstzweck, sondern eine



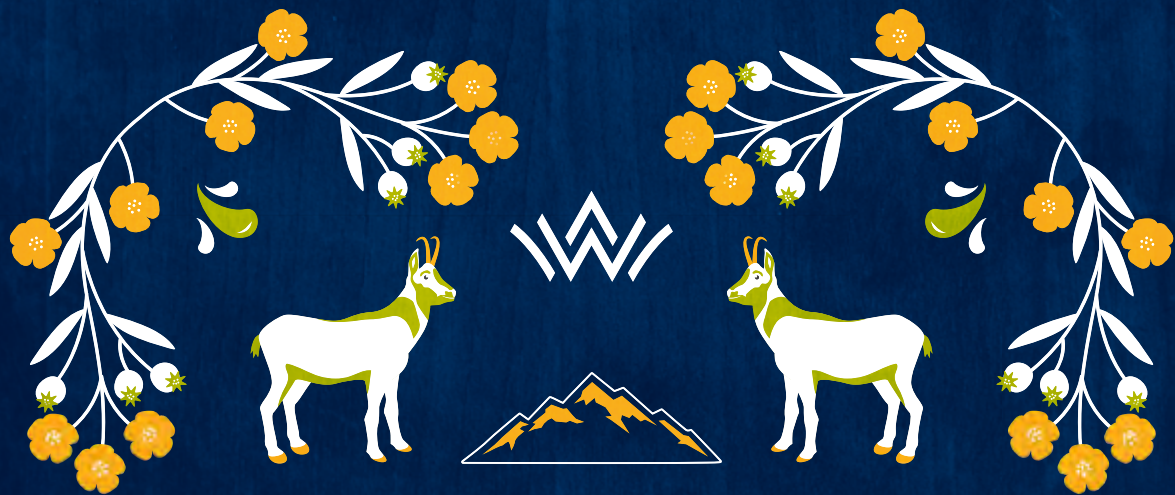
© TVB Wilder Kaiser/Felbert Reiter



↑ Lukas Krösslhuber hat als Geschäftsführer des Tourismusverbandes Wilder Kaiser eine klare Vision für die Zukunft – und setzt sie gemeinsam mit der Region um.

Möglichkeit, Lebensqualität in der Region zu stiften. Wir wollen das auf nachhaltige Art und Weise tun – und zwar nicht nur für den Gast, sondern auch für Anwohner und Mitarbeiter in den regionalen Betrieben.“ Wie das gehen soll? „Wir schauen uns die Aufenthaltsqualität in den Ortskernen an, regionale Kreisläufe, Auslastungs- und Wertschöpfungsverteilungen, die Tourismusgesinnung und die Attraktivität, in der Hotel- und Gastronomiebranche zu arbeiten, und das alles in Verbindung mit dem Schutz der Natur.“ Manchmal werde es auch einen Schritt zurück brauchen: Man habe sich darauf geeinigt, keine neuen Hotels zu schaffen, keine zusätzlichen Bettenkapazitäten zu generieren. Nur so könne man sicherstellen,

dass die knappe Ressource Grund und Boden für Bewohner verfügbar bleibe. Auch auf öffentliche Feuerwerke wird zukünftig verzichtet: „Das verursacht nur Lärm und Müll auf den Feldern der Bauern.“ Bleibt die Mobilität: Verkehrsberuhigte Zonen und Parkraumbewirtschaftung sollen die Menschen motivieren, Fahrräder und den öffentlichen Verkehr zu nutzen. Neu gestaltete Ortskerne laden ein, länger zu verweilen, statt aneinander vorbeizueilen. Krösslhuber: „Der grüne Weg vom Stanglwirt übersetzt schon vieles aus unserem Konzept in die Praxis. Egal ob Gast, Mitarbeiter oder Einwohner: Jeder übernimmt Verantwortung, jeder trägt seinen Teil bei.“ Und sichert damit ein Stück Zukunft am Wilden Kaiser.



#WIRZUSAMMEN



Wir übernehmen

VERANTWORTUNG für die Natur

*Und gehen mit **GUTEM**
BEISPIEL voran*

NEUE HEIMAT

MITARBEITER-RESIDENZ

Das neue Refugium für das Team vom Stanglwirt gibt viel Raum für Lebensqualität und individuelle Freizeitgestaltung.

Was für eine Freude: „Im Stanglwirt haben wir heute 170 Zimmer mit großzügiger Infrastruktur, die unser Vater in den vergangenen 50 Jahren Schritt für Schritt aufgebaut hat. Unser Anspruch ist, dass die Mitarbeiter in gleicher Qualität wohnen wie unsere Gäste. Deshalb ist die neue Mitarbeiter-Residenz fast genauso groß wie der Stanglwirt. Sie entstand quasi auf einen Schlag, um so vielen Mitarbeitern wie möglich dieses einzigartige Wohnerlebnis zu ermöglichen“, ist Stanglwirt-Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz stolz. Das riesengroße, neue Stanglwirt-Mitarbeiter-Daheim umfasst insgesamt 154 liebevoll gestaltete Einheiten mit je 29 Quadratmetern – ausgestattet mit eigener Küche, begehbarem Kleiderschrank, heimeliger Holzdecke, modernem Bad mit Regendusche, Boxspring-Doppelbett für exklusiven Schlafkomfort, Flatscreen-TV und WLAN. Vom Balkon oder der Terrasse aus genießt man den Feierabend mit Ausblick auf den Wilden Kaiser oder das Kitzbüheler Horn. Auch das topausgestattete Fitnessstudio inklusive Panoramablick lässt keine Wünsche offen. „Dass diese Großtat so gut geklappt hat, verdanken wir großartigen Partnerfirmen, viele davon schon langjährig mit dem Stanglwirt verbunden, sowie unserem tollen Team im Haus. Sie alle haben einen reibungslosen Einzug unserer Mitarbeiter in ihr neues Daheim ermöglicht“, streut die Juniorchefin Rosen. Tatsächlich begeistert die neue Residenz die Mitarbeiter, viele nutzen die neuen Räumlichkeiten, um sich hier in Going eine neue Existenz aufzubauen.

Auch Nina und Gregor wollen diese Chance nutzen. Nina hat schon ihre Lehrzeit beim Stanglwirt verbracht, nach dem Abschluss ist sie als Hotel- und Gastgewerbeassistentin in die Zimmerreservierung beim Stanglwirt gewechselt. Gregor heuerte im Oktober 2019 in der Hotelküche an. Die hübsche Kollegin ist ihm schnell aufgefallen. Als er herausfand, dass sie in ihrer Freizeit regelmäßig im Sportbereich anzutreffen ist, wuchs auch sein Interesse an Fitness und Training. Kurz darauf war das junge Glück perfekt. Zwei Zimmer benötigten sie nur für kurze Zeit, „eines davon war sowieso immer leer“, schmunzelt Gregor. Also zog man zusammen. „Mit einer



© Lukas Dürnegger

↑ Die neue Residenz: Die Familie Hauser freut sich, dem Stanglwirt-Team sein neues Zuhause übergeben zu können.



„Die Mitarbeiter-Residenz vom Stanglwirt ist so wunderbar. Alles ist neu und großzügig gestaltet, mit Küchen und Terrassen. Wir haben gar keine Lust, uns eine eigene Wohnung zu suchen.“



↑ Nina & Gregor haben sich bei ihrer Arbeit beim Stanglwirt kennengelernt. Die Mitarbeiter-Residenz ist ihr gemeinsames Daheim.

eigenen Küche und einem großen Balkon für meine Blumen und Kräuter“, schwärmt Gregor. Und Nina ergänzt: „Die Residenz ist so wunderbar, alles ist neu, wir haben gar keine Lust, uns eine eigene Wohnung zu suchen.“ Zumal sie auch die Möglichkeit genießt, sich mit Gregor zurückzuziehen oder unkompliziert am reichen sozialen Leben in der Residenz teilhaben zu können.

Verliebt hat sich auch Carmen, allerdings gleich doppelt. Das erste Mal vor vielen Jahren, als sie ihren Mann kennenlernte. Vor kurzer Zeit nochmals, als sie ihre Tochter zur Lehrstelle im Stanglwirt begleitete: „Ich habe mich gleich in das Haus verguckt“, schwärmt die 58-Jährige. Also hat sie sich beworben und wurde vom Shop im Stanglwirt auch prompt eingestellt. Es ist ihre zweite Karriere: „Davor habe ich in meiner westfälischen Heimat das Büro einer großen logopädischen Praxis geleitet.“ Gewohnt hat sie in einem riesigen eigenen Haus auf einem 2.000 Quadratmeter großen Grundstück. Das hat sie jetzt gegen ein Zimmer im obersten Stock der Mitarbeiter-Residenz getauscht: „Ich liebe die große Terrasse mit dem

herrlichen Ausblick. Auch das Zimmer ist richtig schön und perfekt für mich“, trauert sie ihrer alten Heimat nicht nach. Zumal sie dort ohnehin viel allein war: „Mein Sohn studiert in New York, die Tochter Hotelbetriebswirtschaft, mein Mann ist als Geschäftsführer eines Arbeitgeberverbandes auch nur wenig zu Hause.“ Einsam ist sie in Going aber nicht. „Wir Mitarbeiter nennen uns nicht umsonst die Stanglwirt-Familie“, beschreibt sie den Kontakt zu den vielen neuen Kollegen. Gerne nutzt sie die herrliche Landschaft, um sich beim Laufen fit zu halten. Das hätte sie in Deutschland freilich auch als Rentnerin machen können. Aber zum alten Eisen will die 58-Jährige noch lange nicht zählen: „Ich dachte mir, das kann noch nicht alles gewesen sein. Also habe ich eine neue Herausforderung gesucht.“ Die Arbeit im Stangl-Shop passt dafür perfekt: „Das ist wie ein erfüllendes Hobby für mich.“ Vor allem die Liebe der Gäste zum Haus hat sie beeindruckt, die vielen Bestellungen über den Onlineshop während der langen Lockdowns: „Das hat mir gezeigt, wie viele Gäste ihr Lieblingshotel vermissen und wenigstens ein

FRIEDA STANGL



FRIEDA & FREDDIES®
NEW YORK



← Carmen startet in der Mitarbeiter-Residenz ein neues Leben. Dafür hat sie sogar ihr Haus in Deutschland aufgegeben.

bisschen Stanglwirt zu Hause haben wollen.“ Bleiben will sie im Stanglwirt, „solange es meine Gesundheit zulässt. Mein Mann hat noch zwei Jahre bis zur Rente, dann suchen wir uns hier ein Haus und werden Tiroler“, lacht die sympathische Westfälin.

Ein echter Tiroler, das ist Andreas schon. Seine Eltern betreiben selbst ein Hotel in Axams nahe Innsbruck. Trotzdem hat er zuerst bei den Österreichischen Bundesbahnen angeheuert und Elektriker gelernt. „Später wollte ich dann doch in die Gastronomie“, erzählt der 22-Jährige. Das hieß aber, erneut eine Lehrstelle zu suchen. Seine Großmutter hat ihn zum Stanglwirt geschickt. „Damit ich das Handwerk gleich von den Besten lerne“, zitiert Andreas. „Meine Oma kannte den Stanglwirt gut, sie ist mit meinem Opa immer zum Essen hergefahren.“ Also übersiedelte er nach Going. Und war nicht nur vom Fünf-Sterne-Biohotel beeindruckt: „Die Mitarbeiter-Residenz ist hammermäßig“, schwärmt er. „Es ist so unglaublich viel Platz. Ich kenne die Personalzimmer von vielen anderen Hotels, aber die sind viel kleiner und bei Weitem nicht so schön.“ Derzeit durchläuft er im Zuge seiner Ausbildung viele unterschiedliche Stationen im Stanglwirt, schnell wächst der Freundeskreis. Er spielt Fußball, noch lieber Golf – oder erkundet auf Wanderungen und mit dem E-Bike die Umgebung. „Möglichkeiten gibt es beim Stanglwirt ja auch in der Freizeit genug“, schwärmt er. Er freut sich auch über den eigenen Sportbereich in der Mitarbeiter-Residenz, der gerade fertiggestellt wurde, ebenso wie der Gemeinschaftsraum, der neben Schulungen und Workshops auch für private Events zu haben sein wird.

Für die Stanglwirt-Familie Hauser ist es eine wahre Herzensfreude zu hören, wie glücklich die Mitarbeiter in ihrem neuen Daheim sind. Juniorchef Johannes Hauser: „Wir haben so viele tolle Abteilungsleiter und Mitarbeiter im Haus, die uns mit voller Motivation unterstützen. Wir wollen ihnen nicht nur Danke sagen, sondern unsere Dankbarkeit mit der Mitarbeiter-Residenz auch zeigen.“



← Lehrling Andreas findet die neue Mitarbeiter-Residenz „hammermäßig, es ist so unglaublich viel Platz!“



DIE NÄCHSTE HERAUSFORDERUNG KANN KOMMEN.

Unsere Anpassungsfähigkeit sichert PALFINGER seit Jahrzehnten eine führende Position auf dem Weltmarkt – und hilft uns dabei, diesen Vorsprung weiter auszubauen. Weil wir auf Veränderungen und Herausforderungen schnell und flexibel reagieren, sind unsere innovativen Kran- und Hebelösungen deshalb vor allem eins: perfekt angepasst an die Anforderungen von heute, morgen und übermorgen. Mehr auf www.palfinger.ag

Notizbuch Gillesime





Exklusiv bei



SCHROLL
KITZBÜHEL

TAKE CARE NOW

FASHION TRIFFT ACHTSAMKEIT

Modetrends 2022
Model: Schauspielstar Nilam Farooq

FOTOGRAFIE: MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Hose, Shirt, Strickcardigan Juvia. Schuhe Espadrij. Styling ghd.



Kleid von
Frieda & Freddie.





Jetzt entdecken
yvonne.schroll.cc



YVONNE SCHROLL



Bluse, Weste und Tasche Ecoalf.
Jeans Liverpool Los Angeles.

MEIN LIEBLINGSORT



Entdecke jede Menge neue Ideen für
Dein Zuhause in Deiner **DEPOT Filiale**
und auf **depot-online.com**

POUF

€ 99.99

Gries: Deco Company GmbH | Boschstraße 7 | DE-63843 Niedernberg

DEPOT

SCHÖN, WENN'S DEPOT IST.



Kleid Frogbox.



Wickelkleid
DelicateLove.



Kleid von Grace.

Kleid IVI Collection.



Kleid Zamattio.
Ohrringe und Ring
Thomas Jirgens
Juwelenschmiede.
Tasche Aigner.



WELCOME TO YOURSELF

DAS NEUE STATE-OF-THE-ART-LUXUSPRÄPARAT BIOGENA DIAMONDS® BRILLIERT AUF GANZER LINIE UND IST VOM DESIGN, MARKENAUFTRITT BIS HIN ZUR ABSOLUT EXKLUSIVEN REZEPTUR EIN WAHRES FEUERWERK AN LEBENSGEFÜHL.



Biogena ist die High-End Premium Consumer Health Brand mit der kompromisslosen Mission, möglichst viele Menschen weltweit zu mehr Gesundheit und Wohlbefinden zu begleiten. Einzigartige Premiumpräparate sowie gezielte Diagnostik- und Wissensangebote sind die Säulen des hochqualitativen Gesundheitsportfolios der Biogena Group. So schwärmt Biogena-Geschäftsführerin Julia Ganglbauer über das neue High-End-Premiumpräparat: »Unser erklärtes Ziel ist es, mit Biogena Diamonds Ihre persönlichen Facetten an Brillanz strahlen zu lassen. Ihr unendliches Potenzial zu entfalten und somit das vielleicht noch Verborgene zum Vorschein zu bringen.« Das stilvolle Signature-Supplement unterstreicht die eigene Strahlkraft eines jeden Menschen in allen Facetten und wurde entwickelt, um die Biogena-Kunden in nichts Geringerem als ihrem vollen Potenzial zu begleiten. Biogena Diamonds® setzt mit den wertvollsten Mikronährstoffen der Gegenwart, konkret 44 auserlesenen High-End-Ingredients, präzise aufeinander abgestimmt und in perfekter Symbiose vereint, völlig neue Maßstäbe. Die ultimative 5-in-1 Master Collection mit dem Biogena Brilliance Blend® deckt alle Lifestyle-Bedürfnisse und gibt sich dabei für nichts Geringeres hin als für die höchsten Ansprüche.

Mehr Infos zum Produkt finden Sie unter <https://diamonds.biogena.com/>

NACHHALTIG SCHICK

MODE MIT MEHRWERT

Ihre Bekanntheit als Arzthelferin im „Bergdoktor“, der ganz in der Nähe vom Stanglwirt gedreht wird, nutzt Schauspielerin Andrea Gerhard für ein Plädoyer für mehr Nachhaltigkeit im Umgang mit Mode.

AM WICHTIGSTEN IST: Ich will mich in meiner Kleidung wohlfühlen. Aber wie soll ich unbekümmert durch den Tag gehen, wenn für meine Pullis, Shirts & Co die Umwelt geschädigt oder Menschen ausgebeutet werden? Genau das ist etwa bei Fast Fashion der Fall. Dieses Modell zielt auf maximalen Gewinn ohne Rücksicht ab. Für die Kollektionen werden Trends großer Designer aufgegriffen und schnell nachgemacht, produziert wird mit billigen Stoffen in schlechter Qualität in Billiglohnländern. Der Verkaufspreis ist niedrig, Haltbarkeit ist bei Fast Fashion kein Thema: Die Teile sollen nur wenige Male getragen und dann erneut kostengünstig ersetzt werden. Was bleibt, sind riesige Müllberge.

Wir Konsumenten müssen beim Shoppen etwas achtsamer sein, uns genauer über Labels und Materialien informieren und Schnäppchenpreise hinterfragen. Etwa durch die Wahl der richtigen Materialien: Ich persönlich liebe Naturfasern auf meiner Haut. Es gibt aber auch viele nachhaltige Innovationen der Modeindustrie wie Lyocell oder Rosensviskose, die sogar kompostiert werden können. Und Mode zum Mieten oder private Tauschpartys sind ebenso nachhaltig wie großartige Ergänzungen zum Shopperlebnis für Fashionistas. Mode kann und darf auch richtig viel Spaß machen, wenn wir dabei nicht die Umwelt und die Zukunft unserer Kinder vergessen.



Mütze und Schal
Beanie fairknits.
Stylingprodukt Haare
Moroccanoil.

DAS GEWISSE ETWAS

BEWUSST MIT STIL

Fünf Tipps für Stilbewusste, die den Alltag einfach noch viel achtsamer machen.



1 / Juvia

Als cosy Basic-Piece für entspannte Loungewear-Looks erweist sich der feminine Hoodie von Juvia. Mit weich fallender Kapuze und modernen Raglanärmeln im Casual Fit ist er der ideale Kuschelpartner.

2 / Beanie fairknits

100 % HANDMADE steht für luxuriöse Babyalpaka-Strickmode designt in Österreich, sozial und fair handgestrickt in Peru. Mit jedem Kauf wird eine soziale Hilfsorganisation in Peru unterstützt, die Frauen und jungen Müttern einen Weg aus der Armut bietet.



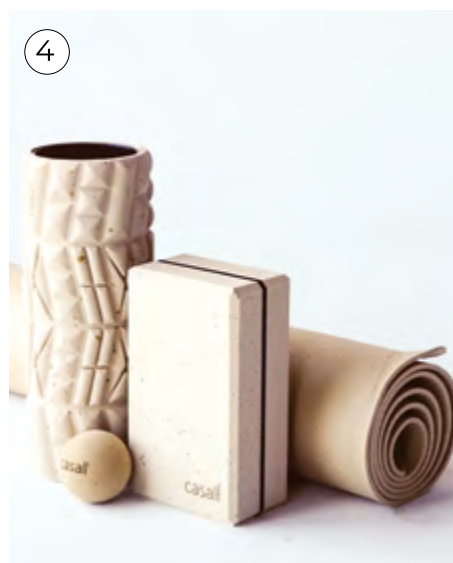
3 / Baobab Collection

bietet eine große Auswahl an Kerzen aus mundgeblasenem Glas. Seit 2018 unterstützt die Baobab Collection die BIG against Breast Cancer Foundation. Das Glas der Duftkerze „Women“ ist mit einem zarten Siebdruck aus 9-karätigem Gelbgold überzogen.



4 / Casall

Respekt vor unserer Umwelt! Casall-Yoga-Tools bestehen zu 25 % aus Bambus und Reishülsen, auch die restlichen Ressourcen werden zu 50 % aus erneuerbaren Energien geschöpft.



5 / Wir lieben Espadrilles!

Die Kult-Schuhmarke mit der geflochtenen Sohle ist schon viele Jahre der Superstar und wird nach wie vor von Hand in Frankreich gefertigt. Das Material der Sohle variiert zwischen den Naturstoffen Canvas, Jute und Naturkautschuk.



ivi
collection



www.ivicollection.com



BESTE SICHT

BRILLEN FÜR DIE EWIGKEIT

Tolles Design, perfekte Passform – und absolut bruchfest: Johannes Hauser erkundet, warum so viele Stanglwirt-Gäste unbedingt gloryfy-Brillen haben wollen.

BIEGEN, DEHNEN, stauchen: Johannes Hauser malträtiert die schicke Brille des Tiroler Hightech-Unternehmens gloryfy unbreakable eyewear mit aller Kraft. Er macht den Härtetest: Ist die Brille wirklich so unzerbrechlich wie behauptet? Tatsächlich hält der schlanke Sehbehelf allen Attacken des Stanglwirt-Juniorchefs stand. Wie ist das möglich? Bei einem Besuch in der gloryfy-Zentrale in Schlitters (35 Kilometer vom Stanglwirt entfernt) wird das Geheimnis gelüftet. Firmengründer Christoph Egger erklärt: „Wir fertigen die komplette Brille aus einem speziellen Kunststoff mit höchster Widerstandskraft, den sonst niemand in der Brillenbranche verwendet.“ Die Brillen von gloryfy sind in ihrer Gesamtheit aus dem Material gefertigt, auch die Gläser. „Dieses besondere Material bricht nicht, geht auch nach starker Verformung wieder in die Ausgangsform zurück, ist airbagsicher, hat einzigartige optische Eigenschaften, bietet durch minimiertes Gewicht absoluten Tragekomfort und die Bügel sind selbst anpassbar“, erklärt Egger.

Mittlerweile über 30 Modellreihen in mehr als 200 Farbvarianten hat Egger mit seinem Team nach sieben Jahre langer Forschung zur Serienreife entwickelt. Ein besonderes Modell gibt es exklusiv für den Stanglwirt: „Die Idee dazu entstand gemeinsam mit Johannes Hauser. Die Kollektion für den Stanglwirt ist sehr fein, sehr gediegen, mit Stanglwirt-Schriftzug am Bügel und in einem hochwertigen Lederetui verpackt.“ Die unzerbrechlichen Brillen sind die perfekten Begleiter für jede Lebenslage und bieten beim Sport, im Alltag und auf Reisen mehr Komfort als jede andere Brille. Johannes Hauser ist beeindruckt: „Ein Familienunternehmen mit innovativen Ideen und Bewusstsein für Nachhaltigkeit – das passt perfekt zum Stanglwirt.“



Zukunft erkunden:
Christoph Egger führt
Johannes Hauser durch die
gloryfy-Zentrale in Schlitters.



EA7
EMPORIO ARMANI

EA7
EMPORIO ARMANI



EA7
EMPORIO ARMANI



EA7 STORE

VORDERSTADT 21, 6370 KITZBÜHEL . +43 5356 21599 . armani.ea7.kitzbuehel@giorgioarmani.at

JULIA ROBERTS

FÜR CHOPARD

Die Begegnung von Chopard und Julia Roberts war vorbestimmt. Beide stehen für Extravaganz und Anziehungskraft, Freiheitsliebe und für eine unbändige Lebenslust.

Happy Sport ist der Geniestreich einer von grenzenlosem Wagemut und Kreativität getriebenen jungen Frau. Die Ikone von Chopard wurde 1993 von Caroline Scheufele, der Co-Präsidentin und künstlerischen Leiterin des Hauses, entworfen. In der lebhaften Energie und der fröhlichen Anmut von Julia Roberts findet die außergewöhnliche Uhr ihre perfekte Verkörperung von Lebensfreude, Unabhängigkeit und Charme.

Die neuen Modelle der Happy-Sport-Kollektion weisen einen von den Regeln des Goldenen Schnitts inspirierten Durchmesser von 33 Millimetern auf. Seit der Antike findet sich dieses mathematische Gleichgewicht sowohl in der Wissenschaft als auch in Kunst und Architektur. Es strebt danach, die Harmonie, welche die Natur und ihre Schöpfung regiert, zu reproduzieren. Die Uhren aus Lucent Stahl A223, aus 18 Karat ethischem Roségold, oder die Bicolor-Varianten, sind wahlweise mit passendem Leder- oder Metallarmband erhältlich. Ihre Lünetten sind entweder poliert oder mit Diamanten besetzt. Lucent Stahl A223 ist eine nach vier Jahren Forschung und Entwicklung zustande gekommene Legierung, die antiallergen, heller und robuster als gewöhnlicher Stahl ist. Dieser Stahl ist ein Resultat des Engagements von Chopard für nachhaltigen Luxus: Das Metall wird in einer hoch technisierten Schmelzanstalt in Österreich zu 70 Prozent aus recycelten Metallen hergestellt. Der kurze Transportweg zu den Chopard-Werkstätten in der Schweiz verringert den ökologischen Fußabdruck zusätzlich.

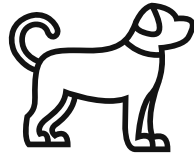
Außerdem präsentiert Chopard zwei limitierte Neuauflagen des allerersten Modells der Kollektion mit 1.993 Exemplaren mit polierter Lünette und 788 Exemplaren mit Diamantlünette. Die Happy Sport The First ist mit den beweglichen Diamanten und dem anschmiegsamen, feingliedrigen Metallarmband ein getreues Abbild dieser Ikone, allerdings mit ein paar wichtigen Innovationen: Das neue Gehäuse besteht ebenfalls aus Lucent Steel A223 und als Antrieb arbeitet in allen neuen Modellen das Manufakturkaliber Chopard 09.01-C.

© Shayne Laverdière

↑ Julia Roberts ist Botschafterin für Chopard.

Die neuen Modelle der Happy-Sport-Kollektion von Chopard: Happy Sport Joie de Vivre und Happy Sport The First. →





TIER ZULIEBE

STANGLWIRT-KOLLEKTION FÜR HUNDE

Edles Leder, schickes Design, beste Qualität: Beim Stanglwirt gibt es jetzt auch Accessoires für die treuesten Begleiter des Menschen.

DESIGN ALLEIN reicht nicht: Wer sich so wie die Stanglwirt-Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz viel mit Tieren beschäftigt, setzt sich gerne näher mit den vielen Accessoires auseinander, die man etwa als Hundebesitzer braucht. Und gelangt zur traurigen Erkenntnis: Oft verbirgt sich hinter der schön bemalten Oberfläche von Leinen, Brustgeschirren und Halsbändern qualitativ minderwertiges Material. „Ich habe das Gefühl, manche Hersteller wissen gar nicht, dass ein Halsband oder Brustgeschirr direkt auf der Haut des Hundes liegt. Schlechte Qualität kann zu Problemen wie Jucken oder sogar Ausschlägen und Verletzungen führen“, so Elisabeth Hauser-Benz. Weil man beim Stanglwirt das, was es nicht gibt, selber erschafft, beschloss die Juniorchefin, beim Designen von Halsbändern, Brustgeschirren und Leinen selbst kreativ zu werden. Ihre Anforderungen an die tierischen Accessoires: „Wetterbeständig, leicht zu reinigen, wasserfest, hautfreundlich und praktisch im Alltag. Natürlich soll es auch schön aussehen, aber trotzdem nicht zu teuer sein.“ In der Materialfrage blieb Leder als natürliche Basis als einzige Antwort übrig. Nach langer Suche fand Elisabeth im deutschen Familienunternehmen „Das Lederband“ einen Produzenten, der ebenso viel Wert auf Nachhaltigkeit, chemiefreies Gerben und langlebige Qualität setzt wie die Stanglwirt-Familie selbst.

„Gemeinsam haben wir unterschiedliche Kollektionen entwickelt, bis hin zu einer Stanglwirt-Signature-Linie. Bei dieser kommt jedes Mal Urlaubsstimmung auf, wenn der vierbeinige Freund angewedelt kommt.“ Die komplette Kollektion aus Halsbändern, Brustgeschirren und Leinen ist im Stangl-Shop ebenso erhältlich wie im Onlineshop auf shop.stanglwirt.com.



Unsere Models Haushund Louis, Zoe und Blue (v.l.n.r.) präsentieren stolz die Stanglwirt-Hunde-Kollektion im Design von Elisabeth Hauser-Benz.







leo willwer

SINCE 1920

KLEINES PARADIES

NEUE KINDERSTUBE

Der Stanglwirt hat ein neues Highlight für kleine Gäste: Die Kinderstube holt die Bergwelt ins Haus – und lüftet das Geheimnis der Elfen.

Für Erwachsene ist es nur die Tür zur Kinderstube. Für die jüngsten Gäste beim Stanglwirt ist es aber der Eingang in eine andere Welt – ihre Welt. Ein Ort voller Abenteuer und Entdeckungen, wo es keine Langeweile gibt und überbordende Energie in kreative Spiele und gesunde Bewegung verwandelt wird. Es sind die großen Spektakel der Natur rund um den Stanglwirt, die bei der Gestaltung der Kinderstube als Vorbild dienten und in vielen detailverliebten Plätzen für kleine Abenteurer kindergerecht aufbereitet wurden.

„Wir haben einen Märchenwald in die Kinderstube gezaubert“, schmunzelt Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser. Als zweifache junge Mutter weiß sie sehr genau, was Kinder wünschen. „Die Zeit der Lockdowns war für uns keine Zeit der Ruhe, sondern eine sehr arbeitsintensive Phase. Überall im Hotel wurde renoviert und gebaut. Mir war es ein Herzensanliegen, dass wir die Chance nutzen, um auch für Kinder etwas Neues und Großartiges zu schaffen.“ Unterstützt wurde sie dabei von Claudia van Moll, die ebenfalls junge Mutter ist und sich auf Design und Entwicklung von Interieur für Kinder spezialisiert hat. „Eigentlich sind es gleich zwei Räume, die in der Kinderstube Platz finden“, erklärt sie das Konzept der großen Welt für kleine Kinder. Der erste Raum spiegelt den Wald wider. Das alte Kasperltheater wurde in aufwendiger Handarbeit sorgfältig restauriert und zu einem märchenhaften Knusperhäuschen erweitert. „Es gibt ein Fenster zum Rausschauen, eine kleine Holzküche zum Spielen und ein Dornröschen-Bett zum Ausruhen“, erzählt Maria Hauser von einigen Highlights. „Wir haben dabei die Farbwelt des Stanglwirts aufgegriffen. So wollen wir auch an diesem Detail zeigen, dass uns die kleinen Gäste genauso wichtig sind wie die großen.“ Wie viele Ideen und Gedanken in der Gestaltung der Kinderstube

© Claudia van Moll



↑ Kleine Welt für große Abenteuer: Die neue Kinderstube lässt die Herzen höherschlagen. →





↑ Spielen mit Mehrwert:
nachhaltiges Spielzeug, viel Abwechslung
und ein gelungenes Nebeneinander
von Bewegung und Ruhe. ←

stecken, zeigt auch die kleine Lesecke. „Wir haben dafür einen ruhigen Platz geschaffen, damit die Kinder ganz in der Lektüre versinken können“, erzählt die Stanglwirt-Juniorchefin. „Auch die Bücher haben wir sehr sorgfältig ausgewählt. Die Klassiker, die schon jedes Kind kennt, haben wir bewusst ausgelassen. Bei uns gibt es echte und hochqualitative Neuentdeckungen. Sie sind spannend, unterhaltsam, aber vermitteln auch schöne und wichtige Botschaften, die unsere Werte widerspiegeln.“

Vor der Hütte wächst der Zauberwald durch das Schindeldach. Kleine Stelzen bahnen den Weg durch die „Wildnis“. Es ist eine willkommene Einladung an die Kinder, sich durchzuhanteln, den Zauberwald zu entdecken und für sich zu erobern.

Nicht minder liebevoll ist der zweite Bereich in der Kinderstube eingerichtet: Er bildet die Bergwelt ab, „mit Wolken am Himmel, einer Tafel in Bergform und einer Kletterebene, von der eine Rutsche direkt in den Bergsee führt“, beschreibt Maria Hauser die Hauptattraktionen. Freilich ist der Bergsee ein Bällebad, was das Vergnügen der Kleinen beim Klettern und Rutschen aber nicht mindert – eher im Gegenteil.

WO DIE NATUR

NOCH

IN ORDNUNG IST?

In Ihrer Küche.

TEAM 7 Berlin, www.team7-berlin.de
TEAM 7 Düsseldorf, www.team7-duesseldorf.de
TEAM 7 Frankfurt, www.team7-frankfurt.de
TEAM 7 Hamburg City, www.team7-hamburg.de
TEAM 7 München, www.team7-muenchen.de
TEAM 7 Münster, www.team7-muenster.com
TEAM 7 Stuttgart, www.team7-stuttgart.de

TEAM 7 Graz, www.team7-graz.at
TEAM 7 Linz, www.team7-linz.at
TEAM 7 Salzburg, www.team7-salzburg.at
TEAM 7 Tirol – St. Johann, www.team7-tirol-st-johann.at
TEAM 7 Wels, www.team7-wels.at
TEAM 7 Wien, www.team7-wien.at
TEAM 7 Küche Wien, www.team7-kueche-wien.at

TEAM 7



↑ In der Kinderstube gibt es viel zu entdecken: etwa die Elfentür, nachhaltige Spielsachen und Bastelmaterial.

Stolz sind Maria Hauser und Claudia van Moll, auch für dieses Bällebad eine nachhaltige Lösung gefunden zu haben. „Wir wollten hier keine quietschbunten, umweltschädlichen Plastikteile“, erzählen die beiden Jungmütter. „Wir haben Bälle aus Zuckerrohr entdeckt, die viel besser zum Stanglwirt passen, für Kinder genauso lustig und für die Umwelt viel verträglicher sind.“

Nachhaltigkeit war überhaupt eine der wichtigsten Leitideen in der Gestaltung der neuen Kinderstube. „In der Kinderstube lernt die Generation von übermorgen den Stanglwirt kennen. Mir war es ein Herzensanliegen, die Prinzipien unseres Hauses hier auch im Kleinen zu verwirklichen. Und der grüne Weg ist eines der wichtigsten Leitmotive für den Stanglwirt“, erklärt Maria Hauser. Wie ihr Vater beim Bau des großen Fünf-Sterne-Biohotels sorgte sie dafür, dass vorhandene Materialien neu aufbereitet und wiederverwendet werden. „Wir haben viel Altholz eingesetzt, das von unseren Tischlern in Maßarbeit mit neuem Leben und neuer Funktion erfüllt wurde. Damit haben wir nicht nur Abfall vermieden, sondern auch eine besondere Atmosphäre in die Kinderstube gezaubert. Alles wirkt heimelig, vertraut und gemütlich,

obwohl es eigentlich ganz neu ist.“ Auch bei der Auswahl des Spielzeugs wurde auf den Einsatz natürlicher Materialien geachtet, vieles haben die Tischler aus heimischen Hölzern nach Anleitungen von Maria Hauser und Claudia van Moll extra für den Stanglwirt angefertigt. „Bei der Auswahl der Spielsachen haben wir uns an den Grundideen der großen Pädagogin Maria Montessori orientiert, die das Kind und seine Individualität in den Mittelpunkt stellen“, erzählt Claudia van Moll.

Dazu passen die prächtigen Wandmalereien, ausgeführt von der begnadeten Künstlerin Dagmar Sulzenbacher, die Kinder zum Erkunden einladen. Mächtige Bäume sind da zu sehen, viele Tiere warten auf Entdeckung durch kleine Naturforscher. Überall im Raum sind Details versteckt, wie Bilder von Mäuschen, die über Wände huschen, Pilze, die am Boden sprießen, und Vögel, die sich in die Luft erheben. Der Fuchs wiederum bewacht ein ganz besonderes Tor: Es ist die Tür der Elfen, die in geheimen Gängen durch den Stanglwirt schweben.

„Jedes Kind, das eine Elfe findet, darf sich etwas wünschen“, verrät Maria Hauser. Bei vielen wird es wohl der Wunsch sein, mit den Eltern bald wieder die Kinderstube im Stanglwirt zu besuchen.

DAS MAGAZIN FÜR GASTLICHKEIT, DESIGN UND KULTUR



SALON verbindet 4 x jährlich Tradition mit Trends aus Food, Interieur, Kultur und Reise.

Neugierig geworden? Jetzt kennenlernen unter www.salon-mag.de



Jacken Kitz Heimat.
Schuhe Donsje.



NATUR-KINDER

MAGDALENA UND NOAH
EROBERN DIE STANGL-WELT

FOTOGRAFIE: MATHIAS LEIDGSCHWENDNER



Matschhosen MINI A TURE.
Mützen MINI A TURE.
Tuch Kitz Heimat.



GANZ NEU: bilou jetzt auch zum Schmecken. Das neue Kaugummi in zwei Geschmacksrichtungen.

Finde dein Lieblingsprodukt auf www.bilou.de und folge uns auf Instagram  [mybilou](https://www.instagram.com/mybilou)

Magdalena und Noah
tragen Kitz Heimat.





papierbegeistert ...
... schon immer

Ihr Spezialist für Druck und Heißfolienprägung | Telefon +43 (0) 53 52 / 6 77 55 - 0 | office@druckerei-jesacher.at | www.druckerei-jesacher.at

Gesundes Geschenk mit Herz


Healthy gift made with love

Der Frühstücksbuffet-Liebling vom Stanglwirt als perfekte Geschenkidee - auch online bestellbar!

The breakfast buffet favorite from the Stanglwirt as a perfect gift idea - also available online!

obst-gemüse
niederwieser

seit 1918

MUSEUMSTRASSE 19 IN INNSBRUCK
WWW.NIEDERWIESER.TIROL  

Magdalena:
Shirt Rosemunde.
Rock Lena Hoschek.
Schuhe Donsje.

Noah:
Mütze MINI A TURE.
Hemd Donsje.
Lederhose Meindl.
Schuhe Donsje.



MUTTER-GLÜCK

NATÜRLICHE HAUTPFLEGE STATT DEHNUNGSTREIFEN



Niemand kann dich auf das Gefühl vorbereiten, das dich durchflutet, wenn du es herausfindest: Du wirst Mutter. Niemand kann dich auf die Spannung, die Vorfreude oder die Angst vor dem Unbekannten vorbereiten. Die Sorge, das Warten und das Aufregung, wenn es endlich soweit ist. Niemand kann dich auf die Glückseligkeit vorbereiten, wenn du dein Neugeborenes gegen dein schlagendes Herz hältst und erkennst, dass du dich bedingungslos in dieses kleines Geschöpf verliebt hast.

Wir von CocoBaba, würden dich gerne bei der Hand nehmen und deinen Körper auf die Reise vorbereiten. CocoBaba ist ein Geschenk von einer Mutter zur anderen; ein kleines bisschen Wellness mit heilender und lindernder Pflege. Wir möchten dich bei all den schönen Momenten des Mutter-seins begleiten aber dir auch in schwereren Zeiten beistehen – so – wie es nur eine Mutter kann.

Special Offer für Europa: Das Verwöhnpaket mit Coconut Oil Scrub, Coconut Body Oil und Coconut Butter Mousse von CocoBaba gibt es exklusiv für Stanglwirt-Gäste um 39,99 Euro statt um 49,99 Euro. Aber nur solange der Vorrat reicht. Daher rasch den Shop von www.CocoBaba.com besuchen und nach dem Keyword STANGLWIRT suchen.

www.CocoBaba.com

BODY-GUARD

SCHÜTZEN, PFLEGEN, DUFTEN

Viel mehr als nur Sonnenschutz: V.SUN pflegt die Haut mit wertvollen Inhaltsstoffen und schützt sie mit dem Trendwirkstoff Ectoin gegen Umwelt-Stress.



DREI MAL BODY, ZWEI MAL FACE und eine parfümfreie Linie für besonders empfindliche Haut: Bei V.SUN findet jeder die perfekte Premium-Pflege, um Gesicht und Körper an sonnigen Tagen zu schützen – und das nicht nur im Sommer. Sonnenschäden können sich auf unserer Haut auf vielerlei Weise zeigen. Deshalb vereint V.SUN Sicherheit vor UV-A-, UV-B- und Infrarotstrahlung mit einer perfekt abgestimmten Hautpflege. Die Cremes und Lotions mit der angenehmen und nicht klebrigen Textur sind reich an wertvollen Inhaltsstoffen – darunter nährnde Sheabutter für elastische Haut, das natürliche „Stress-Schutz-Molekül“ Ectoin, Vitamin E und feuchtigkeitsspendende Aloe Vera aus kontrolliert biologischem Anbau. Der perfekte Mix gegen Sonnenbrand, Pigmentflecken und frühzeitige Hautalterung. Dafür braucht V.SUN keine „Nasties“ wie Silikone, Nanopartikel, Mineralöl, Mikroplastik, Parabene, synthetische Polymere und Alkohol. Beim Lichtschutzfilter setzt der deutsche Hersteller mit Sitz in Heidelberg auf Triazin-UV-Filter statt auf umstrittene Substanzen. Und weil Sonnenpflege auch mit ökologischer Verantwortung zu tun hat, schützt V.SUN nicht nur die menschliche Haut, sondern auch die Korallen im Meer. Dass V.SUN zudem verführerisch duftet und schnell, ohne weiße Spuren zu hinterlassen, einzieht, ist das Tüpfelchen auf dem i. Am besten, man probiert V.SUN auf der Kaiserwiese aus, wo die Premium-Pflege an Sonnentagen kostenlos verteilt wird.



SCHÖNHEIT DER RUHE

RELAXEN ALS ERLEBNIS

Die riesigen Wellnesswelten im Stanglwirt sind eine zauberhafte Abkürzung auf dem Weg zu Erholung, Schönheit und Kraft.





Kein Computer, kein Smartphone, einfach nur entspannen, genießen und dem Plätschern der Quellen lauschen. Dafür gibt es in den 12.000 Quadratmeter großen Wellnesswelten beim Stanglwirt viele Möglichkeiten. Etwa in den Ruhebereichen: Bequeme Liegen locken ebenso wie die Geborgenheit der Kuschelmuscheln, gläserne Wände verschmelzen herrliches Drinnen mit prächtigem Draußen, knisterndes Kaminfeuer transportiert in eine Welt jenseits der Zeit. Dann aber reizen doch die vielfältigen Attraktionen der üppigen Wasserwelten zum Besuch. Womit beginnen? Vielleicht mit dem Felsenbad, wo Wege, Höhlen und Wasserfälle zu einer Entdeckungsreise durch 750 Tonnen Felsgestein vom Wilden Kaiser einladen? Schwimmend erreicht man den 32 Grad warmen Outdoorpool, der gleichzeitig auch das Herzstück der prächtigen Kaiserwiese ist. Oder doch lieber den Sole-Pool besuchen – mit 210 Quadratmetern das größte Salzwasserbecken, das in einem europäischen Hotel zu finden ist. Legendar ist die Wirkung seines 36 Grad warmen Wassers: Das Salz zieht Schadstoffe und Schlacken aus der Haut, die Gelenke tanken frische Mineralstoffe, ein Detox-Erlebnis der natürlichen Art.

Es gibt noch so viel mehr zu entdecken. Großes, wie den lauschigen Naturbadesee, der mit kühlem Nass erfrischt. Vergnügliches, wie die 120 Meter lange Rutsche, die Kinder begeistert und Erwachsene wieder Kind sein lässt. Und Sportliches, wie das 25 Meter lange Profischwimmbecken, wo professionelle Zeitmessung von Omega Bahnrekorde aufs Hundertstel genau anzeigt. Dazu gibt es auch viele versteckte, fast geheime Plätze, die schnell die Herzen der Stammgäste erobert haben. Etwa das Meerwasser-Aquarium, das sich am besten vom Felsen-Whirlpool aus beobachten lässt. Etwas oberhalb davon dann die nächste Überraschung: Wasserbetten steigern Entspannungserlebnisse in ungeahnte Dimensionen, der prächtige Panoramablick ist ein Beschleuniger auf dem Weg zu tiefer Entspannung.

Heiß her geht es im zweiten Bereich der üppigen Wellnesslandschaft: Gleich fünf unterschiedliche Saunen und zwei Dampfbäder laden zur Schwitzkur, drei davon sind für Erwachsene ab 15 Jahren reserviert. Angenehme Überraschungen, sinnliche Aromen und spektakuläre

← Das Stanglwirt-Spa ist auf hochwirksame Anti-Aging-Behandlungen spezialisiert.

R
JUST JEWELS

R A I N B O W




JUWELIER
Rueschenbeck

DORTMUND · DUISBURG · DÜSSELDORF · FRANKFURT · HAMBURG · KITZBÜHEL · KÖLN · MÜNCHEN · MÜNSTER · OBERHAUSEN
JETZT ONLINE SHOPPEN: WWW.RUESCHENBECK.COM



120m

ist die riesige Großwasser-rutsche lang. Am Start genießt man einen herrlichen Ausblick auf den Wilden Kaiser, danach geht es rasant bergab. Die Bestzeit liegt bei 13 Sekunden.

>1.500m²

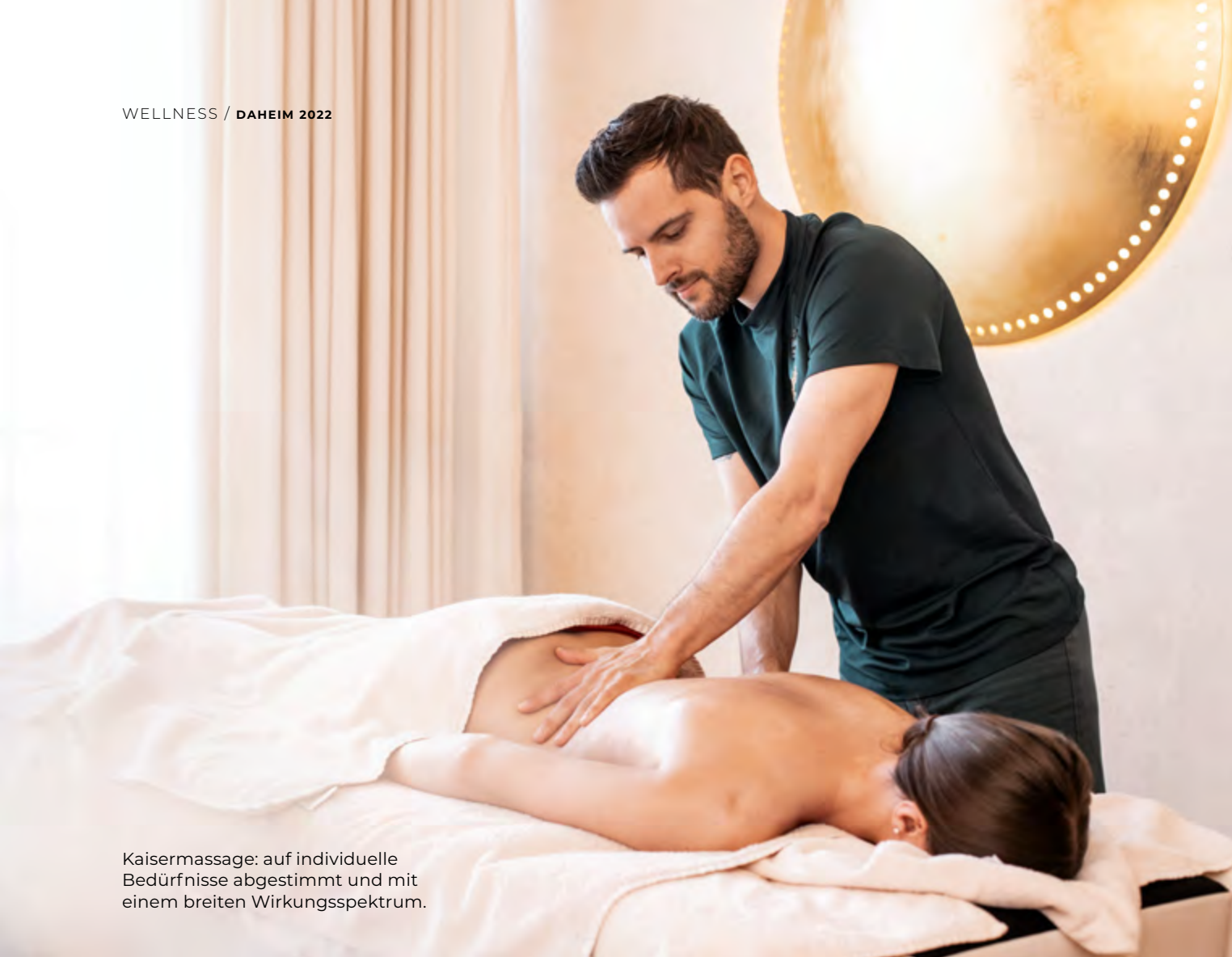
Wasserfläche erwarten den Wellnessgast beim Stanglwirt. Das Angebot reicht vom wohltuenden Solebecken über den Naturbadesee bis zum spektakulären Felsenbad.

45°C

beträgt die Innentemperatur im Marmor-Dampfbad. Der mit unzähligen funkelnden Steinen ausgekleidete Raum entführt in die Zeit der Wohlfühltempel in der griechischen Antike.

Grace





Kaisermassage: auf individuelle Bedürfnisse abgestimmt und mit einem breiten Wirkungsspektrum.

20

Räume erwarten die Gäste im Stanglwirt-Spa mit einer breiten Auswahl an Bädern, Massagen und Anwendungen für neue Lebensenergie und gesunde Schönheit.



ROMANTIK-SPECIAL ZEIT ZU ZWEIT

Am schönsten ist es doch zu zweit: Das Stanglwirt-Spa lädt Pärchen und Turteltauben zum kaiserlichen Bad in trauter Zweisamkeit. Produkte der Ligne St Barth und ein Glas prickelnder Sekt sorgen für unvergessliche Erlebnisse. Als krönender Abschluss wartet eine wohltuende Ganzkörpermassage.



Vichy-Dusche. Als Bestandteil der Thalassotherapie in der neuen Detox-Lounge sorgt die Vichy-Dusche für ein einzigartiges Wasserevent im Liegen, das die Sinne positiv berührt und den Alltagsstress vergessen lässt.



LUXUS MIT AUGENZWINKERN

LUXURY WITH A WINK

Werner Baldessarini – Charakterkopf, Designer, Duftschöpfer, Manager und Ikone in der Modeindustrie. Ein Mann, der sich schon früh die Frage stellte: „What separates the men from the boys?“ Die Beantwortung dieser Frage wurde zum Leitsatz seines Schaffens. Ob in der Mode, beim Duft oder im Alltag – Qualitätsbewusstsein und Pragmatismus waren stets sein Erfolgsrezept. Uniformität und Plakativität – dagegen sträubt sich Werner Baldessarini. Für ihn zählt Individualität. Bis heute trägt die im Jahr 2002 gegründete Duftmarke Baldessarini Fragrances seine Handschrift. Und so zeichnen sich die Düfte dadurch aus, dass sie Tiefgang haben, sich aber niemals in den Vordergrund drängen. Dezent und anhaltend wirken und so den eigenen Typ unterstreichen.

Werner Baldessarini - a remarkable personality, designer, fragrance creator, manager and fashion industry legend. A man who was one of the first to ask himself: "What separates the men from the boys?" The answer to this question became the guiding principle of his work, whether fashion or fragrances, and of his everyday life – quality consciousness and pragmatism were always the main ingredients his recipe for success was based on. Uniformity and showiness – Werner Baldessarini refused to subscribe to either. What mattered to him was individuality. The perfume brand Baldessarini Fragrances, which he established in 2002, still bears his signature. The fragrances are therefore characterised by the fact that they have depth but are never obtrusive. They have a subtle, lingering effect that emphasises the wearer's own character.

Baldessarini
BALDESSARINI

SEPARATES THE MEN FROM THE BOYS



↑ Saunameister Gery: Der legendäre König im Hitze-Reich hat bereits für die Nachfolge vorgesorgt.

Ausblicke hält jeder dieser Hitzepole bereit, das funkelnde Marmor-Dampfbad ist aber eine Märchenwelt für sich. Vollkommen macht das Erlebnis Saunameister Gery mit seinen ausgeklügelten Zeremonien, seine Künste sind längst weit über den Stanglwirt hinaus legendär.

Weiter geht es zur dritten Portion Urlaubsglück: Eine großzügige, von Mooswänden gesäumte Treppe lässt den Gast ins Schlaraffenland gesunder Schönheit und komfortabler Entspannung entschweben. Kaum zu beschreiben ist die üppige Vielfalt an Verwöhnendem, Pflegendem, Wohltuendem und Gesundem, die sich nach den neuen Tagesumkleiden auftut. Da gibt es entspannende Massagen und vitalisierende Körperbehandlungen gegen

Alltagsstress und harte Muskeln sowie bestens geschulte Kosmetikerinnen, die mit viel Know-how, Kultmarken wie Dr. Barbara Sturm und der jungen Trendmarke TGC der Haut zu jugendlicher Frische verhelfen. Das neueste Highlight: die Detox-Lounge mit Thalassobehandlungen und der spektakulären Vichy-Dusche.

Außergewöhnlich auch die wavebalance®-Liege für Lebensenergie und Selbstheilungskräfte, ein authentisch eingerichtetes Ayurveda-Spa mit eigenem Dampfbad und der Thai-Yoga-Raum. Bleibt eigentlich nur noch der Besuch im Nail-Spa, um mit einer perfekten Maniküre und Pediküre den Tag für Entspannung, Schönheit und innere Kraft zu vollenden.

EXKLUSIVE DETAILS

DAS GEHEIMNIS HINTER HOCHWERTIGEN EINRICHTUNGSKONZEPTEN



Sie kennen das von Ihrem Aufenthalt im Bio- und Wellnesshotel Stanglwirt. Man betritt einen Raum und fühlt sich aufgehoben, obwohl man den Auslöser dafür nicht spezifisch benennen kann. Grund dafür ist der stimmige und harmonische Gesamteindruck. Um das zu erreichen, gibt es zwei einfache Methoden: Reduzieren Sie den Materialmix und arbeiten Sie mit Materialwiederholungen.

Holz in seiner unverfälschten Form ist dafür ideal, da es von sich aus mit dem Menschen harmoniert und extrem wandelbar ist. Ein echter Naturholzboden bildet die Basis für ein Wohlfühlambiente in jedem Raum. In exklusiven Wohnkonzepten bedient man sich dieser Eigenschaft und setzt gezielt auf Akzente aus dem gleichen Material. Beliebte Einsatzbereiche sind Wand- oder Deckenverkleidungen, Holztrepfen, Fensterbänke, Sockelleisten oder sogar Tischplatten.

mafi Naturholzböden bieten alle diese Lösungen aus einer Hand. Im Rahmen der auftragsbezogenen Fertigung werden Treppen oder auch Fensterbänke gemeinsam mit dem Boden gefertigt und aufeinander abgestimmt. Passende Sockelleisten oder die Montage von Dielen für Wandelemente sind mittlerweile bei jedem dritten Projekt Teil der Ausstattung.

Zentral ist dabei eine gute und fundierte Beratung, denn oft ist weniger mehr. Es gilt, gezielt Akzente zu setzen und die Innenräume nicht mit Holz zu überladen. Gleichzeitig wirken gerade Wand und Boden in Kombination ausgesprochen harmonisch und bieten eine perfekte Präsentationsfläche für das Mobiliar. Auch passende Treppen sind in modernen Konzepten Blickfang statt funktionales Muss.

Abgerundet werden unsere Produkte von der einzigartigen Oberfläche, die den direkten Kontakt zwischen Mensch und Holz ermöglicht. Dieses Gefühl kennen Sie bereits aus Ihrem Zimmer im Bio- und Wellnesshotel Stanglwirt.

mafi : walk on art

Kontakt: Kunden des Stanglwirts steht unsere kostenlose Musterbestellung zur Verfügung.
Ein Anruf oder eine Mail genügt: mafi Naturholzböden. +43 7746 27110. office@mafi.com. www.mafi.com

SCHÖNER MEHRWERT

EDELSTEINE ALS INVESTMENT



Der wertvollste Stein der Welt: Rubine sind längst viel wertvoller als Diamanten.

Sie sind ein Stück Natur, viele Jahrtausende alt, extrem selten und von betörend lebendigem Lichtspiel: Edelsteine haben die Menschheit schon immer fasziniert. Seit mehr als 5.000 Jahren stehen Juwelen für Macht, Reichtum und bleibende Werte. Auch Thomas Schröck erlag der Magie der schönen Steine. Seit er in Kindheitstagen einen Bergkristall geschenkt bekam, beschäftigt er sich mit den raren Mineralien und absolvierte Ausbildungen an den besten gemmologischen Instituten der Welt. Längst machte er seine Leidenschaft zum Beruf: Sein Unternehmen The Natural Gem wird von Anlegern aus der ganzen Welt um Rat gefragt, wenn es um Investments in Edelsteine geht. Tatsächlich sind Juwelen hoch begehrte Renditebringer: „Rubine, Saphire und Smaragde sind Blue Chips. Sie steigen am stärksten im Wert“, erzählt Schröck. Und zwar in beachtlichem Tempo: „Der Preis von Saphiren und Smaragden legte seit 1995 um durchschnittlich vier bis sechs Prozent pro Jahr zu, bei Rubinen waren es sogar acht Prozent per anno.“ Zuletzt stiegen die Preise immer schneller: „Betrachtet man nur die vergangenen 15 Jahre, betrug die Wertsteigerung von Rubinen und Saphiren mehr als neun Prozent pro Jahr, im Vorjahr waren es sogar 25 Prozent.“ Da kommt kaum eine andere Assetklasse mit: Weder Gold noch Immobilien, bei den Aktienindizes wuchs nur der NASDAQ schneller. Dafür kennen Farbedelsteine im Gegensatz zu Wertpapieren kaum Wertschwankungen, ihr Preis ist auch von Konjunktur und Wirtschaftslagen unabhängig.

Wer angesichts dieser beeindruckenden Performance Lust auf ein Investment in Edelsteine bekommen hat, sollte trotzdem nicht blind einkaufen, sondern den Rat eines Experten suchen. Etwa, um Anfängerfehler wie den Ankauf von Diamanten zu vermeiden. Schröck: „Diamanten sind wertstabil, aber ihr Preis stieg über die letzten Jahre kaum.“ Aber auch bei Farbedelsteinen gibt es wichtige Unterschiede. Schröck: „Ein Rubinring um 50.000 Euro hat wahrscheinlich keinen naturfarbenen Stein.“ Was allerdings nichts mit Fälschung oder Betrug zu tun hat. Schon die Römer haben entdeckt, dass man Rubine und Saphire brennen kann. Wenn man die Steine auf 1.700 Grad Celsius erhitzt, wird meist die Farbe schöner, Unreinheiten ziehen sich oft zu Clustern zusammen – der Stein erscheint dem menschlichen Auge damit reiner. Kein Wunder, dass die meisten Edelsteine so behandelt wurden. Solche Steine sind für Schmuckstücke eine gute Wahl. Investoren sollten aber bedenken: Unbehandelte Edelsteine sind viel seltener und steigen daher viel stärker im Wert. Thomas Schröck war 2008 einer der Ersten, der mit The Natural Gem solche natürlichen Edelsteine verkaufte – und bis heute ein Spezialist für diese Kostbarkeiten blieb. Mit seiner fundierten Beratung kann jeder Investor sicher sein, bei einem späteren Verkauf keine unliebsamen Überraschungen zu erleben.



Geschäftsführer Dr. Thomas Schröck ist weltweit gesuchter Experte für naturfarbene Edelsteine.



THE NATURAL GEM

NATURAL COLORED GEMSTONES
FINE AND FANCY DIAMONDS

THE NATURAL GEM GmbH

Universitätsring 12/15 | 1010 Wien | Österreich
office@thenaturalgem.com | <https://thenaturalgem.com> | +43 (0)1 512 41 89

WELLNESS MIT KOPFARBEIT

DIE NEUE FRISEUR-LOUNGE

Der Friseur beim Stanglwirt wurde zur stylischen Lounge ausgebaut – und ist mit Topprodukten und Fach-Know-how ein modernes Kompetenzzentrum für Haargesundheit.

ES MUSS SICH viel verändern, damit alles gleich bleibt“ – lautet das Credo von Stanglwirt Balthasar Hauser. Deshalb wird auch ständig umgebaut: Nur so ist es möglich, dass den Gästen im Fünf-Sterne-Bio- und -Wellnessresort neben der weltberühmten Gemütlichkeit weiterhin auch die modernsten Annehmlichkeiten zur Verfügung stehen. Bestes Beispiel dafür ist eines der jüngsten fertiggestellten Bauvorhaben: Die neue Friseur-Lounge sorgt dafür, dass sich alle Gäste beim Stanglwirt mit Haut und Haaren wohlfühlen. Wie immer haben Balthasar und seine Tochter Maria bei der Gestaltung penibel darauf geachtet, dass sich der typische „Stangl-Stil“ mit natürlichen Materialien aus der Region, altbewährten Gebäudeproportionen und strenger baubiologischer Gesamtphilosophie auch im jüngsten Zubau zum mondän weitläufigen Wellnessbereich fortsetzt – und trotzdem ein ultramodernes Kompetenzzentrum für Haargesundheit entstehen kann.

Besonders herausfordernd war die gewünschte „Transparenz“: Große Glasfronten zum Gang in Richtung Wellnesswelten geben den Blick in die moderne Friseur-Lounge frei. Gleichzeitig war es wichtig, diskrete Plätze zu schaffen, wo der Gast unbeobachtet bleibt und sich vollständig entspannen kann. Nicht nur, um den prächtigen Blick auf die majestätische Kaiserwiese zu genießen. Wer den Geist abschaltet und die Seele öffnet, kann auch



KÉRASTASE


Stanglwirt

FRISEUR-LOUNGE



↑ Wellness trifft Beauty: Neben den bequemen Stylingplätzen warten Massageliegen beim Waschplatz.

die großzügige Ausstattung der Friseur-Lounge mit allen Sinnen genießen. Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser: „Wir wollten nicht einfach nur einen Platz für schönes Haarstyling schaffen, die Friseur-Lounge soll auch eine Wohlfühlzone sein.“ Neben den vier modernen und bequemen Stylingplätzen warten die automatisch verstellbaren Liegesessel an den XXL-Waschplätzen mit einer entspannenden Massagefunktion auf. Maria Hauser: „So wird die Einwirkzeit der hochwertigen Haarprodukte am Becken zu einem entspannenden Relaxerlebnis.“

Wie auch überall sonst im Spa-Bereich wird Bequemlichkeit auf höchster Komfortstufe mit maximaler Qualität verbunden. „In unserer Friseur-Lounge wird ausschließlich mit den hochwertigen Produkten renommierter Marken wie Kérastase, Moroccanoil und

Redken gearbeitet. Dazu verwenden wir die neuesten professionellen Stylingtools von ghd®.“ Maria Hauser ist überzeugt, dass viele Gäste nach dem Besuch der Friseur-Lounge auch zu Hause nicht mehr auf diese Qualität verzichten wollen. „Wir haben deshalb einen eigenen Bereich geschaffen, wo es alle Haarpflegekollektionen und Stylingprodukte von ghd® auch zu kaufen gibt.“ Die Juniorchefin gibt auch gleich ein paar Bestsellerprodukte aus der Friseur-Lounge preis: „Das K Water von Kérastase ist ein strukturglättendes Haarprodukt, das sich wunderbar für die Anwendung zu Hause eignet. Es sorgt augenblicklich für eine makellose Oberfläche mit glasartigem Glanz. Das Haar wird fließend und fantastisch schwerelos“, sagt Maria Hauser und empfiehlt: „Am besten, Sie probieren es bei einem Besuch in der neuen Friseur-Lounge gleich selbst aus.“



MOROCCANOIL®

ONE BRAND: A WORLD OF OIL-INFUSED BEAUTY

www.moroccanoil.com/de

 [moroccanoil_dach](https://www.instagram.com/moroccanoil_dach)

HAAR-FEIN

GESUNDE HAARE

Mit der Kraft der Orchidee kann das yxo. Haarserum für ebenso schnelle wie verblüffende Effekte sorgen.



VOLLE, SCHÖNE Haare – davon träumen nicht nur viele Frauen. Auch zahlreiche Männer sehen mit der Haarpracht ihre Jugend schwinden. Was also machen, wenn auf dem Kopf nur noch wenig los ist, die Haare kaum noch wachsen oder brüchig sind? Genetische Veranlagung, Hormonschwankungen oder Nährstoffmangel – Gründe für Haarausfall gibt es viele, treffen kann es jeden. Die wohl einfachste Methode ist dann, Haarwuchsmittel in den Alltag einzubauen. Aber welches?

Am besten fragt man Freunde und Bekannte. Einhellige Meinung: Am yxo. Haarserum führt kein Weg vorbei. „Pure, hochkonzentrierte Pflege, die direkt auf die Kopfhaut aufgetragen wird“, schwärmt etwa Didi Hamann. Dabei war der einstige Fußballheld und heutige Sky-Kommentator anfangs skeptisch. Zu viel hat er schon ausprobiert, yxo. Haarserum

hat ihn schnell überzeugt: „Schon nach vier oder fünf Wochen haben sich bei mir erste Erfolge eingestellt und mein Haar fühlte sich dichter und kräftiger an!“

Was vor allem an den völlig neuen Wegen liegt, die das deutsche Forscherteam hinter yxo. beschriften hat. Es setzt auf Orchideen-Stammzellenkulturen, ein Mittel gegen Hautalterung. Mit veränderter Formel verhilft es der Kopfhaut zu jugendlicher Kraft – und damit zu frischem Haarwachstum. Für die Chefs von yxo. Cosmetics Judith Bellmer und Steffen

Retzlaff ist neben der Wirkung auch Inhaltliches wichtig: „Unser Produkt ist frei von Tierversuchen, vegan und kommt ohne Hormone aus.“ Wozu auch? Schließlich funktioniert das yxo. Haarserum mit seinen speziellen Editionen für Frauen und Männer auch nur mit Peptiden und natürlichen Pflanzenextrakten – und das sichtbar schnell und nachhaltig.





SINCE 1993
Lana D' Oro
 CASHMERE
 www.LanaDOro-Cashmere.com



GRÖSSTE
 CASHMERE-AUSWAHL
 IN ÖSTERREICH
Cashmere House
 KITZBÜHEL
 Bichlstraße 5 in Kitzbühel
 Telefon 05356 72200

BEWUSST SCHÖN

THE GOOD CONSCIOUS

Ein hochinnovatives Kosmetikprodukt der neuesten Generation begeistert die Gäste im Stanglwirt: „TGC – The Good Conscious“ verbessert nicht nur das Aussehen und die Elastizität der Haut – sondern auch das Gewissen.

DAMIT GROSSES gelingt, müssen viele Kleinigkeiten und Details bedacht werden. Genau das hat Michaela Stieber gemacht: Zwei Jahre lang hat die renommierte Kosmetikexpertin penibel an einer neuen Produktlinie geforscht – und gemeinsam mit Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser eine hochinnovative Kosmetikserie ins Leben gerufen, die alle Werte einer gesundheitsbewussten Pflege widerspiegelt und gleichzeitig unmittelbar sichtbare Effekte erzielt. Darin werden neue und hochwertige Wirkstoffe kombiniert, die nicht nur das Hautbild und die Hautelastizität spürbar verbessern, sondern auch den Alterungsprozess verlangsamen. „Wir haben unser Label ‚The Good Conscious‘ getauft – das gute Bewusste, weil ausschließlich Inhaltsstoffe in Frage kamen, hinter denen wir zu 100 Prozent bewusst stehen“, erklärt Maria Hauser. Tatsächlich sind alle Produkte des modernen Kosmetiklabels frei von Parabenen, Mineralölen, Silikonen, PEG, GMO und Allergenen.

„The Good Conscious“ (kurz: TGC) ist sogar vegan. „Das absolute Beauty-Geheimnis der Produkte ist aber das Teamwork der Wirkstoffe“, sagt Kosmetik-Profi Stieber. Als Beispiel nennt sie die Kombination von hoch- und niedermolekularem Hyaluron: So wird einerseits ein Soforteffekt erzielt, andererseits auch tiefenwirksam und nachhaltig Feuchtigkeit in der Haut gebunden. Drei Linien sind unter dem Label „TGC“ erhältlich: Die sechs Produkte mit dem blaugrauen Etikett stehen für die Anti-Aging-Serie; ein hochdosierter Jungbrunnen mit Pflanzenextrakten, Enzian-Stammzellen und exklusiven Nährstoffen für die reife Haut. Die in einem Beige-Rosé-Ton gehaltene Sensitive-Linie umfasst vier Produkte. Sie enthalten einen ganz besonderen probiotischen Wirkstoff, der sich positiv auf das Mikrobiom der Haut auswirkt.



Maria Hauser und Michaela Stieber kreierten die hochinnovative Pflegekosmetik „TGC – The Good Conscious“.

TGC





Es gibt insgesamt
22 hochwertige
Skin-Care-Produkte von
„The Good Conscious“.
Alle made in Germany.

FAKTEN

INNOVATIVE PFLEGE

TGC – The Good Conscious steht für bewusste, hochwirksame Hautpflege. Die Produkte sind schadstofffrei und inklusive Verpackung umweltfreundlich. Der Großteil davon ist auch vegan. Drei Linien sind derzeit erhältlich.

TGC – The Good Conscious Anti-Aging: Sechs Produkte wirken als Jungbrunnen für die reife Haut.

TGC – The Good Conscious Sensitive: Vier Produkte mit einem besonderen probiotischen Wirkstoff, der das hauteigene Mikrobiom unterstützt.

TGC – The Good Conscious Organic: Drei Produkte mit rein natürlichen Inhaltsstoffen in innovativer Rezeptur.

Damit bringt man auch sensible Haut wieder ins Gleichgewicht, versorgt behutsam empfindliche Haut mit allen wichtigen Nährstoffen und schützt sie zuverlässig gegen schädliche Umwelteinflüsse. Bleibt noch die Organic-Linie in olivgrüner Farbe: Alle drei Produkte bestehen aus rein natürlichen Inhaltsstoffen, die in hochmodernen Konzentrationen und mit einzigartigen Rezepturen zu nachhaltig effektiver Hautpflege kombiniert sind.

Aber nicht nur die Inhaltsstoffe sind in aufwendigen Prozessen sorgfältig kombiniert und getestet, auch bei der Verpackung überließ man nichts dem Zufall. Alle Produkte von „TGC“ sind in sogenannten Airless-Behältern abgefüllt. Dadurch können die Produkte nicht nur vollständig und ohne nutzlose Überreste genutzt werden – der wertvolle Inhalt kommt damit auch nicht mit der Umgebungsluft in Kontakt. Somit haben Oxidationsprozesse ebenso keine Chance wie Bakterien oder Hefen, was den Zusatz von schädlichen Konservierungsstoffen erspart. Natürlich ist die Verpackung auch noch umweltfreundlich.

Der verantwortungsbewusste Umgang mit natürlichen Ressourcen, die ehrliche Rücksicht auf unsere wertvolle Umwelt und die menschliche Gesundheit standen als bewusstes Herzensanliegen von Maria Hauser und Michaela Stieber bei der Produktentwicklung Pate. Eine Einstellung, die bei den Gästen im Stanglwirt auf großen Anklang trifft. Ebenso wie die Produkte von „TGC“ selbst, die im Onlineshop vom Stanglwirt ebenso erhältlich sind wie im Stanglwirt-Spa.

SPORTALM

KITZBÜHEL



Sportalm exclusive / Josef-Pirchl-Str.18 / www.sportalm.at

A Kiss from Kitzj

GLOBALER BEAUTY-KULT

WISSENSCHAFT STATT MARKETING

Beauty-Doc Barbara Sturm setzt bei Anti-Aging und Hautpflege auf völlig neue Methoden. Damit eroberte sie die Herzen der Stanglwirt-Gäste und Hollywoodstars. Jetzt startet Dr. Sturm in England und den USA durch.

EINE NEUE ÄRA hat begonnen. „Die Zeit des Marketings ist vorbei, in der Hautpflege zählt jetzt die Wirkung“, sagt Dr. Barbara Sturm. Sie selbst ist eine der Pionierinnen dieser Philosophie. Die promovierte Orthopädin entwickelte am Beginn ihrer Karriere mit einem Team bahnbrechende Behandlungen gegen Entzündungen des Knochenapparates. Sie forschte weiter und übertrug die Erkenntnisse der klinischen Untersuchungen auf die ästhetische Medizin. 2002 erfolgte der Durchbruch: Ihr heute legendäres „MCI“ kam auf den Markt: Die Creme verwandelt die Kraft körpereigener Proteine in eine Formel für Hautgesundheit. Sie bekämpft kleine Entzündungen, die eigentliche Ursache vieler Hautprobleme. Danach strahlt die Haut wieder mit jugendlicher Kraft und der von den vielen Fans der Ärztin als „SturmGlow“ bezeichneten Frische.

Der Erfolg von MCI war gewaltig, selbst in Hollywood galt die Ärztin aus Germany als Geheimtipp, ihr vertrauen Ikonen wie Johnny Depp und Naomi Campbell. Und auch die Gäste des Stanglwirts. Das Fünf-Sterne-Wellnessresort erkannte die enorme Innovationskraft der Ärztin bereits vor zehn Jahren. Bis heute sind die Kosmetikerinnen im Premium-Spa speziell auf Behandlungen mit Produkten von Dr. Barbara Sturm geschult. Eine überaus exklusive Kooperation: Lange Zeit gab es die Produkte von Dr. Sturm sonst nur in ihrer Klinik in Düsseldorf. 2014 folgte der Launch der Hautpflegelinie Dr. Barbara Sturm Molecular Cosmetics, weitere Innovationen folgten. Und die Nachfrage stieg weiter.





↑ Dr. Barbara Sturm Boutiques & Spas gibt es mittlerweile in Los Angeles, Miami und London. Die Zentrale bleibt in Düsseldorf.

FAKTEN DAS UNTERNEHMEN

Gründung: 2002 stellte Dr. Barbara Sturm mit MCI ihr erstes Produkt vor, das die Philosophie der Entzündungshemmung als Basis für Hautgesundheit umsetzt.

Mitarbeiter: Mittlerweile arbeiten knapp 100 Spezialisten für die Marke Dr. Barbara Sturm.

Produkte: Das Sortiment umfasst 102 verschiedene Produkte, darunter auch Nahrungsergänzung und Kleidung.

Boutiques & Spas: Neben der Zentrale in Düsseldorf ist Dr. Barbara Sturm mit Flagship-Stores in Los Angeles, Miami und London vertreten.

Behutsam baut die längst weltberühmte Schönheitsspezialistin deshalb Dr. Barbara Sturm Boutiques & Spas in den urbanen Hotspots dieser Welt auf. In West Hollywood eröffnete sie 2020 ihr weltgrößtes Spa, im Frühjahr 2021 folgten London und Miami. Dr. Sturm folgte bei der Gestaltung der Flagship-Stores ihrer Philosophie: Die Ästhetik der Räume verkörpert den einfachen und doch luxuriösen Geist der Marke, ein überwiegend weißes Innendesign schafft einen klaren, minimalen Raum, der beruhigend wirkt. Entstanden sind mehr als schicke Beauty-Tempel, es sind Kraftorte, die zur Entdeckung des von Dr. Barbara Sturm propagierten entzündungsfreien Lebensstils ebenso einladen wie zur Erkundung der Hautpflege Dr. Barbara Sturm Molecular Cosmetics. Bestens geschulte Expertenteams stehen für persönliche Beratung und Fragen zur Verfügung. In den Behandlungsräumen, oft frequentiert von bekannten Persönlichkeiten aus Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft, können Kundinnen und Kunden aus der langen Liste des umfangreichen Spa-Menüs auswählen.

Fast noch wichtiger ist Dr. Sturm aber, dass die Kunden ihre Philosophie verstehen, die Ethik hinter ihren Produkten, den fundierten wissenschaftlichen Hintergrund und die unkomplizierte, aber trotzdem hocheffektive Anwendung, die den so heiß ersehnten „SturmGlow“ ins Antlitz zaubert. Denn es geht nicht nur um kurzfristige Schönheit und Jugendlichkeit: Die Kundinnen sollen auch viel Wissen über Hautgesundheit und wie man sie erhält, aus den Boutiquen und Spas mitnehmen. Und auch vom Stanglwirt, wo sie regelmäßig für ästhetische, nicht operative Behandlungen vor Ort ist und ihre Produkte natürlich allesamt im Spa erhältlich sind.



SCHROLL
KITZBÖHEL



leo willwer

SINCE 1920



DIE SCHÖNSTEN FARBEN DER NATUR

DEKORATIVE NATURKOSMETIK



↑ UND GRETEL
sorgt für perfektes
Make-up ohne
Chemie.

Viele von uns wissen: Ein bewusstes Leben mit Rücksicht auf Natur und Umwelt sichert die Zukunft unserer Kinder. Also achten wir auf nachhaltige Ernährung mit Lebensmitteln aus biologischem Anbau, tauschen Autos mit Verbrennermotor gegen E-Mobility, greifen zu Fair Fashion – warum also bei Make-up mit dem nachhaltigen Lebensstil aufhören? Wo es doch so einfach ist: Schon 2015 hat die Berliner Marke UND GRETEL, gegründet von Make-up-Artistin Christina Roth und Marketingprofi Stephanie Dettmann, den Status quo der Naturkosmetikbranche herausgefordert – leuchtende, haftbare Farben aus dem Besten der Natur. Ohne Mikroplastiken, Mineralöle, Silikone, Parabene und Co! Strahlende Haut, Augen und Lippen gibt es für (selbst-)bewusste Trägerinnen obendrauf. Kurz gesagt: UND GRETEL steht für zertifizierte High-End-Naturkosmetik ohne Kompromisse. Naturkosmetik von UND GRETEL ist zeitgemäßer Luxus – eine Wertschätzung an sich selbst oder die Liebsten und immer an die Umwelt. Dabei wird nichts dem Zufall überlassen. Hinter allen Inhaltsstoffen, hinter jedem Produkt und hinter jeder Interaktion mit Kundinnen und Kunden steckt die Haltung, den Standard für Make-up und Kosmetik neu zu definieren. Mit Produkten, die sich fantastisch anfühlen, und prächtigen Farbtönen, die von romantischen Sonnenaufgängen ebenso inspiriert sind wie von Haute Couture und dem lebendigen, dynamischen Leben der Heimatstadt Berlin. Kosmetik von UND GRETEL ist eben für alle optimal geeignet – für die Menschen ebenso wie für die Natur. Alle Produkte der Beautymarke sind kontrolliert und tragen renommierte Siegel wie BDIH Standard, COSMOS NATURAL oder COSMOS ORGANIC – das höchste internationale Zertifikat für Biokosmetik.

↓ Co-Gründerin
von UND GRETEL
Stephanie
Dettmann.





seidensticker

LEBENS-WEISE

WEGE ZUM GLÜCK

Mit einem neuen Veranstaltungsformat inspiriert der Stanglwirt gemeinsam mit dem Lifestyle-Magazin carpe diem, die ureigene Lebensqualität zu entfalten.



Bestsellerautor und Life-Coach Lars Amend.

WAS BRAUCHT es wirklich zum guten Leben? Die Antwort darauf ist wahrscheinlich so individuell wie wir selbst. Wichtig ist aber, diese zentrale Frage nicht aus den Augen zu verlieren. Nur so können wir uns selbst und den Sinn im Leben finden. Genau darum geht es in der Veranstaltungsreihe „LebensWeise – Inspirationen beim Stanglwirt“, die gemeinsam mit carpe diem, dem Magazin für ein gutes Leben, initiiert wird. An zwei Tagen dreht sich in aktiven und passiven Programmpunkten alles um Themenbereiche, die eine Steigerung der Lebensqualität und der Lebensfreude garantieren, und um Impulse für das Sein

und die persönliche Weiterentwicklung. Als Inspiratoren dienen Top-Speaker, Mentoren, Experten, Trainer und Life-Coaches, die in engem Kontakt mit dem Publikum für regen Austausch sorgen und motivieren.

Für die Auftaktveranstaltung wurde Bestsellerautor und Life-Coach Lars Amend verpflichtet, der schon Tausende ermutigt hat, ihren Träumen zu folgen. Bei Abend- und Kamingesprächen, lockeren Treffen an der Bar „auf der Tenne“ und gemeinsamen Wanderungen setzt er Impulse, die den Teilnehmern den Weg zu einem bewussten und glücklichen Leben ebnet.



NOW KEEP IT
FRESH

**ROLLO[®]
SOLAR**
DESIGN · POOL · COVER



Hotel Stanglwirt

DIE POOL COVER GEGEN VERDUNSTUNG & SCHMUTZ

PLANUNG. FERTIGUNG. MONTAGE. SERVICE.



REIN NATÜRLICH

DIE STANGLWIRT-KÖRPERPFLEGE

Mit der Kraft der Natur und viel Leidenschaft hat Ursula Kaufmann eine ganz besondere Body-Care-Linie für den Stanglwirt entwickelt.



GETREU DEM MOTTO „Protect your Skin & Save the Earth“ setzt das österreichische Naturkosmetik-Label „Valentina & Philippa“ auf gelebte Nachhaltigkeit. Denn genau so, wie wir unsere Haut schützen, sollten wir auf Mutter Erde achten – davon ist auch Gründerin Ursula Kaufmann überzeugt, die bei Inhaltsstoffen, Verpackung & Co keine Kompromisse eingeht. Mit der Natur als Lehrmeisterin setzt man auf hochwertige Ingredients aus erlesenen Kräutern und altbewährten Heilpflanzen. So verschmelzen Ursprünglichkeit, Fortschritt und Nachhaltigkeit zu einer innovativen Hautpflegeserie. Die neue Körperpflege zeigt Haltung und verkörpert die Stanglwirt-Bio-Philosophie in jedem einzelnen Produkt. Die rein natürlichen Inhaltsstoffe dürfen nachhaltig wachsen und sind zu 100 Prozent biologisch abbaubar. Es wird auf alles verzichtet, was Haut und Umwelt belastet. Die Linie ist frei von synthetischen Duft- und Farbstoffen, Mineral-

ölen, Silikonen, Paraffinen, Mikroplastik und selbstverständlich ohne Tierversuche entwickelt und hergestellt. Die gesamte Produktion wird mit der Power der Sonne bewirtschaftet und ist CO₂-neutral. Alles Gute und von uns Benötigte liegt vor der Tür, somit können die Wege kurz bleiben. Jedes Fläschchen wird mit großer Sorgfalt von Hand in Österreich gefertigt. All dies hilft, den ökologischen Fußabdruck so klein wie möglich zu halten und immer wieder zu verbessern. Mit dieser Expertise in Organic Body Care hat Ursula Kaufmann für den Stanglwirt eine ganz besondere Körperpflege kreiert. In den Badezimmern des Fünf-Sterne-Biohotels wartet in den umweltfreundlichen Spendern die pflegende Naturkraft in Form von Seife, Duschgel, Shampoo, Conditioner & Co mit einer perfekt abgestimmten Duftnote für die Wohlfühlmomente daheim beim Stanglwirt und natürlich auch für zu Hause.



Ehrlich, innovativ,
nachhaltig. Handgemacht
in Österreich.

TRADITION UND MODERNE

IN PERFEKTION VEREINT

QUALITÄT, LEIDENSCHAFT UND VERANTWORTUNG, diese drei Worte beschreiben die Weinheimer Leder GmbH wohl am besten. Das in Baden-Württemberg ansässige lederherstellende Unternehmen ist mittlerweile in der zweiten Generation familiengeführt. Die Geschicke leitet Geschäftsführer Uwe Holubeck zusammen mit seinen Söhnen Ulf und Arne sehr erfolgreich. So kann die Firma stolz auf eine über 150-jährige Geschichte zurückblicken.

In dieser Zeit hat sich viel verändert und verbessert: „Zukunftsorientiert zu sein ist essenziell, um neuen Herausforderungen gewachsen zu sein. Es war für uns immer wesentlich, auf den neuesten Standards zu produzieren, um unseren Prinzipien treu zu bleiben. Wir legen größten Wert auf Umweltschutz, Tierschutz und Ressourcenwahrung“, so Uwe Holubeck.

In Zeiten, in denen Begriffe wie Nachhaltigkeit und Umweltverantwortung keine leeren Worthülsen mehr sind, sondern die neue Lebensgestaltung beschreiben, ist es wesentlich, mit den gegebenen Ressourcen hauszuhalten. Das bedeutet auch, dass besonders in der Lebensmittelproduktion keine Verschwendung stattfindet.

Genau hier setzt der Lederhersteller an. Neben der Tatsache, dass der Ursprung jedes Fells genau mittels Barcodes nachvollzogen werden kann, ist auch die art- und tierschutzgerechte Aufzucht der ausschließlich aus der alpenländischen Region stammenden Tiere wesentlich. Dazu gehört auch die Vermeidung von unnötigen Transportwegen und Plastikmüll. Die Wahrung der Würde des Tieres ist ein ausschlaggebender Punkt für die Zusammenarbeit mit Bauern und Schlachtern.

In der hauseigenen Gerberei werden die Felle nach höchstem Umweltstandard gegerbt. Traditionelle Handwerkskunst, Präzision und ständige Kontrolle bei immer an den höchsten Standards angepassten Gerbprozessen garantieren am Ende ein schadstofffreies Leder. Dieses ist größtenteils Oeko-Tex®-zertifiziert und entspricht qualitativ, ästhetisch und gesundheitlich den höchsten Anforderungen. Namhafte Luxuslabels sind seit vielen Jahren von der Hochwertigkeit überzeugt und vertrauen Weinheimer Leder.

Durch die tägliche Arbeit mit den besten Ledern war bald der Wunsch für ein eigenes Endprodukt geboren. So erblickte die Firma „Das Lederband GmbH“, die hochwertige Hundeaccessoires produziert, im Jahre 2016 das Licht der Welt. „Weil wir an uns selbst die höchsten Ansprüche stellen, war klar, dass es einige Zeit und Entwicklung mit Experten benötigen würde, bis wir zufrieden mit

Halsbänder von Das Lederband, das bedeutet bestes Leder und perfekte Verarbeitung „Made in Germany“.





Weinheimer Leder – geschätzt und verarbeitet von Luxuslabels auf der ganzen Welt.

unseren Produkten sind, um diese präsentieren zu können“, beschreibt Ulf Holubeck den Weg bis zur Markteinführung. Die perfekte Verarbeitung, die große Liebe zum Detail und „Made in Germany“ überzeugten den Markt schnell.

Diese Leidenschaft für Perfektion und Qualität führten die Familien Hauser und Holubeck dann im Mai 2021 zusammen – ein „Match made in heaven“. Über einige Monate hinweg wurden verschiedene Produkte entwickelt, auf die die Partner sehr stolz sind:

„Wir als Fünf-Sterne-Haus, welches auch Hunde herzlich willkommen heißt, waren auf der Suche nach einem Unternehmen, das mit seinen Produkten unsere Ansichten und Ansprüche vertritt. Mit Familie Holubeck haben wir genau diesen Partner gefunden. Stanglwirt und Das Lederband sind traditionelle Familienunternehmen mit höchstem Qualitätsanspruch. Wir freuen uns sehr, dass wir diese hochwertigen Produkte unseren Gästen und vor allem ihren vierbeinigen Begleitern ab sofort anbieten können. Wir sind uns sicher, dass sie so begeistert sein werden wie wir“, freut sich Elisabeth Hauser-Benz, Leitung Stanglwirt. Erhältlich ist die exklusive Kooperation im hoteleigenen Shop und unter www.stanglwirt.com.



Geschäftsführer Uwe Holubeck mit geegerbten Fellen.



GOLDENE ZEITEN REITSPORT IN VOLLENDUNG

Jessica von Bredow-Werndl: Die beste Dressurreiterin der Welt ist schon lange Stanglwirt-Fan.

ZWEIMAL GOLD im Dressurreiten bei den Olympischen Spielen in Tokio, dreimal Gold bei den Europameisterschaften in Deutschland, seit September 2021 führt sie die Weltrangliste an: Jessica von Bredow-Werndl ist der neue Fixstern am Pferdesport-Himmel. Beim Besuch im Stanglwirt sprach sie mit Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz über ihre Arbeit, die Faszination von Pferden und was man im Umgang mit Tieren lernen kann.

Liebe Jessica, wir gratulieren dir von ganzem Herzen zu den vielen Medaillen und Erfolgen. Was hat sich dadurch für dich verändert?

Mein Alltag ist gleich geblieben: Ich darf noch immer jeden Tag mit den Tieren und Menschen zusammen sein, die ich liebe. Das ist meine Familie. Und ich darf das tun, was mich am meisten glücklich macht: nämlich in Aubenhausen zu leben und zu arbeiten und meinen Job zu machen.

Mehr als du kann man im Pferdesport nicht erreichen. Wie motivierst du dich?

Für mich sind die Erfolge die Bestätigung, dass ich auf dem richtigen Weg bin, die Bestätigung für die Arbeit, die ich in den letzten Jahren geleistet habe.

Mein Pferd und ich sind keine Maschinen. Solange wir physisch in so guter Verfassung sind und so eng miteinander verbunden bleiben, können wir unser Niveau halten. Ich kann nicht beeinflussen, ob andere besser werden und uns überholen. Wir können gut bleiben und Spaß haben bei dem, was wir tun.

In deinem Buch „Das Glück dieser Erde“ steckt sehr viel Lebensphilosophie. Wie helfen deine Erfahrungen bei der Erziehung deines Sohnes?

Mein Weg war alles andere als geradlinig und sehr steinig. Ich erkannte: Egal, was ich tue in meinem Leben, wichtig ist, dass ich mich immer auf das „Wie“ konzentriere. Auch die Erfahrung im Umgang mit Tieren, die positive Verstärkung als Weg zum Erfolg hilft mir in meinem Leben. Weil auch Mitarbeiter oder Kinder von ihren Chefs oder Eltern zu Höchstleistungen motiviert und nicht unterdrückt werden wollen. Deshalb versuche ich, meinem Sohn Mut zu machen und ihn zu ermuntern, neue Sachen auszuprobieren, statt zu sagen: „Das kannst du nicht.“

Wie sieht der Traumurlaub von jemandem aus, der so viel unterwegs ist wie du?



„Ich lebe viele Werte, besonders wichtig sind für mich Familie, Ehrlichkeit und Liebe. Wenn du etwas mit Liebe tust, ist es schwer, dass es nicht gelingt.“



↑ Gipfel-Treffen: Jessica von Bredow-Werndl trifft Elisabeth Hauser-Benz zum Gespräch über Pferde, Kinder und Erfolg.

Ganz ehrlich? Am liebsten bin ich bei euch im Stanglwirt. Weil ich in 50 Minuten hier bin, nirgendwohin fliegen muss, sondern ganz spontan sein kann. Außerdem liebe ich die Berge und die Natur, ich habe beim Stanglwirt alle Möglichkeiten, meine Freizeit zu gestalten. Ich kann den Tag verschlafen, Sport machen oder auf den Berg gehen, Wellness und Spa genießen – oder sogar reiten.

Apropos Reiten: Du hast unsere Lipizzaner schon kennengelernt, was muss man beim Reiten so sensibler Pferde beachten?

Man braucht Einfühlungsvermögen, das ist wahnsinnig wichtig. Man braucht auch Respekt vor der eigenen Persönlichkeit jedes Pferdes. Ich vergleiche die Lipizzaner gerne mit hochbegabten Kindern. Die lieben Anerkennung und wollen eigentlich gefallen. Und wenn wir einen Weg finden, ihnen ihre Möglichkeiten zu erklären und richtiges Verhalten schon im Ansatz zu belohnen, wollen sie das gewünschte Verhalten immer wieder machen. Fehler muss

der Reiter ignorieren, und wenn eine Lektion dann klappt, dann feiert man das richtig ab.

In deinem Leben steht die Arbeit mit Pferden im Mittelpunkt. Du leitest mit Gut Aubenhausen ein großes Unternehmen und hast einen jungen Sohn. Bleibt da noch genug Zeit für dich?

Ich fahre seit meiner Kindheit sehr gerne Ski. Früher bin ich sogar auf professioneller Basis Rennen gefahren, auch hier in Scheffau. Leider komme ich nur mehr selten dazu: Ich bin am Vormittag Profisportlerin, nachmittags die Mama, dazwischen bin ich auch noch Unternehmerin. Aber ich schaffe es trotzdem noch, Ausgleichssport zu machen und gute Freunde zu treffen, weil mir gute Gespräche sehr wichtig sind. Und wenn mir alles zu viel wird, packe ich meine Familie ein und mache bei euch Urlaub.



← Das Buch von Jessica von Bredow-Werndl ist im Stangl-Shop erhältlich.

Vermögen anvertrauen

Ihr Vermögen verdient volle Aufmerksamkeit.

Die Zukunft lässt sich nicht vorhersagen, aber mitgestalten.
Auch in einem herausfordernden Marktumfeld bringen unsere
Expertise und Erfahrung vielfach ausgezeichnete Portfolios hervor.



Aus Auszeichnungen und Erfolgen in der Vergangenheit kann nicht auf zukünftige Erfolge oder Wertentwicklungen geschlossen werden.
Mehr Infos zu den Auszeichnungen erhalten Sie unter: www.btv.at/auszeichnungen. Diese Marketingmitteilung/Werbemitteilung ist keine
individuelle Anlageempfehlung, kein Angebot zur Zeichnung bzw. zum Kauf oder Verkauf von Finanzinstrumenten.

PERFECT MATCH

DIE TENNISCAMPS

Der Stanglwirt macht den weißen Sport zum Gemeinschaftserlebnis. Ein vergnügliches Rahmenprogramm, neue Freunde und eine traumhafte Kulisse sind inklusive.

Auch in Sachen Tennis leistete der Stanglwirt Pionierarbeit: Schon 1978 holte Balthasar Hauser Peter Burwashes renommierte Tennisschule PBI als Partner nach Going und veranstaltete die ersten Tenniscamps im deutschsprachigen Raum. 43 Jahre später sind diese Gruppentrainings noch immer ein Renner. Was nicht nur an den traumhaften Outdoor-Plätzen liegt, die von internationalen Magazinen zu den schönsten der Welt gezählt werden. Die Experten von PBI haben ein abwechslungsreiches Programm ausgearbeitet, das alle Spielsituationen trainiert und auf das jeweils am Vortag Gelernte aufbaut. Cheftrainer Philippe Azar: „Mindestens ebenso wichtig ist aber das Rahmenprogramm. Das gemeinsame Erleben und die lockere Atmosphäre sorgen für eine unvergessliche Urlaubserfahrung.“ Trainiert wird in Kleingruppen zu maximal vier Spielern pro Trainer, bei der Einteilung wird auf ähnliche Niveaus geachtet. Danach geht es mit allen Camp-Teilnehmern gemeinsam zum Kegeln, es gibt gesunden Fun-Sport wie das in den USA enorm beliebte Cardio-Tennis, Juxturniere und Matches gegen die Trainer. Die Tenniscamps dauern eine Woche und finden von Mai bis Oktober statt. Höhepunkt ist das jährliche PBI-Tenniscamp, zu dem spezielle Trainer und Gäste aus der ganzen Welt zum Stanglwirt reisen. Philippe Azar und sein Team planen aber noch mehr: „Wir werden Camps mit prominenten Spielern und Trainern veranstalten. Die kommen gerne, weil es beim Stanglwirt die besten Tenniscamps der Welt gibt.“





TERMINE

PBI WORLD CAMP 2022

› 19.–24. Juni 2022

› 11.–16. September 2022



A modern gym interior featuring stone pillars, large indoor plants, and exercise machines. The floor is made of large, irregular stone tiles. The gym equipment is black with brown leather-like padding. A large potted plant is visible on the right side of the frame. The background shows a wooden structure and large windows.

STARKER AUFTRITT

FIT MIT MEHRWERT

500m²

ist der Fitnessgarten im Stanglwirt groß. Riesige Panoramafenster sorgen für spektakuläre Aussichten.

40

Geräte der Elitemarke Life Fitness sorgen für Ausdauer & Kraft.

>10 Jahre

nutzten die beiden Ausnahme-Athleten Wladimir und Vitali Klitschko den Stanglwirt, um sich erfolgreich auf Profikämpfe vorzubereiten.



↑ Arnolds Corner – mit Arnold Schwarzeneggers Privatgeräten unter Anweisung des Proficoachs Björn Schulz Kraft tanken.

Arnold Schwarzenegger überwacht das Geschehen. Mit festem Blick und imposanten Muskelbergen auf dem gestählten Körper signalisiert er: Du kannst es schaffen. Hier beim Stanglwirt, u. a. auf Geräten aus seinem Privatbesitz. Zwar ist der Governor diesmal nur als riesiges Bild an der Wand im Fitnessgarten präsent, dafür stehen seine Hammer-Strength-Geräte für immer hier. Er hat sie dem Stanglwirt geschenkt, als Dankeschön für viele schöne Stunden im Hotel und Anreiz für die Gäste, in den eigenen Körper zu investieren. „Die Ecke mit den Kraft-Trainingsgeräten haben wir ‚Arnolds Corner‘ getauft“, erzählt Björn Schulz, Personal Coach und sportlicher Leiter beim Stanglwirt. „Das ist der Schrein für alle Kraftsportler.“ Die drei Maschinen aus dem privaten Gym des Weltstars wurden um zwei weitere Geräte von Schwarzeneggers

Lieblingsmarke Hammer Strength ergänzt. „Vor allem der Multifunktionsurm setzt Maßstäbe, die kaum ein Fitnessstudio erreicht“, verspricht Schulz. Der Rest des 500 Quadratmeter großen Fitnessgartens im Stanglwirt gehört der Cardio-Fitness: Der umfassend ausgebildete Coach Schulz hat sie nach sportwissenschaftlichen Erkenntnissen zu einer ganzheitlichen Trainingsstraße gruppiert und mit Geräten von Life Fitness gefüllt, der elitären Muttermarke von Hammer Strength. „Unser neuer Fitnessgarten kommt sensationell an“, erzählt Schulz. „Immer mehr Gäste setzen nach einem Training bei uns auch in ihrem privaten Gym auf Life Fitness.“ Dort müssen sie allerdings auf den prächtigen Blick aus den Panoramafenstern im Sportbereich beim Stanglwirt ebenso verzichten wie auf die Unterstützung von Björn Schulz. Er begleitete zwar einige Stanglwirt-Stammgäste als Personal Coach über ihren Urlaub beim Stanglwirt hinaus, mittlerweile ist die

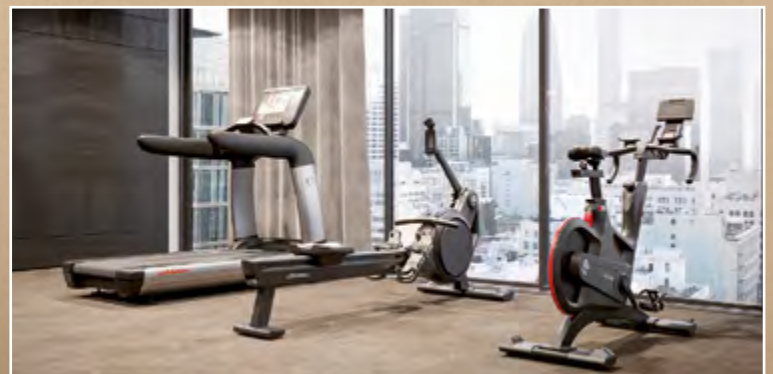
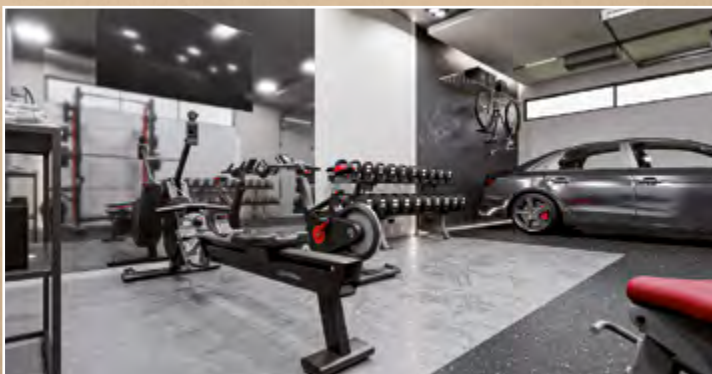
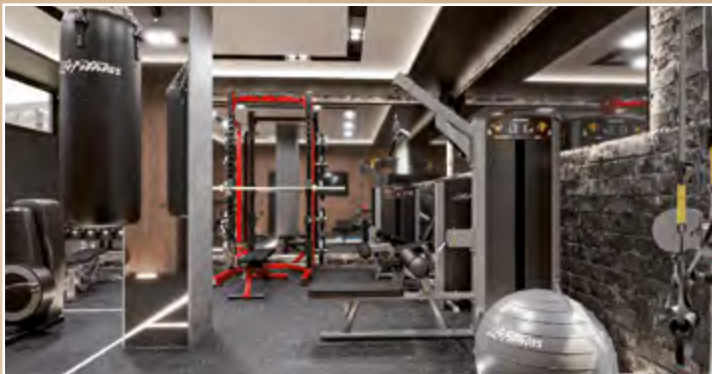
Together WE INSPIRE HEALTHIER LIVES

PREMIUM GERÄTE FÜR IHR HOME GYM

HALTEN SIE SICH AUCH ZUHAUSE FIT.

Vom Schlafzimmer bis zum Keller - wir zeigen unsere Top-Tipps, um den Platz zu maximieren und das Home Gym Ihrer Träume zu schaffen! So gestalten Sie die ideale Trainingsumgebung.

Die wichtigsten Faktoren, die Sie bei der Gestaltung Ihres neuen Home Gyms beachten sollten, liefern wir Ihnen.



Scannen Sie den QR Code und lassen Sie sich inspirieren.

**Entdecken
Sie Ihr neues
Home Gym:**





Fußballstar Antonio Rüdiger beim Training mit Björn Schulz.

In den Fußballcamps mit Björn Schulz trainieren die Goinger Jugend und die Kinder von Stanglwirt-Gästen mit internationalen Superstars.

Nachfrage nach seinem Wissen einfach zu groß geworden. Zumal sich der sympathische Bayer längst auch als Box- und Fußballtrainer einen Namen gemacht hat und beide Sportarten beim Stanglwirt auf sensationelle Resonanz stoßen. „Wir haben in der Tennishalle den Boxring aufgestellt, auf dem schon Profi-Wettkämpfe stattgefunden haben.“ Auch die Sportler des österreichischen Skiverbandes haben hier trainiert, ebenso wie Wladimir Klitschkos Tochter und viele andere Gäste vom Stanglwirt.

Schulz, der seinen Schützling Alem Begic zum IBF-Boxeuropameister im Halbschwergewicht führte, weiß, dass er mit dem Boxring eine große Tradition beim Stanglwirt fortführt. Die beiden Box-Legenden Wladimir und Vitali Klitschko haben den Stanglwirt mehr als zehn Jahre lang als Trainingsbasis für die Vorbereitung auf Profikämpfe genutzt. Stammgäste sind sie geblieben, jetzt sind es sportbegeisterte Stanglwirt-Besucher, die den Boxring in der Tennishalle intensiv nutzen. Viele wollen sich schon



#EAEspirit

Stark- und Schwachstromanlagen

47° 25' 36.1194"
12° 10' 47.3334"
Stanglwirt, Going, Tirol

Wir bedanken uns herzlich bei der Familie Hauser für die langjährige Partnerschaft. Wir sind stolz, dass wir mit unserem Know-how in allen elektrotechnischen Belangen den „Stanglwirt“ seit beinahe 20 Jahren begleiten dürfen!

0512/33550-0

www.eae.at



↑ Björn Schulz, Trainer der Stars: mit Wladimir Klitschko (links oben), US-Star Jason Biggs (rechts oben), der Box-Legende Gennadi Golowkin und IBF-Europameister Alem Begic (links unten), Model und Moderatorin Jana Ina Zarrella (rechts unten), FC-Zürich-Star Moritz Leitner, Paul Heldt und Mathew Collins (Mitte).

vor der Anreise einen der heiß begehrten Box-Trainingstermine mit Björn Schulz sichern. Was nicht immer leicht ist. Schließlich läuft auch das dritte Herzensprojekt des vielseitigen Startrainers überaus erfolgreich. In seinen Fußballcamps trainiert er mit Größen wie Chelsea-Star und DFB-Nationalspieler Antonio Rüdiger. Zielgruppe der Camps sind Kinder, deren Talent er mit viel Know-how und Feingefühl fördert. Seinem begabten Schützling Bradley Fink etwa verhalf er zu einer Karriere bei Borussia Dortmund, andere vermittelte er zu österreichischen Bundesliga-Vereinen, aber auch Clubs wie Juventus Turin oder der FC Bayern verfolgen genau, wer in den Fußballcamps beim Stanglwirt unter der Leitung von Schulz an Schuss- und Passtechnik feilt. Sogar Pop-Superstar Phil Collins übergab Schulz seinen Sprössling Matthew: Der

Musiker wollte das fußballerische Talent seines Sohnes vom sportlichen Leiter beim Stanglwirt überprüfen und im Falle eines positiven Urteils weiterentwickeln lassen. Mittlerweile wurde der prominente Jugendliche vom Nachwuchsteam eines deutschen Bundesligisten verpflichtet. Das Training mit Björn Schulz geht parallel dazu beim Stanglwirt weiter. Und neue Talente aus Schulz' Elite-Fußballcamps drängen bereits nach. Wird der Stanglwirt damit zum Sporthotel? Juniorchefin Maria Hauser lächelt: „Beim Stanglwirt gibt es kein Entweder-oder, sondern nur das Sowohl-als-auch. Unser Trumpf ist die Vielfalt. Unser Anspruch ist dabei, in jedem Bereich ein Spezialist zu sein. Und das gelingt uns vor allem auch durch unsere Spitzentrainer wie Björn Schulz und das laufende Investment in eine Topinfrastruktur.“



TIMBERRA®
naturpools

NATURPOOLS AUS HEIMISCHER WEISSTANNE



*Eintauchen und
natürlich genießen*

TIMBERRA® NATURPOOLS sind Kraftplätze und Lifestyle über Generationen. Sie sind Gesamtkunstwerke aus Ideen, Träumen und Möglichkeiten, die sich wie ein Mosaik in die Natur eines Gartens einfügen.



IM GLEITSCHRITT, MARSCH!

WELTMEISTERIN LISA HAUSER

Die Kitzbüheler Heeressportlerin
Lisa Hauser holte als erste Österreicherin
Gold bei einer Biathlon-WM. Der Stanglwirt
begleitete sie auf dem Weg zum Sieg.

WAS MACHT ein sportbegeistertes Kind in Reith bei Kitzbühel? Natürlich Skisport. Lisa Hauser entflammte für die nordische Variante, den Langlauf. Sie schaffte es sogar in den Kader des ÖSV. Im Skigymnasium in Saalfelden riet ihr eine Trainerin trotzdem zu einem Wechsel. Ob sie nicht einmal Biathlon probieren wolle, lautete die suggestive Frage. Lisa Hauser wollte. Und schrieb Geschichte. „In Österreich war Biathlon Anfang des Jahrtausends durch die Erfolge der Herren populär. Als ich in den Weltcup kam, war Biathlon als Frauensport hierzulande aber weitgehend unbekannt.“

Also leistete sie Pionierarbeit. „Bei den Olympischen Winterspielen in Sotschi 2014 war ich gemeinsam mit einer Kollegin dabei, das war schon historisch.“ Aber erst der Beginn eines Weges, der steil nach oben führte. Vor allem ihre Treffsicherheit beim Schießen verblüfft. „Bis zu einem gewissen Grad ist es harte Arbeit, der Rest ist auch Talent. Manchmal komme ich in einen Flow, dann fallen die Scheiben am Schießstand wie von selbst.“ Schon in der Weltcup-Saison 2014/15 landete sie immer wieder in den Punkterängen, in der folgenden Saison war sie regelmäßig unter den besten 20 zu finden. Im Winter 2020/21 dann die Krönung: Erster Weltcup-sieg im Einzel, bei den Weltmeisterschaften kurz darauf holte sie zweimal Silber und einmal Gold. Das hatte noch keine Österreicherin vor ihr geschafft. Auf allen Siegerfotos mit dabei:



Geniales Duo: Lisa Hauser holte als erste Österreicherin Gold bei einer Biathlon-WM, der Stanglwirt hat sie dabei als Sponsor unterstützt.

3

Medaillen gewann Lisa Hauser bei der Biathlon-WM in Pokljuka: Silber in der Mixed-Staffel, Silber in der Verfolgung, Gold im Massenstart.

4 Siege

errang Lisa Hauser bei Weltcuprennen. Die Gesamtwertung des Einzelweltcups entschied sie 2020/21 ebenfalls für sich.

226 Mal

ist die junge Tirolerin bis jetzt bei Weltcuprennen gestartet.



↑ Erfolgreiches Doppel: Stanglwirt Balthasar Hauser stößt mit Namensvetterin Lisa auf die Zukunft an.

der Stanglwirt. Oder besser gesagt: das Logo des Fünf-Sterne-Biohotels, das von Mütze und Stirnbändern der Weltmeisterin lacht. Lisa Hauser erklärt den Zusammenhang: „Meine Familie ist zwischen Kitzbühel, St. Johann und Going verteilt, zu Familienessen, Feiern und besonderen Anlässen wie Hochzeiten trafen wir uns immer im Stanglwirt. Mir hat es dort extrem gut gefallen, ich fand den Stanglwirt schon immer cool. Als ich die Erlaubnis vom ÖSV bekam, selbst einen Sponsor zu suchen, war der Stanglwirt deshalb mein erster Ansprechpartner.“

Das Feedback war positiv. Wie immer beim Stanglwirt reagierte man schnell und unkompliziert, rasch war ein Sponsorvertrag unter Dach und Fach. „Da kam die Produktion der Stirnbänder mit dem neuen Sponsor-Logo gar nicht nach, am Anfang lief ich mit Kopfbedeckungen, wo ich den Schriftzug selber aufgenäht

hatte.“ Kurz darauf folgte dann die Krönung bei den Weltmeisterschaften: Mit Lisa Hauser stand auch der Stanglwirt ganz oben auf dem Siegertreppchen. „Ich freue mich, dass ich dem wunderbaren Haus so schnell auf meine Art Danke für die unkomplizierte Unterstützung sagen konnte.“ Auch den Einzelweltcup hat Hauser in dieser Saison gewonnen. Mittlerweile ist die sympathische Sportlerin noch enger mit dem renommierten Hotel zusammengewachsen. „Meine Familie trifft sich nach wie vor beim Stanglwirt, auch das Essen mit dem Ausschuss meines Fanclubs fand hier statt. Der Stanglwirt ist auch mein zweiter Trainingsplatz geworden. An Wochenenden nutze ich den bestens ausgestatteten Sportbereich, um mich auf die neue Saison vorzubereiten.“ Die hoffentlich wieder erfolgreich wird. Der Stanglwirt und seine Gäste drücken jedenfalls die Daumen.

RIEDEL 
THE WINE GLASS COMPANY

MAXIMILIAN J. RIEDEL
THE ART OF
**DECANTING
WINE**

RIEDEL VERITAS
ZINFANDEL GLAS/
AMADEO DEKANTER

SHOP • OUTLET • WERKS BESICHTIGUNG

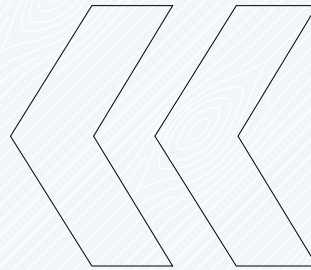
TEL +43.5372.64896.901 • WEISSACHSTRASSE 28 • KUFSTEIN • RIEDEL.COM



© rolartimages

PISTENZAUBER UND LOIPENGLÜCK

WINTERSPORT



↑ Die Essenz
des Winters –
die Bergwelt
per Ski erleben.

Der Winter in Tirol ist eine ganz besondere Jahreszeit. Einerseits verwandelt der heitere Tanz aus dicken Flocken die mächtigen Berge in wattebebauchte Begleiter stimmungsvoller Spaziergänge, andererseits ist das eiskalte Weiß unverzichtbare Grundlage für jene Bretter, die Pistenportlern die Welt bedeuten. Bei Richard Laiminger, dem Leiter der Stanglwirt-Skischule, laufen alle Fäden für wintersportliches Vergnügen zusammen. „Wir organisieren alles, was im Winter am Berg Spaß macht“, erzählt der erfahrene Skilehrer. Schneeschuhwandern sei da ebenso dabei wie Rodeln oder Skitouren. Der Schwerpunkt liegt natürlich am alpinen Skisport. „Bis zu 50 Skilehrer organisieren Kurse für Kinder und Erwachsene, wir begleiten die Gäste vom Stanglwirt gerne auch individuell auf die schneesichersten Pisten in der Umgebung.“ Besonders stolz ist er auf den Fünf-Sterne-Service, der Gästen durch schlaue Logistik die Parkplatzsuche ebenso erspart wie den Transport sperriger Sportausrüstung.

Als besonderes Highlight für die nächste Saison hat sich Laiminger alpines Rennttraining in den Disziplinen Slalom und Riesentorlauf einfallen lassen. „Vor einigen Jahren schon hat Balthasar Hauser einen Berg in Ellmau gekauft, die sogenannte Stangl-Leit. Der Hang ist beleuchtet und bestens für Skisport geeignet, dort haben schon FIS-Rennen stattgefunden“, erzählt Laiminger. Exklusiv für die Gäste des Stanglwirts setzt er dort einen Rennkurs, der Weltcup-Feeling verspricht: „Mit Hightech wie Videoanalysen können wir gemeinsam mit den Gästen erarbeiten, wo man noch ein paar Zehntel holen kann.“

Den zweiten Schwerpunkt legt Laiminger auf Biathlon. „Wir arbeiten mit den modernsten Schießanlagen.“ Aufgebaut ist der Kurs in Kirchberg, für Gruppen oder Gästeteams kann die Anlage auch zum Stanglwirt übersiedeln. „Biathlon ist ein echter Trendsport, der Wechsel zwischen körperlicher Anstrengung und Konzentration herausfordernd.“ Sein Rat: „Am besten, man probiert es beim nächsten Winterurlaub im Stanglwirt selbst aus.“

Ulf Wendling, Head Pro
der Golf Sport Academy
beim Stanglwirt.

PLATZ-MEISTER

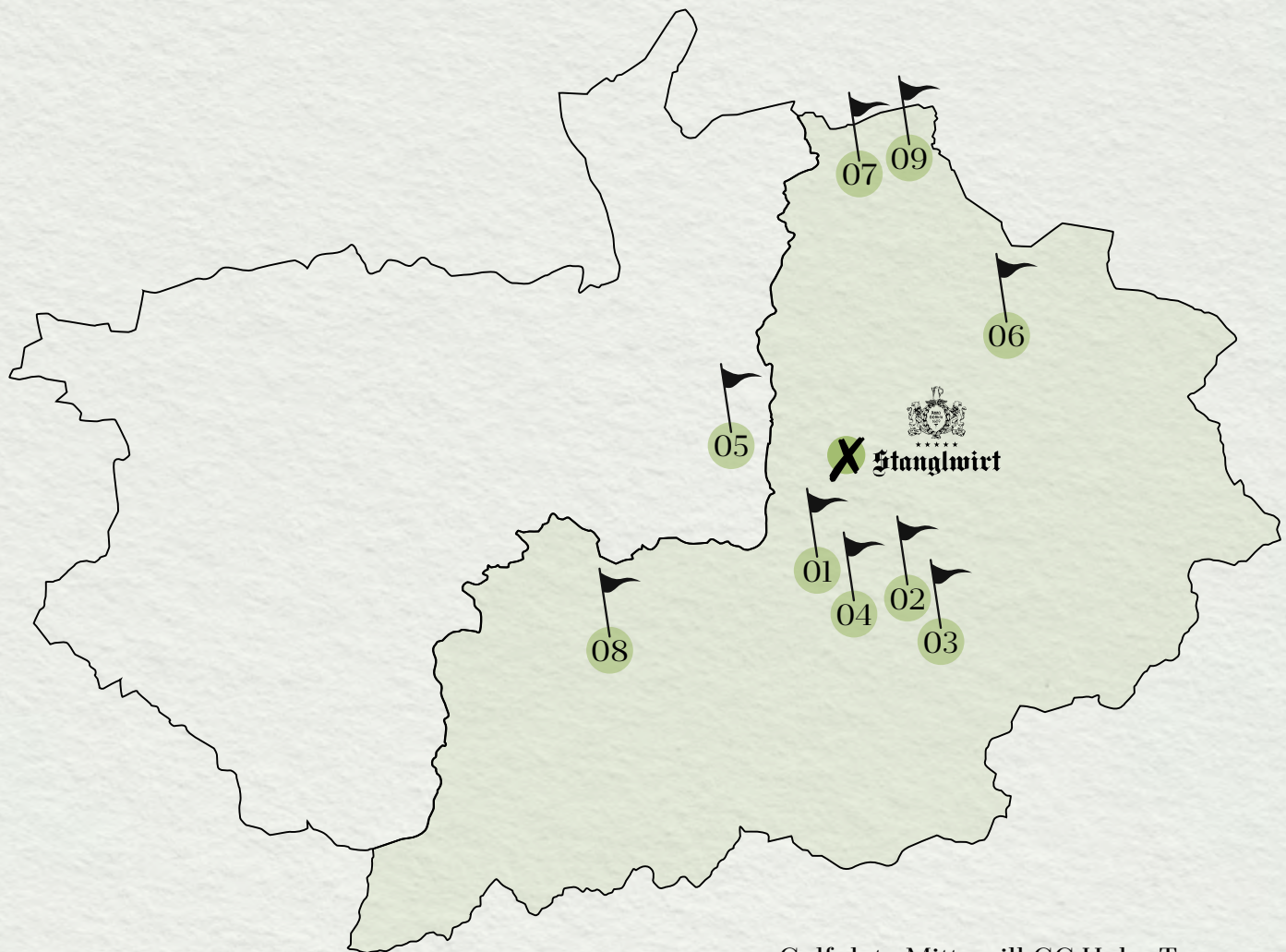
GOLFZENTRUM STANGLWIRT

Die Qual der Platzwahl: Mit einer halbstündigen Fahrt vom Stanglwirt kann man gleich neun verschiedene Golfplätze erreichen.

JEDEN TAG auf einem anderen Platz spielen: Der Traum aller Golfurlauber geht beim Stanglwirt in Erfüllung. „Von Going erreicht man gleich neun verschiedene Golfplätze in nur 30 Minuten“, erzählt Head Pro Ulf Wendling von der Golf Sport Academy im Stanglwirt und fügt hinzu: „Das ist meines Wissens nach weltweit einzigartig.“ Und welcher Platz ist jetzt der schönste? Wendling: „Jeder hat seine Vorzüge. Beim Loch 3 in Kitzbühel Eichenheim etwa schlägt man von einer 50 Meter hohen Klippe mit traumhafter Aussicht ab. In Ellmau spielt man vor prächtiger Bergkulisse, Kitzbühel Kaps hat mit Loch 8 und 9 zwei Inselgrüns, die schon ziemlich herausfordernd sind. Manche haben auch besonders schöne Clubhäuser.“ Wendling empfiehlt, zwischen den Flights Trainingstage einzulegen. „In der Golf Sport Academy Stanglwirt helfen modernste Technik und Videoanalysen, das eigene Spiel zu optimieren“, erzählt Wendling. Die Pros helfen auf Wunsch auch direkt auf den Plätzen, das Gelernte umzusetzen. Möglichkeiten dafür gibt es jedenfalls genug.

GOLFPLÄTZE IN DER NÄHE

KITZBÜHEL, KUFSTEIN UND MITTERSILL



Golfplatz Mittersill GC Hohe Tauern

- 01 Golfplatz Kitzbühel-Schwarzsee
- 02 Golfplatz Kitzbühel Kaps
- 03 Golfplatz Eichenheim Kitzbühel
- 04 Golfplatz Rasmushof Kitzbühel
- 05 Golfplatz Ellmau GC Wilder Kaiser
- 06 Golfplatz Lärchenhof
- 07 Golfplatz Kössen Kaiserwinkl
- 08 Golfplatz Kitzbüheler Alpen Westendorf
- 09 Golfplatz Reit im Winkl

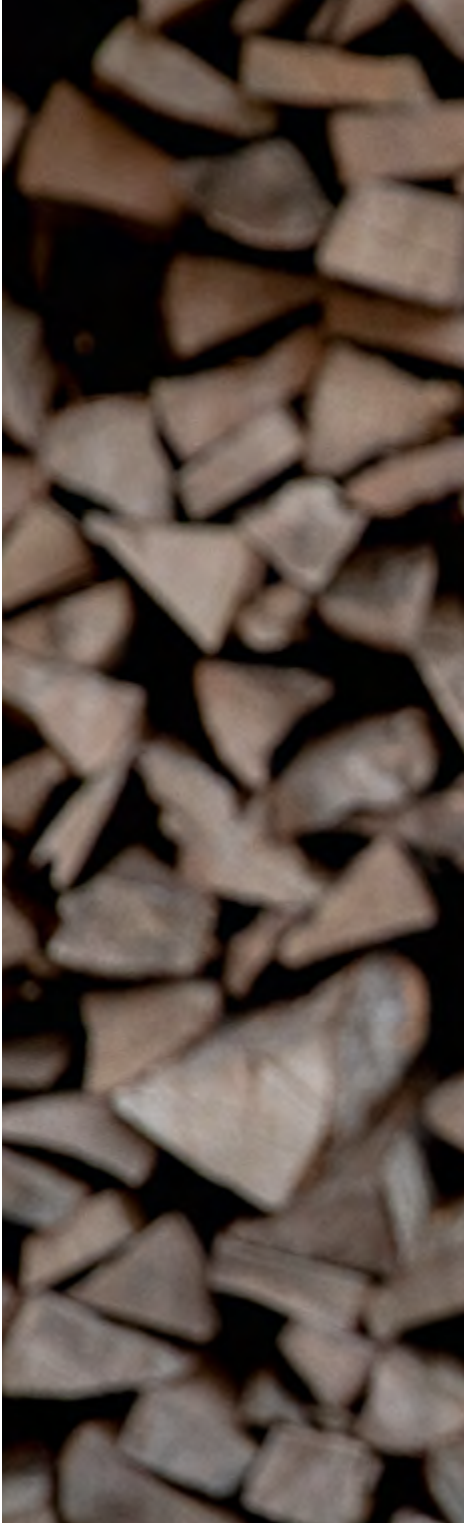


FORT- SCHRITT

FREIZEITTIPPS

Hoteldirektorin Trixi Moser testet den neuen Audi Q4 e-tron – und zeigt uns dabei gleich ihre Lieblingstouren zu den schönsten Plätzen rund um den Stanglwirt.

Eigentlich ist Trixi Moser begeisterte Fußgängerin: „Die Bewegung an der frischen Luft hält jung und macht den Kopf frei. Außerdem verpasst man etwas, wenn man die herrliche Natur rund um den Stanglwirt nicht erkundet.“ Heute aber wartet der Audi Q4 e-tron frisch geladen in der Hotelgarage vom Stanglwirt: Die Hoteldirektorin will den jüngsten Zugang in der umweltfreundlichen Stanglwirt-Flotte selbst ausprobieren und dafür einige ihrer Lieblingsplätze in der Nähe besuchen. Leise surrend und mit kräftigem Antritt gleitet sie Richtung Scheffau. Ihr Ziel: der Hintersteiner See. „Den kann man gemütlich zu Fuß umrunden. Wenn sich die Berge in der glatten Wasseroberfläche spiegeln, zaubert das eine besondere Stimmung ins Herz“, verrät Moser. Auf dem Rückweg empfiehlt sie einen Halt in Ellmau, der vor allem Kinder begeistern wird: „In Ellmi’s Zauberwelt am Hartkaiser warten viele Erlebnisse auf kleine Abenteurer.“ Immer wohler fühlt sich Moser im wendigen Audi, über Nebenstraßen steuert sie den Astbergsee an: „Auch um den kleinen Speichersee führt ein Rundweg. Er bietet die prächtigsten Ausblicke auf den Wilden Kaiser und unser Dorf Going, die man überhaupt genießen kann.“ Jetzt geht es weiter nach Kitzbühel, wo Moser einen besonderen Tipp für Verliebte entdeckt hat: „Der Gieringer Weiher sowie das gegenüberliegende Hollenauer Kreuz sind hochromantisch. Dort gibt es ein Bankerl, von dem man einen prächtigen Blick auf die monumentalen Berge genießt und der das Eis garantiert zum Schmelzen bringt.“



↑ Die Hoteldirektorin Trixi Moser kennt die besten Plätze rund um den Stanglwirt. Zum Hollenauer Kreuz und zum Bergdoktor-Haus in Ellmau spaziert sie zu Fuß, zu entfernteren Lieblingsorten reist sie mit dem Audi Q4 e-tron an. →



© Mathias Leidgshwendner, Thomas Hemmerbichler

60min

dauert eine gemütliche Spazierrunde vom Hotel nach Going und über die Prama wieder zurück.

90min

Rund um den Hintersteiner See führt ein beliebter Spazierweg. Geheimtipp für Romantiker.

>5h

Hochalpine Touren gibt es am Wilden Kaiser viele, eine der schönsten ist der anspruchsvolle Aufstieg über das Ellmauer Tor zum Gipfel Goinger Halt.



↑ Die Tannbichlkapelle ist laut Trixi Moser ein Kraftort. Sie selbst besucht das kleine Kirchlein fast jeden Tag.

Noch ein Stopp im Wildpark Aurach, „wo man die Tierwelt Tirols hautnah erleben kann“, dann geht es heim zum Stanglwirt, ihrem eigentlichen Lieblingsplatz. Von dort aus gibt es auch für Spaziergänger viel zu entdecken: „Wer die Gegend noch nicht so gut kennt, sollte vom Stanglwirt durch die Au auf den Kirchplatz nach Going spazieren. Dort wartet das urige Gasthaus ‚Wilder Kaiser‘. Das empfängt zwar nur in der beliebten Fernsehserie ‚Der Bergdoktor‘ Gäste, ist aber wunderschön anzusehen“, lacht die Hoteldirektorin verschmitzt. In Going und Umgebung warten auch noch viele weitere Originalschauplätze der Abenteuer des TV-Arztes Martin Gruber. Durch die Prama geht es dann wieder zurück zum Stanglwirt. „Wer sich Zeit nimmt und mit offenen Augen spaziert, entdeckt wunderschöne Häuser und herrliche Farben auf den Feldern. Der prächtige Blick auf den imposanten Wilden Kaiser ist sowieso immer präsent.“

Einfach, wenn auch etwas länger bergauf, ist der Weg zur Tannbichlkapelle oberhalb des Fünf-Sterne-Biohotels. „Dort kann man ein Kerzerl anzünden. Das gibt Kraft und ein wunderbares Gefühl.“ Auch Gipfelstürmern bietet das Kaisergebirge viele Möglichkeiten. „Der Weg zum Ellmauer Tor ist anspruchsvoll, aber nicht umsonst berühmt. Von dort kann man weiter zur Goinger Halt, einem der Gipfel. Dafür muss man aber trittsicher, schwindelfrei und mit guter Fitness ausgerüstet sein.“ Der einsame Gipfel der Regalmwand ist der Liebling von Trixi Moser. „Aber den sollte man nur mit einem Bergführer erklimmen, das ist eine hochalpine Tour“, warnt Moser. Gästen ohne Gebirgserfahrung empfiehlt sie den Weg zur Stanglalm. „Ein echter Kraftplatz. Den kann man im Sommer gemeinsam mit der Stanglwirtin Magdalena Hauser im Rahmen einer organisierten Wanderung besuchen.“ Vom vielen Wandern erholt man sich dann – daheim beim Stanglwirt.



HOLNBURGER

SPEZIALITÄTEN AUS BAYERN „DAHOAM BEIM STANGLWIRT“.
Seit mehr als 20 Jahren beliefert die Metzgerei Holnburger aus Miesbach in Oberbayern den Stanglwirt mit Fleisch- und Wurstwaren in höchster Qualität. Die Frische der traditionell hergestellten Produkte steht an oberster Stelle, ihr köstlicher Geschmack macht sie weit über die bayrischen Grenzen hinaus in der Gastronomie, Feinkostläden und im gut sortierten Lebensmittelhandel begehrt: Vor allem die Holnburger Weißwurst, Namensgeber und „signature dish“ der legendären Weißwurstparty beim Stanglwirt, gilt vielen als die beste der Welt. Mit „erfunden“ wurde sie von Toni Holnburger, dem stets freundlichen und bodenständigen bayrischen Original, der die enge Freundschaft der Familien Holnburger und Hauser begründete. Sein enormes Können und seine unvergessliche Handwerkskunst leben im Betrieb ebenso weiter wie in den vielen Spezialitäten, die Holnburger auch in Zukunft für die Gäste beim Stanglwirt herstellt.

www.holnburger.de



VINO AUSTRIA

Ihr Spezialist für österreichische Premiumweine!

www.vino-austria.ch



Der Online-Shop für österreichische Premiumweine

Bahnhofstrasse 14
9450 Altstätten
Schweiz

Telefon: 071 599 23 67
Mail: info@vino-austria.ch



AUF TOUREN KOMMEN

DIE BIKE ACADEMY

Kinderfahrschule, Techniktraining, Tourenplanung, E-Bike-Miete: Das Sport-Eck beim Stanglwirt ist perfekter Ansprechpartner für alle Themen rund ums Fahrrad.

PRÄCHTIGE NATUR, mächtige Berge und ein kräftiger Tritt in die Pedale: Für viele ist Mountainbiking die schönste Art, die natürlichen Highlights rund um den Stanglwirt zu erkunden. Was im Fünf-Sterne-Biohotel auch unkompliziert und ganz spontan möglich ist: Im Sport-Eck beim Stanglwirt gibt es alles, was die Radlerseele glücklich macht. Vom E-Bike zum Ausborgen über Pläne und Navi-Apps bis hin zu geführten Touren und einer hauseigenen Bikeschule sowie zur Fahrschule für Kinder.

Vor allem die hauseigene Bikeschule ist Touring-Guide Alex Gandler ein großes Anliegen: „Wir können den Gästen in kurzer Zeit zu einem viel schöneren Fahrerlebnis verhelfen.“ Etwa durch ein Set-up samt individuell maßgeschneiderter Bike-Geometrie, Einstellungen für die effizienteste Haltung und Sitzposition am Rad bis hin zur Nachjustierung der Bremsen. Auch spezielle Fahrtechniken werden vermittelt: „Das reicht von Notfallbremsung über Notabstieg bis zu Kurventechniken.“ Ein Training, das vor allem für die immer beliebter werdenden E-Bikes wichtig ist: „Durch Elektromotor und Akku schiebt beim Bergabfahren viel zusätzliches Gewicht in den Kurven, das überrascht auch erfahrene Mountainbiker.“

Wer sich einfach ein E-Bike mieten und drauflosradeln will, ist im Sport-Eck natürlich auch bestens aufgehoben. Hier gibt es nicht nur qualitativ hoch-



Mister Mountainbike:
Alex Gandler begleitet
die Stanglwirt-Gäste
auf die schönsten Trails
in der Umgebung.



← Speziell für Kinder entwickelt: Beim Stanglwirt trainiert der Gästenachwuchs auf den heiß begehrten woom-Bikes.

SPORT-ECK ALLES FÜR BIKER

E-Bikes: 50 E-Bikes der Marke Mondraker warten in der Hochsaison auf Mieter. Vorreservierung ist dennoch empfehlenswert.


Kinder: 20 woom-Bikes warten in der Fahrradschule auf die Kids.

200 m² Fläche sind im Sport-Eck beim Stanglwirt mit Accessoires für Sportler gefüllt. Im Sommer liegt der Schwerpunkt auf dem Zubehör für Biker.

wertige E-Bikes der spanischen Schmiede Mondraker, sondern auch detaillierte Pläne für Trails und Navi-Apps mit vorprogrammierten Routen. Alex legt allen Mountainbikern deshalb einen Besuch im Sport-Eck ans Herz: „Leider scheinen nicht alle Navigations-Apps mit unserer Gegend vertraut zu sein. Immer wieder berichten mir Gäste, dass sie von ihrer mitgebrachten App in die Irre geführt wurden oder plötzlich vor Absperrungen standen.“ Auch vor Querfeldeinfahrten warnt der ausgebildete Bike-Trainer: „Damit zerstört man die sensible Natur am Berg. So ein umweltschädliches Verhalten wird vom Stanglwirt ganz klar missbilligt.“

Wer ohnehin lieber in der Gemeinschaft radelt und vor Irrwegen gefeit sein will, findet zudem ein breites Angebot an geführten Touren. Gefahren wird ausschließlich mit E-Bikes, der Schwierigkeitsgrad hängt von der gewählten Tour ab.



„Am beliebtesten sind die einfachen Strecken wie unsere Bergdoktor-Tour, die in der Hauptsaison fast immer ausgebucht ist“, erzählt



Bring it on.

RISKMANAGEMENT SEIT
ÜBER 50 JAHREN.

Der Versicherungspartner für Tiroler Tourismus und Industrie.

Steinmayr & Co Insurance Brokers GmbH • Meraner Straße 1
A-6020 Innsbruck • T + 43 / (0)512 / 239280-0 • www.steinmayr.co  

steinmayr & co

Insurance Brokers GmbH



MEIN
HOLTER
BAD

Besuchen Sie Ihre
MEIN HOLTER BAD
AUSSTELLUNGEN
12 x in Österreich & Bayern

TRAUMBÄDER
FÜR IHR
ZUHAUSE

Mit dem Wunsch nach einem neuen Badezimmer sind Sie bei HOLTER goldrichtig. Ob Neubau oder Sanierung, Ihr Platzangebot und Ihre Bedürfnisse sind unsere Vorgaben. HOLTER begleitet Sie von der Idee bis zur Umsetzung. Damit aus Ihrem Badraum ein Traumbad wird.

KOMFORT ERLEBEN.



↑ Highlight für Fahrradfamilien:
Der Hintersteiner See ist gemütlich
zu erreichen und einer der schönsten
Bergseen der Alpen.

Alex. Auf nur sanft steigenden und zumeist asphaltierten Strecken geht es zu den Originalschauplätzen der beliebten TV-Serie, der prächtige Blick aufs imposante Kaisergebirge ist ständiger Begleiter. Ebenfalls beliebt ist die Tour zum Hintersteiner See. „Auch diese Strecke ist familientauglich, es gibt keine langen oder großen Steigungen und man hat trotzdem ein Bergenerlebnis dabei.“ Drei Stunden dauert die Ausfahrt, Start und Ziel sind direkt beim Stanglwirt. Die Königsdisziplin ist die Trailtour durch die Berge, auf der man unter anderem den berühmten Hahnenkamm per Fahrrad erklimmt. „Die Tour ist anspruchsvoll und nur für jene zu empfehlen, die über viel Erfahrung verfügen oder ein Techniktraining in unserer

hauseigenen Bikeschule absolviert haben.“ Mehr als 1.000 Höhenmeter müssen bezwungen werden, der Downhill-Trail ist acht Kilometer lang. „Abends weiß man, dass man tagsüber nicht faul war“, lächelt Alex vielsagend. Beim Sport-Eck sind aber auch jene an der richtigen Adresse, die ganz am Anfang ihrer Zweiradkarriere stehen. Alex ist stolz, dass die Kinder in der Stanglwirt-Fahrradschule auf woom-Bikes lernen können, die speziell für Kinder entwickelt wurden. Bereits mit den Sechs- bis Achtjährigen werden erste Kurvenfahrten geübt, mit den Zwölf- bis 14-Jährigen geht es dann schon ins Gelände. Weil, da ist Alex sicher: „Der Fahrradboom ist gekommen, um zu bleiben.“



TRILEX

KASSENSYSTEME

TiPOS Kassensysteme sind in mehreren Ausführungen verfügbar:

- TiPOS Gastro für Bars, Restaurants, Imbisse & Bäckereien
- TiPOS Einzelhandel als All-in-one-Lösung
- SB Terminal
- Table Order App

SCHANKANLAGEN

Die Silexa Schankanlage ist ein Allround-Talent für jeden Gastronomen:

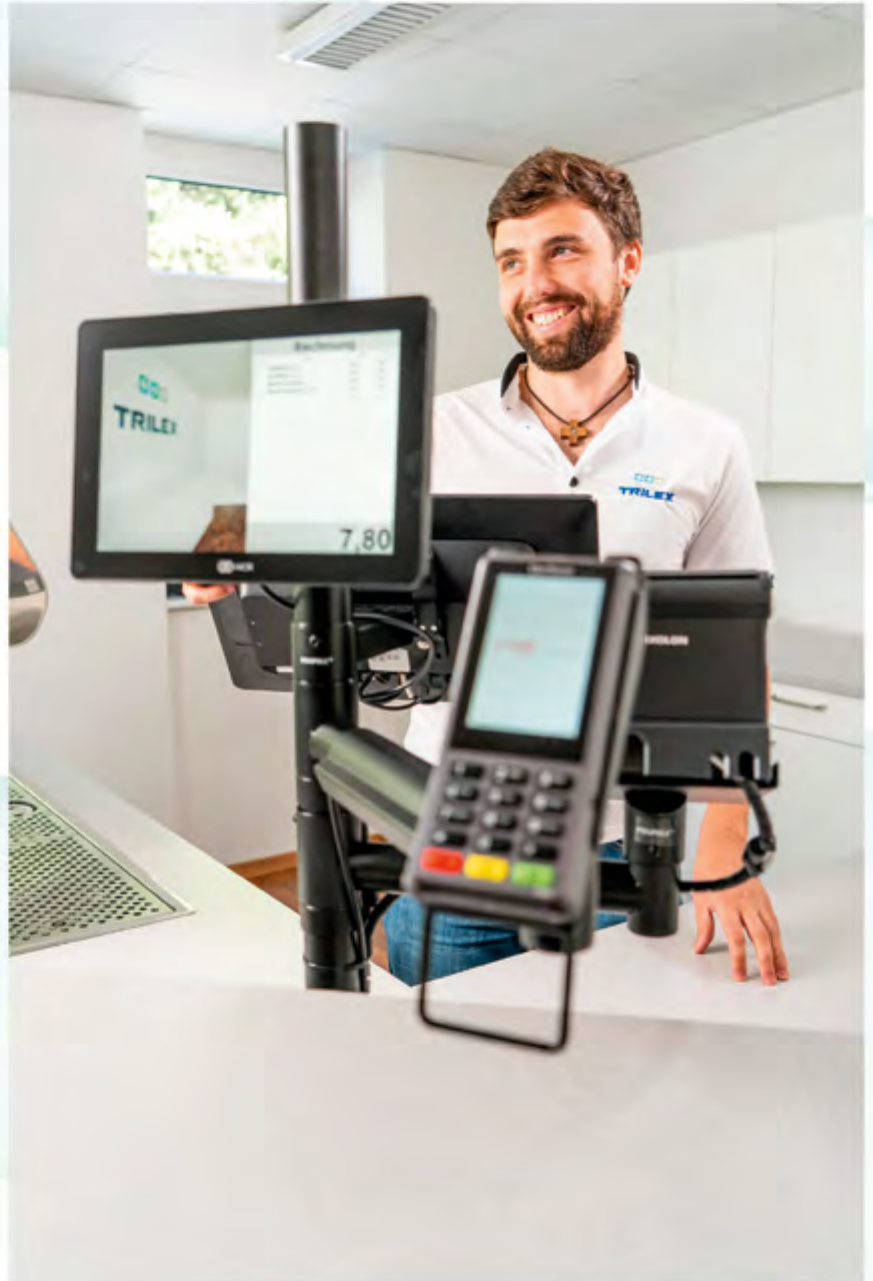
- Wipe Schankbalken
- Beerjet
- Bottle Filler
- Postmixpistole

IT-LÖSUNGEN

Die IT ist das Herzstück unserer Arbeit.

Maßgeschneiderte Lösungen für jede Situation:

- Hardware
- Software
- Netzwerke
- Reparatur und Installationen



TRILEX GMBH

Franz-Wolfram-Scherer-Str. 34, 5020 Salzburg, Austria

Tel.: +43 (0)662 870 566 - 0

servus@trilex.at



Jan, einer der Stanglwirt-Portiers, sorgt für perfekten Service bei An- und Abreise.

HERZLICH WILLKOMMEN TRAGENDE ROLLEN

ENDLICH DAHEIM beim Stanglwirt. Der perfekte Service ab der ersten Minute hat auch ein besonders freundliches Gesicht – nämlich jenes von Jan, Daniel oder Michael, den Portiers beim Stanglwirt. Ihr herzlicher Willkommensgruß signalisiert: Der Urlaub hat soeben begonnen. Sofort fühlt man sich bestens betreut. Während die Gäste zum Check-in an der Rezeption schlendern und ihren Welcome-Drink genießen, entladen die Portiers das Gepäck und transportieren Koffer, Taschen und mitgebrachte Utensilien auf das vorbereitete Zimmer. Auf Wunsch werden auch der Wagen geparkt und die Schlüssel verwahrt – damit das Fahrzeug bei Bedarf schnell wieder vor der Tür wartet. Während die Gäste ihre Zimmer und Suiten beziehen, sorgen die Portiers für Ordnung auf dem Parkplatz und im Eingangsbereich oder kümmern sich darum, dass Anliegen beim richtigen Gesprächspartner landen.

Ein wertvoller Service, den es noch gar nicht so lange gibt. Erst 1774 eröffnete in London das erste Hotel der Welt. Gegründet wurde es vom Friseur David Low. Auf die Idee dazu brachten ihn seine kosmopolitischen Kunden, die ihm von den Strapazen des Reisens erzählten. Lows „Erfindung“ verbreitete sich rasch, es kam zu einem wahren Hotelboom. Das 1829 eröffnete Tremont House in Boston setzte dann neue Standards: Als erstes Luxushotel der Welt wartete es mit vielen Innovationen auf, wie etwa einer Rezeption zum Empfang der Gäste – und sogenannten Bellboys, den Hotelpagen, deren Aufgabenbereich so schnell wuchs, dass ihre Jobs aufgeteilt wurden. Während der Page heute noch für kleine Erledigungen zuständig ist, der Concierge Reservierungen und Eintritte organisiert, sorgen die Portiers für die angenehme An- und Abreise. Auch wenn Letztere beim Stanglwirt besonders schwerfällt.

LUXUS FÜR DEN HUND

Das bayerische Luxuslabel **FLUM Manufaktur** designt mit Pioniergeist: hochwertige Hundekissen und -Accessoires aus extravaganter Materialmix. Ob Kunstleder mit Vintage-Look, edler Fake-Fur oder hochwertiger Samt – für jedes Interieur findet sich der passende Schlafplatz. Das Original FLUM besteht aus fünf Kronenspitzen, so fühlen sich Vierbeiner rundherum wohl.

Hunde-Experten bestätigen: Die höhlenartige Form vermittelt Geborgenheit und Schutz. Zudem können Fellnasen zwischen den Spitzen hindurchsehen und haben alles im Blick. Das erklärt, warum sogar ängstliche Hunde das FLUM schnell annehmen und alte Rückzugsorte links liegen lassen. Bekannt ist es vor allem durch Promis wie Lewis Hamilton, Michelle Hunziker oder Jana Ina Zarrella.

Handmade in Bavaria – von liebevoller Hand genäht, überzeugt die **FLUM Manufaktur** mit einzigartigen Designs.



FLUM Bretz Tamino: Mit den einzigartigen Stoffen aus dem Hause BRETZ stehen beide Marken für extravagantes Design und hochwertige Materialien.



www.flum-manufaktur.de
hello@flum-manufaktur.de
+49 159 0644 4208



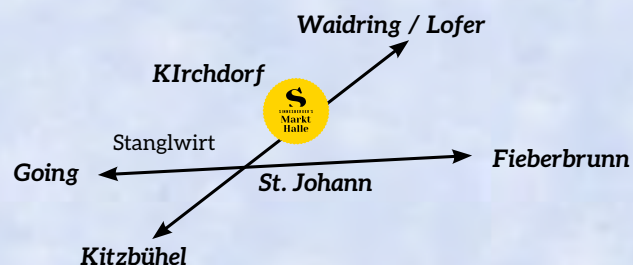
FRISCHER FISCH AUS NAH UND FERN!

Wir sind stolz auf unsere jahrelangen Partnerschaft mit dem **Stanglwirt** und freuen uns auf ihren Besuch in unserer Markthalle in Kirchdorf in Tirol.

In Sinnesberger's Markthalle finden sie unter den über 25.000 Artikel **viele regionale** und **internationale Leckerbissen**.

www.sinnesbergersmarkthalle.at

Innsbrucker Str. 66 | 6382 Kirchdorf in Tirol



DIE SHOPPING-HIGHLIGHTS

Einkaufstipps nach unserem Geschmack.



© Aigner

AIGNER

WO: 6370 KITZBÜHEL, RATHAUSPLATZ 4

TEL.: + 43 (0) 5356/65085

WWW.AIGNERMUNICH.DE

AIGNER STEHT SEIT ÜBER 50 JAHREN FÜR FEINSTE LEDERQUALITÄT UND VEREINT GEKONNT KLASSISCHES WIE INNOVATIVES DESIGN.



© multi visual ART

CASHMERE HOUSE KITZBÜHEL

WO: 6370 KITZBÜHEL, BICHLSTR. 5 (HOTEL „WEISSES RÖSSL“)

TEL.: + 43 (0) 5356/72200

WWW.CASHMERE-HOUSE.AT

DIE HOCHWERTIGE LANA-D'ORO-CASHMERE-KOLLEKTION VERBINDET MODERNITÄT MIT KLASSIK IN EINEM EXKLUSIVEN ITALIENISCHEN DESIGN MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL.



© Depot (Petra Bindel)

DEPOT

WO: 6370 KITZBÜHEL, JOCHBERGER STRASSE 66

TEL.: + 43 (0) 5356/63986

WWW.DEPOT-ONLINE.COM

MÖBEL, DEKORATIONEN UND WOHNACCESSOIRES FÜR DEN SCHÖNSTEN ORT DER WELT: IHR ZUHAUSE.



© GIORGIO ARMANI

EA7-STORE

WO: 6370 KITZBÜHEL, VORDERSTADT 21

TEL.: + 43 (0) 5356/21599

ARMANI.EA7.KITZBUEHEL@GIORGIOARMANI.AT

DER ERSTE EA7-STORE IN EUROPA, IM HERZEN VON KITZBÜHEL. TRENDIGE UND FUNKTIONALE SPORTOUTFITS FÜR JEDEN ANLASS.



Princess
GOES HOLLYWOOD

DIE SHOPPING-HIGHLIGHTS

Einkaufstipps nach unserem Geschmack.



© Juwelier Rüschenbeck (Daniel Cusche)

JUWELIER RÜSCHENBECK

WO: 6370 KITZBÜHEL, AM RATHAUSPLATZ / HINTERSTADT 9
TEL.: + 43 (0) 5356/663450
WWW.RUESCHENBECK.COM

DER EUROPÄISCHE SPITZENJUWELIER
BIETET EINZIGARTIGE KOLLEKTIONEN
UND LEGENDÄREN KUNDENSERVICE.



© Daniel Kindler

LENA HOSCHEK

WO: 6370 KITZBÜHEL, VORDERSTADT 21
TEL.: + 43 (0) 5356/72911
WWW.LENAHOSCHEK.COM

LENA HOSCHEK – VINTAGE-INSPIRIERTE
MODE MIT UNVERKENNBARER LIEBE
ZUM DETAIL UND HANDWERK.



© Luis Trenker

LUIS TRENKER

WO: 6370 KITZBÜHEL, VORDERSTADT 21
TEL.: + 43 (0) 5356/66780
WWW.LUISTRENKER.COM

LUIS TRENKER – EIN TEIL VON MIR.
ALPIN. URBAN. EINZIGARTIG.
100 PROZENT MADE IN EUROPE.



© Schroll (Markus Mitterer)

SCHROLL KITZBÜHELER GOLDSCHMIEDE

WO: 6370 KITZBÜHEL, VORDERSTADT 23
TEL.: + 43 (0) 5356/71314
WWW.SCHROLL.CC

SCHROLL IST FUNKELNDER INBEGRIFF
HÖCHSTER GOLDSCHMIEDEKUNST UND
FEINSTEN UHRMACHERHANDWERKS.

WERTSPEICHER GOLD

WESHALB DIE ÄLTESTE WÄHRUNG DER WELT AUCH HEUTE DEN GUTEN INFLATIONSSCHUTZ DARSTELLT, ERLÄUTERT STEFFEN ORBEN, GESCHÄFTSFÜHRER DER DEUTSCHE BÖRSE COMMODITIES



DIE ERSTE LÄNDERÜBERGREIFENDE LEITWÄHRUNG im 1. Jahrhundert bestand aus Goldmünzen, der Goldstandard sicherte über weite Strecken des 20. Jahrhunderts den internationalen Handel, und Notenbanken weltweit schwören bis heute auf Gold als wichtigen Teil ihrer Währungsreserven. Bei institutionellen und privaten Anlegern gleichermaßen hat sich schon lange die Erkenntnis durchgesetzt, dass eine Goldbeimischung von 5 bis 10 Prozent die risikobereinigte Performance eines typischen Aktien/Anleihen-Portfolios verbessern kann. Das gilt besonders heute in Zeiten von Null- und sogar Strafzinsen auf Geldanlagen, die als risikoarme Investments unattraktiv sind.

Gold-Skeptiker hingegen verweisen auf den Umstand, dass sich der Goldpreis zurzeit eher seitwärts bewegt – und dies trotz steigender Inflation. Hat Gold seine Funktion als Wertspeicher verloren? Keineswegs, denn nicht die kurzfristige Performance ist entscheidend, sondern der langfristige Werterhalt, und der spricht eindeutig für Gold: Eine Untersuchung der Kaufkraftentwicklung der wichtigsten Währungen gegenüber Gold belegt, dass der Euro in den letzten 20 Jahren fast 81 Prozent seiner Kaufkraft gegenüber Gold eingebüßt hat, der US-Dollar im gleichen Zeitraum sogar 82 Prozent.

Ein Wermutstropfen bei der Goldanlage besteht in den relativ hohen Handels- und Lagerkosten, die den Beitrag des Edelmetalls zur Portfolio-Performance schmälern. Dieser Nachteil lässt sich allerdings recht einfach vermeiden – immer mehr Anleger tun dies mit dem Kauf von Xetra-Gold: Die Schuldverschreibung lässt sich so kostengünstig wie eine Aktie handeln und ist zu 100 Prozent mit physischem Gold hinterlegt. Außerdem verbrieft Xetra-Gold den Anspruch der Anleger auf jederzeitige Auslieferung ihrer Investition in die entsprechende Menge Goldbarren. So wird aus Xetra-Gold physisches Gold.

Weitere Informationen finden Sie auf www.xetra-gold.com

The UNIQUE

VIENNA, XIX



© JAMJAM | HWB 42,2 – 45,1 kWh/m²a

Unique Living in Döbling

17 luxuriöse Villen mit ca. 130 m² Nutzfläche

Rund 300 m² Eigengrund mit Sauna und Outdoor-Pool

Traumhafter Blick über die Weinberge, Wien oder die einzigartige Umgebung

PKW-Stellplätze in der Anlage mit Carport

Einzigartige Ausstattung

Hackenbergweg 43 | 1190 Wien

+43 800 700 184 | kontakt@the-unique.at | www.the-unique.at


— MAKLER —

WIENER CHARME

WAS ERFOLGREICHE IMMOBILIENUNTERNEHMEN AUSMACHT? EIN GESPÜR FÜRS SCHÖNE, INVESTITIONSWILLE UND DER STARKE HALT DER FAMILIE.



Familie Schmidt v. l.: Claus Schmidt, Harald Schmidt und Michael Schmidt.

Ein nobler Firmensitz im Herzen Wiens, Immobilien in den begehrtesten Lagen der Bundeshauptstadt, ein jährliches Transaktionsvolumen in dreistelliger Millionenhöhe: Innerhalb von nur zwei Jahrzehnten ist die 3SI Immogroup zu einem der wichtigsten Player am Immobilienmarkt geworden. „Motivierende Erfolge waren ebenso Teil der Entwicklung wie lehrreiche Rückschläge“, beschreibt Michael Schmidt, Geschäftsführer der 3SI Immogroup, rückblickend die vergangenen Jahre. Das größte Geschenk hat sich der Wiener Immobilienentwickler zum 20. Geburtstag wohl selbst gemacht: Neben einem sanften Relaunch der Marke wurde der Firmensitz vis-à-vis der Albertina, hinter der Wiener Staatsoper, verlegt.

Die Anfänge des Unternehmens reichen Jahrzehnte weiter zurück. Bereits Anfang der 1980er-Jahre war Großvater Maximilian Schmidt in der Immobilienbranche aktiv. Harald Schmidt, der Sohn Maximilians, erwarb wenig später Immobilien, die saniert und vermietet wurden. Durch den Einstieg Michael Schmidts ins Unternehmen wurde der Schwerpunkt zunächst auf den Ankauf und die Revitalisierung von Zinshäusern gelegt, sanierte Stiltaltbau-Eigentumswohnungen der 3SI sind seit Jahren am Wiener Wohnungsmarkt besonders gefragt. „Wir investieren in alle Objekte viel Geld und viel Liebe für Details und Feinheiten. Das sieht man einfach am Endergebnis“, so Michael Schmidt. „Wir legen nicht nur den Fokus auf die optische Aufwertung der Häuser, auch Ressourcenschonung durch Sanierung und moderne Technologie ist uns ein Anliegen. Auch unserer Kinder wegen.“ Seit einigen Jahren ist die 3SI Immogroup als Bauträger und Projektentwickler auch im hochwertigen Neubausegment aktiv.

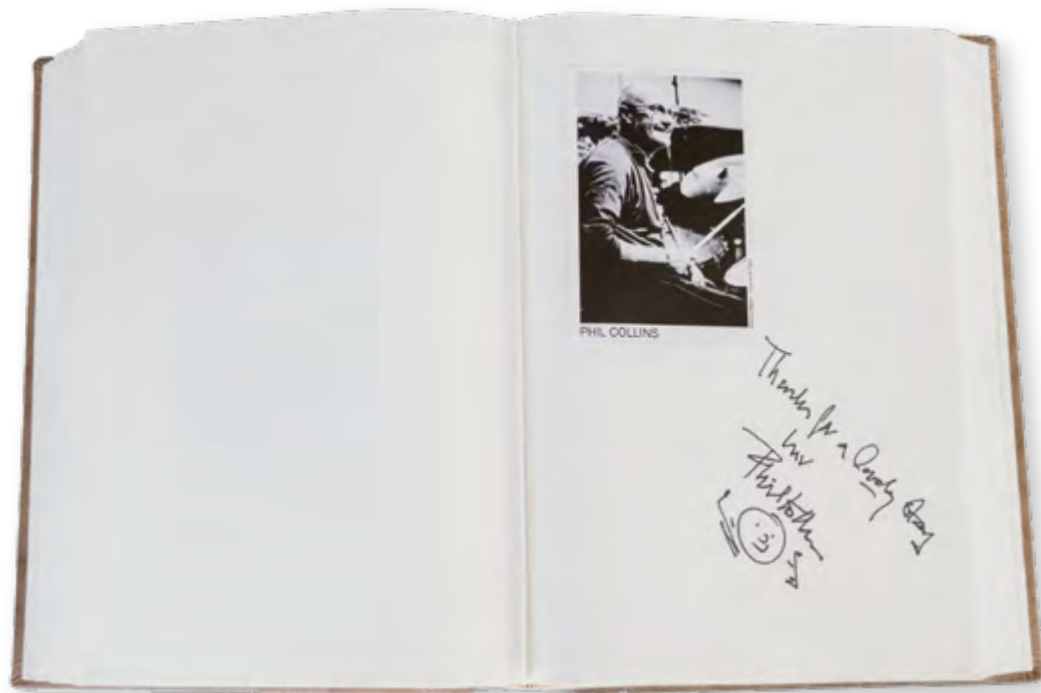
Nach vielen Jahren am umkämpften heimischen Immobilienmarkt fällt das Resümee über die Firmen- und Familiengeschichte positiv aus. „Wir haben mit unseren mehr als 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern über 200 Objekte entwickelt, 150 Immobilien halten wir aktuell in Bestand, mit unseren Dachgeschossausbauten und attraktiven Neubauimmobilien schaffen wir Wohnraum in einer der begehrtesten Städte der Welt. Ich muss sagen, auf diese – damals, in unseren Anfängen, noch ungeahnte – Entwicklung der 3SI bin ich ungemein stolz!“, so der Wiener Zinshausexperte.

3SI Immogroup, Tegetthoffstraße 7, 1010 Wien
Geschäftsführer: Michael Schmidt

ENDLICH DAHEIM

UNSER GÄSTEBUCH

Die Freunde vom Stanglwirt zeigen auch bei ihren Einträgen im Gästebuch höchste Kreativität. Manchmal entstehen sogar kleine Melodien.



Phil Collins



Herbert von Karajan



Udo Jürgens

DAHEIM

Juniorchefin & Herausgeberin

María Hauser und Marketingleiterin Ramona Hochfilzer: „Unser Magazin ist ein kleines Dankeschön für das große Vertrauen, das uns so viele Gäste entgegenbringen. Gerne wollen wir ihnen zeigen, was unser Herz jeden Tag aufs Neue höher schlagen lässt.“



© Mathias Leidgswendner



Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

Stanglwirt GmbH, Kaiserweg 1, A-6353 Going/Tirol, Tel.: +43/5358/2000

E-Mail: daheim@stanglwirt.com

Produktion: PG The Corporate Publishing Group GmbH (CPG),

Lavaterstraße 1/RH3, 1220 Wien,

Tel.: +43/1/405 46 40-762, E-Mail: s.wagner@cpg.at

Chefredaktion: María Hauser

Projektleitung: Ramona Hochfilzer

Assistenz Projektleitung: Johanna Fischbacher, Magdalena Hohensinn

Texte: Angela van Moll, Stefan Schatz

Layoutkonzept: PG The Corporate Publishing Group GmbH (CPG)

Artdirector: Gerald Fröhlich

Lektorat: Charlotte Babits

Anzeigen: Markus Wagner/CPG

Geschäftsführung CPG: Markus Wagner, Stefan Schatz

Druck: Walstead NP Druck GmbH, A-3100 St. Pölten



-gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“
des Österreichischen Umweltzeichens, NP DRUCK, UW-Nr. 808



Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:

DAHEIM ist das Magazin des Fünf-Sterne-Bio- und -Wellnessresorts Stanglwirt und informiert Gäste und Freunde des Hauses über das einzigartige Lebensgefühl daheim beim Stanglwirt. Das Magazin ist überparteilich und politisch unabhängig. Im Sinne leichter Lesbarkeit werden geschlechtsspezifische Bezeichnungen meist nur in ihrer männlichen Form angeführt. Satz- und Druckfehler vorbehalten. Cover: © Robert Kittel



Bella Susi



BRÜCKNER
TRACHTEN



CELLINI MOONPHASE

Die Cellini Moonphase besitzt mit ihrem patentierten Mondphasenmodul eine der prestigeträchtigen Komplikationen in der Uhrmacherkunst und wird ihre astronomische Genauigkeit für die nächsten 122 Jahre beibehalten.

#Perpetual



CELLINI MOONPHASE



SCHROLL
KITZBÜHEL

A 6370 Kitzbühel · Vorderstadt 23 · T: +43 (0)5356 71314
office@schroll.cc · www.schroll.cc