

dahheim

DAS STANGLWIRT-MAGAZIN



IM EINKLANG
IN PERFECT HARMONY

300 JAHRE TRADITIONSGASTHOF A TRADITIONAL INN FOR 300 YEARS
MEILENSTEINE AUF DEM GRÜNEN WEG MILESTONES ALONG A GREEN JOURNEY
NATÜRLICHER HOCHGENUSS NATURAL DELIGHTS



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.

CALATRAVA REF. 6119



JUWELIER

Rüschchenbeck

DORTMUND · DUISBURG · DÜSSELDORF · FRANKFURT · HAMBURG · KITZBÜHEL · KÖLN · MÜNSTER · OBERHAUSEN (CENTRO.)

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



14

- 10 Willkommen daheim!**
300 Jahre Nachhaltigkeit
300 years of sustainability
- 14 Tradition trifft Zukunft**
Der Traditionsgasthof feiert Geburtstag
The traditional inn celebrates its birthday
- 24 Magdalena Hauser**
Wirtin mit Leib und Seele
Landlady with heart and soul
- 32 Aufbruch ins Übermorgen**
Der grüne Weg beim Stanglwirt
The Stanglwirt's green journey
- 40 Die Liebe zum Echten**
Elisabeth Hauser-Benz im Interview
Interview with Elisabeth Hauser-Benz
- 44 Bohne mit Mehrwert**
Der Stanglwirt-Biokaffee
The Stanglwirt's organic coffee
- 48 Guter Tropfen**
Der Stanglwirt-Dreiklang-Wein
The Stanglwirt's Dreiklang wines
- 56 Klassik und Innovation**
Neue Geschmacksvielfalt im Stanglwirt
A new range of flavours at the Stanglwirt

- 66 Gemeinsam stärker**
Karrieren im Stanglwirt
Careers at the Stanglwirt
- 74 Kolumne fürs Leben**
Warum die erste Intuition die beste ist
Why acting on intuition is best
- 76 Glück auf dem Berg**
Hüttlingmoos in neuem Glanz
A new look for the Hüttlingmoos chalet
- 80 Ausgezeichnet**
Der Stanglwirt im Preisregen
A shower of prizes for the Stanglwirt
- 86 Hilfe von daheim**
Die karitativen Projekte vom Stanglwirt
The Stanglwirt's charitable work
- 92 Wolkenfrei**
Vanessa Mai zeigt Modetrends
The latest fashion trends
- 106 Zurück auf Wolke 7**
Vanessa Mai im Stanglwirt-Talk
Vanessa Mai talks to the Stanglwirt
- 112 Magische Schönheit**
Die Wellness-Innovationen
Wellness innovations



24

32



56



76



92



40



48



© Robert Kittel / Simon Lanzinger / Mathias Leidgshwendner / Branislav Rohal / Lorenz Marko LOEWENZAHM / Michelle Hirnsberger / Stanglwirt



© GMedia - Günther Fankhauser / Stanglwirt

120 Beauty-Sensation
Die neue Stanglwirt-Kultmarke TGC
The new cult brand at the Stanglwirt

126 Dr. Barbara Sturm
Die Super Anti-Aging Collection
The Super Anti-Aging Collection

130 Ursula Kaufmann
Bodycare aus der Natur
Nature's own body care

136 Modische Minis
Kleine Trendsetter
Little trend-setters

144 Der Kinderbauernhof
Das große Glück für kleine Gäste
Huge happiness for small guests

150 Wasserfest
Schwimmkurse im Felsenbad
Swimming lessons in the wellness world

152 Leichter leben
Wie man sich fitter isst
How to eat yourself fit

156 Stangl-Med
Mehr Energie für den Alltag
How to have more energy, every day

162 Kaiser-Pferde
Das Lipizzanergestüt
The Lipizzaner stud

168 Europameister
Tennis im Stanglwirt
Tennis at the Stanglwirt

170 Grüner Vorteil
Sonderkonditionen für Golfer
Special deals for golfers

172 Hauptsache Schnee
Die Wintersport-Vielfalt
All kinds of winter sports

176 Auf Touren kommen
Das Paradies für Radfahrer
A paradise for cyclists

178 Lebensweise
Impulse von Lars Amend
Inspiring ideas from Lars Amend

180 Spa Award
Die Highlights des Galaabends
Highlights of the Gala Evening

182 Shopping-Tipps
Die besten Adressen in Kitzbühel
The top shops in Kitzbühel

184 Schöne Grüße
Unser Gästebuch
Our Guest Book

186 Impressum
Das Magazinteam
The magazine team

R
JUST JEWELS

CALISTA




JUWELIER
Rueschenbeck

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



WILLKOMMEN DAHEIM

WELCOME HOME

SEIT GENAU 300 JAHREN ist der Gasthof Stanglwirt nun schon im Besitz unserer Familie. Im Kern blieb er bis heute unverändert. Weil wir aufgrund unserer gelebten bäuerlichen Werte wissen, dass man Ressourcen schonen muss und wahre Schönheit keinen Trends unterliegt. Diesen nachhaltigen Weg wollen wir beim Stanglwirt stetig und glaubwürdig weitergehen. Wir freuen uns aus tiefstem Herzen, dass Sie, liebe Gäste, uns dabei treu begleiten, und sagen „Vergelts Gott!“ für die Verbundenheit zum Stanglwirt – und allen, die darin tagtäglich voller Herzblut am Werk sind.

For exactly 300 years now, the Stanglwirt inn has belonged to our family. In essence, it has remained unchanged to this day. That's because we know from the values which, as farmers, we live by every day: that resources have to be looked after and that true beauty does not come from passing trends. Here at the Stanglwirt, we intend to continue on our sustainable journey, consistently and unswervingly. From the bottom of our hearts, dear guests, we are grateful to you for accompanying us on that journey and we thank you for your loyalty to the Stanglwirt and to all those who put their heart and soul into working here every single day.

♥ liebt,
Christa Jauer
Herausgeberin / Editor

R
JUST JEWELS

INFINITY




JUWELIER
Rueschenbeck

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

Elektrisch. Und voller wunderbarer Details.

Visionen mit Leben füllen. Der rein elektrische Audi Q4 Sportback e-tron* und der rein elektrische Audi Q4 e-tron*.

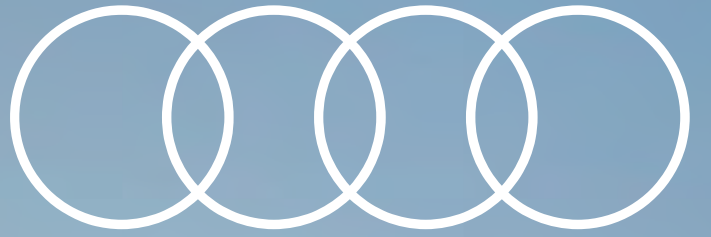
Future is an attitude



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

*Stromverbrauch (kombiniert) in kWh/100 km: 20,2-16,1; CO₂-Emissionen (kombiniert) in g/km: 0. Angaben zu den Kraftstoff-/Stromverbräuchen und CO₂-Emissionen bei Spannbreiten in Abhängigkeit von der gewählten Ausstattung des Fahrzeugs. Für das Fahrzeug liegen nur Verbrauchs- und Emissionswerte nach WLTP und nicht nach NEFZ vor.

www.audi.de/DAT-Hinweis



TRADITION TRIFFT ZUKUNFT

WHERE TRADITION GREETSS THE FUTURE

300 Jahre Gasthof Stanglwirt.
300 years of the Gasthof Stanglwirt.





Sacht schweift der Blick von Balthasar Hauser durch den Stanglwirt-Gasthof. „In diesem Haus wurde ich geboren. Ich habe das alte Holz und die schönen Stuben von Anfang an geliebt, mit ganzem Herzen geliebt!“ 300 Jahre ist das wundervolle Haus jetzt alt, errichtet wurde es von Sebastian Schlechter. Mit ihm begann die Geschichte der Familie Hauser beim Stanglwirt. Schlechter hat das Anwesen 1714 erworben, sechs Jahre später startete er mit dem Neubau. 1722 wurde der neue Gasthof eröffnet. „Seitdem ist der Stanglwirt im Besitz meiner Familie. Er wurde nie verkauft oder verpachtet“, ist Balthasar Hauser stolz. „Und er hatte bis heute nachweislich keinen einzigen freiwilligen Ruhetag.“ Mehr noch: Im Wesentlichen blieb der Gasthof bis heute unverändert. Was aber gar nicht so leicht war. Der Stanglwirt erlebte in seiner langen Geschichte nicht nur gute Zeiten. Es gab Schicksalsschläge wie schwere Brände, manchmal bedrohte Misswirtschaft das gesamte Anwesen, der letzte Stanglwirt mit dem Namen Schlechter vertrieb mit rüpelhaftem Benehmen die Gäste. Es bedurfte starker Frauen, um das wertvolle Erbe zu bewahren: Die erste war Maria Schlechter, geborene Hauser, die den Stanglwirt mit viel Liebe, Hingabe und erstaunlichem Geschick zu alten Erfolgen zurückführte. Schon in der Zwischenkriegszeit erkannte sie das Potenzial des Bergtourismus und ließ Ansichtskarten vom Stanglwirt drucken. Sie begeisterte die Gäste mit vorzüglicher Küche – und großartigem

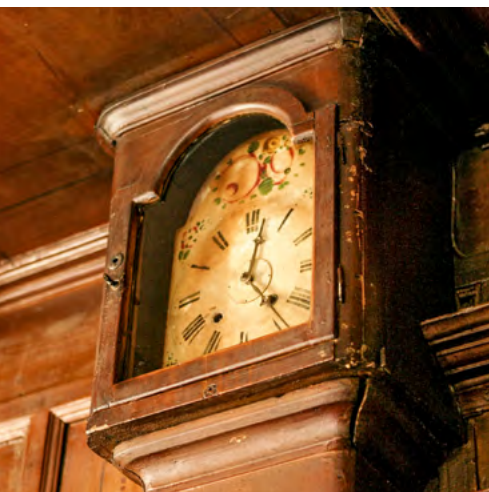
Balthasar Hauser's gaze lingers fondly on the Stanglwirt-Gasthof. "I was born in this building. From the very start, I loved the ancient timbers and the charming rooms, and loved them with all my heart!" Now this wonderful place, originally built by Sebastian Schlechter, is 300 years old. It was with him that the story of the Hauser family at the Stanglwirt began. Schlechter bought the land in 1714 and started to put up a new building six years later. His new inn opened in 1722. "The Stanglwirt has belonged to my family ever since. It has never been sold or leased," says Balthasar Hauser proudly. "And we have evidence that, in all that time, it has never voluntarily closed for a single day." What's more, in essence, the inn has remained unchanged to this day. That has not necessarily been easy. The Stanglwirt has not always experienced good times in its long history. Fate dealt it some cruel blows such as serious fires; sometimes mismanagement threatened the whole enterprise and the last Stanglwirt host to bear the Schlechter name drove guests away with his uncouth behaviour. It has taken some strong women to preserve the valuable heritage: the first was Maria Schlechter, née Hauser, who, with much love, dedication and amazing skill, led the Stanglwirt back to its former glory. Even in the period between the wars, she recognised the potential of alpine tourism and had postcards of the Stanglwirt printed. She delighted her guests with her excellent cooking – and wonderful singing. With that, she laid the



↑ Legendar: die 300 Jahre alte Gaststube. Legendary: the 300-year-old "Gaststube". →

Das Original: Viele Details sind Vorbild für das ganze Haus. The original: many little details are echoed throughout the hotel. →

Wo seit 300 Jahren die Mäntel der Gäste hängen. Where guests have hung their coats for 300 years. →



© Paul Dahan, Stanglwirt, Klaus Lorke, Robert Kittel

Gesang. Damit legte sie den Grundstein für die heute noch so sorgsam gepflegte musikalische Tradition des Hauses. Selbst bei der Wahl ihrer Nachfolge bewies sie Weitblick: Maria Schlechter blieb selbst kinderlos, 1944 übergab sie den Stanglwirt an ihre Großnichte Anna Hauser. Einzige Bedingung: Sie musste den Namen Hauser im Stanglwirt erhalten.

Die neue Herrin des Hauses erwies sich als Glücksgriff: Ihr Fleiß, ihre Kochkunst und ihre Gastfreundschaft füllten den Gasthof, ihre prächtige Stimme lockte Weltstars wie Bing Crosby und Clark Gable an, die im mondänen Kitzbühel nächtigten. 1949 erfand sie das Sängertreffen – es ist heute wohl die berühmteste Zusammenkunft von echten Volksmusikanten im ganzen Alpenraum.

Dass der Gasthof in seiner ursprünglichen Form erhalten blieb, verdankt der Stanglwirt trotzdem nicht den starken Frauen. Sondern deren Männern. Maria Schlechter wollte schon um die vorletzte Jahrhundertwende die dunkle und verrauchte Stube rausreißen lassen. In hellem Weiß sollte das Innere des Gasthofes erstrahlen und auch für elektrisches Licht statt der schummrigen Petroleumlampen vorbereitet werden. Ihr Mann Balthasar war dagegen. Also wartete sie, bis er auf Reisen ging. Die Handwerker waren bestellt, Baumaterial wurde angeliefert – und plötzlich stand Balthasar Schlechter in der Tür. Er hatte etwas vergessen. Die Handwerker reisten ab, der Gasthof blieb, wie er war. „Auch mein Vater wehrte sich gegen Veränderungen. Er beließ das Schindeldach, obwohl damals alle auf Blechdächer umsattelten. Er hielt auch an den kleinen Fenstern mit den Gittern davor fest. Er wollte alles so erhalten, wie es die Gründer gebaut haben“, erzählt der heutige Stanglwirt Balthasar Hauser.

Er übernahm 1966 Gasthof und Landwirtschaft mit nur 19 Jahren. Behutsam wurde modernisiert und erweitert, durch den Abriss eines benachbarten Sägemehlschuppens klaffte plötzlich ein Loch in der Wand des Gasthofes, der den Blick auf die Rinder freigab. Statt es zu vermauern, setzte Hauser mit seinem Vater Alois Hofer ein Fenster ein und schuf mit dem heute so legendären Kuhstallfenster eine weitere Attraktion. Tatsächlich ist es aber viel mehr: Es offenbart, wie unzertrennlich Landwirtschaft und Gasthof beim Stanglwirt zu einer Einheit verschmolzen sind.

Sorgfältig achtete Hauser bei allen Renovierungen darauf, dass der Ursprung und das Echte im Kern des Gasthofes erhalten blieben. Er beizte sogar die vielen Lackschichten

foundations for the hotel's musical tradition which is still so carefully nurtured today. Even in her choice of successor, she showed great vision: Maria Schlechter herself had no children so in 1944 she handed the Stanglwirt over to her great-niece Anna Hauser. Her only condition was that the name Hauser must be preserved at the Stanglwirt. The new lady of the house proved to be an inspired choice. Her hard work, culinary skill and hospitality filled the hotel with guests, while her magnificent voice attracted global stars such as Bing Crosby and Clark Gable, who used to stay in the chic resort of Kitzbühel. In 1949 she founded the singers' gatherings which today are probably the most famous get-togethers of real folk musicians anywhere in the Alps.

However, the Stanglwirt owes the fact that the inn has preserved its original appearance not to these strong women, but to their husbands. Even at the turn of the last century but one, Maria Schlechter wanted to have the dark, smoky dining room ripped out. She was going to paint the inside of the inn dazzling white, and preparations were made to install electric light instead of the dim oil lamps. Her husband Balthasar was opposed to this, so she simply waited until he went away. The tradesmen were organised, building materials were delivered – when suddenly Balthasar Schlechter appeared at the door. He had forgotten something. The tradesmen were sent away and the inn remained as it was. “My father also fought against any change. He kept the shingle roof, even though in those days everyone was switching to metal roofs. He also preserved the small windows with the bars in front of them. He wanted to keep everything the way the founders had built it,” explains the current owner of the Stanglwirt, Balthasar Hauser. He took over the hotel and farm in 1966, when he was only 19 years old, and began carefully modernising and extending them. When a neighbouring shed full of sawdust was torn down, a gaping hole suddenly appeared in the wall of the inn, giving an uninterrupted view of the cows. Instead of blocking it up, Hauser and his father Alois Hofer inserted a window – thereby creating a big visitor attraction in the form of the now legendary cowshed window. But in fact the window is far more than that: it demonstrates how inseparably farming and hospitality are intertwined at the Stanglwirt.

In all his renovations, Hauser took great care to ensure that the origins and authentic heart of the hotel remained intact. He even stripped the many layers of varnish on the woodwork and staircases. It was an arduous, boring task, and one that no one even noticed. “Everyone used to say:





348

Gäste haben im Gasthof Platz – inkl. Gastgarten.
 guests can be accommodated at the Gasthof (incl. the Inn's garden).

>20

Kühe sind via Kuhstallfenster mit dem Gasthof verbunden.
 cows play their part at the Gasthof via the cowshed window.



↑ Die wohl originellsten Toiletten der Welt finden sich neben der Stangl-Alm. Probably the most unusual toilets in the world, next to the Stangl Alm restaurant.

von Holz und Treppen. Eine ebenso mühevoll wie langwierige Arbeit. Die aber niemand bemerkte. „Jeder sagte: Schön ist es bei dir, genau so, wie es immer war“, lacht der Stanglwirt. So sehr er sich damals ärgerte, so sehr zeigte es ihm auch die Strahlkraft des alten Hauses. „Das alte Haus ist Vorbild für alles, was ich danach gebaut habe. Die vielen Teile, aus denen das Stanglwirt-Refugium heute besteht, sind deshalb alle verwandt. Es wirkt dadurch wie eine Einheit. Das Biohotel ist die Brücke vom 300 Jahre alten Gasthof in die neue Zeit mit Kaiserbogen und Tennishalle“, erklärt Balthasar Hauser. Selbst die Vertäfelungen in den Zimmern und Suiten orientieren sich am historischen Vorbild, ebenso die Türen. „Ich habe keine Designer gebraucht, ich habe die Inspiration für die Gestaltung des Neuen im alten Haus gefunden.“ Hauser hat aber nicht nur das Äußere des Gasthofs originalgetreu erhalten. Echt blieb auch das Innenleben: Heute noch treffen sich dort Berühmtheiten, Hotelgäste und die

It's so nice at your place, just the same as it always was," laughs Hauser. Much as it irritated him at the time, it also demonstrated to him the charm of the old building. "The old buildings are the template for everything that I have built since. This means that the many components making up the Stanglwirt Green Spa Resort today are all related. It all looks consistent. The Green Spa Resort, with all its rooms and suites and major infrastructure, forms a bridge between the 300-year-old inn and modern times," explains Balthasar Hauser. Even the panelling in the rooms and suites is based on the original style, as are the doors. "I never needed a designer, I found all the inspiration I needed for the design of the new buildings in the old one." But Hauser has not only kept the external appearance of the inn faithful to the original. Its inner life has also remained authentic. It is still a place where celebrities, hotel guests and local farmers from Going can all meet. And



Jetzt entdecken
yvonne.schroll.cc



YVONNE SCHROLL



↑ Zeitlose Schönheit: Auch im ersten Stock blieb das Haus authentisch.
Timeless beauty: the authentic style has been preserved upstairs, too.

Bauern aus Going. Und füllen die Musikanten beim Sängertreffen die Stuben, spielt der Gasthof auch eine verborgene Stärke aus: „Das viele Holz macht den Gasthof zum Resonanzkörper. Er wird selbst zum Instrument.“ Ob das auch in 50 Jahren noch so sein wird? „Die Philosophie des Nachhaltigen und Echten bleibt. Das macht uns aus“, ist Juniorchef Johannes Hauser überzeugt. Seine Schwester Elisabeth Hauser-Benz ergänzt: „Unser Vater hat uns gelehrt, dass wir bei allem, was wir modernisieren und verändern, darauf achten müssen, dass die Seele mitkommt.“ Für Maria Hauser ist die Bewahrung der langen Tradition sogar eine leichte Aufgabe: „Der Gasthof zeigt, wie wichtig der Mut zur Beständigkeit in einer schnelllebigen Zeit ist. Es ist ein Ort der Begegnungen, in dem authentische Traditionen lebendig bleiben. Genau das wird weltweit gesucht. Deshalb ist unser Gasthof heute moderner als je zuvor.“

when musicians fill the rooms at the singers' gatherings, the old inn reveals another hidden strength: "All the wood makes the building really resonant. It becomes an instrument itself." Will it still be the same in 50 years' time? "The ethos of sustainability and authenticity will remain. That's what makes us special" – Junior Director Johannes Hauser is sure of that. His sister Elisabeth Hauser-Benz adds: "Our father has taught us that, whenever we modernise or alter anything, we must make sure that it doesn't change the heart and soul of the place." For Maria Hauser, the job of maintaining the hotel's long tradition is an easy one: "The Gasthof shows us the importance of having the courage to remain constant in these fast-moving times. It's a place for new experiences, but where authentic traditions remain alive. That's what people the world over are looking for. And that's why our hotel is more contemporary today than ever before."



SCHROLL
KITZBÖHEL



leo willwer
SINCE 1920

WIRTIN MIT LEIB UND SEELE

LANDLADY WITH
HEART AND SOUL

Die Stanglwirtin Magdalena Hauser und ihre große Liebe zur echten Volksmusik.
Stanglwirt landlady Magdalena Hauser and her passion for authentic folk music.

Autorin: Sabrina Haas

Magdalena Hauser wuchs in Reit im Winkl in Bayern auf und kam dort schon sehr früh mit Volksmusik in Berührung. Sie war im Trachtenverein aktiv und auch zu Hause wurde viel musiziert und gesungen. Ihre Onkel waren die „Reit im Winkler Sänger“, der Vater Mitglied des Männergesangvereins. Gemeinsam mit ihrer Mutter und Schwester sang sie daheim. Oft wurde am Sonntagnachmittag auf der elterlichen Hausbank am Benzmühlner Hof musiziert, Nachbarn kamen vorbei und auch die Gäste, die sie zu dieser Zeit beherbergten, hörten bei dieser Gelegenheit immer begeistert zu. In der Schule lernte Magdalena Blockflöte und sang auch im Schulchor. Später kamen das Raffele und die Gitarre dazu, zusammen mit ihrem

Magdalena Hauser grew up in Reit im Winkl (Bavaria) and came into contact with folk music there at an early age. She was involved in the Trachtenverein traditional dress association and was also surrounded by music and singing at home. Her uncles were the “Reit im Winkl Singers” and her father was a member of the male voice choir. She also used to sing at home with her mother and sister. They would often make music on Sunday afternoons, sitting on the family bench at the Benzmühlner Hof farm, neighbours would call in and the guests to whom they offered accommodation at that time would also always enjoy listening.



© Stanglwirt

↑ Magdalena Hauser wohnt selbst im Stanglwirt und ist immer für die Gäste da. Magdalena Hauser lives at the Stanglwirt herself and is always there for guests.



*„Jeder, der zum Stanglwirt kommt, weiß, dass wir mit der Volksmusik eng verbunden sind.“
“Everyone who comes to the Stanglwirt knows that folk music is really dear to our hearts.”*

Onkel trat sie dann auch bei Gauabenden auf. Bereits im Alter von zwölf Jahren kam Magdalena Hauser als ZuhörerIn mit ihren Onkeln zum ersten Mal zum Sängertreffen beim Stanglwirt. Im Jahr 1977 durfte sie diese erneut zum Sängertreffen begleiten, wo sie dann Balthasar Hauser kennenlernte.

Gerne erinnert sich Magdalena Hauser an die Zeit des Kennenlernens. Es war so schön, dass wir von den gleichen Gruppen sprachen, erinnert sie sich. Besonders die Riederlinger Sänger, die Fischbachauer und Roaner Sängerrinnen waren ein großes Vorbild für Magdalena, und Balthasar Hauser kannte all diese Gruppen ebenfalls. 1984 heirateten sie und begannen, gemeinsam mit ihren Kindern zu singen und zu musizieren. In der Musikschule St. Johann wurden ihre Kinder auf verschiedenen Instrumenten ausgebildet, die Familienmusik Hauser wurde aber von Balthasar selbst betreut. Er hat ein feines Gefühl für Musik und Gesang, sagt Magdalena Hauser. Natürlich ist der Umgangston aber ein etwas anderer als mit einer außenstehenden Person als Lehrkraft. Das Proben war noch einfacher, als die Kinder kleiner waren, später, als sie dann längere Aufenthalte im Ausland absolvierten, um verschiedene Betriebe kennenzulernen, wurde es dann schwieriger mit dem Proben. Irgendwie ist es aber immer gegangen, meint Magdalena mit einem Lächeln im Gesicht. Besonders freut es sie, dass ihr Sohn Johannes auch Musikantenfreunde aus Bayern hat, die ihn immer wieder besuchen. So geht es in der nächsten Generation weiter.

Magdalena und Balthasar singen auch schon viele Jahre gemeinsam, Volksmusik gehört beim Stanglwirt einfach dazu. Überhaupt ist Magdalena Hauser mit dem Stanglwirt eng verbunden. Sie wohnt mitten im Betrieb und ist immer für ihre Familie, Mitarbeiter und Gäste da. Doch sie ist auch gerne für sich und zieht sich ganz bewusst zurück. Sie mag es, in der Natur zu sein. Wandern geht Magdalena sehr gern und im Winter ist sie oft auf der Skipiste anzutreffen. Ihr Aufgabenbereich im Betrieb ist vielseitig. Sie geht im Sommer mit den Gästen auf die haus-eigene Alm, wo auch der Stangl-Käse produziert wird. Außerdem hilft sie gerne in der Landwirtschaft mit. Die Betreuung der Mitarbeiter und Gäste liegt ihr besonders am Herzen.

Bei den Sänger- und Musikantentreffen sind immer Gruppen aus allen Alpenländern vertreten. Die Gespräche mit den verschiedenen Musikgruppen aus dem gesamten Alpenraum sind Magdalena besonders wichtig. Natürlich

In school, Magdalena learnt to play the flute and also sang in the school choir. Later came the guitar and the Raffeletithar, and she began performing at folk evenings with her uncle. When she was only 12 years old, Magdalena Hauser came for the first time with her uncles to listen to the singers' gathering at the Stanglwirt. In 1977, she was allowed to accompany them to the singers' gathering again, and that was where she met Balthasar Hauser.

Magdalena Hauser likes to look back on this time when they were getting to know each other. "It was so nice that we could talk about the same folk music groups," she recalls. The Riederlinger singers, and the Fischbachauer and Roaner female folk singers in particular were important role models for Magdalena, and Balthasar Hauser knew all those groups, too. They married in 1984 and soon began to sing and make music with their children. The children learnt to play various instruments at the St. Johann music school but family music in the Hauser home was led by Balthasar himself. "He has a good ear for music and singing," says Magdalena Hauser. Though of course, the atmosphere is somewhat different from when an outsider is doing the instructing. Rehearsing was easier when the children were younger, but later, when they spent long periods abroad getting to know other businesses, it became more difficult. "Somehow though, it always worked out," says Magdalena with a smile. She is especially pleased that her son Johannes has musical friends in Bavaria who often come to visit him. And so the tradition continues with the next generation.

Magdalena and Balthasar have been singing together for many years and folk music is simply part of the fabric of the Stanglwirt. Magdalena Hauser is an integral part of the Stanglwirt in every way. She lives at the heart of the hotel and is always there for her family, employees and guests. However, she also likes to be alone and sometimes deliberately withdraws a little. She loves to be outdoors, hiking in the summer and often to be found on the ski slopes in the winter. Her tasks within the business are many and varied. In summer, she leads guests up to the hotel's own alpine pasture, where the Stangl cheese is produced. She also enjoys helping on the farm. Looking after her employees and guests is a matter of great importance to her.

At the singers' and musicians' gatherings, groups from all over the Alpine region are always represented. Magdalena makes it a priority to talk to all the various groups. Of

Naturkraft: Mit liebevoller
Hingabe sorgt Magdalena
Hauser für blühendes
Leben beim Stanglwirt.
The power of nature: with love
and dedication, Magdalena
Hauser ensures that the
Stanglwirt is full of flowers.





↑ Natürlich wuchsen auch die Kinder der Familie Hauser mit der Volksmusik auf. Of course, the children of the Hauser family all grew up with folk music.

wäre es unkomplizierter, eine Mail zu schicken, aber durch die Telefonate lernt man die Gruppen bereits kennen, Magdalena erfährt von Geschichten und manchmal gibt es sogar eine Empfehlung einer weiteren Gruppe, die sie und Balthasar noch nicht in ihrem dicken Buch stehen haben. „Ich telefoniere immer am Sonntagabend, da erreicht man die Musikanten und Sänger am ehesten“, lacht Magdalena. Besonders freut es sie, dass ihnen ein guter Ruf vorausseilt. „Beim Stanglwirt, da musst gut sein“, hat sie einmal von einem Musikanten gehört. Etwas Besseres kann einem als Veranstalter eigentlich nicht passieren. Viele Freundschaften zwischen Sängern und Musikanten entstanden im Stanglwirt.

Es gibt auch viele Gäste, die extra zum Sängertreffen kommen wollen. Beim Frühschoppen am nächsten Tag wird für die Hotelgäste musiziert und gesungen, das schätzen diese sehr. Generell spielt im Stanglwirt die Volksmusik das ganze Jahr über eine große Rolle. „Jeder, der zum Stanglwirt kommt, weiß, dass wir mit der Volksmusik eng verbunden sind“, so Magdalena Hauser.

course, it would be easier to send an email, but by making a phone call Magdalena gets to know the groups, learns about their stories and sometimes even gets recommendations for another group that she and Balthasar do not yet have in their big book of contacts. “I always phone on a Sunday evening, that’s the best time to catch musicians and singers,” laughs Magdalena. She is especially pleased that the Stanglwirt’s good reputation goes before it. “At the Stanglwirt you have to be good,” she once heard a musician say. Nothing could give an event organiser more pleasure. Many friendships between singers and musicians have started at the Stanglwirt.

There are also many guests who want to come specifically for the singers’ gatherings. At the brunch the next day, the musicians play and sing for the hotel guests, who really enjoy it. In general, folk music plays an important role at the Stanglwirt all year round. “Everyone who comes to the Stanglwirt knows that folk music is really dear to our hearts,” says Magdalena Hauser.

Gemeinsam einen klaren Weg gehen.

Das persönliche Gespräch steht bei uns im Mittelpunkt. Wir entwickeln gemeinsam mit unseren Kund*innen den passenden Weg. Stets im Gepäck: Handschlagqualität und unsere bewährten Leistungen, gepaart mit innovativen digitalen Angeboten.



TUDOR
GENEVE

200m:660ft
CHRONOMETER
OFFICIALLY CERTIFIED



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

MT5400 mit 70-stündiger „weekend proof“ Gangreserve, Siliziumfeder und COSC-Zertifizierung



39-Millimeter-Gehäuse
in 925er Silber



Fünffährige, übertragbare Garantie ohne Registrierung oder vorgeschriebene regelmäßige Wartung

BLACK BAY FIFTY-EIGHT 925



SCHROLL
KITZBÜHEL

A 6370 KITZBÜHEL – VORDERSTADT 23
WWW.SCHROLL.CC



ZUKUNFT GESTALTEN

SHAPING THE FUTURE





↑ Der grüne Weg: Die Häuser vom Stanglwirt erfüllen höchste bau-biologische Ansprüche.

Doing it the green way: the Stanglwirt buildings meet the highest standards for eco-friendly construction.

Nehmen, was da ist: „Kreislaufwirtschaft ist beim Stanglwirt ganz normal, sie ist Teil unserer Philosophie“, sagt Balthasar Hauser. Was er jüngst wieder unter Beweis stellte. Denn auch während der Lockdowns stand der Stanglwirt nicht still. Die Zeit wurde genutzt, um einen Großteil der Zimmer und Suiten zu renovieren. „Der Stanglwirt ging nie nach Trends, sondern hat seinen eigenen, zeitlosen Stil. In unseren Zimmern finden sich nur Vollholz und Wohntextilien aus natürlichen Materialien. Deshalb reißen wir nicht raus und schmeißen weg, sondern schleifen ab, polstern auf und beziehen mit neuen Stoffen. Das ist wahre Nachhaltigkeit“, erklärt Maria Hauser. Abfall wird mit Upcycling vermieden: Aus Tischtüchern werden

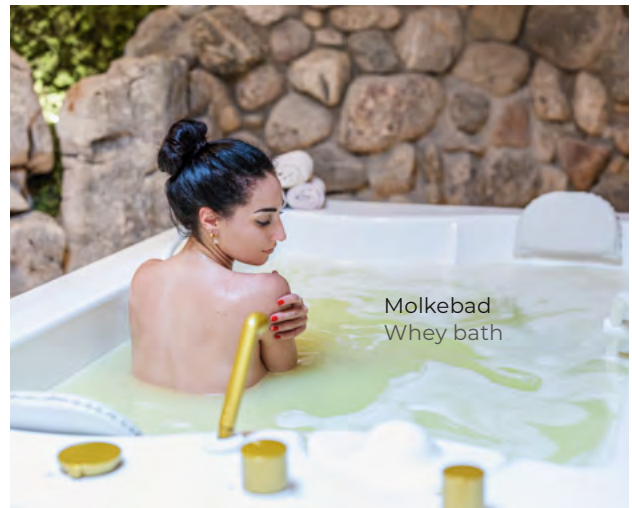
Using what’s there: “The circular economy is nothing new at the Stanglwirt; it’s part of our ethos,” says Balthasar Hauser. He proved it again just recently. Because even during the lockdowns, the Stanglwirt did not stand still. The time was used to renovate most of the rooms and suites.

“The Stanglwirt has never followed passing trends but has its own, timeless style. In our rooms, you’ll only find solid wood and fabrics made of natural materials. So we don’t rip things out and throw them away – we rub them down, re-stuff them and cover them with new fabric. That’s real sustainability,” explains Maria Hauser. Waste is avoided by upcycling instead: table cloths are turned



↑ Bleibende Schönheit: Die frisch renovierten Zimmer und Suiten setzen auf Natur pur.
Timeless beauty: the décor in the newly renovated rooms and suites is completely natural.

Brotkorbservietten, Bettwäsche wird zu Poliertüchern, Kerzenreste werden gesammelt, vom Hersteller Walde eingeschmolzen und in die Produktion zurückgeführt. Auch Bruchglas landet nicht am Müll: Die Scherben werden für Industrieglas wiederverwendet. Auch in der Biolandwirtschaft wird nichts verschwendet: Die hochwertige Molke aus der Produktion von Biobutter und Biojoghurt etwa ist im Stanglwirt-Spa als wertvolle Ingredienz für Molkebäder heiß begehrt. Was gar nicht mehr verwendet werden kann, liefert Energie: Küchenabfälle und Speisereste landen zerkleinert und homogenisiert in der Biogasanlage in Going. Mit den Rindenabfällen von Sägewerken aus der Region gewinnt der Stanglwirt bereits seit den 70er-Jahren via Biomasse-



Molkebad
Whey bath



↑ Grün unterwegs: Der Stanglwirt installierte mit Mobilitätspartner AUDI insgesamt zwölf MOON-Ladesäulen für Elektromobilität.
Green mobility: with its mobility partner AUDI, the Stanglwirt has installed a total of twelve MOON charging points for electric vehicles.

into napkins for bread baskets, worn bed linen is used for cleaning cloths and the remains of candles are collected up, melted down by candlemaker Walde and put back into production. Even broken glass does not end up in landfill: the shards are reused to make industrial glass. Nor is anything wasted on the organic farm: for example, the top-quality whey that results from the production of organic butter and yoghurt is much sought-after in the Stanglwirt Spa as a vital ingredient in whey baths. Anything which really can't be used any more is turned into energy: kitchen and food waste is macerated and homogenised at the biogas plant in Going. The Stanglwirt has been obtaining its heat from biomass made using waste bark from local sawmills since the 1970s. The



1.000kW

an CO₂-neutraler Wärme liefert das Biomasse-Heizwerk vom Stanglwirt bereits seit den 70er-Jahren.
of CO₂-neutral heat - delivered by the Stanglwirt's biomass heating plant since the 1970s.

6,5t

CO₂ vermeidet der Stanglwirt durch die Umwandlung von Speiseresten in Biogas.
of CO₂ emissions - avoided at the Stanglwirt by converting food waste into biogas.



↑ Die Energie des Wilden Kaisers heizt die Wasserwelten beim Stanglwirt.
Energy from the Wilder Kaiser heats the water worlds at the Stanglwirt.

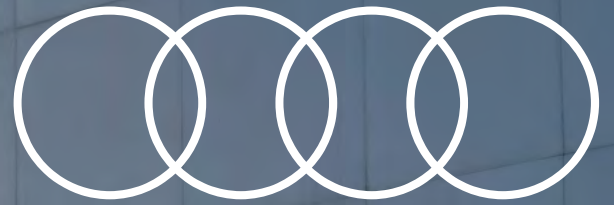
heizung Wärme. Die riesigen Wellnesswelten werden mithilfe von Wärmepumpen und der Energie des haus-eigenen Quellwassers vom Wilden Kaiser auf Tempe-ratur gebracht.

Als Umweltpionier ist der Stanglwirt auch in Mobilitäts-fragen innovativ. „Elektromobilität ist Teil unseres Nach-haltigkeitskonzeptes“, erzählt Elisabeth Hauser-Benz. Mit Unterstützung der Spezialisten von MOON wurden ge-meinsam mit Mobilitätspartner AUDI mittlerweile zwölf „E-Tankstellen“ an verschiedenen Stellen des riesigen Geländes für Gastfahrzeuge installiert. „Auch für unsere Mitarbeiter wollen wir schon bald kostengünstig Elektro-mobilität bereitstellen“, so Hauser-Benz. Der Lohn für diese Anstrengungen: Der Stanglwirt wurde nach einer aufwendigen Überprüfung mit dem österreichischen und europäischen Umweltzeichen und nach dem TÜV zerti-fiziert. Eine Auszeichnung, die dem Stanglwirt als einem der ersten Luxushotels dieser Größe zuteil wurde.

enormous wellness world is warmed with the help of heat pumps and energy from the hotel's own spring water which comes down from the Wilder Kaiser.

As an environmental pioneer, the Stanglwirt is also in-novative when it comes to personal mobility. “E-mobility is part of our sustainability concept,” explains Elisabeth Hauser-Benz. With the help of specialists from MOON and transport partner AUDI, twelve charging points for guests' vehicles have now been installed in various places on the vast site.

“Soon, we want to make e-mobility available cheaply for our employees as well,” says Hauser-Benz. The reward for all these efforts has been that, following an extensive review, the Stanglwirt has been awarded the Austrian and European environmental eco-label and certified by the TÜV. The Stanglwirt is one of the first luxury hotels of its size to receive this award.



Elektrisch. Und voller wunderbarer Details.

Visionen mit Leben füllen.
Der rein elektrische Audi Q4 Sportback e-tron*.

Future is an attitude



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

*Stromverbrauch (kombiniert) in kWh/100 km: 19,7-16,1; CO₂-Emissionen (kombiniert) in g/km: 0. Angaben zu den Kraftstoff-/Stromverbräuchen und CO₂-Emissionen bei Spannbreiten in Abhängigkeit von der gewählten Ausstattung des Fahrzeugs. Für das Fahrzeug liegen nur Verbrauchs- und Emissionswerte nach WLTP und nicht nach NEFZ vor.
www.audi.de/DAT-Hinweis

DER NEUE KLASSIKER

THE NEW CLASSIC

TUDOR präsentiert eine neue Version der
Black Bay Fifty-Eight in 925er-Silber.
TUDOR launches a new version of the
Black Bay Fifty-Eight in 925 silver.

Schon 1926 ließ Rolex-Gründer Hans Wilsdorf „The TUDOR“ als Marke eintragen, zum Unternehmen wurde es 1946: Seit diesem Jahr stellt Montres TUDOR SA Armbanduhren mit der Qualität und Zuverlässigkeit einer Rolex zu erschwinglicheren Preisen her. Jetzt präsentiert TUDOR eine neue Version des beliebtesten Modells Black Bay Fifty-Eight in 925er-Silber mit transparentem Gehäuseboden. Der Name des glänzenden Modells erinnert auch an das Jahr 1958: Damals wurde die erste Taucheruhr Big Crown eingeführt, die bis 200 Meter wasserdicht war. Das silberne Gehäuse der Black Bay Fifty-Eight 925 wird durch ein taupefarbenes Zifferblatt samt passender Zahlenscheibe akzentuiert. Diese Farbpalette findet sich auch in dem Textilband, einem Markenzeichen von TUDOR. Das Manufakturwerk-Kaliber MT5400 ist als Chronometer zertifiziert und hat eine Gangreserve von ungefähr 70 Stunden.

It was back in 1926 that Rolex founder Hans Wilsdorf registered “The TUDOR” as a trademark before establishing the company in 1946. Since that year, Montres TUDOR SA has been making watches with the quality and reliability of a Rolex at more affordable prices. Now TUDOR is launching a new version of its most popular model, the Black Bay Fifty-Eight, in 925 silver with a transparent back. The name of this prestigious watch also recalls the year 1958, when the first diver’s watch – Big Crown – was introduced, which was watertight down to 200 metres. The silver case of the Black Bay Fifty-Eight 925 is enhanced with a taupe-coloured dial and matching number disc. The textile strap features the same colours, a trademark of TUDOR. The manufacture calibre MT5400 is certified as a chronometer and has a power reserve of about 70 hours.

© TUDOR

↑ TUDOR Black Bay Fifty-Eight 925: Traditionelle Ästhetik trifft moderne Uhrmacherkunst. Der Gehäuseboden ist transparent, die Snowflake-Zeiger sind ebenso charakteristisch für die TUDOR wie das Textilarmband aus französischer Handwerkskunst.

TUDOR Black Bay Fifty-Eight 925: a traditional appearance meets modern watch-making artistry. The back of the housing is transparent, and the snowflake design on the fingers is as characteristic of the TUDOR brand as the textile strap, made by French craftsmen. →



DIE LIEBE ZUM ECHTEN

LOVING AUTHENTICITY

Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz
über den grünen Weg beim Stanglwirt.
Junior Director Elisabeth Hauser-Benz talks
about the Stanglwirt's green journey.

Der Stanglwirt arbeitet intensiv an der Minimierung des ökologischen Fußabdrucks. Seit wann geht deine Familie den grünen Weg?

Elisabeth Hauser-Benz: Im alten bäuerlichen Tirol war die Schonung der knappen Ressourcen ganz selbstverständlich. Da wurde nichts verschwendet oder weggeschmissen, sondern repariert und veredelt. In diesem Sinn wurde auch mein Vater erzogen. Alle seine Innovationen sind vom Gedanken an Nachhaltigkeit und Naturnähe beseelt. Diese Einstellung hat er an uns Kinder weitergegeben.

Deshalb wurde der Stanglwirt jetzt sogar mit dem europäischen und österreichischen Umweltzeichen ausgestattet?

Wir sind sehr stolz, dass wir das Umweltzeichen erreicht haben. Es wird vom österreichischen Staat nach sehr strengen Kriterien vergeben. Danach werden die Anstrengungen und Erfolge bei der Minimierung des ökologischen Fußabdrucks laufend überprüft. Der Aufwand ist enorm. Es braucht unzählige Dokumentationen und Nachweise, die auch Bereiche wie Sicherheit, Brandschutz und vieles andere betreffen. Dass wir als Betrieb in dieser Größe, in unserer Branche, mit integrierter Landwirtschaft das europäische und österreichische Umweltzeichen erreichen, ist etwas ganz Besonderes.

Der Stanglwirt wurde auch vom TÜV überprüft und zertifiziert. Gibt es Unterschiede zum Umweltzeichen?

Vom Aufwand ist es ähnlich hoch. Aber es überschneidet sich mit dem Umweltzeichen nur wenig, das TÜV-Zertifikat ist für Sauberkeit und Hygiene. Wir haben als Hotel sehr viele Vorgaben zu erfüllen – viel mehr etwa als ein Supermarkt –, deshalb dachte ich mir, dann können wir uns auch gleich an den strengsten Standards orientieren. Das TÜV-Gütesiegel gilt zudem nicht nur für den Gästebereich im Hotel, sondern für alle





*„Das Umweltzeichen und das TÜV-Gütesiegel sind wichtige Meilensteine auf dem grünen Weg.“
“The eco-label and the TÜV quality mark are important milestones on the green journey.”*



↑ Höchster Standard: Der Stanglwirt ist TÜV-zertifiziert. The highest standard: the Stanglwirt is TÜV-certified.



Einrichtungen bis zu den Unterkünften der Mitarbeiter. Durch die erfolgreiche Zertifizierung profitieren unsere Teams auch von laufenden Schulungen und neuen Einblicken.

Ist mit dem Umweltzeichen und dem TÜV-Zertifikat der grüne Weg an seinem Ziel angelangt? Schließlich sind die Erfolge eurer Umweltbemühungen damit sogar staatlich bestätigt.

Es sind wichtige Meilensteine, aber der Weg ist nie zu Ende. Es gibt viele Stellschrauben, an denen wir noch drehen können und werden, etwa bei den entsprechenden Schulungen der Mitarbeiter und beim Mobilitätswandel.

Nutzen viele Stanglwirt-Gäste E-Autos?

Es werden immer mehr. Deshalb haben wir auch das Angebot an Ladestationen deutlich ausgebaut. Neben der Säule mit zwei Zugängen an der Rezeption haben wir mit der Unterstützung von AUDI zehn weitere Lademöglichkeiten vom Salzburger Spezialisten MOON Power installiert. Eine davon ist sogar ein Hypercharger, der das Auto in kurzer Zeit lädt, während man einen Kaffee trinkt. Die Angebote werden extrem gut angenommen. Wir beobachten die weitere Entwicklung genau und bauen bei Bedarf weiter aus. Der Komfort unserer Gäste ist uns auch in diesem Bereich sehr wichtig.

Ist Elektromobilität auch ein Thema bei den Mitarbeitern?

Wir sind gerade dabei, gemeinsam mit unserem Partner VW einen eigenen Elektrofuhrpark für unsere Mitarbeiter aufzubauen. Die Mitarbeiter haben einen enormen Anteil am Erfolg vom Stanglwirt, wir sind sehr stolz, dass wir ihnen nach der Eröffnung der Mitarbeiterresidenz mit dem Angebot an moderner Mobilität einmal mehr unsere Wertschätzung zeigen und sie dabei unterstützen können, dass sie sich in Going und beim Stanglwirt rundum „daheim“ fühlen.

The Stanglwirt works very hard to minimise its environmental footprint. How long has your family been on its green journey?

Elisabeth Hauser-Benz: For farmers in Tyrol in the olden days, it went without saying that you preserved scarce resources. Nothing was wasted or thrown away - it was repaired and improved instead. That's the way my father was brought up, too. All of his innovations have been inspired by the idea of sustainability and proximity to nature. He has passed on that same mindset to us children.

So is that why the Stanglwirt has now even been awarded the European and Austrian environmental eco-label?

We are very proud to have been given the eco-label. It is awarded by the Austrian state on the basis of very strict criteria. Afterwards, your efforts and successes in minimising your environmental footprint are under continuous review. The effort involved is enormous. It requires endless paperwork and evidence covering aspects such as safety, fire prevention and much, much more. For a business of our size, in our industry, with an integrated farm, to have been awarded the European and Austrian eco-label is something really very special.

The Stanglwirt has also been inspected and certified by the TÜV. Is that different from the eco-label?

The effort involved is similar. But there is not much overlap with the eco-label, because the TÜV certificate is for cleanliness and hygiene. As a hotel, we have to comply with a great deal of regulations – far more than a supermarket, for example – so I thought to myself that we might as well aim to



↑ Erfolg auf dem grünen Weg: Stolz nahmen die Stanglwirt-Juniorchefs das Umweltzeichen entgegen.

↑ Success on the green journey: the Stanglwirt's junior directors were proud to receive the eco-label.

meet the highest standards. Furthermore, the TÜV quality seal applies not only to the guest areas of the hotel but to every part of it, including the employees' accommodations. Now that we are successfully certified, our teams can also benefit from regular training and new insights.



Has the green journey reached its final destination with the eco-label and the TÜV certification? After all, they give you official confirmation of the success of all your environmental efforts.

They are important milestones, but this journey never ends. There are still lots more adjustments that we could and are planning to make, for example regarding appropriate training for staff and the mobility transformation.

Do many of the Stanglwirt's guests drive electric cars?

More and more of them do. That's why we have significantly expanded the availability of charging

points. In addition to the double charging pillar at Reception, with the help of AUDI we have had ten further charging points installed by the specialists from MOON Power in Salzburg. One is even a hyper-charger, which charges your car in a very short time while you drink a coffee. These services have been extremely well received. We are keeping a close eye on developments and will extend provision further if required. Convenience for our guests is very important to us in this respect, too.

Are electric cars popular among your staff?

We are currently working with our partner VW to set up our own fleet of electric vehicles for our staff. Our employees play an enormous part in the success of the Stanglwirt, and we are very proud that, following the opening of the our team residence, we are now able once again to show our appreciation by offering a modern means of transport to help them feel completely "at home" in the village of Going and at the Stanglwirt.

KLASSE TASSE

FLAVOUR TO SAVOUR

Für den Stanglwirt wurde ein eigener Biokaffee kreiert.
An exclusive organic coffee has been created for the Stanglwirt.



UNSER BEKENNTNIS zu Bioqualität ist umfassend“, erzählt Daniel Campbell. Und da er als Direktor F&B für das leibliche Wohl der Gäste zuständig ist, fragte er sich, ob es nicht auch Kaffee in umweltfreundlicher Spitzenqualität gibt. „Bei der berühmten italienischen Rösterei Segafredo wurde ich fündig. Aber wir wollten ein eigenes Produkt mit einem ganz besonderen Geschmackserlebnis“, lächelt der Bayer. Tatsächlich kreierten die Italiener einen speziellen Bio-Blend nur für den Stanglwirt, der in der Blindverkostung begeisterte. Campbell: „Den Kaffee gibt es auch in unserem Stangl-Shop und Onlineshop, damit unsere Gäste auch zu Hause eine köstliche Kaffeepause in Stanglwirt-Qualität genießen können.“

“We are committed to organic quality in every way,” explains Daniel Campbell. And because, as the F&B manager, he is responsible for providing pleasures of the palate for our guests, he wondered whether it was also possible to get first-class coffee that is environmentally-friendly. “With the famous Italian coffee roasters Segafredo, I struck lucky. But we wanted our own product, offering its own very special flavour experience,” smiles Campbell, who comes from Bavaria. And so indeed the Italians created a special organic blend exclusively for the Stanglwirt which went down very well in a blind tasting. Campbell: “The coffee is also available from our Stangl-Shop and the Stanglwirt online shop, so that our guests can enjoy a delicious coffee break of Stanglwirt quality even when they are back home.”





LUXUS MIT AUGENZWINKERN

LUXURY WITH A WINK

Werner Baldessarini – Charakterkopf, Designer, Duftschöpfer, erfolgreicher Manager und Ikone in der Modeindustrie. Egal ob im Bereich Fashion, Duft oder im Alltag – Qualitätsbewusstsein und Pragmatismus sind Grundbestandteil seines Erfolgsrezeptes. Uniformität und Plakativität langweilten ihn hingegen schon immer. Eine Individuelle Handschrift sei das, auf was es ankomme - beim Charakter, aber auch in der Mode und beim Parfum.

Die im Jahr 2002 gegründete Duftmarke ‚Baldessarini Fragrances‘ trägt unter diesem Leitgedanken seine Handschrift. Die Düfte zeichnen sich insbesondere durch einen individuellen Tiefgang aus, die sich jedoch nicht aufdringlich in den Vordergrund drängen. Sie sind dezent, gleichzeitig langanhaltend und unterstreichen den individuellen Charakter.

Sein neues Kunstprojekt: Einzigartige Duftkreationen für die Frauenwelt. Den ersten erfolgreichen Auftakt machte die Neuheit ‚Baldessarini Bella‘, der seit 2021 erhältlich ist. Das hochwertige Eau de Parfum für Frauen, die ihr elegantes, ausdrucksstarkes und selbstbewusstes Auftreten mit einem Duft unterstreichen wollen, in dem die edle Rose die Hauptrolle spielt - denn „she’s the one“.

Werner Baldessarini - a striking personality, designer, fragrance creator, successful manager and icon of the fashion industry. Whether in fashion, fragrances or everyday life – quality consciousness and pragmatism are always the main ingredients of his recipe for success. Uniformity and showiness, on the other hand, have always bored him. What matters to him is individuality – in character, but also in fashion and with perfumes.

The perfume brand Baldessarini Fragrances, which was founded in 2002, bears exactly this signature. Thus, the fragrances are characterized by their individual depth but are never obtrusive. They are subtle but also long-lasting and emphasize the wearer’s own character.

His new art project: unique fragrance creations for women. The first successful prelude was the novelty “Baldessarini Bella”, which was marketed in 2021. The high-quality eau de parfum appeals to women who want to emphasize their elegant, expressive and self-confident appearance with a fragrance in which the noble rose plays the leading role – because “she’s the one”.



Baldessarini
BALDESSARINI





leo willwer

SINCE 1920

IM DREIKLANG

THREE-PART HARMONY

Die neuen Dreiklang-Weine vom Stanglwirt sind Musik zum Trinken.
The new Dreiklang wines from the Stanglwirt are like music to drink.

Das Wort Dreiklang kommt aus der Musik: Es steht für einen Akkord mit besonderem Wohlklang und für dreistimmigen Gesang. „Die Trios vom Stanglwirt wurden damit berühmt. Und da wir drei Geschwister sind, die auch gerne singen, haben wir unseren Stanglwirt-Wein ‚Dreiklang‘ getauft“, erzählt Johannes Hauser. Aber wie kommt ein Hotel in Going zu einem eigenen Wein? „Wir haben lange nach einem passenden Partner gesucht“, sagt Hauser. Die Anforderungen waren hoch: „Wir wollten nicht einfach unser Etikett auf einen fertigen Wein kleben, sondern etwas Besonderes, das es nur beim Stanglwirt gibt.“ Zudem musste es ein Biowein sein und allerhöchste Qualitätsansprüche erfüllen, um zur Biolandwirtschaft mit Fünf-Sterne-Haus zu passen. Das renommierte Bioweingut Tement in der Südsteiermark erfüllt alle Anforderungen perfekt: „Außerdem arbeiten auch dort die Generationen harmonisch zusammen, man spürt den Teamgeist und die Wertschätzung der Natur“, sieht Johannes Hauser viele Gemeinsamkeiten.

Vom Wein selbst hatte der Stanglwirt klare Vorstellungen: „Wir wollten Sorten, die in der Südsteiermark herausragend sind. Dazu zählen Gelber Muskateller und Sauvignon blanc. Es sollte auch kein einfacher Wein sein, sondern ein seriöser Tropfen für Anspruchsvolle“, fasst Stanglwirt-Weindirektor Walter Kaltschik zusammen. Tement-Juniorchef Armin Tement war von den Vorgaben angetan: „Man spürt, dass der Stanglwirt auch beim Wein nach Exzellenz strebt. Unsere beiden Häuser legen extremen Wert darauf, immer die beste Qualität in ihrem Handeln und Tun zu schaffen.“ Die Tements machten sich zügig ans Werk, kreierten verschiedenste Cuvées, immer wieder wurde gemeinsam mit dem Stanglwirt-Sommelierteam um Walter Kaltschik und Johannes Hauser verkostet. Nach intensiver Arbeit im Weinkeller waren dann die perfekten Tropfen gefunden: „Der Gelbe Muskateller stammt aus unserer Toplage Steinbach Fürst.

© Branislav Rohal

↑ Leidenschaft für Qualität: Johannes Hauser (l.) und Walter Kaltschik (r.) wählen die besten Trauben aus feinsten Lagen. Topwinzer Armin Tement (m.) verwandelt sie in edle Dreiklang-Weine für den Stanglwirt.

A passion for quality: Johannes Hauser (l.) and Walter Kaltschik (r.) select the best grapes from the most promising spots. Top winemaker Armin Tement (m.) transforms them into fine Dreiklang wines for the Stanglwirt.





↑ Genuss verbindet: die drei Stanglwirt-Juniorchefs mit den Winzern Armin und Monika Tement.
A shared love of fine wines: the three Stanglwirt junior directors with winemakers Armin and Monika Tement.

Unsere Weine aus den Trauben dort werden jährlich unter die Top Drei der jeweiligen Sorte gekürt“, so Tement. Der Sauvignon blanc wiederum ist ein Cuvée aus den besten Lagen des Weinguts. Auch dieser edle Tropfen darf den Namen „Dreiklang“ tragen. „Wir haben die Hänge mit den Trauben für den Dreiklang-Wein jetzt exklusiv für den Stanglwirt reserviert“, verrät Tement. Der Grund: „Die Gäste lieben den Dreiklang-Wein“, berichtet Johannes Hauser von ersten Erfahrungen. Obwohl er auch glasweise geordert werden kann, bestellen die meisten Gäste gleich eine ganze Flasche. „Manche wollen sogar ganze Kisten nach Hause geschickt bekommen. Wir bieten die beiden Dreiklang-Sorten deshalb jetzt auch in unserem Onlineshop an“, so Hauser. Der nach dem großen Erfolg jetzt Lust auf mehr bekommen hat. „Die Zusammenarbeit mit Tement funktioniert so gut, dass wir schon überlegen, mehr miteinander zu machen.“

The word triad – Dreiklang in German – comes from music: it means either a chord which sounds particularly harmonious, or singing in three-part harmony. “The Stanglwirt trios were famous for it. And because we are three siblings who enjoy singing, we called our Stanglwirt wine ‘Dreiklang,’” explains Johannes Hauser. But how does a hotel in Going set about getting its own wine? “We spent a long time looking for a suitable partner,” says Hauser. And the demands were high: “We didn’t just want to stick our own label on an existing wine. We wanted something special that would only be available at the Stanglwirt.” It also had to be an organic wine and meet the very highest quality standards if it was to be right for an organic farm with a five-star hotel attached. The well-known organic winery Tement in southern Styria met all the requirements perfectly: “What’s more, different generations work harmoniously together there,

RV
RIEDEL VELOCE

RIEDEL 
THE WINE GLASS COMPANY
REBSORTEN  SPEZIFISCH®

MAXIMILIAN J. RIEDEL,
11. GENERATION

RIEDEL GLAS KUFSTEIN
SHOPS • MANUFAKTUR • MUSEEN

WEISSACHSTRASSE 28 • KUFSTEIN
+43.(0)5372.64896-901 • INFO@RIEDEL.COM • RIEDEL.COM



4.000kg

Trauben werden für die beiden Dreiklang-Weine verarbeitet.
of grapes are used to make the two Dreiklang wines.

6

Diplom-Sommeliers beraten die Gäste beim Stanglwirt.
qualified sommeliers advise guests at the Stanglwirt.



↑ Der Dreiklang Wein entwickelt sich zum Bestseller in den Stanglwirt-Restaurants.
The Dreiklang wine is becoming a bestseller in the Stanglwirt's restaurants.

too, and you can sense the team spirit and appreciation of nature," says Johannes Hauser, who sees many points of similarity.

The Stanglwirt team had very clear ideas about the wine itself: "We wanted grape varieties that are outstanding in southern Styria. Those include Gelber Muskateller (Muscat Blanc à Petits Grains) and Sauvignon Blanc. Nor did we want a simple wine, but instead a serious wine for discerning drinkers," sums up the Stanglwirt Wine Director Walter Kaltschik. Tement Junior Director Armin Tement was excited about these specifications: "We could tell that the Stanglwirt strives for excellence in its wine as well. Both our companies attach tremendous importance to always offering top quality in everything they do." The Tements set to work promptly and created a range of cuvées which were tasted in several sessions with the Stanglwirt team of sommeliers led by Walter Kaltschik and Johannes Hauser. After some very hard work in the

wine cellar, the perfect wines were identified: "The Gelber Muskateller is from our top muscat-growing location, Steinbach Fürst. Our wines from the grapes there are voted among the top three for that variety every year," says Tement. The Sauvignon Blanc is another cuvée from some of the winery's best locations. These fine wines will also bear the name "Dreiklang". "We have now reserved the slopes growing grapes for the Dreiklang wines exclusively for the Stanglwirt," discloses Tement. And why? Because the first signs are that "Our guests love the Dreiklang wines," reports Johannes Hauser. Even though it can be ordered by the glass, most guests order a whole bottle straightaway. "Some of them even want whole crates sent home for them. That's why we are now also offering the two Dreiklang wines in our online shop," says Hauser. Following this big success, he is now keen for more. "Our partnership with Tement is working so well that we're already thinking about doing more together."



ivi
collection

www.ivicollection.com





Juvia 

juvia.com
juviacollection



GENUSS- GIPFEL

PEAKS OF ENJOYMENT

**Kulinarische Vielfalt: Beim Stanglwirt trifft Tiroler
Klassik auf geschmackvolle Innovation.
Culinary diversity: Tyrolean classics meet
flavour-packed innovations at the Stanglwirt.**

Getrüffeltes Naanbrot, gefertigt aus regionalen Zutaten, gebacken am Grill: nur eine von vielen Ideen, die den Gaumen experimentierfreudiger Gäste beim Stanglwirt verzaubern. Verantwortlich für die neuen Genusswelten ist ein Trio: Gregor Paulsteiner, Laurenz Mühlegger und ihr Chef Daniel Padaritsch gelten als die „jungen Wilden“ im Stanglwirt-Küchenteam. Kochen ist für sie mehr Leidenschaft als Beruf. Vor allem, seit F&B-Direktor Daniel Campbell bei der Gastro-WM spontan drei Big Green Eggs ankaufte, hochwertige Griller mit Schamottverkleidung, die bei richtiger Handhabung spektakuläre Genüsse ermöglichen. „Das ist unsere Spielwiese“, lacht Gregor Paulsteiner. „Wir diskutieren auch in der Freizeit, was wir darauf ausprobieren könnten.“ Kürbis etwa, langsam im Big Green Egg gegart, bekommt „durch das Raucharoma einen besonderen Kick“, wie Laurenz Mühlegger anmerkt. Auch Tomaten, Spargel, Paprika landeten schon auf dem Rost, ebenso wie viele Fleischteile. Auch diesen gewinnen die jungen Köche neue Seiten ab: Etwa durch Zugabe von Räucherchips aus Kirschholz oder dem amerikanischen Nussbaum Hickory, auch ein Buchenscheit in der Glut verleiht Vertrautem neue Raffinesse. „Wir pushen uns gegenseitig zu immer neuen

Truffled naan bread, made with local ingredients and baked on the BBQ: just one of the many new ideas designed to tempt the palates of adventurous guests at the Stanglwirt. The trio who are responsible for the new flavour worlds are Gregor Paulsteiner, Laurenz Mühlegger and their boss, Daniel Padaritsch. They're known as "the Wilder Lads" in the Stanglwirt kitchen team. For them, cooking is more of a passion than a job. Especially since F&B Manager Daniel Campbell bought three Big Green Eggs on the spur of the moment at the Gastro World Championships - top-quality grills with ceramic cladding which, when used correctly, can produce spectacular results. "For us, it's like playing," laughs Gregor Paulsteiner: "Even in our free time we talk about what we could try cooking on them." For example pumpkin, which, when slowly roasted in the Big Green Egg, acquires "a real kick from the smoky flavour", observes Laurenz Mühlegger. They have already tried roasting tomatoes, asparagus and peppers, not to mention all kinds of cuts of meat. Even those are given a new twist by the young chefs: maybe by adding cherry wood or American hickory smoker chips, or even a piece of beech wood in the embers, to give new sophistication to familiar favourites. "We egg each other on to keep coming up with new ideas," confesses Daniel Padaritsch, who also lets Gregor and Laurenz play a big

Die jungen Wilden (v.l.n.r.):
Gregor Paulsteiner, Laurenz
Mühlegger und Daniel Padaritsch.
The "Wilder Lads" (from l. to r.):
Gregor Paulsteiner, Laurenz
Mühlegger and Daniel Padaritsch.



Ideen“, gesteht Daniel Padaritsch, der Gregor und Laurenz auch bei der Gestaltung der Speisekarte ein gewichtiges Wort mitreden lässt. Seine schönste Belohnung: „Das tolle Feedback der Gäste. Wir bekommen sehr viel Lob. Manche Gäste besuchen uns auch am Grill und holen sich Tipps für zu Hause ab.“

Thomas Ritzer, der seit 19 Jahren den kulinarischen Weg des Stanglwirts als Küchenchef vorgibt, unterstützt sein kreatives Trio nach Kräften. „Solche Mitarbeiter sind Gold wert, sie verhindern Betriebsblindheit und stecken mit ihrem leidenschaftlichen Zugang das ganze Team an.“ Zudem, so Ritzer, habe er vom Stanglwirt Balthasar Hauser gelernt: „Ein Stein, der rollt, der setzt kein Moos an.“ Also lässt er die drei Jungköche täglich zur Höchstform auflaufen. Nur wenn sie allzu Exotisches kombinieren, will der Chef zuerst kosten, bevor er die Gäste damit konfrontiert. Und, ebenso wichtig: „Die Gerichte müssen zur Philosophie des Stanglwirts passen.“ Das heißt: Neben dem qualitativen Maximalanspruch eines Fünf-Sterne-Hauses müssen die Zutaten auch möglichst regional und am besten in Bioqualität beziehbar sein.

Nachhaltigkeit, so F&B-Direktor Daniel Campbell, sei längst auch zum Leitthema in den Stanglwirt-Restaurants geworden. „Eine grüne Küche heißt auch, Lebensmittel nicht zu verschwenden und Abfall zu ver-

part in compiling the menu. For him, the best reward is “the great feedback from guests. We receive a lot of praise. Some guests even come to see us working with the grill and get some tips to try at home.”

Thomas Ritzer, who has been setting the Stanglwirt’s culinary course as its Head Chef for the last 19 years, backs his creative trio wholeheartedly. “Employees like that are worth their weight in gold. They stop the business from becoming myopic and their passionate approach is infectious for the whole team.” Also, as Ritzer says, he has learnt from the Stanglwirt’s boss Balthasar Hauser that “A rolling stone gathers no moss.” That’s why he gives his three young chefs the freedom to achieve their best every day. Only if they concoct something really exotic does the Head Chef want to taste it first, before he confronts the guests with it. And, equally importantly, “The dishes have to be in line with the Stanglwirt’s ethos.” That’s to say, as well as reaching the top-quality standard that you would expect of a 5-star hotel, the ingredients also have to be locally sourced wherever possible and preferably organic.

Sustainability, says F&B Manager Daniel Campbell, has long been a top priority in the Stanglwirt’s restaurants. “Running a green kitchen also means not wasting food and avoiding all kinds of waste.” This is an approach that the three young “Wilder Lads” embrace every day: it’s a matter of pride to them to transform every part of a vegetable or a cut of meat into something delicious to eat. Daniel Campbell is sure that the





*„Als Fünf-Sterne-Haus setzen wir alles daran, jeden Gast auch kulinarisch glücklich zu machen.“
“As a 5-star hotel, it is our aim to make every guest happy on the culinary front, too.”*



↑ Das Beste aus der Natur wie die Nuss-Vielfalt von Niederwieser gibt es auch am großzügigen und vielfältigen Frühstücksbuffet. The extensive and varied breakfast buffet also features the best of nature, such as all kinds of nuts from Niederwieser.

meiden.“ Ein Zugang, den die drei jungen Wilden im Alltag leben: Es ist ihr Herzensanliegen, alles von einem Gemüse oder Fleischstück in Delikatessen zu verwandeln. Die junge Generation würde das Restaurantangebot ohnehin noch stark verändern, ist sich Daniel Campbell sicher. „Vegetarische Ernährung etwa ist kein Trend wie die molekulare Küche, sondern eine langfristige Veränderung.“ Was Küchenchef Thomas Ritzer bestätigt: „Wir merken das jetzt schon an den Bestellungen. Natürlich wird es beim Stanglwirt im Gasthof immer Schnitzel und Krustenbraten geben, beides lieben unsere Gäste. Aber am nächsten Tag wollen sie vielleicht lieber etwas Leichtes und Fleischloses am Abend. Und auch dafür sind wir gut vorbereitet.“

Trotzdem, so Campbell, müsse der Stanglwirt in der Kulinarik noch mehr Flexibilität für die Gäste bieten: „Wir wollen keine 40-seitigen Speisekarten, sondern unterschiedliche kulinarische Erlebnisse an verschiedenen Orten anbieten. Wir arbeiten deshalb intensiv an unse-

younger generation will, in any case, bring about a big change in the restaurant business. “Vegetarianism is not a trend, like molecular cooking, but a long-term paradigm shift.” Head Chef Thomas Ritzer confirms: “We’re already noticing it in what people order. Obviously, there will always be schnitzel and pork roasts with crackling on the menu at the Stanglwirt because our guests love both of them. But the next day they perhaps prefer to eat something lighter and meat-free in the evening. And we’re more than ready to offer that as well.”

Nevertheless, Campbell says that the Stanglwirt needs to offer its guests even more flexibility in its food and drink: “We don’t want to have 40-page menus, but rather to offer different culinary experiences in different restaurants. That’s why we are working so hard on our new culinary highlight, a simple restaurant with a Mediterranean touch. It will have a charcoal grill and a stone oven at its heart.” In a few years’ time, says Campbell, they could even think

Photographer: Christopher Anderson
Subject: The Balvenie DoubleWood

MADE BY *HEART*.
CRAFTED BY
INSPIRATION.



THE BALVENIE®

#THEMAKERSPROJECT



SERVICE- LEGENDE LEGENDARY SERVICE

Nach mehr als 30 Jahren beim Stanglwirt tritt mit Nedjo Glivic der wohl bekannteste Chefkellner im Hotelrestaurant seine Pension an. „Es sind Mitarbeiter wie Nedjo, die den Erfolg ausmachen. Die Gäste lieben ihn und er liebt die Gäste“, streut ihm F&B-Direktor Daniel Campbell zum Abschied Rosen. After over 30 years at the Stanglwirt, Nedjo Glivic, probably the most well-known head waiter in the hotel's restaurant, has retired. "It's staff like Nedjo who are responsible for our success. The guests love him and he loves the guests," says F&B Manager Daniel Campbell, paying tribute to him on his departure.



↑ Genuss-Garantie: Juniorchef Johannes Hauser, Küchenchef Thomas Ritzer und F&B-Direktor Daniel Campbell. Guaranteeing culinary enjoyment: Junior Director Johannes Hauser, Head Chef Thomas Ritzer and F&B Manager Daniel Campbell.

rem neuen kulinarischen Highlight. Das soll ein unkompliziertes Restaurant mit mediterranem Touch werden. Im Mittelpunkt stehen ein Holzkohlegrill und ein Steinofen.“ In einigen Jahren, so Campbell, könne man dann über weitere Restaurants für Geschmäcker und Vorlieben diskutieren, die sich gerade erst entwickeln. „Als Fünf-Sterne-Haus setzen wir alles daran, jeden Gast auch kulinarisch glücklich zu machen.“ Nur der Schwerpunkt auf Bioqualität und Regionalität bleibt. „Darauf setzte der Stanglwirt schon lange, bevor es zum allgemeinen Trend wurde“, sagt Juniorchef Johannes Hauser, der Gastronomie und Biolandwirtschaft leitet. Dafür Sorge schon der hauseigene Biobauernhof, der das Hotel mit Delikatessen versorgt. „Landwirtschaft und Gastronomie gehören bei uns eben zusammen wie Stiel und Schaufel.“

about more restaurants to suit particular preferences or tastes, but these ideas are still at the development stage. "As a 5-star hotel, it is our aim to make every guest happy on the culinary front, too." But the focus on organic and locally sourced ingredients will remain. "The Stanglwirt was insisting on that long before it became a widespread trend," says Junior Director Johannes Hauser, who is in charge of food and drink and the organic farm. The hotel's own organic farm plays a big part in this, supplying the hotel with all kinds of delicacies. "For us, farming and fine food belong together like a horse and carriage."



STANGLWIRT - LOHBERGER

Eine Partnerschaft, die auf Vertrauen
und Qualitätsbewusstsein setzt.



LOHBERGER



Retzschel's Millesime





Exklusiv bei



SCHROLL
KITZBÜHEL



Elisabeth Hauser-Benz und
Lisa-Marie Ponholzer vor der
neuen Mitarbeiterresidenz.
Elisabeth Hauser-Benz
and Lisa-Marie Ponholzer
in front of the new
team residence.

KRAFT-PLATZ

ENERGY CENTRE

Wie der Stanglwirt für viele Mitarbeiter
zum Start in ein neues Leben wird.
How the Stanglwirt means the start
of a new life for many employees.

EIN FITNESSBEREICH, eine Talenteschmiede, dazu zahlreiche Sonderangebote und Vergünstigungen sowie Elektroautos preiswert zum Ausborgen: Wovon Mitarbeiter vieler Betriebe träumen, ist beim Stanglwirt gelebte Realität. Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz: „Wir begegnen unseren Mitarbeitern auf Augenhöhe und zeigen, wie der Stanglwirt helfen kann, einen neuen Lebensabschnitt bei uns in Going zu beginnen.“ Dazu zählen neben vielen Annehmlichkeiten auch maßgeschneiderte Arbeitszeitmodelle. Lisa-Marie Ponholzer, die als HR-Expertin Hauser-Benz in Personalangelegenheiten unterstützt: „Die Sechs-Tage-Woche ist längst Vergangenheit und nur

A gym, the chance to develop your talents, plus numerous special offers and discounts, not to mention cheap electric cars for hire: things that the employees at many businesses can only dream of are an everyday reality at the Stanglwirt. As Junior Director Elisabeth Hauser-Benz explains: “We see our employees as equals and show them how the Stanglwirt can help them to start a new chapter of their lives here with us in Going.” In addition to many extra perks, this includes personalised working hours. Lisa-Marie Ponholzer, an HR expert who assists Hauser-Benz on staff matters, says: “The six-day week has long been a thing of the past and is now available only



↑ Anna-Sophie: Mit sechs Jahren zeichnete sie Balthasar Hauser, jetzt ist sie Stanglwirt-Praktikantin. Anna-Sophie: when she was six years old, she drew Balthasar Hauser, now she is a Stanglwirt trainee. ←



mehr auf Wunsch möglich, es gibt Teilzeitmodelle und Drei-, Vier- oder Fünf-Tage-Arbeitswochen. Karrierewillige profitieren auch von der neuen Stanglwirt-Lern-App. „Gemeinsam mit dem Innsbrucker Unternehmen duftner.digital haben wir eine Plattform fürs Handy entwickelt, wo viele Inhalte in kurzen Videos abrufbar sind.“ Fachausbildung ist darauf ebenso zu finden wie Videos zur Persönlichkeitsentwicklung. Damit punktet man auch bei jungen Arbeitskräften wie der 15-jährigen Anna-Sophie. Sie hat eine ganz besondere Beziehung zum Stanglwirt: „Herr Hauser radelt seit meiner Kindheit fast täglich bei unserem Haus vorbei.“

F R E E D O M
unlimited

Luis Trenker Shop Kitzbühel
Vorderstadt 21
6370 Kitzbühel

Luis Trenker

A PART OF ME

INNSBRUCK | KITZBÜHEL | SALZBURG | SCHLADMING | SEEFELD
WIEN | BOZEN | MERAN | ZÜRICH | MÜNCHEN



← Helena: zehnfache Staatsmeisterin im Schnellgehen und Lehrling beim Stanglwirt. Helena: ten-times national speed-walking champion and an apprentice at the Stanglwirt.

Eines Tages habe ich ihn mit sechs Jahren dabei gezeichnet und ihm die Zeichnung geschenkt.“ Der Stanglwirt war begeistert und lud die Familie zum Essen ein. Heute, neun Jahre später, ist Anna-Sophie nicht mehr als Gast, sondern als Praktikantin beim Stanglwirt: „Ich kann mir gut vorstellen, nach meiner Ausbildung beim Stanglwirt zu beginnen.“ Die 20-jährige Helena hat diesen Schritt bereits gesetzt. Das Kind einer Sportlerfamilie ist zehnfache österreichische Meisterin im Schnellgehen und wollte eigentlich Kindermädchen werden. Nach ersten Erfahrungen trat sie eine Lehre beim Stanglwirt an. Und bereute den Umstieg keine Minute: „Ich weiß noch nicht, wohin mein Weg führt.

if people want it, but we offer part-time options and three-, four- or five-day working weeks. Ambitious employees can also take advantage of the new Stanglwirt learning app. “We have worked with the Innsbruck-based company Duftner digital to develop a platform for the mobile phone where you can download much of the content in the form of short videos.” You can find professional training there as well as videos on personal development. It’s also popular with young employees such as 15-year-old Anna-Sophie. She has a special connection with the Stanglwirt host: “Mr Hauser has been cycling past our house almost every day since I was a child. One day when I was six years old I drew a picture of him and gave it to him.” The Stanglwirt host was delighted and invited the family for a meal. Now, nine years later, Anna-Sophie is no longer a guest but a trainee at the Stanglwirt: “I can well imagine that I might start work at the Stanglwirt when I finish my education.” Twenty-year-old Helena has already taken that step. The child of a family of sports enthusiasts, she is a ten-times speed-walking champion in Austria but actually wanted to become a nanny. After her initial experience there, she began an apprenticeship at the Stanglwirt. She has never regretted the change of course for a moment: “I still don’t know where life will take me.



↑ Modernes Leben: Die Wohneinheiten der Mitarbeiterresidenz bieten viel Platz und Luxus. Modern living: the studio apartments in the team residence are luxurious and spacious.

VEGANER STAR

NACH DEM GROSSEN ERFOLG AUF DEM DIESJÄHRIGEN OKTOBERFEST FEIERT DIE VEGANE WEISSWURST NUN IHRE PREMIERE IN KITZBÜHEL.



GREENFORCE-Macher (v.l.): Investor Thomas Müller neben Gründer Thomas Isermann.

„GREENFORCE unterstütze ich, weil sie es geschafft haben, authentische und geschmacklich hochwertige Alternativen zu tierischen Produkten zu entwickeln. Die vegane Weißwurst ist nur eine der neuesten Innovationen, mit der das Unternehmen es wieder einmal geschafft hat, ein tierisches Traditionsgericht auf Pflanzenbasis so gut zu rekonstruieren, dass es sogar die breite Masse überzeugt.“
Thomas Müller, Fußballnationalspieler und überzeugter Unterstützer von GREENFORCE

Beim diesjährigen Jubiläum der legendären STANGLWIRT-Weißwurstparty dürfen sich die Gäste heuer auf die erfolgreichste pflanzliche Food-Innovation des Jahres freuen: die weltweit erste vegane Weißwurst. Bereits während des diesjährigen Oktoberfestes sorgte sie für enorme Anerkennung und breite Akzeptanz und überzeugte sogar eingefleischte Skeptiker durch ihren täuschend echten Geschmack. Zudem punktet die vegane Alternative mit stolzen 76 Prozent weniger Fett und 62 Prozent weniger Kalorien. Entwickelt wurde sie von dem veganen Foodtech-Start-up GREENFORCE aus München. Neben der veganen Weißwurst ergänzt heuer auch die vegane Currywurst das pflanzliche Menü auf der Weißwurstparty und sorgt während dieses gesellschaftlichen Höhepunkts für eine perfekte Symbiose aus traditionellem Kulturgut und zeitgenössischer Kochkunst.

GREENFORCE

GREENFORCE FUTURE FOOD AG, Streitfeldstraße 25c, 81673 München
www.greenforce.com

/ FAKTEN FACTS

340 Mitarbeiter arbeiten beim Stanglwirt. 340 people work at the Stanglwirt.

154 Zimmer hat die neue Mitarbeiter-residenz. 154 rooms are in the new team residence.

29 m² groß sind die Zimmer in der Mitarbeiterresidenz – exklusive Balkon oder Garten. 29 m² – the rooms in the team residence are spacious, with an additional balcony or garden as well.



↑ Erika: Die vielseitig ausgebildete Heilmasseurin mit „magischen“ Händen stieß 2020 zum Spa-Team. Erika: The versatile massage therapist with the “magic” hands joined the spa team in 2020.

Aber ein Teil von mir wird immer hier im Stanglwirt bleiben.“ Ein Gefühl, das Erika nur zu gut kennt. Die ausgebildete Heilmasseurin war auf der Rückreise in ihre ungarische Heimat, der Weg führte am Stanglwirt vorbei. Die prächtige Landschaft und das wundervolle Haus haben es ihr sofort angetan. Sie wusste: „Hier will ich arbeiten!“ Sie hielt, bewarb sich spontan und durfte ihr Können in einer Probearbeit zeigen. Die Gäste zeigten sich sofort begeistert. „Erika hat magische Hände“, lautete der Tenor. Längst gehört sie zur großen Stanglwirt-Familie: „Die Kraft des Ortes hat mich verzaubert. Es war Schicksal, der Stanglwirt ist mein Zuhause geworden.“

But a part of me will always stay here at the Stanglwirt.” A feeling that Erika knows all too well. A qualified massage therapist, she was on her way home to Hungary when her route took her past the Stanglwirt. The magnificent scenery and wonderful building attracted her straightaway. She knew that “This is where I want to work!” She stopped the car, applied for a job on the spot and was allowed to demonstrate her skills in a trial session. The guests loved her immediately: “Erika has magic hands,” was the general feedback. She has now been part of the big Stanglwirt family for a long time: “I was bewitched by the power of the place. It was fate that the Stanglwirt became my home.”

Consulting Home & Garden

Hauspersonalvermittlung an exklusive Privathaushalte
seit 1997 marktführend - deutschlandweit und europaweit



Sie suchen hochqualifiziertes erfahrenes und zuverlässiges Hauspersonal?

Wir bieten Ihnen kompetente Beratung und zügige Personalvermittlung zu fairen Konditionen!

Wir, das Team von Consulting Home & Garden, vermitteln seit 1997 marktführend erstklassiges, langjährig erfahrenes und verlässliches Haus- und Dienstpersonal an unsere Kunden.

Handverlesen und persönlich suchen wir für Sie kompetentes und engagiertes Hauspersonal.

Profitieren Sie von unserer individuellen Betreuung und der zügigen paßgenauen Stellenbesetzung entsprechend Ihrem persönlichen Bedarf! Wir liefern Ihnen maßgeschneiderte Personallösungen deutschlandweit und europaweit.

Wir stehen Ihnen während des gesamten Rekrutierungsprozesses jederzeit zur Verfügung und begleiten Sie vertrauensvoll und engagiert.

Unser Honorar ist erfolgsorientiert und wird stets im Einzelfall persönlich mit Ihnen vereinbart. Es gibt keine versteckten Kosten.

Wir vermitteln Ihnen sowohl Kandidaten für eine Vollzeitstelle ab 30 Stunden als auch Bewerber für den temporären Einsatz, so genannte Springer.

Auch für Ihre Zweitwohnsitze, z.B. in der Alpenregion, auf Mallorca, Ibiza, in Südspanien oder auch auf Sylt vermitteln wir Ihnen bestens qualifiziertes erfahrenes Hauspersonal.

Rufen Sie uns einfach unverbindlich an. Wir freuen uns auf Sie!

Consulting Home & Garden vermittelt qualifizierte Bewerber/innen (m/w/d) mit besten Referenzen für folgende Berufsgruppen:

- Haushälterin / Hauswirtschafterin / Hausdame / Hausmanagerin / Housekeeper
- Hauswirtschafterpaar
- Hausmeister / Hausmeisterpaar
- Kindermädchen / Nanny / Maternity Nurse / Erzieherin
- Butler / Diener / Allrounder
- Persönlicher Assistent / Privatsekretär
- Hausverwalter / Estate Manager / House Manager
- Chauffeur / Dienstwagenfahrer / Vorstandsfahrer
- Koch / Privatkoch / Sternekoch (für Vollzeitstelle oder temporären Einsatz)
- Bordpersonal für Yachten und Privatflugzeuge
- Bodyguard, Sicherheitsfachkraft
- Gärtner
- Private Altenpfleger / Betreuer auch im 24 STD Dienst im 14 tägigen Wechsel

Consulting Home & Garden
Household Staff Recruitment
Inhaberin: Ute Meier
Firmensitz Frankfurt am Main

Tel. +49 (0) 6187 - 99 17 17 - 0 und
+49 (0) 151 - 61 62 65 60
7 Tage die Woche erreichbar

E-Mail: info@consulting-home-garden.de
Web: www.consulting-home-garden.de

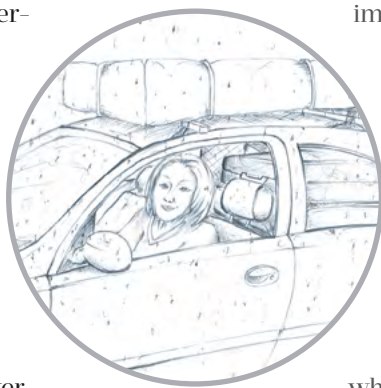


CHANCEN LEBEN

SEIZING YOUR CHANCES

Warum wir öfter auf unseren Bauch hören sollten.
Why we should listen to our intuition more often.

Erst ein Lockdown, dann Regenwetter, und Geld war sowieso knapp. Schweren Herzens machte sich Erika auf den Weg zurück in ihre ungarische Heimat. Plötzlich ein prächtiges, hell erleuchtetes Haus vor einem majestätischen Gebirge. „Hier will ich arbeiten“, wusste die ausgebildete Heilmasseurin sofort. Sie hielt einfach an und bewarb sich spontan. Ohne Termin, vom Regen durchweicht und eigentlich für eine lange Autofahrt, nicht für ein wichtiges Gespräch gerüstet. Das Haus, das Erika so magisch anzog, ist der Stanglwirt. Hier spürte man sofort: Erika ergänzt die große Stanglwirt-Familie perfekt. Tatsächlich verzaubert Erika nicht nur mit ihren heilenden Händen die Gäste. Auch ihr Lebensglück steckt an. Das hat sie gefunden, weil sie auf ihre Intuition gehört hat. Und, so würde es Stanglwirt Balthasar Hauser formulieren, aus dem Minus ein Plus machte. Auch er stand in seinem Leben vor vielen Aufgaben, die unbewältigbar schienen. Doch statt zu verzweifeln und aufzugeben, hat er nachgedacht. Und ließ Intuition zu. Weil die erste Idee oft die beste ist. Sie zeigt ungewöhnliche Wege auf, deren Beschreitung Mut erfordert. Dafür führen sie oft viel höher hinauf als die ausgetretenen Pfade. „Thinking outside the box“ heißt der Blick über den Tellerrand in Künstlerkreisen. Auch wir tun gut daran, unser kopflastiges Denken öfter mal hinter unser Bauchgefühl zu stellen. Das geht umso einfacher, wenn wir in uns hineinhören, unsere eigentlichen Wünsche und Bedürfnisse suchen. Dafür braucht es Entspannung, Achtsamkeit, aber auch eine neu entdeckte Liebe zu sich selbst. Der Stanglwirt hilft dabei, wieder die eigene Mitte und eine Balance zu finden, die mit dem Begriff Ausgeglichenheit nicht umsonst so positiv besetzt ist. Der Optimismus, die Lebensfreude und die kreativen Ideen kommen dann ganz von selbst.



First a lockdown, then endless rain and money was short anyway. With a heavy heart, Erika was heading back home to Hungary. Suddenly, a wonderful, brightly lit hotel appeared against a backdrop of majestic mountains. "That's where I want to work," decided the qualified massage therapist instantly. So she simply stopped and applied for a job on the spot. With no appointment, soaked through and actually prepared for a long drive rather than an important interview. The hotel which had such a magical appeal for Erika was the Stanglwirt. It was immediately obvious that Erika would be the perfect addition to the big Stanglwirt family. Indeed, Erika doesn't only work magic on the guests with her healing hands. Her joie de vivre is also infectious. She found happiness because she listened to her intuition. And – as the Stanglwirt's Balthasar Hauser would put it – she turned a minus into a plus. He, too, has faced many challenges in his life which seemed insurmountable. But instead of despairing and giving up, he would think about the problem and leave it to his intuition. Because your first idea is often the best. It may suggest an unusual approach which it requires courage to follow. But it will often take you much further than the well-trodden path. Artists call it "thinking outside the box". We would also do well to pay less attention to our over-thinking mind and more to our gut instinct. That's much easier if we listen to our inner voice, and find out what we really want and need. To do that, we need to be relaxed and pay attention, and also discover a new love for ourselves. The Stanglwirt will help you to find your own inner self and the equilibrium in life that is, after all, closely associated with the positive concept of serenity. Optimism, a zest for life and creative ideas will then follow quite naturally.

Werterhalt und Weitergabe

Als ich im Jahr 1994 meine Kanzlei in München gegründet hatte, war das Thema Erbrecht und Vermögensnachfolge nur für einen kleinen Teil der Bevölkerung relevant. Betrachtet man jedoch die aktuellen Prognosen, so stellt man fest, dass künftig in Deutschland, Österreich und der Schweiz Vermögenswerte in Billionenhöhe übertragen werden. Entsprechend komplex sind die damit verbundenen Fragestellungen und rechtlichen Aspekte für die Erbengeneration. Unabhängig von der persönlichen Situation müssen hier neben erbrechtlichen, auch familien- und steuerrechtliche Aspekte beachtet werden. Aus diesem Grund haben wir mit dem Segment „Private Clients“ eine ganzheitliche Beratungsstruktur geschaffen, die neben dem Vermögenstransfer auch Unternehmensnachfolgen begleitet. Aus meiner nun 25-jährigen Erfahrung als Rechtsanwalt und Fachanwalt für Erbrecht ist es mir ein Anliegen, jeden Mandanten individuell und vollumfänglich zu betreuen. Deshalb haben wir im Jahr 2010 die Initiative Werterhalt & Weitergabe ins Leben gerufen.



Mit dieser Idee wollen wir zugleich ein Bewusstsein dafür schaffen, welchen Stellenwert die Nachhaltigkeit in der Vermögensnachfolge besitzt. Unser Ziel ist es dabei, nicht nur materielle sondern auch ideelle Werte sowie deren Weitergabe in den Vordergrund zu rücken. In diesem Sinne würde ich mich sehr darüber freuen, Sie und Ihre Familie von unserer Philosophie überzeugen zu dürfen, die im Ergebnis nichts anderes bedeutet, als „heute schon an morgen zu denken“.

Dr. Dipl. sc. pol. Stephan J. Lang
Rechtsanwalt und Fachanwalt für Erbrecht
Zertifizierter Testamentsvollstrecker (AGT) und Mediator
(Gastprofessor an der GTU Tiflis/Georgien)



Rechtsanwälte Dr. Lang & Kollegen
Maximilianstr. 2, 80539 München
Tel: 089 205 008 5810
info@anwaltskanzlei-muenchen.de
www.anwaltskanzlei-muenchen.de



Edle Weine &
sensationelle Beratung
in **Sinnesberger's Vinothek**

www.sinnesbergersmarkthalle.at

WEIT- BLICK

PERFECT PROSPECTS

Das Stanglwirt-Chalet Hüttlingmoos ist ein einzigartiges Naturidyll fernab jeglichen Trubels. The Stanglwirt chalet, Hüttlingmoos, is a unique natural idyll far away from any hustle and bustle.

Das perfekte Idyll: Die Vögel zwitschern, leise wispernd der Wald des unberührten Moorgebiets im Wind, der Blick schweift weit über endloses Grün. Hier steht das Hüttlingmoos, eine uralte Forsthütte, die Stanglwirt Balthasar Hauser 2005 vor dem Verfall bewahrte – und behutsam in ein einzigartiges Alpenchalet verwandelte. „Genutzt wurde es hauptsächlich von Wladimir und Vitali Klitschko. Sie haben sich in das abgeschiedene Haus verliebt und hier gewohnt, als sie sich über zehn Jahre lang beim Stanglwirt auf ihre WM-Kämpfe vorbereiteten“, erzählt Hoteldirektorin Trixi Moser. Nun nutzen beispielsweise auch Unternehmen den ruhigen Platz weit weg vom Trubel für exklusive Seminare, auch die eine oder andere Hochzeitsgesellschaft und Geburtstagsrunde

It's absolutely idyllic: birds twitter, the trees in this unspoiled moorland area whisper gently in the wind and endless green extends as far as the eye can see. This is where you'll find Hüttlingmoos, an ancient foresters' hut which Balthasar Hauser rescued from dereliction in 2005 and lovingly transformed into a unique alpine chalet. "It was mainly used by Wladimir and Vitali Klitschko. They fell in love with this remote place and for over 10 years they stayed here whenever they came to the Stanglwirt to train for their world championship fights," says Hotel Manager Trixi Moser. This peaceful spot, far away from the hurly-burly, is also used, for example, by companies for exclusive seminars, and from time to time groups celebrating weddings or birthdays have fallen under the spell of the place, too.



Juwel in den Bergen:
das renovierte Alpenchalet
Hüttlingmoos inmitten
idyllischer Natur.
Jewel in the mountains:
the renovated chalet
Hüttlingmoos, surrounded
by idyllic scenery.





↑ Urige Gemütlichkeit: Franziska Feichter (l.) und Trixi Moser präsentieren die neuen Zimmer im romantischen Hideaway. Traditional homeliness: Franziska Feichter (l.) and Trixi Moser show us the new rooms in this romantic hideaway. ←

erlag bereits der Magie des Ortes. Jetzt wurde der Kraftplatz gestalterisch neu belebt. Denn: Bisher hatte das urgemütliche Chalet zwar einen riesigen Wohnraum – aber viel zu wenige Zimmer. „Wir haben nach Plänen von Juniorchefin Maria Hauser ein drittes Schlafzimmer, ein drittes Bad und ein Kinderzimmer gestaltet“, erzählt Trixi. Mit dem Naturschwimmteich im Garten bietet es das perfekte Urlaubserlebnis für Familien, die Ruhe und Abgeschiedenheit in prächtiger Umgebung suchen. „Die Gäste können wählen, ob sie sich komplett selbst versorgen oder Servicepakete bis hin zum Mietkoch dazu buchen“, verweist Trixi auf die Flexibilität des Hauses. „Alle Einrichtungen des Hotels, vom Spa bis zu den Sportangeboten, können natürlich auch mitgenutzt werden.“ Selbst für Events steht das Schmuckstück an den Hängen des Kaisergebirges weiter zur Verfügung. „Da sind die Gäste schon bei der Anfahrt überwältigt, wenn auf einmal das herrliche Chalet aus dem Wald auftaucht“, lächelt Verkaufsleiterin Franziska Feichter. Hüttlingmoos bleibt eben der Platz für ganz besondere Erinnerungen und erfreut sich ganz dem Zeitgeist entsprechend immer noch größerer Beliebtheit.

Now this special centre of natural energy has been re-designed to give it new life. That’s because until now the cosy chalet had a huge living room – but far too few bedrooms. “Based on plans drawn up by Junior Director Maria Hauser, we have constructed a third bedroom, a third bathroom and a children’s room,” explains Trixi.

With the natural swimming pond in the garden, it offers the perfect holiday experience for families seeking peace and remoteness amid spectacular scenery. “Guests can choose whether they cater for themselves completely or book various service packages or even hire a chef,” Trixi says, highlighting how flexible the hotel is. “And of course they can use all the amenities at the hotel, from the spa to the sports facilities.” This little gem on the hills of the Kaiser mountains continues to be available for private events. “Guests are quite overcome as soon as they arrive, when this beautiful chalet suddenly appears among the trees,” smiles Sales Manager Franziska Feichter. Hüttlingmoos remains a place for making very special memories and, given the current state of the world, it is becoming more and more popular.



LA BIOSTHETIQUE®
PARIS

THE CULTURE OF TOTAL BEAUTY

**Die Verbindung von Leben
und Schönheit.**

Bios und Ästhetik. Die Verbindung von
neuester Forschung und natürlichen
Inhaltsstoffen. Individuell für jede Haut und
jedes Haar. Das ist unsere Aufgabe.



EINFACH SPITZE

HIGH-PERFORMING

Der Stanglwirt sorgt auch international für Begeisterung – und wird vielfach ausgezeichnet.
The Stanglwirt is internationally renowned and has won multiple awards.



Der Stanglwirt wurde 2022 mit dem Ehrenpreis der begehrten Wellness Aphrodite für „Tradition & Vision“ ausgezeichnet. In 2022 the Stanglwirt won the coveted Wellness Aphrodite award for “Tradition & Vision”.

Wo sind die besten Wellness-Retreats der Welt?“, fragte der US-Nachrichtensender CNN und machte sich auf die Suche. Fündig wurde er in Going am Wilden Kaiser: CNN reihte den Stanglwirt unter die globalen Top Neun. „Eine große Ehre, die uns mit Demut und Dankbarkeit erfüllt“, ist Juniorchefin Maria Hauser berührt. Sie darf sich gemeinsam mit der gesamten Familie Hauser und allen Stanglwirt-Mitarbeitern über viele weitere Awards und Preise in jüngster Zeit freuen. Gewonnen wurden unter anderem die Ehren-Wellness-Aphrodite für „Tradition & Vision“, der look! Spa Award als „Medienstar 2022“ und der Boutique Hotel Award als „World’s Best Wellness Spa“. Der Falstaff führt das Stanglwirt-Spa in seinem „Best of Austria“ ... und vieles mehr.

“Where are the best wellness retreats in the world?” asked the US news channel CNN as it set out to find them. It struck lucky in Going near the Wilder Kaiser mountains: CNN ranked the Stanglwirt among the top 9 in the world. “It’s a great honour that fills us with humility and gratitude,” says an emotional Maria Hauser, Junior Director. She, along with the whole Hauser family and all the Stanglwirt’s staff, have had the pleasure of receiving many other awards and prizes recently. Among others, they won the Wellness Aphrodite award for “Tradition & Vision”, the Look! Media Star 2022 Spa Award and the Boutique Hotel Award for the “World’s Best Wellness Spa”. The Falstaff restaurant guide lists the Stanglwirt Green Spa Resort among the “Best of Austria” and there have been many more.



ERDINGER BRAUHAUS BAYERN



*Einfach a bissert
besser!*

*Aus Liebe
zum Bier!*

BESTE BRAUMEISTER-QUALITÄT

WWW.ERDINGER-BRAUHAUS.DE



**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.

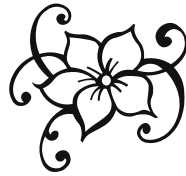


Foto Fam. Schroll © Franz Miko & Paul Dahan



„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



HILFE VON DAHEIM

HELP FROM HOME

Der Stanglwirt unterstützt voller Überzeugung zahlreiche karitative Projekte. Zu manchen gibt es einen ganz besonderen Bezug.
The Stanglwirt is fully committed to supporting numerous charitable projects. Sometimes, there is a very special connection.

„DIE TIROLER Bauern haben immer mit Bedürftigen geteilt“, sagt Juniorchefin Maria Hauser. Auch heute hilft der Stanglwirt Menschen in Not. Zahlreiche kleine und große Projekte werden unterstützt, für viele regionale Initiativen gespendet. Manche Vorhaben liegen der Stanglwirt-Familie besonders am Herzen. Wie etwa die NGO „Zukunft für Tshumbe“. Gegründet wurde sie von Manuela Erber-Telemaque, einer Bauerntochter aus Going. Ihr Ziel: Aus der entlegenen Region im Kongo soll ein funktionierender Bezirk werden, der keine Hilfe von außen mehr benötigt. „Mit der Unterstützung vom Stanglwirt und seiner Gäste haben wir schon viel erreicht“, erzählt die junge Goingerin, die in Tshumbe eine zweite Heimat gefunden hat. Schulen und Bezirkszentren wurden errichtet, kleine Gewerbebetriebe gegründet. Was noch fehlt, ist ein Krankenhaus: „Die Kindersterblichkeit ist extrem hoch.“ Erneut hofft man auf das große Herz der Stanglwirt-Gäste. Auch eine Apotheke soll errichtet werden, „die nicht nur klassische Medikamente verkauft, sondern auch regionale Naturprodukte mit nachweislich heilender Wirkung“, so Erber-Telemaque. Auch eine Sekundarschule soll in Tshumbe noch verwirklicht werden, die eine Art Lehre mit Matura anbietet.



Manuela Erber-Telemaque hilft mit Stanglwirt-Unterstützung in Tshumbe. Manuela Erber-Telemaque is helping people in Tshumbe, with support from the Stanglwirt.



Ein zweites großes Herzensprojekt im Frühjahr 2022 war die Hilfe für die Menschen in der Ukraine zu Beginn des furchtbaren Kriegs. Bei der vom ORF und von der renommierten Charity-Organisation „Nachbar in Not“ organisierten Spendenaktion zeigte die Familie Hauser ihre Solidarität. „Wir sind mit all unseren Herzen bei unseren Freunden Vitali und Wladimir Klitschko und den Millionen Menschen in der Ukraine“, so die Stanglwirt-Familie.

Seit Mitte des Jahres engagiert sich der Stanglwirt auch für ein nachhaltiges Projekt in Südamerika. Dr. Sahba Enayati startete dort mit seiner Ehefrau Sarvenas die „Planting Hope“-Initiative. „Planting Hope ist ein Projekt innerhalb der TwoWings-Stiftung, die meine Schwiegereltern Bahia und Famaraz Ettehadieh 1996 gründeten und die weltweit Bildungsprojekte als Hilfe zur Selbsthilfe unterstützt“, erzählt Dr. Enayati. „Wer an uns spendet, sorgt dafür, dass in einer besonders benachteiligten Region Bäume gepflanzt werden. Nicht nur zur Wiederaufforstung, sondern auch, um mit den Früchten der Bäume lokale Produktionen zu ermöglichen, das soziale Miteinander zu stärken und kleingewerbliche Strukturen zu schaffen.“ Stanglwirtin Magdalena Hauser und Tochter Maria waren von der Idee der beiden Stanglwirt-Stammgäste sofort begeistert: „Planting Hope trifft genau unser Anliegen: nicht nur kurzfristig helfen, sondern nachhaltig und sozial denken und Strukturen für morgen aufbauen.“

The Stanglwirt supports numerous projects for people in need. Alongside many smaller initiatives and regional undertakings, some projects are particularly close to the hearts of the Stanglwirt family, such as that organised by local farmer's daughter Manuela Erber-Telemaque. With the help of guests at the Stanglwirt, she wants to establish a permanent infrastructure in the remote region of Tshumbe in the Congo so that the people no longer need aid from outside. Numerous projects have already been implemented. Now Erber-Telemaque is hoping for support for her project to build a hospital and pharmacy in order to reduce child mortality in Tshumbe. As well as Tshumbe, the Stanglwirt also supports projects for people in Ukraine, not least so as to stand by the Stanglwirt's good friends Wladimir and Vitali Klitschko. Since 2022, the Stanglwirt has also been involved in the Planting Hope project run by Dr. Enayati and his wife. They plant fruit trees in Colombia to strengthen trade and village communities.

SPENDEN

Zukunft für Tshumbe

Info: www.zukunft-fuer-tshumbe.or.at

IBAN: AT72 2050 5001 0001 3986

BIC: SPKIAT2KXXX

Nachbar in Not – Hilfe für die Ukraine

Info: <https://nachbarinnot.orf.at>

IBAN: AT21 2011 1400 4004 4003

BIC: GIBAAWXXX

TwoWings Planting Hope

Info: www.twowings.com

IBAN: AT07 1917 0000 1006 5001

BIC: PABAAT2L

Referenz: 5200913

Enge Freundschaft: Wladimir und Vitali Klitschko trainierten über zehn Jahre im Stanglwirt bei Balthasar Hauser.
Close friendship: Wladimir and Vitali Klitschko trained at the Stanglwirt for over 10 years.



*„Wir Tiroler Bauern haben immer mit Menschen in Not geteilt. Der Stanglwirt setzt diese Tradition fort.“
“We Tyrolean farmers have always helped out people in need. The Stanglwirt is continuing that tradition.”*



BIOGENA

Keep your Brilliance

Mit BIOGENA Diamonds® macht BIOGENA Wissenschaft zur Kunst.

In perfekter Symbiose vereint, state-of-the-art und ohne Kompromisse

- ✓ Entwickelt und designt für Persönlichkeiten mit höchsten Ansprüchen.
- ✓ 44 High-End-Ingredients in einer Kapsel vereint macht Biogena Diamonds® zum außergewöhnlichsten Präparat am Weltmarkt.
- ✓ Klinisch getestete, patentierte Markenrohstoffe sorgen für höchste Qualität in reiner Form.
- ✓ Austrian Science at it`s best mit dem größten Wissenschaftsteam der Branche.

*Sichern Sie sich jetzt 25€ Neukunden-Rabatt auf unser BIOGENA Diamonds®. Gilt in den BIOGENA-Stores sowie im BIOGENA-Webshop unter biogena.com. Mindestbestellwert: 75€. Gültig bis 31.12.2023.



diamonds.biogena.com





DIAMONDS

KEEP YOUR BRILLIANCE








Die ultimative 5-in-1 Master Collection

Entwickelt und designt für Persönlichkeiten mit höchsten Ansprüchen, fasziniert von den schier unendlichen Möglichkeiten, um die geistige, emotionale und physische Gesundheit perfekt in Einklang zu bringen.

BIOGENA Diamonds® ist eine Formulierung wie keine andere, der Diamantstandard in der High-End-Supplementierung, eine meisterhafte Komposition, die es bislang noch nicht gab. So brillant wie Sie. Unser erklärtes Ziel ist es, Ihre persönlichen Facetten an Brillanz strahlen zu lassen, Ihr unendliches Potenzial zu entfalten und somit das noch Verborgene zum Vorschein zu bringen.

Deckt mit nur 3 Kapseln pro Tag all Ihre Bedürfnisse ab und gibt sich dabei für nichts Geringeres hin als Ihre und unsere höchsten Ansprüche:

-  KEEP YOUR GLOW
-  KEEP YOUR BALANCE
-  KEEP YOUR ENERGY
-  KEEP YOUR FOCUS
-  KEEP YOUR HEALTH

BIOGENA

WOLKENFREI ZEIT FÜR MEHR

CLOUDLESS DAYS TO COME

Modetrends 2023
Model: Vanessa Mai

FOTOGRAFIE / PHOTOGRAPHY: MATHIAS LEIDGSCHWENDNER
VISAGIST: BEN MAYER

Mode / Fashion: Juvia



Mode / Fashion:
DelicateLove





Jacke und Kleid:
Frieda & Freddie's
Brille: Jana Ina eyes + more
Schuhe: dirndl+bu
Jacket and dress:
Frieda & Freddie's
Sunglasses: Jana Ina eyes + more
Shoes: dirndl+bu



Cap: Juvia
Pulli: Maison Flâneur
Hose: Arma Leder
Cap: Juvia
Sweater: Maison Flâneur
Trousers: Arma Leder

Investment in Gold

bei Österreichs führender Edelmetall-Scheideanstalt




Goldbarren
„Made in Austria“

Ögussa Goldbarren werden in Österreich gefertigt und sind daher Mengen unabhängig innerhalb kürzester Zeit verfügbar.

Barren in 11 Größen • 1 bis 1000 Gramm • bis € 10.000 anonym • umsatzsteuerfrei

— DIE ÖSTERREICHISCHE GOLD- U. SILBER-SCHNEIDANSTALT GES.M.B.H.
WERTE, IN GOLD GEGOSSEN. SEIT 1862
LIESINGER-FLUR-GASSE 4, 1230 WIEN, T +43 1 86646
Wien, Linz, Salzburg, Innsbruck, Dornbirn, Graz, Klagenfurt
www.oegussa.at

Ein Unternehmen der  **umicore**



Faires Gold

zertifiziert
konfliktfreie
Lieferkette



Bluse und Rock: IVI
Brille: Jana Ina eyes + more
Blouse and Skirt: IVI
Sunglasses: Jana Ina eyes + more



HAIRLODGE®

We hair you.

Stanglwirt

ELLMAU

REIT IM WINKL



PHOTO L'ORÉAL / KÉRASTASE



Pulli und Rock: Princess goes Hollywood
Tasche: Frogbox
Sweater and Skirt: Princess goes Hollywood
Bag: Frogbox

DEPOT-ONLINE.COM

MEIN LIEBLINGSORT

Entdecke inspirierende Ideen für
dein Zuhause in deiner **DEPOT Filiale**
und auf **depot-online.com**

STÜHLE

AB €

109.-

DEPOT

Kleid: Joyce & Girls
Tasche: Gabriele Frantzen
Dress: Joyce & Girls
Bag: Gabriele Frantzen



Jetfly

SIMPLY CLOSER



**GARANTIERTE VERFÜGBARKEIT.
GETEILTE KOSTEN. EINZIGARTIGE LANDEBAHNEN.**

ALLE VORTEILE EINES EIGENEN PILATUS PC-12 & PC-24 FLUGZEUGES,
ZUM BRUCHTEIL DER KOSTEN - DAS JETFLY TEILEIGENTUM.



WWW.JETFLY.COM



WERTE ERHALTEN

VALUE SET IN STONE

Edelsteine haben die Menschen schon immer fasziniert: Die tiefgründigen Farben, der mystische Glanz und das unergründlich scheinende Lichtspiel waren bei allen Völkern in jeder Epoche begehrt. Heute noch werden den archaischen Naturschätzen geradezu magische Eigenschaften zugeschrieben. Eine davon ist jedenfalls wissenschaftlich belegt: „Sie sind eine perfekte Wertanlage“, sagt Dr. Thomas Schröck. Der an den weltweit renommiertesten Instituten ausgebildete Gemmologe und studierte Ökonom handelt in seinem Unternehmen The Natural Gem mit naturfarbenen Edelsteinen wie Rubinen, Smaragden und Saphiren – eine besonders rare Art von Juwelen. Ihre Vorkommen sind weltweit begrenzt. Seit sich mit wissenschaftlichen Methoden auch unlautere, weil künstliche Schönungen der Steine etwa durch Hitzebehandlungen enttarnen lassen, ist das Angebot an hochwertiger Ware weiter gesunken. Sehr zur Freude von Dr. Schröck: „Wir bieten unseren Kunden nur Steine, deren Qualität von unabhängigen und weltweit anerkannten Institutionen zertifiziert ist. Ihr Wert steigt kontinuierlich.“ Was in Zeiten wie diesen ein nicht unerheblicher Vorteil ist: „Realinvestments standen lange Zeit im Schatten von Aktien. Jetzt sind Edelsteine wieder stärker gefragt, weil sie Sicherheit und zumindest moderaten Wertzuwachs bieten.“ Ein weiterer Vorteil: Die funkelnden Juwelen speichern hohe Werte in kleiner Größe und wenig Gewicht. Das vereinfacht Transport und Aufbewahrung, riesige Safes oder Tresorkammern braucht es nicht. Selbst beim Umweltschutz haben die ebenso natürlichen wie seltenen Steine die Nase vorn. „Die Zeiten, in denen Bagger riesige Flächen zerstört haben, sind vorbei. Heute darf nur mehr kleinräumig abgebaut werden, selbst Sprengstoff ist in vielen Abbaugebieten streng verboten“, rühmt Schröck die strengeren Gesetze. Wo sein Unternehmen kauft, sind auch soziale Gesetze zur Absicherung der Mitarbeiter und deren Familien längst Standard. Zudem bevorzugt Schröck den Handel mit kleineren Familienbetrieben: „Ich will wissen, wo mein Geld landet“, so Dr. Schröck. Eine Strategie, die ihn zu einem der größten Händler Europas wachsen ließ. Trotzdem warnt er vor allzu großer Edelstein-Euphorie: „Edelsteine werfen keine Rendite ab. Sie sind ein Nischeninvestment für etwa zehn Prozent des liquiden Vermögens“, empfiehlt der Experte. Dafür sind seine Steine nicht nur bestens geeignet – sondern eigentlich unschlagbar.

People have always been fascinated by gemstones: with their rich colours, mysterious sheen and the unfathomable way they play with the light, they have been coveted by people everywhere throughout history. Even today, near-magical properties are attributed to these timeless natural treasures. However, one of those qualities is scientifically proven: “They are the perfect investment,” says Dr. Thomas Schröck. He is a gemmologist who studied economics and then trained at some of the world’s most prestigious institutions. His company, The Natural Gem, trades in naturally coloured precious stones such as rubies, emeralds and sapphires – a particularly rare kind of gemstone. They only occur in limited numbers anywhere in the world. Since scientific methods can now be used to expose stones which have been dishonestly and artificially enhanced, for example by heat treatment, the availability of top-quality gems has been still further reduced. Much to the delight of Dr. Schröck: “We only offer our clients stones of which the quality has been certified by independent and globally recognised institutions. They will always increase in value.” And in times like these, that is not an insignificant factor: “For a long time, real investments were in the shadow of stocks and shares. Now precious stones are more in demand again because they offer security and at least moderate growth in value.” Another advantage is that sparkling jewels are of high value but small in size and lightweight. That makes transporting and storing them easier, with no need for huge safes or strongrooms. These stones, which are both natural and rare, also score highly in terms of environmental protection. “The days when diggers would destroy vast areas are gone. Nowadays, only small-scale mining is allowed and even explosives are strictly forbidden in many mining areas,” says Schröck, who welcomes the stricter legislation. In the places where his company buys gemstones, social legislation to safeguard the employees and their families has been standard practice for years. Furthermore, Schröck prefers to deal with smaller family businesses: “I want to know where my money is going,” says Dr. Schröck. It’s a strategy that has led him to become one of Europe’s biggest dealers. Nevertheless, he warns against getting too excited about precious stones: “Precious stones don’t return a profit. They are a niche investment for about 10% of your liquid assets,” recommends the expert. But for that purpose, his gems are not only ideally suited – but actually unbeatable.



Geschäftsführer Dr. Thomas Schröck ist weltweit gesuchter Experte für naturfarbene Edelsteine.
Managing Director Dr. Thomas Schröck is a globally renowned expert on naturally coloured gemstones.



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

ZURÜCK AUF WOLKE 7

BACK ON CLOUD 7

Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser im Gespräch mit Schlagerstar Vanessa Mai.
Stanglwirt Junior Director Maria Hauser chats to Schlager star Vanessa Mai.

Liebe Vanessa, du bist direkt nach deiner Tour zu uns in den Stanglwirt gekommen. Wie war es, endlich wieder live vor den Fans zu spielen?

Sehr intensiv! Man merkt: Die Menschen haben das Konzerterlebnis genau so vermisst wie die Band und ich. Es war die schönste Tour überhaupt!

Dein musikalischer Weg ist faszinierend, zuletzt hast du mit Rappern gearbeitet und wieder die Charts gestürmt. Was kommt als Nächstes?

Ich bin sehr dankbar, dass die Fans so treu sind. Das ist wunderschön, wenn ich Menschen etwas geben kann, die Fanbindung ist wirklich ganz besonders. Im Frühjahr komme ich mit Schlagern und Wolkenfrei zurück, darauf freue ich mich schon sehr. Ich musste einfach einmal ausbrechen und mich als Vanessa Mai entwickeln, um mich selbst zu finden. Aber ich liebe Schlager! Wir sind schon im Studio und haben mit Wolkenfrei dort weitergemacht, wo wir damals mit Wolke 7 aufgehört haben.

Auch deine TV-Karriere läuft auf vollen Touren: Du startest eine neue Show auf ARD und es kommt eine Doku über dein Leben.

Im Herzen bleibe ich immer Musikerin. Aber ich liebe es, mich zu öffnen und Chancen wahrzunehmen, wenn sie sich bieten. Mit der ARD an einer Show zu arbeiten, ist natürlich cool! Auf die Doku freue ich mich aber noch mehr: Da kann ich endlich die Geschichte so erzählen, wie sie wirklich war. Gefilmt wurde sie von einem guten Freund, deshalb habe ich oft ganz vergessen, dass da eine Kamera dabei ist. Da sind Szenen darunter – also näher geht es dann wirklich nicht mehr. Aber die Doku ist toll geworden und ich bin sehr stolz drauf.

Außerdem erschien ja vor Kurzem dein neues Buch. Danke, dass du überhaupt Zeit gefunden hast, für unser Magazin zu modeln. Wie schaffst du dieses enorme Arbeitspensum?

Mein größtes Privileg ist, dass ich mir aussuchen kann, was ich machen will. Ich wähle, was mir Spaß macht – und da bin ich dann mit ganzem Herzen dabei. Auf Reisen ist außerdem mein Mann immer mit, auch der Hund begleitet mich: Wir sind als kleine Familie unterwegs, mehr brauche ich nicht. Und wenn wir dann im Stanglwirt ankommen und diese großartige Atmosphäre auf uns wirken lassen, die vielen Möglichkeiten im Wellnessbereich genießen – dann fühlt sich ohnehin nichts mehr nach Arbeit an.

Dear Vanessa, you came to us here at the Stanglwirt directly after your tour. What was it like to perform live in front of your fans again at long last?

Really intense! You could tell that people have missed the concert experience just as much as the band and I have. It was the best tour ever!

Your musical journey has been fascinating: most recently you have performed with rappers and taken the charts by storm again. What comes next?

I am very grateful that the fans are so loyal. It's wonderful if I can give people something back, because fan loyalty is truly very special. In the spring I'll be back with Schlager pop music and the Wolkenfrei band, and I'm already really looking forward to it. I simply needed to break out for once and develop myself as Vanessa Mai, find myself. But I love Schlager music! We are back in the recording studio already and have continued with Wolkenfrei where we left off with our single, "Wolke 7".

Your TV career is also surging ahead: you are launching a new show on ARD and there's going to be a documentary about your life.

At heart I'll always be a musician. But I love to be open to new things and take opportunities as they present themselves. Of course, to work on a show with ARD is very cool! But I'm looking forward to the documentary even more: I'm finally able to tell my story as it really was. It was filmed by a good

Nach dem Modeshooting folgt
das Comeback mit Wolkenfrei.
After the photo shoot comes
the comeback with Wolkenfrei.



„Ich liebe Schlager! Wolkenfrei macht
wieder die Musik, die Herzen erobert.“
“I love Schlager music! Wolkenfrei is making
music again that wins people’s hearts.”

friend, so I often completely forgot about the camera. There are scenes in there – well you couldn’t get much closer. But the documentary turned out great and I’m very proud of it.

Your new book also came out recently. Thank you for finding the time to model for our magazine. How do you cope with this enormous workload?

My greatest privilege is that I can choose for myself what I do. I choose what I enjoy – and then I put my heart and soul into it. And when I go on tour, my husband always comes too, and the dog as well: we travel as a little family, and I need nothing more. Then when we arrive at the Stanglwirt and feel ourselves immersed in this amazing atmosphere and enjoy all the facilities in the wellness area – then it doesn’t feel like work anymore anyway.

LUXUS DESIGN IN MÜNCHEN

LUXURY DESIGNED
IN MUNICH

AIGNER-CEO Sibylle Schön über Kate Moss und modische Meilensteine.
AIGNER CEO Sibylle Schön talks about Kate Moss and fashion milestones.

AIGNER setzt seit mehr als 55 Jahren modische Meilensteine. Wie schafft man in dieser extrem schnelllebigen Zeit so beständige Erfolge?

Sibylle Schön: Seit 14 Jahren hören wir unseren Kunden und den Märkten zu. Wir sehen die Veränderungen in Kultur und Wirtschaft. Dieses Verständnis lässt uns diesen „Marathon“ bestehen.

Warum haben Sie sich für die Kampagne zur Herbst/Winter-2022-Kollektion „Progress“ für Fashion-Ikone Kate Moss entschieden?

Unsere Herbst/Winter-2022-Kollektion steht für Weiterentwicklung, Dynamik und Fortschritt. Genau das verkörpert Kate Moss mit ihrem unverkennbaren Stil, der voll Freiheit, Selbstbestimmtheit und Stärke ist. Sie ist eine Frau mit Ecken und Kanten – und das feiern wir.

Wie wurde die Cybill Bag zum It-Piece?

AIGNER-Eigentümerin Evi Brandl zeigte uns damals ein 30 Jahre altes Taschenmodell des Hauses, das sie wunderschön fand. Unser Kreativdirektor Christian Alexander Beck hat diese Tasche neu aufgelegt – mit dem Wunsch, sie nach mir zu benennen. Die Cybill Bag steht für Handwerkskunst wie keine andere: ein Produkt aus feinstem Rindsleder mit natürlich genarbter Oberfläche. Hergestellt in einer Manufaktur nahe Florenz, mit der wir seit über 45 Jahren zusammenarbeiten.

Wie wichtig ist Nachhaltigkeit für AIGNER?

Wir verwenden nur noch nachhaltig produziertes Leder und sind Mitglied der „Leather Working Group“, die verantwortungsvolle und umweltfreundliche Lederbeschaffung und damit den nachhaltigen Wandel in der Lederindustrie fördert.

Entdecken Sie viele Parallelen in der Philosophie Ihres Hauses mit dem Stanglwirt?

Im Stanglwirt ist der Kunde König, so auch bei uns. Eine weitere Parallele ist das Verantwortungs- bewusstsein gegenüber den Mitarbeitenden: Alle ziehen an einem Strang und setzen die Philosophie des Hauses gemeinsam um. Das ist bei AIGNER nicht anders als im Stanglwirt. Persönlich schätze ich den einzigartigen Komfort und die Verbundenheit zur Natur – hier komme ich vollkommen runter und kann abschalten.

AIGNER has been setting fashion milestones for over 55 years. How have you managed to achieve success so consistently in these extremely fast-moving times?

Sibylle Schön: We have been listening to our customers and the markets for 14 years. We see the changes in culture and the economy. It's this kind of understanding that allows us to survive in this "marathon".

Why did you select fashion icon Kate Moss for the advertising campaign for your Autumn/Winter 2022 collection, "Progress"?

Our Autumn/Winter 2022 collection is about development, dynamism and moving forward. That is exactly what Kate Moss embodies, with her unmistakable style which epitomises freedom, self-determination and strength. She is a woman with rough edges – and we want to celebrate that.

How did the Cybill bag become the must-have accessory?

AIGNER's owner Evi Brandl once showed us a bag designed by the company which was 30 years old, but she thought it was beautiful. Our Creative Director Christian Alexander Beck gave this bag a new look – and asked if he could call it after me. The Cybill bag is synonymous with craftsmanship like no other: it's a product made from the finest calf's leather with a naturally grained surface. It's made in a factory near Florence that we have been working with for over 45 years.

How important is sustainability for AIGNER?

We now only use sustainably produced leather and we are a member of the "Leather Working

AIGNER



Group”, which supports the use of responsibly produced, eco-friendly leather and a move towards greater sustainability in the leather industry.

Do you see many parallels with the Stanglwirt in your company’s ethos?

At the Stanglwirt, the customer is king, just the same as for us. Another parallel is the feeling of responsibility towards employees: everyone pulls together to put the company’s ethos into practice

↑ V.l.: Christian Alexander Beck, Creative Director AIGNER, Evi Brandl, Eigentümerin AIGNER, Sibylle Schön, CEO AIGNER.

From l.: Christian Alexander Beck, Creative Director AIGNER, Evi Brandl, Owner of AIGNER, Sibylle Schön, CEO AIGNER.

together. That is no different at the Stanglwirt from at AIGNER. Personally, I really appreciate the remarkable luxury and the closeness to nature – I can really unwind here and switch off.

DIE ERTRAGSIMMOBILIE

NACHHALTIGER SACHWERT



„Ertragsimmobilien stellen als Kapitalanlage ein solides Grundgerüst für die Zukunft und eine sinnvolle Variante zur Pensionsvorsorge dar.“
Walter Neumann, Mitgründer und Geschäftsführer des Veranlagungsunternehmens VALUITA

Immobilienveranlagungen mit Grundbucheintrag schaffen auch in Krisenzeiten konstante Renditen und Sicherheit mit Wertstabilität beziehungsweise potentieller Wertsteigerung. „Die Anlageklasse Wohnen ist der perfekte Einstieg für alle privaten Immobilienanleger“, erklärt Walter Neumann, CEO von VALUITA. Die krisenresistente und langfristige Anlage in eine parifizierte Wohneinheit schafft ein monatliches Zusatzeinkommen mit Inflationsschutz und trägt zum nachhaltigen Vermögensaufbau bei.

Die Ertragswohnung – stabiler Evergreen

Ertragswohnungen, auch als Anleger- oder Vorsorgewohnungen bekannt, werden zum Zweck der Vermietung erworben. Beim Kauf einer Ertragswohnung kann die Umsatzsteuer geltend gemacht, Werbungskosten können abgesetzt werden. Um diese steuerlichen Abschreibungsmöglichkeiten nutzen zu können, muss die Wohnung einen gewissen Zeitraum vermietet werden. Danach kann diese selbst bezogen oder verkauft werden. „Das Direktinvestment in eine parifizierte Wohnung ist eine Investition in einen Sachwert mit Beständigkeit – und das über Generationen hinweg“, so Walter Neumann. Ein großer Bedarf an zeitgemäßen Wohnungen besteht in den wachsenden Ballungs- beziehungsweise Wirtschaftsräumen Österreichs. Bei allen Anlagemöglichkeiten von VALUITA haben die Qualität des Projektes samt den Anforderungen an modernes Wohnen, realistische Kalkulationen und transparente Beratung oberste Priorität. Ein besonderes Augenmerk wird stets auf die Lage, die fußläufige Erreichbarkeit zu Geschäften des täglichen Bedarfs sowie zur Anbindung an das öffentliche Verkehrsnetz gelegt. Die Objekte werden entweder generalsaniert oder neu errichtet und sind am aktuellen Stand der Technik. Aufgrund dieser Faktoren ist Leerstand sehr selten beziehungsweise ein kurzfristiges und vorübergehendes Phänomen.

Das Bauherrenmodell – die Königsklasse

Bei der klassischen Variante erwirbt der Investor ideale Eigentumsanteile eines Hauses, bei der Sonderform BauherrenmodellZWEI (nur in der Steiermark möglich) wird dieser mit seiner parifizierten Wohnung ins Grundbuch eingetragen. Zu den Vorteilen zählen die Vermietungsgemeinschaft, öffentliche Förderungen und steuerliche Abschreibungsmöglichkeiten (z. B. Vorsteuerabzug, 1/15-AfA).

Das Rundum-sorglos-Paket wird von VALUITA gemeinsam mit Partnern angeboten und umfasst sämtliche Belange von der Mithilfe bei der Auswahl der Immobilie, der Erstellung des persönlichen Finanzierungskonzeptes samt Überwachung aller Kapitalflüsse bis zur ersten Mieteinnahme und die Koordination aller Vertragspartner. Die Immobilien- und Veranlagungsexperten hinter VALUITA verfügen über umfangreiches Know-how und Erfahrung mit innovativen Immobilienentwicklungen und modernen Anlageformen.



VALUITA[®]

Anlegen Sie los

Worauf wir´s anlegen? Auf eine stabile Wertanlage.

„ Bauherrenmodelle und Ertragswohnungen bieten Inflationsschutz und schaffen Sachwerte mit Weitsicht.

Das sind gerade in Zeiten wie diesen wichtige Faktoren für nachhaltige Einnahmen und einen generationsübergreifenden Vermögensaufbau.

Ihr VALUITA Team



Nähere Informationen finden Sie auf
www.valuita.at

MAGISCHE SCHÖNHEIT

MAGICAL BEAUTY

Das Stanglwirt-Spa vermählt innovative Beauty mit bezaubernden Entspannungsoasen.

The Stanglwirt Spa marries innovative beauty treatments with enchanting oases of relaxation.





© Thomas Eberharter Photography

↑ Detox-Lounge: dem Körper wieder Stärke und Leichtigkeit geben.
Detox Lounge: giving back the body its strength and lightness.

Einfach die Zeit vergessen: Die großzügigen Wellnesswelten im Stanglwirt sind ein Refugium für Entspannung und Schönheit. „Wir verwöhnen unsere Gäste mit den innovativsten Behandlungen“, erzählt Juniorchefin Maria Hauser. „Unsere moderne und einzigartige Detox-Lounge etwa ist ein Kompetenzzentrum, das dem Körper Stärke und Leichtigkeit zurückgibt, die wir durch Strapazen und Umweltbelastungen oftmals verloren haben.“ Die vielen unterschiedlichen und effektiven Detox-Behandlungen genießen Stanglwirt-Gäste auf der einzigartigen Emotion-Spa-Multifunktionsliege. „Diese spezielle Nassmassageliege mit integrierter entspannender Vichy-Dusche ist für Körperbehandlungen und tiefenwirksame Dampfbäder ideal geeignet“, erklärt Hauser. Höhepunkt ist die Behandlung „TGC Detox Spezial“, ein Ganzkörperpeeling mit dem speziellen „TGC Glow Stick Body“ und tiefenwirksamer Thalasso-Algenpackung.

Simply forget the time: the vast wellness worlds at the Stanglwirt are a refuge, a place for relaxation and beauty. “We pamper our guests with all the most innovative treatments,” says Junior Director Maria Hauser. “For example, our modern and unique Detox Lounge is a centre of excellence where the body can regain its strength and the feeling of lightness that we often lose as a result of stress and environmental factors.”

Stanglwirt guests can enjoy the many different and effective detox treatments on the unique Emotion SPA multifunction bed. “This special wet massage table with integrated relaxing Vichy shower is perfect for body treatments and deep-working steam baths,” explains Hauser. One highlight is the “TGC Detox Spezial” treatment, a whole-body scrub with the special TGC Glow Stick Body and a deep-working thalassotherapy seaweed pack.

Princess
GOES HOLLYWOOD



/ FAKTEN

FACTS

Rolfing® ist ein System der manuellen Körperarbeit mit dem Ziel, den Körper im Kontext mit der Schwerkraft bestmöglich auszurichten. Es konzentriert sich auf die Faszien (Bindegewebe), bezieht aber den ganzen Körper mit ein und richtet den Menschen wieder auf. Rolfing® is a system of manual body work which aims to align the body with the Earth's gravitational field. It concentrates on the fascia (connective tissue), but involves the whole body and makes people stand taller.



↑ Neue Leichtigkeit: Biomechaniker Sascha Bauer bietet Rolfing® für Gäste im Stanglwirt an.
A new lightness: biomechanical therapist Sascha Bauer offers Rolfing® for guests at the Stanglwirt.

Das Angebot im Stanglwirt-Spa wuchs zuletzt aber nicht nur um die Detox-Lounge. Zu den vielen etablierten Experten im hauseigenen Spa stieß auch der Biomechaniker Sascha Bauer. Er verwöhnt Stanglwirt-Gäste mit exklusiven Rolfing®-Behandlungen. Spektakulär ist auch die Ergänzung des hochkarätigen Beauty-Konzepts im Stanglwirt-Spa um die „Dermanostic Professional App“. Während der Behandlung entdeckte Hautveränderungen werden sofort via App mit Fachärzten abgeklärt, die dann eine genaue Diagnose inklusive Therapieempfehlungen erstellen.

Und auch der Umweltschutz wird ausgebaut: Der Stanglwirt kooperiert in der brandneuen „Hair Lodge #Stanglwirt“ mit der NGO „Hair help the Oceans“, die Haarabfälle von Friseuren in Reinigungsfilter für Gewässer verwandelt – ein Wellnessprogramm für die Weltmeere.

However, it's not just the Detox Lounge that is a new addition to the amenities in the Stanglwirt Spa. The many established experts at the hotel spa have been joined by biomechanical therapist Sascha Bauer. He treats Stanglwirt guests to his exclusive Rolfing® treatments. Another spectacular addition to the top-quality beauty service offered by the Stanglwirt Spa is the “Dermanostic Professional App”. If any changes to the skin are identified during the treatment, the app is used to contact specialists immediately for an exact diagnosis including treatment recommendations.

And there have also been further developments in environmental protection: in its brand-new “Hair Lodge #Stanglwirt”, the Stanglwirt is working with the NGO “Hair help the oceans”, which converts waste hair from hairdressing salons into purification filters for waterways – a wellness programme for the world's oceans.

mafi

NATURHOLZBÖDEN

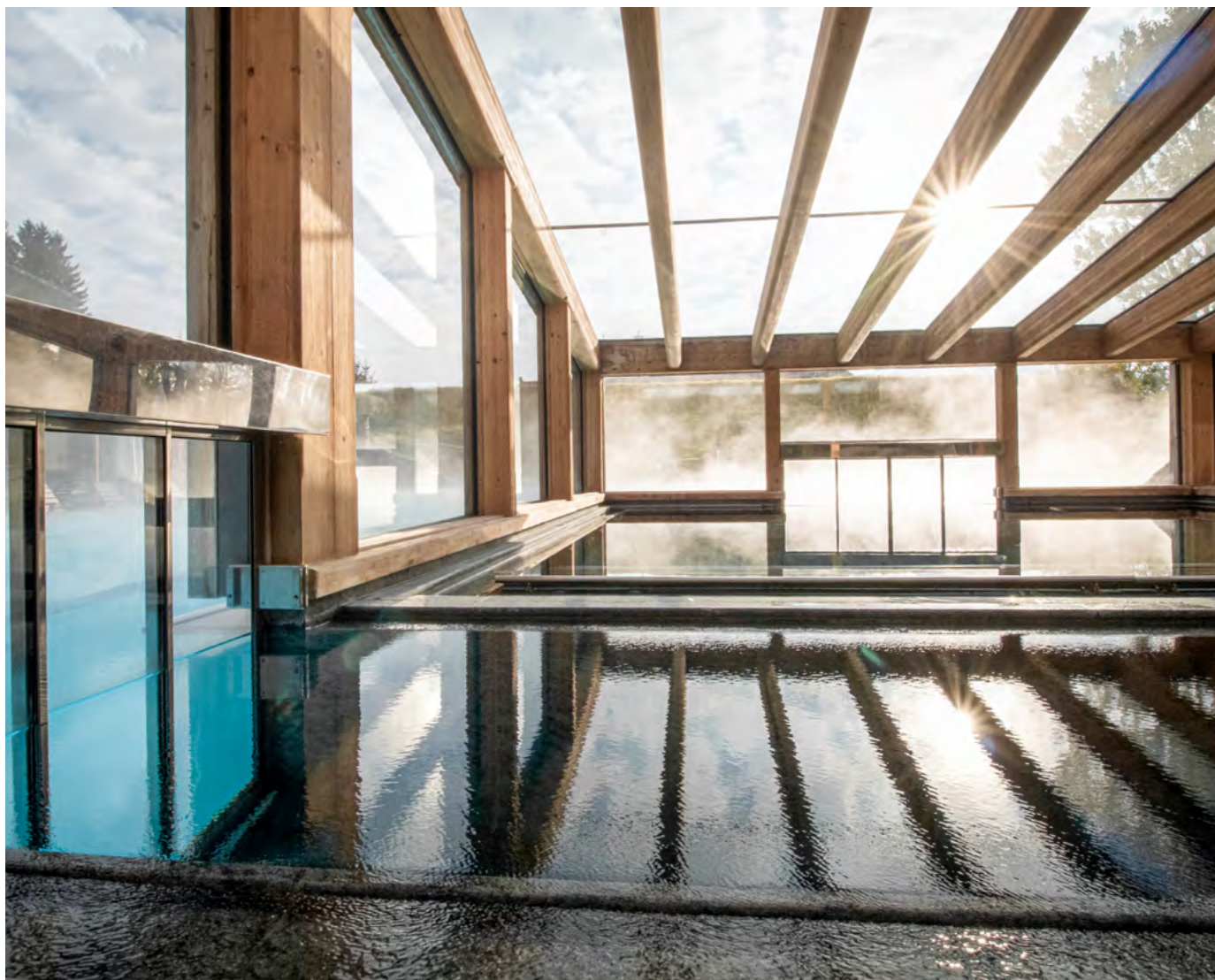


© Ideenwerk / mafi.com

NACHHALTIG
GESUND.

Ihr Naturholzboden im Stanglwirt – echt und schadstofffrei aus Österreich,
gefertigt mit mehr Menschen als Maschinen.

WWW.MAFI.COM



1.500m²

groß ist das Stanglwirt-Spa. Das Kompetenzzentrum für Schönheit und Entspannung verwöhnt mit Dutzenden hocheffektiven Behandlungen und innovativem Equipment Körper, Geist und Seele. Is the size of the Stanglwirt Spa. This centre of expertise in beauty and relaxation offers dozens of highly effective treatments and innovative equipment to pamper body, mind and soul.

35

bestens ausgebildete Fachkräfte freuen sich, die Gäste im Stanglwirt-Spa mit modernsten Treatments und hochwertiger Kosmetik verwöhnen zu dürfen. Permanente Fortbildungen garantieren den Zugang zu den Innovationen der Beauty-Welt. 35 highly-trained experts look forward to indulging guests in the Stanglwirt Spa with the latest treatments and premium-quality cosmetics. They undergo regular training to ensure they know all about innovations in the beauty world.

12.000m²

stehen den Gästen im Stanglwirt in Form einer atemberaubenden Wellnesswelt zur Verfügung. Auf der großzügigen Fläche warten ungeahnte Erholungs- und Entspannungssphären, die den Stanglwirt-Gast zu einer Reise in die eigene Mitte einladen. of breathtaking wellness worlds await guests at the Stanglwirt. In this vast space, guests will find unimagined spheres of relaxation that will take them on a journey to their inner selves.

Design. Pool. Cover.

PLANUNG. FERTIGUNG. MONTAGE. SERVICE.



ERFOLGS- BEWUSST

SUCCESSFUL CONSCIOUSNESS

Nach dem sensationellen Start begeistert die TGC-Skincare-Linie ab sofort auch Männer. After getting off to a sensational start, the TGC skincare range is now also available for men.

Vor zwei Jahren war es endlich so weit: The Good Conscious (TGC) ging an den Start. Entwickelt wurde die neue Skincare-Serie von Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser und Michaela Stieber, die als Kosmetikexpertin schon viele Bestseller kreierte. Ihre edelsten Rezepturen aber hob sie für TGC auf. Auf Basis der neuesten Erkenntnisse internationaler Hautforschung komponierten die beiden wertvollste Zutaten der neuesten Generation zu hocheffektiven High-End-Produkten. Entsprechend groß war der Erfolg: Jeder Gast, der TGC im Spa beim Stanglwirt kennenlernte, wurde sofort zum Fan. Seitdem steigen die Bestellungen immer weiter. Vor allem das TGC Oil Elixir brach alle Rekorde. „Es ist eine echte Power-Mischung“, kennen Maria Hauser und Michaela Stieber den Grund für den Erfolg. Als Beauty-Boost

Two years ago, the day finally came: The Good Conscious (TGC) was ready to launch. The new skincare range had been developed by Stanglwirt Junior Director Maria Hauser and Michaela Stieber, a cosmetics expert who has already created many bestsellers. But she reserved her best formulations yet for TGC. Working on the basis of the latest findings from international skin research, the two women put together the very best latest-generation ingredients to create ultra-effective high-end products. Their success made it all worthwhile: every guest who tried TGC in the Spa at the Stanglwirt immediately became a fan. Orders have been rising ever since. The TGC Oil Elixir in particular broke all records. Maria Hauser and Michaela Stieber know why it is so successful: "It's a real power product." The beauty boosting ingredient here is astaxanthin, found in red

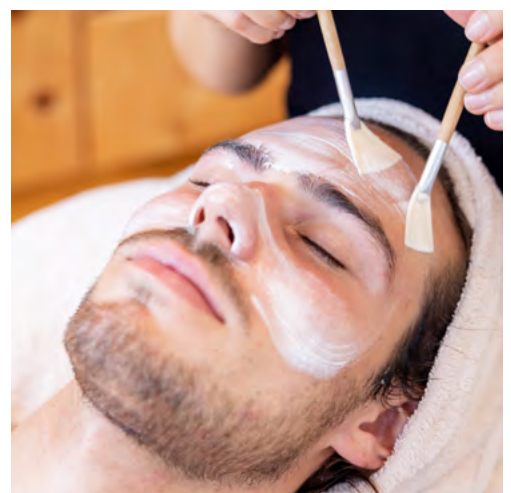
© Thomas Eberharder PHOTOGRAPHY, Günther Fankhauser



↑ TGC-Entwicklerinnen mit Herzblut: Maria Hauser und Michaela Stieber. The passionate developers of TGC, Maria Hauser and Michaela Stieber.

Auf vielfache Nachfrage: TGC Skincare gibt es jetzt auch für Männer. In response to high demand, TGC skincare is now also available for men. →

TGC-Männerlinie als Behandlung auch im Stanglwirt-Spa buchbar. The TGC men's range can also be booked as a treatment in the Stanglwirt Spa. →





↑ Der Superstar der TGC-Serie ist das Multitalent Oil Elixir. The all-round superstar of the TGC series is the Oil Elixir.



↑ Fachkosmetikerinnen im Stanglwirt-Spa (v.l.): Maria Klein, Celine Cecco, Tea Pongrac. Professional beauticians in the Stanglwirt Spa (from l.): Maria Klein, Celine Cecco, Tea Pongrac.

fungiert hier Astaxanthin aus der Rotalge. Die revolutionäre Ergänzung zu acht anderen kostbaren Ingredienzien hemmt kollagenabbauende Enzyme und erzielt eine sichtbare Festigung der Konturen. Besonders bei beanspruchter Haut und/oder reifer Haut wird die Revitalisierung und Verbesserung des Hautbildes schnell sichtbar.

Die enorme Welle an positiven Feedbacks bestärkten Maria Hauser und Michaela Stieber, jetzt das nächste Kapitel in der TGC-Erfolgsgeschichte zu schreiben. Diesmal werden die Männer vom Innovationsgeist der Beauty-Revolutionäre profitieren – und zwar gleich doppelt. Das intensiv glättende Men Anti-Aging Face Serum und die Men Anti-Aging Face Cream festigen die Gesichtskontur und erzielen eine spürbare Glättung der Mimikfältchen. Hier wirken die Biopolymere aus dem Tara-Strauch und der Rotalge und bilden einen viskoelastischen Lifting-Film. Die biomimetischen Eigenschaften der Haut werden signifikant verbessert und erleben eine sichtbare Straffung. Kleinmolekulare Hyaluronsäure polstert die Haut auf und fördert die Bildung der Stützfunktionen. Zu haben ist die TGC-Men-Serie wie alle TGC-Produkte exklusiv daheim beim Stanglwirt oder im Stanglwirt-Onlineshop.

algae. This revolutionary supplement, along with eight other precious ingredients, inhibits the enzymes which break down collagen and results in noticeable firming of facial contours. Especially in the case of stressed and/or mature skin, the revitalising effect and improved appearance of the skin become obvious very quickly.

The enormous wave of positive feedback has now encouraged Maria Hauser and Michaela Stieber to embark on the next chapter in the TGC success story. This time, it will be men who can benefit from the innovative spirit of these beauty revolutionaries – twice over, in fact. The intensely smoothing Men Anti-Aging Face Serum and the Men Anti-Aging Face Cream firm facial contours and visibly smooth laughter lines. Biopolymers from the tara bush and red algae are the active ingredients here, forming a viscoelastic lifting film. The biomimetic properties of the skin are significantly improved and it looks visibly firmer. Low-molecular hyaluronic acid plumps up the skin and helps it to keep its shape. Like all the TGC products, the TGC Men range is exclusively available here at the Stanglwirt or from the Stanglwirt online shop.

Frieda ♡ Stangl



FRIEDA&FREDDIES®
NEW YORK

SONNEN-SEITEN

ON THE SUNNY SIDE

Ob Piste, Alm, oder Stanglwirt-Terrasse – der Sonnenschutz muss im Urlaub mit dabei sein.
Whether you're skiing, hiking or sitting on the Stanglwirt terrace – sun protection must be part of your holiday.



Sonnenschutz ist ein ganzjähriges Thema. Nichts lässt die Haut schneller altern als lichtbedingter Sonneneinfluss. In Höhenlagen ist die UV-A- und UV-B-Strahlung noch höher und ein Rundum-Sonnenschutz umso wichtiger. V.SUN schützt mit guten Inhaltsstoffen die Haut perfekt vor der Sonne und ist dank veganer und korallenfreundlicher Wirkstoffe auch gut zur Umwelt! Alle Produkte werden in Deutschland hergestellt und nutzen ausschließlich hochwertige Sonnenfilter. Wertvolle Sheabutter, Aloe vera und Hyaluronsäure versorgen die Haut mit Feuchtigkeit, stärken die Collagen- und Hautstruktur und sorgen so für Elastizität und Spannkraft. Zusätzliche schützende Wirkstoffe wie Vitamin E und Ectoin schützen vor freien Radikalen, stärken die Hautbarriere und beugen vorzeitiger Hautalterung vor. Drei zart duftende Sonnencremes verwöhnen den Körper mit den Lichtschutzfaktoren 15, 30 und 50. Für die empfindliche Gesichtshaut gibt es je eine Sonnencreme mit Lichtschutzfaktor 30 oder 50 – und besonders sensible Hauttypen greifen am besten zur parfümfreien Körper- und Gesichtssonnencreme mit LSF 50. Das Beste: Alle Produkte kommen ohne schädliche Inhaltsstoffe aus.

We need to think about sun protection all year round. Nothing ages the skin faster than the effect of sunlight. At higher altitudes, the UV-A and UV-B rays are even stronger, so all-round sun protection is even more important. V.SUN contains effective ingredients to give your skin perfect protection from the sun and, with its vegan and coral-friendly active substances, it's good for the environment as well! All products are made in Germany and use only the best sun filters. Rich shea butter, aloe vera and hyaluronic acid supply the skin with moisture, strengthen collagen and skin structure, and so make your skin firmer and more elastic. Additional protective ingredients such as Vitamin E and ectoin give protection from free radicals, strengthen the natural skin barrier and help prevent premature ageing. There are three fragrant sun creams to pamper your body, with sun protection factor 15, 30 and 50. For the delicate skin on the face, there are sun creams with sun protection factor 30 or 50 – while people with particularly sensitive skin types should go for fragrance-free sun creams for the body and face, with SPF 50. Best of all, none of the products contain any harmful ingredients.

PREMIUM SUNCARE

V.SUN



KORALLENFREUNDLICH & VEGAN
LSF 15, 30, 50, KLEBT UND WEISSELT NICHT
MIT HYALURON, ECTOIN UND VITAMIN E
MADE IN GERMANY | V-SUN.DE





DR. BARBARA STURM

Die Super-Anti-Aging-Linie von Dr. Barbara Sturm
verjüngt die Haut – und schützt die Umwelt.
The Super Anti-Aging range from Dr. Barbara Sturm
rejuvenates your skin – and protects the environment.

ES IST EIN ganz besonderes Kraut: Die Heilkraft von Portulak wurde schon im Mittelalter hoch geschätzt. Dr. Barbara Sturm ist den Wirkstoffen der Pflanze wissenschaftlich auf den Grund gegangen – und entdeckte eine Kraftquelle zur Optimierung der Haut. Kombiniert mit anderen leistungsstarken und innovativen Inhaltsstoffen, kreierte die kompetente Schönheitsärztin daraus ihre legendäre Hautpflegelinie, die für alle Hauttypen eine eigene Beautyroutine bereithält. Die Pflegeserie versorgt die Haut mit essenziellen Nährstoffen und unterstützt ihren Selbstschutz. Das Ergebnis: ein fester, erfrischter und glatter aussehender Teint. Kein Wunder, dass sich

It is a very special herb: even in the Middle Ages, purslane was highly prized for its healing powers. Dr. Barbara Sturm studied the science behind the active ingredients in the plant, and found it is a source of powerful ways to improve the skin. The expert beauty specialist combined it with other powerful and innovative ingredients to create her legendary skin care range, which offers the perfect beauty routine for all skin types. This range of products supplies the skin with essential nutrients and boosts its own self-defence mechanisms. The result is a firmer, fresher and smoother-



↑ Bestseller: Neu im Sortiment ist die Anti-Aging-Hair-Pflegeserie. Bestseller: the Anti-Aging Hair Collection is a new addition to the range.

die Super Anti-Aging Collection im Stanglwirt-Spa zum Bestseller entwickelt. Jetzt wurde die Collection um die Super Anti-Aging Night Cream und Super Anti-Aging Neck & Décolleté Cream ergänzt. Beide Produkte optimieren die Wirkung des Super-Anti-Aging-Serums.

Zur Markenphilosophie von Dr. Barbara Sturm gehört auch der Umweltschutz. „Nachhaltigkeit liegt uns sehr am Herzen; die Verantwortung gegenüber unserem Planeten und allen Lebewesen ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Unternehmenskultur“, bekennt Dr. Barbara Sturm. Aus dieser Haltung heraus lehnt sie auch Tierversuche konsequent ab. Zudem wird auch noch die Verpackung auf nachhaltige Materialien und geringeren Ressourcenverbrauch umgestellt. Weil Schönheit nicht auf Kosten der Umwelt gehen muss.

looking complexion. No wonder that the Super Anti-Aging Collection soon became a bestseller in the Stanglwirt Spa. Now a Super Anti-Aging Night Cream and Super Anti-Aging Neck & Décolletage Cream have been added to the collection. Both products maximise the effect of the Super Anti-Aging Serum.

An important part of Dr. Barbara Sturm's brand philosophy is environmental protection. "Sustainability is very important to us. Feeling a sense of responsibility towards our planet and all living things is an important element of our corporate culture," declares Dr. Barbara Sturm. It is for that reason that she resolutely resists all animal testing. Even the packaging is now being altered to use sustainable materials and fewer resources - because beauty must not come at the expense of the environment.

Ein Erlebnis für alle Sinne

- Kultur: 18 Wunderkammern mit Installationen internationaler Künstler wie James Turrell oder Yayoi Kusama
- Familie: weitläufiger Garten mit Karussell, Abenteuerspielplatz und Spielturm
- Shopping: einer der größten Swarovski Stores weltweit mit Instant Wonder Store und Personal Styling
- Kulinarik: Haubenrestaurant Daniels Kristallwelten mit hauseigener Patisserie

Täglich geöffnet.

Infos unter:
[swarovski.com/kristallwelten](https://www.swarovski.com/kristallwelten)

Swarovski Kristallwelten
Kristallweltenstraße 1
6112 Wattens
Telefon: + 43 5224 51080

Tickets
bei Ihrem
Concierge

REINE NATUR

PURELY NATURAL

Ursula Kaufmann schöpft aus den Schätzen der Natur die nachhaltige Stanglwirt-Körperpflege. Ursula Kaufmann draws on the riches of nature to create the sustainable Stanglwirt body care range.

Das ist alles wie bei uns!", staunt Regina Paulsteiner. Die Hausdame vom Stanglwirt ist auf Besuch bei Ursula Kaufmann. Die Gründerin des Naturkosmetik-Labels Valentina & Philippa hat mit Juniorchefin Maria Hauser eine ganz besondere Körperpflege für den Stanglwirt entwickelt. „Zu hundert Prozent biologisch, zu hundert Prozent nachhaltig“, ist Kaufmann stolz. „Sogar unsere Verpackungen sind aus recyceltem PCR-Kunststoff.“ Der Weg führt in den Garten, wo jene Kräuter wachsen, die für den herrlichen Duft der Produkte verantwortlich sind. Kaufmann: „Kein Labor ist größer als die Natur. Daraus stammen alle Zutaten für die Organic-Body-Care-Linie im Stanglwirt.“ Ein Zugang, der die Gäste begeistert. „Egal ob Seife, Shampoo, Duschgel, Conditioner oder Lotion: Unsere Gäste lieben die Serie“, erzählt Regina. „Viele decken sich im Stanglwirt-Shop mit einem großen Vorrat für zu Hause ein

“It’s all just like it is with us!” says Regina Paulsteiner in surprise. The Stanglwirt’s housekeeping manager is visiting Ursula Kaufmann. The founder of the natural cosmetics label Valentina & Philippa has worked with Junior Director Maria Hauser to develop a very special body care range for the Stanglwirt. “It’s 100% organic, 100% sustainable,” says Kaufmann proudly. “Even our packaging is made of recycled PCR plastic.” There is a path leading into the garden where the herbs responsible for the lovely scent of the products are grown. Kaufmann says: “No laboratory can be better than nature. That’s the source of all the ingredients for the Stanglwirt’s organic body care range.” It’s a concept that guests love. “Whether it’s the soap, shampoo, shower gel, conditioner or body lotion: our guests love the range,” says Regina. “Many of them stock up in the Stanglwirt Shop with a big supply to take home and then order more from our online shop.” But it’s not just

© Valentina & Philippa



↑ Hausdame Regina Paulsteiner (r.) erkundet den wundervollen Kräutergarten von Ursula Kaufmann (l.). Housekeeping manager Regina Paulsteiner (r.) explores Ursula Kaufmann’s wonderful herb garden (l.).

Ursula Kaufmann findet alle Zutaten für die herrlichen Duftkompositionen im Grünen: „Kein Labor ist größer als die Natur.“ Ursula Kaufmann finds all the ingredients for her lovely scented products outdoors: “No laboratory can be better than nature.” →



© Valentina & Philippa



100%

kompromisslos nachhaltig.
sustainable, with no
compromises.

28

Zimmermädchen achten
auf volle Spender von
Duschgel & Co in den
Badezimmern.
chambermaids keep the
dispensers of shower
gel and soap in the
bathrooms filled up.



↑ Pflegendes Dufterlebnis: die Organic-Bodycare-Linie vom Stanglwirt. Scented body care: the organic body care range from the Stanglwirt.

und bestellen in unserem Onlineshop nach.“ Aber nicht nur der Erfolg und die Liebe zur Natur verbinden Kaufmann mit dem Stanglwirt. „Wir teilen gemeinsame Werte“, erzählt Kaufmann. „Ökologie, die Wertschätzung von Mitarbeitern und Partnern sowie der Fokus auf die Region sind die Voraussetzungen für Nachhaltigkeit, die auch wirtschaftlich funktioniert.“ Keine leeren Worte, wie Regina feststellt: „Hier erinnert mich so viel an den Stanglwirt: der Teamgeist der Mitarbeiter, die Herzlichkeit, die Achtsamkeit gegenüber der Natur, der unbedingte Wille, Nachhaltigkeit zu Ende zu denken. Sogar die Hochregallager sind hier aus heimischem Fichtenholz.“ Grund genug, um die Zusammenarbeit auszubauen: Gemeinsam wurde der Raumduft „Glücksmomente“ entwickelt, der im Shop vom Stanglwirt zu haben ist. Kaufmann: „Damit können die Gäste vom Stanglwirt den Duft der Wiesen und Wälder mit nach Hause nehmen – und so das Urlaubsgefühl verlängern.“

success and a love of nature that Kaufmann has in common with the Stanglwirt. “We share the same values,” says Kaufmann. “Knowledge about the environment, respect for staff and partners, and a regional focus are the prerequisites for sustainability that also works commercially.” These are not just empty words, as Regina can confirm: “So much here reminds me of the Stanglwirt. The team spirit among the staff, the warm-heartedness, the attention to nature, the uncompromising determination to think sustainably right through to the end: even the high-bay storage shelves here are made of local pine wood.” More than enough reasons to build on this partnership, then. Together they have developed a room fragrance called “Glücksmomente” (Happy Times), which is available from the Stangl-Shop. Kaufmann says: “It means the Stanglwirt’s guests can take the aroma of the meadows and woods back home with them – and keep that holiday feeling for a little bit longer.”

*Eintauchen und
natürlich genießen*

www.timberra-naturpool.com

NATURPOOLS AUS HOLZ

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



TIMBERRA®
naturpools

DER ELEGANZ VERPFLICHTET



International prämiert und seit über 20 Jahren Garant für Stil: Harald, Michael und Claus Schmidt (v.l.).

Nach über 20 Jahren am heimischen Immobilienmarkt zählt die 3SI Immogroup rund um Geschäftsführer Michael Schmidt (42) mit dreistelligen Millioneninvestments pro Jahr zu den führenden Projektentwicklern des Landes. Neben der Revitalisierung einst prachtvoller Gründerzeithäuser ist die 3SI Immogroup auch im exklusiven Neubausegment aktiv. Welche Rolle spielt Luxus in einer Branche, die mit eben jenem Versprechen jährlich Millionen umsetzt?

„Im Laufe der Jahre habe ich gelernt: Was jeder von uns unter Luxus versteht, ist unglaublich individuell. Für mich persönlich ist es purer Luxus, während freier Tage oder kurzer Urlaubsphasen weniger Mails zu erhalten. Ich liebe meine Arbeit und könnte nicht ohne sie, trotzdem weiß ich von Jahr zu Jahr immer mehr, gelegentliche kurze Auszeiten zu schätzen. Meine Frau wiederum hat hier ganz andere Vorstellungen von Luxus“, lacht Schmidt. Aufgrund dessen sei man bei der 3SI Immogroup bestrebt, Immobilien eher nach den Begrifflichkeiten Eleganz, Hochwertigkeit und Stil zu prägen und zu gestalten. „Auch beim Wohnraum versteht jeder etwas anderes unter Luxus. Für mich wäre es eine 100 Quadratmeter große Dachterrasse samt Whirlpool, für andere ist allein die Lage der Immobilie ausschlaggebend dafür, ob das Objekt als Luxusobjekt zu werten ist“, meint Schmidt. Ungeachtet eben jener Lage revitalisiert und baut das Familienunternehmen auf merklich hohem Niveau. Eichenfischgrätparkett, Markensanitärprodukte, höchste Qualität bei Türen, Fenstern und Innenausgestaltung sind Standard. „Ich sehe mein Unternehmen definitiv der Eleganz verpflichtet. Das ist in der Umsetzung relativ einfach – bauen Sie schlichtweg so, wie Sie selbst gerne leben würden“, betont der Geschäftsführer.

Dieser Zugang und die daraus resultierende Qualität findet Beachtung – auch international. Bereits 2020 wurde der Wiener Bauträger mit dem Luxury Lifestyle Award ausgezeichnet, 2022 wurde man erneut gekürt. Für „The Unique“, eine einzigartige Villensiedlung am exklusiven Hackenberg in Wien-Döbling, wurde die 3SI Immogroup als „Bester Luxusimmobilien-Entwickler in Österreich“ prämiert. Für ein glamouröses Gründerzeitprojekt in Wien Josefstadt, „The Masterpiece“, erhielt man 2021 den International Property Award. Auf solche Auszeichnungen ist man im Unternehmen naturgemäß stolz. „Selbstverständlich bedeuten einem solche Preise, international wie national vergeben, als Immobilienentwickler sehr viel. Schließlich prägen die eigenen Ideen ja Teile einer Weltstadt. Es eine wunderbare Bestätigung dafür, dass der Stil, den wir als Wiener Unternehmen pflegen, Zukunft hat – meiner Meinung nach gerade aufgrund seiner Zeitlosigkeit und unnachahmlichen Eleganz.“



Einzigartig, hochwertig, elegant. Immobilien der 3SI Immogroup.



Mit unserem gesamten Können legen wir Passion, Fingerspitzengefühl und Handwerkskunst in die Erhaltung und Entwicklung von Immobilien. Seit 3 Generationen steht die 3SI Immogroup für Bauprojekte höchster Qualität. Dabei reicht unser Angebot von Eigentums- über Miet- bis hin zu Anlegerwohnungen.

Bei Immobilien zu Hause.
Seit 3 Generationen.

makler@3si.at | +43 1 607 58 58 58 | www.3si.at





MODISCHE MINIS

COOL KIDS

Kleine Trendsetter
Mini trend-setters

FOTOGRAFIE / PHOTOGRAPHY: MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Mode / Fashion: Juvia

Kleid und
Spielsachen:
Liewood
Schuhe: Donsje
Dress and toys:
Liewood
Shoes: Donsje





♥
SCHON ENTDECKT?
IN DEN ZIMMERN IM
STANGLWIRT WARTET
EINE BILOU
ÜBERRASCHUNG
AUF EUCH...



Kleid: Chloé
Schuhe: Veja
Dress: Chloé
Shoes: Veja

Bluse und Hose:
My Little Cozmo
Schuhe: Veja
Top and trousers:
My Little Cozmo
Shoes: Veja

THULE
SWEDEN

› Der komfortable und kompakte Stadtkinderwagen



New



reddot winner 2022


Thule Shine

Einem kompakten und dennoch geräumigen City-Buggy, mit dem Sie und Ihr Baby den Tag gemeinsam angehen können. Die verstellbare Beinauflage, das gut belüftete Verdeck und der gepolsterte Sitz bieten Komfort für Ihr Kind, vom Neugeborenen bis zum Kleinkind.

Bring your life
thule.com

Brillen: Liewood
Mode: Kenzo
Schuhe: Veja
Sunglasses: Liewood
Clothes: Kenzo
Shoes: Veja

papier-
begeistert...
↙
...schon immer

 Druckerei
Jesacher
St. Johann in Tirol

KINDER- GLÜCK

CHILDREN'S PARADISE

Im Kinderbauernhof beim Stanglwirt werden Kinder zu Naturforschern. Children become students of nature on the Stanglwirt's children's farm.

Konzentriert hocken die Kinder im Beet. Eifrig wird mit kleinen Schaufelchen gegraben, mit Händen die Erde geglättet, werden mit Fingern Löcher für zarte Pflänzchen gestochen. „Wir legen ein Tomatenbeet an“, erklärt Karolin. Sie übernahm die Leitung des Kinderbauernhofs von Josephine Staffel, die nach 19 Jahren im Stanglwirt die Pension antritt – und ist damit die neue Chefin des kleinen Paradieses. Geschaffen wurde es vom Stanglwirt Balthasar Hauser. Vor 25 Jahren adaptierte er einen mehr als 200 Jahre alten Bauernhof in idyllischer Lage direkt neben dem Hotel für kindliche Bedürfnisse und schuf damit den ersten Kinderbauernhof der Welt. Hier warten nicht nur viele neue Freunde, sondern auch eine ganze Reihe von Abenteuern auf die jüngsten Gäste im Stanglwirt. Spielerisch lernen sie die Natur kennen. Unter Anleitung von diplomierten Kindergärtnerinnen können sie bei Bastel-

With concentrated expressions, the children squat down in the prepared herbal bed. They dig eagerly with their little spades, smooth the soil with their hands and use their fingers to poke holes for delicate seedlings. “We’re planting a bed of tomatoes,” explains Karolin. She took over as manager of the children’s farm when Josephine Staffel retired after 19 years at the Stanglwirt, so she is now in charge of this mini-paradise. It was created by the Stanglwirt’s owner, Balthasar Hauser. Twenty-five years ago, he adapted a farmhouse that was more than 200 years old and in an idyllic location right next to the hotel to suit children’s needs, thereby creating the first children’s farm in the world. Not only many new friends but also countless adventures await the Stanglwirt’s youngest guests here. They learn about nature through play. Under the watchful eye of qualified nursery staff, they can express their creativity by doing various crafts or burn off excess



© Harald Cöbl Photography

↑ Großes Naturerlebnis für kleine Gäste: der Stanglwirt-Kinderbauernhof. Big outdoor adventure for small guests: the Stanglwirt children's farm.

Tierisch gut: Die vierbeinigen Spielpartner sind Kinderlieblinge. Farmyard friends: the four-legged playmates are the children's favourites. →

Neue Leitung: Karolin umsorgt die kleinen Gäste im Kinderbauernhof. New manager: Karolin looks after our young guests on the children's farm. →



© CMedia - Günther Fankhauser

6

Betreuer begleiten die Kinder auf vielfältigen Entdeckungsreisen.
play leaders take the children on exciting discovery trips.

200

Schritte sind es vom Hotel bis zum Kinderbauernhof.
paces from the hotel is the children's farm.

17

Tiere warten am Kinderbauernhof auf Streicheleinheiten.
animals are living on the children's farm.



↑ Buchtipp für Kinder: „Ich bin ein Glückskind“ von Christine Hörtnagl, erhältlich im Stangl-Shop.
A lovely book for children: “Ich bin ein Glückskind” by Christine Hörtnagl, available in the Stangl-Shop.

arbeiten ihre Kreativität ausleben und beim Toben im Heu überschüssige Energien abbauen. Ein eigenes Baumhaus und herrliche Himmelbetten sorgen dafür, dass die kleinen „Naturforscher“ zwischendurch auch mal zur Ruhe kommen. Verlockend ist auch das Stallkino als perfekter Rahmen für ganz besondere Filmerlebnisse. Die wahre Liebe der Kinder gilt aber der aufregenden Umgebung, die es so kaum irgendwo anders gibt. Vor allem die Begegnung mit den vielen lieben Tieren, die im Kinderbauernhof auf Streicheleinheiten warten, bleibt unvergesslich. Mit Hingabe wird das geduldige Pony gebürstet, vorsichtig werden die süßen Häschen geherzt, gespannt das lustige Treiben der Schafe verfolgt. Geschickt bauen die fürsorglichen Betreuerinnen die Auseinandersetzung mit den Tieren in kleine Abenteuer ein: etwa, wenn man sich gemeinsam auf die Suche nach den Eiern der Hühner im Kinderbauernhof macht. Für eine tolle

energy romping about in the hay. They have their own tree-house and pretty four-poster beds to ensure that the little “nature students” have a rest from time to time, too.

The stable cinema is the perfect place for a very special film experience. However, what the children love most is the exciting outdoor area, unlike almost anything anywhere else. Above all, they will long remember their encounters with the many delightful animals waiting in the farm’s petting pens. They brush the patient pony thoroughly, carefully pet the sweet little rabbits or watch excitedly as the sheep are rounded up.

The thoughtful play leaders are adept at turning looking after the animals into little adventures, like when they all go off together looking for hen’s eggs on the farm. They also have a great time when they go on little outings into

A young child with blonde hair, wearing a bright yellow hat and a light pink, short-sleeved dress, is walking through a field of tall grass and purple flowers. The child is wearing white sneakers with red and purple accents and brown socks. The scene is captured from a low angle, showing the child's back and side as they move through the field. The lighting is warm, suggesting a sunny day.

LIEWOOD

CHILDRENS LIFESTYLE



↑ Bastelspaß: Im Kinderbauernhof können Kinder ihre Kreativität voll ausleben.
Fun with crafts: children can give free rein to their creativity at the children's farm.

↑ Kinder willkommen: Hochwertige Stokke-Stühle und eigenes Kindergeschirr von Liewood sorgen dafür, dass es die Kleinsten in den Stanglwirt-Restaurants bequem haben.
Children welcome: top-quality Stokke chairs and special children's tableware from LIEWOOD make children feel at home in the Stanglwirt restaurants.

Zeit sorgen auch kurze Ausflüge in die Umgebung: wenn mit einer Lupe das ebenso verborgene wie artenreiche Leben unter den saftigen Grashalmen auf den blumenreichen Wiesen beim Stanglwirt erkundet wird. Auch bei Regenwetter kommt keine Langeweile auf: Immer wieder überraschen die Kinder ihre Betreuerinnen in den Bastelstunden mit ihrem Ideenreichtum und großartigen Einfällen. Beliebt sind auch die Kochkurse: Mit riesigem Appetit schmausen die Kleinen das selbst gemachte Bauernbrot, das gemeinsam zubereitete Rührei oder die Topfencreme mit den Himbeeren, die man auf Büschen beim Stanglwirt gepflückt hat. Neue Eindrücke, einzigartige Erlebnisse und viel neues Wissen über Tiere und Natur machen den Urlaub im Stanglwirt auch bei den jüngsten Gästen zur lebenslangen Erinnerung.

the surrounding area. For example, taking a magnifying glass to explore the hidden but species-rich life down among the long grass in the Stanglwirt's flower-filled meadows. Even when it rains, there's no reason to be bored: the play leaders have lots of ideas and brilliant ways to surprise the children with different craft activities.

The cooking sessions are also very popular, with the little ones eagerly devouring farmhouse bread that they have made themselves, scrambled egg that they prepared together or mousse made with raspberries picked from the Stanglwirt's own bushes. New impressions, unique experiences and lots to learn about animals and nature – it all means that even our youngest guests will always remember their holidays at the Stanglwirt.

Miele

Eine perfekte Balance

Die Waschmaschinen und Trockner der neuen Benchmark-Serie.

Miele Professional. Immer Besser.

Entwickelt, um die Grenzen des Möglichen zu erweitern.

www.miele.at/pro/benchmark



Jetzt Beratungstermin vereinbaren auf:
<https://m-kontakt.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 @ f

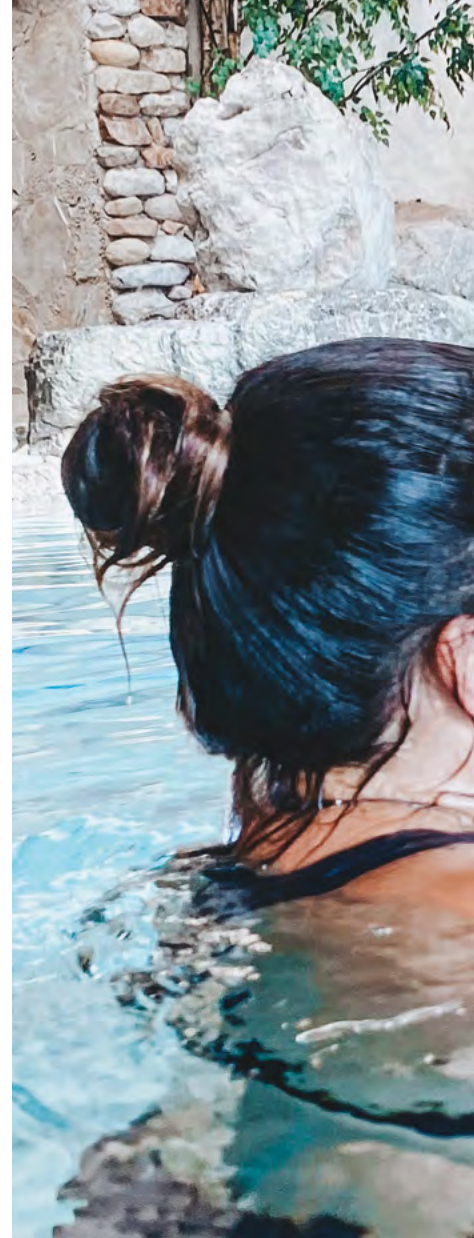
WELLEN- BEWEGUNG

MAKING WAVES

Im Stanglwirt-Felsenbad lernte auch der
Pfarrer von Going das Schwimmen.
Even Going's local priest learnt to swim
in the Stanglwirt's rock pool.

Wer einen Badesee hat, braucht eine Wasserrettung“, war Alois Resch aus Going überzeugt. Sein bester Freund, Stanglwirt Balthasar Hauser, war von dieser Idee ebenso angetan wie ein Dutzend weiterer Mitsstreiter. Also hat man 1974 einen entsprechenden Verein gegründet und Einsatzkräfte ausgebildet. Mittlerweile werden auch die umliegenden Gebirgsseen mitbetreut. „Die Hauptaufgabe ist aber, die Kinder das Schwimmen zu lehren“, erzählt Balthasar Hauser. Davon profitieren auch die jüngsten Stanglwirt-Gäste. Denn: Die Wasserrettung hält für sie eigene Schwimmkurse im Familienfelsenbad ab, wo die Kleinen das staatliche Pinguin- bzw. Seepferdchen-Abzeichen für Frühschwimmer erlangen können. Natürlich dürfen auch Erwachsene an den Schwimmkursen beim Stanglwirt teilnehmen. Eine Möglichkeit, die der Goinger Pfarrer Johnson Matthew aus Indien gerne nutzte. Als mittlerweile sicherer Schwimmer hält sich der Geistliche heute regelmäßig im Stanglwirt-Sportbecken fit.

“If you've got a swimming lake, you need a water rescue service” – that's what Alois Resch in Going believed. His best friend, the Stanglwirt's owner Balthasar Hauser, was just as keen on this idea, and so were a dozen other people. So in 1974 they set up a rescue service and trained teams of lifeguards. Nowadays, they also keep an eye on the mountain lakes in the surrounding area. “But our main role is to teach children to swim,” explains Balthasar Hauser. Even the youngest guests at the Stanglwirt can take advantage of this, because the water rescue service holds special swimming courses for them in the family rock pool, where the little ones can gain the national Penguin or Seahorse badge for young swimmers. Of course, adults can also take part in swimming lessons at the Stanglwirt. This was an opportunity that the local priest in Going, Johnson Matthew who comes from India, was happy to take advantage of. The priest is now quite a strong swimmer and regularly keeps himself fit in the Stanglwirt sports pool.



Wie ein Fisch im Wasser:
Das Familienfelsenbad beim
Stanglwirt ist auch für die
Kleinsten der perfekte Ort, um
das Schwimmen zu lernen.
Like a fish in water: the family rock
pool at the Stanglwirt is the perfect
place for even the youngest
children to learn to swim.



Geschafft: Auch der Goinger Pfarrer Johnson Mathew aus Indien erlernte beim Stanglwirt das Schwimmen. Made it! Even Going's local priest, Johnson Mathew from India, learnt to swim at the Stanglwirt.

© Claudia van Moll, Stanglwirt

LEICHTER LEBEN

LIGHTER LIVING

Wie man mit richtiger Ernährung Kräfte sammelt und neu durchstartet.
How to boost your strength and make a fresh start with the right diet.

Gesunde Nahrung macht fitter“, weiß Björn Schulz. Der sportliche Leiter beim Stanglwirt ist auch Gesundheitscoach und ausgebildeter Diätassistent. Für Sportprofis wie Fußballer, Boxer oder Skifahrer erstellt er neben Trainingsprogrammen auch Ernährungspläne. Welche Menüs darin enthalten sind, hängt vom Ziel ab: „Kraftaufbau braucht viel mehr Proteine als etwa Gewichtsreduktion“, erklärt Schulz. Generell gelte aber: „Zucker stoppt die Fettverbrennung.“ Deshalb sei es auch nicht ratsam, allzu viele süße Früchte ins morgendliche Müsli zu mischen. Er empfiehlt Porridge, „das hält den Blutzucker konstant, Heißhungerattacken bleiben damit aus“. Nach dem

“Healthy food makes you fitter,” declares Björn Schulz. The Sports Manager at the Stanglwirt is also a health coach and qualified dietary adviser. For sports professionals such as footballers, boxers and skiers, he draws up not only training programmes but also diet plans. The menus he suggests depend on the objective: “Building up strength requires far more protein than losing weight, for example,” explains Schulz. But the general rule is that “Sugar stops you from burning fat.” That’s why it’s not a good idea to add too much sweet fruit to your morning muesli. He recommends porridge, because “it keeps blood sugar levels constant so you avoid hunger pangs.” After your morning exercise, an egg or a piece of salmon

© Michelle Hirnsberger



↑ Thomas Ritzer: Der Küchenchef rät zu regionalem Gemüse und bewusstem Fleischkonsum.
Thomas Ritzer: The Head Chef recommends regional vegetables and moderate meat consumption.



*„Ernährungsfehler übersäuern den Körper. Basische Gerichte stellen das Gleichgewicht wieder her.“
“A poor diet makes the body too acidic.
Alkaline dishes re-establish balance.”*



Die Detox-Woche mit Lifestyle-Coach Monica Ivancan: alle Details und genaue Daten unter www.stanglwirt.com.
 Detox week with lifestyle coach Monica Ivancan. For full details and exact dates, please see www.stanglwirt.com.

↑ Björn Schulz: Der Coach erstellt auf Wunsch auch Ernährungspläne für Gäste.
 Björn Schulz: The sports coach also prepares dietary plans for guests on request.

Morgensport füllt ein Ei oder ein Stück Lachs die Energiereserven auf. Wer viel trainiert, sollte zudem auf seinen Mineralhaushalt achten: „Ein salziger Fisch gleicht Defizite aus.“ Kleine Naschereien sind erlaubt: „Aber kein Eis und Süßigkeiten, sondern zu Himbeeren und Heidelbeeren greifen. Das ist regionales Superfood.“ Hauptmahlzeiten sollten auf Kartoffeln und Reis basieren. „Ich habe gemeinsam mit Küchenchef Thomas Ritzer schon viele gesunde und fabelhaft köstliche Gerichte daraus gezaubert.“ Auf die Kochkünste von Thomas Ritzer verlässt sich auch Bestsellerautorin und Lifestyle-Coach Monica Ivancan, die im Herbst und Frühling beim Stanglwirt zur Detox-Woche lädt. Ritzer: „Dabei gibt es vegane und basische Menüs, damit der Körper die Übersäuerung abbauen kann, die wir durch Ernährungsfehler auslösen.“ Und wie ernährt sich ein Profikoch bewusst? Thomas Ritzer: „Keine Fertigprodukte, weniger Fleisch und viel regionales Gemüse. Das tut dem Körper und der Umwelt gut.“

will restock your energy reserves. If you do a lot of exercise, you should also keep an eye on your mineral balance: “Salty fish will make up for any deficits.” Little snacks are allowed: “But not ice cream or sweets. Instead, reach for the raspberries or blueberries. They are superfoods, and they’re local, too.” Main meals should be based on potatoes and rice. “I have worked with Head Chef Thomas Ritzer to create lots of healthy and incredibly delicious dishes based on them.” Bestselling author and lifestyle coach Monica Ivancan is also a big fan of Thomas Ritzer’s culinary skills. She invites guests to a detox week at the Stanglwirt every autumn and spring. Ritzer says: “We offer participants vegan and alkaline menus to help the body break down the acidosis which can be caused by a poor diet.” And what kind of diet does a careful professional chef eat? Thomas Ritzer: “No ready meals, less meat and lots of regional vegetables. That’s good for both the body and the environment.”



Dine. Wine. Happy sein in München.

Der Sommer 2022 brachte der Stadt München ein neues Zuhause für Gaumenfreu(n)de. Die Cutlerei begrüßt am Gelände des Business Campus der „Macherei“ seit Juni Gäste zum Fine Dining, zu geselligen Stunden an der 14 Meter langen Bar und zum unkomplizierten Lunch. Mit einem einzigartigen Kulinarikkonzept kombiniert Küchenchef Peter Janoske französisch-mediterrane Gerichte mit asiatischen sowie bayerischen Einflüssen zu gustatorischen und optischen Erlebnissen. Das moderne Interieur im Industrial Design ergänzt die Cutlerei mit einem großzügigen Außenbereich für ausgelassene Sommerabende.

Das Team um die Geschäftsführer Wolfgang Wagner und Sebastian Caputo legt den Fokus dabei immer auf Qualität: Nur die hochwertigsten Zutaten landen auf dem Tisch, der Großteil der Lebensmittel stammt aus nahe gelegenen Betrieben wie der Wasserbüffelzucht in Altötting oder direkt aus dem Tegernsee. Einen Schwerpunkt setzen die Geschäftsführer auch im Service:

„Wir haben ein Team von über 20 Fachkräften im Einsatz, die jeden Tag darauf hinarbeiten unseren Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu liefern. Für einen reibungslosen Ablauf sorgt auch die Technik im Hintergrund: Mit Trilex haben wir eines der modernsten Schank- und Kassensysteme der Welt im Einsatz. Die Cutlerei ist ein stimmiges Gesamtpaket und nach unserer Vision ab sofort ein Fixstern am Münchner Kulinarikhimmel.“



Berg-am-Laim Str. 103, 81673 München

www.diecutlerei.de



TRILEX

+ Kassensysteme

+ Schankanlagen

+ IT-Lösungen

TRILEX GmbH

Handelszentrum 16/4, 5101 Bergheim, Austria, +43 662 870 566-0, servus@trilex.at

www.trilex.at



ENERGIE- VERSORGER

ENERGY SUPPLIERS

Stangl-Med stärkt Körper, Geist und Seele –
und schafft so mehr Energie für den Alltag.
Stangl-Med strengthens body, mind and soul –
generating more energy for you, every day.



Björn Schulz (r.) und Mag.^a rer.nat. Inge Neuner bauen Stangl-Med mit dem Biomechaniker Sascha Bauer weiter aus. Björn Schulz (r.) and Master of Science (Mag.^a rer.nat.) Inge Neuner are further developing Stangl-Med with biomechanical therapist Sascha Bauer.





500m²

Fläche umfasst der neu
ausgestattete Fitnessgarten
im Stanglwirt.

is the size of the newly
equipped Fitness Garden
at the Stanglwirt.

40

Geräte des Weltmarktführers
Life Fitness sorgen für
Kraft und Ausdauer.
machines from global market
leader Life Fitness build up
strength and stamina.



↑ Profi-Equipment: Im Fitnessgarten sorgen brandneue
Cardiogeräte der Elitemarke Life Fitness für Kondition.
Professional equipment: get fit in the Fitness Garden with
brand-new cardio machines from leading brand Life Fitness.

Die Herausforderungen des Alltags bewältigen: Was so einfach klingt, erfordert eine gute Grundsubstanz – „Bewegung wie Laufen, Radfahren und Cardiotraining sowie eine ausgewogene Ernährung schaffen die nötigen Energiereserven“, verrät Björn Schulz, der sportliche Leiter beim Stanglwirt. Im Fitnessgarten wird der Grundstein gelegt: Auf modernsten Geräten von Life Fitness wird das konditionelle Fundament gestärkt. Die professionellen Trainer arbeiten auf Wunsch auch Programme für die Zeit nach der Abreise aus. Per Mail und Videocall wird der Trainingsfortschritt kontrolliert. Björn Schulz hilft auch, eine tägliche Laufroutine aufzubauen. „Wir haben Joggingrunden in

Surviving the challenges of everyday life: it sounds so easy, but it requires a firm foundation. “Exercise, such as running, cycling or cardio training, and a balanced diet will give you the energy reserves you need,” explains Björn Schulz, Sports Coach at the Stanglwirt. This foundation is laid in the Fitness Garden, where basic fitness is boosted on the latest gym equipment from Life Fitness. If guests wish, the professional trainers will also devise exercise programmes for after they go home. Their progress with the training is then monitored by email and video calls. Björn Schulz also helps people establish a daily running routine. “We have wonderful outdoor jogging circuits where we teach the basics such



↑ Natur-Arena: Das Boxtraining mit Björn Schulz in herrlicher Umgebung stärkt Fitness und Selbstvertrauen. Natural arena: boxing with Björn Schulz in beautiful surroundings boosts both fitness and self-confidence.

großartiger Natur, wo wir Grundlagen wie die richtige Bewegung trainieren.“ Rauben mentale Blockaden Energie, kooperiert Björn Schulz im Rahmen von Stangl-Med mit Mag.^a Inge Neuner. „Mentale Fitness in Zeiten wie diesen ist wichtiger denn je“, erklärt die Gesundheits- und Sportpsychologin. „Es ist hilfreich, das eigene Mindset zu überprüfen und unsere Wahrnehmung zu verändern.“ Sie unterstützt dabei, diese Eigenschaften zu entwickeln: „Achtsamkeit etwa kann man lernen. Das hilft, positive Gefühle zu verstärken.“ Inge Neuner zeigt Wege auf, Gewohnheiten zu verändern und blockierende Gedanken, die dem Lebensglück im Weg stehen, zu entlarven. Leider setzen wir uns meist selbst viel zu sehr unter Druck und

as how to move properly.” If mental blocks are draining people’s energy, Björn Schulz works with Inge Neuner in the Stangl-Med programme. “In times like these, mental health is more important than ever,” explains the health and sports psychologist. “It can be helpful to examine your own mindset and change your perceptions.” She helps people to develop these abilities: “For example, you can learn mindfulness. That helps to boost positive feelings.” Inge Neuner shows people how to change their habits and recognise the blocking thoughts that are standing in the way of their happiness. “Unfortunately most of us put ourselves under far too much pressure and are unable to build up the resources that we need to

„Gemeinsam können Björn Schulz, Inge Neuner und ich für ‚Life-Changing Moments‘ sorgen.“
“Together, Björn Schulz, Inge Neuner and I can give you life-changing moments.”



↑ Neues Modul: Biomechaniker Sascha Bauer ergänzt Stangl-Med mit Rolfing®-Behandlungen.
 New module: biomechanical therapist Sascha Bauer has added Rolfing® treatments to the Stangl-Med service.

können keine Ressourcen aufbauen, die wir brauchen, um uns zu entwickeln und aufzublühen.“ Viele dieser mentalen Belastungen äußern sich auch in Verspannungen. Deshalb hat Stangl-Med als zusätzliches Modul ein Programm mit dem Biomechaniker und Rolfing®-Spezialisten Sascha Bauer entwickelt. Eine Einheit bei ihm löst mehr als nur muskuläre Probleme: „Wir speichern Verhaltensmuster im Körper ab. Auch solche, die zu Fehlhaltungen führen. Mit Faszienarbeit kann man diese falschen Muster löschen“, erklärt der Biomechaniker. Die Zusammenarbeit mit Psychologen und Personal Trainern ist er aus seiner Zeit in den USA gewohnt, wo er Sportler, Künstler und CEOs großer Unternehmen behandelte. „Dort ist es absolut üblich, dass man sich von Profis unterstützen lässt, um das Beste aus sich herauszuholen. Es ist großartig, dass es mit Stangl-Med auch im Stanglwirt ein hochprofessionelles Angebot in diesem Bereich gibt.“ Weil, so Bauer: „Gemeinsam können Björn Schulz, Inge Neuner und ich für ‚Life-Changing Moments‘ sorgen.“

develop and flourish.” Often this mental stress reveals itself in physical tenseness. That’s why Stangl-Med has developed a new module in the form of a programme working with biomechanical therapist and Rolfing® specialist Sascha Bauer. A session with him resolves more than just muscular problems: “Our body stores up patterns of behaviour, including those which lead to bad posture. By working on the fascia, we can break down those incorrect patterns,” explains the massage expert. He is accustomed to working with psychologists and personal trainers from his time in the USA, where he used to treat athletes, artists and the CEOs of big companies. “There, it’s completely normal to seek help from professionals in order to get the best out of yourself. It’s fantastic that Stangl-Med at the Stanglwirt offers a similar highly professional service in this field.” Because, says Bauer: “Together, Björn Schulz, Inge Neuner and I can give you life-changing moments.”

Together WE INSPIRE HEALTHIER LIVES

PREMIUM GERÄTE FÜR IHR HOME GYM

DAS ULTIMATVE WORKOUT FÜR IHR ZUHAUSE.

Vom Schlafzimmer bis zum Keller - wir helfen Ihnen dabei das Home Gym Ihrer Träume zu schaffen. Holen Sie sich jetzt das Trainingserlebnis vom Stanglwirt nach Hause!



Scannen Sie den QR Code und lassen Sie sich inspirieren.

Entdecken
Sie Ihr neues
Home Gym:



EDEL- WEISS

WHITE MAGIC

Wie die Lipizzaner zum Stanglwirt kamen.
How the Lipizzaners came to the Stanglwirt.

DER STANGLWIRT ohne Tiere? Undenkbar. Vor allem Pferde spielen in seiner langen Geschichte eine wichtige Rolle. „Früher waren es Noriker, mächtige Rösser, die schwere Lasten ziehen konnten“, erzählt Balthasar Hauser. Die Lage zwischen Rerobichl und Ellmauer Sattel und Quellen, die auch im Winter sprudeln, machten den Stanglwirt zum Vorspanngasthof. „Das war wie eine Karawanserei in Persien, nur für Pferde anstelle von Kamelen“, lacht Hauser. Als er den Stanglwirt übernahm, waren die Lasttiere längst nicht mehr notwendig. Also sattelte er um. „Ich wollte Pferde für unsere Gäste, die Schönheit haben und Musikalität widerspiegeln.“ Lipizzaner vereinen diese Eigenschaften. 1980 zogen die ersten edlen Kaiser-Pferde an den Wilden Kaiser. Was gar nicht so einfach war. Die Wiener Hofreitschule zeigte sich wenig begeistert von Hausers Vorhaben, eine private Lipizzanerzucht aufzubauen. „Erst unser damaliger Reitlehrer Erhard Kleestorfer hat es geschafft, uns vier Pferde aus dem Gestüt Piber zu vermitteln.“ 1986 wurde das Stanglwirt-Gestüt dann schlagartig bekannt. Der ORF versteigerte in der Charity-TV-Show „Licht ins Dunkel“ den Lipizzanerhengst Pluto Verona aus der Wiener Hofreitschule. Ein edles Pferd, dessen Linie sich bis ins Jahr 1765 zurückverfolgen lässt. Der Stanglwirt bekam im Nachhinein den Zuschlag – es stellte sich heraus, dass der Bestbieter ein Betrüger war. „Der Anfang war schwierig. Pluto konnte seiner Aufgabe, Nachkommen zu zeugen, nicht nachkommen“, erzählt Elisabeth Hauser-Benz, die heute die Reitschule und das Gestüt leitet. Erst als er von den Gästen abgeschirmt





*„Für unsere Gäste wollte ich Pferde, die Schönheit haben und Musikalität widerspiegeln.“
“I wanted horses for our guests which were beautiful and expressed musicality.”*



↑ Balthasar Hauser holte die Kaiser-Pferde zum Wilden Kaiser. Balthasar Hauser brought these imperial horses to the Wilder Kaiser.



↑ Balthasar Hauser mit Millionenhengst Pluto Verona. Balthasar Hauser with the valuable stallion Pluto Verona.

wurde, zeigte er Interesse an den Stuten. „Er zeugte viele Nachkommen, die Linie ist heute noch erhalten“, so Hauser-Benz. Mit Pluto Verona begann ein neues Reitsport-Zeitalter beim Stanglwirt. Die Reithalle wurde errichtet, die Zusammenarbeit mit dem staatlichen Lipizzanergestüt in Piber ist eng, die Pferde-Kompetenz vom Stanglwirt international anerkannt. Sogar mit Doppelolympiasiegerin Jessica von Bredow-Werndl wurde ein Pferdeerlebnis-Wochenende abgehalten. „Uns geht es nicht um die große Show, sondern wir wollen zeigen, wie die beste Dressurreiterin der Welt ohne Druck und Kraft das Vertrauen der Pferde gewinnt“, betont Hauser-Benz. Auch das Gestüt selbst soll nicht wachsen: „Wir haben nur ein oder zwei Fohlen pro Jahr. Wir verkaufen wenig, sondern wollen den edlen Pferden ein schönes Zuhause geben. Daheim eben, beim Stanglwirt.“

The Stanglwirt without animals? Inconceivable! Horses in particular have played an important role in its long history. “In the past, it was powerful Norico-Pinzgauer, which were able to pull heavy loads,” explains Balthasar Hauser. The Stanglwirt’s location, between Rerobichl and the Ellmauer Sattel, and the springs which kept flowing even in winter, made this an important coaching inn. “It was like a caravanseraï in Persia, but for horses instead of camels,” laughs Hauser. When he took over the Stanglwirt, beasts of burden had long since ceased to be necessary, so he changed tack. “I wanted horses for our guests which were beautiful and expressed musicality.” Lipizzaners combine these two qualities perfectly. The first imperial horses arrived at the Wilder Kaiser in 1980, but it had not been easy. The Spanish Riding School in Vienna was not enthusiastic about Hauser’s plan to establish his



SCHROLL
KITZBÖHEL



leo willwer
SINCE 1920

33

Jahre wurde der berühmte Zuchthengst Pluto Verona im Stanglwirt (93 Menschenjahre).
years spent by the famous stallion Pluto Verona at the Stanglwirt (93 human years).

24

Lipizzaner leben im Stanglwirt.
Lipizzaners live at the Stanglwirt.

1980

kamen die ersten vier Lipizzaner zum Stanglwirt.
when the first four Lipizzaners came to the Stanglwirt.



↑ Jessica von Bredow-Werndl lädt vom 9. bis 11. November 2023 erneut zum Pferdeerlebnis im Stanglwirt.
From 9-11 November 2023, Jessica von Bredow-Werndl will again be offering an equine experience at the Stanglwirt.

own private Lipizzaner stud. "It was only our riding instructor at the time, Erhard Kleestorfer, who managed to get us four horses from the Piber stud." Then in 1986 the Stanglwirt stud suddenly shot to fame. In a charity TV show called "Licht ins Dunkel", the Austrian national broadcaster ORF auctioned off the Lipizzaner stallion Pluto Verona from the Spanish Riding School. He was a noble horse whose lineage could be traced back to 1765. The Stanglwirt won the bidding at a later stage when it emerged that the original highest bidder was a fraudster. "It was difficult at first. Pluto was not able to perform his duty to procreate," explains Elisabeth Hauser-Benz, who is now in charge of the riding school and the stud. Only when he was kept out of sight of the guests did he show any interest in the mares. "He produced a lot of offspring and the line continues

to this day," says Hauser-Benz. With Pluto Verona, a new era for riding at the Stanglwirt began. The riding arena was built, a close relationship was established with the national Lipizzaner stud in Piber and the Stanglwirt's expertise with horses was internationally recognised. The Green Spa Resort even organised an equine experience weekend with double Olympic champion Jessica von Bredow-Werndl. "We're not about putting on the biggest show. Instead we want to show how the best dressage riders in the world win the confidence of the horses without exerting any force or pressure," insists Hauser-Benz. There are no plans to increase the stud in size: "We only have one or two foals per year. We don't sell many because we want to give these wonderful horses a good home. To be at home at the Stanglwirt, in fact."

web2 oder web3, hauptsache unyfy!

Starke Marken wie der Stanglwirt oder Borussia Dortmund vertrauen auf unsere Expertise im Bereich NFTs und Tokens.

Sprechen Sie mit uns, um das volle Potential dieser disruptiven Technologie für Sie und Ihr Unternehmen zu verstehen und zu nutzen.



unyfy.io



Official Provider
of the
BVB BlackYellow App



Stanglwirt

UNITED KIDS
FOUNDATIONS

FINE
DAS WEINMAGAZIN

private office
— BRAWOGROUP —



STARENA

DA, WO TENNIS DAHEIM IST

THE HOME OF TENNIS

Der Stanglwirt wurde erneut als Europas
bestes Tenniscamp ausgezeichnet.
The Stanglwirt is again named
Europe's best tennis camp.

Wer Tennis liebt, muss zumindest einmal im Leben beim Stanglwirt gespielt haben.“ Euphorisch berichtete die News-Plattform Business Insider über die sechs Hallen- und acht Freiluftplätze beim Stanglwirt: „Es ist die schönste Tennisanlage der Welt.“ Das Urteil wurde von Tennis Resorts Online bestätigt. Die einflussreiche Urlaubsplattform kürte den Stanglwirt zum wiederholten Male nicht nur zum besten Tennisresort Europas, sondern überhaupt zum allerbesten außerhalb der USA. „Jetzt werden wir von englischsprachigen Gästen gestürmt“, freut sich Philipp Azar. Er leitet die Tennisschule, die der Stanglwirt gemeinsam mit der weltweit erfolgreichen Tennisakademie PBI betreibt. „Unser Gründer Peter Burwash war ein großartiger Tennisspieler und genialer Lehrer. Ich habe noch nie einen Tennistrainer mit ähnlicher Wirkung gesehen“, schwärmt er. Zum Stanglwirt hatte Burwash eine ganz besondere Beziehung. Umso größer war die Betroffenheit, als der PBI-Gründer im Juli 2022 verstarb. „Peter Burwash war ein ganz besonderer Mensch“, sagt Balthasar Hauser. „Sein Charisma hat ebenso wie die Qualität der PBI-Trainer dazu beigetragen, dass Tennis beim Stanglwirt auch heute höchsten Stellenwert genießt. Dafür danken wir ihm aus ganzem Herzen.“

Tatsächlich gilt bis heute: „Wer Luxus mit Tennisurlaub verbinden will, kommt am Stanglwirt nicht vorbei“, ist Philipp Azar überzeugt. Hoteldirektorin Trixi Moser ergänzt: „Wir sind auch Partner der Generali Open in Kitz-

büchel. Stanglwirt-Gäste bekommen ermäßigte Eintrittskarten.“ Wer die Stars näher kennenlernen will, muss allerdings ins Hotel zurück. Denn: Nicht nur Vorjahressieger Roberto Bautista Agut ist Stammgast im Fünf-Sterne-Biohotel, auch Österreichs Tennis-Ass Dominic Thiem wählt den Stanglwirt während der Generali Open als Headquarter – und schlägt sich auf den herrlichen Plätzen beim Hotel fürs Turnier ein.

“Anyone who loves tennis should play at the Stanglwirt at least once in their lives.” The news platform Business Insider gave an ecstatic report on the six indoor and eight outdoor tennis courts at the Stanglwirt: “It’s the best tennis centre in the world.” This assessment was confirmed by Tennis Resorts Online. Once again, this influential vacation platform voted the Stanglwirt not only the best tennis resort in Europe, but the best anywhere outside the USA. “Now there is a rush of English-speaking visitors,” says a delighted Philipp Azar. He is the manager of the tennis school which the Stanglwirt runs in partnership with the globally successful tennis academy, PBI. “Our founder, Peter Burwash, was a fantastic tennis player and a brilliant instructor. I’ve never seen a tennis instructor have such an impact,” he exclaims enthusiastically. Burwash had a very special relationship with the Stanglwirt, so everyone at the Green Spa Resort was all the more distressed by the death of the PBI founder in July 2022. “Peter Burwash was a very special person,” says Balthasar Hauser. “His charisma played as big a part as the quality



Die laut US-Medien schönste
Tennisanlage der Welt.
The best tennis centre in the
world, according to US media.



of the PBI instructors in ensuring that tennis at the Stanglwirt enjoys such an excellent reputation today. We are extremely grateful to him for that.”

Indeed, it remains true to this day that: “Anyone looking to combine a tennis holiday with a little luxury, could not do better than the Stanglwirt,” says Philipp Azar confidently. Hotel Manager Trixi Moser adds: “We are also a partner for the Generali Open in Kitzbühel. Stanglwirt guests get discounted entry to that.”

But if you want to get to know the stars better, you need to return to the hotel. After all, last year’s winner Roberto Bautista Agut is a regular guest at the 5-star Green Spa Resort, and he’s not the only one. Austria’s tennis ace Dominic Thiem also opts for the Stanglwirt as his headquarters during the Generali Open – and practises for the tournament on the hotel’s beautiful courts.

↑ Dominic Thiem: Österreichs
Tennis-Ass ist ein treuer Stanglwirt-Fan.
Dominic Thiem: Austria’s ace tennis
player is a loyal Stanglwirt fan.

→ Die Legenden: Balthasar
Hauser mit Peter Burwash.
Two legends: Balthasar Hauser
with Peter Burwash.

← Kitzbühel-Sieger Roberto Bautista Agut
erholt sich gerne mit Familie im Stanglwirt.
Kitzbühel champion Roberto Bautista
Agut likes to relax with his family
at the Stanglwirt.



ALLES AUF GRÜN

GOING GREEN

**Stanglwirt-Gäste genießen im Golfclub Ellmau besondere Konditionen.
Guests at the Stanglwirt enjoy special terms at the Ellmau Golf Club.**

GLEICH NEUN Golfplätze sind vom Stanglwirt in maximal 30 Minuten erreichbar. „Die besten Greens bietet aber der Golfclub Ellmau“, ist Ulf Wendling, Leiter der Golf Sport Academy beim Stanglwirt, überzeugt. „Es gibt dort auch eine schöne Übungsanlage und einen zusätzlichen 9-Loch-Kurs für weniger Geübte.“ Das Beste: Da Balthasar Hauser Gründungsmitglied des Golfclubs ist, bekommen Stanglwirt-Gäste in Ellmau 30 Prozent Rabatt auf die Green Fee. Wendling: „Viele Gäste nutzen die Golf Sport Academy auf der Stanglwirt-Driving-Range, um mit modernstem Equipment wie dem TrackMan ihr Spiel zu perfektionieren. Der nahe gelegene Golfclub Ellmau ist perfekt, um das neu Gelernte dann im Spiel umzusetzen.“

No fewer than nine golf courses are within 30 minutes' drive of the Stanglwirt. "But the Ellmau Golf Club has the best greens," believes Ulf Wendling, Head of the Golf Sport Academy at the Stanglwirt. "They have beautiful practice facilities there and an additional nine-hole course for less experienced players." And the best thing about it is that, because Balthasar Hauser is a founder member of the golf club, Stanglwirt guests get a 30% discount on the green fees in Ellmau. As Wendling says: "Many guests attend the Golf Sport Academy on the Stanglwirt driving range to perfect their game using the latest equipment such as a TrackMan. Then the nearby Ellmau Golf Club is the perfect place to put their newly acquired skills into practice."

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



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 aber leider 2019 tragisch ums Leben kam. Seitdem führt der Vater, Hans Holnburger, wieder im Namen des Sohnes das Unternehmen. 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



ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG



SPUREN IM SCHNEE

FRESH TRACKS

Die Wintersport-Vielfalt rund um den Stanglwirt.
All kinds of winter sports around the Stanglwirt.

ZEIT FÜR neue Erfahrungen: Der Stanglwirt lädt ein, die Vielfalt der sportlichen Möglichkeiten auf den tief verschneiten Hängen rund um den Wilden Kaiser zu entdecken. Natürlich steht der alpine Skisport weiterhin im Mittelpunkt: Gleich 50 Skilehrer stehen in der Stanglwirt-Skischule bereit. Sie wissen, wo die schneesichersten Pisten warten, punkten mit Fünf-Sterne-Service von der Abholung im Hotel über den Ausstieg vor dem naheliegenden Lifteingang bis zur Rundumbetreuung tagsüber. Sie verstehen es auch, den jüngsten Gästen im Stanglwirt den Weg zum Pistenspaß zu ebneten.

Es wäre nicht der Stanglwirt, gäbe es nicht auch noch ein paar besondere Extras für Ski-Aficionados. Geboten werden etwa Techniktraining mit professionellem Video- und Zeitmess-Equipment, Nachtskilauf auf beleuchteten Pisten und Sport-Packages mit ÖSV-Abfahrtslegende Fritz Strobl.

Die Berge der SkiWelt Wilder Kaiser – Brixental lassen sich aber auch auf ganz anderen Wegen sportlich erkunden. Etwa mit Skitouren – eine unvergessliche Naturerfahrung abseits der präparierten Pisten. Erlebnisse, die auch Stanglwirt Balthasar Hauser nicht missen möchte. Eigentlich ist er begeisterter Rennradler, der schon oft den Großglockner bezwungen hat und sogar mit Tour-de-France-

Time to try something new: the Stanglwirt invites you to explore the many different sporting options on the snowy slopes around the Wilder Kaiser. Of course, downhill skiing will always be centre stage: there are no fewer than 50 ski instructors in the Stanglwirt ski school. They know where to find the slopes with the most reliable snow and they offer a 5-star service, from collecting guests from the hotel to dropping them at the nearby lifts or looking after them all day long. They also understand how to smooth the way to fun on the slopes for the Stanglwirt's youngest guests.

It would not be the Stanglwirt if there weren't a few special extras for skiing aficionados. For example, the technical training using professional video and timing equipment, night skiing on floodlit slopes, and sports packages with Austrian downhill skiing legend Fritz Strobl.

However, the mountains of the SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental can also be explored in all kinds of other ways. Ski touring, for example, is an unforgettable way to experience nature away from the groomed pistes. Even the Stanglwirt's host Balthasar Hauser wouldn't want to miss out on experiences like these. In fact, he is a keen racing cyclist who has often mastered the Großglockner and has even



*Skitouren ermöglichen eine unvergessliche
Naturerfahrung abseits präparierter Pisten.
Ski touring is an unforgettable way to experience
nature away from the groomed pistes.*



↑ Doppelsieger: Balthasar Hauser und Tour-de-France-Champ Andy Schleck. Double champions: Balthasar Hauser and Tour de France winner Andy Schleck.



← Skitouren-Freunde: Gregor Bloéb begleitet Balthasar Hauser auf den Astberg. Ski touring friends: Gregor Bloéb accompanies Balthasar Hauser up the Astberg.

Sieger Andy Schleck Ausfahrten unternahm. Im Winter aber, wenn die Straßen nass und vereist sind, greift er zum Tourenski. „Jeden zweiten Tag gehe ich auf den Astberg“, erzählt Hauser. Oft zieht er alleine seine Spuren, manchmal begleiten ihn auch Freunde wie die Schauspiel-Brüder Tobias Moretti und Gregor Bloéb. „Ich gehe Skitouren, weil mir das hilft, auch im Winter fit zu bleiben und abzuschalten“, lobt der Stanglwirt den Wintersport. Oft kommen ihm beim ruhigen Spuren durch die stille Landschaft auch neue kreative Ideen für den Stanglwirt. Wer jetzt auf den Touring-Geschmack gekommen ist, findet in der Skischule beim Stanglwirt die passenden Ansprechpartner. Sie wissen, auf welchen Wegen der Sport seine volle Schönheit entfalten kann, auf Wunsch begleiten sie die Gäste auch als Tourguide. Wer Lust auf noch mehr Abwechslung hat: Beim Stanglwirt gibt es von Biathlon bis Langlauf direkt vor der Haustür alles, was im Schnee Spaß macht.

been out cycling with Tour de France winner Andy Schleck. But in winter, when the roads are wet and icy, he reaches for his touring skis. “I go up the Astberg every other day,” says Hauser. Often he makes tracks alone, but sometimes he is accompanied by friends such as the acting brothers Tobias Moretti and Gregor Bloéb. “Ski touring helps me to keep fit and unwind even in winter,” says Hauser, singing the praises of this winter sport. And often, new creative ideas for the Stanglwirt come to him as he glides quietly through the silent landscape.

For anyone who has developed a taste for ski touring, there will be someone to help you at the Stanglwirt ski school. They know where to go to experience the sport at its best and will accompany guests as a tour guide if you wish. If you want even more variety, from the biathlon to cross-country skiing, at the Stanglwirt everything you need for fun in the snow is right outside the door.



MIT RAD UND TAT

BIKE ACTIVITIES

Das Sporteck beim Stanglwirt ist das Kompetenzzentrum für Bike-Abenteuer.
The Stanglwirt Sporteck should be your first port of call for biking adventures.

Fahrrad fahren? Kann doch jeder. Bei der Abfahrt vom Berg schmilzt die Selbstsicherheit schnell dahin. „Nur gute Fahrer können das Bike-Abenteuer in den Bergen voll genießen“, warnt Alexander Gandler Ungeübte vor allzu mutigen Heldentaten. Gemeinsam mit seinem Team bietet er deshalb „Bike-Lizenzen“ für die Gäste im Stanglwirt an. „In den Kursen lehren wir Brems- und Kurventechniken sowie richtiges Verhalten am Rad. Im Kurs für Fortgeschrittene geht es auch schon auf forderndere Trails.“ Den passenden fahrbaren Untersatz dazu kann man unkompliziert im Sporteck ausleihen, für längere Touren empfiehlt er die Wahl von E-Bikes: „Unsere Bergwelt ist prächtig und ein Paradies für Mountainbiker. Man sollte aber die Anstiege nicht unterschätzen, die können mitunter sehr kräfteaufwendend sein.“ Wer dabei auf den Geschmack kommt und eine echte Herausforderung sucht, kann sich bei Gandler für ein besonderes Abenteuer anmelden: Einmal im Jahr fährt er mit Stanglwirt-Gästen die Transalp, die vom Fünf-Sterne-Biohotel über mehrere Etappen quer durch die Alpen bis zum Gardasee führt.

Wer lieber auf dem Asphalt radelt, ist bei Gandler ebenfalls bestens aufgehoben. „Ich bin begeisterter Rennradfahrer“, gesteht er. Auf Wunsch zeigt der Tourguide den Gästen vom Stanglwirt die herrlichsten Strecken, einsame Passstraßen und ruhige Wege abseits des Verkehrstrubels. „Das Interesse am Rennrad steigt stark, immer mehr Gäste wollen ihre hochwertigen Räder auch im Urlaub nutzen. Der Stanglwirt ist eines der wenigen Hotels, das seinen Gästen geführte Touren damit anbietet.“

Riding a bike? Anyone can do it. But when you're careering down a mountainside, your self-confidence quickly evaporates. "You have to be a good rider to fully enjoy biking adventures in the mountains," explains Alexander Gandler. The inexperienced should not attempt over-ambitious heroic deeds. That's why he and his team offer "Biking Licences" for Stanglwirt guests. "On our courses, we teach braking and cornering techniques, and correct behaviour on the bike. On the course for advanced riders, we take them on more challenging trails." It's easy to hire suitable kit from the Sporteck, and for longer tours he recommends opting for an electric bike: "Our mountains are magnificent and a paradise for mountain bikers. But you shouldn't underestimate the ascents, some of them can be very tiring." If you get a taste for it and are looking for a real challenge, you can sign up for a very special adventure with Gandler: once a year, he takes part with Stanglwirt guests in the Transalp race, which takes them from the 5-star hotel in a number of stages right across the Alps to Lake Garda.

If you prefer cycling on tarmac, Gandler is also well-placed to advise you. "I'm a keen racing cyclist," he admits. If they ask, the tour guide will show guests at the Stanglwirt the most beautiful routes, remote mountain passes and quiet tracks away from busy traffic. "Interest in cycling is growing rapidly, and more and more guests want to use their top-quality bikes on holiday, too. The Stanglwirt is one of the few hotels which offers guests guided tours on their own bikes."



Die Biker-Woche mit
den schönsten Touren:
alle Details und genaues Datum
unter www.stanglwirt.com.
Our Biker Week includes
all the best tours.
For full details and the exact
date, please see
www.stanglwirt.com.

Auf den Straßen oder
abseits: Die Guides im
Stanglwirt finden für jeden
Biker eine Traumtour.
On or off the road: the
Stanglwirt guides find the
dream tour for every biker.



LEBENSWEISE

LIVING WISELY

Bestsellerautor Lars Amend zeigt beim Stanglwirt den Weg zu einem bewussten und dadurch besseren Leben. Bestselling author Lars Amend came to the Stanglwirt to show the way to a more mindful and therefore better life.

MANCHMAL tauchen sie plötzlich auf, die großen, die entscheidenden Fragen. Wie etwa: „Wie wird man lebensweise?“ Die Antwort muss jeder in sich selbst finden. Neue Inspirationen helfen bei der Suche. Anstöße könnte etwa Bestsellerautor Lars Amend geben. Ihn lud der Stanglwirt gemeinsam mit „carpe diem“ als Impulsgeber zu den Lebensweise-Tagen. Mit ruhiger Stimme erzählte er von vielen Siegen – und von Niederlagen, die sich erst später als Gewinn herausstellten. Immer wieder lädt er ein, zu hinterfragen, seine eigenen wahren Wünsche zu spüren. Nur sie zeigen den Weg zum echten Lebensglück. Die erste Etappe wurde am nächsten Tag gemeinsam beschritten. Mit Lars Amend ging es hinaus in die Natur, hinauf zum Stanglwirt-„Hüttlingmoos“ – ein Kraftort. Dort wurde zu den Melodien von Vögeln und Klangschalen meditiert und weiter philosophiert. Die Teilnehmer sind begeistert – und freuen sich auf die bereits geplante Fortsetzung des neuen Event-Formats vom 18. bis 20. Juni 2023.

Sometimes, they just pop into your head, the big, all-important questions. Such as: “How can I live more wisely?” Everyone has to find the answer for themselves, but fresh inspiration will help you in your quest. For example, perhaps bestselling author Lars Amend could give you some ideas. In partnership with “Carpe Diem”, the Stanglwirt invited him to lead the “Living Wisely Days”. Quietly spoken, he talked about his many victories – and about the defeats which only later turned out to be victories. He kept inviting people to question themselves, to find out what they really wanted. Only this will show you the way to true happiness in life. The next day, the group took their first steps together. Led by Lars Amend, they went outdoors, up to the Stanglwirt “Hüttlingmoos”, a spot of natural power. There, accompanied by the music of birds and singing bowls, they meditated and thought further about the philosophy of life. The participants loved it – and are looking forward to a repeat of this new-style event, already being planned for 18-20 June 2023.



← Nach dem abendlichen Impuls-Talk ging es gemeinsam mit Lars Amend hinauf nach „Hüttlingmoos“, zu einem besonderen Kraftort. Lars Amend begleitet Gäste auf dem Weg zu mehr Lebensfreude. After a thought-provoking talk by Lars Amend in the evening, he led the group up to “Hüttlingmoos”, a special spot of natural power. Lars Amend shows guests the way to greater happiness in life. ↓



SPA AWARD HIGHLIGHTS

Der Stanglwirt war 2022 erstmals Gastgeber der 25. Spa Awards. Die nächste Verleihung findet am 25. März 2023 ebenfalls beim Stanglwirt statt. In 2022, the Stanglwirt hosted the 25th Spa Awards ceremony for the first time. The next event will take place on 25 March 2023, also at the Stanglwirt.

Der Spa Award zählt zu den begehrtesten Auszeichnungen in der internationalen Wellness- und Beauty-Branche. The Spa Award is one of the most coveted awards in the international wellness and beauty sector.



- 1/ Verona Pooth, Maria Hauser
- 2/ Verona Pooth, Rebecca Conrad (Kneipp), Jochen Schropp & Birthe Wolter
- 3/ Balthasar Hauser, Maria Hauser, Barbara Schöneberger
- 4/ Maria Hauser, Jennifer Knäble
- 5/ Wolfram Kons mit dem Spendenscheck für die Aktion „Wir helfen Kindern“ des RTL-Spendenmarathon. Wolfram Kons with the donation for the “We help children” campaign of the RTL fundraising marathon.



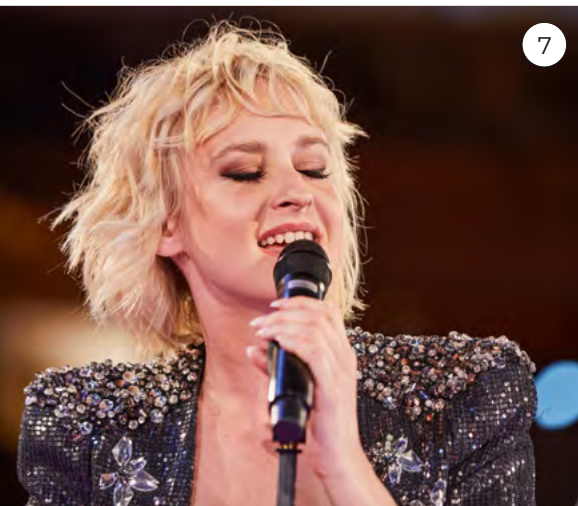
6

6 / Die Gewinner des Abends
The evening's winners

- 7 / Leslie Clio
- 8 / Annika Lau and Frederick Lau
- 9 / Lilly zu Sayn-Wittgenstein
- 10 / Victoria Swarovski



13



7



8



14



9



10



11



12

- 11 / Nazan Eckes
- 12 / Jana Ina Zarrella
- 13 / Hannes Jaenicke
- 14 / Maria Höfl-Riesch & Franziska Knuppe

© Alle auf den Fotos abgebildeten Personen sind geimpft oder genesen und im Vorfeld negativ getestet worden.

SHOPPING-HIGHLIGHTS

Einkaufstipps in Kitzbühel nach unserem Geschmack.
Our pick of shopping delights in Kitzbühel.



© 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.

FURNITURE, DECOR AND HOME ACCESSORIES FOR THE MOST BEAUTIFUL PLACE IN THE WORLD: YOUR HOME.



© Juwelier Rüschenbeck (Daniel Gusche)

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.

THE EUROPEAN PREMIUM JEWELLER OFFERS UNIQUE COLLECTIONS AND LEGENDARY CUSTOMER SERVICE.



© Luis Trenker

LUIS TRENKER

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

LUIS TRENKER – A PART OF ME. ALPIN. URBAN. EINZIGARTIG. SLOW FASHION DESIGNED IN SOUTH TYROL, MADE IN EUROPE.

LUIS TRENKER - A PART OF ME. ALPINE. URBAN. UNIQUE. SLOW FASHION DESIGNED IN SOUTH TYROL, 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.

SCHROLL IS THE GLITTERING EPITOME OF EXQUISITE GOLDSMITHING AND THE FINEST WATCHMAKING.



.DelicateLove.
WWW.DELICATELOVE.COM

DelicateLove

VOM VEREWIGTEN HEIMKOMMEN

HIGHLIGHTS FROM OUR GUESTBOOK

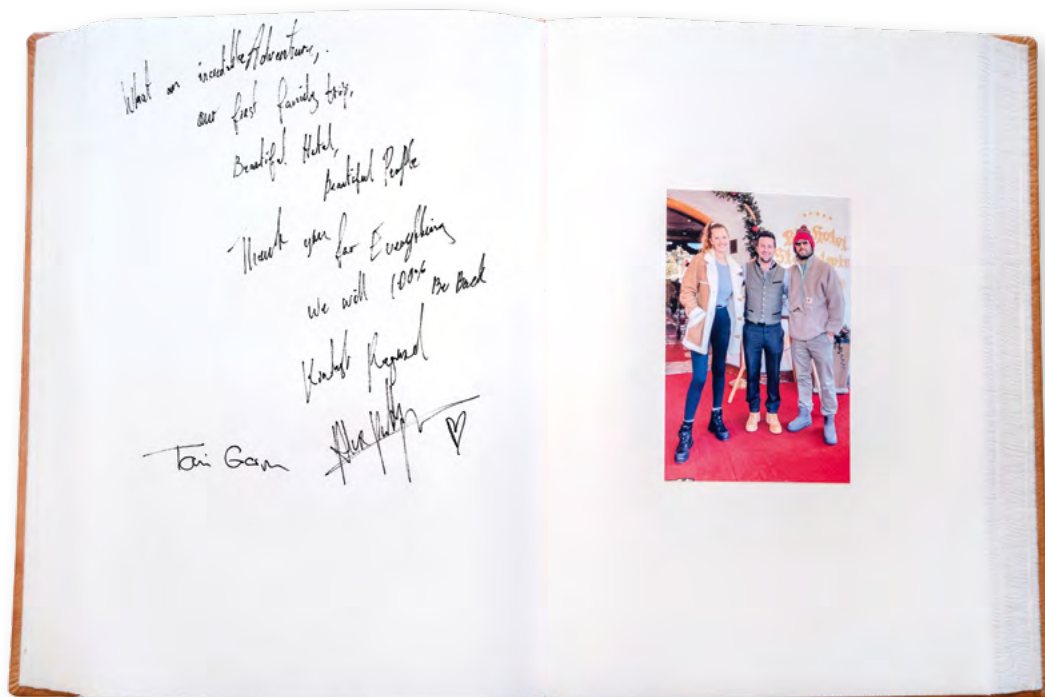
Was prominente Besucher aus aller Welt dem
Stanglwirt ins Gästebuch schreiben.
What prominent visitors to the Stanglwirt from all
over the world have written in our guest book.



Aerosmith International gefeierte Band-Legende /
Internationally renowned legendary band



Pamela Reif Internationale Mega-Influencerin /
International mega-influencer



Toni Garn und Alex Pettyfer Internationales Topmodel & Hollywood-Schauspieler /
Leading international model & Hollywood actor

DAS TEAM HINTER DEM MAGAZIN

Juniorchefin & ihr Marketingteam

Maria Hauser mit Johanna Fischbacher (l.) und Magdalena Hohensinn: „Der Stanglwirt wirtschaftet aus einem Selbstverständnis heraus seit jeher nachhaltig. Unser Magazin soll einen kleinen Einblick in die Etappen auf unserem grünen Weg geben – und die spannenden Geschichten erzählen, die wir unterwegs erleben.“
 Junior Director & Editor Maria Hauser with Johanna Fischbacher (l.) and Magdalena Hohensinn: “The magazine illustrates the green journey that the Stanglwirt has been on for 400 years.”



© Mathias Leidgschwendner



Impressum / Imprint

Medieninhaber und Herausgeber / Media proprietor and publisher:
 Stanglwirt GmbH, Kaiserweg 1, A-6353 Going/Tirol, Tel.: +43/5358/2000,
 E-Mail: daheim@stanglwirt.com
 Produktion / Print production: 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 / Editor in chief: Maria Hauser
 Projektteam / Project team: Johanna Fischbacher, Magdalena Hohensinn
 Texte / Texts: Angela van Moll, Stefan Schatz
 Layoutkonzept / Layout design: PG The Corporate Publishing Group GmbH (CPG)
 Artdirector / Graphics director: Gerald Fröhlich
 Lektorat / Proofreading: Charlotte Babits
 Übersetzung / Translation: eurocom Translation Services
 Anzeigen / Advertising: Markus Wagner/CPG
 Geschäftsführung CPG / CPG Management: Markus Wagner, Stefan Schatz
 Druck / Printing: 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: © Stanglwirt



PRADA
EYEWEAR



DAY-DATE

Eingeführt im Jahr 1956 und getragen von Visionären und Entscheidungsträgern, ist die Day-Date mit ihrer legendären Wochentagsanzeige auch weiterhin das Symbol für Prestige und Erfolg.

#Perpetual



OYSTER PERPETUAL DAY-DATE 40
IN PLATIN



SCHROLL
KITZBÜHEL

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