



★★★★★ Stanglwirt

Dévouement à la tradition, réceptivité aux nouveautés

*... chez soi au Stanglwirt
à Going / Tyrol*

1609 à 2009 ... 400 ans d'hospitalité

*L'hospitalité est primordiale au Tyrol depuis des siècles -
au coeur d'une région alliant depuis toujours le nord au sud de l'Europe. Des voyageurs du monde
entier firent halte ici, heureux d'un hébergement paisible et d'un plat tyrolien savoureux; même les
victuailles pour la suite du voyage souvent pénible ne posèrent aucun problème.*

*La patente d'aubergiste fut attribuée pour la première fois en 1609; déjà en 1643 elle fut octroyée à
Johann Stangl en tant que „aubergiste sur la Prama“ - depuis ce moment-là l'auberge garda le nom
„Stangl“.*

*La „culture du voyage“ a complètement changé, toutefois l'hospitalité et la cordialité sont restées telles
quelles dans la maison du Stanglwirt. Et quand de nos jours les hôtes nous disent au revoir et „...nos
attentes étaient très grandes en arrivant. Elles n'ont pas été satisfaites. Elles ont été largement
surpassées!“, alors cela signifie entre autre que la tradition du service envers les hôtes a persisté à
travers les siècles.*

Voici ce que le phénomène „Stanglwirt“ représente et révèle effectivement ...

*Le Stanglwirt n'est pas un hôtel bien-être typique ...
Le Stanglwirt n'est pas un hôtel sport typique ...
Le Stanglwirt n'est pas un hôtel pour enfants typique ...
Le Stanglwirt n'est pas un hôtel pour réunions typique ...
Le Stanglwirt n'est pas un hôtel pour événements typique ...
Le Stanglwirt n'est pas un hôtel 5 étoiles typique ...
Le Stanglwirt n'est pas une ferme typique ...
Le Stanglwirt n'est pas une auberge tyrolienne typique ...
Le Stanglwirt est un généraliste!*

**Les prétendues contradictions sont réellement réunies :
Le Stanglwirt est local, régional, national, international et familial!**

Progrès rime avec tradition

Non seulement le service envers les hôtes est sous le signe de la tradition. Balthasar Alois Hauser (sa mère Anna hérita en janvier 1944 la propriété et posa la première pierre du complexe actuel) est très enraciné dans sa patrie tyrolienne. Même à une époque où tout le monde s'intéresse exclusivement aux nouveautés et les choses anciennes n'ont plus de valeur, il ne touche jamais à la structure de base – au contraire, il amasse des trésors provenant de l'artisanat d'art paysan ainsi que de vieux bois datant de plusieurs siècles qu'on ne trouve que très rarement de nos jours.

Le matériau bois est son grand amour et de ce fait une démarche logique de transformer une salle de restaurant au 1er étage – boisée avec du très vieux bois de grange -, de construire la „Stangl-Alm“ actuelle selon les traditions multiséculaires des armaillis ainsi que l'hôtel bio actuel.

Balthasar Hauser et son épouse Magdalena démontrent finalement avec ardeur et une grande fermeté que le „bio“ n'est nullement obligé de passer par l'ascétisme – au contraire, rien ne s'accorde à la longue mieux avec du vrai confort et du luxe pure qu'une base bien conçue, naturellement biologique.

Les aliments authentiques sont produits sur env. 100 hectares de terre cultivable utilisés à des fins agricoles (légumes, viande, charcuterie), puis les délicieux produits laitiers en provenance de la fromagerie d'alpage : le „fromage d'alpage“ du Stanglwirt devenu légendaire mûrit ici durant les mois d'été et est ensuite transporté dans la vallée par les chevaux. Les hôtes, les aubergistes et les employés sachant se délecter de ce délice l'attendent avec impatience.

Il v a de soi que l'enlèvement des déchets se fait consciencieusement en respectant le principe du triage des déchets et qu'aucun produit de nettoyage chimique n'est utilisé.

Les agrandissements, transformations et constructions de bâtiments neufs sont soumis aux directives sévères du biologiste de l'habitat professeur Palm Pate :

Une installation de chauffage écologique fonctionnant grâce aux déchets d'écorces provenant des scieries environnantes approvisionne la totalité du complexe avec une chaleur agréable.

Les tuiles en bois ne sont pas ajustées avec du ciment mais avec du mortier de chaux; la charpente bois à trame a remplacé la charpente en acier traditionnelle. Le bon sommeil des hôtes ne sera troublé par aucun champ électromagnétique, les lits étant placés méticuleusement.

Les meubles sont en bois massif, vous ne trouverez pas du contreplaqué. Les hôtes sont enchantés par les tapis en pure laine de mouton. Les tissus de meuble, serviettes ou linge de lit, exclusivement en pur coton ou lin extra fin sont un vrai plaisir pour la peau et la circulation !

*Une famille
et sa passion*

Le Stanglwirt est une entreprise familiale. Le couple Balthasar et Magdalena Hauser représente le noyau imperturbable et le joyau de la famille. Le fils aîné, Richard Alois Hauser, a terminé sa formation traditionnelle de restaurateur et d'agriculteur. Il est le bras droit du père pour la direction de l'établissement. Sa fille, Maria Magdalena Hauser, à la suite de plusieurs années d'expérience à l'étranger, est responsable entre autre du marketing et des relations publiques de l'établissement phare tyrolien.

Les plus jeunes enfants Hauser, Elisabeth et Johannes, apportent également leur contribution à la tradition familiale depuis déjà longtemps.

Ils ont hérité, tout comme le reste de la famille, l'amour pour la musique de leur grand-mère très musicienne Anna – et il est totalement impensable de faire la fête au Stanglwirt, que ce soit en petit ou grand comité, sans musique.

La grand-mère a innové le festival traditionnel des chanteurs et musiciens, célébré comme de coutume avec des centaines de chanteurs en provenance de toute la région des Alpes. Il est d'ores et déjà évident que cette fête de musique populaire authentique y sera entre de bonnes mains pendant les décennies à venir.

Le festival des chanteurs – un événement inoubliable !

Univers attrayant des enfants

La ferme bio pour enfants

Arrivés à Going, les kids sont dans leur univers. Adieu l'envie d'aller à Disney World ! Le Stanglwirt a créé pour les plus jeunes leur propre univers assez réel.

Les „bestioles“ de la ferme bio au pied du Wilden Kaiser sont bien plus passionnants que n'importe quel jeu vidéo.

L'on peut caresser les lapins, nourrir les chèvres, chercher et ramasser les oeufs, s'occuper du poney „Susi“ et brosser sa crinière soyeuse. Même les poulains du haras se montrent curieux et acceptent, pleins de reconnaissance et de douceur, la pomme encore assez timidement proposée cette première fois.

Ou alors, l'on peut bombarder les jardinières d'enfants, ces „nounous“ infatigables, de questions. La menuiserie infantile est une véritable attraction; les outils sont robustes et les instructions sont professionnelles. De surcroît, nous avons du bois à profusion.

Le „sexe fort“ se montre très actif même en cuisine. L'on peut tout de suite cuisiner sa récolte à sa guise. Les rêves sont particulièrement beaux dans les lits à baldaquin royaux. Thomas Gottschalk était également de cet avis après avoir „essayé“, pendant des heures et avec enthousiasme, le paradis pour enfants juste après son inauguration.

Le Stanglwirt dispose également de l'autre élément très prisé par les enfants à profusion : l'eau! De l'eau pour pagayer, barboter, nager et sauter. En été en plein air – en deux exemplaires – puis la piscine rocheuse. Mais c'est un monde à part!

Paradis sportif au pied du Wilden Kaiser

Une multitude de mondes paradisiaques, surplombés du Wilden Kaiser, se trouvent directement devant la porte : le paradis hivernal avec 279 kilomètres de pistes et 91 remontées mécaniques (le domaine skiable „Wilden Kaiser“ a obtenu la 1^{re} place des top domaines skiables à l'échelle mondiale pendant la saison de ski 2008/2009), des pistes de ski de fond infinies et bien soignées (35) à travers un conte hivernal fascinant également les promeneurs de tous âges. Enveloppés chaudement, les romantiques seront enchantés par la magie d'une promenade en traîneau.

Le paradis estival ? Adonnez-vous aux plaisirs du golf et du walking, du tennis et de l'équitation – pour n'en citer que les plus importants.

Le Stanglwirt dispose évidemment de son propre centre d'entraînement au golf. Si à vos yeux les ‚Birdies‘ et les ‚Eagles‘ sont les plus beaux oiseaux d'été, vous devriez confier vos clubs ainsi que vous-même à „l'école de golf Stanglwirt“. Cette dernière est hors pair grâce aux cours ciblés sur l'aptitude à la manipulation concentrée et ludique de la balle ainsi que du club, au développement de méthodes de plus en plus innovantes et au perfectionnement du savoir-faire existant. Que vous visiez l'autorisation de parcours ou des titres internationaux, chaque minute passée avec les pros Stangl sur le terrain est un pas direct vers le succès.

Les passionnés du „sport blanc“ trouveront leur bonheur sur huit courts de tennis en plein air (avec 6 courts de tennis couverts dans des halles de tennis engazonnées – c'est une première européenne !). Vous rencontrerez au camp de tennis de Peter-Burwash-International adjacent des entraîneurs enseignant dans les meilleurs hôtels du monde. Le Stanglwirt est heureux d'avoir obtenu en 1998 le „label de qualité Austria Tennis“. La vitesse de vos services est mesurée à l'aide d'un radar; l'analyse vidéo permet de développer de nouvelles stratégies sur le court par la suite. Leçons privées ou entraînement avec la machine lance-balles – aucun problème ! Nous sommes très fiers de vous faire part de l'élection récente du Stanglwirt parmi les 25 meilleurs resorts de tennis à l'échelle mondiale et parmi les meilleurs camps de tennis à l'échelle mondiale.

Notre jardin fitness flambant neuf (500 m² à l'intérieur) est un point culminant particulier pour les hôtes actifs. Équipé d'appareils hyper exclusifs et de très grande qualité du leader fitness „Technogym“, le „jardin fitness Stanglwirt“ offre tout ce que le sportif désire (ouvert 24 h sur 24 et encadrement par des coachs sportifs professionnels). Nous proposons à nos hôtes une vaste gamme de cours attrayants (pilates, workout, yoga, etc.). Les scientifiques du sport permettent de suivre des coachings sportifs et nutritionnels.

Le départ de sentiers merveilleusement calmes se situe directement devant la porte du Stanglwirt. Ils mènent à de magnifiques alpages dans un paysage intact. C'est la première région d'Autriche – le Wilde Kaiser – qui a saisi tous les chemins de randonnée par GPS et les a répertoriés sur une carte – établie sur la base de données géo-référencées.

Le terrain de chasse de 600 hectares du Stanglwirt au pied du Wilden Kaiser, très bien entretenu et facilement accessible, vous fait découvrir une nature fantastique. Observation du gibier, lecture des traces, chaumière romantique. Outre l'observation, le fait d'en prendre soin sous-entend également la chasse du gibier.

Le Stanglwirt est le point de départ idéal pour des excursions en VTT. La région du Wilden Kaiser vous propose de superbes parcours VTT. Nous disposons d'une location de VTT professionnels à l'état neuf ainsi que d'un atelier de réparation de vélos. Vous avez également la possibilité d'emprunter un planificateur d'itinéraire GPS spécial VTT.

***Blanc ou Vert :
toute „idéologie sportive“ a sa place chez nous***

Nouvelles attractions du Stanglwirt

„Stanglwirts-Hüttling Moos“

Le „Hüttling-Moos“ - aujourd'hui un petit centre de conférence rustique – est l'une des plus vieilles régions habitées à Going. Selon toute vraisemblance, la première bâtisse s'y trouva déjà au 16^e siècle. Il y a environ 50 ans, cette propriété fut acquise par les forestiers fédéraux autrichiens et l'agriculture fut abandonnée. Cette ancienne ferme sommeillait jusqu'en 2005 lorsque la famille Hauser a conclu un contrat à long terme et repris l'exploitation. L'emplacement extraordinaire avec sa réserve naturelle abritant des poissons et oiseaux rares, sa faune et sa flore situées directement au pied du Wilden Kaiser au-dessous de la „Graspoint-Alm“ où l'on produit le fromage du Stanglwirt, fait office de décor pittoresque pour un lieu de réunion d'un superlatif absolu. La rénovation de l'objet était très coûteuse avec plus d'un million d'euros. Le matériau historique a été conservé et l'ancienne ferme a été transformée en un lieu de réunion hors pair en plein coeur de la nature. La salle de vidéoconférence ultra-moderne équipée de vidéoprojecteur, trajet radioélectrique et câbles à fibres optiques répond parfaitement aux plus hautes exigences. Les hôtes citadins en quête de contraste en seront extraordinairement ravis.

Évidemment, la maison „Hüttlingmoos“ peut également être louée, outre pour réunions et séminaires, pour célébrations de tous genres – au niveau cinq étoiles habituel, avec cuisinier et majordome. Et – chut, il ne vaut mieux pas le répéter : „Hüttlingmoos“ est bien sûr une „cachette“ très particulière et magnifiquement romantique – un vrai tuyau pour les amours naissants, renaissants ou de toujours ...

Observation de la nature au Wilden Kaiser

La randonnée d'observation de la nature vous donne la possibilité de découvrir prodigieusement la nature presque intacte du Wilden Kaiser: Vous profiterez d'un aperçu inoubliable de la flore et de la faune au coeur de notre magnifique nature grâce aux jumelles d'excellente qualité optique Swarovski.

Vous verrez la nature dans une toute nouvelle perspective. Le guide d'accompagnement professionnel, spécialisé sur l'observation de la nature ainsi qu'un casse-croûte montagnard tyrolien au „Hüttlingmoos du Stanglwirt“ vous procureront de toutes nouvelles sensations.

Le haras de lipizzans Stanglwirt

Les nobles blancs aux yeux ardents ne bénéficient pas seulement du grand amour de la famille Hauser au grand complet. Les hôtes viennent des quatre coins du monde afin d'admirer et de monter les lipizzans du Stanglwirt.

Tout a commencé avec une enchère. La célèbre action de charité „apporter de l'espoir“ a appelé au marathon d'enchères pour la bonne cause et tout le monde est venu. Parmi eux le patron du Stanglwirt, Balthasar Hauser. Il vint, il vit, il fut vaincu : de l'élégance et de l'ardeur du lippizan „Pluto Verona“. Le fait d'avoir remporté les enchères représente l'une des plus grandes réussites dans sa vie. Encore aujourd'hui, il est heureux que les actualités aient parlé de sa grandiose acquisition.

Pluto Verona ne restait pas longtemps seul. Il est devenu le fier ancêtre d'un élevage fascinant, l'un des rares élevages de lipizzans autrichiens en propriété privée, attirant les amateurs du monde entier.

Nous proposons des cours de dressage pour débutants, ainsi que des cours de dressage spéciaux allant jusqu'au saut d'obstacles. Vous trouverez, outre les lipizzans, 20 autres chevaux à sang chaud très bien éduqués – pour le grand plaisir des cavaliers et toutes les personnes désireuses de le devenir ...

Si vous pensez que votre cheval apprécierait un peu de dépaysement et qu'il serait friand du fourrage vert tyrolien : vous avez la possibilité de passer vos vacances avec votre cheval (avec formation continue pour le cheval et le cavalier), des box sont à disposition.

Beauté & Bien-être

Un institut de beauté et de bien-être est sans aucun doute un must pour un complexe hôtelier d'env. 12 hectares. Étant donné que le patron du Stanglwirt, Balthasar Hauser, a participé corps et âme à la planification, le développement et l'aménagement depuis le début, l'harmonie, le bien-être et la satisfaction des hôtes lui tiennent particulièrement à cœur. Le jaune soleil radieux des rideaux luxuriants et libérant la vue sur les prés et la forêt alentour, crée la bonne humeur – les prés sont verdoyants et plantureux. Et du bois, travaillé avec amour, à profusion. Ainsi les conditions pour le début d'une journée insouciantes sont tout à fait remplies.

L'institut de beauté, le vaste centre avec service de massages, bains et thérapies – un espace vitalité de toute première classe :

Des produits exclusifs (Maria Galland Paris, Christian Dior, QMS du Dr Erich Schulte ou produits Thalasso directement de la „source“ en Provence), ainsi que la méthode hautement protectrice de maquillage longue durée. Rituels du bain d'Extrême-Orient, purification vitalité, parfaitement complétés par des enveloppements à l'argile et aux fleurs de foin ou contre la cellulite et les tissus flasques – pour n'en citer que quelques-uns parmi notre gamme bien conçue en vue d'une revitalisation en profondeur.

De petits et grands arrangements sont concoctés tout en finesse pour nos hôtes : des séjours de découverte sont proposés à des prix spéciaux. Savourez pleinement votre séjour au Stanglwirt à Going et fixez d'ores et déjà vos rendez-vous bien-être.

Nouveautés spéciales à l'institut de beauté du Stanglwirt

Liposculpture by Derma Concept®

Les ultrasons haute fréquence sont utilisés depuis longtemps dans la médecine thérapeutique. Toutefois ils n'ont jamais pu être employés à des fins cosmétiques, particulièrement pour le traitement des tissus adipeux indésirables et contre la cellulite.

Cet instrument médical a été développé par des scientifiques et ingénieurs italiens après des recherches et tests de plusieurs années. C'est pour la première fois qu'une dissolution ciblée des cellules adipeuses est possible. Ainsi, le modelage du corps se fait sans intervention chirurgicale ou l'utilisation de matières étrangères !

Le modelage est obtenu par effet de cavitation provoqué par les ultrasons. La cavitation décrit un procédé mécanique, thermique et chimique entraînant l'implosion de la cellule adipeuse. Les acides gras contenus dans la cellule adipeuse sont propulsés dans le système circulatoire et métabolisés dans le corps par la suite. Cet effet est atteint d'autant plus vite qu'il y a du liquide cellulaire. Liposculpture est un appareil classifié selon la loi sur les produits médicaux, de grande fiabilité et de haute qualité.

Traitement par laser Byonik

La méthode Byonik est douce et efficace. Elle réactive les cellules inactives, soutient le tissu conjonctif et favorise la liaison entre élastine, collagène et acide hyaluronique. Ces trois éléments redonnent à la peau stabilité, mobilité et volume. Donc, plus d'uniformité et de rayonnement juvénile.

La particularité de la méthode Byonik est le laser simultané. Elle lie les lumières infrarouge et rouge de façon à redonner immédiatement et efficacement de la vitalité aux cellules, sans même toucher la peau. Après un pré-nettoyage minutieux, le laser passe doucement au-dessus de votre peau et atteint ainsi les zones à problèmes. Vous sentez une légère chaleur très agréable.

Sauna rocheux et espace découverte

au coeur des roches

Les hôtes du Stanglwirt s'adonnent toute l'année aux plaisirs de la baignade dans un cadre insolite.

L'immense „dôme“ bruissant, pétillant et gargouillant abrite de petites et grandes grottes, cavernes et cascades rocheuses. Le tout est parsemé d'une végétation luxuriante, prospérant somptueusement, et de petits îlots de repos qui invitent à s'y arrêter. Ensuite, le chemin vous conduit à l'espace sauna.

Détente pure – dans un cadre alpin qui vous apporte bonheur et repos. La durée de construction de cet énorme complexe était de trois ans.

750 tonnes de roche ont été utilisées : du grès bigarré rouge du pied du Wilden Kaiser et de la roche calcaire dolomitique extraite à 1000 mètres d'altitude; les dalles rocheuses se composent de cristal de roche dolomitique argenté – des pierres vieilles de 200 millions d'années.

Et naturellement partout de l'eau fraîche bouillonnante de la catégorie de qualité de notre propre source rocheuse – comme d'ailleurs sur l'ensemble de la propriété ! La qualité de l'eau est constamment contrôlée et surveillée.

Si un jour vous n'avez pas envie d'explorer en personne le Wilden Kaiser, pas de problème – le Stanglwirt l'a invité à la maison. Vous avez une vue imprenable et sublime sur l'original à travers les baies vitrées panoramiques.

Peut-on mieux démarrer une journée? La piscine rocheuse bouillonnante ainsi que le sauna rocheux mondain sont très attrayants tout au long de la journée et de l'année. La température est agréable et la fantastique coupole vous invite à contempler le ciel tyrolien infini.

Une partie de nature cultivée, rien que cela vaut le déplacement!

Découverte „Vieille Grange“ ... une vision devient réalité

Le nom trompe. Énormément ! Vous souvenez-vous des livres d'histoire pendant votre scolarité ? Des reconstructions des palatinats impériaux au bord du Rhin ? Cela correspond déjà mieux à l'ambiance époustouflante, et cela non seulement au premier coup d'oeil.

Arrêtez-vous à la réception, elle est digne d'un prince. Vaste et luxueuse. Le sol est d'ailleurs fait de dalles d'églises. Elles ont été taillées il y a déjà des siècles, d'où leur forme. Le bois qui attire de part et d'autre les regards est vieux d'environ 800 ans. Du pin cembro patiemment amassé.

Nombreux sont les hôtes qui s'attardent avec grand plaisir aux nombreux coins salon confortables et accueillants dans le hall légèrement voûté. Ils se régaleront du spectacle sans pareil : les immenses baies vitrées ne libèrent pas la vue seulement sur un 'extérieur' fascinant – c'est la vue sur 'l'intérieur' qui est impressionnante. Voilà que les lipizzans suivent leur cours de dressage quotidien – pleins d'élégance et de grâce incomparables. L'on dirait qu'ils se rendent très bien compte de leur effet sur les spectateurs éblouis.

Les 63 suites des étages supérieures confirment la promesse du hall d'entrée : du bien-être luxueux dans une ambiance bio exubérante.

Chaque suite – de taille considérablement spacieuse, de 65 à 250 mètres carrés – est aménagée individuellement; les matelas bio relax spécialement confectionnés pour le Stanglwirt existent naturellement également en grandeur spéciale jusqu'à 2.20 mètres. Les moquettes claires et chaleureuses ont été posées à l'aide d'une colle écologique. Les chaises rustiques, travaillées avec goût, sont brevetées depuis longtemps et les salles de bains bien-être accueillantes ont été construites selon nos propres projets. Et naturellement les balcons ensoleillés tout autour.

**Vos attentes sont très élevées ?
Elles seront surpassées de loin au Stanglwirt !**

Aquarium de requins doté d'une

technique moderne

conçu par la „Maison de la Nature“ à Salzburg

sous la direction du Prof. DDr. h.c. Eberhard Stüber

L'aquarium contient 28.000 l d'eau de mer. La technique moderne de l'aquarium comprend un grand filtre à ruissellement, un écumeur de protéine ainsi qu'un courant puissant dans le bassin lui-même indispensable aux coraux et requins.

Aquarium récifal très diversifié :

Outre une multitude de coraux (surtout des coraux mous, mais aussi des coraux cornés et pierreux), vous pouvez admirer une vaste palette de poissons corail magnifiquement colorés tels que : poissons docteurs, poissons anémones, perches récifales, perches drapées, poissons mangeurs de sables et poissons mangeurs d'algues.

Les requins font sensation :

Deux requins récifaux à queue noire dominent l'aquarium.

Il s'agit ici d'un requin récifal pouvant atteindre une longueur de 180 cm et vivant, en liberté, généralement dans les grands récifs coraliens.

Les requins sont définitivement des nageurs de haute performance avec des sens très développés.

Les requins vivaient déjà dans les mers dans lesquelles ont été formées les roches de la chaîne de montagnes „Kaisergebirge“.

Le „Wilder Kaiser“ fut autrefois un récif de corail fabuleux. C'est pour cette raison que le „Stanglwirt“, Balthasar Hauser, a eu l'idée de ramener les requins à leur espace vital initial. Il va de soi qu'ils n'ont pas été capturés dans les vastes océans ...

Les deux requins „Stangl“ sont nés en captivité et ils sont habitués à vivre en aquarium.

Fiche d'identité du requin

Nageur de haute performance :

son corps hydrodynamique et sa puissante musculature lui permettent de nager durant des semaines entières ainsi que de faire des sprints jusqu'à 65 km/h.

„Dentition revolver“:

Les dents de réserve sont utilisables à tout moment. Un requin use environ 1000 dents en 10 ans ! La „dentition revolver“ du requin est parfaitement adaptée à son mode de vie de prédateur. Les dents tranchantes comme un couteau sont ancrées en plusieurs rangées dans les mâchoires inférieure et supérieure, mais seule la plus extérieure est utilisée. Lorsqu'une dent est cassée ou tombe, elle est automatiquement remplacée par celle de la rangée de derrière.

„Denticules cutanés“ permettant une glisse silencieuse.

Sens très développés :

Odorat prononcé : *des substances solubles dans l'eau, tel que le sang, même à plusieurs centaines de mètres, ne lui échappent pas.*

Perception de vibrations (p.ex. poisson frétilant) grâce à l'organe „ligne latérale“

Perception de champs électromagnétiques grâce au „radar du requin“. *Ainsi, il peut p.ex. détecter le battement de coeur d'un poisson caché sous le sable.*

Institut de préhistoire et de protohistoire
ainsi que
Archéologie médiévale et moderne
Université Leopold-Franzens Innsbruck
A-6020 Innsbruck - Innrain 52
Téléphone ..43 (0512) 507 - 4320 * Fax 507 - 2886
Courriel: Ur-Fruehgeschichte@uibk.ac.at

o. Univ.-Prof. Dr. Konrad Spindler

Conception de l'espace sauna rocheux du Stanglwirt

L'hôtel bio Stanglwirt à Going propose une large palette de séjours ciblant la découverte, le sport et la vitalité aux personnes souffrant de stress. Vos hôtes, la famille Hausesr, attache une très grande importance à englober les dimensions pittoresques et culturelles dans le concept créateur.

Dans ce sens, l'hôte est amené à découvrir le développement géologique et historique de la vallée devant le panorama du massif montagneux. On ne peut pas s'imaginer qu'il y a quelques millions d'années, à l'emplacement du Stanglwirt, des requins et ammonites traversèrent la mer jurassique, que l'homme préhistorique vivait dans la caverne „Tischoferhöhle“ toute proche et qu'à l'époque d'Ötzi l'agriculture et l'élevage eurent été instaurés. Il y a 2000 ans, l'ancienne „ Römerstraße“ passa par ici et un relais de poste, où les voyageurs purent changer de chevaux, y exista déjà.

Le site bien-être du Stanglwirt est une installation tridimensionnelle luxueuse destinée à souligner, pour ainsi dire en accéléré et en utilisant des moyens techniques modernes, l'événement évolutif depuis le Big Bang jusqu'à l'ère spatiale. Le regard du spectateur est dirigé au moyen d'effets de lumière vers la création de la terre, le déploiement du Wilden Kaiser ainsi que les tournants de l'histoire de l'humanité. L'animal et l'homme apparaissent sous forme de silhouettes avec des effets de petrefact et d'artefact choisis, partiellement en répliques, la plupart du temps en originaux.

Le Stanglwirt tente, en collaboration avec l'institut de préhistoire et de protohistoire ainsi que l'archéologie médiévale et moderne de l'université d'Innsbruck sous la direction de l'Univ.-Prof. Dr. Konrad Spindler, de transformer visuellement la philosophie de sa maison d'une manière artistiquement exigeante et esthétiquement parfaite grâce à ce site extraordinaire.

Univ.-Prof. Dr. Konrad Spindler

Les requins du Stanglwirt s'appellent Romolus & Irenäus

Prof. Hans Hass et Prof. Dr. Irenäus Eibl-Eibesfeldt sont les parrains

Prof. Hans Hass, le pionnier des recherches sous-marines et de l'océanographie, ainsi que le célèbre éthologue, Prof. Dr. Irenäus Eibl-Eibesfeldt, ont parrainé les requins récifaux à queue noire qui font leurs longueurs dans l'aquarium d'eau marine au coeur du complexe rocheux de l'hôtel bio Stanglwirt à Going au pied du Wilden Kaiser. Au cours de la „célébration du baptême“, les deux parrains ont donné aux requins les noms „Romolus“ et „Irenäus“ (Renki).

Conjointement avec Prof. DDr. h.c. Eberhard Stüber de la maison de la nature à Salzbourg, conseiller scientifique lors de la construction de l'aquarium, et avec le patron, Balthasar Hauser, les deux scientifiques ont présenté les noms des requins le 30 août 2002.

„Romolus“ d'après le deuxième prénom du Prof. Hass, „Irenäus“ d'après le Prof. Eibl-Eibesfeldt.

L'aquarium contenant 28.000 litres d'eau de mer est l'un des plus grands et des plus modernes dans son genre en Autriche. Il donne la rare possibilité d'admirer des requins vivants dans nos latitudes. L'installation a été construite selon les conceptions scientifiques les plus modernes, afin de garantir des conditions de vie optimales aux requins, aux nombreux autres poissons tropicaux, aux crabes et aux autres êtres vivants dans un aquarium d'eau marine impressionnant.

Les requins existèrent chez nous déjà il y a plus de 400 millions d'années lorsque la région alpine était encore couverte des mers. Ces prédateurs sous-marins majestueux ont survécu, contrairement à d'innombrables autres espèces animales, quelques millions d'années et dominent encore aujourd'hui les océans.

Balthasar Hauser aimerait accorder à l'eau de source une plus haute importance gastronomique et reconnaît qu'une participation aux frais est tout à fait envisageable pour une célébration spéciale de la culture de l'eau potable

Le Stanglwirt promeut l'eau de source du produit quotidien au produit noble

La présentation de l'eau dans un cadre nouveau, culturel et précieux – même de la „célébrer“ -, c'est précisément à cette tâche que le „Stanglwirt“, Balthasar Hauser, se voue de tout son coeur : il convient donc de découvrir „le trésor contemporain“ de la gastronomie, et ceci grâce au premier sommelier d'eau tyrolien ainsi qu'au bar à eau fraîche de source de montagne, l'extraordinaire source „Kaiser-Quelle“ de la ferme du Stanglwirt.

Une fois de plus, l'hôtel bio Stanglwirt à Going qui a su s'établir ces dernières années en tant qu'une des rares marques d'hôtels autrichiens de renommée internationale, met avec assurance un accent sur l'avenir au nom de la branche entière.

Le Tyrol possède environ 10.000 sources d'eau potable enregistrées et pourrait ainsi approvisionner environ 250 millions de personnes grâce à cette ressource précieuse. Le „pays de montagne“ remplit donc toutes les conditions pour consolider, en tant que „station-service énergétique“, sa position de leader en tant que pays de vacances et de repos n° 1 des Alpes.

Dans ce contexte, la préoccupation actuelle de Balthasar Hauser est un propos précurseur pour la gastronomie locale entière : „Pourquoi justement le bien le plus précieux de chez nous devrait-il être gratuit ? La culture du thé, du café, du vin et de la bière s'est imposée depuis longtemps, maintenant il est temps pour les créateurs de tendances d'établir une culture de l'eau prononcée en tant que partie intégrale évidente d'une culture culinaire haut de gamme. Notre eau est sans doute le trésor du présent et doit être redécouvert en tant que tel pour la gastronomie et l'hôtellerie!“

L'augmentation de la consommation d'eau, due au boom du bien-être en hausse, peut effectivement être justifiée statistiquement. Les ventes d'eaux minérales et médicinales ont augmenté d'une année à l'autre rien qu'en Allemagne d'environ 14 % pour atteindre 9,6 milliards de litres. Selon l'observation des pratiques quotidiennes, cette tendance générale devrait encore s'intensifier, le „Stanglwirt“ Hauser constate : „Mon pronostic est sans équivoque : l'eau de source devient de plus en plus un produit concurrentiel par rapport aux boissons traditionnelles proposées dans la gastronomie, et ceci même envers les eaux minérales. Actuellement déjà, deux hôtes du Stanglwirt sur quatre désirent boire de l'eau de source en mangeant; mais au plus tard en buvant le deuxième verre, l'hôte a mauvaise conscience. Notre clientèle nous sera reconnaissante dans ce sens, si l'on réussit à promouvoir l'eau du produit quotidien au produit noble.“

Dorénavant, l'eau sera célébrée et non seulement présentée au Stanglwirt : Outre un bar à eau de style, un nouveau genre de „manager de saveur“ sera proposé aux hôtes avec le 1er sommelier d'eau tyrolien. En effet, même les experts en vins sont d'accord présentement : Le vin ne s'accorde pas avec n'importe quelle eau. Ceci est dû à l'intensité du perlage qui, tout comme la minéralisation de l'eau, influe sur l'harmonie avec le vin correspondant.

A partir de maintenant, nous tiendrons également compte – à très haut niveau et attentifs à la qualité – du purisme vécu consciemment par les hôtes préférant commander de l'eau de source à la place de l'eau minérale.

Depuis plus de 250 ans, le Stanglwirt à Going, dispose avec le „Kreuzbrunnen“ de sa propre source, dont la qualité particulière a été confirmée par des experts en eau et des scientifiques d'hygiène. En 1970, la source devait être dégagée, et l'on y a trouvé un puits artésien, c'est-à-dire une source d'eau fraîche du „Kaisergebirge“ constamment bouillonnante en raison de la pression de la nappe phréatique. Hauser : „Faire bénéficier nos hôtes dans un cadre précieux de cette source „Kaiserquelle“ de haute qualité, est l'élément central de notre offensive en vue de l'établissement d'une nouvelle culture de l'eau potable!“

Pour cette raison, une carafe personnalisée a été créée avec beaucoup d'amour pour les détails. L'eau de source sera dorénavant servie à la bonne température (6 à 7 degrés). Hauser : „Selon la qualité, notre eau doit être servie en carafe embuée et devient ainsi un élément précieux et évident de notre culture culinaire haut de gamme. Cela implique naturellement une nouvelle culture du verre. Le verre à eau a été jusqu'à présent toujours le verre le plus bas dans la gastronomie. Le Stanglwirt ne servira l'eau de source plus que dans les verres à pied. Nous aimerions que cet acte sera également compris comme un symbole de l'augmentation de l'importance de l'eau dans la gastronomie et l'hôtellerie.“

Le Stanglwirt Balthasar Hauser est convaincu, que cette culture de l'eau célébrée à très haut niveau ne sera pas seulement volontiers acceptée, mais plutôt très appréciée par nos hôtes. Hauser : Le montant d'un Euro pour une carafe d'eau (1,5 litres) est compris en tant que tel et sa valeur est appréciée : „Une contribution symbolique pour la nouvelle mise en scène gastronomique de haute qualité pour de l'eau de source noble en tant que notre bien le plus précieux!“ La dîme biblique d'un Euro sera versé à un ami particulier du Stanglwirt, Karlheinz Böhm, pour son oeuvre de bienfaisance „Par les hommes du monde pour les hommes du monde“ basée sur la construction de puits dans les pays les plus arides du monde.

Dr. Friedrich Tiefenbrunner
Professeur pour l'hygiène technique
à la faculté de médecine de l'université d'Innsbruck
9 août 2004

L'eau potable – un produit qui porte le même nom à l'échelle mondiale mais qui existe pourtant par millions de sortes de qualité resp. de composition. Outre les sources, dont l'eau souterraine surgit „volontairement“ à la surface de la terre, les puits sont probablement la source d'eau potable la plus fréquente.

Les eaux courantes ainsi que les eaux dormantes (lacs naturels ou artificiels) sont soit des „sources“ directes pour les habitants des vastes régions de colonisation africaine, sud-américaine ou asiatique, soit les eaux doivent être traitées, nécessitant la plupart du temps un grand investissement technique, selon les normes d'eau potable nord-américaines ou européennes.

Les critères d'appréciation de l'eau potable sont scindés; une qualité hygiénique anti-épidémies grâce aux indicateurs microbiologiques (indicateurs fécaux) et une limitation de paramètres physiochimiques sur présentation de valeurs limites. Selon l'UE, une consommation perpétuelle d'une quantité journalière indispensable d'eau potable (selon zone climatique, activité, etc.) ne doit aboutir à aucune (selon les connaissances d'aujourd'hui) altération de la santé des gens.

L'Autriche est d'ailleurs l'un des (rares) pays qui prescrivent impérativement une qualité d'eau potable (eau potable froide et échauffée) pour la douche et le bain.

L'hygiène de l'eau potable se limitait autrefois presque exclusivement à l'obtention, l'approvisionnement et la distribution d'eau potable froide; les microorganismes infiltrés dans ce système à la suite de défauts, d'accidents ou d'événements météorologiques majeurs ont été, selon la majorité des avis, uniquement transportés par l'eau potable.

La connaissance principale dans la recherche scientifique avancée de „biofilms“ en raison de l'apparition de la légionellose (maladie du légionnaire) était le fait que les micro-organismes cultivables en milieux de culture nutritionnels ne peuvent nullement se multiplier dans une eau potable peu nutritive, mais uniquement dans des micro-colonies (biofilm) pariétales protégées par des substances muqueuses. L'apparition de légionelles peut p.ex. être un problème purement „fait maison“, c'est-à-dire le système de tuyauterie d'un bâtiment est, sans mesures préventives, identique à un „espace vital“ (écosystème).

Du bois de pin cembro à

l'hôtel bio Stanglwirt

Une communauté d'intérêts pour l'utilisation du bois de pin cembro a donné, sous la direction de l'association des propriétaires forestiers tyroliens, un mandat de recherche relatif au bois en question au Joanneum-Research de Graz. Les études d'envergure concernaient entre autre également l'effet du bois de pin cembro sur l'être humain. Le résultat démontre clairement l'influence positive de cette sorte de bois sur l'homme. Après avoir soumis des personnes à des tests aux laboratoires du sommeil, l'on pouvait confirmer le changement significatif de la fréquence cardiaque améliorant nettement la qualité du sommeil. Les tests avec des personnes dans des phases de repos et de stress ont également abouti à des résultats réjouissants.

Ces résultats de recherches montrent clairement la relation entre la décoration d'intérieur en bois de pin cembro et le bien-être soit la santé de l'être humain. Il est probable, que ce contexte positif soit prochainement sollicité par le secteur forêt et bois en relation avec des partenaires de la médecine et du bien-être.

Il est vrai que l'on ne trouve pas de pin cembro dans les forêts des environs de Going. Cet arbre peu exigeant pousse essentiellement dans les Alpes intérieures, souvent même à la limite supérieure des forêts. C'est pourquoi on l'appelle aussi le roi des Alpes.

Les découvertes récentes au sujet de cette sorte de bois sont très appréciées et considérées comme un signe de qualité original dans notre hôtel de renom.

