

dahheim

DAS STANGLWIRT-MAGAZIN

DER GRÜNE WEG THE GREEN WAY

DAS NEUE KRÄUTER-SPA, THE NEW HERBAL SPA
VOM LEBEN AUF DER ALM, LIFE ON THE ALM
70 JAHRE SÄNGERTREFFEN, SEVEN DECADES OF THE SINGERS' GATHERING



PATEK PHILIPPE
GENEVE

BEGINNEN SIE IHRE EIGENE TRADITION



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

JAHRESKALENDER CHRONOGRAPH REF. 5905R




JUWELIER
***Rüsch*beck**

DORTMUND · DUISBURG · DÜSSELDORF · FRANKFURT · 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.

THE NEW EAU DE PARFUM



GABRIELLE. THE ESSENCE OF A WOMAN.

CHANEL





24

14 Natürlich schön

Nachhaltige Urlaubserlebnisse
Sustainable holiday experiences

22 Besser leben

Grüne Produkte mit Charme
Green products with charm

24 Eine Alm wie damals

Kleinod Stangl-Alm
The precious Stangl Alm pasture

36 Lebensquellen

Köstliches Nass vom Wilden Kaiser
Delicious water from the Wilder Kaiser

44 Mit Mut und Herz

Eine Goingerin hilft in Tshumbe
A local from Going helps in Tshumbe

48 Kinderglück

Tiroler Jause für SOS-Kinderdorf
Tyrolean generosity for SOS Kinderdorf

50 Leib und Seele

Der Stanglwirt kocht groß auf
The Stanglwirt serves up a storm

60 Grüne Alternative

Fabico-Kaffee für die Umwelt
Fabico coffee for the environment

62 Historische Harmonie

Das Sängertreffen wurde 70
The singers' gathering turns 70

70 Die große Chance

Karriere beim Stanglwirt
Careers at the Stanglwirt

76 Vom Leben lernen

Liz Mohn im Interview
Liz Mohn interview

82 Treffpunkt mit Anspruch

Der Kitzbühel Country Club
The Kitzbühel Country Club

86 Lena Hoschek

Der Stanglwirt-Bänderrock
The Stanglwirt ribbon skirt

92 Modetrends 2020

Unsere Lieblingsstücke
Our favourite picks

100 Apfel to go

Schicker Schuh aus Apfelresten
Shoes made from apple waste

104 Das neue Kräuter-Spa

Wo die Natur schön macht
Where nature is beauty



14

36



70



86



62



76



92



© Martin Guggenberger, Jessica Matwald-Kassner, Nick Rieder Photography, Jenni Koller, Jan Voth / Bertelsmann Stiftung



130



150



112



134

© Jessica Malwald-Kassner, www.Slawik.com, ServusTV / Neumayr / Leo

110 Organic Bodycare

Ursula Kaufmann setzt auf Natur
Ursula Kaufmann turns to nature

112 Spa-Eröffnung

Sommer-Highlight beim Stanglwirt
Summer highlight at the Stanglwirt

114 Dr. Barbara Sturm

Der Hollywood-Doc im Stanglwirt
The Hollywood-Doc at the Stanglwirt

118 Anti-Aging

Wie BDR-Kosmetik Wunder wirkt
How BDR cosmetics work wonders

120 Natürlich gesünder

Dr. Niedermaier und Regulatpro®
Dr. Niedermaier and Regulatpro®

122 Namaste!

Unser Yoga-Angebot
Our yoga offers

126 Jeder Tritt macht fit

Balthasar Hausers Sport-Routine
Balthasar Hauser's sports routine

130 Fit durch Björn Schulz

Der Wilde Kaiser und der Berg
The Kaiser and the mountain

134 Aksel Lund Svindal

Der Alpinskistar im Interview
An interview with the Alpine ski star

140 Miffy hilft!

Charity-Aktion erfüllt Kinderwünsche
A charity campaign for children's wishes

142 Einfach Kind sein

Urlaubsglück für junge Gäste
Holiday happiness for our young guests

146 Doppelt wertvoll

Das FruchtBar-Sortiment
The FruchtBar range

148 Der Berg ruft

Das Kinderparadies in Ellmau
Children's paradise in Ellmau

150 Die Kaiser-Pferde

Reiterlebnisse beim Stanglwirt
Riding experiences at the Stanglwirt

156 Winterparadies

Die Stanglwirt-Skischule
The Stanglwirt ski school

158 Paradeaufschlag

Europas bestes Tennisresort
Europe's best tennis resort

160 Golf Sport Academy

20 Jahre Stanglwirt-Golfschule
Twenty years of the Stanglwirt golf school

162 Hochzeitsüberraschung

Trixi Moser unter der Haube
Trixi Moser gets married

164 Event-Highlights

beim/at the Stanglwirt

166 „Weiß Wurst is!“

Die legendäre Weißwurstparty
The legendary Weisswurstparty

168 Gewinnspielsieger

Competition winners

170 Shopping in Kitz

Tipps & Highlights
Tips & highlights

172 Hinter geschlossenen Türen

Zimmerkellner Lothar erzählt
Stories from Chef d'étage Lothar

174 Gästebuch

Visitor's book

176 Der Stangl-Moment

Urlaub für alle Generationen
Holidays for every generation

178 Von den besten Seiten

Das Stanglwirt-Magazin-Team
The Stanglwirt magazine team

178 Impressum / Imprint



HAPPY HEARTS COLLECTION

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860



SCHROLL
KITZBÜHEL

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

TREND TRIFFT TRADITION

TREND MEETS TRADITION

Beim Stanglwirt wollen wir aus den Wurzeln der Vergangenheit eine Zukunft voller Herz & Seele sprießen lassen – für unsere Gäste und für unsere Mitarbeiter.

At the Stanglwirt we want to make a future full of heart & soul grow from the roots of the past – for our guests and our employees.

MARIA HAUSER

Herausgeberin
Your Editor

Viel Freude mit unserem
neu gestalteten „daheim“ Magazin!
Enjoy our newly designed “daheim” magazine!

♥ *hilsty*
Maria Hauser



Dr. Niedermaier®



DAS HELDEN ELIXIER

Mehr
Leistungs-
fähigkeit und
Abwehrkräfte
für die Kids

© Jessica Maiwald-Kassner

regulat.com

Weltmarktführer im Bereich fermentierter Gesundheitsprodukte





Juvia[★]



IMMER GRÜN

FOREVER GREEN

Der Stanglwirt zeigt: So komfortabel
kann Klimaschutz sein.
The Stanglwirt shows just how
easy climate protection can be.



*Unsere Duschgelspender im Bad sparen
70.000 Plastikflaschen jährlich.
Our shower gel dispensers in bathrooms
save 70,000 plastic bottles every year.*

Die Reihenfolge ist wichtig: „Wir sind ein Biobauernhof mit integriertem Luxushotel“, betont Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz. „Die Landwirtschaft ist seit jeher unser Kern und unsere DNA.“ Nachhaltig biologische Bewirtschaftung ist auch der rote Faden durch die mehr als 400-jährige Geschichte des Hauses. Zuerst, weil es keine andere Möglichkeit gab. Heute, weil Ökopionier Balthasar Hauser diesen weltweit einzigartigen Fleck Natur rund um den Wilden Kaiser für nachfolgende Generationen erhalten will. Deshalb errichtete er bereits Anfang der 80er ein baubiologisches Hotel, eine beim Bau im Jahr 1980 hoch innovative Biomasseheizung, er schuf als Erster in Europa begrünte Dächer und achtet noch immer streng auf natürliche Materialien in allen Bereichen des Hotels.

Seine Ideen werden von der jungen Stanglwirt-Generation Maria, Elisabeth und Johannes Hauser weitergeführt. „Wir holten zudem professionelle Unterstützung ins Haus“, erzählt Elisabeth Hauser-Benz. Mit der Umweltschutzorganisation WWF werden seitdem in Arbeitsgruppen die Mitarbeiter für nachhaltiges Denken begeistert, welches dann im Hotelalltag umgesetzt wird. „Dabei erleben Gäste, wie komfortabel und romantisch ein Urlaub im Einklang mit der Natur sein kann“, erzählt die Juniorchefin. Sie ist für die Umsetzung der vielen grünen Ideen der Familie und Mitarbeiter verantwortlich. Unterstützt wird sie dabei vom Energie-Consultler

The sequence is important: “We are an organic farm with a luxury hotel attached,” stresses junior director Elisabeth Hauser-Benz: “Agriculture has always been at our core and is part of our DNA.” A sustainable approach to cultivating the land has also been a constant theme throughout the 400-year history of the hotel. In the beginning, there was of course no other option, whereas these days it’s because green pioneer Balthasar Hauser wants to ensure this globally unique piece of the natural world around the Wilder Kaiser can be enjoyed for generations to come. That’s why even as far back as the early 1980s he decided to construct an eco-friendly hotel and commissioned a highly innovative biomass heating plant in 1980. He was the first in Europe to create landscaped roofs and became ever more committed to the use of natural materials in all areas of the hotel.

The younger generation of Stanglwirt hosts – Maria, Elisabeth and Johannes Hauser – have all followed in their father’s footsteps: “We looked to secure professional support for the hotel,” explains Elisabeth Hauser-Benz. Together with the environmental protection organisation WWF, the hotel staff are encouraged in working groups to adopt a sustainable approach, which is then implemented into everyday life at the hotel. “Our guests can thereby experience how comfortable and romantic a holiday in harmony with nature can be,” says the junior director. She is responsible for making sure that the family’s and employees’ green ideas come to life with a little help from energy consultant Michael Wagner. One of the measures they have introduced together has been the installation of a special type of



1000t

CO₂-Einsparung jährlich durch sparsame Heizsysteme. of CO₂ emissions saved by using low-energy heating systems every year.

5%

weniger CO₂ seit 2016. lower CO₂ emissions since 2016.

120t

CO₂ seit 2016 eingespart. CO₂ saved since 2016.

2€

kostet die Bio-Bottle. buys you a Stanglwirt eco bottle.





4388t

CO₂ bindet der Regenwald der Österreicher in Costa Rica.
CO₂ are locked in by the Rainforest of the Austrians in Costa Rica.

20000t

CO₂ in fünf Jahren werden in Soroti, Uganda, kompensiert.
of CO₂ emissions will be compensated for in Soroti, Uganda over 5 years.



↑ Der Stanglwirt unterstützt den „Regenwald der Österreicher“ in Costa Rica.
The Stanglwirt supports the “Rainforest of the Austrians” in Costa Rica.

Michael Wagner. Mit ihm wurde etwa eine Wärmepumpe der besonderen Art realisiert: „Wir nutzen die Energie der vielen Wasserquellen beim Stanglwirt, heizen damit den Wellnessbereich – und sparen enorm viel CO₂-Ausstoß ein.“ Der Stanglwirt unterzog sich auch freiwillig einem Umwelt-Audit und beauftragte Wagner mit der Erstellung einer CO₂-Bilanz. „So sehen wir am besten, wo wir noch Handlungsbedarf haben“, erklärt Juniorchefin Elisabeth.

Parallel dazu gibt es auch viele kleine Schritte, die große Wirkung haben. „Viele Anregungen kommen von unseren Mitarbeitern“, ist Hauser-Benz über ihr engagiertes Team begeistert. „Wir wechseln auf LED-Lampen, forcieren Elektromobilität und nachhaltige Energie, vermeiden Abwasser und kämpfen gegen Food Waste und Abfall.“ Deshalb wurden auch die kleinen Duschgel- und Shampoofläschchen in den Badezimmern durch zentrale Spender ersetzt. „Wir waren eines der ersten

heat pump: “Here at Stanglwirt we use the energy of the many different water wells to heat the wellness complex – and we save an enormous amount of CO₂ emissions.” The Stanglwirt also voluntarily underwent an environmental audit and Wagner was commissioned to prepare a CO₂ balance sheet. “The balance data sheet allows us to clearly see where we still need to make some changes,” explains junior director Elisabeth.

In parallel to this, there are also many smaller steps that have a big impact. “Many of the suggestions actually come from the staff themselves,” says Hauser-Benz of her committed team. “We are changing to LED lightbulbs, promoting e-mobility and sustainable energy, avoiding wastewater and battling against food waste and non-recyclable refuse.” It is in keeping with this spirit that the small shower gel and shampoo bottles in the bathrooms have also been replaced with central dispensers. “We were one of the first luxury hotels to switch to refillable dispens-



LIEBLINGSSTÜCK

Lovely knit & womenswear



Unseren Fußabdruck kompensieren wir mit Projekten in Uganda und Costa Rica. We compensate for our carbon footprint by supporting projects in Uganda and Costa Rica.

↑ Die Energie des Wassers heizt den gesamten 12.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich.
Energy from water heats the entire 12,000 m² wellness complex.

Luxushotels, die auf Nachfüllspender umstellten. Der Umwelt ersparen wir damit mehr als 70.000 Plastikverpackungen pro Jahr.“ Eine befüllbare Trinkflasche aus Ökoplastik soll jetzt auch Wegwerfbecher im gesamten Haus ersetzen. Wer diese „Bio-Bottle“ zum nächsten Urlaub wieder mitbringt, wird vom Stanglwirt mit einem Green Smoothie belohnt. Hauser-Benz: „Natürlich können wir als Luxushotel nicht komplett emissionsfrei werden. Was als ökologischer Fußabdruck übrig bleibt, kompensieren wir mit Projekten in Costa Rica und Uganda in Kooperation mit der Wiener Universität für Bodenkultur.“ Damit die ganze Welt von den grünen Ideen beim Stanglwirt profitiert.

ers. By doing so we are saving the environment from more than 70,000 pieces of plastic packaging per year.” Refillable water bottles made from eco plastic are also now replacing disposable cups throughout the entire hotel. The Stanglwirt will even be rewarding those who bring their eco bottle along with them on their next visit with a green smoothie. Hauser-Benz: “Of course with being a luxury hotel we cannot be totally emissions-free. We compensate for the remaining carbon dioxide still being generated by us by supporting projects in Costa Rica and Uganda in cooperation with the University of Natural Resources and Life Sciences in Vienna,” meaning that the entire world benefits from the Stanglwirt’s green ideas.



Elektrisiert Erlebnisse.

Erleben Sie den Audi Q5 TFSI e* und weitere Hybrid- und Elektromodelle von Audi bei Ihrem Audi Partner.

audi.de/Q5-TFSI-e

Audi Vorsprung durch Technik

*Kraftstoffverbrauch in l/100 km: kombiniert 2,4; Stromverbrauch in kWh/100 km: kombiniert 19,1; CO₂-Emissionen in g/km: kombiniert 53.

NACHHALTIG BESSER

SUSTAINABLY BETTER

Schöner leben mit gutem Gewissen.
Live well with a good conscience.

1 / Olivenöl Grünes Gold

Aus Oliven von den Stanglwirt-Bio-Olivenbäumen in Montecatini Terme in der Toskana, händisch geerntet, kaltgepresst.

2 / Regulatpro® Hyaluron

Der preisgekrönte vegane Anti-Aging Beauty Drink.

3 / Stanglwirt-Kräuterkissen

Füllung aus naturreinen, getrockneten Kräutern, in Handarbeit hergestellt.

4 / Lipcare-Eco-Lippenstift

Hochwertige Organic Lippenpflege im plastikfreien Push-up-Gehäuse aus Karton.

5 / Green Pencil

Der Bleistift, aus dem man nach Gebrauch Kräuter wachsen lassen kann. Einfach einpflanzen und gießen!

6 / Stanglwirt-Vision1-Brille

Fassung zu 100 Prozent aus Post-Consumer Recycled Plastics.

7 / Dr. Barbara Sturm: Skin Food Molecular Cosmetics

Organic Hightech-Nahrungsergänzung mit der Kraft der Purslane-Pflanze.

8 / Kerze „Be daheim my friend“

Natur pur, vegan, von Hand gegossen, exklusiv beim Stanglwirt.

9 / Ökohalm 2.0

Plastikfrei, aus Zuckerrohr und biologisch abbaubar.

1 / Green Gold Olive Oil

Cold-pressed olive oil made from olives picked by hand from the Stanglwirt organic olive groves in Montecatini Terme, Tuscany.

2 / Regulatpro® Hyaluron

The award-winning vegan anti-aging beauty drink.

3 / Stanglwirt Herbal Pillows

Naturally dried herbal filling, made by hand.

4 / Lipcare Eco Lipstick

Premium organic lip care in plastic-free push-up housing made from cardboard.

5 / Green Pencil

The pencil that you can also use to grow herbs! After you've finished with it, simply plant and water it.

6 / Stanglwirt Vision1 Glasses

Made from 100 percent post-consumer recycled plastic.

7 / Dr. Barbara Sturm Skin Food Molecular Cosmetics

High-tech organic nutritional supplement with the power of the purslane plant.

8 / Candle "Be daheim my friend"

Pure, vegan, made by hand, exclusive to the Stanglwirt.

9 / Eco Straw 2.0

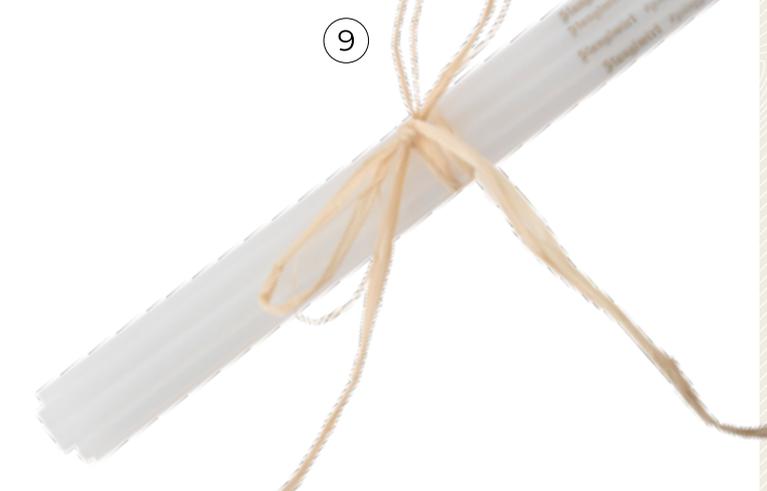
Plastic-free, made from sugar cane and biologically degradable.



2



1



LEBEN ALS HOCHGEFÜHL

AN EXHILARATING WAY OF LIFE



/ STANGL-ALM *STANGL ALM PASTURE*

Die Saison auf der Graspunt-Hochalm dauert von Mitte Juni bis Anfang September (je nach Witterung).

The season on the Graspunt-Hochalm pasture lasts from mid-June to the beginning of September (depending on the weather).





Die festlich geschmückten Stangl-Kühe auf dem Weg ins Tal.
The beautifully adorned Stangl cows on their way down into the valley.

*Auf der Stangl-Alm ist das
Leben so wie vor 100 Jahren.
On the Stangl Alm pasture, time has
stood still for 100 years.*

Klare Bergluft, romantische Stille, rundum reine Natur: Balthasar Hauser erinnert sich gerne an die Alm-Sommer seiner Kindheit. Beim Stanglwirt hat er dieses Hochgefühl wieder aufleben lassen. Vor knapp 30 Jahren reaktivierte er die 30 Hektar große Graspunt-Hochalm gemeinsam mit einem befreundeten Nachbarn. Eine Almhütte ganz nach dem Geschmack des Stanglwirts wurde gebaut – mit uraltem Holz von einer Alm in Osttirol. „Eine gewaltige Anstrengung“, erinnert sich der Stanglwirt an die spektakuläre Bauphase.

Balthasar Hauser looks back fondly on the summers he spent on the Alm pasture as a child, breathing in the clear mountain air in the tranquil, unspoiled surroundings. He revived this exhilarating feeling through his work at the Stanglwirt. Almost 30 years ago he breathed new life into the 30-hectare Graspunt high pasture together with a local friend. An Alpine lodge built to the Stanglwirt host's exact tastes was constructed using ancient timber from an alpine pasture in East Tyrol. "It was a tremendous effort," recalls the Stanglwirt's host. Life remains hard on the mountain, with no road to the pasture and no chairlift either. "When the snow has



BOGNER



bogner.com



1340

Meter Seehöhe
metres above sea level

30

Hektar Almfläche
hectares of pasture

~50

Kühe und Kälber
cows and calves



↑ Alltag auf der Alm: Senner Christian kümmert sich liebevoll um die Tiere.
Everyday life on the pasture: farmer Christian takes loving care of the animals.

Hart ist das Leben auf dem Berg geblieben, kein Fahrweg führt zur Alm, auch einen Lift gibt es nicht. „Wenn der Schnee geschmolzen ist, transportieren wir 18 Tonnen Material mit dem Helikopter auf die Alm“, erzählt Christian, der Senner auf der „Stangl-Alm“, wie der zauberhafte Fleck auf der Graspoint heißt. „Den Rest erledigen wir zu Fuß.“ Wie etwa das jährliche Einzäunen des riesigen Geländes, das bis zu drei Wochen dauert. Trotzdem möchte der Senner die Sommer im Gebirge nicht missen.

Im Juni ist die Vorbereitung abgeschlossen. Dann erfolgt der Almauftrieb, meist begleiten ein paar Gäste den Senner und seine ungefähr 50 Tiere. Auch ein paar Schweine sind mit dabei, sie verwerten die Molke, die beim Käsen auf der Alm anfällt. Denn: Auch der mit Goldmedaillen ausgezeichnete Bergkäse vom Stanglwirt kommt von der Alm. Erzeugt wird er von Sepp Hechenberger in reiner

melted, we transport 18 tonnes of material to the pasture by helicopter,” explains Christian, the Alpine farmer on the “Stangl Alm”, as the magical patch of the Graspoint pasture is known. “The rest is done on foot.” This includes the annual fencing in of the huge site, which takes up to three weeks. Nevertheless, the farmer wouldn’t miss summer in the mountains for the world.

Once the preparations are complete in June, the mountain grazing season begins. Usually, a few guests accompany the farmer and his 50 or so animals up onto the pasture. Among the animals are some pigs, which are given the whey obtained from making the Stanglwirt’s gold-medal-winning mountain cheese. It is produced by hand from the Stangl cows’ fresh milk by Sepp Hechenberger using a copper boiler – age-old knowledge that the master cheese maker has passed on to Johannes Hauser.

Für Erfrischungs- Liebhaber.

rein natürliche Zutaten

nur 25 kcal pro 100 ml

isotonisch und vitaminhaltig (B9, B12, C)

ERDINGER
ALKOHOLFREI
Natürlich. Sportlich. Erfrischend.





↑ Familie Hauser und Senner Christian beim Almabtrieb.
The Hauser family and farmer Christian at the cattle drive
to bring the cows down from the mountains.

Handarbeit über dem kupfernen Brennkessel, direkt aus der frischen Milch von den Stangl-Kühen. Ein uraltes Wissen, das der Käsemeister an Johannes Hauser weitergegeben hat. „Ich bin aber nur die Urlaubsvertretung“, lacht der Juniorchef. Auch er ist oft auf der Stangl-Alm, hilft beim Absäumen der schweren Käselaibe auf dem Rücken von Haflingern in den Felsenkeller, wo sie zum vollen Geschmack reifen. Senner Christian kümmert sich inzwischen um die Kühe, schaut nach den noch höher stehenden Kälbern, hält die Alm in Schuss und freut sich auf den Besuch von Stanglwirtin Magdalena Hauser, die im Sommer jeden Mittwoch um acht Uhr morgens ge-

“I’m just the stand-in when he’s on holiday,” laughs the junior director. He too often goes to the Stangl Alm pasture and helps bring down the heavy cheeses on the backs of Haflinger horses into the stone-walled cellar, where they are left to mature to full flavour. Meanwhile, the farmer, Christian, has the job of looking after the cows, seeing to the calves higher up the pasture and keeping the area in fine condition.

He also looks forward to receiving a visit from Stanglwirt hostess Magdalena Hauser, who brings hotel guests up to the pasture at eight o’clock every Wednesday morning in



LOHBERGER



STANGLWIRT & LOHBERGER

Eine Partnerschaft, die auf Vertrauen und
Qualitätsbewusstsein setzt.

www.lohberger.com

/ FAKTEN

FACTS

Kein Silofutter: Die Stanglwirt-Kühe bekommen nur Gras und Heu.

No silage: Stanglwirt cows are fed only grass and hay.

140 Tonnen Rohmilch liefert die Landwirtschaft ins Hotel. 140 tonnes of raw milk are supplied to the hotel from the farm.

Etwa 20 Kühe und zahlreiche Kälber der Rasse Simmentaler bilden die Stanglwirt-Rinderherde. The Stanglwirt herd is made up of around 20 Simmental cows and many calves.



↑ Sepp Hechenberger, der Käsemeister vom Stanglwirt.
Sepp Hechenberger a.k.a. the master cheese maker of the Stanglwirt.

meinsam mit Hotelgästen zur Alm aufsteigt. Wer diese wunderbare Wanderung auf das imposante Gebirge verpasst, hat Anfang September die Chance, ein Stück echte Almtradition im Tal zu erleben. Dann nämlich, wenn die Kühe mit Blumenkronen und mächtigen Glocken geschmückt wieder talwärts wandern, wo sie von der Stanglwirt-Familie Hauser in Empfang genommen werden. Mit einer zünftigen Jause und einem feierlichen Umtrunk wird der Almabtrieb zelebriert. Senner Christian wandert aber auch die nächsten Tage noch auf den Wilden Kaiser: „Wir machen die Alm winterfest und entfernen die Zäune, die dem Schneedruck nicht standhalten würden.“ Danach kehrt Ruhe auf dem Berg ein. Beim Stanglwirt ist das Almleben aber weiter präsent: in Form wunderbar aromatischer Milchprodukte aus der eigenen Biolandwirtschaft, die genau so schmecken wie schon vor hundert Jahren.

the summer. Anyone who misses out on the wonderful hike up the impressive mountain has the opportunity to experience a piece of true alpine tradition in the valley at the start of September. This is when the cows, adorned with floral crowns and large bells, walk back down into the valley, where they are welcomed by the Stanglwirt's Hauser family. The ceremonial event is marked with a hearty snack and a celebratory drink. Farmer Christian remains on the Wilder Kaiser for the next few days: “We get the pasture ready for winter and remove the fences, as they wouldn't withstand the snow.”

Afterwards, tranquillity returns to the mountain. The alpine way of life is, however, a mainstay of the Stanglwirt, in the form of wonderfully aromatic dairy products from the hotel's organic farm that taste just like they did a century ago.



#EAESpirit

Stark- und Schwachstromanlagen

Stanglwirt, Going, Tirol

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

0512/33550-0

www.eae.at

ZEITMESSER FÜR PROFIS

In den 1950er-Jahren entsteht die Kategorie der Professional-Armbanduhren, d. h. echte Funktionsuhren, bei denen Eigenschaften wie Wasserdichtheit, Robustheit und Präzision in speziellen Funktionen für bestimmte Tätigkeiten voll zum Tragen kommen.

Der Weltruf der Schweizer Uhrenmanufaktur Rolex gründet zum einen auf ihrem Know-how und der Qualität ihrer Produkte. Zum anderen bestechen die Zeitmesser durch Exzellenz, Eleganz und einzigartiges Renommee. Alle von Rolex gefertigten Oyster- und Cellini-Armbanduhren werden für ihre Präzision, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit als Chronometer der Superlative zertifiziert. Zudem kann das 1905 von Hans Wilsdorf gegründete Unternehmen auf etliche bedeutende Erfindungen in der Uhrmacherkunst zurückblicken. So verdankt die Welt Rolex die erste wasserdichte Armbanduhr, die Oyster. Sie wurde 1926 präsentiert. 1931 der nächste Geniestreich: Rolex erfand den rotorbetriebenen automatischen Selbstaufzugsmechanismus, den Perpetual-Rotor. Alles in allem hat Rolex seit

der Gründung über 500 Patente angemeldet. Einige stecken in diesen Zeitmessern ...

Die Sky-Dweller ist ein technisches Meisterwerk. In ihrem vollständig von Rolex entwickelten Werk mit automatischem Selbstaufzugsmechanismus stecken sieben Patente. Es ist eines der komplexesten Kaliber, die je von Rolex entwickelt wurden. Diese Uhr bietet mit einer zweiten Zeitzone und einer 24-Stunden-Anzeige gerade Reisenden auf originelle und innovative Weise die nötigen Informationen, um sich leicht in einer anderen Zeitzone zu orientieren.

Die Oyster Perpetual Day-Date, ausschließlich in den edelsten Metallen erhältlich, ist die prestigeträchtigste und exklusivste Uhr der Oyster-Perpetual-Kollektion. Im Jahre ihrer Einführung 1956 stellte die Day-Date



Oyster Perpetual
Sky-Dweller in
18 Karat Everose-
Gold



Oyster Perpetual
Day-Date 40
in 18 Karat
Weißgold



Oyster Perpetual Datejust 36
in Rolorsor weiß (Edelstahl
Oystersteel und 18 Karat
Weißgold) mit Diamanten



Oyster Perpetual
GMT-Master II in 18
Karat Everose-Gold



Oyster Perpetual
Explorer in Edelstahl
Oystersteel



Oyster Perpetual Sea-
Dweller in Rolesor gelb
(Edelstahl Oystersteel
und 18 Karat Gelbgold)



Oyster Perpetual
Cosmograph Daytona
in 18 Karat Weißgold
mit Oysterflex-Band

eine bedeutende Innovation dar: Sie war die erste Armbanduhr mit Kalenderfunktion, die zusätzlich zum Datum den ausgeschriebenen Wochentag in einem Sichtfenster auf dem Zifferblatt anzeigte – eine technische Spitzenleistung.

Die Oyster Perpetual Datejust ist der Archetyp der klassischen Armbanduhr, sowohl was ihre zeitlose Ästhetik als auch ihre Funktionalitäten angeht. Bei ihrer Einführung im Jahr 1945 war sie der erste automatische und wasserdichte Armbandchronometer, der in einem Sichtfenster auf der 3-Uhr-Position des Zifferblattes das Datum angibt – daher ihr Name. Die ikonische Zykloplupe auf dem Uhrglas, 1953 eingeführt, erleichtert das Ablesen des Datums.

Die Oyster Perpetual Sea-Dweller ist eine Legende unter den professionellen Taucheruhren. Ultraresistent, wurde sie von Rolex zur Eroberung der Hydrosphäre konzipiert. Bis zu einer Tiefe von 1.220 Metern wasserdicht, wurde sie bereits 1967 vorgestellt. Die Sea-Dweller verdeutlicht damit die führende Stellung von Rolex im Bereich der Taucheruhren.

Am 29. Mai 1953 erreichten Sir Edmund Hillary und der Sherpa Tensing Norgay zum ersten Mal den Gipfel des Mount Everest in 8.848 Metern Höhe. Dieses außerordentliche menschliche Abenteuer verstärkte den Ruhm der Oyster-Arbanduhren, mit denen die Expedition der beiden Männer ausgestattet war. Die Oyster Perpetual

Explorer wurde 1953, unmittelbar nach der erfolgreichen Besteigung des höchsten Gipfels der Welt, lanciert und wurde zur Ikone.

Der Oyster Perpetual Cosmograph Daytona ist das Maß der Dinge bei Arbanduhren für Automobilrennsport- und Geschwindigkeitsbegeisterte. Das 1963 vorgestellte, symbolträchtige Modell war auf die Ansprüche von Automobilrennfahrern zugeschnitten. Der Chronograph verfügt über eine Lünette mit Tachymeterskala und ein von Rolex entwickeltes und gefertigtes mechanisches Hochleistungs-Manufakturwerk zur Messung von Zeitabständen.

Die Oyster Perpetual GMT-Master II – robust und funktional – wurde konzipiert, um das gleichzeitige Ablesen von zwei Zeitzonen zu ermöglichen: die ideale Armbanduhr für Weltreisende. Die 1955 eingeführte Oyster Perpetual GMT-Master hat als Zeugin die rasante Entwicklung der interkontinentalen Flugreisen ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts miterlebt.



A winter landscape featuring snow-covered hills and a hot spring in the foreground. The sky is blue with wispy clouds, and the sun is low on the horizon, creating a warm glow. The hot spring water is bubbling and has a white mineral deposit around its edge.

KRAFT- QUELLEN

ENERGY SOURCES

Beim Stanglwirt sprudeln die Quellen auch im Winter und sorgen für vielfältige Hochgenüsse.
The Stanglwirt's springs keep on bubbling even in winter – for our guests' enjoyment.



© Jessica Maiwald-Kassner

↑ Glasklares Wasser vom Wilden Kaiser:
die Stanglwirt-Kaiserquelle.
Crystal-clear water from the Wilder Kaiser:
the Stanglwirt's Kaiserquelle spring.

Der Stanglwirt war schon vor 400 Jahren bei Gästen begehrt. „Weil sich an unserem Standort zwei Flüsse kreuzen und unsere Quellen auch im Winter sprudeln“, erklärt Balthasar Hauser. Fuhrleute, die hier die Pferde vor dem Anstieg nach Ellmau wechselten, waren ebenso auf das kostbare Nass angewiesen wie die Bauern aus der Nachbarschaft. Mittlerweile hat der Stanglwirt viele weitere Quellen und artesischen Brunnen auf seinem Grundstück entdeckt. Heute bereitet er damit den Hotelgästen eine

The Stanglwirt was a popular place with visitors even 400 years ago. “It’s because we are at the meeting place of two rivers, and our springs keep flowing even in winter,” explains Balthasar Hauser. The coachmen who changed horses here before the climb up to Ellmau were just as grateful for this precious resource as were the local farmers. Since then, many more springs and artesian wells have been found on the Stanglwirt’s land, and today they can be enjoyed by hotel guests in all sorts of different ways. In the water worlds, for example, where you can bathe in the purest mountain spring water of the highest



Dr. Niedermaier®



DETOX KUR

Zeit für
einen
Neu-Start

© Jessica Maiwald-Kassner

regulat.com

Weltmarktführer im Bereich fermentierter Gesundheitsprodukte



3

hauseigene
Fliegenfischer-Reviere
Stanglwirt fly fishing areas

6

Fischarten
species of fish

14km

langes Stanglwirt-Angelrevier
Stanglwirt fishing grounds



↑ Johannes Hauser beim nachhaltigen Angelerlebnis in den hauseigenen Gebirgsgewässern. Johannes Hauser fishing sustainably in the hotel's own fishery fed from the mountains.

einzigartige Genussvielfalt. Etwa in den Wasserwelten, wo man in reinstem Gebirgswasser von höchster – und amtlich bestätigter – Güte badet. Gleich acht verschiedene Wasserflächen laden zum nassen Vergnügen: Ein Solebecken zum entspannenden Schweben ist ebenso dabei wie ein Sportbecken mit professioneller Zeitnehmung. Für Kinder wurde überhaupt eine völlig eigene Wasserwelt samt 120-Meter-Riesenrutsche geschaffen, womit das legendäre Felsenbad mit riesigen Steinen direkt vor dem Wilden Kaiser zur noch entspannenderen Oase wurde.

Das Beste aber: Der sprudelnde Segen sorgt auch für die wohlige Wärme im Wellnessbereich. Mit einem ausgeklügelten Wärmepumpensystem wird die nachhaltige Naturkraft als Energiequelle nutzbar. Der Ertrag aus dem ältesten artesischen Brunnen am riesigen Gelände des Stanglwirts, der Kaiserquelle, wird nach wie vor pur als

quality – and that's official! No fewer than eight different pools tempt you in for a splash or a swim: they range from a sports pool with a professional timer system to a saltwater pool where you can simply float and relax. For the children, a water world of their very own has been created, including a giant 120-metre slide, which means that the legendary rock pool with its giant stones straight from the Wilder Kaiser has become an even more relaxing oasis of calm.

But the best thing is that the Stanglwirt's bubbling blessing is also responsible for the wonderful warmth that envelops you in the wellness area. Thanks to a sophisticated heat pump system, the sustainable power of nature is converted into a usable energy source. The water from the oldest artesian well in the vast Stanglwirt grounds, the Kaiserquelle, is still used purely for drinking: it tastes best poured straight from our

RÜSCHENBECK THE WATCH



R3COUNTER



JUWELIER

Rüschenbeck

DORTMUND · DUISBURG · DÜSSELDORF · FRANKFURT · KITZBÜHEL · KÖLN · MÜNCHEN · MÜNSTER · OBERHAUSEN

JETZT ONLINE SHOPPEN: WWW.RUESCHENBECK.COM



8

In- und Outdoor-Pools
indoor and outdoor
swimming pools

12l/sek

fast die Kaiserquelle
pumped out by the Kaiserquelle

1250m²

reine Pool-Wasserfläche
the surface area of the
swimming pools



↑ Der Wilde Kaiser spendet glasklares Wasser für die vielfältige Poollandschaft. The Wilder Kaiser provides the crystal-clear water for the hotel's many bathing pools.

Lebensmittel genutzt: Am besten schmeckt es in langstieligen Riedel-Gläsern direkt aus der wertvollen Karaffe. Mit jedem Schluck schafft man auch den anderen Zugang zum lebensspendenden Nass: Von jeder Karaffe Kaiserwasser wird ein Teil des Erlöses für den Brunnenbau in den wasserärmsten Ländern der Welt gespendet.

Und weil Wasser für den Stanglwirt so wichtig ist, wurden auch die exklusiven Fischereirechte im umliegenden Angelrevier erworben. „So können wir die Flüsse als Naturraum am besten schützen“, erzählt Juniorchef Johannes Hauser. 14 Kilometer unverbaute Flussufer können die Gäste des Stanglwirts exklusiv fürs Fliegenfischen nutzen. Allerdings ohne Widerhaken und streng nach dem Catch-&-Release-Prinzip. Hauser: „Indem wir keine Fische entziehen und die Laichplätze schützen, bleibt der Naturraum intakt.“ So haben auch viele Forellenarten, Saiblinge, Äschen und die selten gewordenen Huchen ein Paradies gefunden – im Wasser vom Stanglwirt.

stylish carafes into long-stemmed glasses made by Riedel. And with every mouthful, you are also giving other people access to this lifesaving liquid: part of the proceeds from every carafe of Kaiserwasser water goes towards building wells in the driest countries of the world.

It's because water is so important to the Stanglwirt that the hotel has also bought the exclusive fishing rights for the surrounding fishing grounds. "That's the best way to protect the rivers as a natural habitat," explains junior director Johannes Hauser. Guests staying at the Stanglwirt have exclusive use of 14 km of untouched river bank for fly fishing, but without barbs and strictly on the catch & release principle. Hauser: "Because we don't take any fish out, and we protect the spawning sites, the natural habitat remains unspoilt." That's why many species of trout, char, grayling and the now rare Danube salmon have found themselves a paradise – in the Stanglwirt's waters.



Dr. Niedermaier®



ZAUBERHAFT SCHÖN

Der innovative
Abnehmdrink mit
wissenschaftlich
belegten
Gesundheitseffekten



© Jessica Maiwald-Kassner

regulat.com

Weltmarktführer im Bereich fermentierter Gesundheitsprodukte



A photograph of two young children, likely of African descent, sitting at a table and reading books. They are both wearing bright red shirts and are smiling broadly, looking towards the camera. The child on the right is holding a book open, and the child on the left is also looking at a book. The background is slightly blurred, showing a wall with a mural of a landscape with trees and a bright light source. The overall mood is joyful and educational.

ZWEITES DAHEIM

SECOND HOME

Wie eine junge Kindergärtnerin aus
Going im Kongo Großes schafft.
How a young childcare worker from
Going is doing great things in the Congo.

/ FAKTEN

FACTS

2019 besuchten 247 Kinder Erbers Kindergarten und Grundschule in Tshumbe. In 2019, 247 children were attending Erber's kindergarten and primary school in Tshumbe.

www.zukunft-fuer-tshumbe.or.at

Spendenkonto / Account for donations:
Sparkasse der Stadt Kitzbühel,
IBAN: AT72 20505 00100013986
BIC: SPKIAT2KXXX



↑ Manuela Erber-Telemaque inmitten „ihrer“ Kinder in Tshumbe. Manuela Erber-Telemaque with “her” children in Tshumbe.

Tshumbe, mitten im Dschungel der DR Kongo: Hierher verirrte sich kein Europäer. Bis Manuela Erber-Telemaque kam. „Ich wollte schon als Kind in Afrika helfen“, erzählt die Kindergärtnerin aus Going am Wilden Kaiser. Mit 20 Jahren reiste sie erstmals nach Tshumbe. „Weil hier Menschen leben, die von der Welt vergessen wurden.“ Die Bewohner waren skeptisch. Wie soll die junge Tirolerin helfen, die völlig allein gekommen war? Heute nennt man sie „Waale Waana“, die Mutter aller Kinder. Weil Manuela einen Kindergarten, eine Grundschule, eine Krankenstation, landwirtschaftliche Projekte und Unternehmen aufgebaut hat. Anfangs mit der Unterstützung ihrer Familie, dann mit Spenden an ihren Verein „Zukunft für Tshumbe“, der Hunderten Menschen im Kongo Arbeit gibt, 62 davon als Fixangestellte. Auch die Goinger hat sie für die Hilfe in Afrika gewonnen. Der Stanglwirt und andere Unternehmen aus dem Ort unterstützen Manuela beim Bau eines Zentrums für Training, Beratung und lokale Zusammenarbeit. „Damit sich das Dorf irgendwann selbst finanzieren kann“, so Erber-Telemaque. Ihr größter Wunsch: „Dass uns noch mehr Menschen unterstützen. Vielleicht ist ja auch der eine oder andere Gast vom Stanglwirt dabei.“

Tshumbe, in the middle of the jungle in the D.R. Congo: no European had ever found their way to this part of the world, until the arrival of Manuela Erber-Telemaque. “Even when I was a child, I wanted to help in Africa,” explains the childcare worker from Going on the Wilder Kaiser. She was just 20 when she went to Tshumbe for the first time. “Because the people who live here have been forgotten by the world.” The locals were sceptical. How could this young girl from the Tyrol help them, when she was there completely on her own? Today they call her “Waale Waana”, the mother of all children. That’s because Manuela has set up a kindergarten, a primary school, a health clinic, agricultural projects and businesses. She did it initially with support from her family, and then with donations to her charity “A future for Tshumbe”, which provides work for hundreds of people in the Congo, 62 of them as permanent employees. She has also persuaded the people of Going to help Africa. The Stanglwirt and other local businesses are helping Manuela to build a centre offering training and advice, and enabling local partnerships. “So that one day the village will be able to support itself,” explains Erber-Telemaque. Her biggest wish is “that even more people would help us. It could be this is something also the Stanglwirt’s guests would be interested in supporting.”

DER PREMIUMKAMM

THE PREMIUM COMB

Qualität macht natürlich schön.
Quality for natural beauty.



100% ORGANIC 
NATURKAUTSCHUK // HARD RUBBER

**HANDMADE
IN GERMANY**

**Unser Meisterstück – handgefertigt, edel & natürlich.
Weltweit der Beste seiner Art.**

Unsere tiefschwarzen „Meisterstücke“ aus 100 % vulkanisiertem **Naturkautschuk** werden hand-gesägt, handgeschliffen und von Hand poliert. Hercules Sägemann Kämmen gleiten dadurch leicht und pflegend durch das Haar und sind sanft zu Haar & Kopfhaut. Gesundere Haare & einfaches Durchkämmen. Als besonderes Markenzeichen ist unser Premiumkamm mit der Goldprägung „Hercules Sägemann“ veredelt. Er ist weltweit der Beste seiner Art und genügt höchsten professionellen Ansprüchen.

**Our combs are handmade and organic -
simply the best in the world.**

These deeply black ‘masterpieces’ made from 100% natural rubber are hand-sawn, hand-cut and hand-polished, ensuring that all Hercules Sägemann combs glide easily through the hair and are gentle to your hair and scalp. If the comb bears the ‘Hercules Sägemann’ embossed gold foil, you can rest assured it is the best in the world.

SINCE 1856
**HERCULES
SÄGEMANN**
GERMAN MANUFACTURED

Hercules Sägemann AG
Otto-Brenner-Strasse 17, 21337 Lüneburg
www.hercules-saegemann.de

NO.1
choice by
professionals



DOPPELT GUT

DOUBLE BENEFICIAL

Der Reinerlös der beliebten Tiroler Jause geht an Tiroler Kinder im SOS-Kinderdorf.
Net proceeds from a popular Tyrolean snack go towards helping Tyrolean children at SOS Kinderdorf.



V.l.: Manuela Mader, Thomas Ritzer, Elisabeth Hauser.

© Stanglwirt

SEIT 70 JAHREN kümmert sich SOS-Kinderdorf um bessere Lebensbedingungen für junge Menschen. Ein besonderes Geschenk zum Jubiläum kam vom Stanglwirt: Im ganzen Jahr 2019 wird der Reinerlös der im Traditionsgasthof heiß begehrten Tiroler Brettljause der Hilfsorganisation gespendet. SOS-Kinderdorf-Fundraiserin Manuela Mader ist begeistert: „Der Stanglwirt genießt höchstes Ansehen. Wir brauchen solche verlässlichen Partner, die uns unterstützen, Kindern und Jugendlichen ein Aufwachsen in liebevoller, sicherer Umgebung zu ermöglichen.“

SOS Kinderdorf (SOS Children's Villages) has been working over the last 70 years to secure better living conditions for young people in need. As a special present for the charity's anniversary, the Stanglwirt is donating the net proceeds from the Tyrolean charcuterie board "Brettljause", a very popular choice at the traditional Gasthof inn, throughout 2019. SOS Kinderdorf fundraiser Manuela Mader is ecstatic about the news, saying "The Stanglwirt has an excellent reputation, and they are the kind of reliable partners we need to support us in providing a safe and loving environment for children and young people to grow up in."

Spendenkonto / Account for donations: AT12 600 000 000 1566 000, BAWAATWW

#BORN TODARE

BLACK BAY



SCHROLL
KITZBÜHEL

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



TUDOR

HOCHGENUSS

CULINARY DELIGHTS

Beim Stanglwirt gibt's bald
noch mehr Schmankerl.
Even more treats coming
to the Stanglwirt soon.

Die Premiere ist geglückt: „Das neue Frühstücksbuffet war mein erstes Projekt beim Stanglwirt“, sagt Daniel Campbell. Und fügt stolz hinzu: „Es wurde von den Gästen vom ersten Augenblick an geliebt.“ Als F+B-Manager ist er für das leibliche Wohl der Gäste beim Stanglwirt zuständig. Seine Vorstellungen von der kulinarischen Zukunft im Fünf-Sterne-Biohotel und im Traditionsgasthof passen perfekt zu den Visionen von Johannes Hauser. „Wir haben eine ganze Reihe von Projekten, die das Angebot beim Stanglwirt noch vielfältiger machen werden“, erklärt der Juniorchef. „Mit Daniel haben wir jemanden geholt, der ganz genau weiß, wie man Gäste mit höchsten Ansprüchen zeitgemäß verwöhnt.“ Tatsächlich hat der Münchner mit amerikanischer Mutter eine bewegte Laufbahn hinter sich: In seiner Jugend ging er in die USA und hoffte auf eine Eishockey-Karriere. „Da hätte ich aber engagierter sein müssen“, lächelt er verschmitzt. Also sattelte er auf Koch um, wurde auf Kreuzfahrtschiffen angeheuert und lernte alles über perfekte gastronomische Organisation. Danach gründete er eine Coffee-

It was a successful start: “The new breakfast buffet was my first project at the Stanglwirt”, proclaims Daniel Campbell, adding proudly: “The guests loved it right from day one.” As F+B manager, he is responsible for the physical wellbeing of the Stanglwirt’s guests. His ideas for the culinary future of the five-star Green Spa Resort and the traditional Gasthof restaurant chimed perfectly with Johannes Hauser’s vision. “We have all sorts of projects in mind for providing an even broader food offering at the Stanglwirt,” explains the junior director. “In Daniel we have found someone who knows exactly how to treat the most discerning guests to excellent contemporary food.” Indeed, Campbell, who was born in Munich and has an American mother, has led an interesting life: as a young man, he went to the USA, hoping for a career in ice hockey. “But I wasn’t dedicated enough,” he says, with a wry smile. So, he retrained as a chef, cut his teeth on cruise ships and learned all about the importance of good organisation in professional cooking. After that, he established a chain of coffee shops in Germany, opened 26 outlets, then sold them and became



© Jessica Maiwald-Kassner, Martin Guggenberger, Loewenzahn, Michelle Hirnsberger

↑ So schmeckt Tirol: Wahrer Luxus kommt aus der Region. That’s the taste of Tyrol: real luxury from the local area. →



*Die Gäste können kulinarisch zwischen zünftig, gesund und luxuriös wählen.
When it comes to food, guests can choose between hearty, healthy and luxurious.*



© Martin Guggenberger, afxhome - stock.adobe.com

↑ Gaumen-Musketiere: Juniorchef Johannes Hauser, Küchenchef Thomas Ritzer und F&B-Chef Daniel Campbell.
The taste musketeers: Junior director Johannes Hauser, Head Chef Thomas Ritzer and F&B Director Daniel Campbell.

shop-Kette in Deutschland, eröffnete 26 Filialen, verkaufte und wurde Investmentberater bei Immobilienprojekten. „Aber wer das Gastgewerbe liebt, kehrt immer wieder zurück.“ Ein reicher Erfahrungsschatz, der jetzt dem Stanglwirt zugutekommt. Zu tun gibt es genug: „Wir errichten viele neue kulinarische Möglichkeiten für den Gast.“ Das Kaminbistro etwa wird zu einem eigenständigen À-la-carte-Familienrestaurant, weil, so Campbell, „nicht jeder am Abend ein Sieben-Gänge-Menü haben will“. Die größte Neuerung wartet beim Fitnessbereich. „Dort entsteht ein Konzept, über das wir momentan noch nicht allzu viel verraten möchten.“ Davor soll es aber noch ein neues Highlight im Wellnessbereich geben. „Dort überlegen wir die Errichtung einer Art Kiosk, der an die früheren Kioske im Freibad oder am Strand erinnert. Also mit Steckerleis, Pommes frites, besonderem Kaffeeangebot u. v. m.“ Insgesamt soll eine Reminiszenz an die Vergangenheit entstehen, allerdings auf modernstem Niveau.

Bleibt noch ein Projekt, das schon lange zu den Herzensangelegenheiten von Johannes Hauser zählt. „Wir haben hervorragende Mehlspeisen, unsere Konditoren zaubern beeindruckende Tortenkunstwerke – aber sie sind unsichtbar“, wünscht sich der Juniorchef schon lange einen passenden Platz für das süße Stanglwirt-Angebot. Daniel Campbell hat dafür den Barbereich vorgesehen: „Wir möchten eine schöne Vitrine integrieren, die den Gästen Appetit macht. Tagsüber wird sie mit Kuchen gefüllt, etwa unserem legendären Apfelstrudel, am Abend könnte sie das

a property investment consultant. “But if you love the restaurant trade, you always come back.” So now he has a wealth of experience to draw on for the benefit of the Stanglwirt. There’s plenty to do: “We’re opening up some new eating options for our guests.” For example, the Kamin Bistro is set to become a separate à la carte family restaurant, because, as Campbell says, “not everyone wants a seven-course meal in the evening.” The biggest innovation will involve the fitness area. “We’re working on an idea there, but we don’t want to give away too much about it just yet.” Before that, though, there is to be a new highlight in the wellness centre. “We’re thinking of setting up a kind of kiosk, like the kiosks you used to get by open-air swimming pools or at the beach. So, it would sell iced lollies, chips, speciality coffees and so on.” The overall idea is to take a fond look back at the past while meeting the highest modern standards.

There’s one more project that has long been close to Johannes Hauser’s heart. “We have some amazing pastries, and our patissiers conjure up some stunning cakes that are like works of art – but no one gets to see them.” So, the Junior Manager has for some time been looking for the best place to display the sweet treats that the Stanglwirt has on offer. Daniel Campbell has identified the bar as the ideal location: “We want to incorporate an attractive display cabinet that piques people’s appetites. In the daytime it will be filled with cakes, such as our famous apple strudel,



80t

Fleisch werden jährlich in der Metzgerei verarbeitet.
is processed in the Butchery every year.

3,2t

Stanglwirt-Goldkäse werden jährlich in Handarbeit hergestellt.
Stanglwirt’s hand-made gold-award-winning cheese are produced every year.

12000

Flaschen Wein im Lager
bottles of wine laid down

>100ha

Stanglwirt-Landwirtschaft
of Stanglwirt farm land





↑ Daniel Campbell lebt die Stanglwirt-Genussphilosophie. Daniel Campbell embodies the Stanglwirt ethos of fine food.

unglaubliche Käseangebot beim Stanglwirt beinhalten, das ein Glas Rotwein zum perfekten Genuss macht. Oder tollen Schinken, den wir stilecht mit einer italienischen Berkel-Maschine hauchdünn aufschneiden.“ Wer nicht bis zum Abend warten will, darf sich auf einen Afternoon Tea mit pikanten Häppchen freuen. „Den Schinken-Käse-Toast wird es an der Bar aber trotzdem weiter geben“, schmunzelt Campbell, „der ist für viele Gäste einfach unverzichtbar.“

Was all die neuen Angebote gemeinsam haben werden: Bei den Zutaten wird streng auf Regionalität und Bio geachtet. „Ich arbeite dabei eng mit Küchenchef Thomas Ritzer zusammen, gemeinsam suchen wir die besten Lieferanten aus der Umgebung aus. Johannes sorgt ohnehin dafür, dass jeder Grashalm der Stanglwirt-Landwirtschaft in Form hochwertiger Milch- und edler Käsepro-

and in the evenings it could display the Stanglwirt’s incredible range of cheeses that go perfectly with a glass of red wine. Or, a divine ham that we cut wafer-thin using an authentic Italian Berkel slicer.“ So, guests who want for a snack before the evening can look forward to afternoon tea along with a special treat. “But, our cheese and ham on toast will still be available from the bar,” smiles Campbell. “For many guests, it’s an unmissable part of their stay.”

What all the new services will have in common is that, for the ingredients, there will be a strong focus on regional and organic produce. “I work closely with Head Chef Thomas Ritzer and together we seek out the best suppliers from the surrounding area. Johannes already makes sure that every blade of grass from the Stanglwirt farm reaches the hotel in the form of top-quality dairy and

Miele



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.AT/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary

dukte ins Hotel kommt.“ Campbell schätzt dieses Angebot aus dem eigenen Haus ganz besonders. Schließlich ist er selbst auf dem Land aufgewachsen, beim Stanglwirt hat er sogar schon bei der Geburt eines Kalbes mitgeholfen.

Was die Landwirtschaft nicht liefern kann, wird bei Bio-Produzenten aus der Umgebung geordert, wie etwa der köstliche Biohonig, der von Toni Recheis am Söllnhof in Going hergestellt wird. „Ich führe das Werk meines Urgroßvaters fort, der vor 130 Jahren mit der Imkerei begonnen hat“, erzählt er. „Bio heißt: keine Kunststoffe bei den Bienen, kein konventioneller Obst- oder Rapsanbau in drei Kilometern Umgebung, nur Biofutter als Zusatz und kein Plastik in der Lagerung.“ Recheis ist stolz darauf, dass die Biosiegel-Kommission bei der jährlichen Kontrolle seiner 100 Bienenvölker immer wieder von seiner Innovationskraft überzeugt ist. Und, dass sein Honig so perfekt zur Stanglwirt-Ideologie passt: Nur das Beste ist für den Gast gut genug – aber nachhaltig hergestellt, mit Tiroler Geschichte und ohne lange Transportwege geliefert.

cheese products.” Campbell in particular appreciates this home-grown produce. He grew up in the countryside himself, and even helped with the birth of a calf at the Stanglwirt.

What the farm is unable to supply is ordered from local organic farmers, such as the exquisite organic honey from Toni Recheis at the Söllnhof farm in Going. “I’m continuing the work of my great-grandfather, who began keeping bees 130 years ago,” he explains. “Organic means not using any plastic materials with the bees, not having any conventional fruit or rapeseed crops within 3 km, only using organic food supplements and not using plastic for storage.” Recheis is proud of the fact that, when the inspectors do their annual check of his 100 hives for his organic certification, they are always impressed by his innovative spirit. And his honey is a perfect match for the Stanglwirt ideology: only the best is good enough for guests – but it has to be sustainably produced, rooted in the Tyrol and not have travelled great distances.



← Der Biohonig zum Frühstück kommt direkt aus Going. The organic honey at breakfast comes straight from Going.



Find your
Puppy®

Leo Wittwer
finest jewellery
since 1920

www.leowittwer.de



Elektrisiert die Straße.

Erleben Sie den Audi e-tron bei Ihrem Audi Partner.
[audi.de/e-tron](https://www.audi.de/e-tron)

Audi Vorsprung durch Technik



BELEBEND FAIR

INVIGORATINGLY FAIR

Kaffee aus der Kapsel boomt. Und kann sogar umweltfreundlich sein.
Coffee capsules are booming in popularity. They can even be environmentally friendly too.

In der Schule untersuchte Mario Tutic die Auswirkungen von Alu-Kaffeekapseln auf die Umwelt. Danach beschloss er, dass der praktische Belegungskick aus der Maschine auch nachhaltig funktionieren müsste – und gründete Fabico. Sein Ziel: eine Kaffeekapsel aus natürlichen Materialien herzustellen, die nach der Benützung zu wertvollem Kompost verrottet. Viele Jahre vergingen. Es wurde geforscht, ausprobiert – und mit einer Kapsel aus Maisstärke das Ziel erreicht. Mehr noch: Fabico füllt seine Kapseln mit fair gehandeltem Kaffee aus nachhaltigem Anbau. Die in Italien geröstete Mischung schmeckt hervorragend – laut Umfragen sogar besser als viel bekanntere Produkte. Beim Stanglwirt kann man die erfrischend nachhaltige Innovation ausprobieren:

In den Suiten (in allen weiteren Zimmern auf Anfrage) wartet eine praktische Kaffeemaschine samt einer köstlichen Auswahl von Fabico-Kapseln.

At school, Mario Tutic studied the impact of aluminium coffee capsules on the environment. He decided that there had to be a sustainable solution for caffeine-lovers to continue to get their hit – and founded Fabico. His aim was to develop a coffee capsule made from natural materials that would completely break down as compost after use. After many years of research and testing, Fabico and Tutic finally realised their goal with a capsule made from cornflour. Better still, every Fabico capsule is filled with fairtrade coffee sourced from sustainable plantations. Using beans roasted in Italy, this special blend boasts an exceptional flavour – and is even better than much more

famous brands according to consumer taste tests. You can try this refreshing and invigorating innovation for yourself here at the Stanglwirt: a coffee machine and a select range of Fabico capsules are provided in every suite (and in all other rooms on request).





LUXUS MIT AUGENZWINKERN

LUXURY WITH A WINK

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

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

Baldessarini
BALDESSARINI

SEPARATES THE MEN FROM THE BOYS

Gastho

A DUET

IM DUO

Wie das Sängertreffen die Ehe der Stanglwirtsleute stiftete.
How the singers' gathering resulted in a special marriage at the Stanglwirt.



**/ LIEBE ZUR ECHTEN
VOLKSMUSIK SEIT ÜBER
70 JAHREN**

*LOVE OF REAL FOLK MUSIC
FOR OVER 70 YEARS*

Das traditionelle Sängertreffen beim
Stanglwirt findet immer am zweiten
Samstag im November statt.

The traditional singers' gathering at the
Stanglwirt always takes place on the
second Saturday in November.



↑ Die Stanglwirt-Familie bewahrt das musikalische Erbe der Ahnen.
The Stanglwirt family preserves the musical heritage of their forefathers.

Ein ganzes Haus im Wohlklang: Das Sängertreffen beim Stanglwirt ist die größte Zusammenkunft der echten, unverfälschten Volksmusik. Schon beim Frühstück bilden sich spontan Duos und Trios, die alte Volkslieder zum Besten geben, überall im Hotel ist der verbindende Geist der Musik spürbar. Gesungen wurde im mehr als 400 Jahre alten Gasthof schon immer, 1949 beschloss die damalige Stanglwirtin Anna Hauser, auch Freunde des Hauses zum Musizieren einzuladen. Vier Gruppen traten auf und sorgten für hervorragende Stimmung, an die sich der damals erst dreijährige Balthasar Hauser noch heute gut erinnert. Und die sich schnell herumsprach. Das Sängertreffen wurde zum festen Bestandteil des Hauses. Immer mehr Gruppen

The whole hotel in harmony: the singers' gathering at the Stanglwirt is a very special get-together for lovers of real, authentic folk music. Even over breakfast, duos and trios form spontaneously to perform the old folk songs, and all over the hotel you can sense the unifying power of music. While there had always been singing at the 400-year-old inn, in 1949 the then landlady Anna Hauser decided to invite those connected with the hotel to come and make music. Four groups turned up and there was a fantastic atmosphere, as Balthasar Hauser – who was only three at the time – still remembers well.

Word soon spread, and the singers' gatherings became a regular event at the Stanglwirt. More and more groups came, including from other countries. Some people made difficult journeys, often entailing long walks, and Balthasar

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY



THE ART OF
DECANTING
WINE



BESUCHEN SIE UNS IN KUFSTEIN

WERKSBESICHTIGUNG • SHOP

WEISSACHSTRASSE 28, 6330 KUFSTEIN, TEL. +43-5372-64896-901

SHOPKUFSTEIN@RIEDEL.COM, RIEDEL.COM

kamen, auch aus dem Ausland. Mühevoll Anreisen wurden in Kauf genommen, oft mit langen Fußmärschen verbunden, Balthasar Hausers Vater Lois holte die musizierenden Gäste aus Bayern und Südtirol mit dem Auto vom Bahnhof in Innsbruck ab. „Geld war dabei nie im Spiel“, erzählt Balthasar Hauser, der das Sängertreffen voller Überzeugung weiterführt. „Bei uns gibt es keine Auftrittsgage und auch keine Preise zu gewinnen.“

Warum trotzdem jedes Jahr viel mehr als die 30 bis 40 Gruppen kommen wollen, für die maximal Platz ist? „Das liegt an der Freundschaft, die wir mit den Musikanten haben.“ Und an der „Stangl-Alm“ im ersten Stock, wo die Musiker vor und nach dem Auftritt im Traditionsgasthof unter sich sind und gesellig zusammensitzen. „Viele Freundschaften sind dabei entstanden, manche haben sich auch verliebt und geheiratet“, schmunzelt Balthasar Hauser. Auch er hat seine Magdalena beim Sängertreffen kennengelernt. Die Onkel der gebürtigen Bayerin musizierten selbst über viele Jahre beim Stanglwirt. „Die haben schon bei meiner Mutter gesungen“, erzählt Balthasar Hauser. Eines Tages beschloss Magdalena, selbst begeisterte Volksmusikantin, ihre Onkel zu begleiten. „Leider haben sich meine Mutter und Magdalena nicht mehr kennengelernt. Sie hätte sich sehr gefreut, dass wir jetzt wieder eine singende Wirtin haben und unsere Ehe aus dem Sängertreffen hervorgegangen ist. Damit lebt die Tradition weiter.“

Auch weil es den Stanglwirtsleuten gelungen ist, ihre Kinder Maria, Elisabeth und Johannes für die echte Volks- und Hausmusik zu begeistern. Der Familie gemeinsam beim Musizieren zuzuhören, gehört zu den schönsten Momenten für Stanglwirt-Gäste.

Trotzdem, so Balthasar Hauser, hat sich das Sängertreffen im Lauf der Zeit gewandelt. „Jedes Sängertreffen ist anders. Es scheint nur gleich. Die Menschen schauen ähnlich aus, auch die Instrumente sind ziemlich gleich. Aber die Qualität im Gesang und in der Musikalität ist

Hauser's father Lois would collect guests from Bavaria and South Tyrol in his car from the station in Innsbruck. „It was never about money,“ explains Balthasar Hauser, who still keeps the singers' gatherings going with great enthusiasm: „There's no performance fee here and no prizes to be won.“

So why, every year, do many more groups want to come than the 30 to 40 for whom there is space? „It's all about the friendship between us and the musicians.“ The musicians gather and socialise in the „Stangl Alm“ on the first floor before and after their performances in the traditional Gasthof restaurant. „It has led to a great

many friendships, and some of the singers have even fallen in love and got married,“ smiles Balthasar Hauser. One of those was Balthasar himself who met his wife Magdalena at a singers' gathering.

She was born in Bavaria, and her uncles had been making music at the Stanglwirt for many years. „They used to sing here even in my mother's time,“ says Balthasar Hauser. One day Magdalena, herself a keen folk singer, decided to accompany her uncles.

„Unfortunately, my mother and Magdalena never met. She would have been so pleased to know that we have a singing landlady again and that our marriage arose out of the singers' gatherings. The tradition lives on.“ Not least because the Stanglwirt hosts have succeeded in inspiring their children, Maria, Elisabeth and

Johannes, with the same enthusiasm for real folk music and family music-making. Hearing the family play music together must be one of the best experiences for guests at the Stanglwirt.

Still, Balthasar Hauser says that the singers' gatherings have changed over time. „Each singers' gathering is different. They appear to be the same. The people look similar and the instruments are pretty similar. But the quality of the singing and musicality has risen sharply. Nowadays many trained musicians and music teachers



↑ Magdalena Hauser kam zum Sängertreffen – und blieb hier. Magdalena Hauser came to the singers' gathering – and stayed.

**MONT
BLANC**



Reconnect.



Montblanc StarWalker

montblanc.com



SCHROLL
KITZBÜHEL



↑ Magdalena Hauser ist Hauptorganisatorin des Sängertreffens. Magdalena Hauser is the main organiser of the singers' gatherings.

stark gestiegen. Heute nehmen viele ausgebildete Musiker und Musiklehrer teil.“ Oft sind sie die Kinder und Enkel jener, die schon bei den ersten Sängertreffen dabei waren. „Das waren recht urtümliche Typen, da saß man teilweise mit echten Wilderern am Tisch“, lacht der Stanglwirt. Mittlerweile gesellen sich zu den „Stammgästen“ aus Tirol, Bayern, Südtirol und Salzburg Gruppen aus fast allen Alpenregionen dazu, auch das Publikum ist längst international. Nachwuchsprobleme kennt das Sängertreffen beim Stanglwirt jedenfalls keine. Die Tradition scheint für die nächsten Jahrzehnte gesichert.

come along.” Often they are the children and grandchildren of people who took part in the first singers' gatherings. “They were really earthy characters, sometimes you'd be sitting at the table with actual poachers,” laughs the Stanglwirt host. Nowadays, the “regular guests” from Tyrol, Bavaria, South Tyrol and Salzburg have been joined by groups from more or less every region in the Alps, and the audience has long been international. The singers' gatherings at the Stanglwirt certainly have no worries about the next generation. The tradition seems to be secure for the next few decades.

R
JUST JEWELS
INFINITY




JUWELIER
Rueschenbeck

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

TEAMARBEIT

TEAMWORK

Wie der Stanglwirt Karrieren voller Freude und Lebensqualität ermöglicht.

Rewarding careers at the Stanglwirt.

Die Ansprüche haben sich geändert“, sind sich Personalberater weltweit einig. Ein Unternehmen muss heute viel mehr bieten als nur einen Arbeitsplatz, um für Mitarbeiter und Nachwuchskräfte attraktiv zu sein. Elisabeth Hauser-Benz, selbst erst Anfang 30, hat dafür volles Verständnis: „Deshalb bieten wir beim Stanglwirt für unsere 300 Mitarbeiter nicht einfach Jobs, sondern eine Heimat.“ Was das heißt? „Dass man mit seinen Bedürfnissen ebenso ernst genommen wird wie mit seinen Ideen. Bei uns kann man sich einbringen.“ Als Beispiel nennt sie etwa die Umweltgruppe im Haus. Sie hilft, den Stanglwirt noch grüner und nachhaltiger zu machen, indem jeder Mitarbeiter in seinem Bereich überlegt, was der Umwelt nützen könnte. „Diese vielen kleinen Verbesserungen sind für die Reduktion des ökologischen Fußabdruckes genauso wichtig wie die großen Projekte, etwa zur Energieversorgung“, erklärt die Juniorchefin. Aber auch Anregungen zur Verbesserung des Services für die Gäste stoßen beim Stangl-

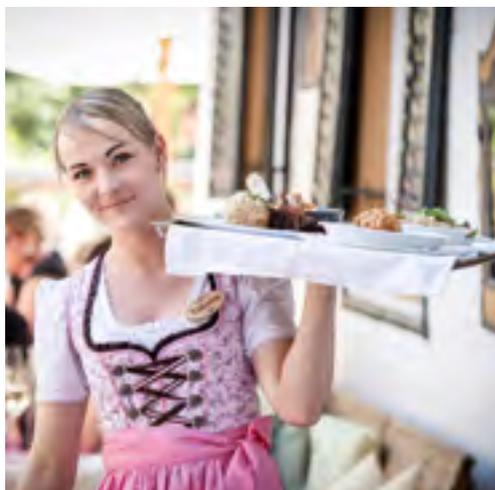
Recruitment consultants around the world agree that the expectations jobseekers have of an employer have changed. These days a company has to offer much more than just a job if they want to attract new staff and trainees. Elisabeth Hauser-Benz, herself in her early 30s, totally agrees: “This is the reason why here at the Stanglwirt we offer our 300 members of staff a home as well as a job.” But what does that mean exactly? “It means that both your needs and your ideas are taken seriously. Here your voice matters.” As an example, she mentions the environmental group in the hotel. These group helps the Stanglwirt to become greener and more sustainable, whereby each employee considers what changes could be made in their area to benefit the environment. “These small improvements are just as important in reducing our ecological footprint as the bigger projects, such as energy supply,” explains the junior director. At the Stanglwirt we’re also all ears when it comes to suggestions on how to improve services for guests. “We are a very young team



© Jessica Matwald-Kassner

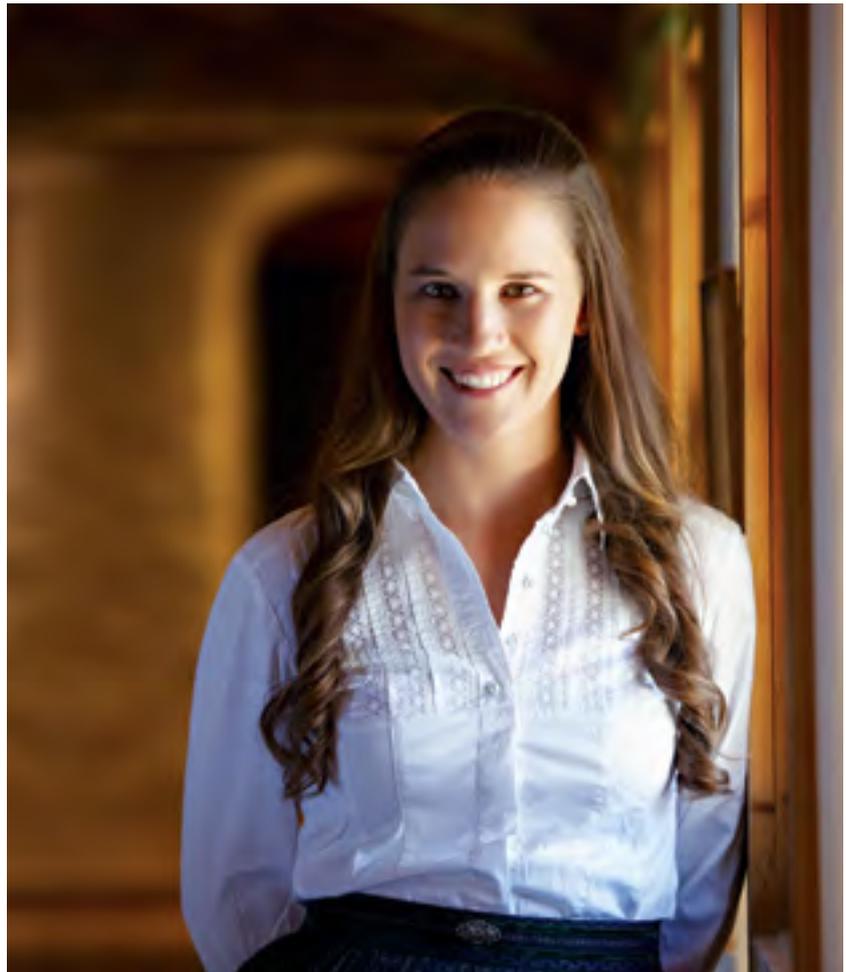
↑ Teamspirit: Die Stanglwirt-Mitarbeiter bilden eine große Familie.

Team spirit: Stanglwirt staff are one big happy family. →



© Mirko Horn, Martin Guggenberger

*Wir fördern Menschen mit Leidenschaft zum Beruf und Liebe zur Nachhaltigkeit.
We encourage people with a passion for the job and a commitment to sustainability.*



↑ Elisabeth Hauser-Benz: Junge Chefs und flache Hierarchien zeichnen den Stanglwirt aus.
Elisabeth Hauser-Benz: Young managers and a flat hierarchy help make the Stanglwirt what it is.

wirt auf offene Ohren. „Wir sind ein sehr junges Team mit flachen Hierarchien. Wenn uns das Projekt eines Mitarbeiters begeistert, setzen wir es, so schnell es geht, um. Bei uns soll jeder seine Fähigkeiten und seine Leidenschaft für den Beruf ausleben können.“

Und zwar auch dann, wenn der ursprünglich gewählte Beruf doch nicht erfüllend ist. „Der Stanglwirt ist viel mehr als ein Luxushotel, bei uns gibt es Dutzende verschiedener Berufe.“ Und damit auch große Chancen für Quereinsteiger und Berufswechsler: „Bei uns haben sich schon Servicekräfte zu Reitlehrern und Fitnesstrainer zum Masseur entwickelt.“ Der Umstieg wird vom Stanglwirt sogar mit Ausbildungsangeboten gefördert, für externe Weiterbildungen werden die Dienstpläne entsprechend angepasst. Wobei das Thema Arbeitszeit generell ganz anders geregelt wird als in Hotellerie und Gastro-

with a flat hierarchy and so, if an employee's idea really excites us, then we implement it as fast as possible. Everybody here should feel free to express their skills and passion for the job.”

And what if employees feel like making a career change? “The Stanglwirt is so much more than just a luxury hotel. There are dozens of different professions to choose from here.” This means that there are a lot of opportunities for career progression and career changes: “So many members of the waiting staff have already branched off into a different profession, from riding instructors and fitness trainers to masseuses.” The Stanglwirt strongly supports career changes by providing training courses and adapting rotas to suit external learning opportunities, whereby working hours are managed completely differently to the usual approach in the hotel and gastronomy sectors.



TOMMY ICONS

A capsule of heritage pieces updated with the gold-embroidered Tommy Icons shield.



TOMMY.COM

TOMMY  HILFIGER

Beim Stanglwirt finden Mitarbeiter eine Heimat. Employees find a home at the Stanglwirt.

nomie üblich. Elisabeth Hauser-Benz: „Wir haben in allen Bereichen eine Fünf-Tage-Woche. Bei den Dienstplänen versuchen wir auch, möglichst viele individuelle Wünsche zu berücksichtigen.“ Weil nur ein zufriedener Mitarbeiter auch ein guter Mitarbeiter ist, so das Credo der Geschäftsführung.

Zur Zufriedenheit beitragen wird jedenfalls das neue „Mitarbeiterhotel“, das gerade fünf Gehminuten vom Stanglwirt entfernt entsteht – und das mit Freiflächen, Gemeinschaftsräumen, Sportangeboten und bester Ausstattung mit jedem gehobenen Hotel mithalten kann. Ein optimaler Startplatz für jene, die sich in der Region eine neue Existenz aufbauen wollen. Zwar ist der weltweit renommierte Stanglwirt für manche auch das Katapult für eine internationale Karriere in der Spitzenhotellerie, viele bleiben jedoch Jahrzehnte oder es zieht sie nach ein paar Jahren Abstinenz wieder zurück nach Going. Was für Elisabeth Hauser-Benz ein besonderes Kompliment ist: „Wir helfen mit unseren Kontakten gerne in der Jobvermittlung. Aber wenn die Heimkehrer ins Team erzählen, wie sehr sie die Vielfalt, die Sicherheit und die Möglichkeiten in unserem Haus schätzen, dann haben wir es geschafft, ein Daheim für alle zu sein.“

Elisabeth Hauser-Benz: “Every department works a five-day week. When arranging the rotas, we try to take into account as many individual requests as possible.” After all, only a happy employee is a good employee.

The new staff residential complex also contributes to the happiness of Stanglwirt staff. The complex, which is being built exactly five minutes by foot away from Stanglwirt, boasts open spaces, common rooms, sport facilities and hi-tech equipment worthy of any high-end hotel. It is an ideal starting point for anyone wanting a new start in this region. Although the Stanglwirt is of international renown and has been the launchpad for careers in prestigious hotels around the world for former employees, there are many who either choose to stay at the Stanglwirt for decades or who get drawn back to Going after a few years away. The most rewarding part for Elisabeth Hauser-Benz is: “We’re happy to help our staff find other jobs using our extensive list of contacts. But it’s really special when former employees who have returned to the Stanglwirt say how much they cherish the variety, security and opportunities in our hotel. It’s when you receive comments like that that you know you’ve succeeded in being a home for everyone.”



Princess
GOES HOLLYWOOD



VON DER WELT LERNEN

LEARNING FROM THE WORLD

Balthasar Hauser im Gespräch mit Liz Mohn.
Balthasar Hauser interviews Liz Mohn.

Liebe Frau Mohn, Verantwortung ist ein Leitmotiv in Ihrem Leben, wo sehen Sie sich als Unternehmerin in der Pflicht?

In fünfter Generation stehe ich stellvertretend für die Familien Bertelsmann und Mohn, die unser Haus seit über 180 Jahren aufgebaut haben. Als Sprecherin der Familie ist meine wichtigste Aufgabe die Wahrung und Weiterentwicklung der partnerschaftlichen Unternehmenskultur von Bertelsmann. Im Mittelpunkt stehen für uns dabei schon immer Kreativität und Unternehmertum. Diese Werte haben Bertelsmann groß gemacht und werden uns auch in Zukunft antreiben.

Ms Mohn, you have been guided by a sense of responsibility throughout your life. How do you see your responsibility as an entrepreneur?

I'm now the fifth generation representing the Bertelsmann and Mohn families, who have been growing our business for over 180 years. As the family spokeswoman, my most important responsibility is maintaining and continuing to develop the cooperative corporate culture that we have at Bertelsmann. We have always considered creativity and an entrepreneurial spirit to be the core values of this. They're what lies behind our success and will continue to guide Bertelsmann in the future.





*Es geht immer um die Menschen. Sie sind das verbindende Element meines Engagements.
It's all about the people. They're the common denominator in my work.*



© Jessica Maiwald-Kassner

Sie sind viel unterwegs. Welche Eindrücke bringen Sie mit?

Viele Menschen, die ich gesprochen habe, ob in Tel Aviv, Davos oder Schanghai, eint die Sorge um Frieden und Zusammenhalt. In Zeiten der Digitalisierung und Globalisierung fürchten viele Menschen den schnellen technologischen Wandel. Sie suchen Orientierung.

You travel a great deal. What are the experiences that stay with you?

Many people I've spoken to whilst travelling, whether in Tel Aviv, Davos or Shanghai, share the same concern for peace and unity. In an era of digitalisation and globalisation, many people are apprehensive about rapid technological changes. They're just trying to adjust to a changing world.

Im Stanglwirt liegt seit jeher ein hoher Fokus auf der Nachhaltigkeit. Mit Ihren Projekten sind Sie seit vielen Jahren sehr erfolgreich, was treibt Sie an?

Eigentum verpflichtet. Für mich persönlich bedeutet gesellschaftliches Engagement Gemeinschaft, Sinnerfüllung und Lebensfreude. Im Vorstand der Bertelsmann Stiftung kümmere ich mich um den Dialog mit den Ländern Asiens, die musikalische Förderung sowie um die Themenbereiche Führung und Unternehmenskultur.

Eng mit Ihrem Namen verbunden ist die Förderung des Opernwachstums, Sie haben große Opernstimmen, wie Christiane Karg oder René Pape, sehr früh gefördert. Heute verzaubern diese Stimmen Opernliebhaber auf der ganzen Welt.

Vor über 30 Jahren habe ich den internationalen Opernwettbewerb „Neue Stimmen“ aufgebaut, weil ich der festen Überzeugung bin, dass Musik verbindet und die Menschen berührt. Für mich steht fest: Musik fördert Toleranz, Gemeinschaft und führt Menschen unterschiedlicher Nationalitäten und Kulturen zusammen. Sie ist eine Weltsprache, die Brücken der Verständigung baut – über alle Grenzen hinweg.

There has always been a huge emphasis on sustainability at the Stanglwirt. For many years, your projects have garnered a great deal of success. What motivates you?

Ownership has its responsibilities. To me civic engagement means community, self-fulfilment and the zest for life. As a board member of the Bertelsmann Stiftung, I'm responsible for promoting dialogue between Germany and countries in Asia, encouraging greater engagement in music and developing leadership and corporate culture.

You are also well known for promoting up-and-coming opera singers, including big names such as Christiane Karg and René Pape, who you supported very early on in their careers. Their voices are now enchanting opera lovers around the world.

I established the international competition for opera singers "Neue Stimmen" 30 years ago because I'm a firm believer in the power of music to connect and move people. I think it's perfectly obvious that music helps promote tolerance, togetherness and unites people of different nationalities and cultures. It's a universal language that builds bridges in understanding, transcending all borders.

LIZ MOHN

repräsentiert die fünfte Generation der Eigentümerfamilie, ist Familiensprecherin der BVG und Mitglied der Aufsichtsratsgremien von Bertelsmann. Liz Mohn ist stellv. Vorsitzende des Vorstands der Bertelsmann Stiftung und Präsidentin der 1992 von ihr gegründeten Stiftung Deutsche Schlaganfall-Hilfe. 2005 gründete sie die Liz Mohn Kultur- und Musikstiftung. Liz Mohn wurde für ihr soziales Engagement vielfach ausgezeichnet und erhielt u. a. das Bundesverdienstkreuz 1. Klasse. 2006 ernannte die Universität Tel Aviv Mohn zum Ehrendoktor. 2013 wurde sie mit dem Orden der Ehrenlegion ausgezeichnet. 2016 würdigte sie Luxemburgs Premierminister Xavier Bettel mit dem Komturkreuz im Orden der Eichenlaubkrone. 2016 ernannte sie der Rat der Stadt Gütersloh zur Ehrenbürgerin.

Liz Mohn is from the fifth generation of the business-owning family and is the family spokeswoman for Bertelsmann Verwaltungsgesellschaft. A Member of the Supervisory Board at Bertelsmann, she is also the Vice Chairwoman of the Executive Board at Bertelsmann Stiftung and President of Stiftung Deutsche Schlaganfall-Hilfe, which she founded in 1992. She also founded the Liz Mohn Kultur- und Musikstiftung in 2005. Liz Mohn has been awarded with several honours for her civic engagement, including the German Order of Merit, First Class. She was given an honorary doctorate by Tel Aviv University in 2006, awarded the Legion of Honour in 2013 and the Commander's Cross of the Order of the Oak Crown by Luxembourg's prime minister in 2016. In the same year, Mohn was made an honorary citizen of Gütersloh.

FAKTEN FACTS

Bertelsmann ist in rund 50 Ländern der Welt aktiv. Dazu gehören die Fernsehgruppe RTL Group, der Verlag Penguin Random House, Gruner+Jahr, das Musikunternehmen BMG, der Dienstleister Arvato, die Printing Group, die Education Group sowie Bertelsmann Investments. 2018 erzielte Bertelsmann einen Umsatz von knapp 18 Milliarden Euro mit 117.000 Mitarbeitern weltweit. Bertelsmann operates in approximately 50 countries worldwide. The business includes TV company RTL Group, publishers Penguin Random House, Gruner+Jahr, music company BMG, services company Arvato, the Printing Group, the Education Group and Bertelsmann Investments. Turnover for Bertelsmann came close to 18 billion euros in 2018 with a global workforce of 117,000.



Spendenkonto Stiftung

Deutsche Schlaganfall-Hilfe

Bank: Sparkasse

Gütersloh-Rietberg

BIC: WELADEDIGTL

IBAN: DE80 4785 0065 0000 0000 50

Weitere Informationen:

Additional Information:

<https://www.schlaganfall-hilfe.de>

Ein anderes Beispiel für einen nachhaltigen Erfolg ist Ihr Engagement gegen den Schlaganfall.

Die Stiftung Deutsche Schlaganfall-Hilfe habe ich vor über 25 Jahren gegründet. Der Schlaganfall war zu der Zeit noch ein Stiefkind der Medizin. Oft wurde er zu spät erkannt und auch die Versorgung war unzureichend. Die Stiftung Deutsche Schlaganfall-Hilfe setzt sich für Aufklärung, Prävention und eine bessere Versorgung von Schlaganfallpatienten ein. Heute gibt es in der Gesellschaft ein Bewusstsein für diese Krankheit. Wer jetzt einen Schlaganfall erleidet, hat sehr viel bessere Chancen zu überleben als noch vor 25 Jahren. Das erfüllt mich mit Freude und motiviert mich immer wieder aufs Neue.

Sie wirken immer unermüdlich. Woher nehmen Sie die Kraft?

Es geht immer um die Menschen, sie sind das verbindende Element meines Engagements. Ich habe große Freude an dem, was ich tue. Dies ist sicherlich das Wichtigste. Außerdem halte ich mich fit – ich treibe jeden Tag Sport.

Welche Beziehung haben Sie zur Natur?

Ich genieße ausgedehnte Spaziergänge in der herrlichen Natur, zum Beispiel hier in Tirol. Außerdem verbringe ich so viel Zeit wie möglich mit Familie und Freunden. So schöpfe ich Kraft.

Your work to help prevent strokes is another example of lasting success.

I founded the German stroke charity Stiftung Deutsche Schlaganfall-Hilfe over 25 years ago. At that time, strokes were still not a significant area of medical science in their own right. Strokes were often diagnosed too late and care was inadequate. Stiftung Deutsche Schlaganfall-Hilfe campaigns for greater awareness, prevention and better care for those who have suffered a stroke. People are generally more aware of strokes nowadays. You have a much better chance of survival if you were to suffer a stroke now compared to 25 years ago. Knowing that makes me very happy and gives me fresh motivation.

You always seem to be on the go. What gives you such energy?

It's all about the people. They're the common denominator in my work. I thoroughly enjoy what I do, and I think that is definitely the most important thing. I also exercise every day to keep myself fit.

What is your relationship with nature like?

I enjoy taking long walks in the great outdoors, such as here in Tyrol. I also spend as much time as I can with family and friends, and that energises me.



VOR UNS DIE WELT

ES SIND DIE DETAILS, DIE DEN
UNTERSCHIED MACHEN.

Willkommen an Bord einer Kreuzfahrtflotte,
die jedem Vergleich vorausfährt – mit kleinen individuellen
Schiffen und größter persönlicher Freiheit.



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

Mehr über unsere Luxus- und
Expeditionsreisen erfahren Sie unter:
www.vor-uns-die-welt.at



/ RICHARD HAUSER
KITZBÜHEL COUNTRY CLUB

Nach internationaler Karriere im Hotelbusiness
kreierte der 52-Jährige den ersten Private
Members Club im Alpenraum.

After an international career in
the hotel business, the 52-year-old
established the first private members
club in the Alpine region.



KITZBÜHEL COUNTRY CLUB

Wo man im Großraum
Kitzbühel unter sich ist.
Among friends in the
Kitzbühel area.



1300

Mitglieder
members

>8ha

beträgt die Fläche des KCC
is the area of the KCC

>90

Partnerclubs in 28 Ländern
partner clubs in 28 countries

↑ Der KCC verbindet regionalen Charme mit internationalem Flair. The KCC combines regional charm with international flair.

Stilvolle Architektur, geschmackvolle Einrichtung, dazu Annehmlichkeiten wie gediegene Gastronomie-, Wellness- und Freizeitangebote, Gesundheitsservices und Lounges: Für den Kitzbühel Country Club (KCC) war nur das Beste gut genug. 15 Jahre investierte sein Erfinder Richard Hauser in die Entwicklung des grandiosen Areals in Reith bei Kitzbühel. „Hier sollen sich neue und alteingesessene Kitzbüheler mit den vielen Gästen im starken bayerisch-tirolerischen Wirtschaftsraum treffen und vernetzen können.“ Schon jetzt hat der erst 2013 eröffnete Club Partner auf der ganzen Welt, ein reges Eventleben und mehr als 1.300 Mitglieder. Dabei steht der Club erst am Anfang. Hausers Vision reicht viel weiter: „Wir planen einen Science Club, ein Farmhouse für grüne Landwirtschaft, ein Werteforum und vieles andere mehr.“ Weitere Informationen zum KCC erhalten Sie unter: T: +43 (0)5356 64664, www.kitzbuehel.cc.

Stylish architecture, tasteful furnishings, sophisticated gastronomy, wellness and leisure facilities, health services and lounges: only the best was good enough for the Kitzbühel Country Club (KCC). Its founder Richard Hauser invested 15 years in the development of the grandiose establishment in Reit near Kitzbühel. “This is a place where Kitzbühel residents new and old are able to meet and network with the many guests in the strong Bavaria-Tyrol economic area.” Opened in 2013, the 1300-member club has already established a lively events programme and boasts partners around the world. Yet this is only just beginning; Hauser’s vision goes much further: “We are planning a science club, a farmhouse for promoting green agriculture, a values forum and much more.”

For more information on the KCC, please contact: T: +43 (0)5356 64664, www.kitzbuehel.cc.

Geld trägt Verantwortung

Eine Bank mit Haltung: geradlinig, offen, direkt.

Für uns hat das Bankgeschäft einen klaren Sinn:
Einlagen von Kunden investieren wir in innovative
Vorhaben von Unternehmen. So gesehen verstehen
wir uns als interaktiver Impulsgeber für die Region.



Elisabeth und Maria Hauser mit den allerersten Stanglwirt-Bänderröcken bei Lena Hoschek im Atelier. Elisabeth and Maria Hauser modelling the first Stanglwirt ribbon skirts at Lena Hoschek's Atelier.



STANGL-COUTURE

STANGL COUTURE

Lena Hoschek entwirft mit Maria und Elisabeth Hauser einen Signature-Bänderrock exklusiv für den Stanglwirt. Lena Hoschek joins Maria & Elisabeth Hauser to design a signature ribbon skirt exclusively for the Stanglwirt.

MODEDESIGNERIN LENA HOSCHEK und der Stanglwirt haben viel gemeinsam: Bei beiden gibt sich internationale Prominenz ebenso wie treue Stammkundschaft die Klinke in die Hand, beide achten auf Nachhaltigkeit und Umwelt. Aus einer persönlichen Freundschaft zwischen Lena Hoschek und Maria Hauser entstand nun auch eine modische Partnerschaft. Zusammen entwarf man exklusiv für das Biohotel einen der berühmten Hoschek-Bänderröcke. „Wir haben uns dabei an den Farben der Tiroler

Fashion designer Lena Hoschek and the Stanglwirt have a lot in common. Both have found international fame with loyal regular clients and both are committed to sustainability and the environment. A new fashionable partnership has grown from Lena Hoschek's and Maria Hauser's personal friendship and together they have designed a famous Hoschek ribbon skirt for exclusive sale at the Green Spa Resort. "We have chosen to use the colours of the traditional Tyrolean costumes and the Stanglwirt colour scheme for



↑ Unter Tausenden Bändern werden die Stanglwirt-Farben gemeinsam ausgesucht. The Stanglwirt colours were chosen together amongst thousands of ribbons.

Trachten und jenen des Stanglwirts orientiert“, so die beiden. Sogar für Kinder hat die frischgebackene Mama gemeinsam mit den Juniorchefinnen Maria und Elisabeth Hauser ein eigenes „Mini-Me“-Modell kreiert. Eine ganz besondere Ehre: Lena Hoscheks Bänderröcke sind legendär, mit der weltweit einzigartigen Idee, Zierbänder in mühevoller Handarbeit Stück für Stück zu einem weit schwingenden Rock zu vernähen, begann der Aufstieg der heute längst international renommierten Designerin. „Die ursprüngliche Idee dazu hatte ich mit 17 Jahren während eines Griechenland-Urlaubes.“ Sieben Jahre später, nach Abschluss der Modeschule Hetzendorf

the skirt,” say Hoschek and Hauser. Lena Hoschek, who recently became a mother, and the junior directors Maria and Elisabeth Hauser have even created a “mini-me” model for children. It is a truly special honour: Lena Hoschek’s ribbon skirts are legendary and her rise to becoming an internationally renowned designer began when she came up with the totally unique idea of hand-sewing braids together to create an entire flowing skirt. “I originally thought of the idea when I was 17 years old on holiday in Greece.” Seven years later, after graduating from the Hetzendorf fashion school in Vienna and completing an internship with luxury

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

Happy Diamonds – die unverkennbaren Ikonen von Chopard begeistern bereits seit mehr als 40 Jahren ihre Trägerinnen.

Nun lässt Chopard die berühmte Gams von Kitzbühel zwischen fröhlichen Diamanten tanzen.



CHOPARD HAPPY DIAMONDS KITZBÜHEL ANHÄNGER

Erhältlich in 18 kt Rosé-, Gelb, oder Weißgold mit mobilem Kitz und Happy Diamond, sowie Weißgold Version komplett ausgefaßt
Exklusiv bei Juwelier Schroll – Vorderstadt 23 – 6370 Kitzbühel

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860®

„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

/ FAKTEN FACTS

23 verschiedene Bänder wurden für den Stanglwirt-Rock vernäht. 23 different ribbons were sewn together to make the Stanglwirt skirt.

Bis zu 60 Meter Zierband sind in einem Bänderrock verarbeitet. Up to 60 meters of braids are used in one ribbon skirt.

In Handarbeit werden die Bänder gebügelt und danach einzeln zusammengenäht. The ribbons are pressed by hand and then individually sewn together.



↑ Hingucker im Partnerlook: der Stanglwirt-Bänderrock für Groß und Klein.
Turning heads in matching styles: The Stanglwirt ribbon skirt is available in adult and child sizes.

in Wien und einem Praktikum bei der britischen Stardesignerin Vivienne Westwood, griff sie ihren Einfall wieder auf. „Die Nachfrage war enorm, ich kam kaum mit der Produktion nach.“

Heute kauft Hoschek ihre Bänder weltweit ein, die schönsten hat sie für den Stanglwirt vernäht. Der Bänderrock ist ab sofort exklusiv im Stangl-Shop und im Stanglwirt-Onlineshop zu haben. Zusätzlich wartet der Stangl-Shop ab sofort mit einem von Lena Hoschek persönlich handverlesenen Sortiment des beliebten Labels auf.

British fashion designer Vivienne Westwood, she returned to this idea. “Demand became so great that I was struggling to keep up with production.”

Today Hoschek buys ribbons from around the world and she has sewn the most beautiful ones together for the Stanglwirt. The ribbon skirt is now available exclusively in the Stangl-Shop and the Stanglwirt online shop. In addition, the Stangl-Shop is featuring a range of Lena Hoschek’s favourite items hand-picked by the designer herself.



TAMARA COMOLLI

tamara comolli fine jewelry

×



SCHROLL

KITZBÜHEL

UNSERE LIEBLINGS- MODETRENDS 2020

OUR FAVORITE FASHION TRENDS FOR 2020

FOTOGRAFIE / PHOTOGRAPHY: JESSICA MAIWALD-KASSNER





Pulli, Hose und Top von Forte Forte.
Schmuck von Yulyaffairs.
Armspange von Ancrage.
Sweater, trousers and top
from Forte Forte.
Jewellery from Yulyaffairs.
Bangle from Ancrage.



Mütze von Grace.
Tuch von Pur Schoen.
Kleid von Grace.
Winterjacke von g-lab.
Schuhe von UGG.
Hat from Grace.
Scarf from Pur Schoen.
Dress from Grace.
Winter jacket from g-lab.
Shoes from UGG.



Jacke, Hose, Pulli und
Schuhe von Bogner.
Jacket, trousers, sweater
and shoes from Bogner.



<
Rock und Pullover von White T.
Schuhe von D.A.T.E.
Tasche von Gabriele Frantzen.
Schmuck von Yulyaffairs.
Skirt and pullover from White T.
Shoes from D.A.T.E.
Bag from Gabriele Frantzen.
Jewellery from Yulyaffairs.



Dr. Niedermaier®



JUGENDLICHE SCHÖNHEIT

The | Anti-Aging
Beauty Drink

© Jessica Maiwald-Kassner

regulat.com

Weltmarktführer im Bereich fermentierter Gesundheitsprodukte



Kleid von Devotion.
Dress from Devotion.



DIAMOND  STICK
revolutionary dermabrasion

Der bdr DIAMONDSTICK in Kombination mit bdr Reinigungs- und Pflegeprodukten kann das Erscheinungsbild Ihrer Haut signifikant verbessern.

Microdermabrasion@home –
für ein ebenmäßiges, glattes Hautbild.

bdr-beauty.de

*Klimaschutz zum Anbeißen:
Äpfel machen Mode.
Protecting the climate, one bite
at a time: from food to fashion.*





APFEL TO GO

A-PEEL-ING FASHION

Neu im Stangl-Shop – schicke
italienische Sneakers aus Apfelresten.
New addition to the Stangl-Shop –
Italian trainers made from apple waste.

ERST ESSEN, dann anziehen: Frumat Leather aus dem italienischen Trento produziert mit „Apple Skin“ eine Lederalternative aus Apfelabfällen – und wurde dafür prompt bei den Green Carpet Fashion Awards ausgezeichnet. Das junge Label Womsh nützt das nachhaltige Material jetzt, um daraus trendy Sneakers herzustellen. Kurz gesagt: So geht umweltfreundlich! Ab sofort im Stangl-Shop erhältlich.

First eat the apple, then wear it: Frumat Leather from the Italian city of Trento is made using apple peel and is a leather alternative derived from apple waste – no wonder it won an award at the Green Carpet Fashion Awards. Womsh, a new label on the scene, uses the sustainable material to create trendy trainers. Simply put, this is climate protection in action! Now available in the Stangl-Shop.



TRENDSETTER

TRENDSETTERS



*Kreatives Unternehmer-Duo: Manfred Lebek mit seinem Sohn Marius.
A couple of creative entrepreneurs: Manfred Lebek and his son Marius.*

Bereits in vierter Generation prägt der Name Lebek erfolgreich den europäischen Modemarkt. Das dafür notwendige Trend-Gespür wurde Manfred Lebek in die Wiege gelegt. 1990 startete der kreative Modeunternehmer in den eigenen Räumen einer alten Weberei in Mönchengladbach mit seiner frechen und trendigen Lifestyle-Kollektion Frieda & Freddie NY durch. Heute entwirft Manfred Lebek mit seinem Sohn Marius Lebek zusammen mit einem starken Design-Team coole Trends für modische Frauen in jedem Alter. Unter dem Motto „Vater und Sohn entwerfen Mode für Mütter und Töchter“ entstehen stil-sichere, stylische, tragbare Looks in hoher Qualität. Die Erfolgsgeschichte von Frieda & Freddie NY steht weiter auf Expansionskurs, denn um die Firma zukunftsorientiert auszubauen, hat Lebek direkt neben dem Firmensitz in Mönchengladbach ein zusätzliches 5.000 Quadratmeter großes Industrieareal erworben, und in dieser alten Fabrikantenvilla entstehen nun mehrere Showräume, ein hochmodernes Designstudio und ein Fitnesscenter für die Mitarbeiter – und die bereits erfolgreich gestartete neue Menswear-Kollektion, die auch die Herren der Schöpfung zu Fans von Frieda & Freddie NY werden lässt.

Now run by the fourth generation of the family, the Lebek brand is making its mark on the European fashion industry. Manfred Lebek's flair for trends – an essential talent for this line of business – is in his blood. Operating from his own premises in an old weaving mill in Mönchengladbach, the creative fashion entrepreneur launched his career in 1990 with his bold and trendy lifestyle collection, Frieda & Freddie NY. Nowadays Manfred Lebek works with his son Marius Lebek, plus an incredibly talented team of designers, to create fashionable trends for stylish women of all ages. Working under the slogan "Father and son designing fashion for mothers and daughters", they create high-quality, style-conscious and affordable looks. Yet another chapter is being added to the Frieda & Freddie NY success story as Lebek has bought an extra 5,000 m² industrial site right next to the company's headquarters in Mönchengladbach. The expansion is part of plans to make the business fit for the future. Several show rooms, a cutting-edge design studio and a staff gym are currently being constructed in the old industrialist's villa on the site. In addition to growing the physical premises, the company also launched a new menswear collection that proved a hit as soon as it hit the shelves, spreading the love of Frieda & Freddie NY to men too.



FRIEDA&FREDDIES®

NEW YORK

Lebek & Friends GmbH & Co. KG

Am Steinberg 3 | 41061 Mönchengladbach | Germany
www.frieda-freddies.com | info@frieda-freddies.com | +49 (0) 2161 980000



HEILE

HEALING POWER OF NATURE



Das Stanglwirt-Spa setzt auf Kräuterkraft.
The Stanglwirt Spa turns to natural ingredients.

NATUR



↑ „Kräuterhexe“ Ave zeigt beim Stanglwirt, wie Natur heilt.
Ave the “Herb witch” demonstrates how nature is used as a cure at the Stanglwirt.

Dagegen ist ein Kraut gewachsen“, hieß es früher, wenn ein Bauer krank wurde. Beim Stanglwirt hält dieses alte Naturwissen jetzt in moderner Form Einzug. Im neu eröffneten, 1.500 Quadratmeter großen Stanglwirt-Spa werden zusätzlich zu den preisgekrönten Massage- und Medical-Behandlungen auch Naturkosmetikbehandlungen und Organic Treatments angeboten. Dafür sorgen ausgebildete Phytologen wie die „Kräuterhexe“ Ave: Sie weiß, welche Kräuter Wirkung entfalten und wie man mit den Kräften der Natur umgeht. Im Sommer bietet sie auch Kräuterwanderungen an: „Es ist leider viel Wissen verloren gegangen, aber die Gäste sind sehr interessiert.“ Dem wird jetzt noch stärker Rechnung getragen: Sogar ein eigener Kräutergarten wurde angepflanzt, schon jetzt finden sich darin Gewürze wie Currykraut, Thymian und aztekisches Süßkraut, aber auch typische Bergkräuter wie Waldmeister, Quendel & Co. Aus der Ernte soll in Zusammenarbeit mit der Stanglwirt-Küche bald ein be-

In the past when a farmer was sick, he was told “there’s a herb for that.” This ancient knowledge of nature is now employed in the more modern methods used at the Stanglwirt. In the newly opened 1,500 m² Stanglwirt Spa, natural cosmetic and organic treatments are offered in addition to the award-winning massage and medical beauty programmes. These treatments are made possible thanks to well-trained phytologists such as Ave, our “Herb witch”. She knows what effects different herbs can have and how to unleash the power of nature. In summer she also offers herb hikes: “Unfortunately, a lot of knowledge has been lost over time, but the guests are extremely interested nonetheless.” The benefits of medicinal herbs are also being valued much more highly these days. The Stanglwirt has planted its own herb garden, in which you can find spices such as curry plants, thyme and Aztec sweet herb, as well as typical mountain herbs such as woodruff, wild thyme & co. Once the plants have been harvested, the Stanglwirt kitchen will soon be creating an invigorating herbal water. “We have already



LÄRCHER Breitreue | gebürstet | natur geölt

Erinnern Sie sich noch an Ihren letzten Urlaub im Stanglwirt?
Geerdet, authentisch, natürlich? Wir legen Ihnen dort zu Füßen. mafi
Naturholzböden bereiten die Basis für private als auch kommerziell
genutzte Räume auf der ganzen Welt. www.mafi.com

mafi
: walk on art

KRÄUTER-FACTS HERB FACTS

Minze Kühlend, schmerzlindernd, krampflösend. **Mint** Cooling, soothing, antispasmodic.

Lavendel Antiseptisch, entkrampfend. **Lavender** Antiseptic, relaxing.

Rosmarin Stärkt das Gedächtnis, regt den Appetit an, fördert die Durchblutung.

Rosemary Strengthens the memory, stimulates the appetite and blood circulation.

Melisse Antibakteriell, virenhemmend. **Lemon balm** Antibacterial, anti-viral.

Hopfen Antibakteriell, blutreinigend, schmerzstillend.

Hops Antibacterial, blood-purifying, pain-relieving.

Ysop Hilft bei Entzündungen des Zahnfleisches und bei Atembeschwerden. **Hyssop** Helps with inflamed gums and breathing difficulties.

Quendel Antibakteriell, schleimlösend. **Wild thyme** Antibacterial, expectorant.

Sauerampfer Blutreinigend, herzstärkend, harntreibend.

Sorrel Blood-purifying, cardi tonic, diuretic

Waldmeister Beruhigend, entspannend, nervenstärkend.

Woodruff Calming, relaxing, neurotonic.

Johanniskraut Hilft gegen Stimmungsschwankungen.

St. John's wort Helps to prevent mood swings.



↑ Viele Kräuter entwickeln erst getrocknet ihre Heilkraft. Many herbs first develop their healing power when they are dried.

lebendes Kräuterwasser entstehen. „Ein Kräuterkissen haben wir schon gemacht“, verrät Ave. „Wir haben Monate daran gearbeitet, bis die intensiven Aromen perfekt harmonierten.“ Mit dem österreichischen Naturkosmetiklabel „Be My Friend“ wurde auch eine Kräuterduftkerze entwickelt, die, so Ave, „nicht nur duftet, sondern auch gesundheitsfördernd wirkt. Wir haben Salbei verwendet, um Bakterien in der Luft zu neutralisieren.“ Sogar einen eigenen Stanglwirt-Kräutertee gibt es schon. Ave: „In Zusammenarbeit mit Sonnentor haben wir unsere eigene Mischung kreiert. Mir war wichtig, nicht zu viele Kräuter zu verwenden, weil sich deren Wirkung sonst aufhebt.“ Auch der Geschmack musste passen. Schließlich gilt auch bei Kräutermischungen das Stanglwirt-Prinzip: Sie müssen nicht nur gesund, sondern auch besonders wohltuend sein.

made a herbal pillow,” discloses Ave: “We have been working on it for months to make sure that the intense aromas complement each other perfectly.” The Stanglwirt has also been working alongside the austrian natural cosmetic brand “Be My Friend” to create a herbal scented candle, which, according to Ave, “Not only smells good but also has health benefits. We have used sage to neutralise the bacteria in the air.” The Stanglwirt even has its own herbal tea. Ave: “We have worked with the austrian organic tee brand Sonnentor to create our own blend. I felt it was important that we didn’t use too many different herbs because this can cancel out the beneficial effects.” It also needs to taste good. Of course the Stanglwirt philosophy has to apply to the herbal blend, too: as well as being healthy, it needs to be extremely soothing.

IT TAKES
SKILL
TO MAKE
WHISKY



IT TAKES
LOVE
TO MAKE
THE
BALVENIE

THE **BALVENIE**



MADE BY HEART



*Zeitgemäßer Luxus trifft
Umwelt und Nachhaltigkeit.
Contemporary luxury meets sustainability
and care for the environment.*



NATURVERTRAUEN

CONFIDENCE IN NATURE

Handgemachte Körperpflege aus Österreich.
Artisanal body care products from Austria.



IN DEN BÄDERN der herrlichen Zimmer & Suiten im Stanglwirt wartet ein natürliches Pflege-Erlebnis der Extraklasse. Produziert wird die Serie von Ursula Kaufmann, die auch mit ihrer Organic-Body-Care-Linie Valentina & Philippa begeistert. „Für den Stanglwirt haben wir eine eigene Linie kreiert, kompromisslos und mit den höchsten Ansprüchen“, so die Vorarlbergerin. Nachhaltigkeit, Qualität und Pflanzenwissen wird in jedem Produkt umgesetzt.

Gearbeitet wird mit natürlichen Zutaten, den Strom für die Produktion liefert Sonnenenergie, Zutaten und Produkte werden in Hochholzregalen gelagert und in wiederbefüllbaren Glasflaschen transportiert. Aktuell arbeitet Ursula Kaufmann mit Maria Hauser an einer „Limited Edition“-Stanglwirt-Serie und einer Organic-Kids-Pflegelinie, die auch im Stangl-Shop zu haben sein werden.

In the welcoming rooms and suites at the Stanglwirt, guests can enjoy a luxurious natural body care experience courtesy of Ursula Kaufmann, whose organic body care range, Valentina & Philippa, is already a popular hit among guests. “We’ve created a unique collection just for the Stanglwirt,” explains Kaufmann, who hails from Vorarlberg. “The products are crafted to the highest standards without compromising on principles.” Sustainability, quality and horticultural expertise go into every product. Natural ingredients are used and solar energy powers the manufacturing facility. In addition, the ingredients and finished products are stored in a wooden high-bay warehouse and transported in refillable glass bottles. Currently Ursula Kaufmann is partnering up with Maria Hauser to create a limited edition Stanglwirt range as well as organic care products for kids, which will also be available from the Stangl-Shop.

JUNG- BRUNNEN

FOUNTAIN OF YOUTH

Das neue Stanglwirt-Spa eröffnete mit großem Fest und prominenten Gästen.
The new Stanglwirt Spa grand opening kicked off with a huge party and celebrity guests.

Da staunten selbst eventerprobte Journalisten, die aus der ganzen Welt zum Stanglwirt angereist waren: Zur Eröffnung des neuen Stanglwirt-Spa gab sich das Who's who der Mode- und Beautybranche ein Stelldichein. Starmoderatorin Birgit Schrowange diskutierte in einer Talkrunde mit der renommierten Schönheitsärztin Dr. Barbara Sturm aktuelle Trends und führte charmant durch den rauschenden Abend, als Höhepunkt schickte Stardesignerin Melissa Odabash persönlich die Models mit ihrer weltweit heiß begehrten Bademode zur Modenschau auf den Laufsteg am Naturbadesee. Gäste wie die Chefs der angesagten Modelabels Juvia und Ecoalf waren ebenso begeistert wie der Rest des Publikums, das beim Auftritt von Chartstürmer Giovanni Zarrella nichts mehr auf den Sitzen hielt.

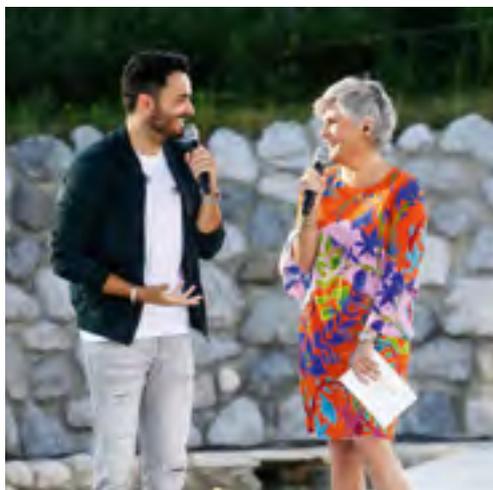
Even those international journalists well-accustomed to glamorous events were amazed: everyone who's anyone in the world of fashion and beauty were present at the grand opening of the new Stanglwirt Spa. German celebrity TV presenter Birgit Schrowange talked about current trends during a panel discussion with renowned beautician Dr Barbara Sturm and was the charming hostess throughout this lively evening. The highlight of the event was the fashion show, where star designer Melissa Odabash personally sent models wearing her highly sought-after swimwear range onto the catwalk over the natural bathing lake. Guests including the bosses of top fashion labels Juvia and Ecoalf were as surprised as the rest of the audience when German chart topper Giovanni Zarrella arrived on stage to get everyone out of their seats.



Die Spa-Gestalter:
Balthasar und Maria Hauser.
The spa designers:
Balthasar and Maria Hauser. →

Stammgäste Giovanni Zarrella und Birgit Schrowange sorgten für Unterhaltung.
Regular guests Giovanni Zarrella and Birgit Schrowange provided the entertainment. →

Die große Modenschau begeisterte das Publikum.
The huge fashion show wowed the audience. →



© Jessica Matwald-Kassner





SCHÖN NATÜRLICH

NATURAL BEAUTY

Warum die weltbekannte Anti-Aging-Expertin Dr. Barbara Sturm bereits seit vielen Jahren auf den Stanglwirt setzt.
 Why world-famous anti-aging expert Dr Barbara Sturm has backed the Stanglwirt for so many years.

HOLLYWOOD-DOC wird Dr. Barbara Sturm von Beauty-Insidern respektvoll genannt. Der Grund: Die Kosmetik und die Behandlungen der renommierten Ärztin aus Düsseldorf gelten bei internationalen Stars als Anti-Aging-Geheimtipp. Das Team im Stanglwirt-Spa ist professionellst auf das Molecular-Cosmetics-Spa-Konzept von Dr. Barbara Sturm geschult, um die maximale Wirkung zu erzielen. Zu speziellen Terminen führt die Kultärztin sogar selbst minimalinvasive ästhetische Faltenbehandlungen beim Stanglwirt durch – eine exklusive Ausnahme, Dr. Sturm ordiniert sonst nur

Hollywood doc is the name respectfully given to Dr Barbara Sturm by beauty insiders. International stars regard the cosmetics and treatments from the renowned doctor from Düsseldorf as the secret to anti-aging. In order to achieve maximum results, the Stanglwirt Spa team is professionally trained in the molecular cosmetics spa concept from Dr Barbara Sturm. On special dates the revered doctor even offers minimally invasive aesthetic wrinkle treatments at the Stanglwirt – which is quite the honour, considering Dr



↑ Auch Tochter Pepper liebt die Auszeit beim Stanglwirt. Daughter Pepper also loves some time out at the Stanglwirt.

in ihrer Praxis in Düsseldorf. Warum sie für den Stanglwirt eine Ausnahme macht? „Ich denke viel über Anti-Aging-Konzepte nach. Ein Urlaub beim Stanglwirt wirkt entschleunigend. Selbst nach anstrengenden Reisen und stressigen Wochen fühle ich mich hier schon nach einem Tag wieder fit und ausgeruht. Die Natur ist herrlich, ich schlafe hervorragend und kann mich gesund mit Lebensmitteln aus der Region ernähren. Und für meine Tochter gibt es viele Abenteuer zu erleben! Der Lifestyle des Stanglwirts und unsere Produkte passen perfekt zusammen.“

Sturm otherwise only treats patients at her clinic in Düsseldorf alone. So, why does she make an exception for the Stanglwirt? “I think about anti-aging concepts a lot. A holiday at the Stanglwirt is very relaxing and even after an exhausting amount of travelling and several stressful weeks, it only takes one day here to feel as right as rain again. The nature is wonderful, I sleep fantastically well and I am able to eat healthily with food sourced from the region. And there are so many adventures for my daughter to have! The Stanglwirt lifestyle and our products fit together perfectly.”

THULE[®]
SWEDEN

› Stilvoll in der Stadt spazieren

Thule Sleek



reddot award 2018
winner



GERMAN
INNO
VATION
AWARD '19
WINNER

Bring your life
[thule.com](https://www.thule.com)

UNTER DIE HAUT

UNDER THE SKIN

Spa-Ressortleiterin Maria Hauser im Gespräch mit bdr-Brandmanagerin Michaela Stieber.
Spa head Maria Hauser talks to bdr brand manager Michaela Stieber.



BDR-KOSMETIK ist eine dermazeutische Behandlungsmethode, die bei besonderen Hautfragen weit über die konventionelle Hautpflege hinausgeht. So werden etwa mit speziellen Lichtkonzepten im Anti-Aging-Bereich Fibroblasten angeregt, um kollagene Fasern zu bilden. In Kombination mit den modernen Wirkstoffkomplexen in bdr-Produkten wird damit ein frisches, jugendliches Hautbild erzielt. Auch Hautprobleme werden so nachhaltig und auf Dauer bekämpft. Im Stanglwirt-Spa werden die bdr-Treatments individuell auf die Bedürfnisse der Hotelgäste abgestimmt.

bdr cosmetics is a dermaceutical treatment method which goes above and beyond conventional skincare for different skin types. Fibroblasts are activated using special lighting concepts in the anti-aging range to form collagen fibres. Combined with the modern active ingredient complexes of bdr products, skin is regenerated to produce a fresh and youthful complexion. Even skin problems can be lastingly treated in this way. bdr treatments at the Stanglwirt Spa are individually tailored to the needs of each guest.



NOW KEEP IT FRESH

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



Hotel Stanglwirt

DIE POOL COVER GEGEN VERDUNSTUNG & SCHMUTZ

PLANUNG. FERTIGUNG. MONTAGE. SERVICE.



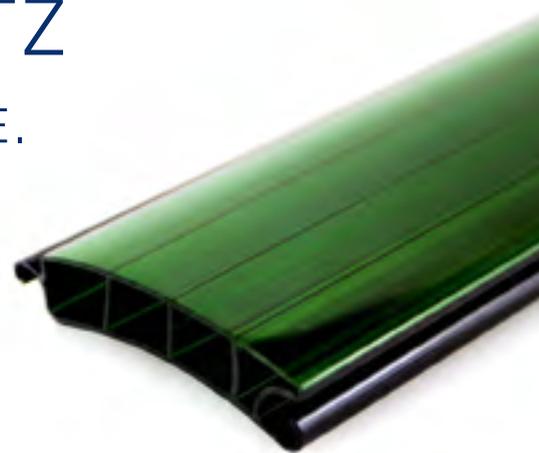
BESUCHEN SIE UNS AUF DER:

AQUANALE

05. - 08.11.2019

HALLE 6.1

STAND D048 E049



www.rollo-solar.de



*Vielfach ausgezeichnet:
Dr. Cordula Niedermaier.
Multi-award winner:
Dr Cordula Niedermaier.*

NATURKRAFT

THE POWER OF NATURE

Wie Dr. Cordula Niedermaier die Welt erobert.
How Dr Cordula Niedermaier conquered the world.



VOR 80 JAHREN legte Dr. Hans Niedermaier mit der Vision, Gesundheit auf natürliche Weise zu stärken, den Grundstein für ein erfolgreiches Familienunternehmen. Der internationale Durchbruch gelang Dr. Cordula Niedermaier. Die Powerfrau perfektionierte die Methoden des Vaters zur weltweit patentierten Kaskadenfermentation. Damit werden Zutaten aus der Natur in wertvolle Health- und Beautybooster verwandelt. Mehr als 50 Studien beweisen die Wirkungskraft ihrer Regulatessenzen®: Dankschreiben ihrer Kunden füllen viele Ordner, auch Promis sind verrückt nach den kleinen Fläschchen mit dem gesunden Inhalt. Heute ist Dr. Niedermaier Weltmarktführer, ihre nachhaltig erzeugten, biozertifizierten Produkte wurden in mehr als 50 Ländern zu Bestsellern.

Eighty years ago Dr Hans Niedermaier had a vision to promote health products the natural way; an approach which became the cornerstone of a successful business. Yet the international breakthrough was made by his daughter Dr Cordula Niedermaier. She perfected her father's methods of using the globally patented process of cascade fermentation to transform fresh organic ingredients into valuable health and beauty boosters. More than 50 studies demonstrate the benefits of their Regulatessenzen®. Files bulge with thank-you letters from customers, while celebrities are going crazy for these little bottles of goodness. Today, Dr. Niedermaier is the world market leader, and its sustainably produced, certified organic products have been flying off the shelves in over 50 countries.



LUFTKUR

A BREATH OF FRESH AIR

Bewusst atmen: Yoga beim Stanglwirt.
Controlled breathing: Yoga at the Stanglwirt.

Der Stanglwirt hat Yogafreunden viel zu bieten: Neben Einzelstunden gibt es mehrmals im Jahr Yogaschwerpunkte, auf Neueinsteiger warten kostenlose Schnupperprogramme sowie circa vier kostenlose Yoga-einheiten pro Woche mit hoch qualifizierten Trainern.

The Stanglwirt yoga team have a lot to offer. As well as private sessions, there are several core yoga themes each year. Newcomers can attend free trial programmes as well as approximately 4 free yoga sessions per week with a highly qualified trainer.



/ NEUGIER

CURIOUS

Anteil der Deutschen, die sich vorstellen könnten, mit Yoga zu beginnen.

The percentage of Germans who could imagine themselves taking up yoga.

> **19%**

/ GESUND BLEIBEN

KEEPING FIT

86 Prozent fühlen sich nach Yoga entspannter und ruhiger.
percent feel that yoga makes them calmer and more relaxed.

46 Prozent sind nach Yoga körperlich fitter als davor.
percent are physically fitter after yoga.

/ TRENDSPORT

ON-TREND SPORT

2018: 3,4 Mio.

2014: 2,7 Mio.

1975: > 0,1 Mio.

Quelle: BDY, Der Spiegel

+25,9%

beträgt die Zunahme der Yoga-Praktizierenden in Deutschland zwischen 2014 und 2018.

The number of people practising yoga in Germany has increased by 25.9% between 2014 and 2018.

SPORTALM

KITZBÜHEL



Sportalm exclusive by Herta Ehrlich
Josef-Pirchl-Str. 18
www.sportalm.at



*Balthasar Hauser ist
begeisterter Radsportler.
Balthasar Hauser
is a keen cyclist.*





FEST IM SATTEL

FIRMLY IN THE SADDLE

Wie sich Stanglwirt Balthasar
Hauser im Alltag fit hält.
How Stanglwirt host
Balthasar Hauser keeps fit.

EIN GESUNDER GEIST wohnt in einem gesunden Körper, heißt es in einem alten Sprichwort. Stanglwirt Balthasar Hauser beherzigt diese Weisheit – und befolgt seit 50 Jahren mit eiserner Disziplin sein individuelles Sportprogramm. „Jeden zweiten Tag fahre ich mit dem Rad“, verrät der Stanglwirt. „Immer steil bergauf, etwa eine Stunde lang“ ist er unterwegs. Einerseits genießt er die körperliche Herausforderung, andererseits kommen ihm dabei auch die besten Ideen. Wie etwa jene zum Bau des Biohotels. Einmal im Jahr sucht er eine noch größere Herausforderung. Und findet sie auf dem

Healthy mind – healthy body, so the old saying goes. Stanglwirt host Balthasar Hauser has taken this adage to heart – and has been pursuing his own fitness regime with iron discipline for the past 50 years. “I ride my bike every other day,” discloses the Stanglwirt host. He always “does a steep uphill section for around an hour”. For one thing, he enjoys the physical challenge, but for another, that’s when he gets his best ideas. Like the one about building a green hotel. Once a year he seeks out an even bigger challenge,



↑ Balthasar Hauser liebt auch beim Radeln die Herausforderung. Balthasar Hauser loves a challenge, even when he's on his bike.

höchsten Berg Österreichs, dem Großglockner, dem nur wenige Meter zum Viertausender fehlen. „In Ferleiten starte ich meine Tour, dann geht es ohne Pause nach oben“, erzählt der Stanglwirt. Natürlich ohne elektrischen Hilfsmotor wie bei einem E-Bike. „Entweder man kommt mit dem Rad leicht auf den Großglockner oder gar nicht.“ Eine Leistung, die nicht viele 73-Jährige schaffen würden. „Ich habe ja einen Vorsprung. Durch die vielen Radtouren habe ich eine gute Grundkondition“, gibt sich Hauser bescheiden. An der er übrigens auch dann arbeitet, wenn der Schnee das Radfahren verhindert. „Dann gehe ich eben mit den Tourenskiern auf den Berg.“

and finds it on the Grossglockner, Austria's highest mountain, which is only a few metres short of 4000 m. "I start my ride in Ferleiten, then I go up to the top in one go," he says. He does it without any electrical assistance, like an e-bike. And without stopping. "You can either sail up the Grossglockner on a bike or not at all." It's not something many 73-year-olds can say they've achieved.

"I do have an advantage. I have a good basic level of fitness because of all the cycling I do," Hauser says self-deprecatingly. And, incidentally, he works on that even when snow stops him from riding his bike. "Then I go up the mountain on touring skis."

Juvia



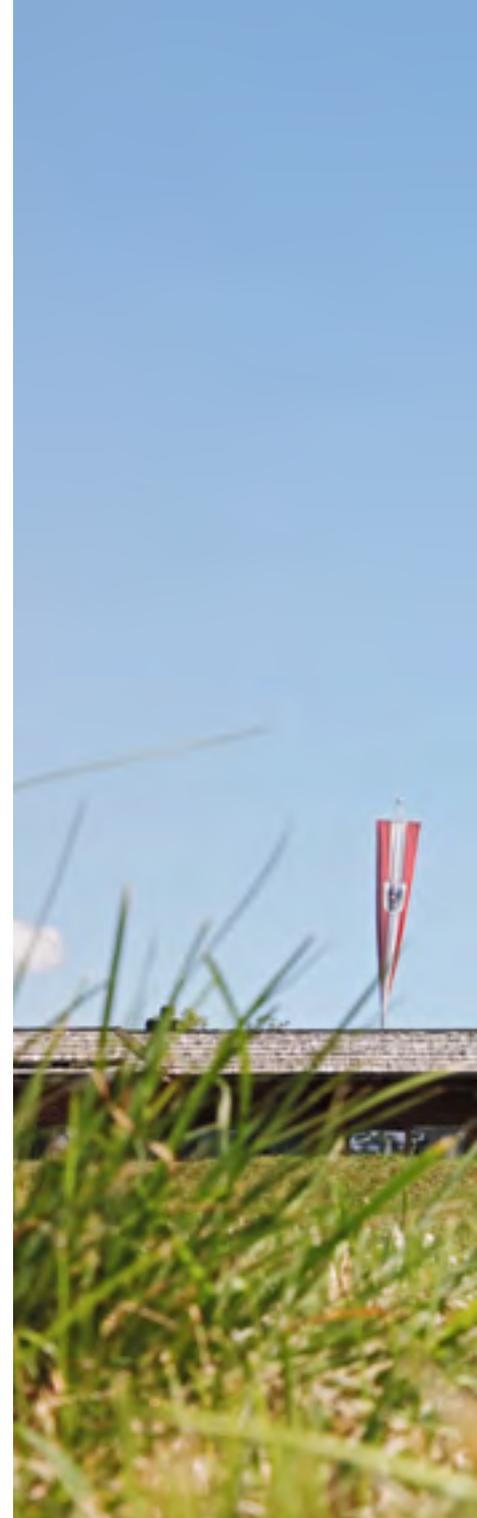
FIT-MACHER

THE FITNESS KING

Björn Schulz setzt neue
sportliche Maßstäbe.
Björn Schulz sets new
sporting standards.

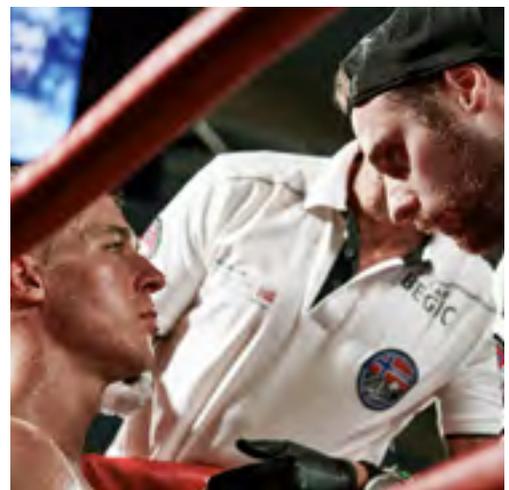
Von Going am Wilden Kaiser zu Borussia nach Dortmund: Der Bubentraum jedes Fußballfans ging für Bradley Fink in Erfüllung. Vor fünf Jahren machte der sportbegeisterte Schweizer mit seinen Eltern erstmals Urlaub beim Stanglwirt und buchte ein Boxtraining mit Björn Schulz. Der Sportchef des Biohotels, unter anderem lizenziertes DFB-Elite-Jugendtrainer, erkannte schnell: Der Teenager hat Talent. Allerdings nicht zum Kampfsportler, sondern als Kicker. „Sein Vater war sofort dafür, diese Begabung zu fördern“, erzählt Schulz. Er blieb mit der Familie in Kontakt, organisierte Trainingscamps, erstellte Ernährungspläne und arbeitete an der Fitness des eifrigen Teenagers. Mittlerweile spielt die 16-jährige Nachwuchshoffnung beim deutschen Spitzenklub Borussia Dortmund und arbeitet weiterhin eng mit Schulz zusammen. Auch zahlreiche andere Spitzenklubs aus den europäischen Topligen waren und sind an dem jungen Schweizer interessiert.

From Going am Wilden Kaiser to Borussia Dortmund: every football fan's childhood dream has come true for Bradley Fink. Five years ago the sports-mad Swiss came on holiday to the Stanglwirt for the first time with his parents and booked a boxing training session with Björn Schulz. The Green Spa Resort's athletic director and licensed DFB elite youth trainer quickly recognised that the kid had talent, but as a footballer rather than a fighter. "His father was instantly on board with the idea of nurturing his talent," explains Schulz. He kept in touch with the family, organised training camps, created nutrition plans and worked on the eager teen's fitness levels. The 16-year-old rising star currently plays for top German side Borussia Dortmund and continues to work closely with Schulz. Yet countless other prestigious clubs from top European leagues have been – and still are – interested in the young Swiss.



↑ Björn Schulz mit Bradley Fink,
Arnold Schwarzenegger und
Alem Begic.
Björn Schulz with Bradley Fink,
Arnold Schwarzenegger and
Alem Begic. →

*Entscheidend ist, dass ein
Gast sein Ziel erreicht.
It's vital that the guests
achieve their goal.*



© Jessica Matwald-Kassner, Florian Thiel, Privat



↑ Der Stanglwirt-Sportchef an seinem kraftvollen Arbeitsplatz. The Stanglwirt athletic director at his impressive workplace.

Fink ist nicht der einzige Schützling des Stanglwirt-Headcoaches, der international Karriere macht. „Seinen“ Boxer Alem Begic aus München kennt man mittlerweile sogar in den USA. „Wir haben dort ein großes Netzwerk mit Supportern wie Arnold Schwarzenegger“, erzählt Schulz. Ein geplanter Profikampf in Los Angeles ist zwar aufgrund des spontanen Rückzugs des Gegners geplatzt, mit Unterstützung des Teams rund um die legendären Klitschko-Brüder richtete Schulz jedoch kurzerhand einen internationalen Titelkampf beim Stanglwirt aus. Noch nie zuvor war ein europäisches Hotel Schauplatz eines Titel-Fights. „Die Stimmung war bombastisch, wir

Fink is not the only protégée of the Stanglwirt athletic director to have an international career. “His” boxer Alem Begic from Munich is now even recognised in the USA. “We have a huge network over there with supporters such as Arnold Schwarzenegger,” explains Schulz.

A planned professional fight in Los Angeles fell through due to the opponent unexpectedly retiring, however without hesitation Schulz arranged an international title bout at the Stanglwirt, with the support of the legendary Klitschko brothers and their team. Never before has a European hotel hosted a title fight. “The atmosphere was

/ ANGEBOT OFFER

Der Fitnessgarten beim Stanglwirt bietet Topgeräte auf 500 Quadratmetern. The 500 m² Stanglwirt Fitness Garden is equipped with premium facilities.

Das Stangl-Med-Team Mag.^a rer.nat. Inge Neuner und Björn Schulz verhilft mit maßgeschneiderten Programmen zu neuer Lebensqualität. The Stangl-Med team of Mag.^a rer.nat. Inge Neuner and Björn Schulz help to create tailored programmes for a new quality of life.



↑ Das Stangl-Med-Team: Mag.^a rer.nat. Inge Neuner und Björn Schulz.
The Stangl-Med team: Mag.^a rer.nat. Inge Neuner and Björn Schulz.

planen weitere Events.“ Trotz des Engagements im Spitzensport und obwohl er schon viele Hollywood-Stars und Promis trainierte, haben die Stammgäste beim Stanglwirt für Schulz absoluten Vorrang. „Viele kommen auch wegen des Stangl-Med-Konzepts zu uns. Gemeinsam mit Mag. Inge Neuner nehmen wir uns dabei ganzheitlich den Anliegen der Gäste an. Ab der ersten Anamnese kümmert sich Inge Neuner um die mentalen Belange, ich bin für den körperlichen Aufbau zuständig.“ Wichtig ist ihm, dass der Gast seine Ziele definitiv erreicht. „Ich versuche, mich überflüssig zu machen“, schmunzelt der Sportchef. „Aber viele halten mir auch danach die Treue und kommen regelmäßig zum Training vorbei.“ Das in Zukunft sogar noch effizienter wird. Schulz: „Maria und Balthasar Hauser unterstützen mich dabei, den Fitnessgarten völlig neu zu konzipieren und zu erweitern.“ Eine große Herausforderung? Schulz winkt ab: „Ich habe keine Angst vor der Zukunft, ich gestalte sie ja selbst.“

so fantastic that we're planning more events.” Despite having commitments in elite sport and having already trained many Hollywood stars and celebrities, regular guests at the Stanglwirt are Schulz's absolute top priority. “A lot of people also visit us for the Stangl-Med concept. Inge Neuner and I take care of all our guest's needs. Following the initial assessment, Inge Neuner takes care of mental coaching and I'm responsible for physical health.”

It's very important to him that the guests achieve their goals. “I try to make myself unnecessary,” smiles the athletic director. “But there are many people who trust me and regularly come for a training session.” Which will become even more efficient in the future. “Maria and Balthasar Hauser support me in completely redesigning and expanding the Fitness Garden,” says Schulz. A huge challenge? Schulz shakes his head: “I'm not afraid of the future, I designed it myself.”

IM WANDEL

NEW TIMES

Aksel Lund Svindal im Gespräch
mit Herausgeberin Maria Hauser.

Aksel Lund Svindal talks to
editor Maria Hauser.

Lieber Aksel, wir kennen dich als erfolgreichen Wintersportler. Zuletzt haben wir uns beim Klimagipfel „R20 Summit“ unseres gemeinsamen Freundes Arnold Schwarzenegger in Wien gesehen. Was hat dich motiviert, dich nach dem Rückzug aus dem Skisport dem Kampf gegen den Klimawandel zu widmen?

Wir alle müssen begreifen, dass wir den Planeten nicht weiter so behandeln können, wie wir es über die letzten Jahrzehnte gemacht haben. Das zerstört die Möglichkeiten für zukünftige Generationen. Um große Veränderungen möglich zu machen, braucht es einen Anstoß. Arnold kann diesen Anstoß geben. Er ist großartig darin, eine Botschaft zu vermitteln und Menschen mitzureißen. Wir brauchen solche Menschen. Als er mich zu R20 eingeladen hat, habe ich deshalb sofort zugesagt.

Aksel, you are known for being a successful winter athlete and yet the last time we saw each other was at our mutual friend Arnold Schwarzenegger's "R20 Summit" in Vienna. After retiring from a career in skiing, what has made you want to dedicate yourself to the battle against climate change?

We all need to realize the fact that we cannot keep on treating this planet in the same way that we have been for the past decades. This will ruin opportunities for future generations. I believe that in order to make great things happen we need to be inspired. Arnold is an inspiring character. He's great at delivering a message and having people believe in his vision. We need people like Arnold. So when he invited me to the R20 I said yes right away.



*Nichts kann mit der Natur mithalten.
Sie ist gleichzeitig dramatisch und friedvoll.
Nothing man-made can ever compete with nature.
It's peaceful and dramatic at the same time.*

Beim „R20 Summit“ hast du den extra für diesen Event hergestellten „Klimaschutz-Ski“ von HEAD vorgestellt. Dieser soll jetzt auch in Serie gehen und ein Teil des Erlöses an soziale Projekte gespendet werden. Wie kam es zu dieser außergewöhnlichen Idee?

Das Management bei HEAD suchte nach einer Möglichkeit, dauerhaft den Klimawandel zu thematisieren. Die Partnerschaft mit R20 und Arnold war naheliegend, wir haben die gleichen Ziele.

Dein nachhaltiges Modelabel „Greater Than A“ passt perfekt zu unserer Stanglwirt-Philosophie, Nachhaltigkeit mit höchster Qualität zu vereinen, und ist deshalb auch bei uns im haus-eigenen „Sport-Eck“ erhältlich. Wie kam es zur Labelgründung?

Ich habe einige Freunde in der Bekleidungsindustrie. Sie erklärten mir viel über Mode, auch, wie umweltschädigend sie sein kann. Vor allem Fast Fashion. Deshalb haben wir beschlossen, selbst Bekleidung herzustellen und zu versuchen, diese nachhaltiger zu produzieren. Wir haben viel gelernt, etwa, wie man „Street Fashion“ macht. Ab nächstem Winter werden wir auch im Sportbereich mit einer vollständigen Auswahl an Skibekleidung präsent sein.

Nach dem Ende deiner Skikarriere engagierst du dich auch als Investor und Business Angel. Wie wichtig ist dir der nachhaltige Anspruch von Unternehmen, in die du investierst oder die du unterstützt?

Der größte Teil meiner Investitionen geht in Technologie. Ich bin zuversichtlich, dass damit die meisten Herausforderungen unseres Planeten bewältigt werden können. Aber wir müssen begreifen, dass wir nachhaltiger leben müssen. Nur so wird die Forschung an Green Tech in Schwung kommen.

Welche Gefühle verbindest du persönlich damit, Zeit in der Natur verbringen zu dürfen? Welche Worte und Gedanken kommen dir hier spontan in den Sinn?

At the “R20 Summit” you showcased the “climate protection ski” which was manufactured especially for this event by HEAD. These skis are now going into production and a percentage of the proceeds will be donated to social projects. How did you come up with such a remarkable idea?

HEAD and the management at HEAD have been looking at ways of putting climate change into the spotlight for a long time. This was a natural partnership and alliance with R20 and Arnold, as we all have the same interests.

Your sustainable clothing brand „Greater Than A“ fits perfectly into our Stanglwirt philosophy of combining sustainability with premium quality, which is why we stock it in our “Sport-Eck” shop. How did the brand come about?

I have some friends in the fashion industry. They have taught me a lot about that industry and how polluting it can be, especially fast fashion. So we decided to make our own products and try to make them in a more sustainable way. We have learned a lot making “street fashion”, and from next winter we will move into the sport/ski space with a full range of ski clothing.

At the end of your skiing career you became an investor and a business angel. How important is sustainability to you when deciding which companies to support or invest in?

I invest mostly in technology. I believe that most of our challenges on this planet will be solved by technology. I’m optimistic. But we need to realise that we have to live more sustainable lives, because only then will enough research be conducted into “green tech”.

Which feelings do you associate with spending time in nature? Which words and thoughts come to mind when you think about it...

I love the outdoors. Summer or winter. Ocean or mountains. Nothing man-made can ever compete with nature. It’s peaceful and dramatic at the same time.



AKSEL LUND SVINDAL
GEWANN 36 SKIRENNEN,
5 WM-BEWERBE UND IST
DOPPELOLYMPIASIEGER.
AKSEL LUND SVINDAL
WON 36 SKI RACES, 5
WORLD CHAMPIONSHIP
COMPETITIONS AND IS A
TWO-TIME OLYMPIC GOLD
MEDALLIST.





ONE ONE KEEP SPEED.

FAST FAST

ONE TWO SKI



HEAD .COM

WORLD CUP REBELS

ISPEED SKI + EVO 16 BINDING + RAPTOR 140RS BOOT

*Entweder man
macht etwas zu
100 Prozent
oder gar nicht.
Either you commit
to something 100%,
or you don't do
it at all.*



Ich liebe es, in der Natur zu sein: im Sommer genauso wie im Winter, am Meer ebenso wie in den Bergen. Nichts kann mit der Natur mithalten. Sie ist gleichzeitig dramatisch und friedvoll.

Unser Gespräch findet kurz vor Start der Rennsaison statt – der ersten seit langer Zeit, die ohne Aksel Lund Svindal stattfinden wird. Genießt du es, dich nicht vorbereiten zu müssen? Oder fehlt dir der Nervenkitzel?

Alles hat seine Zeit. Für mich war es der richtige Zeitpunkt, vom Skirennsport Abschied zu nehmen. Entweder man macht etwas hundertprozentig oder gar nicht. Es geht nicht darum, ob man irgendetwas vermisst. Rennsport ist ein kompletter Lebensstil, kein À-la-carte-Menü.

Was sind deine nächsten Pläne?

Das erste Mal seit langer Zeit habe ich keine konkreten Pläne für den Winter. Also warte ich einfach ab, was passiert. Vielleicht besuche ich auch das eine oder andere Rennen. Aber sicher nicht zu viele, um Platz für Spontanität und kurzfristige Pläne zu haben.

Vielen herzlichen Dank für das Gespräch. Wir freuen uns schon aufs nächste Wiedersehen mit dir!

↑ Aksel Lund Svindal bei der Arbeit am Klimaschutz-Ski von Head. Aksel Lund Svindal on working with Head to create the climate protection ski.

We're having this interview just ahead of the start of the race season – which will be the first in a very long time to take place without Aksel Lund Svindal. Do you enjoy not having to train anymore? Or do you miss the thrill of it?

There's a time for everything. It was the correct time for me to retire from ski racing. Either you commit to something 100%, or you don't do it at all. It doesn't matter whether you miss some part of it or another. It's a lifestyle, not an à la carte menu.

What are your plans for the future?

For the first time I don't have lots of plans during the winter, so I'll take some time and see what happens. I might head down to some of the races, but only a few. So I'll have more time to be impulsive and make last-minute plans.

Thank you for talking to us. We look forward to seeing you again soon!

Xetra-Gold®

Mehr als nur ein Papier.



Warum bietet Xetra-Gold® mehr als nur ein Papier?

- Das Gold-Wertpapier lässt sich einfach wie eine Aktie auf Xetra ordern, daher Xetra-Gold®.
- Anders als bei anderen Goldpapieren lagern wir tatsächlich Gold für Sie ein. In einem der sichersten Tresore Deutschlands, bei der Deutschen Börse.
- Fairness ist uns wichtig: Anleger erhalten bei Xetra-Gold® den aktuellen (Spot)-Goldpreis, wie er an den Weltmärkten von Profis, z.B. in London, gehandelt wird.

Xetra-Gold® ist handelbar über Ihre Hausbank
oder Ihren Onlinebroker unter der Wertpapierkennnummer:
WKN A0S9GB

www.xetra-gold.com

Jetzt scannen
für weitere
Goldfakten





V.l.n.r.: Birgit Fux (CEO Make-A-Wish), Dr. Cordula Niedermaier (Dr. Niedermaier Pharma), Maria Hauser (Stanglwirt) und Doris Riedl (Präsidentin/CEO Make-A-Wish).
 From left to right: Birgit Fux (CEO of Make-A-Wish), Dr Cordula Niedermaier (Dr. Niedermaier Pharma), Maria Hauser (Stanglwirt) and Doris Riedl (President CEO of Make-A-Wish).

KLEINER HASE, GROSSES GLÜCK

A LITTLE RABBIT WITH A BIG HEART

Alle Kinder lieben die Hasendame Miffy! Durch eine liebevolle Charity-Idee von Stanglwirt-Juniorchefin und Mutter mit Herz Maria Hauser erfüllt Miffy jetzt auch die ganz besonderen Wünsche schwer kranker Kinder. Wie das geht? Der Stanglwirt ließ viele prominente Gäste auf der Miffy-Lampe unterschreiben. Arnold Schwarzenegger, Sacha Baron Cohen, Mats Hummels, Lena Meyer-Landrut, Matthias Schweighöfer und Bergdoktor Hans Sigl u. v. m. griffen beherzt zum Stift und dann wurde die leuchtende VIP-Miffy-Hasendame versteigert. Der Erlös kommt nun der Make-A-Wish Foundation Österreich zugute, die todkranken Kindern Wünsche erfüllt. Das höchste Gebot über 5.000 Euro stammt von Dr. Niedermaier Pharma aus Bayern. Firmenchefin Dr. Cordula Niedermaier: „Kinder sind unsere Zukunft und deshalb haben auch wir einen Immunpower* für kleine Helden, den Regulatpro® Kids Regulatius, im Programm. Ich war selber viele Jahre als Kind sehr krank und es ist ein Geschenk, wieder gesund zu sein. Es war mir also sofort klar, dass ich diese liebevolle Aktion unterstützen möchte, denn was gibt es Schöneres als strahlende Kinderaugen – insbesondere von Kindern, die vielleicht nicht so viel zu lachen haben?“ Make-A-Wish Foundation und wir alle sagen DANKE an die sympathische Unternehmerin mit Herz, Dr. Cordula Niedermaier.

All children love Miffy the rabbit! MIFFY is the thoughtful charity idea from the Stanglwirt's junior director and loving mother Maria Hauser which helps to fulfil the wishes of very sick children. How does it work? The Stanglwirt asked many of its famous guests to sign the Miffy lamp. Arnold Schwarzenegger, Sacha Baron Cohen, Mats Hummels, Lena Meyer-Landrut, Matthias Schweighöfer, Bergdoktor actor Hans Sigl and many others grabbed a pen without giving it a second thought before the signed VIP Miffy lamp was auctioned off. The proceeds were donated to Make-A-Wish-Foundation Austria, who help make the wishes of terminally ill children come true. The highest bid was over 5,000 Euros from Dr. Niedermaier Pharma from Bavaria. As CEO Dr Cordula Niedermaier explains: "Children are the future, which is why we also developed Regulatpro® Kids Regulatius to boost the immune systems of little heroes. I was very sick as a child for many years and being healthy again is a gift. It immediately became clear to me that I wanted to support this thoughtful effort because what's more beautiful than a child's eyes lighting up – especially those children who maybe don't have so much to smile about?" Make-A-Wish-Foundation and everyone here at the Stanglwirt say a huge THANK YOU to the kind-hearted entrepreneur Dr Cordula Niedermaier.



FÜR DEN SCHÖNSTEN ORT DER WELT:

Ihr Zuhause

MÖBEL, HOME-ACCESSOIRES UND UNZÄHLIGE INSPIRATIONEN FÜR EIN SCHÖNES ZUHAUSE ENTDECKEN SIE AUF [DEPOT-ONLINE.COM](https://www.depot-online.com) ODER IN EINER VON ÜBER 500 DEPOT FILIALEN IN DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH UND DER SCHWEIZ.

DEPOT KITZBÜHEL | JOCHBERGER STRASSE 66 | 6370 KITZBÜHEL
DEPOT ST. JOHANN IN TIROL | SALZBURGER STRASSE 29 | 6380 ST. JOHANN
DEPOT KUFSTEIN EKZ KISS | UNTERER STADTPLATZ 5 | 6330 KUFSTEIN
DEPOT WÖRGL | SALZBURGER STRASSE 33 | 6300 WÖRGL



[DEPOT-ONLINE.COM](https://www.depot-online.com)

DEPOT
Meine Welt

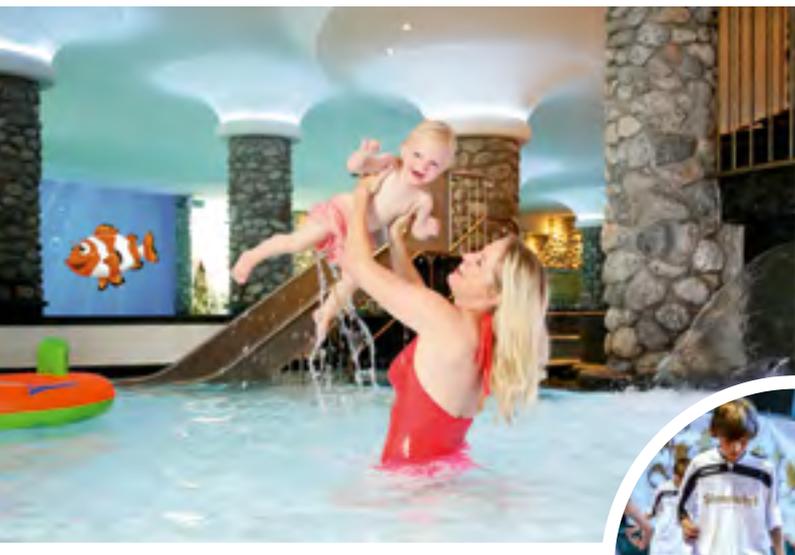


WUNDERWELT FÜR KIDS & TEENS

A WORLD OF ADVENTURE FOR KIDS & TEENS







/ ENTDECKERNATUR *DISCOVER NATURE*

Für die jüngsten Gäste ist ein Urlaub beim Stanglwirt ein unvergessliches Abenteuer. Was für eine Vielfalt! Auf die Kleinsten wartet die Krabbelstube, die etwas Größeren lieben den originellen Kinderbauernhof. Gemeinsam mit geschulten Pädagoginnen wird mit Naturmaterialien gebastelt, werden Tiere gestreichelt oder wird einfach nur gespielt. Sogar eine eigene Wasservelt ist für Kinder reserviert, natürlich samt 120-Meter-Riiiesenrutsche und Poolkino. Teens wiederum lockt das gewaltige Sportangebot von Tennis über Reiten bis hin zu Fußball und Boxen. Und natürlich gibt es auch jede Menge Platz für Familienunternehmungen in der traumhaften Umgebung.

A holiday at the Stanglwirt is an unforgettable adventure for our youngest guests. There's so much to do! There's a cosy "creche" for the little ones, while those who are a little bit older love the original children's farm where they are able to enjoy arts and crafts using natural materials, pet the animals or simply play together with the qualified teachers. There's even an own water world just for children, including a huuuge 120-meter water slide and pool cinema. There's also a lot on offer for teens with the extensive range of sports on offer: from tennis and horse riding to football and boxing. And of course, there's plenty of space for family fun in the exquisite local region.

SYSTEM DER ZUKUNFT

TOMORROW'S SYSTEM TODAY



WER ANGST VORM FORTSCHRITT HAT, DEN ÜBERHOLT DIE ZEIT. Wer ein modernes Unternehmen führen möchte, muss in vielen Bereichen aber auch mit der Zeit gehen. Unsere maßgeschneiderte All-in-one-Lösung von Trilex vereint auch beim Stanglwirt das Kassensystem mit den Schankanlagen und der Küche. Trilex bietet die wichtigsten digitalen Vorteile, die sich unmittelbar auf den Betriebsalltag auswirken. Die direkte Kommunikation zwischen Service und Küche macht es möglich, ohne Verzögerung auf sämtliche Wünsche der Gäste zu reagieren. Mit dem Trilex-System sind Unternehmen digital auf alles vorbereitet – und schaffen so eine noch effizientere Arbeitsumgebung. Ein wichtiger Schritt in die Zukunft für Unternehmen, die der Zeit gerne einen Schritt voraus sind.

IF YOU FEAR PROGRESS YOU ARE GOING TO GET LEFT BEHIND. In many respects, running a modern business means moving with the times. Here at the Stanglwirt, our bespoke all-in-one solution from Trilex connects the point-of-sale system with the kitchen and the dispensing equipment in the bar. Trilex gives us all the benefits of a digital system that can really be felt in how we work day-to-day. The fact that the service staff are able to communicate directly with the kitchen means they can respond to requests from guests without delay. The Trilex system makes businesses digitally prepared for whatever the future holds - so they can work more effectively. An important step forward for businesses that like to stay a step ahead of the times.



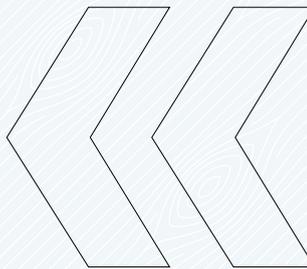
TRILEX

Franz-Wolfram-Scherer-Str. 34, 5020 Salzburg, Tel. +43 (0) 662 870 566-0
 Fax: +43 (0) 662 870 566-40, servus@trilex.at, www.trilex.at



INNEN UND AUSSEN WERTVOLL

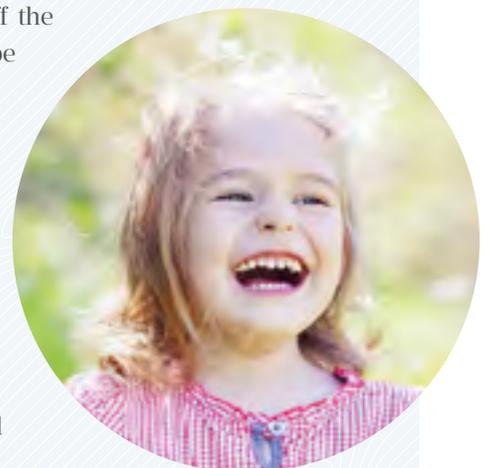
VALUABLE INSIDE AND OUT



↑ FruchtBar:
die schnelle Dosis
Bio-Obst für Kinder.
FruchtBar: The fast
dose of organic fruit
for children.

Unsere jüngsten Gäste lieben das FruchtBar-Sortiment! Es ist der Renner am eigenen Spa-Buffer für Kinder, manchmal wartet sogar eine Packung als kleine Überraschung direkt auf dem Zimmer. Die von Albrecht Jud und Gordon Findlay erfundene gesunde Alternative zu konventionellen Süßigkeiten tut aber nicht nur Kindern gut. Denn: Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung sind für die FruchtBar-Macher wichtige Werte. Deshalb kann jeder beim FruchtBar-Recyclingprogramm mitmachen. Dazu muss man nur die leeren Packungen einschicken. Daraus werden in deutschen Behindertenwerkstätten Taschen und andere bunte Accessoires genäht. Wer mindestens 30 leere FruchtBar-Quetschbeutel einschickt, bekommt ein hippestes Upcycling-Produkt wie z. B. ein Mäppchen zurück – oder es wird an eine Kinder-einrichtung nach Wahl gespendet.

Our youngest guests love the FruchtBar range! As well as flying off the shelves at the SPA buffet for children, a pack can sometimes also be found waiting in the room as a little welcome surprise. Yet the healthy alternative to conventional sweets invented by Albrecht Jud and Gordon Finlay is not only good for children. After all, sustainability and social responsibility are important values to the FruchtBar makers. That's why everyone can participate in the FruchtBar recycling program. All you have to do is send in the empty packaging, which is turned into bags and other colourful accessories at special German factories providing jobs for disabled people. If you send in at least 30 empty FruchtBar wrappers, you will receive a cool upcycling product such as a small pencil case, or a donation will be made to a children's charity of your choice.





papierbegeistertschon immer

Foto: © Sabina Ludmila - stock.adobe.com

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



Der Frühstücksbuffet-Liebling
vom Stanglwirt als perfekte Geschenkidee!

The breakfast buffet favorite
from the Stanglwirt as a perfect gift idea!

Gesundes mit Herz

Allein deshalb schon ist Innsbruck eine Reise wert. Lassen Sie sich inspirieren von den **persönlichen Geschenkideen** aus dem **Fachgeschäft** im Herzen der Stadt. Hauseigene Trockenfrüchte, individuell zusammengestellt, hübsch verpackt und mit einem ganz **persönlichen Gruß** versehen – einfach von Herzen und in 3 Sprachen.

Healthy food made with love

This alone makes Innsbruck worth the trip. Allow yourself to be inspired by the **personal gift ideas** from the **specialist store** in the heart of the city. In-house dried fruits, put together to suit your preferences, beautifully packaged and rounded off with **your own personal touch** – a souvenir from the heart and available in three languages.

obst-gemüse
niederwieser

seit 1918

MUSEUMSTRASSE 19 IN INNSBRUCK
WWW.NIEDERWIESER.TIROL

KAISERLICH MOUNTAIN FUN

Wo das Familienabenteuer immer Saison hat.
Where it's always the season for family adventures.



AUF 1.553 METERN Seehöhe, vor der traumhaften Kulisse des Wilden Kaisers, erstreckt sich ein Naturparadies, das ganzjährig für besondere Familienmomente sorgt: der Hartkaiser in Ellmau. Mit der modernen Hartkaiserbahn schweben Sie gemütlich mitten ins Ski- und Wanderparadies. Für die kleinsten Besucher am Hartkaiser gibt es etwas ganz Besonderes zu entdecken: Ellmi's Zauberwelt. Gemeinsam mit Ellmi, dem Zauberfrosch, gilt es, während der Sommermonate spannende Rätsel an verschiedenen Erlebnisstationen zu lösen. Nur so kann Ellmi wieder zu einem Jungen zurückverwandelt werden! Ein unvergessliches Abenteuer, umgeben von einer atemberaubenden Bergwelt. Ellmi verfällt übrigens nicht in Winterstarre: So verzaubert in der Vorweihnachtszeit der höchstgelegene Weihnachtsmarkt – „Ellmi's zauberhafter Bergadvent“ – seine Besucher und die kleinsten Skihasen haben in Ellmi's Kids Club auch im Winter eine Menge Spaß.

Up at 1553 metres above sea level, against the stunning backdrop of the Wilder Kaiser, there's a natural paradise that is perfect for family fun and adventure, all year round: the Hartkaiser in Ellmau. The modern Hartkaiser cable car will whisk you up to this skiing and hiking paradise in comfort. And there's a very special place for the youngest visitors to explore on the Hartkaiser: Ellmi's Magic World. During the summer Ellmi, the magic frog, sets exciting puzzles for the children to solve at different points along an educational trail. Only if they do so can Ellmi be turned back into a little boy! It's a truly memorable adventure among breathtaking mountain scenery. And by the way, Ellmi doesn't go into hibernation: during Advent, the highest Christmas market in the area – “Ellmi's Magical Mountain Advent” – is very popular with visitors. And, throughout the rest of the winter, Ellmi's Kids Club ensures non-stop fun and adventure for the youngest skiers.

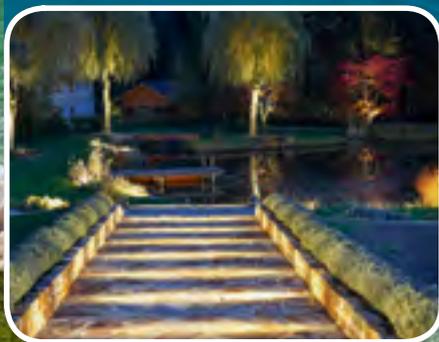
GARTENARCHITEKTUR & NATURPOOLBAU

Karl Sailer GmbH & Co KG

Untermühlham 15
4891 Pöndorf

Tel.: +43 (0)7684 / 72 71-0

office@sailer.at, www.sailer.at



LEBENSQUALITÄT PUR

Für uns gibt es nichts Schöneres, als für unsere Kunden **eine Oase zu schaffen, in der sie entschleunigen und sich entfalten können.** Seit rund 40 Jahren verbinden wir die Liebe zur Natur mit der Lust am Gestalten und handwerklicher Perfektion. Als Meisterbetrieb für Gartengestaltung und **Österreichs Pionier im Schwimmteich- und Naturpoolbau** verwandeln wir auch Ihren Garten in eine pflegeleichte Wohlfühlzone, die Ihren Alltag jeden Tag neu bereichert.



Karl Sailer

...mit Liebe zum Detail!

Lassen Sie sich inspirieren in unserem 20.000 m² großen
Schaugarten in Pöndorf bei Straßwalchen!

Wir erwecken Ihre Garten(t)räume zum Leben!

★ PONDY-Award 2019

★ VÖSN Foto-Award ★ Galabau Award

WELTKULTUR

WORLD CULTURE



*Die Lipizzaner beim Stanglwirt haben
jetzt sogar Politik gemacht.
The Lipizzaners at the Stanglwirt
are now a political topic.*



© www.Slawik.com, Mirko Horn



↑ Das Team der Lipizzaner-Reitschule beim Stanglwirt.
The Lipizzaner riding school team at the Stanglwirt.

Wem gehören die Lipizzaner? Viele Jahrhunderte lang stritten Österreich und Slowenien, wem die Kunst der Zucht dieser kaiserlichen Pferde zuzuschreiben sei. Österreich führte die Hofreitschule und das Gestüt in Piber ins Treffen, Slowenien den namensgebenden Ursprungsort der Rasse, Lipica. Beim Stanglwirt wurde der Nachbarschaftsstreit endlich beigelegt. Österreichs ehemalige Außenministerin Karin Kneissl und ihr slowenischer Amtskollege Miro Cerar beschlossen 2019 im Biohotel, gemeinsam bei der UNESCO zu beantragen, dass die weißen Pferde als Kulturerbe der Menschheit unter besonderen Schutz gestellt werden. Der

Who do the Lipizzaners belong to? Austria and Slovenia have been arguing for many centuries over who is responsible for the art of breeding these magnificent horses. Austria points to the Spanish Riding School and the stud farm in Piber, while Slovenia responds with the location that gives the breed its name, Lipica. However, this dispute between the two neighbouring countries has finally been resolved at the Stanglwirt. In 2019, the former Austrian foreign minister Karin Kneissl and her Slovenian counterpart Miro Cerar met at the Green Spa Resort and jointly applied to UNESCO to have the white horses protected as cultural heritage of humanity. The location of this historic agreement was by no means accidental, as the Lipizzaners here at the Stanglwirt are held in particularly high esteem. Since the hotel and the stud farm at the Stanglwirt are



91%

aller Lipizzaner sind weiß.
of all Lipizzaners are white.

24

Lipizzaner leben im Stanglwirt.
Lipizzaners live at the Stanglwirt.

1986

startet die Stanglwirt-
Lipizzanerezucht.
the Stanglwirt Lipizzaner breeding
programme started.



© Alexander Heil

↑ Der Lipizzaner wurde für die kaiserliche Armee gezüchtet.
The Lipizzaners were bred for the imperial army.

Ort der historischen Einigung wurde nicht zufällig gewählt: Die Lipizzaner genießen beim Stanglwirt ganz besonderen Stellenwert. Da Hotel und Zucht aber privat sind, übernahmen sie die Rolle als neutrale Vermittler. Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz: „Es ist für uns eine große Ehre und Auszeichnung, dass der Kulturerbeschutz für die Lipizzaner in unserem Haus begann.“ Die vielen Reitgäste beim Stanglwirt wussten schon lange vor den Politikern um die besondere Qualität des Reitbetriebs beim Stanglwirt. Lisa Frimberger, die das Reitstallteam leitet, erzählt: „Bei uns saßen schon 86-jährige Reiter auf dem Pferd. Wir trainieren Anfänger genauso wie erfahrene Dressurreiter.“ Wichtig ist ihr, dass jedes Training immer nur im Sinne der Pferde stattfindet. „Beim Stanglwirt geht man sehr behutsam mit den sensiblen Tieren um.“ Die perfekten Haltungsbedingungen lassen die Lipizzaner ruhig und entspannt auf Gäste warten – die das erhabene Gefühl genießen wollen, vor dem Wilden Kaiser auf den Pferden des Kaisers zu reiten.

privately owned, the Green Spa Resort was the perfect neutral mediator. As junior director Elisabeth Hauser-Benz explains: “It’s a great honour that the application to obtain cultural heritage protection for the Lipizzaners started in our hotel.” For the hundreds of guests who visit the Stanglwirt, the outstanding quality of the Stanglwirt’s riding school has been no secret long before the politicians happened to discover it. As Lisa Frimberger, head of the riding stable team, says: “An 86 year-old rider has sat on a horse here in our stables. We train beginners as well as experienced dressage riders.” It is important to her that all training sessions only take place in the best interests of the horse. “At the Stanglwirt we are very tender with these sensitive animals.” The perfect housing conditions ensure that the Lipizzaners feel calm and relaxed whilst awaiting the guests; guests who want to enjoy that amazing feeling of being on the back of an imperial horse whilst riding along in front of an imperial mountain.

The first choice for my premium experience.



Benefits of GlobeAir



FREQUENT-FLYER PROGRAM



15 MIN. BOARDING TIME



984 EXCLUSIVE DESTINATIONS



24/7 CUSTOMER SERVICE

€ 300 off*
on my first flight with
GlobeAir.

- Visit fly.globeair.com
- Get a quote in seconds
- Enter the promo-code **#SmartTravelling2020**
- Enjoy € 300 off
- Book and confirm the way of smart travelling online

BE
→ FLEXIBLE
→ COMFORTABLE
→ A MILE AHEAD

#MyFavourites

Innsbruck ↔ Milan
one-way from € 4,600

Berlin ↔ Innsbruck ↔ Berlin
weekend-trip from € 8,400

Innsbruck ↔ Cannes
one-way from € 4,900

Salzburg ↔ Zurich ↔ Salzburg
day-return from € 5,400

Salzburg ↔ Hamburg
one-way from € 5,900

* this voucher is valid until 31/12/2020 for the first flight with GlobeAir AG
#MyTimeManager is there for me 24/7 with +43 7221 727 400 or customer@care.globeair.com



50 JAHRE

MIT HERZ FÜR HANDWERK,



Familientradition und Goldschmiedehandwerk sind – veredelt mit viel Herzblut für raffinierte wie exklusive Juwelierskunst – die unverkennbaren Grundsäulen der Erfolgsgeschichte von SCHROLL. Seit fünf Jahrzehnten ist das renommierte Unternehmen Kitzbühels erste Adresse für erlesenen Schmuck, Uhren von Weltruf sowie maßgefertigte Pretiosen, die so einzigartig sind, wie die Trägerin selbst.

Der 18. März 1969 – ein prägnanter Tag im Leben des Josef Schroll. Nicht etwa, um den damals 24. Geburtstag zu feiern, sondern vor allem, um sich mit Karin Schroll, ebenfalls Goldschmiedemeisterin, den lang ersehnten Wunsch in die berufliche Selbstständigkeit zu erfüllen. SCHROLL Kitzbüheler Goldschmiede trägt bis heute die einzigartige Handschrift des Seniorchefs, der seine unerschöpfliche Kreati-

vität, sein ausgeprägtes Gespür für das Besondere und meisterliches Handwerk ineinander verschmelzen lässt. Sohn Christopher, mit 23 Jahren ehemals jüngster Goldschmiedemeister im deutschsprachigen Raum, trat in die Fußstapfen seiner Eltern und führt mit Ehefrau Yvonne das namhafte Juweliersunternehmen erfolgreich in zweiter Generation.

Im Stammhaus in der Hinterstadt bildet die einsehbare

SCHROLL

TRADITION UND EXKLUSIVITÄT



Werkstatt samt integriertem Atelier das Herz des meisterlichen Schroll'schen Goldschmiede- und Uhrmacherhandwerks. Hier widmet man sich mit Hingabe der Lötung, Umarbeitung oder Gravur von Schmuckstücken und besonders der Anfertigung von Unikaten. In edle Materialien gefasste Steine, nach Kundenvorgaben gefertigte Kreationen sowie moderne Schöpfungen – jedes Stück ist eine außergewöhnliche Komposition und zeugt von vollendeter Ästhetik und vollkommener Individualität. In der exklusiven SCHROLL Kitzbühel-Juwelen-Linie mit der Kitzbüheler Gams äußerst sich die tiefe Verbundenheit der Goldschmiedefamilie zur ihrer Heimatstadt. Als künstlerische Hommage an Kitzbühel ist auch die Kitzbüheler Uhren-Kollektion zu verstehen, die dem Schöpfergeist des Seniorchefs entstammt. Die exklusiven Zeitmesser überzeugen durch zeitlose Qualität und

authentischen Kitzbüheler Charme. Letzterer findet sich in zwei weiteren Dependancen, SCHROLL Kitzbühel sowie SCHROLL Silver, in der Kitzbüheler Vorderstadt. Weil SCHROLL Schmuck eben eine kreative Symbiose aus modischem Zeitgeist und meisterlichem Handwerk ist.

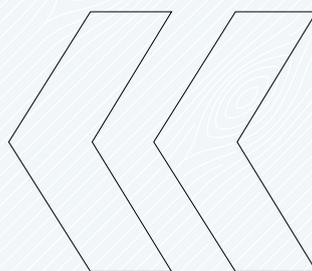


SCHROLL
KITZBÜHELER GOLDSCHMIEDE

SCHROLL Kitzbühel, Vorderstadt 23,
6370 Kitzbühel, +43 (0)5356 71314, office@schroll.cc



WEISSE LEIDENSCHAFT WINTER WONDERLAND



↑ Die Stanglwirt-Skischule macht den Winter zum Erlebnis.
The Stanglwirt Ski School turns winter into an adventure.

Tiroler Winter sind weltweit legendär. Weil vor allem hier die zauberhaft verschneiten Berge auf beste Infrastruktur und abwechslungsreiches Après-Ski treffen. Perfekt nutzt man die Vorzüge der kühlen Jahreszeit, wenn man beim Stanglwirt zu Gast ist. Dort sorgt Richard Laimingers Skischule für unvergessliche Sporterlebnisse. „Bei uns gibt es nur einheimische und damit ortskundige Skilehrer. Die wissen, wo die schönsten und schneesichersten Pisten sind“, verrät er. Der zweite Grund für die Beliebtheit seiner Skischule ist der perfekte Service: „Wir holen die Gäste direkt im Hotel ab und fahren bis zum Lift. Bei uns muss niemand Parkplatz suchen oder Schlange stehen.“ Laimingers Team ist nicht nur wegen der Skikurse bei Kindern und Erwachsenen beliebt: „Ob Snowbike oder Skitouren – wir bieten alles an, was im Schnee Spaß macht.“

Tyrolean winters are legendary all around the world because of the magical snow-covered mountains that provide the best location for skiing and après-ski alike. In order to take full advantage of the winter months, there's no better place to be than as a guest of the Stanglwirt, where Richard Laiminger's ski school will ensure you have an unforgettable sporting experience. "We only employ local ski instructors who know the area and where to find the most beautiful pistes with guaranteed snow," he reveals. Another reason why his ski school is so popular is the tremendous service that guests receive: "We pick the guests up directly from the hotel and take them to the ski lift. When you're with us you don't have to worry about searching for a parking space or standing in queues." But it's not only the child and adult ski courses which make Laiminger's team so popular: "We offer everything from snow biking to ski tours – anything that's great fun to do in the snow."

**EASY
MOTION
SKIN**

EasyMotionSkin

WORLD'S SMALLEST GYM.

DAS EMS SYSTEM.

FÜR EFFIZIENTES TRAINING &
OPTIMALE REGENERATION.



World's Smallest Gym macht fit in jeder Lebenslage.

Das Premiumprodukt ist „Made in Germany“ und bietet die innovativste Technologie am Markt, ohne Kabel, ohne Anfeuchten, bequem steuerbar mittels App und flexibel anwendbar – im Fitnessstudio, beim Golfen, Walken oder bei Pilates.

World's Smallest Gym makes you fit in any which way.

The premium product is Made in Germany and comes with the most innovative technology on the market. There are no cables, there is no moisture accumulation, it is easily controlled via an app and can be used flexibly – be it in the fitness studio, on the golf green or at Pilates.



EasyMotionSkin
Eigentümer Christian Jäger



V.l.: Sylvia Walker, Oliver Pocher,
Giulia Siegel, Ralf Moeller

Valerie Campbell:
Bodystraffung und
Erholung während
der Beautybehandlung

Wir lieben unser Training im EasyMotionSkin.

... Heather Mills, Sylvie Meis, Andreas Gabalier, Wolfgang Kindl, Peter Stöger, Philipp Weishaupt, Ludger Beerbaum, Christina Hammer, Sonja Zietlow, Robert und Carmen Geiss, David Graf, Ensar Hajder, Markus Brier, Zoltan Magyari, Angela Moravcsik, Antonia von Tirol und viele mehr unter www.easymotionskin.com

EUROPAMEISTER EUROPEAN CHAMPION

Erneute Auszeichnung als bestes Tennis-Resort Europas.
Named the best tennis resort in Europe once again.



TENNIS BRACHTE DEN Aufschwung: Vor mehr als 40 Jahren wurden Tennisplätze meist abgerissen, der Stanglwirt hielt dem weißen Sport die Treue. Und zog damit immer mehr sportbegeisterte Gäste an. Heute warten in den legendären Tennishallen mit den begrünten Dächern sechs Granulatplätze, im Freien locken acht Sandplätze mit Kaiser-Panorama – und bei beiden die Betreuung durch Peter Burwash International, eine der besten Tennisschulen der Welt. Kein Wunder, dass die als Benchmark geltende Plattform Tennis Resorts Online den Stanglwirt erneut als bestes Tennis-Resort Europas ausgezeichnet hat.

It was tennis that brought the upswing. Forty years ago, tennis courts were being ripped up left, right and centre. Yet the Stanglwirt remained true to this venerable sport and started to attract increasing numbers of enthusiasts as guests. Today our legendary tennis halls with landscaped living roofs house six indoor courts, with an additional eight outdoor clay courts boasting panoramic views of the Wilder Kaiser. All tennis facilities are looked after by Peter Burwash International, one of the best tennis schools in the world. No wonder that Tennis Resorts Online – the benchmark online guide – has again named the Stanglwirt as the best tennis resort in Europe.



LIFE IS A BEAUTIFUL SPORT

LACOSTE 

NOVAK DJOKOVIC
#CROCODILEINSIDE



BALL-GLÜCK

HAPPY GO PUTTY

Die Golf Sport Academy Stanglwirt
feiert den 20. Geburtstag.
The Stanglwirt Golf Sport Academy
celebrates its 20th birthday.

EIN DOPPELTER GRUND zum Feiern: Vor genau 20 Jahren eröffnete die Golfschule beim Stanglwirt. Vor zehn Jahren übernahm der mehrfache Golf-Staatsmeister Ulf Wendling die Leitung. „Es hat sich viel verändert“, blickt der Head Pro zurück. „Wir haben die besten Golfbälle und bieten mit Ballflugradar, Kraftmessplatte und Videoanalyse die bestmögliche Ausstattung. Egal ob Anfänger oder Wettkampf-Golfer: Auf unserem Green wird jeder glücklich.“ Denn eines ist in all den Jahren gleich geblieben: Die imposante Kulisse des Wilden Kaisers macht jeden Abschlag auf der hauseigenen Drivingrange zum Erlebnis.

Even more reason to celebrate: the golf school at the Stanglwirt opened its doors exactly 20 years ago. Ten years later it was taken over by several-time national golf champion Ulf Wendling. “A lot has changed,” says the head pro as he looks back on his time at the school: “We have the best golf balls and top of the range facilities with ball flight radar, force measuring plates and video analysis. No matter whether you’re a novice or a world champion: everyone is happy on our greens.” This is because one thing that has never changed is the magnificent backdrop of the Wilder Kaiser mountain, which turns every session on the hotel’s driving range into an unforgettable experience.



The Alpine Side of Life.

Entdecken Sie ein ganz
neues Lebensgefühl:

Luis Trenker Shop Kitzbühel,
Jochberger Str. 6.

Luis Trenker

Alpine Lifestyle

Since 1995

JÄHE EHE

SHOCK WEDLOCK

Trixi Moser feiert runden Geburtstag –
und ist danach verheiratet.
Trixi Moser celebrates a milestone
birthday – and is married afterwards!

Wenn Trixi Moser den 50er feiert, geht das natürlich nicht im kleinen Rahmen. Fast 200 Gäste kamen am 19. Mai 2019 zur Feier der bei allen beliebten Hoteldirektorin in die Hotelbar „auf der Tenne“. Danach ging es mit einem Shuttle auf die Brenner Alm. Dort wartete auf die mitgereisten Gäste die eigentliche Überraschung. Denn: Andreas „Jason“ Natmessnig, langjähriger Lebensgefährte der Hotelchefin beim Stanglwirt, machte seiner Trixi vor allen Gästen einen Antrag. Moser: „Das war nicht das erste Mal, und ich habe auch schon ‚Ja‘ gesagt. Aber wir fanden dann nie die Zeit für eine Trauung. Also haben wir diesmal gleich den Pfarrer mitgebracht.“ Prompt wurde aus der ausgelassenen Geburtstagsfeier ein hoch emotionales Hochzeitsfest. Moser: „Wir mussten dem Herrn Pfarrer versprechen, die standesamtliche Trauung bald nachzuholen.“ Was kurz darauf am Traunsee passierte und mit einem Kuss am Schiff besiegelt wurde. Familie Hauser und das Stanglwirt-Team gratulieren herzlichst!

When Trixi Moser celebrated her 50th birthday it definitely was not a low-key event. On 19 May 2019, almost 200 guests arrived at the hotel bar “auf der Tenne” to celebrate with the popular hotel director on her birthday. Shuttle buses were then laid on to transport all of the guests to the Brenner Alm pasture, where a huge surprise was awaiting them: Andreas “Jason” Natmessnig, long-time partner of the Stanglwirt hotel director, proposed to Trixi in front of all the guests. “That wasn’t the first time he has proposed to me and I’ve already said yes in the past, but we have never been able to find the time for a wedding. So this time we brought the priest along with us,” says Moser. The lively birthday party soon turned into a highly emotional wedding celebration. “We had to promise the priest that we would complete the formalities at the registry office soon after,” says Moser. The civil ceremony took place shortly after at Lake Traunsee and was sealed with a kiss on a ship. The Hauser family and entire Stanglwirt team wishes the happy couple all the very best!



↑ Trixi Moser: Zum Geburtstag im Hafen der Ehe gelandet. Trixi Moser: Getting hitched on her birthday. →



© fotoart.at, Martin Huber

EVENT-HIGHLIGHTS BEIM STANGLWIRT / EVENT HIGHLIGHTS AT THE STANGLWIRT

31. 12. 2019 Dienstag / Tuesday

Große Silvesterparty beim Stanglwirt / Big New Year's Eve Party at the Stanglwirt

24. 1. 2020 Freitag / Friday

29. Weißwurstparty / 29th Weisswurst Party

8. – 10. 5. 2020 Freitag bis Sonntag / Friday until Sunday

Yoga Festival / Yoga Festival – woman.omandco.at

14. 11. 2020 Samstag / Saturday

134. Sängertreffen / 134th Traditional Singers' Gathering

2., 9. + 16. 12. 2020 Mittwoch / Wednesday

Stanglwirt-Christkindlmarkt / Stanglwirt Christmas Market

EVENTS RUND UM DEN STANGLWIRT / EVENTS AROUND STANGLWIRT

16. 1. 2020 Donnerstag / Thursday

18. Snow Polo World Cup 2020 / 18th Snow Polo World Cup 2020

21. – 26. 1. 2020 Dienstag bis Sonntag / Tuesday until Sunday

80. Hahnenkammrennen in Kitzbühel / 80th Hahnenkamm Race in Kitzbühel

29. 5. – 1. 6. 2020 Freitag bis Montag / Friday until Monday

Int. Cordial Cup / International Cordial Cup

29. 5. – 1. 6. 2020 Freitag bis Montag / Friday until Monday

Salzburger Pfingstfestspiele / Salzburg Whitsun Festival

3. – 6. 6. 2020 Mittwoch bis Samstag / Wednesday until Saturday

33. Kitzbüheler Alpenrallye / 33rd Kitzbühel Alpenrallye

20. 6. 2020 Samstag / Saturday

Sonnwendfeuer am Wilden Kaiser / Midsummer Festival on the Wilder Kaiser

4. 7. 2020 Samstag / Saturday

Klassik-Festival Kitzbühel mit Elina Garanca & Friends /
Kitzbühel Classic Music Festival Staring Elina Garanca & Friends

25. 7. – 1. 8. 2020 Samstag bis Samstag / Saturday until Saturday

Generali Open Kitzbühel / Generali Open Kitzbühel

1. 8. 2020 Samstag / Saturday

96. Jahrmarkt der Stadtmusik Kitzbühel / 96th Annual Fair of Stadtmusik in Kitzbühel

21. – 22. 8. 2020 Freitag bis Samstag / Friday until Saturday

Musikfestival Kitzbühel mit Andreas Gabalier / Kitzbühel Music Festival with Andreas Gabalier

24. – 30. 8. 2020 Montag bis Sonntag / Monday until Sunday

8. Filmfestival Kitzbühel / 8th Kitzbühel Film Festival

23. – 26. 9. + 30. 9. – 3. 10. 2020

Musikherbst am Wilden Kaiser / A Musical Autumn on the Wilder Kaiser

HOLNBURGER



SPEZIALITÄTEN AUS BAYERN „DAHOAM BEIM STANGLWIRT“. Metzgermeister und Weißwurstpapst Toni Holnburger aus Miesbach in Oberbayern beliefert den Stanglwirt seit über 20 Jahren mit Fleisch- und Wurstwaren in höchster Qualität aus traditioneller Herstellung. Bei der alljährlichen Weißwurstparty ist er mit seiner Weißwurst Namensgeber und serviert den Gästen seine bayerische Spezialität. Neben den geschäftlichen Beziehungen verbindet die Familien Holnburger und Hauser eine langjährige Freundschaft. Die Familie Holnburger wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt und „Guten Appetit“.

Bavarian specialities "at home at the Stanglwirt". Master butcher and king of the traditional "Weißwurst" Toni Holnburger from Miesbach in Upper Bavaria has been supplying the Stanglwirt with highest quality meat and sausage products made the traditional way for over 20 years. He gave the yearly Weißwurstparty its name, serving his Bavarian speciality to the guests. Beyond their business relationship, the families Holnburger and Hauser have been friends for many years. The Holnburger family wishes you a nice stay and "Guten Appetit"!

www.holnburger.de



ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG / SPONSORED ARTICLE

Über 2.000 Weine warten auf Sie!



Vinorama Weinversand
www.vinorama.at

Telefon: +43 (0) 50 220 519
info@vinorama.at

Wörgler Boden 13-15
A-6300 Wörgl



Wir versenden auch nach Deutschland!

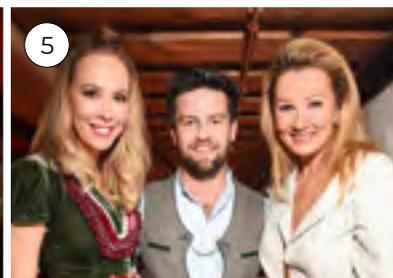


Die nächste
Weißwurstparty
steigt am 24. Jänner 2020.
The next "Weisswurstparty"
will take place on
24 January 2020.

WEISSWURSTPARTY HIGHLIGHTS

WEISSWURSTPARTY HIGHLIGHTS

28. Auflage der Eventlegende
28th edition of the legendary event



- 1/ Tobias & Julia Moretti
- 2/ Andreas Gabalier & The Monroes on stage
- 3/ Arnold Schwarzenegger beim Dirigieren der Goinger Musikkapelle
Arnold Schwarzenegger conducting the local brass band
- 4/ Axel Schulz, Barbara Meier, H. P. Baxxter
- 5/ Sylvia Walker, Johannes Hauser, Franziska van Almsick
- 6/ Jana Julie Kilka, Heiko & Roman Lochmann (Die Lochis)

7



7 / Balthasar Hauser, Toni Holnburger, Alfons Schuhbeck, Maria Hauser, Arnold Schwarzenegger & Heather Milligan, Andreas Gabalier, Mario Adorf

8 / Rea Garvey

9 / Frank Spothelfer, Birgit Schrowange, Elton

10



11



8



9



12



13



10 / Alessandra Meyer-Wölden, Larissa Marolt

11 / Erol Sander

12 / Verona Pooth

13 / Victoria Swarovski, Cathy Hummels, Alena Fritz, Jennifer Knäble, Monica Meier-Ivancan, Dagmar Wöhrl, Franziska Knappe, Stephanie Stumph

/ SIEGER

WINNER

Bis nach Dubai reisten die Gästepantoffeln vom Stanglwirt, wie Hannah Unseld akrobatisch beweist. Sie ist mit diesem originellen Schnapsschuss die Gewinnerin unseres Gewinnspiels 2019! Wir gratulieren recht herzlich!

A pair of Stanglwirt guest slippers travelled all the way to Dubai, as Hannah Unseld acrobatically demonstrates. She is the winner of our 2019 competition for this very original image! Congratulations!





SINNESBERGER'S
Markt
Halle

Einkaufen
markt Freude.

www.sinnesbergersmarkthalle.at



ART/
PASSION

Sammeln
Bewahren
Forschen
Vermitteln



WIR VERSICHERN NICHT NUR DIE
SCHÖNSTEN BETRIEBE sondern auch die schönen Künste.

steinmayr & CO

STEINMAYR & CO INSURANCE BROKERS GMBH . 6020 INNSBRUCK . AUSTRIA . WWW.STEINMAYR.CO

Insurance Brokers GmbH

missmargo.at

DIE HIGHLIGHTS IN KITZBÜHEL

Shopping-Tipps nach unserem Geschmack.



JUWELIER RÜSCHENBECK

WO: AM RATHAUSPLATZ/HINTERSTADT 9
TEL.: + 43 (0) 5356/66 34 50
WWW.RUESCHENBECK.COM

DER EUROPÄISCHE SPITZENJUWELIER BIETET EINZIGARTIGE KOLLEKTIONEN UND LEGENDÄREN KUNDENSERVICE.

THE EUROPEAN HIGH-END JEWELLER OFFERS UNIQUE COLLECTIONS AND LEGENDARY CUSTOMER SERVICE.



BOGNER HAUS KITZBÜHEL

WO: VORDERSTADT 6
TEL.: + 43 (0) 5356/63 3 25
WWW.BOGNER.COM

DIE WORLD OF BOGNER UND DEN SPIRIT OF OUTDOOR FINDEN SIE IM GROSSEN STORE IN DER VORDERSTADT 6.

YOU CAN EXPERIENCE THE WORLD OF BOGNER AND THE SPIRIT OF THE OUTDOORS IN THE KITZBÜHEL VORDERSTADT 6.



SPORTALM EXCLUSIVE

WO: JOSEF-PIRCHL-STRASSE 18
TEL.: + 43 (0) 5356/71 0 38
WWW.SPORTALM.AT

DIE BERÜHMTE SPORTALM-KOLLEKTIONEN SPIEGELN DAS BESONDERE LEBENSGEFÜHL VON KITZBÜHEL WIDER.

THE FAMOUS SPORTALM COLLECTIONS REFLECT THE SPECIAL KITZBÜHEL LIFESTYLE.



LACOSTE

WO: VORDERSTADT 22
TEL.: + 43 (0) 5356/71 3 45
WWW.LACOSTE.AT

SEIT 85 JAHREN STEHT DAS KROKODIL FÜR FRANZÖSISCHE ELEGANZ UND SPORTLICHE PERFORMANCE.

FOR 85 YEARS, THE CROCODILE HAS STOOD FOR FRENCH ELEGANCE AND SPORTING PERFORMANCE.

HIGHLIGHTS OF KITZBÜHEL

Our pick of the shopping delights.



TOMMY HILFIGER

WO: VORDERSTADT 21
TEL.: + 43 (0) 5356/67480
WWW.TOMMY.COM

TOMMY HILFIGER IST WELTWEIT BEKANNT FÜR CLASSIC AMERICAN STYLE MIT EINEM MODERNEN TWIST.

TOMMY HILFIGER IS INTERNATIONALLY RECOGNISED FOR THE CLASSIC AMERICAN STYLE WITH A PREPPY TWIST.



SCHROLL KITZBÜHELER GOLDSCHMIEDE

WO: VORDERSTADT 23
TEL.: + 43 (0) 5356/71 3 14
WWW.SCHROLL.CC

SCHROLL IST FUNKELNDER INBEGRIFF HÖCHSTER GOLDSCHMIEDEKUNST UND FEINSTEN UHRMACHERHANDWERKS.

SCHROLL IS THE GLITTERING EMBODIMENT OF THE HIGHEST-QUALITY GOLDSMITH WORK AND THE FINEST CLOCK MAKING CRAFTSMANSHIP.



LUIS TRENKER

WO: JOCHBERGER STRASSE 6
TEL.: + 43 (0) 5356/66780
WWW.LUISTRENKER.COM

LUIS TRENKER – 100 % ALPINE LIFESTYLE – SINCE 1995. TRADITION TRIFFT INNOVATION. ZU 100 % HERGESTELLT IN EUROPA.

LUIS TRENKER - 100% ALPINE LIFESTYLE - SINCE 1995. TRADITION MEETS INNOVATION. 100% MADE IN EUROPE.



DEPOT

WO: JOCHBERGER STRASSE 66
TEL.: + 43 (0) 5356/639 86
WWW.DEPOT-ONLINE.COM

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

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



© Jessica Maiwald-Kassner

EINE GUTE KINDERIDEE

A LOVELY THOUGHT FROM A CHILD

Die Kolumne unserer lebenden „Room-Service-Legende“ Lothar.
Column written by our living “room service legend”, Lothar.

Im Laufe meiner Tätigkeit im Service beim Stanglwirt habe ich auch viele Kinder kennenlernen dürfen und meist merkte ich mir auch über Jahre ihre Namen. Mit Vergnügen stelle ich des Öfteren fest, dass auch sie mich freudig wiedererkennen, wenn sie mit ihren Eltern wieder eine Familienauszeit im Stanglwirt verbringen. Vielleicht spüren sie einfach, wie sehr ich Kinder mag und dass ich die Meinung vertrete, Kinder seien das allergrößte Geschenk im Leben.

Over the years that I've been working at the Stanglwirt, I have met many children and usually I remember their names even many years later. I'm always pleased that so many of them remember me and are pleased to see me too when they return with their parents for another family holiday at the Stanglwirt. Perhaps they can just sense how much I like children and that I believe children to be the greatest blessing in life.

In dieser Sommerwoche wohnte die kleine, bezaubernde Philippa mit ihrer Mutter erneut auf der Nummer 118, dem letzten Zimmer im Gang. Am Abend brachte ich den beiden wieder das Essen hinauf und die etwa 6-jährige Philippa freute sich, mich wiederzusehen, und bedankte sich herzlich. Heute gab es Spaghetti mit Tomatensauce für die kleine Dame und Salat mit Hühnerbruststreifen für die Mama. Ihre Augen strahlten vor Freude, und das nicht, weil ich endlich mit ihrem Essen im Zimmer war und sie großen Appetit hatte, nein, sie strahlte wegen mir. Doch kaum hatte ich den beiden am Tisch serviert, klingelte mein Roomservice-Handy erneut. Es war sehr viel los in der Ferienzeit und die Zeit in den Gängen verbrachte ich oft mit Rückrufen, da ich grundsätzlich keine Bestellungen aufnehme, während ich mich im Zimmer eines anderen Gastes befinde. Ich hob somit kurz ab und versicherte dem Anrufer, ihn in ein paar Minuten zurückzurufen. Als ich auflegte, fragte mich Philippas Mutter verständnisvoll: „Lothar, schwimmst du?“ Nur wer jemals in der Gastronomie gearbeitet hat, kennt diesen Ausdruck. Die Mutter hatte es an diesem Abend auch auf den Punkt getroffen: Ich schwamm. Nur die kleine Philippa stand mit einem großen Fragezeichen im Gesicht vor uns und verstand die Welt nicht mehr: „Wieso schwimmst du denn und was bedeutet das, du schwimmst?“

Ihre Mutter erklärte ihr den Begriff gekonnt. „Es bedeutet so viel wie – Lothar hat viel zu tun.“ Zufrieden mit der schnellen Erklärung, bedankte sich die Kleine für das Essen, und ich widmete mich den Rückrufen im Gang. Am nächsten, schon etwas ruhigeren Abend bestellte die kleine Philippa das Essen für sie und ihre Mutter und klang dabei wie eine richtige Dame. Sichtlich fröhlich öffnete sie mir kurz darauf die Tür, bat mich nett ins Zimmer und strahlte mit ihrem Lächeln um die Wette. Hinter ihrem Rücken hielt sie etwas fest in ihren kleinen Händen und überreichte mir stolz ihr selbst gebasteltes Geschenk. Aus Styropor hatte sie fein säuberlich einen Bootsrumppf ausgeschnitten, diesen mit einem Papiersegel versehen und bunt und sichtlich liebevoll bemalt. „Wenn du wieder schwimmst, Lothar. Ein Rettungsboot für dich!“ Eine solch wunderbare Idee haben wohl nur Kinder! Gerührt nahm ich das Geschenk entgegen und platzierte es in meinem Service-Office. Dort steht es heute noch mit der Notiz „Philippa 28. 6. 2017“.

Das Buch von Lothar Blum „Die Stanglwirt-Geschichten“ ist im Stangl-Shop erhältlich.

One week in summer, a small and delightful girl called Philippa was staying with her mother again in room number 118, the last room on the corridor. That evening, I brought the evening meal upstairs for the two of them and Philippa, who must have been about 6, remembered me from last time and was full of thanks. There was spaghetti with tomato sauce for the young lady and salad with chicken goujons for her mother. Her eyes shone with pleasure, and not just because I had brought the food to their room and she was very hungry, no, she was pleased to see me. Yet hardly had I served the pair at the table than my room service phone rang again. It was very busy during the holidays, and I often spent a lot of time in the corridors calling people back, because on principle I never take any orders while I am in another guest's room. So, I briefly answered the phone and assured the caller that I would ring them back in a few minutes. When I hung up, Philippa's mother asked me sympathetically: "Lothar, are you going under?" Only someone who had worked in the catering trade would know that expression. On that evening, the mother had really hit the nail on the head. I was going under. But little Philippa stood in front of us with a big question mark on her face, not understanding anything anymore. "Why are you going under and what does it mean?"

Her mother explained the expression knowledgeably: "It means something like – Lothar has a lot to do." Satisfied with this quick explanation, the little girl thanked me for her meal and I went to get on with calling people back from the corridor. The next evening, when it was somewhat quieter, little Philippa ordered the food for her and her mother and sounded just like a grown-up lady. Soon afterwards, glowing with pleasure, she opened the door to me, politely invited me into the room and gave me a beaming smile. She was holding something tightly in her little hands behind her back, and proudly she gave me the gift she had made for me herself.

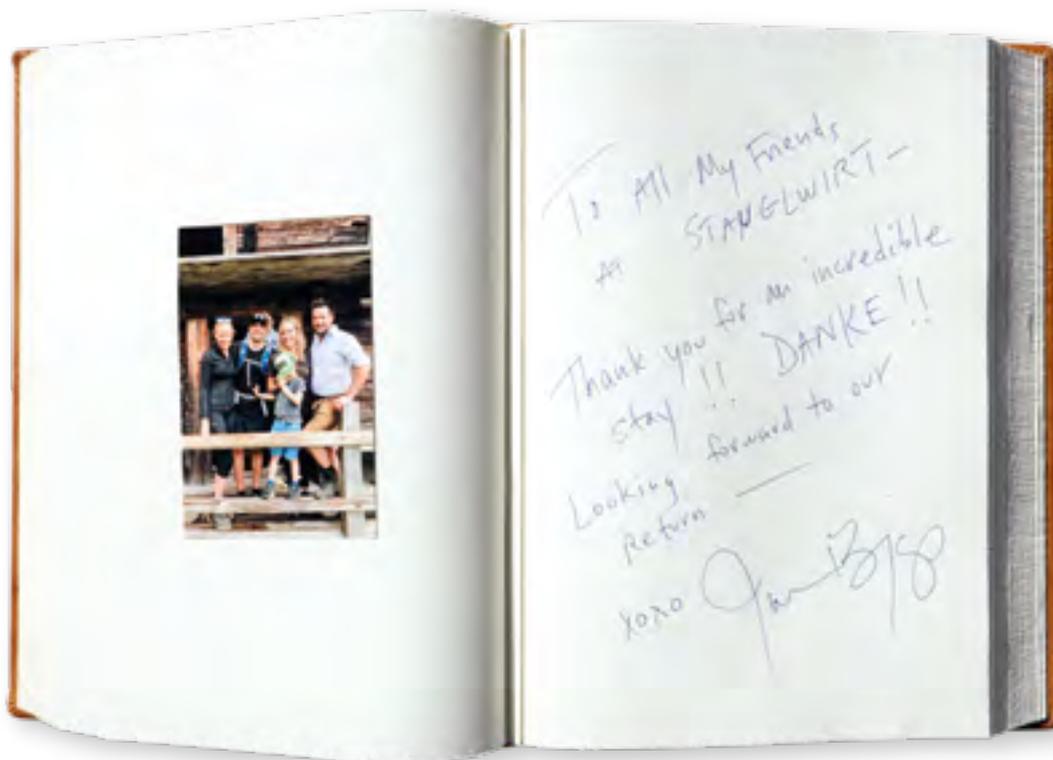
She had neatly cut the shape of the stern of a boat out of polystyrene, added a paper sail and lovingly painted it in bright colours. "Next time you're going under, Lothar, here's a boat to rescue you!" Who else but a child would have such a lovely idea! Very touched, I took the gift from her and put it in my office. There it stands to this day, labelled "Philippa 28. 6. 2017".

Lothar Blum's book "Stories from the Stanglwirt" is available from the Stangl-Shop (in German only).

ENDLICH DAHEIM

FINALLY AT HOME

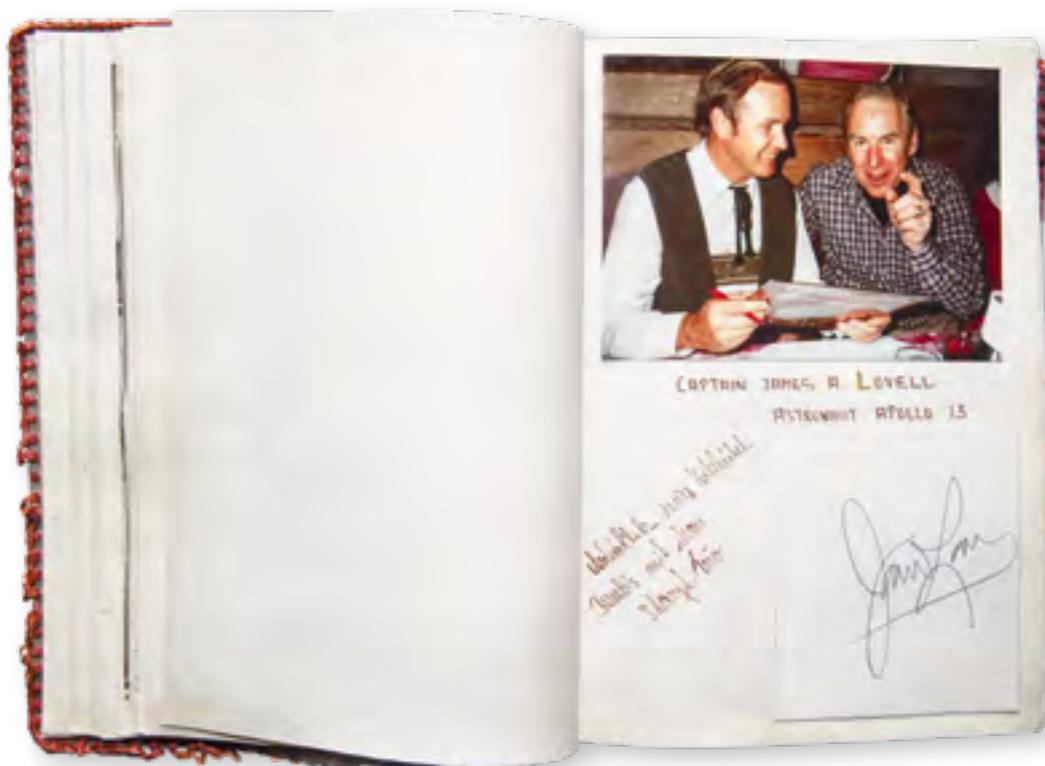
Was Gäste aus aller Welt dem
Stanglwirt ins Stammbuch schreiben.
What Stanglwirt guests from all over the
world wrote in our guest book.



Jason Biggs Schauspieler, American Pie / Actor, American Pie



George Harrison Musiker, Beatles / Musician, The Beatles



James A. Lovell Astronaut, Apollo 13 / Astronaut, Apollo 13



Gemeinsam mehr erleben:
Beim Stanglwirt wartet
für jede Generation der
perfekte Augenblick.
Experience more together:
the Stanglwirt promises
perfect moments for
every generation.

#STANGL



© Jessica Maiwald-Kassner



MOMENTE

DAHEIM

Juniorchefin & Herausgeberin

Maria Hauser und Marketingleiterin Ramona Hochfilzer bei der Planung des Magazin-Relaunches „daheim“: In der mit viel Herzblut gestalteten Neuauflage erfahren Sie alles über Ihr „daheim beim Stanglwirt“.

Junior director & editor Maria Hauser and head of marketing Ramona Hochfilzer planning the “daheim” magazine relaunch: Produced with great passion and dedication, this latest edition of “daheim” tells you everything you need to know for when you’re at home at the Stanglwirt.



© Jessica Maiwald-Kassner



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),
Zelinkagasse 6, 1010 Wien

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

Chefredaktion / Editor in chief: Maria Hauser

Projektleitung / Project management: Ramona Hochfilzer

Assistenz Projektleitung / Assistant project management:

Johanna Fischbacher, Katharina von der Thannen

Texte / Texts: Angela van Moll, Stefan Schatz

Layoutkonzept / Layout design: PG The Corporate Publishing Group GmbH (CPG)

Artdirektor / 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

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: © Basti Mowka



MAGICAL
WOMAN
RETREAT
8. BIS 10. MAI 2020

Finde die Göttin in dir

Begib dich auf eine magische Reise durch den Körper und finde Antworten auf die Frage, wie du als Frau wirklich bist: Authentisch. Mystisch. Weise.

In unserer atemberaubenden Umgebung am Fuße des Wilden Kaisers begrüßen wir euch zum Muttertag 2020 zu einem Yoga-Event der besonderen Art: dem „Magical Woman Retreat – finde die Göttin in Dir“. Wir heißen alle Frauen, Mütter, Töchter oder Freundinnen willkommen. Wir freuen uns auf Euch!



Mit Christine May, Kaija Marx, Tania Wimmer & anderen

Stanglwirt
★★★★★

OM:CO
YOGASTUDIOS

ANMELDUNG UND INFO

Tania Wimmer | T +43 664 4090542 | info@omandco.at | www.woman.omandco.at
Bio-Hotel Stanglwirt | T +43 5358 2000 | daheim@stanglwirt.com



SEA-DWELLER

Die Sea-Dweller wurde für Aquanauten entwickelt, die sich mehrere Wochen in Überdruckhabitaten unter Wasser aufhalten. Ausgestattet mit einem Heliumventil, leistet diese ultrasensitive Taucheruhr bis heute ihren Beitrag zur Erforschung der Hydrosphäre. Dies ist eine Geschichte von anhaltender Exzellenz. Eine Geschichte aus der Welt von Rolex.

#Perpetual



OYSTER PERPETUAL SEA-DWELLER



SCHROLL
KITZBÜHEL

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