

€ 25,-

dahheim

DAS STANGLWIRT-MAGAZIN



DIE KRAFT DES GUTEN
STRENGTH FROM THE GOOD

NEUE AUSBLICKE NEW PERSPECTIVES

WIE DER STANGLWIRT ZUR LEGENDE WURDE HOW THE STANGLWIRT BECAME A LEGEND

GRÜNE WEGE ZUM GENUSS GREEN PATHS TO HAPPINESS



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 REF. 5205R




JUWELIER
Rüschchenbeck

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

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

COCO MADEMOISELLE



CHANEL





12

12 Tradition schafft Luxus

Die Biolandwirtschaft beim Stanglwirt
The organic farm at the Stanglwirt

18 Alm-Glück

Wie Melker Daniel für zufriedene Tiere sorgt
How dairyman Daniel keeps his animals happy

20 Mit Laib und Seele

Die Meisterin der Stanglwirt-Käserei
Master craftswoman of the Stanglwirt cheese dairy

24 Schon immer besonders

Wie der Stanglwirt zur Legende wurde
How the Stanglwirt became legendary

28 Balthasar Hauser

Wie das Daheim-Gefühl entsteht
How the feeling of home is created

34 Kolumne fürs Leben

Wie man aus dem Minus ein Plus macht
How to turn a minus into a plus

38 Geschmackskünstler

Wie Nikolaos Laios Kochwelten vereint
How Nikolaos Laios combines culinary worlds

42 Edle Tropfen

Der Stanglwirt als Whisk(e)y-Mekka
The Stanglwirt: a whisk(e)y mecca

46 Bahn frei

Die Kegelbahn als Kult-Location
The bowling alley: a popular venue

50 Moderne Klassik

Die neuen Stanglwirt-Zimmer & -Suiten
The new Stanglwirt rooms & suites

56 Einfach dableiben

Refugien für Langzeitgäste
Residences for long-term guests

60 Neue Heimat

Ein Daheim für Mitarbeiter
A home from home for employees

66 Sport mit Harmonie

Die musikalische Fitnesstrainerin
The musical fitness coach

68 Besser geht's nicht

Der Stanglwirt wird erneut mehrfach ausgezeichnet
The Stanglwirt wins yet more awards

72 Die Klima-Gala

Fundraising: Schwarzenegger Climate Initiative

74 Für eine bessere Welt

WorldChanger x Zverev Charity-Tennisturnier / charity tennis tournament

76 Kreative Unterstützung

Wie der Stanglwirt Sozialprojekten hilft
How the Stanglwirt helps good causes

82 Was Lena liebt

Topmodel & Stammgast Lena Gercke über ihr Fashion-Label
Topmodel & regular guest Lena Gercke about her fashion label



38



20

50



68



24



82



28



72



© Cover: Enno Fehse, Stanglwirt, Nela Pichl, Robert Kittel, Susan Buth, Thomas Eberharder PHOTOGRAPHY, Sabine Brauer



88



142



110



168

© Mathias Leigdschwendner, Skyline Medien, Loewenzahm

- 88 Neuer Spirit**
Modetrends 2024
Fashion trends for 2024
- 100 Das Fashion-Paradies**
Der Stangl-Shop als Trendsetter
The Stangl-Shop: setting new trends
- 106 Lebensweise**
Das Festival der Lebensfreude
als neues Event-Highlight
The Festival of Vitality:
a new event highlight
- 110 Gesunde Hitze**
Saunameister Gery's Neuheiten
Sauna master Gery tells us what's new
- 116 Ganzheitlich betrachtet**
Wie das Stanglwirt-Spa Trends setzt
How the Stanglwirt Spa is setting new trends
- 118 In der Natur baden**
Die Kraft des Stangl-Biomolkebads
The power of our organic whey bath
- 120 Dr. Barbara Sturm**
Wie sie den „Sturm-Glow“ erfand
How she invented the "Sturm glow"
- 122 TGC – The Good Conscious**
Neue Produkte der hauseigenen
Erfolgsmarke
New products from our successful own
beauty brand
- 124 Schön wie Jennifer Lopez**
Neu im Spa: Hydrafacial®
trifft JLO Beauty®Booster
New in the spa: Hydrafacial®
meets JLO Beauty®Booster
- 126 First-Class-Spa**
Landsberg First Class Aesthetic
- 130 Kopf-Arbeit**
Die Hairlodge im Stanglwirt
The Hairlodge at the Stanglwirt
- 136 Modetrends für Kinder**
Styles für kleine Trendsetter
Styles for little trendsetters
- 142 Die Stanglwirt-Kinderalm**
Das neue Highlight am Kinderbauernhof
The new highlight on the children's farm
- 150 Stanglwirt Bioharmonie**
Kraftplatz für ein besseres Leben
A place of rejuvenation for a better life
- 154 Fitness-Booster**
Höhentraining beim Stanglwirt
Altitude training at the Stanglwirt
- 162 Wo Stars aufschlagen**
Tenniscamps mit Superstars
Tennis camps with superstars
- 164 Der neue Reitstil**
Die Stanglwirt-Kollektion für Reiter
The Stanglwirt collection for horse-riders
- 168 Die Bergerfahrung**
Wie Wandern zum Erlebnis wird
Making hiking an adventure
- 172 Der Fluss der Natur**
Fliegenfischen beim Stanglwirt
Fly fishing at the Stanglwirt
- 174 Kraft und Ruhe**
Biathlontraining mit dem
Weltmeister
Biathlon training with the world
champion
- 176 Das neue Winterparadies**
Der neue Snow Park beim Stanglwirt
The new Snow Park at the Stanglwirt
- 178 Frischer Schwung**
Das modernste Golftraining der Welt
The most advanced golf training in
the world
- 180 Sicher im grünen Bereich**
Biketechnik für Straße und Berg
Biking technology for road and
mountain riding
- 182 Hüttengaudi-Jubiläum**
Die legendäre Weißwurstparty
wurde 30
The legendary Weisswurstparty
turns 30
- 186 Shopping-Tipps**
Die besten Adressen in Kitzbühel
The top shops in Kitzbühel
- 190 Hollywood im Stanglwirt**
Unser Gästebuch
Our Guest Book
- 194 Impressum**
Das Magazin-Team
The magazine team

Je
JUST JEWELS

CALISTA




JUWELIER
Rueschenbeck

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



DAHEIM MIT WEITBLICK

A HOME FULL OF VISIONS

OFT LOHNT der Blick zurück, um vorausschauend zu handeln. Viele Vorhaben in unserer mehr als 400 Jahre langen Geschichte haben mit mutigen Entscheidungen den Rahmen geschaffen, um den Stanglwirt zum heutigen Daheim für Gäste aus aller Welt zu machen. Dieser Weitblick, der über Trends hinwegsieht und das Echte und Ehrliche in den Fokus rückt, leitet uns auch heute. Er bewegt uns, die vielen wertvollen Details zu erhalten, die den Stanglwirt zum Daheim machen, und voller Ideen mit Herzblut darauf aufzubauen. Denn „Visionen sind das Archiv der Zukunft“.

It's often worth looking back in order to plan for the future. Many of our predecessors in our more than 400-year history took courageous decisions which laid the foundations for making the Stanglwirt a home from home for guests from all over the world. We are still guided by this foresight, this desire to see beyond current trends and focus on what is authentic and honest. It is this that inspires us to preserve the many precious details that make the Stanglwirt so special and to work full of ideas and with great passion to make it even more so. After all, "visions are the archive of the future".

♥ liebt,
Christa Jauer
Herausgeberin / Editor

Je
JUST JEWELS

INFINITY YOU & ME




JUWELIER
Rueschenbeck

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



EINFACH NATÜRLICH

SYMPLY NATURAL

Wie beim Stanglwirt bäuerliche
Traditionen wahren Luxus schaffen.
How rural traditions create
true luxury at the Stanglwirt.



Weit reicht der Blick über Berge und Täler, eine sanfte Brise mischt das Rascheln der Gräser unter die bimmelnden Kuhglocken, es duftet nach Gras und altem Holz. Die „Stangl-Alm“ (Graspoint-Hochalm) ist ein Idyll, das sich seit jeher nie verändert hat. „Hier führt keine

Straße herauf, wir haben keinen Milchwagen, die Bewirtschaftung ist Handarbeit“, beschreibt Juniorchef Johannes Hauser das einfache Leben am Wilden Kaiser. „Das ist arbeitsintensiv und anstrengend. Aber es ist unser Weg. Und er ist herrlich.“ Denn ein Motto von Stanglwirt Balthasar Hauser lautet: „Das Optimum ist früher erreicht als das Maximum.“

Er ließ eine uralte Almhütte aus Osttirol am Wilden Kaiser detailgetreu wiederaufbauen. Zwischen Juni und September ist sie die Heimat des Melkers Daniel Mayer, der sich voller Herzblut um das Wohl der 24 Rinder kümmert, die hier ihre Sommerfrische bei saftigem Gras und duftenden Almkräutern verbringen. Das einfache Haus aus dem uralten Holz ist aber auch Produktionsstätte des legendären Stanglwirt-Almkäses. Mehr als zwei Jahrzehnte lang wurde er vom „Kaser“ Sepp im Kupferkessel über offenem Feuer angerührt, jetzt tritt die junge Käsemeisterin Anna Aichberger in seine Fußstapfen – und führt die Tradition liebevoll und professionell fort. Nur eine Hebehilfe hat ihr Johannes Hauser gebaut, damit die zierliche Niederösterreicherin die über 40 Kilo schwere Käsemasse aus

The view ranges over mountains and valleys into the distance, a gentle breeze rustles through the leaves to the tinkling of cowbells, and the scent of grass and old timber hangs in the air. The “Stangl-Alm” (Graspoint-Hochalm) pasture is an idyllic spot that has remained the same for centuries. “There’s no road up to us, we don’t have a milk van and we need to bring everything up by hand,” says Junior Director Johannes Hauser, describing their simple way of life on the Wilder Kaiser: “It takes a lot of work and effort. But that’s how we do it. And it’s wonderful.” Because, as the saying of Stanglwirt owner Balthasar Hauser, goes: “The optimum is reached quicker than the maximum”.

The traditional mountain hut he had built on the Wilder Kaiser faithfully reproduces every detail of its East Tyrolean origins. From June to September it is home to milker Daniel Mayer, who puts his heart and soul into ensuring the well-being of the 24 cows that spend their summer here amidst lush grass and fragrant Alpine herbs. This simple dwelling made from age-old timber is also where the Stanglwirt’s legendary alpine cheese is produced. For more than twenty years this was the task of cheesemaker Sepp, heating up the milk in a copper cauldron over an open fire. Anna Aichberger has now stepped into his shoes, lovingly upholding the tradition of cheesemaking in a masterly way despite her youth. The only aid Johannes Hauser has given the petite cheesemaker from Lower Austria is a lifting device so she can manipulate the huge mass of cheese weighing over 40 kg out of the cauldron. Its legendary taste remains the same: “We don’t skim our

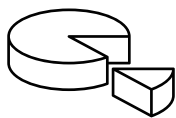


↑ Der Almbetrieb wird beim Stanglwirt zum Fest für alle. Bringing the cattle down from the mountain is a day of celebration for everyone at the Stanglwirt. →

Die Kühe werden für den langen Nachhauseweg traditionell festlich geschmückt. The cows are adorned with traditional festive decorations for the long journey home. →

Alle Stanglwirt-Tiere genießen ihr Leben in der Natur. All Stanglwirt animals enjoy their life in nature. →





3.000

Kilo Almkäse werden pro Saison auf der Stangl-Alm produziert.
kg alpine cheese is produced each season on the Stangl-Alm pasture.

>52ha

groß ist die Stangl-Alm, dazu kommen 65 Hektar Grünland im Tal.
make up the Stangl-Alm, plus 65 hectares of grassland in the valley.



↑ Legendärer Almgenuss: der Käse mit der ganzen Kraft der Almkräuter und Milch von den Stangl-Kühen.
Legendary speciality from the alpine pasture: cheese with the full flavour of alpine herbs and milk from Stangl cows.

dem Kupferkessel bekommt. Der legendäre Geschmack bleibt gleich: „Unsere Milch wird nicht entrahmt, dadurch ist der volle Almgeschmack im Käse, da fehlt nichts!“, lüftet Johannes Hauser das kulinarische Geheimnis. Im Herbst werden die vielen schweren Laiber von der Tragestaffel des Bundesheeres mit Pferden in den Reifestollen gegenüber dem Bio-Fünf-Sterne-Hotel gebracht. „Säumen“ nennt man diese uralte Transportmethode, die im Zuge der Slow-Tourism-Bewegung gerade auch andernorts wiederentdeckt wird. Beim Stanglwirt gab es nie etwas anderes. „Wir leben die Traditionen“, sagt Johannes Hauser. Deshalb werden die vielen Tiere in der Landwirtschaft und auf dem Kinderbauernhof mit Heu von den eigenen Wiesen versorgt, auf die noch nie ein Krümel Kunstdünger fiel. Die steilen Flächen werden mit der Hand gemäht, das Gras ohne motorisierte Gebläse mit dem Heurechen eingesammelt. Die Landwirtschaft beim Stanglwirt geht damit viel weiter, als für die Bio-Zertifizierung notwendig wäre. Weil die Hausers in

milk, so the full flavour of the alpine pasture stays in our cheese – nothing’s been left out here!” says Johannes Hauser, revealing the secret recipe to his product. Every autumn the many heavy wheels of cheese are relayed down the mountain by the Austrian army with packhorses, heading for the maturing cellar opposite the organic five-star hotel.

“Säumen” (packhorsing) is the German name for this age-old mode of transport, which has also been enjoying a revival in other places in the context of slow tourism. At the Stanglwirt, they’ve never done it any other way: “We uphold our traditions,” says Johannes Hauser. This is why the many animals kept for agriculture and at the children’s farm are fed with hay from the Stanglwirt’s own meadows, which have never once seen a trace of artificial fertiliser.

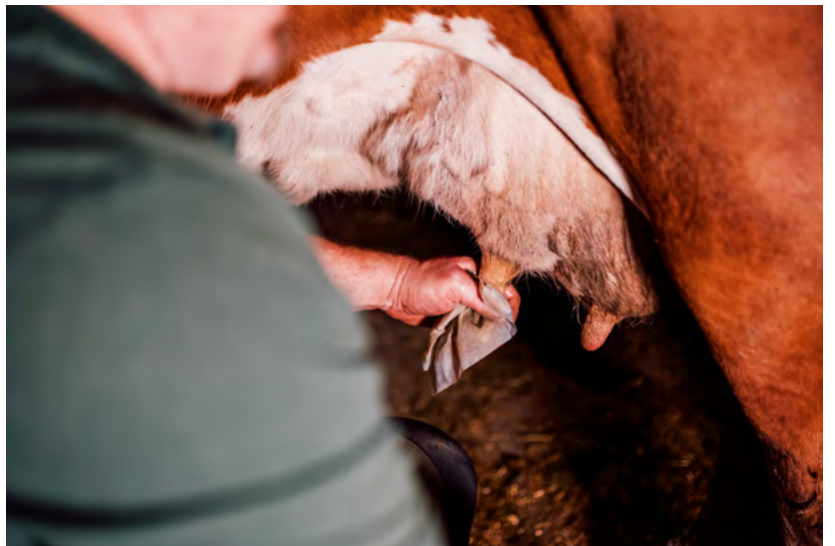
The steep slopes are mown by hand and the grass collected using hay rakes, with not a motorised blower in sight. Farming as practised by the Stanglwirt thus goes



↑ Säumen: Die Tragekompanie des Heeres bringt den Almkäse ins Tal.
Packhorsing: The army's transport company brings the alpine cheese down to the valley.

Generationen denken, in Kreisläufen, um das Ererbte zu erhalten. Deshalb hat man etwa auch das eigene Fischrevier nicht ausgebeutet, sondern renaturiert. „Das ist ein intaktes Ökosystem. Wir haben Unterstände und Verstecke aus Steinen gebaut, die Fische werden nicht eingesetzt, sondern vermehren sich natürlich.“ Ähnlich der Weg bei den Kühen: „Unsere Rinder wachsen ganz natürlich auf und dürfen ihre Hörner behalten. Das sind auch keine Hochleistungstiere, sondern Familienmitglieder.“ Mit ihrer Milch versorgen sie die Gäste mit frischem Joghurt, kräftigem Topfen und köstlichen Käsen wie Taleggio, Tilsitter, Weich-, Bauern- und Almkäse sowie Emmentaler, der auch in die selbst gemachte Käsewurst kommt. Käsemeisterin Anna hat auch mit der Herstellung von handgemachtem Mozzarella und mit Kräutern verfeinerten Sorten begonnen. „Es gibt viele, die diesen aufwendigen Weg, den wir gehen, nicht verstehen“, resümiert Balthasar Hauser. „Aber uns gefällt er. Und den Gästen auch. Warum sollten wir daran etwas ändern?“

far beyond what is necessary for organic certification, because the Hauser family thinks in generations, in cycles, to preserve what's handed down. This also explains why they haven't exploited their fishing grounds to the full, but rewilded them. “That's an intact eco-system. We've built shelters and hiding place with stones, and the fish aren't used, but can reproduce as in nature.” They've followed a similar path with their cattle: “Our cows grow up naturally and are allowed to keep their horns. They're not high-yielding animals, but members of the family.” With their milk they supply guests with fresh yoghurt, tasty curd and delicious cheeses like Taleggio, Tilsitter, soft, farmer's and alpine cheese, as well as Emmental, which also goes into the home-made cheese sausage. Master cheesemaker Anna has now also started producing mozzarella by hand as well as cheeses flavoured with herbs. “Many people don't understand the arduous path we have chosen,” comments Balthasar Hauser. “But we like it. And so do our guests. Why should we change it?”



DER STANGLWIRT-COWBOY

THE STANGLWIRT COWBOY

So klingt Zufriedenheit. „Ich hätte es nicht besser erwischen können“, schwärmt Daniel Mayer, „meine Chefs stehen zu mir und ich kann mich voll auf die Arbeit mit den Tieren konzentrieren.“ Der gelernte Melker ist mit Rindern aufgewachsen. Schnell entwickelte er eine besondere Beziehung zu den sanften Riesen. 2020 kam er zum Biobauernhof im Herzen vom Stanglwirt. Seine Aufgabe: „Ich achte darauf, dass es den Kühen gut geht.“ Im Winter ist er am Hof beschäftigt. „Dann beginnt mein Tag um halb vier Uhr morgens.“ Er versorgt die Kühe, prüft ihre Gesundheit und hilft den Muttertieren beim Kalben. Einen Tierarzt braucht er nur bei größeren Komplikationen. Anfang Juni geht es gemeinsam mit den Kühen für 90 Tage auf die Alm. „Das ist zwar abgeschieden, aber wie Urlaub für mich.“ Er liebt das bäuerliche Leben. Zäune kontrollieren, melken, tagsüber den Stall öffnen, „weil es da den Kühen draußen zu heiß ist“. Auf die Weide kommen die Tiere über Nacht, das Gebimmel der Kuhglocken spielt dem Melker ein Schlaflied.

It's the sound of satisfaction: "I couldn't have been luckier," declares Daniel Mayer, "I have very supportive bosses and I can concentrate entirely on working with the animals." A trained dairyman, he grew up with cattle and soon developed a very special relationship with the gentle giants. He arrived on the organic farm at the heart of the Stanglwirt in 2020. His task, he says, is "to make sure that the cows are happy." In winter, he is busy on the farm. "Then my day begins at half past three in the morning." He attends to the cows, checks that they are healthy and helps the mother cows with calving. He only requires a vet if there are serious complications. At the beginning of June, he and the cows go up to the alpine pasture for 3 months. "It's quite isolated, but it's like a holiday for me." He loves the farming life: checking fences, milking, opening the cowshed doors during the day "because it gets too hot for the cows outside." The cows go out to pasture overnight and the ringing of the cowbells rocks the dairyman to sleep like a lullaby.



SERAFINO CONSOLI



SERAFINO COLLECTION

From Ring to Bracelet



SCHROLL
KITZBÜHEL

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



LAIB & SEELE

PASSIONATE ABOUT CHEESE

*„Der Stanglwirt-Almkäse wird unverfälscht nach alten Rezepten hergestellt.“
“Stanglwirt alpine cheese is made according to traditional recipes, pure and simple.”*



© Skyline Medien



↑ Im Kupferkessel über offenem Feuer wird die Almmilch zum Bergkäse.
Alpine milk is turned into mountain cheese in a copper cauldron over an open fire.

Ich wollte schon immer auf einer Alm arbeiten“, erzählt Anna Aichinger. Nicht nur wegen der Natur oder der Romantik – sondern weil „mich die Käseherstellung dort fasziniert“, so die 27-Jährige. Also machte sie Praktika, assistierte Käsemachern – und wollte immer mehr wissen. „Vor allem die chemischen und biologischen Prozesse interessierten mich.“ Die herausfordernde Prüfung zur Käsemeisterin schaffte die junge Quereinsteigerin auf Anhieb. Und fand als „Kaserin“ beim Stanglwirt auch prompt ihren Traumjob. Vom Almauftrieb im Mai bis September wandert sie täglich vom Tal auf die Stangl-Alm. Und verwandelt köstliche Almmilch über offenem Feuer zu Käsespezialitäten – mit vollem Körpereinsatz. „Wer auf der Alm arbeitet, wird automatisch fit“, lacht sie. „Der Käsekeller ist mein Krafraum.“ Die restlichen Monate über arbeitet Anna in der topmodernen Käserei direkt im Stanglwirt.

I always wanted to work on a mountain pasture,” says Anna Aichinger. Not just because of the nature or due to its romantic image, but because “I’m fascinated by alpine cheesemaking,” explains the 27-year-old. She therefore went on work experience, assisted cheesemakers – and wanted to find out more and more about it. “I was interested in the chemical and biological processes.” Despite her indirect career path, the young newcomer passed the demanding examination as Master Cheesemaker at the first attempt and promptly found her dream job at the Stanglwirt’s cheese dairy. When the cows are on the mountain from May to September, she travels up to the Stangl-Alm every day. Standing at an open fire, turning delicious alpine milk into speciality cheeses – a task that is extremely physical: “If you work on a mountain pasture, you’re automatically fit,” she says with a laugh, adding: “The cheese cellar is my gym.” During the other months of the year Anna can be found on site at the Stanglwirt’s high-tech cheese dairy.

A full-page photograph of Jennifer Lawrence on a red carpet. She is wearing a dark, sleeveless dress and has long, wavy blonde hair. She is looking towards the camera with a slight smile. In the background, several photographers are visible, some holding cameras up to take pictures. The scene is lit with bright camera flashes, creating a high-contrast, glamorous atmosphere. The text 'Elegance is an attitude' is overlaid in a white, cursive font across the lower middle of the image, with 'JENNIFER LAWRENCE' in a smaller, white, sans-serif font below it.

Elegance is an attitude

JENNIFER LAWRENCE



MINI
DOLCEVITA

LONGINES




SCHROLL
KITZBÜHELER GOLDSCHMIEDE

DAHOAM DER LEGENDEN

THE HOME OF LEGENDS

Schon vor mehr als 100 Jahren beherbergte
der Stanglwirt ganz besondere Gäste.
Even over 100 years ago, the Stanglwirt
had very special guests.

Maria „Marie“ Schlechter war eine besondere Frau. „Noch Jahre nach ihrem Tod erzählten die Goinger, wie sie mit der schönsten Kutsche und den edelsten Rössern zur Kirche fuhr. Sie hatte sogar einen eigenen Eingang ins Gotteshaus, der direkt neben ihrem Platz war“, erzählt Stanglwirt Balthasar Hauser über seine Großtante. „Ihr Auftritt war einer Gräfin würdig.“ Dabei wurde sie 1889 in Zeiten größter Not zur Stanglwirtin. Nur mit dem Verkauf von Grundstücken konnten Gasthof und Landwirtschaft gehalten werden. Die unter dem Mädchennamen Hauser geborene Stanglwirtin ließ sich davon aber nicht beirren und setzte auf Fremdenverkehr.

Schon Ende des 19. Jahrhunderts ließ sie Postkarten drucken, 1920 baute sie das erste öffentliche Schwimmbad der Gegend, beeindruckte mit feinsten Kulinarik. Der Lohn: Regelmäßig reisten noble Gäste aus Kitzbühel in den kleinen Gasthof mit zweieinhalb Tischen, weil hier gut gekocht wurde und es eben besonders gemütlich war. Der Stanglwirt wurde zur Legende.

Der wirtschaftliche Aufschwung erfolgte nach dem Zweiten Weltkrieg. Mittlerweile hatte Anna Hauser den Stanglwirt von ihrer kinderlosen Tante übernommen. Sie war die geborene Gastgeberin, sorgte mit ihrem prächtigen Gesang und erlesener Kochkunst für regen Zulauf. Die Einheimischen blieben dem Stanglwirt sowieso treu. Andere, wie Weltstar Bing Crosby, kamen wegen der Musik, Hollywood-Legende Clark Gable aufgrund der gemütlichen Stimmung, Kaiserin Soraya von Persien

Maria „Marie“ Schlechter was a remarkable woman. „Years after she had died, the people of Going were still talking about how she used to go to church in the very best carriage, drawn by the finest horses. She even had her own entrance to the church, right beside her pew,” says the Stanglwirt host Balthasar Hauser, describing his great-aunt: “She made her entrance as if she were a countess.” Yet she had become the landlady of the Stanglwirt at a time of great hardship, in 1889. The family had to sell off land to keep the inn and the farm going. Nevertheless, the landlady, whose maiden name was Hauser, was undeterred and set about attracting tourists.

As early as the end of the 19th century she had postcards printed, and in 1920 she built the first public swimming pool in the area, and was impressing guests with the inn’s fine food. Her reward was that aristocratic visitors would regularly travel out from Kitzbühel to the little inn with just two and a half tables, because the food was so good, and the atmosphere was especially welcoming. The Stanglwirt became a legend.

Business picked up after the Second World War. By then, Anna Hauser had taken over the Stanglwirt from her aunt, who had no children. She was a born hostess and, with her wonderful singing and excellent cooking, drew a steady stream of visitors to the inn. The locals always remained loyal to the Stanglwirt, too. And we can read in old newspapers about other guests: world-famous star Bing Crosby came for the music and Hollywood legend Clark Gable for the cosy atmosphere, while the delicious



Anna Hauser war Stanglwirtin mit Leib und Seele. Bei ihr kehrten Einheimische ebenso gerne ein wie prominente Gäste aus nah und fern. Anna Hauser was a hostess through and through. The locals loved visiting her just as much as celebrity guests from far and wide.





↑ Traditionen: Beim Stanglwirt lebt die echte Volksmusik seit Generationen.
 Traditions: Alpine folk music has been lived at the Stanglwirt for generations.

machte der köstliche Bauernschmaus zum Stammgast, ist in alten Zeitungen zu lesen. Sie alle genossen die ehrliche Gastfreundschaft, hier wurde der Nachbar aus Going genau so bevorzugt behandelt wie die bayerischen Thronfolger Max und Franz von Bayern. „Man merkt ihnen nicht an, dass sie traurig wären, weil es mit dem Thron nichts geworden ist“, kommentierte Anna Hauser lachend. Wegen ihrer Lebensweisheit suchte sogar Prinzessin Irene vom niederländischen Königshaus in Herzensangelegenheiten Rat bei der Stanglwirtin. Für das Wohl ihrer Gäste gab Anna Hauser sowieso alles: Der Wein wurde in handbemalten Gläsern serviert, die, so ihr Sohn Balthasar, „oft teurer waren als die ganze Zeche“ – und prompt rapide verschwanden. Als Platzteller wurden jahrhundertalte Zinnteller verwendet. Schön sollte es eben sein beim Stanglwirt. Und gemütlich, eben ein Daheim. Daran hat sich bis heute nichts geändert.

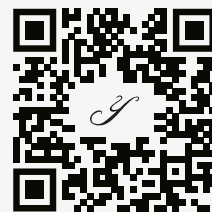


↑ Musik, die das Herz berührt: Das Stanglwirts-Trio (o.) sorgte für volles Haus, Weltstar Bing Crosby (u.) für eine spontane Einlage.
 Music that touches your soul: You could rely on the Stanglwirt Trio (top) for a full house and global star Bing Crosby (bottom) for a spontaneous treat.

home cooking attracted the regular guest Empress Soraya of Persia. They all enjoyed the sincere hospitality here, with the next-door neighbour from Going treated in exactly the same way as the successors to the Bavarian throne, Princes Max and Franz: “They didn’t exactly look sad that nothing had come of the Bavarian throne,” Anna Hauser used to say, laughing. The landlady of the Stanglwirt was a wise woman, and even Princess Irene from the Dutch royal family used to consult her on affairs of the heart. Indeed, Anna Hauser would do anything for the sake of her guests: the wine was served in hand-painted glasses which, according to her son Balthasar, “were often worth more than the entire bill” and would disappear on a regular basis, while centuries-old tin plates were used as charger plates. Things just had to be done nicely at the Stanglwirt. And it had to be welcoming, a home from home. In that sense, nothing has changed to this day.



SCHROLL
KITZBÜHEL



Jetzt entdecken
yvonne.schroll.cc



YVONNE SCHROLL

Erleben Sie die Schmuckstücke bei Juwelier Schroll in Kitzbühel.
Vorderstadt 23 · 6370 Kitzbühel · office@schroll.cc · +43 5356 71314

AM LIEBSTEN DAHEIM

HOME IS WHERE
THE HEART IS

Warum beim Stanglwirt jeder
Gast ein Ehrengast ist.
Why every guest at the
Stanglwirt is a guest of honor.

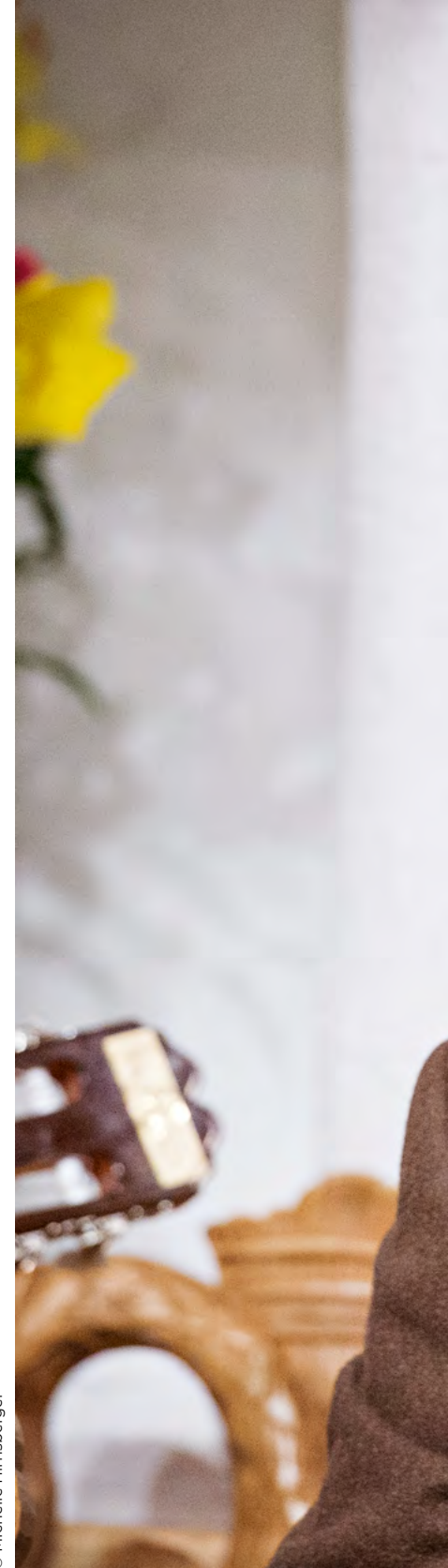
**„Beim Stanglwirt sitzt der Bauer neben Franz Beckenbauer“,
ist eines Ihrer bekannten Zitate. Einkehrghasthof für die
Nachbarn ist der Stanglwirt seit Jahrhunderten, aber seit
wann mischen sich Prominente unter die Gäste?**

Balthasar Hauser: Das begann bei meiner Großtante Maria Schlechter im Jahr 1890. Damals kamen Gäste mit Kutschen von den Grandhotels in Kitzbühel zum Essen. Weil meine Großtante eine ausgezeichnete Wirtin war. Und sehr modern dachte: Schon im 19. Jahrhundert ließ sie Ansichtskarten drucken, 1920 hat sie ein Schwimmbad mit Kabinen und Bademeister gebaut! Hier bei uns hat ganz Going schwimmen gelernt.

**One of your famous sayings is “At the Stanglwirt, farmers
and celebrities sit side by side”. For locals the Stanglwirt has
been their inn of trust for centuries, but when did celebrities
start rubbing shoulders with guests?**

Balthasar Hauser: It began with my great-aunt Maria Schlechter in 1890. In those day guests turned up in carriages from the grand hotels in Kitzbühel to dine at the Stanglwirt, because my great-aunt was an excellent innkeeper with a very modern

© Michelle Hirsberger



↑ Balthasar Hauser liebt die echte Volksmusik und ist selbst begeisterter Sänger und Musikant. A lover of authentic folk music, Balthasar Hauser is himself a keen singer and musician.



*„Ich war immer gerne zu Hause. Wenn man immer daheim ist, wird es auch für andere heimelig.“
“I always liked being at home. If you’re always about the place, you create a homely atmosphere for others.”*

Der Gästeandrang hat sich fortgesetzt, als Ihre Mutter 1946 den Stanglwirt übernahm?

Meine Mutter war eine außergewöhnliche Persönlichkeit, sie hat mit ihrer prächtigen Singstimme Geschichten in Liedform erzählt, die Leute konnten gar nicht genug davon kriegen. Und sie hat für das Wohl ihrer Gäste alles gegeben, deswegen wurde sie mit 49 Jahren aus Erschöpfung aus dem Leben gerissen. Sie betrieb damals schon Fünf-Sterne-Gastronomie, ohne zu wissen, was das ist. Sie achtete auf alle Details und servierte Wein in handbemalten Gläsern. Die wurden fast alle gestohlen. Das war eine großartige Werbung für den Stanglwirt, aber sie war sehr teuer. Sie hat auch legendäre Speisen wie das „Stanglwirt-Geheimnis“ erfunden, ganztägig warme Küche eingeführt und das Sängertreffen ins Leben gerufen. Deswegen kamen so viele Gäste und diese haben wieder andere Gäste mitgebracht. Damals schon waren Bing Crosby, Clark Gable, viel Adel und Politiker wie Ludwig Erhard und Julius Raab ebenso bei uns wie die Nachbarn aus der Region.

Wie ist es Ihnen gelungen, die vielen Gäste zu halten, als Sie den Stanglwirt übernommen haben?

Viele sind nach dem Tod meiner Mutter im Jahr 1964 nicht mehr gekommen, weil sie keinen Ansprechpartner mehr hatten. Mich kannte niemand. Aber ich wurde bäuerlich erzogen und war deshalb immer da, ich war gerne zu Hause. Meine Frau ist genauso. Und das macht den Erfolg aus. Wenn man immer gern daheim ist, wird es heimelig. Und wenn etwas heimelig ist, fühlen sich die Gäste wohl. Deswegen sagen die Gäste: Beim Stanglwirt fühlen wir uns daheim. Philosophisch ausgedrückt: Nestwärme entsteht, wenn der Vogel im Nest anwesend ist. Wir sind die, die immer ein warmes Nest haben.

Ein Gefühl, das immer mehr Gäste genießen wollen. Wann begannen die Gäste, nicht nur im Gasthof zu essen, sondern auch im Stanglwirt zu übernachten?

Ein paar Gästezimmer gab es schon bei meiner Großtante. 1962 bauten meine Eltern den Gasthof aus, da entstanden auch acht Fremdenzimmer. Rezeption gab es keine, die Schlüssel lagen in einer Lade hinter der Schank. Zu den Zimmern

approach. She already had postcards printed in the 19th century, and in 1920 she ordered the construction of a swimming pool complete with cubicles and pool attendant! Everyone in Going learned to swim here at the Stanglwirt.

And guests continued thronging to the Stanglwirt when your mother took it over in 1946?

My mother was an extraordinary personality. She had a marvellous singing voice and told stories through song – people just couldn’t get enough. She gave her everything for the well-being of her guests. That’s why she died of exhaustion aged only 49. She was already offering five-star hospitality without knowing what it is. She had an eye for every detail, serving wine in hand-painted glasses. Virtually all of them were stolen. This was fantastic advertising for the Stanglwirt, but it was a very costly affair. She also created legendary dishes like the “Stanglwirt Secret”, offered hot meals all day long and set up our singers’ gatherings here. This attracted huge numbers of guests who then brought others with them. In those days Bing Crosby, Clark Gable, numerous aristocrats and politicians like Ludwig Erhard and Julius Raab came and went just like the locals.

How did you manage to keep all these guests when you took over the Stanglwirt?

Many of them stopped coming after my mother died in 1964 as they no longer had anyone they could talk to. No-one knew me. But I was brought up in the rural tradition, so I was always about the place – I always liked being at home. My wife is just the same. And that’s the secret of our success. If you like being at home, you create a homely atmosphere. And if a place feels like a home, visitors feel at ease. That’s why our guests say that at the Stanglwirt, we feel at home. To put it philosophically: cosiness is when the bird is in its nest. We’re people who always offer a nice warm nest.

A feeling that more and more guests want to enjoy. When did visitors start staying the night as well as dining at the Stanglwirt?

My great-aunt already had a few rooms for guests. In 1962 my parents built an extension on the inn, also adding eight rooms. There wasn’t a reception desk – the keys were kept in a drawer behind the



Grüner Visionär: Balthasar Hauser verwandelte den elterlichen Bauernhof mit Einkehrghasthof in ein weltweit renommiertes Bio- und Wellnessresort.

Green visionary: Balthasar Hauser has turned his parents' farm and inn into a green hotel and spa resort that is renowned throughout the world.



↑ Eheglück: Gemeinsame Werte einen die Wirtsleute Balthasar und Magdalena Hauser seit mehr als 40 Jahren.
A happy marriage: shared values have united the host-couple Balthasar and Magdalena Hauser for over 40 years.

kam man über den Balkon. Ich habe dann begonnen, Zimmer zum Kaiser hin zu bauen, was damals keiner getan hat, da alle ihre Zimmer zur Sonnenseite ausgerichtet und dem majestätischen Kaiserblick sprichwörtlich den Rücken gekehrt haben. Geld hatte ich keines, also bauten wir selber, mit Hublader, Traktor und tatkräftiger Mithilfe der Nachbarn. Die ersten Gäste, die bei uns in den neuen Zimmern übernachteten, waren hauptsächlich Sportler.

Seit damals haben Sie viele visionäre Projekte umgesetzt. Hatten Sie nie Angst, zu scheitern?

Mit Angst hatte ich nie zu tun gehabt, wirtschaftliche Angst kenne ich gar nicht, obwohl ich anfangs kein Geld hatte. Beim Bau des Biohotels dachte ich: Ich kriege das schon hin mit dem Geld. Aber der Bau wurde dann so aufwendig, dass die Kosten den Rahmen bei Weitem sprengten. Die ersten Gäste sagten mir: Das ist wunderschön und gemütlich, aber viel zu billig. Doch das war meine Strategie: Ich habe immer zuerst abgewartet, ob den Leuten meine Ideen gefallen, und diese Strategie ging glücklicherweise auf (schmunzelt).

bar and the rooms were accessed via the balcony. I then started building accommodation overlooking the Kaiser mountain range, something they hadn't done before as all their rooms were facing the sun – so literally turning their back on the majestic mountain views. I didn't have any money and we therefore built the extension ourselves, with a digger, a tractor and active assistance from our neighbours. The first guests to stay in our new rooms were mainly people interested in sporting activities.

Since then you have completed many visionary projects. Were you never afraid of failing?

I never had any fears. Financial worry is unknown to me although I didn't have any money at the outset. When building the eco-hotel, I just thought I'd manage fine with the money. But the build turned out to be so complex that the costs went way beyond the budget. The first guests to stay told me 'It's beautiful and cosy too, but far too cheap'. But that was my strategy. I've always first waited to see if people like my ideas, and this approach luckily came off (chuckling to himself).

DEPOT-ONLINE.COM

MEIN LIEBLINGSORT

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

DEPOT

AUS MINUS MACH PLUS

TURNING A MINUS INTO A PLUS

Von wegen Problem: Kreative kennen nur Chancen.
Problem? Creative people see only opportunities.

Die Idee ist gut, die Umsetzung perfekt, alles läuft bestens. Bis es plötzlich hakt. Eigentlich wegen einer Kleinigkeit. Und trotzdem droht alles zusammenzubrechen. Was tun? Ärgern bringt nichts. Absolventen von Achtsamkeitsseminaren wissen, was zu tun ist: die Situation ruhig und ganzheitlich wahrnehmen, akzeptieren, was nicht zu verändern ist, und dann eine Lösung überlegen. Beim Stanglwirt heißt das: **aus dem Minus ein Plus machen.**

Das beherrschte schon Anna Hauser perfekt, die Mutter des heutigen Stanglwirts Balthasar. Mit der Idee eines „Tiroler Abends“ im Gasthof brachte sie den Stanglwirt nach Kriegsende wieder in Schwung. Eine Livekapelle sorgte für Stimmung, es wurde getanzt, gegessen und getrunken, der „Tiroler Abend“ wurde zur gut besuchten Institution. Bis ein Mitglied der Tanzkapelle kurz vor dem Auftritt in eine Auseinandersetzung geriet. Die wurde ebenso schnell handfest wie sein Auge blau. Stanglwirtin Anna Hauser war entsetzt. Wie sollte der Musiker mit einem Veilchen die Gäste unterhalten? Wie würde das aussehen? Ihre Idee: Sie stellte auf jeden Tisch Kerzen. Das elektrische Licht wurde abgedreht. Das wirkte romantisch und ließ das Antlitz des Musikers im flackernden Schatten verschwinden. Die Gäste waren begeistert. Was als Improvisation aus der Not geboren wurde, feierte als „Tanz bei Kerzenschein“ künftig riesige Erfolge. Der Publikumszuspruch war sogar noch größer als bei den „Tiroler Abenden“. Balthasar Hauser hat ähnliche Kunststücke vollbracht. Und stets aus dem Minus ein Plus gemacht. Weil, wie er sagt: „Beim Minus fehlt ja nur ein Querstrich zum Plus.“



The idea was good, it was perfectly put into practice, everything is going well. Until it suddenly isn't. It's actually only a minor detail, and yet it threatens to wreck everything. What can be done? There's no point in getting cross. Anyone who has been on a mindfulness course knows just what to do: consider the situation calmly and from a distance, accept what can't be changed and then look for a solution. At the Stanglwirt we call it **turning a minus into a plus.**

Anna Hauser, the mother of the current Stanglwirt owner Balthasar, was brilliant at doing that. After the war, she had the idea of organising a Tyrolean evening at the inn to get things going again. A live band created just the right atmosphere, there was dancing, eating and drinking, and the Tyrolean evening became a popular and regular event. Until once, just before the

performance began, a member of the band became involved in an altercation. It soon came to fisticuffs and he ended up with a black eye. The Stanglwirt landlady Anna Hauser was horrified. How could a musician with a shiner entertain the guests? How would that look like? Then she had a great idea: she put candles on the tables, and the electric lights were turned off. That created a romantic atmosphere and the musician's face was hidden in flickering shadow. The guests loved it. What began as an improvisation, born of necessity, subsequently enjoyed huge success as "dance by candlelight". It was even more popular with guests than the Tyrolean evenings. Balthasar Hauser has had similar strokes of genius, and always turned a minus into a plus. Because, as he says: "All you need is an extra dash to make a minus into a plus".

Unser Geld in unserer Welt

Investieren mit Geist und Haltung bedeutet:
Ressourcen schonen, sozial handeln und faire
Geschäfte tätigen.

Das wirkt und bewirkt!





Scheinwerfer, die Sie strahlen lassen.

Der Audi Q4 Sportback e-tron* mit optionalen, individuell einstellbaren Matrix-LED-Scheinwerfern. Vorsprung fühlen.
Future is an attitude



*Stromverbrauch (kombiniert) in kWh/100 km: 18,9–15,6; CO₂-Emissionen (kombiniert) in g/km: 0. Für das Fahrzeug liegen nur Verbrauchs- und Emissionswerte nach WLTP und nicht nach NEFZ vor. Weitere Hinweise unter [audi.de/DAT-Hinweis](https://www.audi.de/DAT-Hinweis).



DER GESCHMACKSKÜNSTLER

THE TASTE MASTER

„Ein gutes Gericht ist ein Kunstwerk, das alle Sinne anspricht. Es weckt Emotionen und Erinnerungen, es ist ein Erlebnis, das sich nicht mit Worten beschreiben lässt“, ist Nikolaos Laios überzeugt. Der leidenschaftliche Koch aus Griechenland kennt die Küchen der Welt und liebt es, traditionellen Gerichten raffinierte Twists zu verpassen. Seine Kreationen sorgten bereits in internationalen Grandhotels für Begeisterung, mundeten Königsfamilien und vielen Prominenten. Ende 2022 stieß er zum Stanglwirt: „Weil mir Kollegen vom prächtigen Haus in Tirol vorschwärmten.“ Sein Ziel: „Ich möchte den Gästen ungekannte Gaumenfreuden verschaffen und meine Kollegen zu neuen Kreationen inspirieren.“

Vor allem die herrliche Natur hat es ihm angetan: „Viele meiner Zutaten finde ich in der Umgebung: Beeren, Wildkräuter, Pilze und Blumen lassen sich zu unvergleichlichen kulinarischen Erlebnissen kombinieren.“ Diese wird es bald auch zu sehen geben. Der umtriebige Koch plant eine eigene Videoserie über seine Küchenexperimente daheim beim Stanglwirt.

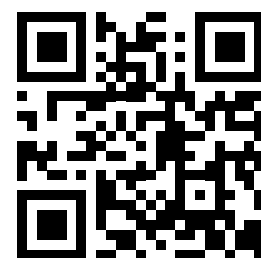
For Nikolaos Laios, the key to culinary success is clear: “A good dish is like a work of art that appeals to every one of the senses. It awakens emotions and memories, it’s an experience that cannot be put into words.” Passionate about gastronomy, the chef from Greece is familiar with cuisines from all around the world and loves putting a new twist on traditional dishes. His creations have already delighted diners at international grand hotels and enchanted the palates of royalty and countless VIPs. He joined the Stanglwirt at the end of 2022 “as colleagues were raving to me about this awesome place in Tyrol.” His goal: “I want to offer guests unprecedented taste sensations and inspire other chefs in our kitchens to come up with new creations.” He takes particular delight in the magnificent natural environment around him: “I find many of my ingredients in the surrounding area. Berries, wild herbs, mushrooms and flowers can be combined to create incomparable gastronomic experiences.” And they will also be on display soon: the tireless chef is planning his own series of videos documenting his culinary experiments on home ground at the Stanglwirt.



LOHBERGER

ÖSTERREICHS MARKTFÜHRER

**Kompetenz seit
fast 100 Jahren**



www.lohberger.com





SCHROLL
KITZBÜHEL



leo willwer

SINCE 1920

Barchef Bernd Staber ist einer der besten Whiskykenner Europas.
Bar manager Bernd Staber is one of the best whisky experts in Europe.



*„Es gibt keinen einzigen Tag, an dem ich mich nicht mit Whisky beschäftige.“
“There isn’t a single day that I don’t engage in something to do with whisky.”*



TRÖPFCHENWEISE

DROP BY DROP

Stanglwirt-Barchef Bernd Staber macht den Stanglwirt zum Mekka für Whisk(e)y-Liebhaber.
Bar manager Bernd Staber has made the Stanglwirt a mecca for whisk(e)y-lovers.

„DAS war mein schönstes Weihnachtsgeschenk“, lacht Bernd Staber – und deutet auf die „Whiskywand, die das Barstüberl von der Lipizzaner-Lounge trennt. Tatsächlich verfolgte der Barchef vom Stanglwirt schon lange die Idee einer großen Vitrine für die edlen Tropfen aus gemälzter Gerste. Schließlich kennt sich auch kaum jemand besser mit dieser Spirituose aus. Viele Blindverkostungen hat er schon gewonnen, auch in England und Schottland räumte er zahlreiche Preise und Auszeichnungen ab. Dabei kam er eher durch Zufall auf den Geschmack: „Meine Karriere begann in einer sehr gut sortierten Bar in einem Wellnesshotel. Die anderen Barkeeper waren tolle Cocktailmixer. Nur mit der ansehnlichen Whiskysammlung kannte sich niemand aus. Also habe ich mich reingetigert.“ Eine Entscheidung, die sein Leben prägte. Nach einem Engagement auf einem Kreuzfahrtschiff wechselte Bernd Staber nach England, „dort entwickelte sich meine Whisky-Liebe zur Leidenschaft“. Immer öfter wurde er in Brennereien nach Schottland eingeladen, der sympathische Burgenländer hatte sich schnell ein Netzwerk in der Whiskywelt

“That was my best ever Christmas present,” laughs Bernd Staber, pointing to the “whisky wall” separating the bar from the Lipizzaner Lounge. The Stanglwirt’s bar manager had long dreamt of having a big glass cabinet to display all his fine bottles of malted barley. After all, hardly anyone knows this particular spirit better. He has won countless blind tastings, and even in England and Scotland he has swept the board, receiving numerous prizes and awards. Yet it was more or less by chance that he developed a taste for whisky: “I began my career in a well-stocked bar at a wellness hotel. The other bartenders were great at mixing cocktails. But no-one knew very much about the considerable collection of fine whiskies. So I devoted myself to those.” It was a decision that changed his life. After working for a while on a cruise ship, Bernd Staber moved to England, “where my love of whisky became a passion.” He received more and more invitations to visit distilleries in Scotland, and the likeable Austrian had soon built up a network of contacts in the world of whisky. “I’ve now visited 120 distilleries, and I even worked for a few days in one of them. I’ve organised



>2.000

Euro ist die wertvollste Whiskyflasche an der Bar auf der Tenne wert. euros is the cost of the most expensive bottle of whisky at the Tenne Bar.

≈120

verschiedene Whiskys kann man an der Bar auf der Tenne verkosten. different whiskies are available to taste at the Tenne Bar.

↑ Die neue Whiskywand ist mit bis zu 75 verschiedenen Sorten gefüllt. The new whisky wall contains as many as 75 different kinds.

aufgebaut. „Mittlerweile war ich in 120 Brennereien, in einer habe ich sogar ein paar Tage mitgearbeitet. Ich habe viele Veranstaltungen rund um Whisky gemacht, da kamen Gäste wie Michel Platini und Sir Alex Ferguson.“ Längst hat Bernd Staber auch andere Whisky-Länder wie Japan und die USA bereist, sein Netzwerk darf man getrost als weltumspannend bezeichnen. Wovon auch der Gast beim Stanglwirt profitiert. Immer wieder zaubert Staber rare Perlen aus seinem Geheimplager, die es offiziell gar nicht mehr zu kaufen gibt. „Wir organisieren im Winter wieder unsere beliebten Whiskyverkostungen“, verspricht Staber. „Im Herbst habe ich ein paar sehr aufregende Neuheiten besorgt, die auch profunde Kenner überraschen werden.“

lots of events to do with whisky, with my guests including people like Michel Platini and Sir Alex Ferguson.”

Bernd Staber has also spent a long time visiting other whisky-making countries like Japan and the USA, so you could confidently describe his network as global. And guests at the Stanglwirt benefit from that too. Staber keeps on conjuring up rare gems from his secret store, some of which are no longer available on the open market.

“We’ll be organising our popular whisky tastings again this winter,” promises Staber. “During the autumn I managed to get hold of some very exciting new whiskies, which will surprise even expert connoisseurs.”

Photographer: Christopher Anderson
Subject: The Balvenie DoubleWood

MADE BY *HEART*.
CRAFTED BY
INSPIRATION.



THE BALVENIE®

#THEMAKERSPROJECT

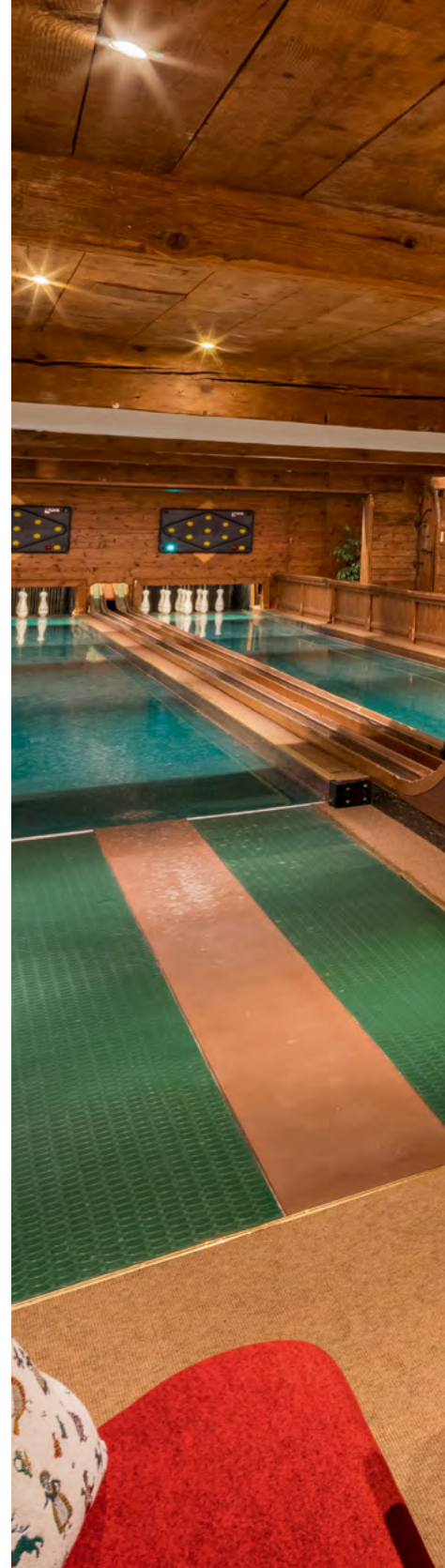
BAHN FREI!

READY TO ROLL!

Die frisch renovierte Kegelbahn ist eines der geheimen Juwelle beim Stanglwirt. The newly renovated bowling alley is one of the Stanglwirt's secret treasures.

Jeden Samstag um 17 Uhr treffen sich die Goinger beim Stanglwirt zum Kegeln“, erzählt Hoteldirektorin Trixi Moser. Eine Tradition, auf die man beim Stanglwirt sehr stolz ist. Deswegen hat man die Kegelbahn samt Umfeld frisch renoviert. „Die Kegelbahn ist der perfekte Platz zum Feiern. Dort kann es auch etwas lauter werden, ohne dass sich andere Gäste gestört fühlen.“ Was unter anderem auch der Österreichische Skiverband nutzt. „Jetzt entdecken immer mehr Unternehmen die Kegelbahn als Teambuilding-Instrument“, verrät Trixi Moser. Natürlich kann man auch im kleinen Rahmen kegeln – und diese von vielen fast vergessene Tradition auch als Familie oder im Freundeskreis neu entdecken.

“Every Saturday at about 5.00 p.m. the locals from Going gather at the Stanglwirt for bowling,” explains Hotel Manager Trixi Moser. It's a tradition that the Stanglwirt is very proud of. That's why the alley and the surrounding area have been newly renovated. “The bowling alley is the perfect place for a get-together. You can make a bit of noise there without it disturbing the other guests.” One of the groups which takes advantage of this is the Austrian Ski Association. “More and more businesses are discovering the bowling alley as a venue for team-building events,” discloses Trixi Moser. Of course, small groups can also come bowling with their family or friends and rediscover a traditional pastime that many people have almost forgotten about.



© Florian Busch

↑ Wo die Kugel rollt: Die Kegelbahn ist auch eine perfekte Location für private Feste und Partys. Getting the ball rolling: the bowling alley is also the perfect venue for private parties and celebrations.



*„Kegeln ist ein Garant für einen vergnüglichen
Abend in netter Gesellschaft.“
“Bowling is a guaranteed way to spend
a fun evening in good company.”*



MONTBLANC



SCHROLL
KITZBÜHEL



INSPIRE WRITING
montblanc.com

Schroll Kitzbühel · Vorderstadt 23
6370 Kitzbühel · Österreich





NATÜRLICH SCHÖN

NATURALLY BEAUTIFUL



↑ Der zeitlose Stanglwirt-Stil bleibt auch in den neu renovierten Zimmern erhalten. Und wirkt trotzdem moderner und schlichter.
The timeless Stanglwirt style remains, even in the newly renovated rooms, but creates a more modern, understated impression.

Renovierungen sind beim Stanglwirt immer besonders“, erklärt Maria Hauser. „Wir nehmen uns für jeden Raum viel Zeit und gehen mit Bedacht vor.“ Schließlich geht es hier nicht um die Erneuerung von Zimmern und Suiten – vielmehr hat Stanglwirt Balthasar Hauser rund um jedes Gästebett eine bis ins kleinste Detail durchdachte Tiroler Stube geschaffen. „Keines der Möbelstücke kommt von der Stange. Jedes einzelne wurde von meinem Vater geplant, getestet und in Handarbeit von echten Könnern geschaffen“, erzählt Maria Hauser. Ähnliches gilt für die Böden, die Badezimmer etwa schmückt teuerster Rosso-Verona-Marmor. „Es wäre ein Umweltfrevel, alles rauszureißen, obwohl es noch gut und hochwertig ist.“ Der Stanglwirt holt lieber echte Handwerkskünstler ins Haus, die Holz und Stein mit viel Fachwissen in neuem Glanz erstrahlen lassen und mit modernen Akzenten versehen. Ein mühevoller und

“Renovations at the Stanglwirt are always special,” explains Maria Hauser: “We spend a lot of time on each room and proceed very cautiously.” After all, it’s about more than simply refurbishing rooms and suites. Around every guest’s bed, the Stanglwirt’s owner Balthasar Hauser has created a Tyrolean lounge that is authentic down to the last detail. “None of the furniture is bought off the shelf. Every single item was designed by my father, tested and hand-made by genuine experts,” says Maria Hauser. The same is true of the floors, and the bathrooms are finished with exclusive Rosso Verona marble. “It would be environmental vandalism to rip everything out even though it is still in good condition and of top quality.” Balthasar Hauser prefers to bring in true craftspeople, who apply all their extensive expertise to giving the wood and stone a brand-new look, with a more modern touch. It’s a laborious, time-consuming approach

mafi

NATURHOLZBÖDEN



©Mathias Lixl-mafi.com

EICHE Vulcano Medium Fischgrät 90° gebürstet natur geölt • Privat, AT

Begehbare Kunstwerke.
Tailor made in Austria.

WWW.MAFI.COM



↑ Handwerkskunst lässt die Zimmermöbel und Holzböden in neuem Glanz erstrahlen.
Craftsmanship gives the old furniture and floors a new look.

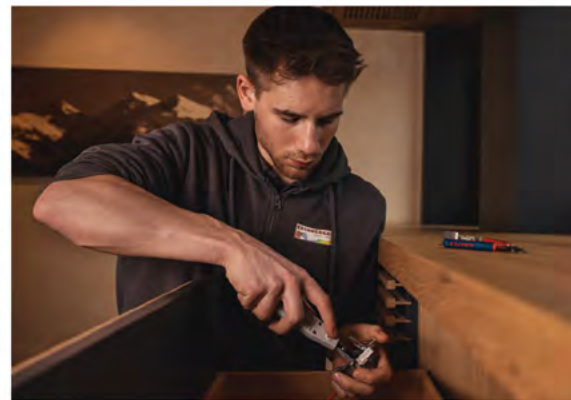
zeitintensiver Weg, aber einer, der sich für Umwelt und das legendäre Daheim-Gefühl lohnt. Die kreative Juniorchefin nutzt die Renovierungen auch dazu, den ikonischen Stanglwirt-Stil für die nächste Generation zu übersetzen. So behalten etwa die beliebten Lehnssessel Form und Kuschelfaktor, strahlen aber mit neuem Überzug aus feinstem goldgelbem Stoff viel moderneren Charme aus als zu karierten Zeiten. Die neuen Hüllen der Signature-Zierkissen greifen traditionelle Malereien von Bauernmöbeln auf, übersetzen sie in eine moderne Formensprache und spiegeln zugleich die Leitfarben vom Stanglwirt wider. In den Bädern bleibt der luxuriöse Marmor erhalten, alte Duschtassen werden aber durch barrierefreie Walk-in-Lösungen ersetzt. Nur für den Tausch der goldenen Armaturen gegen Chrom war Balthasar Hauser anfänglich nicht. Dann hat er bald seine Ansicht geändert! Schließlich wirken laut der Meinung der begeisterten Stammgäste die Ideen, die seine Tochter in den Zimmern umsetzte, in ihrer Frische ganz selbstverständlich für den Stanglwirt. Und das ist das größte Kompliment, das man sich vorstellen kann.

to take, but one that is worthwhile for the sake of both the environment and the legendary “home from home” feeling. The creative junior director also takes advantage of the renovation process to update the iconic Stanglwirt style for the next generation. For example, the popular armchairs retain the same shape and comfort, but new finest upholstery in golden yellow fabric gives them a far more up-to-date charm than the checked fabrics of old. The new covers for the signature cushions are in the style of traditionally painted rustic farmhouse furniture, but translated into a modern design that also reflects the Stanglwirt’s colour palette. In the bathrooms, the luxurious marble is retained, but the old shower trays have been replaced by more accessible, walk-in designs. Only the idea of swapping the gold taps for chrome was initially a step too far for Balthasar Hauser – but he soon changed his mind! After all, according to enthusiastic regular guests, all his daughter’s fresh new ideas for the rooms and suites go perfectly in line with the Stanglwirt style. And that’s the biggest compliment anyone could hope for.



Wir sind Exenberger.

Bereits seit vielen Jahren stehen wir für erstklassige Dienstleistungen im Raum Kitzbühel und Umgebung. Neben Elektroinstallationen bieten wir professionelle Betreuung in den Bereichen erneuerbare Energie, Sicherheitstechnik, IT & Netzwerktechnik sowie Multimedia.



Die Zukunft liegt in der Technik.

Unser Wertversprechen

Wir legen Wert auf höchste Qualität, modernste Technik und eine perfekte Betreuung. Unser Team steht Ihnen mit umfassendem Fachwissen zur Seite, um Ihre individuellen Anforderungen zu erfüllen. Bei uns erhalten Sie innovative Lösungen und nachhaltige Installationen, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse.

Elektroinstallationen

Unser motiviertes Team kombiniert Know-how mit Kreativität, um maßgeschneiderte, effiziente Lösungen zu bieten. Verlassen Sie sich auf uns für präzise Elektroplanung, individuelle Beleuchtungskonzepte, qualitativ hochwertige Installationen und moderne Steuerungssysteme.



Erneuerbare Energie

Wir planen, montieren und installieren Photovoltaik-Anlagen und Energiespeichersysteme, die es Ihnen ermöglichen, Ihre eigene Energie zu erzeugen und zu speichern. Dadurch können Sie nicht nur Ihre Energiekosten senken, sondern auch einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten.

Sicherheitssysteme

Wir bieten hochmoderne Zutrittssysteme, Alarmanlagen, Videoüberwachungsanlagen und vieles mehr. Mit unserem vielfältigen Angebot entwickeln wir individuelle Sicherheitskonzepte, die Ihren Anforderungen entsprechen. Vertrauen Sie auf unsere Expertise für eine rundum sichere Umgebung.

IT & Netzwerke

Von der Auswahl des richtigen Internetdienstanbieters sowie der optimalen Internetgeschwindigkeit bis hin zu umfassenden Netzwerklösungen bieten wir alles aus einer Hand. So halten wir Ihre IT-Infrastruktur stets auf dem neuesten Stand, um Sie vor Gefahren und Ausfällen zu schützen.

Multimedia

Abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse, bieten wir eine nahezu grenzenlose Vielfalt an Qualitätsprodukten – von Stereoanlagen bis zu Dolby Surround Soundsystemen, einschließlich hochwertiger Heimkino-Lösungen. Unsere top geschulten und motivierten Mitarbeiter zaubern „Wohlfühlen“ in jedes Zuhause.

EXENBERGER
elektro - technik



Die prächtige Kaiserblick-Residenz ist neu im Stanglwirt-Angebot.
The magnificent Kaiserblick-Residenz is the latest addition to the Stanglwirt portfolio.

STAYCATION & WORKATION TREND

Wer für länger beim Stanglwirt daheim sein will, kann auch komplette Häuser und Wohnungen in unmittelbarer Nähe mieten.
Anyone wishing to stay at the Stanglwirt for longer periods can also rent entire houses and apartments nearby.



Manchmal muss es einfach mehr sein, vor allem, wenn es um wertvolle Lebenszeit geht, die man in prächtigem Ambiente und herrlicher Natur verbringt. Da reicht dann auch die schönste Hotelsuite nicht mehr aus. „Für Gäste, die länger bleiben, halten wir auch eigene Stanglwirt-Häuser und -Wohnungen bereit“, verrät Hoteldirektorin Trixi Moser. Sie liegen in unmittelbarer Nähe zum Hotel – etwa nahe beim Kinderbauernhof oder am Goinger Badesee. Wie alles beim Stanglwirt sind auch diese Unterkünfte etwas ganz Besonderes: Sie bieten atemberaubende Ausblicke, Gärten oder Terrassen, die gemütliche und edle Stanglwirt-Ausstattung und jede Menge Platz. Der entscheidende Vorteil: „Die Mieter unserer Häuser und Wohnungen haben Zugang zu allen Stanglwirt-Angeboten, die exklusiv unseren Gästen vorbehalten sind. Dazu zählen etwa die riesige Wellnesslandschaft, das vielfältige Spa-Angebot sowie Fitnessgarten und Sportmöglichkeiten“, verrät Trixi Moser. Welche Dienstleistungen im Mietobjekt selbst gewünscht werden, ist Vereinbarungssache: „Von täglicher Reinigung über Frühstück bis Vollpension ist alles möglich.“ In das einsam im Wald gelegene und auch für Special Events wie Hochzeiten oder Workshops prädestinierte Hüttlingmoos kann sogar ein Koch bestellt werden. „Unsere Häuser und Wohnungen erfreuen sich immer größerer Beliebtheit“, erzählt Juniorchefin Maria Hauser. „Vor allem unsere internationalen Gäste nutzen diese als perfekte Möglichkeit für Langzeitaufenthalte. Sie richten sich ein Workation-Homeoffice ein, genießen die Privatsphäre sowie das vielfältige Stanglwirt-Angebot und verbringen eine erholsame Zeit in einer der schönsten Urlaubsgegenden der Welt.“

Sometimes people simply want more – even more so when it is a question of spending precious time in an exceptional ambience and the splendours of nature. In that case even the finest hotel suite won't measure up. “We also have our own Stanglwirt houses and apartments for guests who want to stay longer,” says Hotel Manager Trixi Moser. They are only a short distance from the hotel – near the children's farm or the bathing lake at Going. Like everything at the Stanglwirt, this accommodation is likewise very special. Offering breathtaking views, gardens or terraces, Stanglwirt's high-spec yet comfortable furnishings and a whole lot of space. As for the major benefit?

“People renting our houses or apartments can access all offers that are otherwise reserved exclusively for guests at the Stanglwirt. This includes for example our vast wellness complex, our varied spa amenities, as well as the Fitnessgarten and sports facilities,” explains Trixi Moser. Which services are required at the rental property itself is a matter for agreement: “From daily cleaning through breakfast to full board, there are no limits here.” A chef is even available for hire at the Hüttlingmoos chalet, which stands by itself in the forest, also making it ideal for special events like weddings or workshops. “Our houses and apartments are becoming increasingly popular,” says Junior Director Maria Hauser. “International guests in particular see them as a perfect opportunity for longer stays. They set up a workation home office, savouring the privacy offered here as well as the Stanglwirt's wide range of services and so enjoy a relaxing time in one of the finest vacation areas in the world.”



**CHOPARD HAPPY DIAMONDS KITZBÜHEL
ANHÄNGER UND BANGLES**

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

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

Exklusiv bei Juwelier Schroll – Vorderstadt 23 – 6370 Kitzbühel

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860



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

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



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

Christopher & Yvonne Schroll

CHANCEN- REICH

A PLACE OF
OPPORTUNITY

Für Mitarbeiter ist der Stanglwirt
viel mehr als nur Arbeitgeber.
For the team, the Stanglwirt is
far more than just an employer.

Der Stanglwirt ist ein Daheim für alle“, sagt Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz. „Deshalb unterstützen wir unsere Mitarbeiter beim Aufbau eines neuen Lebens in Going.“ Wichtigste Zutat: eine höchst attraktive Startwohnung als neuer Lebensmittelpunkt. Die finden die Stanglwirt-Kollegen in den bestens ausgestatteten Appartements in der Mitarbeiter-Residenz. „Wir haben viele Gemeinschaftsräume wie ein eigenes Fitnesscenter oder einen Mehrzweckraum, um sich zu vernetzen“, weiß die Stanglwirt-Juniorchefin um die Bedeutung privater Netzwerke. Wer seine Community über den Stanglwirt hinaus ausweiten will, besucht eigene oder Events vom Tourismusverband Wilder Kaiser: „Unter dem Label Kaiserschafsbetriebe gibt es von

“The Stanglwirt is a home from home for everyone,” says Junior Director Elisabeth Hauser-Benz: “That’s why we like to help our employees to establish a new life in Going.” The most important element in this is to have a very attractive starter home as the centre of their new life. That’s what our Stanglwirt colleagues find in the beautifully equipped apartments in our team residence. “We provide employees with a lot of communal areas, such as their own fitness studio and a multi-purpose room where they can socialise,” says the Stanglwirt’s junior director, who understands the importance of the staff mixing outside work. Anyone wishing to extend their community beyond the Stanglwirt can attend hotel events or those organised by the Wilder Kaiser tourism association: “Under the umbrella

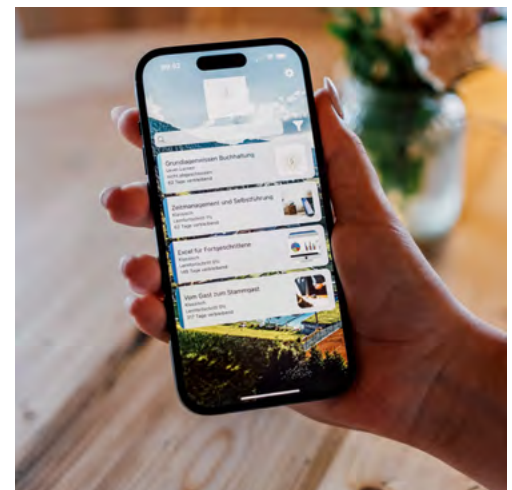


© Skyline Medien, GMedia

↑ Die Mitarbeiter-Residenz bietet perfekte Startwohnungen. The team residence offers ideal starter homes.

Die digitale „Talenteschmiede“ ist Teil des Ausbildungsangebotes. The digital Talent Academy app is part of the training on offer. →

Kurze und unterhaltsame Handy-Videos sorgen für perfekte Fortbildung. Short, fun online videos are the ideal way to learn. →



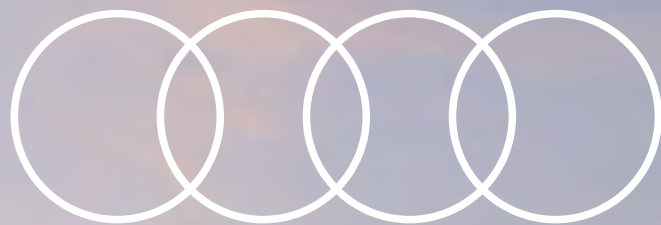


↑ Robert Steinböck (Porsche Holding Salzburg), Maria Hauser, Rennsportlegende Hans-Joachim Stuck und Elisabeth Hauser-Benz weihen die E-Mobility-Flotte ein. Sogar ein MOON Hypercharger steht vor dem Gasthof zum Laden bereit. Robert Steinböck (Porsche Holding Salzburg), Maria Hauser, racing legend Hans-Joachim Stuck and Elisabeth Hauser-Benz launch the electric car fleet. There's even a superfast charger from MOON in front of the traditional inn.

Flohmärkten über Partys und Konzerte bis zu Sport eine Menge Veranstaltungen, wo man mit Einheimischen und Vereinen in Kontakt kommt.“ Auch die notwendige Mobilität stellt der Stanglwirt bereit: „Wir unterstützen beim Erwerb des Klimatickets, unsere Kooperation mit bikeleasing.at hilft beim Ausborgen von E-Bikes. Für Besorgungen, Ausflüge und Transporte steht unsere E-Auto-Flotte für Mitarbeiter bereit.“ Das Angebot wird gut angenommen, der Stanglwirt hat zudem Fahrtrainings mit Rennsportlegende Hans-Joachim Stuck als Instruktor veranstaltet. „Wir haben dafür sogar einen Parcours um den Schwanenteich gebaut, die Mitarbeiter waren begeistert“, erzählt Hauser-Benz.

Natürlich wird auch das berufliche Vorankommen mit Kräften unterstützt. „Wir setzen auf einen dualen Weg“, verrät Elisabeth Hauser-Benz. Die individuelle Entwicklung wird mit maßgeschneiderten Kursen von Drittanbietern gefördert, für die allgemeine Weiterentwicklung setzt man auf die hauseigene Talentschmiede-App: „Unser Partner duftner.digital hat viel Erfahrung im Luxus-hotelbereich eingebracht. Das Angebot auf der Karriere-

name of ‘Kaiserschafft’ programs, there are all kinds of occasions, from flea markets to parties, concerts and sports events, where employees can meet local people and join clubs.” The hotel even provides the required means of transport: “We help them to buy the Klimaticket transport pass and our partnership with bikeleasing.at makes it easier for them to hire e-bikes. Our fleet of electric cars is also available for employees to use for errands, excursions or transporting goods.” This service goes down very well – and the Stanglwirt has even organised driver training sessions with motor racing legend Hans-Joachim Stuck as the instructor. “We set up a track around the swan pond, and the staff loved it!” says Hauser-Benz. Of course, the hotel also does a great deal to support their employees’ career aspirations. “We offer a dual track,” reveals Elisabeth Hauser-Benz: personal development is encouraged through tailor-made courses run by third-party providers, while general training is based on the hotel’s bespoke Talent Academy app: “Our partner duftner.digital has a great deal of experience in the luxury hotel sector. The content on the careers platform was



Performance, die einen bleibenden Eindruck hinterlässt.

Der neue, rein elektrische Audi SQ8 Sportback e-tron* mit bis zu 370 kW Leistung und 973 Nm Drehmoment. Vorsprung fühlen.

Future is an attitude

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

*Stromverbrauch (kombiniert) in kWh/100 km: 28,2–25,3; CO₂-Emissionen (kombiniert) in g/km: 0. Für das Fahrzeug liegen nur Verbrauchs- und Emissionswerte nach WLTP und nicht nach NEFZ vor. Weitere Hinweise unter [audi.de/DAT-Hinweis](https://www.audi.de/DAT-Hinweis).



↑ Stanglwirtin Magdalena Hauser mit Josefine Erhardt (l.), die für den Bauernladen ihren Ruhestand beendet.
The Stanglwirt's hostess Magdalena Hauser with Josefine Erhardt (l.), who came out of retirement to work in the farm shop.

plattform wurde für den Stanglwirt maßgeschneidert“, schwärmt die Stanglwirt-Juniorchefin. Was ihr besonders gut gefällt, ist, dass „duftner.digital viele Inhalte in kurzen, toll animierten und wirklich unterhaltsamen Videos aufbereitet hat“. An digitaler Weiterbildung führt nunmehr einfach kein Weg mehr vorbei, ist man bei duftner.digital überzeugt: „Eine Lern-App für Mitarbeiter ist inzwischen nicht mehr bloß ein ‚Nice-to-have‘, sondern ein ‚Must-have‘.“ Die Digitalisierungsprofis wissen aus Erfahrung: „Arbeiten macht so viel mehr Freude, wenn man stets auf dem neuesten Stand ist, sich permanent weiterentwickelt und Stolz für den Arbeitgeber empfindet.“ Deshalb wurden die Inhalte so optimiert, um sie auch während kurzer Pausen am Handy nutzen zu können – aber auch, um völlig neue Karrierewege zu entdecken.

Einen solchen hat die älteste Mitarbeiterin im Betrieb, Josefine Erhardt, schon vor zehn Jahren entdeckt. Damals beendete die mittlerweile 80-Jährige ihren Ruhestand und begann im Bauernladen. „Immer wenn ich beim Stanglwirt vorbeikam, packte mich die Sehnsucht, ich wollte hier arbeiten“, erklärt die Kitzbühelerin. Stanglwirtin Magdalena Hauser ist vom Engagement ihrer ältesten Mitarbeiterin begeistert: „Als Mehrgenerationenhaus fördern wir die Mischung von Alt und Jung, weil man voneinander lernen und profitieren kann.“

tailor-made for the Stanglwirt,” declares the junior director enthusiastically. What she particularly likes is that “duftner.digital has produced a lot of material in the form of short, animated and really entertaining videos.” The people behind duftner.digital are convinced that there’s simply no alternative to online training any more: “A learning app for employees is no longer just a ‘nice to have’ but a ‘must-have.’” The digitalisation pros know from experience that “work is so much more enjoyable if you are always up to date, keep learning new things and feel proud of your employer.” That’s why the training material has been fine-tuned so that staff can even use it on their mobile phones during short breaks – but can also explore entirely new career paths.

And it was a new career path that the hotel’s oldest employee, Josefine Erhardt, embarked on ten years ago. That’s when, at the age of 70, she came out of retirement and started to work in the farm shop. “Every time I passed the Stanglwirt, I longed to work here!” explains Josefine, who comes from Kitzbühel. The landlady of the Stanglwirt, Magdalena Hauser, loves the commitment shown by her oldest employee: “We are a multi-generational family business, and we encourage young and old to mix. Everyone can learn from one other and benefit from that.”



REFORM

Fenster und Türen
für Generationen

Warum Fairness bei REFORM
für umfassenden Mehrwert,
ein gutes Zuhause und
Enkeltauglichkeit sorgen
wird, erfährt ihr unter
reform-fenster.at

**Fairness
stellt dein
daheim auf
den Kopf.**

insidicisul



TAKTVOLL SPORTLICH WORKING OUT TO A BEAT

Bettina Hubers Träume gehen meist in Erfüllung. Mit sechs Jahren etwa wünschte sie sich eine Harfe. Ein Jahr später hielt sie das Instrument in Händen. Und zeigte Talent. 2019 wurde die Rosenheimerin sogar zu einem Musikantenstammtisch im Stanglwirt eingeladen. Sie hat sich sofort in das Hotel verliebt. Und träumte davon, hier zu arbeiten. Also hat sie sich 2021 nach Abschluss ihres Sportstudiums samt Ausbildung zur Fitness- und Gesundheitstrainerin im Fünf-Sterne-Biohotel beworben. „Björn Schulz, der sportliche Leiter im Stanglwirt, hat mich vom Fleck weg engagiert.“ Seitdem leitet sie die Kurse im Fitnessbereich: „Von Bauch-Beine-Po bis Nordic Walking und Fitnessboxen ist alles dabei.“ Perfekt wurde das Glück, als sie Besuch von Musikerkolleginnen bekam. Spontan haben sie im Gasthof musiziert. Balthasar Hauser war begeistert. Und engagierte Bettina Huber ein zweites Mal: als Harfenistin für den wöchentlichen Gästempfang. Mittlerweile ist sie auch bei der Bundesmusikkapelle Going mit Freude dabei. Huber: „Ich kann hier beim Stanglwirt meine beiden Leidenschaften ausleben. Besser geht es nicht.“

Bettina Huber's dreams tend to come true. At the age of six, she asked for a harp. One year later, she got one, and soon proved to have a talent for it. In 2019, the girl from Rosenheim in Germany was even invited to attend a regular event for musicians at the Stanglwirt. She fell in love with the hotel at once, and started to dream of working here. So in 2021, when she had finished her sports degree and her training to be a health and fitness coach, she applied to the 5-star Green Spa Resort. "Björn Schulz, the sports director at the Stanglwirt, employed me on the spot." Since then, she has been leading fitness classes: "From legs, bums and tums workouts to Nordic Walking and boxing for fitness – I do it all!" And her happiness was complete when some musician friends came to visit her, and they put on an impromptu performance at the traditional inn. Balthasar Hauser was delighted. So he offered Bettina Huber a second job: playing the harp at the weekly welcome event for guests. Now she also enjoys playing with the local brass band in Going. As Huber says: "Here at the Stanglwirt I can indulge in both my passions. Life couldn't be better."



SCHROLL
KITZBÖHEL



leo willwer
SINCE 1920



AUSGEZEICHNET AWARD-WINNING

Die jüngsten Awards für den Stanglwirt.
The latest awards for the Stanglwirt.

WEIL Quantenphysiker Tassilo Keilmann Wellness liebt, gründete er die Plattform wellness-heaven.de. Darauf wählen Hunderttausende User jährlich das beste Wellnesshotel in Europa. Der Stanglwirt wurde als Sieger der „Wellness Heaven Awards 2024“ im Bereich „Service“ prämiert. Nicht der einzige neueste Award für den Stanglwirt: Das renommierte Onlinemagazin Connoisseur Circle kürte den Stanglwirt zum besten Naturhotel. Maria Hauser: „Es ist eine wahre Freude, dass wir für jene Werte ausgezeichnet wurden, für die seit mehr als zehn Generationen unser Herzblut fließt.“

Quantum physicist Tassilo Keilmann loves wellness, and so he set up the wellness-heaven.de platform. Every year, hundreds of thousands of people use it to vote for the best wellness hotel in Europe. Now the Stanglwirt has won the “Wellness Heaven Award 2024” in the “Service” category. And it’s not the only recent award for the Stanglwirt: the exclusive online magazine Connoisseur Circle voted the Stanglwirt the best Nature Resort. Maria Hauser: “It gives us such pleasure to win awards for the values that have been our lifeblood for more than ten generations.”

DESIGN. POOL. COVER.



**Beste Produktqualität:
Mehrfach ausgezeichnet**



**Sicherheit für
Ihre Familie und
Ihre Haustiere**



**Sparen Sie Energie,
Wasser und Chemie**



**Weltweiter Service
und Beratung**



Mehr Referenzen und
Produktbeispiele auf:
ROLLO-SOLAR.DE



MAIN PARTNER





TUDOR

#BORN TODARE

Was treibt einen Menschen dazu an, Großartiges zu leisten. Es mit dem Unbekannten aufzunehmen, etwas Neues zu wagen und vor nichts zurückzuschrecken? Es ist die Willenskraft, die auch TUDOR hervorbrachte. Eine Kraft, die mit dieser Uhr in jeder Frau und jedem Mann lebendig ist. Ohne diese Menschen gibt es keine Geschichte, keine Legende und keinen Sieg. Es ist die treibende Kraft, die **Alinghi Red Bull Racing** jeden Tag inspiriert. Es ist die Energie, für die jede Armbanduhr von TUDOR steht. Das Leben mancher Menschen wird von Kompromissen bestimmt. Andere sind bereit, ein Leben lang etwas zu wagen.



PELAGOS FXD CHRONO

PELAGOS FXD



SCHROLL
KITZBÜHEL

A 6370 KITZBÜHEL – VORDERSTADT 23
WWW.SCHROLL.CC

CLIMATE ACTION

Arnold Schwarzeneggers erste große Klima-Auktion
beim Stanglwirt war ein sensationeller Erfolg.
Arnold Schwarzenegger's first large climate auction
at the Stanglwirt has been a resounding success.

Wenn der Terminator einlädt, wollen alle dabei sein. Entsprechend groß war der Andrang beim Special Dinner for Climate Action der Schwarzenegger Climate Initiative in der Stanglwirt-Lipizzaner-Reithalle am Tag vor der 30. Weißwurstparty. „Ich freue mich sehr, dass wir uns hier beim Stanglwirt treffen können, um miteinander einen wunderbaren Abend zu verbringen, und Sie alle unsere Arbeit für eine saubere Umwelt unterstützen“, begrüßte Gastgeber Schwarzenegger die 170 Gäste, darunter viele Prominente wie Romero Britto, Lindsey Vonn, Mirjam Weichselbraun, Andreas Gabalier, Hannes Jaenicke, Johan Ernst Nilson, Ralf Moeller, Barbara Meier und The Boss Hoss, die auch live performten. Arnold Schwarzenegger selbst wurde nicht nur von Tochter Christina, Lebensgefährtin Heather Milligan und seinem Neffen Patrick Knapp Schwarzenegger begleitet – er hat auch hochexklusive Kunstwerke, signierte Unikate und erlesenen Schmuck mitgebracht, die mit viel Charme vom amerikanischen Comedian, Schauspieler und Fernsehmoderator Matt Iseman versteigert wurden. Besondere Highlights wie eine von Arnold Schwarzenegger signierte Lederjacke aus „Terminator 2“ oder Kunstwerke von Sylvester Stallone, Hermann Nitsch und Gottfried Helnwein waren besonders begehrte Auktionsobjekte. Der Gesamterlös von 1,2 Millionen Euro übertraf alle Erwartungen und geht zur Gänze an die Schwarzenegger Climate Initiative, die unter anderem die jährliche internationale Klimakonferenz „Austrian World Summit“ in Wien organisiert. Schwarzenegger: „Natürlich können wir unsere großartige Arbeit nur mit der Hilfe unserer Freunde und Unterstützer fortsetzen. Daher danke ich

Ihnen allen, dass Sie diesen Abend zu einem sensationellen Erfolg gemacht haben und Teil der Lösung sind.“ Das nächste Special Dinner for Climate Action im Stanglwirt findet am 18. Jänner 2024 statt. Tisch- und Ticketanfragen können gerne an folgenden Kontakt gerichtet werden:
E-Mail: office@schwarzeneggerclimate.com
Tel.: +43 1 235 14 23

When the Terminator is hosting an event, everyone wants to come. No wonder then that a huge throng of guests attended the Special Dinner for Climate Action of the Schwarzenegger Climate Initiative, held in the Stanglwirt's Lipizzaner riding arena the day before the 30th Weißwurstparty. „I am delighted that we can meet up here at the Stanglwirt to spend a wonderful evening together and that you all support our work for a clean environment,” said host Schwarzenegger in welcoming the 170 guests, including many celebrities such as Romero Britto, Lindsey Vonn, Mirjam Weichselbraun, Andreas Gabalier, Hannes Jaenicke, Johan Ernst Nilson, Ralf Moeller, Barbara Meier, and The Boss Hoss, who also performed live. Arnold Schwarzenegger himself was accompanied not just by daughter Christina, partner Heather Milligan and his nephew Patrick Knapp Schwarzenegger, but he had also brought along highly exclusive works of art, signed one-off pieces and exclusive items of jewellery. These were then auctioned off with great charm by American comedian, actor and TV presenter Matt Iseman. Special highlights included a leather jacket from “Terminator 2” signed by Arnold Schwarzenegger and artworks by Sylvester Stallone,



Hermann Nitsch and Gottfried Helnwein, which proved to be especially coveted items at the auction. The total proceeds of 1.2 million euros surpassed all expectations and will be donated in full to the Schwarzenegger Climate Initiative, which also organises the annual international “Austrian World Summit” climate conference in Vienna. Schwarzenegger: “We are of course only able to continue our fantastic work with the help of our friends and supporters. I should therefore like to thank you all for making this evening such a sensational success and being part of the solution.” The next Special Dinner for Climate Action will be held at the Stanglwirt on 18 January 2024. To enquire about tables and tickets, please contact the following address:
 Email: office@schwarzeneggerclimate.com
 Tel.: +43 1 235 14 23

← Arnold Schwarzenegger mit Tochter Christina, Ski-Superstar Lindsey Vonn und Lebensgefährtin Heather Milligan. Arnold Schwarzenegger with daughter Christina, ski superstar Lindsey Vonn and partner Heather Milligan.

↑ Die Familie Hauser begeisterte mit echter Stubenmusik die Gäste. The members of the Hauser family delighted guests with their authentic Tyrolean folk music.

→ Pop-Art-Künstler Romero Britto und Zigarrenhersteller Daniel Marshall bereicherten die Auktion mit dem Terminator-Humidor. Pop artist Romero Britto and cigar manufacturer Daniel Marshall with the Terminator humidor.

DIE WELT POSITIV BEWEGEN

MAKING THE WORLD A BETTER PLACE

WorldChanger und die Alexander Zverev Foundation luden erstmals zum großen Charity-Tennis beim Stanglwirt. WorldChanger and the Alexander Zverev Foundation host their first major charity tennis event at the Stanglwirt.

Wer die Welt verbessern will, muss sie positiv inspirieren.“ Genau das hat Robert Laner mit seiner WorldChanger-Initiative vor. „Dazu braucht es zeitgemäße Vorbilder.“ Wie etwa Alexander Zverev. Als Kind erhielt er eine Diabetesdiagnose – und schaffte es trotzdem bis an die Tennis-Weltspitze. Seitdem unterstützt er Kinder und Jugendliche, denen es ähnlich geht. Dadurch motiviert, veranstalteten Robert Laners WorldChanger und Alexander Zverev gemeinsam ein hochkarätig besetztes Tennisturnier zugunsten der Alexander Zverev Foundation im Stanglwirt, an dem neben dem Tennisstar 280 namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Sport und Entertainment teilnahmen und die wichtige Botschaft des Zusammenhalts auf einzigartige Weise gemeinsam in die Welt trugen. Ein riesiger Erfolg: 500 Millionen Menschen wurden international via Social Media, PR und TV erreicht und zudem 130.000 Euro für an Diabetes erkrankte Kinder und Jugendliche gespendet.

“If you want to change the world, you have to inspire people positively.” That’s exactly what Robert Laner intends to do with his WorldChanger initiative. “To do that, you need real-life role models.” Such as Alexander Zverev. He was diagnosed with diabetes when he was a child – but he has still managed to become one of the world’s top tennis players. Since then, he has been helping children and young people who find themselves in a similar situation. Motivated by this, Robert Laner’s WorldChanger organization and Alexander Zverev worked together to stage a high-calibre tennis tournament at the Stanglwirt in aid of the Alexander Zverev Foundation. As well as the tennis star himself, 280 celebrities from the worlds of business, sports and entertainment took part, finding a unique way of sending out a message to the world about the importance of supporting one another. The event was a real hit: it reached an audience of 500 million people round the world via social media, PR and TV and raised 130,000 euros for children and young people living with diabetes.



Gemeinsam Berge versetzen:
Alexander Zverev mit Palina Rojinski,
Pamela Reif und Younes Zarou.
Moving mountains together:
Alexander Zverev with Palina Rojinski,
Pamela Reif and Younes Zarou.



LAUFEND HELFEN

RUNNING TO HELP

Der Stanglwirt zeigt: Mit Sportsgeist und Kreativität kann man für soziale Anliegen viel bewegen.
The Stanglwirt shows how sports and creativity can do a lot for good causes.

Ich habe zugenommen“, stellte Björn Schulz Ende 2020 schockiert fest. Der sportliche Leiter im Stanglwirt begann zu joggen. Bald entwickelte sich daraus eine Leidenschaft, er startete beim Halbmarathon in St. Johann. „Da nahmen auch Rollstuhlfahrer teil, das hat mich tief beeindruckt.“ Und zu einer Idee inspiriert: Er stellte die eigene Laufbegeisterung in den Dienst des Wings for Life World Runs, der mit den Erlösen des weltweiten Wettbewerbs die Forschung zur Heilung von Querschnittlähmung unterstützt. Fitnesstrainerin Bettina und Hannes, Chef der Haus-technik beim Stanglwirt, waren mit Feuereifer bei Björn Schulz' Vorhaben dabei. 2021 startete das Trio erstmals beim Wings for Life World Run – und steckte mit seinem Engagement Mitarbeiter und Gäste beim Stanglwirt an. 2023 umfasste das Stanglwirt-Team schon 35 Läufer. Über eine eigene App konnten auch Gäste an ihrem Heimatort mitlaufen. Schulz: „2024 wird unser Team noch größer. Weil jeder ganz einfach mitmachen kann.“

Einen ähnlich kreativen Ansatz, soziale Anliegen zu unterstützen, fand Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser. Sie verwandelte den riesigen Andrang auf die Tickets für die Weißwurstparty in gute Taten. Ihre Idee: Wer zur Party will, registriert sich online. Wer von den zigtausenden Interessenten ein Ticket bekommt, entscheidet der Computer nach dem Zufallsprinzip. „Es gibt einige, die um jeden Preis zur Party wollen“, erzählt Maria Hauser, „deswegen haben wir uns überlegt, 100 Tickets zur Weißwurstparty in einer Onlineauktion für den guten Zweck

„I've put on weight“, Björn Schulz was shocked to find at the end of 2020. The sports coach at the Stanglwirt began to go jogging. It soon turned into quite a passion, and he even entered the half-marathon in St. Johann. „Even wheelchair users took part in it; I was deeply impressed.“ And it gave rise to an idea: he used his love of running for the benefit of the Wings for Life Run, a global event from which all the entry fees go to support research into treatments for paraplegia.

Fitness coach Bettina and Hannes, the technical manager at the Stanglwirt, were keen to join in with Björn Schulz's project. The trio entered the Wings for Life Run for the first time in 2021 – and their commitment inspired other employees and guests at the Stanglwirt. By 2023 the Stanglwirt team consisted of 35 runners. Guests were also able to do the run at home, using a special app. Schulz says: „Our team will be even bigger in 2024, because it's easy for anyone to join in.“

The Stanglwirt's junior director Maria Hauser found a similarly creative way of supporting good causes. She put the huge demand for tickets for the Weißwurstparty to good use. Her idea was as follows: anyone wanting to go to the party has to register online. A computer decides at random who out of the umpteen thousand applicants will receive a ticket. „There are some people who want to come to the party at any price,“ explains Maria Hauser: „So we decided to auction 100 tickets for the Weißwurstparty online for good causes.“ The profit – no less than



Das Stanglwirt-Wings-for-Life-Team rund um Hoteldirektorin Trixi Moser (vorne Mitte) und Sportchef Björn Schulz (vorne rechts).
The Stanglwirt Wings for Life team led by Hotel Manager Trixi Moser (front, centre) and Sports Coach Björn Schulz (front, right).





↑ Der Stanglwirt unterstützt über „Bauern helfen Bauern“ die Familie Luscani in Kroatien, die ihr Haus durch ein Erdbeben verloren hat.
Through Farmers Helping Farmers, the Stanglwirt is helping the Luscani family in Croatia, who lost their house in an earthquake.

↑ Durch die Versteigerung von Tickets für die Weißwurstparty konnten 65.000 Euro gespendet werden.
Auctioning tickets for the Weißwurstparty raised 65,000 euros in donations.

zu versteigern.“ Der Mehrerlös – stolze 65.000 Euro, die von der Familie Hauser aufgerundet wurden – kam der Kinderstiftung von Felix Neureuther, der Schwarzenegger Climate Initiative und der gegen das Artensterben ankämpfenden Pelorus Jack Foundation von Schauspieler Hannes Jaenicke zugute. Die Weißwurstparty-Community stimmte online ab, welcher Organisation wie viel Anteil der Spendensumme zuteil werden sollte.

„Der Stanglwirt ist seit mehr als 400 Jahren ein Ort des Miteinanders. Bei uns hat man in Not Geratenen immer geholfen.“ Deshalb unterstützt der Stanglwirt auch das Projekt „Bauern helfen Bauern“ der mit zahlreichen Social Awards geehrten Doraja Eberle. Seit 33 Jahren hilft ihre Initiative Landwirten in Kroatien, die erst durch die Kriegswirren in den Neunzigern ihr Hab und Gut verloren haben und 2020 von einem schweren Erdbeben erneut um ihre Existenz gebracht wurden. 123 Häuser konnten so seit 2021 wiederaufgebaut werden und 10.000 Menschen haben ein neues Daheim gefunden.

65,000 euros, rounded up by the Hauser family – was donated to the Felix Neureuther Foundation for Children, the Schwarzenegger Climate Initiative and the Pelorus Jack Foundation founded by actor Hannes Jaenicke, which fights to protect at-risk species. The Weißwurstparty community voted online as to which organisation should receive how much of the total amount donated.

“The Stanglwirt has been a place of togetherness for over 400 years. We have always helped people in need.” That’s why the Stanglwirt also supports the Farmers Helping Farmers project run by Doraja Eberle, who has won numerous charity awards for her work. For the last 33 years her initiative has been helping farmers in Croatia who first lost everything during the upheaval of the war in the 1990s – and then lost their livelihoods again in 2020 following a severe earthquake. The charity has helped to rebuild 123 houses since 2021 and provide new homes for 10,000 people.



ERDINGER BRAUHAUS BAYERN

*Einfach a bissert
besser!*



*Aus Liebe
zum Bier!*

BESTE BRAUMEISTER-QUALITÄT

WWW.ERDINGER-BRAUHAUS.DE

KRONOS ADVISORY

VERMÖGEN WAHREN, KOSTEN SPAREN

DAS 2009 GEGRÜNDETE WIENER MULTI FAMILY OFFICE KRONOS ADVISORY WURDE BEI DEN WORLDWIDE FINANCE AWARDS VON ACQUISITION INTERNATIONAL FÜR SEINE EXPERTISE IN DER VERMÖGENSSTRUKTURIERUNG AUSGEZEICHNET.

Ein beeindruckender Erfolg: Bei den Worldwide Finance Awards des Finanzmagazins Acquisition International wurde das Wiener Multi-Family-Office KRONOS Advisory zum „Asset Structuring Specialist of the Year 2023“ gewählt – und damit als Finanzdienstleister geehrt, der auf globaler Ebene besondere Leistungen erbracht hat. Und das in einem schwierigen Umfeld aus hartem Wettbewerb, grassierender Inflation und sinkender Wirtschaftskraft, betont Acquisition International. Schon allein deshalb ist die Anerkennung der Leistungen von KRONOS Advisory in Sachen Vermögensstrukturierung hoch einzuschätzen – und es ist auch nicht der einzige Award für das Unternehmen: Die hoch renommierte US-Business-Plattform „The Silicon Review“ wählte KRONOS Advisory in die „50 Most Admired Companies“.

Die Geschäftsidee von KRONOS Advisory basiert auf dem Konzept von Family-Offices, die in den USA schon im 19. Jahrhundert erfunden wurden. Die berühmte Familie Rockefeller war eine der ersten, die ein solches Office zur Verwaltung des Vermögens gründete. Der Erfolg des Konzepts strahlte bald auf andere Länder aus, heute hat sich diese Variante der Vermögensverwaltung auch in Europa bewährt. Neben dem Erhalt des Vermögens zählen weitere finanzielle und administrative Aufgaben zu den Leistungen – etwa Steuer- und Nachlassplanung sowie Spenden. Ein Family-Office ist damit im Idealfall eine zuverlässige Begleitung vermögender Familien. Allerdings mit hoher Einstiegshürde: Unter 250 Millionen Euro Vermögen rechnet sich ein solcherart maßgeschneiderter Service nicht.

Genau hier setzt Sven E. Rischko an. Nachdem er 2009 seine erfolgreiche Vermögensverwaltung an ein börsennotiertes Unternehmen verkauft hatte, gründete er das Multi-Family-Office KRONOS Advisory. Sein Ziel: Die vielen Vorzüge eines Family-Offices sollten auch kleineren Vermögen zugänglich gemacht werden. Um diese Zielgruppe optimal betreuen zu können, werden Dienstleistungen wie Asset Allocation und Auswahl sowie Überwachung der Kapitalmarktanbieter gleich für mehrere Anleger durchgeführt. Die Kosten werden von den Kunden anteilig übernommen – deshalb der Name Multi-Family-Office. Familien, Privatpersonen, Stiftungen und Unternehmen mit einem Vermögen von mindestens drei bis maximal 250 Millionen Euro sind bei KRONOS Advisory seitdem bestens aufgehoben – und profitieren schnell: Meist reicht schon ein Anruf von KRONOS Advisory, um die Kosten von Banken und Vermögensverwaltern um 30 bis 60 Prozent zu senken. „Das ist unser Anspruch“, erklärt Sven E. Rischko selbstbewusst. „Wir schlagen potenziellen Kunden nur dann eine Zusammenarbeit vor, wenn wir nach Analyse der Ist-Situation sicher sind, dass unsere Kosten geringer sind als der Mehrwert, den wir für den Anleger erzielen.“ Rischkos Idee fand schnell Anklang. Neben der Zentrale in Wien wurde mittlerweile auch eine Niederlassung in Linz eröffnet. Das Erfolgsgeheimnis: „Wir helfen Vermögenseigentümern bei der Verwirklichung ihrer finanziellen Ziele, ohne eigene Produktangebote zu machen oder Vermögen zu verwalten, und wir haben kein Interesse an Provisionen“, erläutert Sven E. Rischko. Die Gebühren seien transparent und würden Kunden entweder auf Basis von Stundensätzen oder vereinbarten Pauschalbeträgen in Rechnung gestellt. „Wir nehmen keine Provisionen, Kick-backs oder andere Anreize an, die unser Engagement für die bestmöglichen Konditionen bei den Anbietern beeinträchtigen könnten“, ergänzt er. Basierend auf einer Zukunftsstrategie werden die effizientesten Anbieter gesucht und in einem strengen Auswahlverfahren genauer unter die Lupe genommen. Die endgültige Entscheidung wird dann vom Kunden getroffen. KRONOS Advisory bleibt unparteiisch und achtet auf den nachhaltigen Schutz des Vermögens seiner Kunden.



Sven E. Rischko, Gründer und Geschäftsführer von KRONOS Advisory.

Die Palette der Dienstleistungen von KRONOS Advisory ist aber länger: So werden unter anderem auch Risikomanagement, Familienberatung, Unternehmensführung und Immobilienmanagement durchgeführt, falls der Kunde dies wünscht. Ein wichtiger Bestandteil ist zudem die Vermögensstrukturierung, für die KRONOS Advisory eben den begehrten Preis von Acquisition International erhalten hat. Investitionen, Steuern und Erbschaftsangelegenheiten werden damit präzise geplant, Risiken minimiert und die Weitergabe des Vermögens erleichtert.

Entscheidend für den Erfolg von KRONOS Advisory ist auch das Team, wie Sven E. Rischko betont: „Unsere Kundenberater haben zusammen rund 200 Jahre Erfahrung im Private Banking und in der Finanzberatung.“ Wichtig sei das Verständnis, dass der Fokus einzig und allein auf den Interessen des Anlegers liegt; es gibt keine Zwänge institutioneller Vorgaben oder Verkaufsziele. Zudem sind die Gesellschafter von Kronos Advisory selbst erfolgreiche Unternehmer und Investoren und bieten neben Fachwissen zum Kapitalmarkt auch Expertise zu Investitionen, Immobilien, Steuerstrukturen und anderen grundlegenden Vermögensfragen.



KRONOS Advisory GmbH

Tuchlauben 14/11, 1010 Wien · T +43 1 909 44 04 10 · F +43 1 909 44 04 99
office@kronos-advisory.com

A close-up photograph of a rustic wooden water spout. The spout is made of weathered wood and is mounted on a vertical wooden post. Water is flowing out of the spout in a thin stream. In the background, there is a stone building with a thatched roof, a green field, and mountains under a clear sky. The overall scene is peaceful and natural.

WAS LENA LIEBT

WHAT LENA LOVES

Topmodel, TV-Ikone und Unternehmerin Lena Gercke im Gespräch mit Maria Hauser.
Top model, TV icon and businesswoman
Lena Gercke talks to Maria Hauser.

Mode / Fashion: LeGer



Die coolste Art, eine vegane Lederjacke zu tragen. Bikerjacke und langes Rippkleid aus der LeGer-Kollektion.
The coolest way of wearing a vegan leather jacket. Biker jacket and a long ribbed dress from the LeGer collection.



Voll im Trend:
Weste statt Top.
Lena liebt es lässig.
The latest trend:
a waistcoat worn as a top.
Lena loves a casual look.



Oversize-Blusen sind ein Must-have! Bluse und Hose von LeGer. Oversized shirts are a must-have! Shirt and trousers from LeGer.

Liebe Lena, deine Mode unter dem Label LeGer ist ein Bestseller. Wann entstand in dir der Wunsch, eigene Kollektionen zu präsentieren?

Lena Gercke: Die Idee reifte, als ich als Model in Metropolen wie Mailand, Paris, London und New York unterwegs war. Ich wollte nicht mehr nur fremde Mode zeigen, sondern selber Fashion machen. Inspirationen dafür fand ich überall! 2017 haben wir das Label LeGer gegründet, 2021 ein Unternehmen dazu geschaffen, jetzt kann ich mit LeGer endlich ausleben, wovon ich geträumt habe.

Was prägt die LeGer-Kollektionen?

In der Kollektion steckt sehr viel von mir drinnen, also, was mir gefällt, was ich selber trage, was ich gut finde. Dazu kommen noch viele Inspirationen. Wir sind ein Team von 30 Leuten, die Fashion-shows, Social-Media-Trends und Street-Looks im Auge haben.

Welche Werte prägen LeGer?

Mir ist wichtig, Fashion so greif- und nahbar zu machen wie möglich und dabei trotzdem inspirierend zu sein, also für jeden Bodytyp und jeden Frauentyp Kleidung zu produzieren und auf die Bedürfnisse der Kunden einzugehen. Bevor wir ein neues Teil in die Kollektion aufnehmen, tragen wir es selber, um zu spüren, ob es gut sitzt, nirgendwo zwickt und das Material angenehm ist. LeGer-Mode muss auf allen Ebenen bequem und tragbar sein und gleichzeitig auch trendbewusst und modern zur Zeit passen.

Du bist nicht nur Unternehmerin, sondern auch als Model und im TV enorm präsent. Wie schaffst du das als zweifache Mutter?

Das weiß ich auch manchmal nicht (lacht). Es geht um die Einstellung, alles mit Liebe und mit positiver Energie zu machen. Aber ich strukturiere meine Zeit sehr genau, jeder Tag ist durchgetaktet. Dann bleibt auch noch Quality-Time für die Familie. Aber jede berufstätige Mutter, wie du ja auch, weiß: Damit das auch klappt, braucht es ein sehr gutes Team an Freunden und Verwandten, die im Notfall als Bezugspersonen für die Kinder da sind.

Bleibt da noch Zeit für gemeinsame Auszeiten?

Die Zeit für die Familie schaffe ich mir bewusst. Deswegen fahren wir so gerne zum Stanglwirt.

Lena, your LeGer fashion label is a best-seller. When did you first decide you wanted to design your own collections?

Lena Gercke: The idea grew in me while modelling in fashion metropolises like Milan, Paris, London and New York. I didn't just want to show off other people's fashion but design it myself. I found inspiration everywhere! We established the LeGer label in 2017 and set it up as a company in 2021 – I was at long last able to live my dream with LeGer.

What characterises LeGer collections?

There's a lot of me in these collections, in other words what I like, what I wear myself, what I find good. Plus plenty of inspiration: we're a team of 30 people who keep track of fashion shows, social media trends and street looks.

What are LeGer's values?

For me it's important to make fashion as tangible and accessible as possible while still offering inspiration. In other words, to produce garments for every body type and every kind of woman while also catering for the needs of our customers. Before we add a new piece to the collection, we wear it ourselves to check whether it fits properly, doesn't dig in anywhere and if the material feels nice when worn. LeGer fashion must be comfortable and wearable on all levels while also being on trend and in line with the times.

You're not just a businesswoman but also have a huge presence as a model and on TV. How do you manage this as a mother with two children?

I sometimes don't know myself (laughs). It's a question of attitude, doing everything with love and generating positive energy. I structure my time very carefully, every day is organised from start to finish. That way I still have quality time for my family. But as every working mother like you also knows, you need an excellent team behind you, friends and family who are on hand to help with the kids in case of an emergency.

Do you have any time for relaxing together?

I consciously make time for my family. That's why we love going to the Stanglwirt. There's so much on offer here for children, parents like us are able



↑ Junge Mütter unter sich: Lena Gercke im Talk mit Maria Hauser.
Young mothers get together: Lena Gercke talking to Maria Hauser.



↑ Lena Gercke: „Ich bin sehr stolz, dass meine LeGer-Kollektion jetzt auch im Shop beim Stanglwirt erhältlich ist.“
Lena Gercke: "I'm really proud that my LeGer collection is now also available from the Stanglwirt shop."

Hier wird den Kindern so vieles geboten, da können wir Eltern auch mal entspannen. Das ist ein toller Familienurlaub! Wir achten sehr darauf, dass wir uns Highlights wie ein paar Tage beim Stanglwirt regelmäßig schaffen.

Du hast als Model die ganze Welt gesehen. Wie erlebst du die Berge beim Stanglwirt?

Ich liebe die Berge! Das ist ein Wohlfühlort mit Naturverbundenheit, Freiheit und Erholung. Ich habe in den größten Städten der Welt gelebt, aber wenn ich zu dir in die Berge fahre, habe ich das Gefühl: Jetzt bin ich endlich daheim.

Viele junge Frauen sehen dich als Vorbild. Was willst du ihnen auf den Lebensweg mitgeben?

Als ich aufwuchs, gab es noch kein Netflix und kein Social Media, mein erstes Handy bekam ich mit 17. Das klingt nach Steinzeit, heute gibt es so viel mehr Möglichkeiten, man darf sich nur nicht in dieser Vielfalt verlieren. Liebe Mädels: Denkt nach, was euch wirklich interessiert, und findet heraus, worauf ihr Lust habt, probiert einfach aus! Macht die Schule fertig, zieht in die Welt! Arbeiten wird man noch sein ganzes Leben, genießt die Freiheit, so viel zu reisen und zu erleben wie irgendwie möglich, bevor ihr euch auf einen Beruf festlegt. Und verlasst eure Komfortzone – nur dann lernt ihr die wichtigen Lebenslektionen!

to chill out. It makes for a great family holiday! We're careful to ensure that we regularly get treats like a few day at the Stanglwirt.

As a model you've been all round the world. What do the mountains at the Stanglwirt mean to you?

I love the mountains! I feel good here, in touch with nature, enjoying freedom and relaxation. I've lived in big cities round the world, but when I head off to you in the mountains, I feel I'm finally at home.

You're a role model to many young women. What would you tell them on their path through life?

When I was growing up, Netflix and social media didn't exist, and I didn't get my first mobile phone until I was 17. It sounds like the Stone Age! Nowadays there are so many more possibilities, they shouldn't lose their way faced with all these options. Girls, think what you're really interested in and work out what you'd like to do. Just try it out! Finish school and then head out into the world. You'll spend your whole life working, so enjoy your freedom, travel and experience as much as you can before choosing a specific profession. And get out of your comfort zone – that's the only way to learn the key lessons of life!

NEW SPIRIT 2024

Neue Wege, neue Träume, neue Mode.
New ways, new dreams, new fashion.

MODEL: LAURA-LUISA PITTANA
FOTOGRAFIE / PHOTOGRAPHY: MATHIAS LEIDGSCHWENDNER
VISAGISTIN: NADINE BINDER





Cashmerejacke
und Rock: Ploom,
Daddy's Daughters
Tasche: dirndl & bua
Cashmere jacket
and skirt: Ploom,
Daddy's Daughters
Bag: dirndl & bua

EASY
LUXURY

JUVIA.COM

JUVIA

Hosenanzug: IVI
Ohrringe: Me°rchen Me°dchen
Trouser suit: IVI
Earrings: Me°rchen Me°dchen



xxx: xxx
xxx: xxx

Bluse: Wallmann
Jeans: 7 for All Mankind
Schuhe: dirndl & bua
Blouse: Wallmann
Jeans: 7 for All Mankind
Shoes: dirndl & bua

Bluse und Weste:
Frieda & Freddie's
Blouse and vest:
Frieda & Freddie's



LUISTRENKER.COM

VIVA LA VIDA

unlimited

LUIS TRENKER SHOP
KITZBÜHEL
VORDERSTADT 21

Luis Trenker

A PART OF ME

BOZEN | MERAN | PESCHIERA AM GARDASEE | INNSBRUCK | KITZBÜHEL | SALZBURG
SCHLADMING | SEEFELD | WIEN | MÜNCHEN | BERCHTESGADEN | ROTTACH-EGERN



Kleid: Grace
Hut: AvM
Dress: Grace
Hat: AvM



ABENTEUER ZEIT

THE ADVENTURE OF TIME

TUDOR tritt mit Alinghi Red Bull Racing beim 37th America's Cup an.
Mit im Gepäck: zwei neue Pelagos FXD-Uhren.

TUDOR is joining Alinghi Red Bull Racing at the 37th America's Cup.
Also on board will be two new Pelagos FXD watches.

Zur Feier der Partnerschaft mit Alinghi Red Bull Racing stellt TUDOR zwei brandneue Pelagos-FXD-Modelle vor: einen Chronographen und eine reine Zeituhr – beide inspiriert vom Segelsport. Diese Armbanduhren mit Gehäusen in Carbon, Titan und Edelstahl sind mit Manufakturwerken ausgestattet und verkörpern den Wagemut, den es braucht, um bei der anspruchsvollsten Segelregatta aller Zeiten zu bestehen. Zum ersten Mal hat TUDOR auch ein Chronographenkaliber in ein Gehäuse mit fest angebrachten Bandstegen integriert. Die wichtigsten Merkmale:

- » Gehäuse von 42 mm (25.707KN) in Carbon mit mattschwarzem Finish, fest angebrachten Bandstegen und graviertem Alinghi-Red-Bull-Racing-Logo auf dem Gehäuseboden aus Edelstahl
- » In beide Richtungen drehbare Lünette in Titan mit mattschwarzer Zahlenscheibe in Carbon und retrograder 60-Minuten-Graduierung mit phosphoreszierender XI-Swiss-Super-LumiNova®-Beschichtung
- » Mattblaues Zifferblatt mit applizierten Stundenindizes aus leuchtender Monoblock-Keramik
- » Manufakturwerk Kaliber MT5602 (25707KN) zertifiziert vom Schweizer Prüfinstitut Contrôle Officiel Suisse des Chronomètres (COSC), mit Siliziumspiralfeder und einer Gangreserve von ca. 70 Stunden
- » „Snowflake“-Zeiger, eines der Markenzeichen der 1969 eingeführten TUDOR-Taucheruhren, mit phosphoreszierender XI-Swiss-Super-LumiNova®-Beschichtung
- » Textilband mit Klettverschlussystem, blau mit roten Akzenten.

TUDOR is celebrating its partnership with Alinghi Red Bull Racing by introducing two brand-new Pelagos FXD models: a chronograph and a time-only watch – both inspired by the sport of sailing. Featuring cases made of carbon, titanium and stainless steel, these watches fitted with manufacture calibres embody the daring spirit that's needed to come out on top in the most competitive sailing race of all time. This also marks the first time that TUDOR has integrated a chronograph calibre in a housing with fixed bracelet bars. Key features:

- » Carbon housing measuring 42 mm (25707KN) with matte black finish, fixed bracelet bars and Alinghi Red Bull Racing logo engraved on back of stainless steel case
- » Bidirectional rotating bezel in titanium with matte black insert in carbon and retrograde 60-minute graduation with luminous XI Swiss Super-LumiNova® coating
- » Matt blue dial with monobloc luminescent ceramic composite hour markers
- » Manufacture calibre MT5602 (25707KN) certified by Contrôle Officiel Suisse des Chronomètres (COSC, Official Swiss Chronometer Testing Institute), with silicon balance spring and a power reserve of approx. 70 hours
- » Snowflake hands, one of the signature elements of the TUDOR dive watches introduced in 1969, with luminous XI Swiss Super-LumiNova® coating
- » Fabric strap with hook-and-loop system, blue with red accents



WO MAN STIL ZEIGT

STYLE AT THE STANGLWIRT

Im Stangl-Shop entdecken Fashionistas trendige Labels abseits des Mainstreams.
In the Stangl-Shop, followers of fashion will find trendy designs that are far from run of the mill.

Trend trifft Tradition“, fasst Juniorchefin Maria Hauser gerne die Philosophie zusammen, die den Stanglwirt prägt. Und damit auch den 200 Quadratmeter großen Stangl-Shop, der aufregende Modeerlebnisse verspricht. „Natürlich gibt es bei uns exklusive Trachtenmode von Lena Hoschek, BellaSusi und Meindl“, erzählt die modeaffine Juniorchefin. „Mit allen verbindet uns auch eine Freundschaft. Mit Lena Hoschek habe ich auch einen eigenen Stanglwirt-Bänderrock kreiert, der schnell ausverkauft war. Wir planen bereits ein Nachfolgemodell.“ Neben bekannten Labels ist im Stangl-Shop aber auch aufregend Neues zu entdecken. Längst etablierte Designmarken will Hauser eher vermeiden: „Die findet man ohnehin in Kitzbühel und den Metropolen dieser Welt.“ Sie setzt lieber auf die Trends von morgen und nutzt dafür ihre Rolle als viel reisende Stanglwirt-Botschafterin: „Wenn ich irgendwo etwas entdecke, was sich richtig und passend für uns anfühlt, kommt es in den Shop.“ Vorausgesetzt, Qualität, Material und Herstellungsbedingungen genügen den hohen Stanglwirt-Ansprüchen. Maria Hauser verweist dabei auf den grünen Weg des Hauses:

“Trends meet tradition” is how Junior Director Maria Hauser likes to sum up the Stanglwirt’s defining ethos. The same applies to the 200 m² Stangl-Shop, which offers all kinds of exciting fashion experiences. “It goes without saying that we have exclusive traditional Alpine labels like Lena Hoschek, BellaSusi and Meindl,” says the highly fashion-conscious junior director: “We are also friends with all of them. I created a bespoke Stanglwirt ribbon skirt with Lena Hoschek that sold out really quickly. We’re already planning a follow-up design.” But as well as the well-known labels, you can also find new and exciting things in the Stangl-Shop. Hauser tries to avoid long-established designer brands: “You can find those in Kitzbühel anyway, and in big cities all over the world.” She prefers to focus on future trends, and takes advantage of her role as the much-travelled Stanglwirt ambassador: “If I find something somewhere that feels right and suitable for us, I introduce it in the shop.” Provided, of course, that the quality, materials and manufacturing conditions meet the high Stanglwirt standards. Maria Hauser points out the hotel’s green credentials: “My father was a pioneer in terms of sustainability and he also gave that to us



Die Fashionshow
im Stangl-Shop
begeisterte Modedfans.
Fashionistas loved
the fashion show at
the Stangl-Shop.



↑ Maria Hauser mit der Shopleiterin Maria Schroll und dem engagierten Stangl-Shop-Team. Maria Hauser with shop manager Maria Schroll and her committed Stangl-Shop team.



↑ Die erfolgreiche Instagram-Bloggerin Denisa (fashion_blogger_mountainlife) ist ein langjähriges Mitglied des Shop-Teams und liebt die Looks aus dem Stangl-Shop. Successful Instagram blogger Denisa (fashion_blogger_mountainlife) is a long-standing member of the shop team and loves the styles in the Stangl-Shop.

„Mein Vater hat viele nachhaltige Pioniertaten gesetzt und uns Kinder damit geprägt. Bio-zertifizierte Labels und umweltschonende Materialien werden im Shop deshalb ganz klar bevorzugt.“ Das wird auch bei der Auswahl an Kindermode im Shop deutlich: Es dominieren skandinavische Labels mit klaren Formen und hohen Ökoansprüchen.

„Perfektioniert wird das Einkaufserlebnis im Stangl-Shop durch ein hochengagiertes Verkaufsteam rund um Maria Schroll. Unsere Denisa vom Shop-Team betreibt mittlerweile sogar einen viel beachteten Fashion-Blog rund um Stangl-Shop-Labels“, erzählt Maria Hauser begeistert. Gemeinsam mit ihrem Team hat sie auch eine furiose Fashionshow inszeniert, die zum jährlichen Jour fixe im Sommer werden soll.

Die Stimmung war ausgezeichnet, das Shop-Team mischte sich unter die Models am Laufsteg: ein Miteinander, das perfekt zum Stanglwirt passt. Zudem suchen immer mehr Brands die Kooperation mit dem Concept-Store im Stanglwirt und machen ihn damit zur Schatzkammer einzigartiger Unikate: ob Stanglwirt-Götz-Puppen, der Stanglwirt-Koffer von Titan und viele weitere exklusive Highlights, die ausschließlich im Stangl-Shop und im Stanglwirt-Onlineshop erhältlich sind.

children. That’s why we definitely prefer to stock certified organic labels and products made from environmentally friendly materials in the shop.” You can also see this in the choice of children’s fashions in the shop: the majority are Scandinavian labels with simple designs and high environmental quality standards. “The dedicated sales team led by Maria Schroll adds the finishing touch to the perfect shopping experience in the Stangl-Shop. And one of the team, Denisa, now even writes a popular fashion blog about the Stangl-Shop labels,” says Maria Hauser enthusiastically. This year she and her team organised a thrilling fashion show, which looks set to become an annual fixture in the summer calendar.

The atmosphere was fantastic, and members of the shop team alternated with the models on the catwalk: a combination that sums up the Stanglwirt perfectly. More and more brands are now looking to enter into partnerships with the concept store at the Stanglwirt, making it into a treasure trove of unusual items. These include bespoke Stanglwirt Götz dolls, the Stanglwirt Titan suitcase and many other exclusive highlights available only from the Stangl-Shop itself or the Stanglwirt online shop.

Frieda ♡
Stangl

FRIEDA & FREDDIES®

NEW YORK

LA DOLCE VITA

Das pure italiensche Lebensgefühl.
Italian passion for life.



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

2022 erweiterte Baldessarini Fragrances erstmalig sein Portfolio um einen luxuriös-rosigen Damenduft. Das feminine BELLA Eau de Parfum spricht insbesondere Frauen an, die mit ihrem Duft ihren eleganten, ausdrucksstarken und selbstbewussten Auftritt unterstreichen wollen. Der neue Herrenduft Baldessarini UOMO ist die gelungene Reinterpretation zum verführerischen Pendant BELLA. Der verführerische Herrenduft ist inspiriert von der atemberaubenden Kulisse der Amalfiküste. Eine aufregende Duftkomposition mit maskulinen Facetten, der zugleich von frischen und holzigen Noten getragen wird.

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

In 2022, Baldessarini Fragrances added a luxurious, rose-scented fragrance for women to its collection for the first time. The feminine BELLA Eau de Parfum was designed to appeal to women who choose their fragrance to represent their elegant, expressive and self-assured side. The new Baldessarini UOMO fragrance for men is a successful, captivating reinterpretation of its counterpart, BELLA. This enticing fragrance for men took its inspiration from the breathtaking scenery of the Amalfi coast. An exciting fragrance blend with masculine facets along with fresh, woody notes.



Baldeasarini
BALDESSARINI

THE NEW FRAGRANCES FOR HER AND FOR HIM



DAS GEFÜHL VON LEBENSFREUDE

A FEELING OF JOIE DE VIVRE

Das neue Event-Format „Festival der Lebensfreude“ begeistert und inspiriert.
The new Festival of Vitality event is proving popular and inspirational.

WERTVOLLE Impulse für ein gelungenes Leben bekommen, gemeinsam meditieren, neue Denkansätze kennenlernen, ausgelassen tanzen und dazwischen ein rauschendes Fest: Die zweite Ausgabe des Festivals der Lebensfreude beim Stanglwirt sorgte bei den vielen Teilnehmern erneut für große Begeisterung. Einer der Höhepunkte war die gesellige Gesprächswanderung mit Lars Amend: Bei prächtigem Kaiserwetter ging es zum Hüttlingmoos, wo musiziert und meditiert wurde. Am Folgetag heizte Tanzikone Motsi Mabuse den Teilnehmern beim „Tanz der Lebensfreude“ ein, ehe am Abend die White Night in der Hotelbar auf der Tenne gefeiert wurde. Am Abschlussstag sorgte der Vortrag von Astrologie-Star Palina Rojinski für Vorfreude auf das Lebensfreude Festival 2024, das vom 30. Juni bis 4. Juli stattfinden wird.

Learning valuable tips for a better lifestyle, meditating together, discovering new ways of thinking, chill-out dancing and an amazing party to enjoy as well: the second Festival of Vitality at the Stanglwirt was a huge success again. One of the highlights was the sociable “Walk & Talk” with Lars Amend: accompanied by beautiful weather and stunning nature, the group walked up to the Hüttlingmoos chalet to make music and meditate. The next day, dance icon Motsi Mabuse warmed up guests in a “Dance for Vitality” before the White Night celebration took place in the Tenne Bar in the evening.

On the final day, a presentation by celebrity astrologer Palina Rojinski made everyone look forward to the 2024 Festival of Vitality, which will take place from June 30 to July 4.



Die Zukunft kann man am besten voraussagen, wenn man sie selbst gestaltet. Alan Kay

- Vorweggenommene Erbfolge
- Optimale Erbschaftssteuergestaltung
- Stiftungsgründung und Vermögensnachfolge
- Generationenübergreifende Unternehmensnachfolge
- Individuelle Nachlassplanung und Testamentsgestaltung

Rechtsanwalt Dr. Stephan Lang
Fachanwalt für Erbrecht
zertifizierter Testamentsvollstrecker und Mediator
www.anwaltskanzlei-muenchen.de
+49 89 20 500 858 10



VON TRADITION & QUALITÄT

55 JAHRE DR. BÖHM®



Mag. Ruth Fischer ist Unternehmensleiterin von Apomedica – Dr. Böhm®. Mit ihrem Team sorgt sie dafür, dass die Werte und Visionen des Firmengründers Dr. Friedrich Böhm auch nach 55 Jahren konsequent weiterverfolgt werden.

Die Marke Dr. Böhm® steht seit mittlerweile fünfeinhalb Jahrzehnten für hochwertige und wirksame Nahrungsergänzungsmittel und pflanzliche Arzneimittel. Heute ist in durchschnittlich jedem österreichischen Haushalt zumindest ein Dr.-Böhm®-Produkt vertreten. Auch in Deutschland finden die natürlichen Präparate immer mehr Anklang. Unternehmensleiterin Ruth Fischer spricht über ihr „Erfolgsrezept“.

Frau Fischer, gerade im Bereich der Nahrungsergänzungsmittel und rezeptfreien Arzneimittel kommen ständig neue Produkte auf den Markt. Dr. Böhm® bleibt für die Apothekenkunden aber die klare Nummer eins. Warum ist das so?

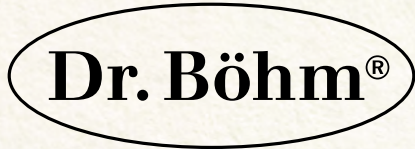
Schon als Dr. Friedrich Böhm 1968 das Unternehmen gründete, stellte er zwei unumstößliche Anforderungen an jedes einzelne Produkt: höchste Wirksamkeit und maximale Sicherheit in der Anwendung. Als Arzt und Apotheker wusste er schon früh um die große Rolle, die die Natur im Heilungsprozess des Menschen spielen kann. Daraus entstand ein kompromissloser Fokus auf effektive, zugleich aber auch natürliche Präparate. Diesem Ansatz sind wir immer treu geblieben. Das spüren die Menschen. Wenn sie eine Packung Dr. Böhm® kaufen, wissen sie einfach, was sie sich davon erwarten können: eine wirkungsvolle und dabei sanfte Unterstützung für ihre Gesundheit.

Gleichzeitig verbindet man die Marke Dr. Böhm® auch immer mit einer hohen Qualität ...

Als pharmazeutisches Unternehmen ist Qualität einer unserer Grundwerte. Aus unserer Sicht sind dafür speziell fünf Säulen entscheidend: eine herausragende Rohstoffqualität, sinnvolle bzw. korrekte Dosierungen, synergistische Kombinationen einzelner Wirkstoffe, eine optimale Bioverfügbarkeit sowie die ausschließliche Herstellung nach GMP, dem Goldstandard der Arzneimittelproduktion. Diese Good Manufacturing Practice gewährleistet die höchstmögliche Sicherheit sämtlicher Präparate. Dabei muss nicht nur die Herstellung kontrolliert und dokumentiert ablaufen, sondern auch Verpackung, Transport und Lagerung. Gerade im Bereich der Nahrungsergänzungsmittel ist eine solche GMP-Produktion nicht verpflichtend – aus unserer Sicht ist sie jedoch auch hier nötig, um zu garantieren, dass die Konsumenten sichere und unbedenkliche Produkte zu sich nehmen.

Was sagen Sie jemandem, der Dr. Böhm® noch nicht kennt?

Dr. Böhm® unterstützt Menschen, die ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden mit hochwertigen natürlichen Präparaten erhalten und verbessern wollen. Egal ob Gelenkprobleme, Wechseljahresbeschwerden oder Schlafstörungen – ein Blick in unser Sortiment lohnt sich für jeden.



Dr. Böhm® - der Goldstandard in der Phytotherapie

Bei Dr. Böhm® kombinieren wir seit 55 Jahren erfolgreich traditionelles Heilwissen mit aktuellsten wissenschaftlichen Erkenntnissen und höchsten Arzneimittelstandards.

Das Ergebnis: Optimal dosierte, effektive und gut verträgliche Präparate aus der Apotheke, die halten, was sie versprechen – für Ihre Gesundheit.



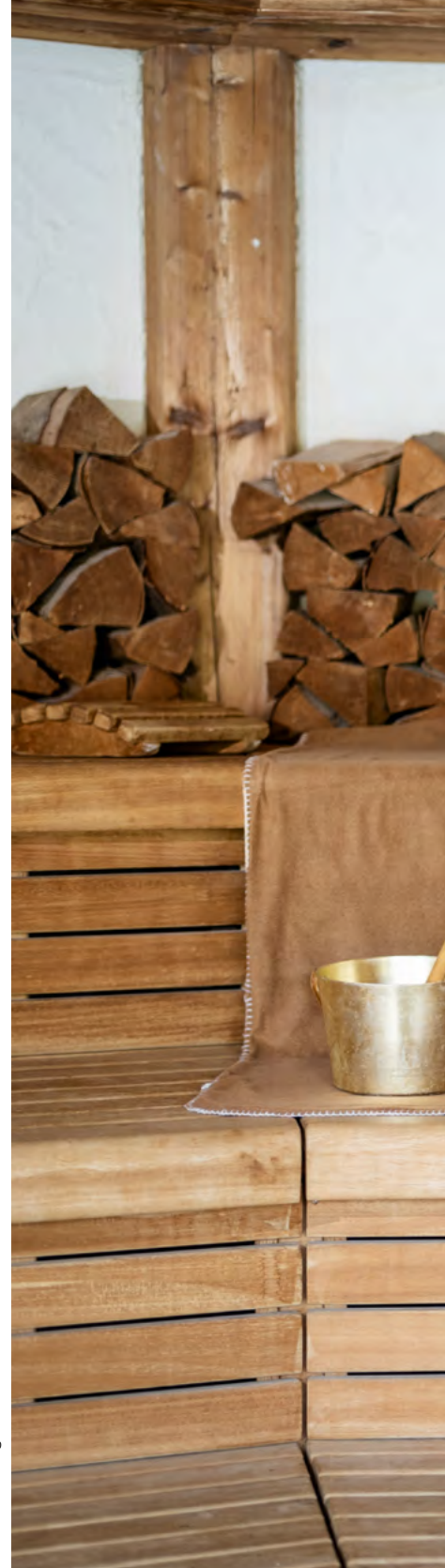
DIE HEILKRAFT VON HITZE

THE HEALING
POWER OF HEAT

Mehr als nur Schwitzen – beim Stanglwirt dient die Sauna der Gesundheitsvorsorge.
More than simply sweating: at the Stanglwirt the sauna is a healthcare amenity.

Wenn Gernot Gerold über Temperaturen spricht, redet er nicht vom Wetter. Sondern vom Sauern. Der unter dem Kosenamen Gery bei den Gästen beliebte, langjährige Saunameister im Stanglwirt beschäftigt sich intensiv mit den gesundheitsfördernden Effekten von Hitzebehandlungen. Im thermologischen Wissen, so der Fachbegriff, kann ihm kaum jemand das Wasser reichen. Denn, so Gery: „Mein Team und ich machen beim Stanglwirt keine Show-Aufgüsse, sondern sehen uns als Ort für Gesundheit und Prävention.“ Deshalb hat er sich längst von standardisierten Saunaprogrammen verabschiedet. „Wir haben einen

When Gernot Gerold talks about the temperature, he's not talking about the weather, but about his sauna. The Stanglwirt's long-standing sauna master, whose nickname is Gery, is very popular with the guests and has extensive knowledge about the healthcare benefits of heat treatments. When it comes to thermology, the scientific study of heat, he is second to none. As Gery says: "At the Stanglwirt my team and I don't do sauna infusions just for show, but see ourselves as a centre for healthcare and preventive therapy." That's why he long since gave up offering standard-



© Simon Lanzinger

↑ Saunameister Gery (hier mit seiner Familie) lädt mit neuem Gesundheitsprogramm in die Familiensauna.
Sauna master Gery (shown here with his family) welcomes families to the sauna with a new health programme.



*„Mein Team und ich machen beim Stanglwirt keine Show-Aufgüsse, sondern arbeiten an der Gesundheit.“
“At the Stanglwirt my team and I don't do sauna infusions just for show but to boost people's health.”*



↑ Ruhegenuss: Viele Gäste entspannen sich erst in den großzügigen Panorama-Ruheräumen, um den anschließenden Saunabesuch rundum genießen zu können. Peace and tranquillity: many guests relax first in the spacious panoramic relaxation rooms, before indulging in a sauna afterwards.

riesigen Werkzeugkoffer, den wir gezielt so einsetzen, dass sich jeder Gast am nächsten Tag rundherum wohlfühlt.“ Welche Methoden und Produkte er mit seinem Team aus dem umfangreichen Fundus auswählt, hängt von vielen Faktoren ab. Die Außentemperatur spielt eine große Rolle, noch wichtiger sei aber, wie die Gäste den Tag vor dem Saunagang verbracht haben. „Ein Sportler hat andere Bedürfnisse als jemand, der auf der Kaiserwiese ein Sonnenbad genossen hat“, erklärt Gery. Bei Ersterem geht es um die Bekämpfung potenzieller Muskelkater, beim Sonnenanbeter geht es um Kreislaufbelebung. Für Familien bastelt er soeben an einem eigenen Programm, damit auch Kinder die heiße Luft genießen und gesund saunieren können. Für jedes Bedürfnis setzt er spezielle Produkte ein, die nur ihm und seinem Team zur Verfügung stehen. Sie werden in einem Labor in Tulln nach wissenschaftlich fundierten Rezepten produziert. Jetzt kündigt er eine revolutionäre Innovation an. „Wir haben uns mit Aromen und Düften auseinandergesetzt“, verrät er. Bei seinen Recherchen stieß er auf den burgenländischen Unternehmer Stefan Zwickl, Österreichs wohl ersten Duftbauern. Der ehemalige Manager in der Lebensmittelindustrie hat den elterlichen Bauernhof in

used sauna services. “We have a huge toolbox that we use in a targeted way so that every guest feels absolutely great the next day.” Which methods and products he and his team choose from their vast selection depends on many factors. The outside temperature plays a key role, but even more important is how the guests have spent the day before their sauna. “A sports enthusiast has different needs from someone who has spent the day sunbathing on the Kaiserwiese lawn,” explains Gery. For the former, it’s a question of preventing possible muscle cramps, while the sun worshipper may need their circulation stimulating. He is currently putting together a special programme for families, so that children can also enjoy the health benefits of the sauna. He has special products to meet every need that are only available to him and his team. They are made in a laboratory in Tulln using scientifically based formulations.

Now he is about to introduce a revolutionary innovation: “We have been studying aromas and fragrances,” he discloses. In his research he came across an entrepreneur from Burgenland called Stefan Zwickl, who is probably Austria’s first “fragrance farmer”. Originally a manager in





↑ Duft-Arbeit: Stefan Zwickl verwandelte den elterlichen Bauernhof in Frauenkirchen in eine Manufaktur für Naturaromen von kompromissloser Reinheit.
Working with fragrances: Stefan Zwickl has converted his parents' farm in Frauenkirchen into a space for producing natural aromas of uncompromising purity.

Frauenkirchen in eine Manufaktur verwandelt. Nach zahllosen Experimenten und akribischen Recherchen fand er heraus, wie man aus den aromatischen Pflanzen auf seinen Feldern einen Naturduft von kompromissloser Reinheit gewinnt. „Es ist ein bisschen Alchemie und sehr viel Handwerkskunst“, lächelt der visionäre Aromenexperte, dem sogar die Aufzucht von Eukalyptus-Pflanzen im Burgenland gelang. Apotheken zeigen bereits Interesse an seinen Duftkompositionen, den nächsten großen Schritt will er aber beim Stanglwirt mit Saunameister Gery verwirklichen. Gemeinsam arbeiten sie an einzigartigen Duftkompositionen für die vielen verschiedenen Saunen im Fünf-Sterne-Bioresort. „Aromen beeinflussen, wie wir Hitze wahrnehmen. Das eröffnet uns völlig neue Möglichkeiten“, ist Sauna-Experte Gery begeistert. Saunieren beim Stanglwirt wird damit nicht nur zum gesunden, sondern auch zum sinnlichen Erlebnis.

the food industry, he has converted his parents' farm in Frauenkirchen into a fragrance factory. After numerous experiments and meticulous research, he discovered how to use the aromatic plants that he grows to produce natural fragrances of uncompromising purity. “It involves a bit of alchemy and a lot of craftsmanship,” smiles the visionary expert in aromas, who has even managed to get eucalyptus plants to grow in Burgenland. Pharmacies are already showing an interest in his complex fragrances, but he is looking forward to taking his next big step with sauna expert Gery at the Stanglwirt. They are working together on some unique fragrances for the many different saunas at the 5-star Green Spa Resort. “Aromas influence how we experience heat. They open up all kinds of new opportunities for us,” says Gery excitedly. It will mean that experiencing a sauna infusion at the Stanglwirt is not only good for your health but a treat for your senses, too.



NEU HOME COLLECTION

RITUALS.COM



ANGEKOMMEN BACK AGAIN

Spa-Managerin Katharina Stöckinger.
Spa Manager Katharina Stöckinger.



DEN STANGLWIRT kennt Katharina Stöckinger schon lange. „Vor 30 Jahren habe ich hier glückliche Flitterwochen verbracht“, erzählt sie. Seither hat sie Karriere gemacht, war international als Spa-Managerin in führenden Hotels und Thermen tätig und wurde ins Scientific Committee der World Spa Organization gewählt. Jetzt ist die engagierte Tierärztin mit polnischen und schwedischen Wurzeln zum Stanglwirt zurückgekehrt. Diesmal nicht als Gast, sondern als Leiterin „des wunderbaren Spa“. Auch hier wird sie auf Qualität, Nachhaltigkeit und ein Team mit Leidenschaft zum Beruf achten. Und, so die begeisterte Hundebesitzerin: „Auf Produkte ohne Tierversuche.“ Es sind Werte, die sie mit dem Stanglwirt teilt. Gemeinsam mit Juniorchefin

Maria Hauser verfolgt sie sehr genau die Entwicklungen in der Wellnessbranche. „Die Aufgabe eines Spa verschiebt sich. Das Stanglwirt-Spa als Trendsetter setzt daher auf bewusste, nachhaltige und ganzheitliche Gesundheit“, erklärt sie ihren Fokus. Und genießt es, nach 30 Jahren endlich wieder daheim beim Stanglwirt zu sein.

Katharina Stöckinger has known the Stanglwirt for a long time. “Thirty years ago, I spent a very happy honeymoon here,” she says. Since then she has had a successful career, working as a Spa Manager in top hotels and spas around the world and getting elected on to the Scientific Committee of the World Spa Organization. She is a committed animal welfare campaigner, whose roots are in Poland and Sweden. Now she has returned to the Stanglwirt, this time not as a guest but as manager of “this wonderful spa”. Here too, she will be responsible for quality, sustainability and a team that is passionate about their work. And, says the dog-owner: “There’ll be no products that have been tested on animals.” These are values that she shares with the Stanglwirt. Along with Junior Director Maria Hauser, she keeps a very close eye on what is happening in the wellness industry. “The role of a spa is changing. That’s why the Stanglwirt Spa is leading the way by concentrating on self-aware, sustainable and holistic health,” she says, explaining her priorities. And, of course, she is enjoying being at home at the Stanglwirt again at last, after 30 years.




TAMARA COMOLLI
FINE JEWELRY


SCHROLL
KITZBÜHEL

Christopher Schroll GmbH · Vorderstadt 23 · A-6370 Kitzbühel

shop.schroll.cc

EDEL-WEISS

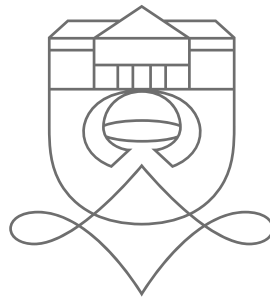
WHITE MAGIC

Wie das Stanglwirt-Molkebad vom eigenen Bauernhof die Haut heilt und schützt.
How the Stanglwirt's whey bath from its own farm heals and protects the skin.



ENTSPANNEND, wohltuend und so gesund für die Haut. Schon die alten Griechen wussten um die Kraft der Molke: Als Vollbad genossen, überzieht sie die Haut mit einem tiefenwirksamen Schutzfilm, der die natürliche Hautregeneration unterstützt, den Säureschutzmantel im Gleichgewicht hält und für tief eindringende Feuchtigkeit sorgt – die perfekte Protektion vor Witterungseinflüssen und Schadstoffen im Alltag. Der Stanglwirt hat dieses alte Wissen bis heute bewahrt und benutzt für die Schönheitsbäder im Spa eine besonders edle Molke. Ausgangsprodukt ist die kostbare Biomilch von den Stanglwirt-Kühen, in der die volle Kraft der saftigen Wiesen steckt. Der Geschmack wandert in den prämierten Stanglwirt-Almkäse, was übrig bleibt, ins Spa. Die besondere Güte der Molkebäder bestätigte einst schon Cleopatra ...

Relaxing, soothing and so good for the skin: the ancient Greeks already knew about the powers of whey. When enjoyed in a deep bath, it coats the skin with a deep-acting protective film that encourages natural skin regeneration, helps balance the skin's acid mantle and ensures in-depth hydration – perfect defence from the effects of weathering and harmful substances in everyday life. This age-old knowledge has been preserved at the Stanglwirt, which uses especially pure whey for its beauty baths at the spa. It comes from the precious organic milk produced by the Stanglwirt's cows and is brimming with the full strength of the lush alpine pastures. The flavour goes into Stanglwirt's award-winning organic mountain cheese, and what's left over to the spa. The special benefits of bathing in whey were confirmed long ago by no less than Cleopatra...



SCHLOSSPARK
FREIHOF



EXKLUSIVE EIGENTUMSWOHNUNGEN

www.schlossparkfreihof.at

in 1190 Wien

Ein Projekt von **SORAVIA**

Zum Stanglwirt hat
Dr. Barbara Sturm eine
ganz besondere Beziehung.
Dr. Barbara Sturm has a very
special relationship with the
Stanglwirt.



LEGENDÄRER „STURM-GLOW“

THE LEGENDARY “STURM GLOW”

Die Kosmetik von Dr. Barbara Sturm ist weltweit heiß
begehrt – weil sie die Haut zum Strahlen bringt.
Dr. Barbara Sturm’s cosmetics are sought-after all
over the world, because they make your skin glow.

HOLLYWOOD-IKONEN wie Cher und Kate Hudson schwören auf die Kosmetik von Dr. Barbara Sturm. Auch Will Smith hält damit seine Haut jung. Und Oprah Winfrey, die berühmteste Talkmasterin der Welt, ist gleich ins weltumspannende Imperium der Ärztin eingestiegen. Der Grund: Dr. Sturms Produkte verleihen der Haut einzigartiges Strahlen, den längst legendären „Sturm-Glow“. Die ersten Produkte dafür hat sie schon vor 20 Jahren entwickelt. Der Stanglwirt hat die wunderbare Kraft von Dr. Sturms Cremes und Seren früh erkannt – als damals erster Hotelpartner weltweit – und bietet seinen Gästen bis heute die hochwirksamen, antientzündlichen Behandlungen mit Kosmetik von Dr. Barbara Sturm, welche sich darauf konzentrieren, die natürliche Hautgesundheit zu erhalten.

Hollywood icons like Cher and Kate Hudson swear by cosmetics from Dr. Barbara Sturm. Even Will Smith uses her products to keep his skin looking young. And Oprah Winfrey, the world’s most famous talk show host, has just joined the doctor’s global empire. Why? Because Dr. Sturm’s products give your skin a unique radiance, the legendary “Sturm glow”. She developed her first products 20 years ago. The Stanglwirt recognised the amazing power of Dr. Sturm’s creams and serums very early on – and at that time was her first hotel partner anywhere in the world. To this day it offers its guests highly effective, anti-inflammatory treatments using Dr. Barbara Sturm’s cosmetics, which concentrate on preserving the skin’s natural health.



SCHÖNER ERFOLG

CRÈME DE LA CRÈME

Die hauseigene Erfolgsmarke TGC launcht neue Produkte.
The successful own brand, TGC, is launching new products.

UNSERE Gäste sind sehr wissend“, sagt Maria Hauser, „sie kennen die besten Spas und innovativsten Beautyprodukte der Welt.“ Entsprechend freudig und aufgeregt war die Stanglwirt-Juniorchefin, als sie vor zwei Jahren gemeinsam mit Kosmetikexpertin Michaela Stieber die neue Skincare-Linie The Good Conscious (kurz: TGC) eigens für den Stanglwirt launchte. „Ich strahlte übers ganze Gesicht, als mir unsere Kosmetikerinnen berichteten, wie groß die Begeisterung der Gäste über TGC ist.“ Die Marke wurde zum Shootingstar: „Es ist die einzigartige und innovative Komposition der Wirkstoffe, die sich in TGC-Skincare-Produkten gegenseitig unterstützen und in der Wirkung pushen“, lüftet Maria Hauser das Erfolgsgeheimnis. Jetzt setzt sie gemeinsam mit Michaela Stieber den nächsten Schritt in der Entwicklung der Marke und bringt auf Basis neuester Erkenntnisse aus der Wirkstoffforschung drei neue Produkte auf den Markt. In der Anti-Aging-Gruppe ergänzen die „TGC Retinol Intensive Cream“ und das „TGC Retinol Intensive Serum“ die Produktpalette. Beide fördern die Regenerationsprozesse der Haut, sind eine Wunderwaffe gegen Akne und verfeinern die Poren. Das dritte Produkt ist das „TGC Sun Elixir SPF 30“: ein hochpflegender Sonnenschutz, der – im Gegensatz zu vielen anderen Produkten – ganz ohne Inhaltsstoffe auskommt, die Korallen schädigen.

“Our guests are very knowledgeable,” says Maria Hauser: “They know all the best spas and the world’s most innovative beauty products.” That’s why the Stanglwirt’s junior director was so excited when, two years ago, she started to work with cosmetics expert Michaela Stieber to develop a new skincare range called The Good Conscious (TGC for short) especially for the Stanglwirt.

“I had a big smile on my face when our beauticians told me how much the guests love TGC.” The brand has enjoyed a meteoric rise: “There’s a unique and innovative combination of ingredients in TGC skincare products which work together to boost their effectiveness,” says Maria Hauser, revealing the secret of its success.

Now she and Michaela Stieber are taking the next step in developing the brand by launching three new products, based on the latest findings from research into active substances. TGC Retinol Intensive Cream and TGC Retinol Intensive Serum will be added to the product range in the anti-ageing group. Both encourage regeneration processes in the skin, are a wonder weapon against acne and minimise pores. The third product is TGC Sun Elixir SPF 30: a nourishing sun protection product that – unlike many others – contains no ingredients that are harmful to coral.



*„Die Wirkung von TGC-Skincare begeistert selbst anspruchsvollste Gäste aus aller Welt.“
“Even our most discerning guests from all over the world love the effect of TGC skincare products.”*

SCHÖN WIE J. LO

AS BEAUTIFUL AS J. LO

Der Stanglwirt weiß um das Geheimnis des Jennifer-Lopez-Glows.
The Stanglwirt knows the secret of the Jennifer Lopez glow.



JENNIFER Lopez gilt als eine der schönsten Frauen der Welt. Jetzt hat die 53-Jährige ihr Beauty-Geheimnis gelüftet: Sie hat den JLO Beauty® Booster mit Hydrafacial® kombiniert. Das Ergebnis: eine glatte, weiche, geschmeidige und gut versorgte Haut mit atemberaubendem Glow. Ab sofort kann man dieses Hydrafacial®-Treatment im Stanglwirt-Spa genießen. Die Behandlung sorgt mit speziellen Wirkstoffen, Seren voller Antioxidantien, Peptiden, wertvollem Hyaluron und dem zusätzlichen JLO Beauty® Booster für eine nachhaltige Tiefenreinigung. Die Vortex-Fusion-Technologie erhöht die Wirksamkeit der Behandlung. Der Multitasking-Booster JLO BEAUTY® by Hydrafacial® bekämpft glanzlose Haut und sorgt für einen ebenmäßigen, strahlenden Teint. Das Stanglwirt-Spa arbeitet mit dem neuen Hydrafacial™ Syndeo, dem innovativsten und fortschrittlichsten Hydrafacial®-Anwendungssystem aller Zeiten. In den USA ist diese Behandlungsmethode schon jetzt der Marktführer im Bereich Anti-Aging.

Jennifer Lopez is regarded as one of the most beautiful women in the world. Now the 53-year-old has revealed her beauty secret: she has combined the JLO Beauty® Booster with Hydrafacial®. The result is smooth, soft, supple and well-nourished skin with a stunning glow. This Hydrafacial® treatment can now be enjoyed in the Stanglwirt Spa. The treatment uses special active ingredients – serums full of antioxidants, peptides, precious Hyaluron and extra JLO Beauty® Booster – for long-lasting, deep cleansing of your skin. Vortex fusion technology makes the treatment even more effective.

The multitasking booster JLO BEAUTY® by Hydrafacial® fights dull skin and gives you a smooth, radiant complexion. The Stanglwirt Spa uses the new Hydrafacial™ Syndeo, the most innovative and advanced Hydrafacial® delivery system ever. This is already the leading anti-ageing treatment method in the USA.

A person is shown from the waist down, wearing a short, flared dress with a dense floral pattern in shades of pink, purple, and green on a light background. They are holding a matching handbag with a similar floral pattern. The background is dark, making the patterned clothing stand out.

A
AIGNER

*Cybill Bag
Honeysuckle*

RUNWAY EDITION AVAILABLE NOW

AIGNERMUNICH.COM

FIRST CLASS FÜR IHRE SCHÖNHEIT

FIRST CLASS BEAUTY

Maria Hauser spricht mit Unternehmer Michael Landsberg über seine neuen, innovativen Treatment-Methoden im Stanglwirt Spa. Maria Hauser talks to entrepreneur Michael Landsberg about his innovative treatment methods in the Stanglwirt Spa.

Weltweit vertrauen renommierte Dermatologen, Spas, Luxushotels und Institute auf Landsberg First Class Aesthetic. Wie wurden Sie eine so dynamisch wachsende Größe am globalen Ästhetikmarkt?

Wir nehmen die Worte „First Class“ in unserem Markennamen sehr ernst. Wir bieten ausschließlich First-Class-Produkte und Behandlungsmethoden an, deren Wirkung mit fundiert klinischen Nachweisen belegt ist. Damit übertreffen unsere Marken selbst die Erwartungen der anspruchsvollsten Kundschaft.

Welche Ihrer Behandlungen können ab sofort auch unsere Gäste im Stanglwirt Spa genießen?

JetPeel™, DermWave Pro™ und FeatherTouch™ sind unsere Hightech-Superstars bei Behandlungen mit Soforteffekt. Alle drei Treatments sind das Ergebnis langjähriger Forschungsarbeit und absoluter Spitzentechnologie. Vor allem vor wichtigen Events werden diese Behandlungen nicht nur von Hollywoodstars gerne genutzt. Der Grund: Nach der Behandlung ist man sofort wieder gesellschaftsfähig und strahlt mit einer frischen, gesunden und schönen Haut.

Was können die Stanglwirt-Gäste von den JetPeel™-Behandlungen erwarten?


Mittels Hydroporation werden hochmoderne und intensive Seren in tiefe Hautschichten eingebracht, die Ergebnisse sieht man sofort. Im Stanglwirt Spa wird die Behandlung bei „JetPro Duo“ durch reines LED-Licht ergänzt, das beruhigt die Haut und regt die Kollagenproduktion an.

DermWave Pro™ sorgt für glatte, straffe Haut?

Ja, DermWave Pro™ wirkt im Gesicht und am Körper. Die innovative VolumetriQ™-Technologie erhöht die Aufnahmefähigkeit der Zellmembranen für wertvolle Wirkstoffe, die Neubildung von Kollagen und Elastin wird angeregt. Es wirkt sofort, die Ergebnisse verstärken sich noch über Wochen.

Kann man die FeatherTouch™-Behandlung gezielt auch zu Hause selbst fortsetzen?

Ja, das kleine Gerät enthält 49 Nano-Hohlpyramiden aus hochreinem, medizinischem Silikon. Die patentierten Aufsätze „federn“ zertifizierte Wirkstoffe direkt in die Haut. Der tiefenwirksame Effekt wird Nanoporation genannt. Das Ergebnis ist eine vitalisierte, regenerierte und strahlende Haut.



Landsberg First Class Aesthetic steht für innovative, wissenschaftlich fundierte Produktqualität und hat ein tiefes Verständnis für die Hautalterung und was es braucht, um den Auswirkungen der Zeit zu trotzen.

Landsberg First Class Aesthetic is synonymous with innovative, scientifically proven product quality. The manufacturers have a deep understanding of how skin ages and what it takes to counter the effects of time.

Renowned dermatologists, spas, luxury hotels and institutes all over the world rely on Landsberg First Class Aesthetic. How did you become such an important player on the global aesthetics market so fast?

We take the words “First Class” in our brand name very seriously. We offer only first-class products and treatment methods that have been clinically proven to be effective. This ensures that our products exceed the expectations of even the most discerning clientèle.

Which of your treatments can our guests now enjoy in the Stanglwirt Spa?

JetPeel™, DermWave Pro™ and FeatherTouch™ are our high-tech superstars among the treatments with an immediate effect. All three are the result of years of research and the very latest technology. And it’s not only Hollywood stars who love to have these treatments, especially before important events. That’s because you can appear in public immediately after the treatment with radiantly fresh, healthy and beautiful skin.

What can Stanglwirt guests expect from the JetPeel™ treatments?

A process called hydroporation is used to direct ultra-modern, rich serums deep into the skin. The results are visible straight away. In the Stanglwirt Spa, the JetPro Duo device is used as well, to apply pure LED light, which soothes the skin and stimulates collagen production.

And DermWave Pro™ is for smooth, firm skin?

Yes, DermWave Pro™ is effective on both the face and the body. Our innovative VolumetriQ™ technology increases the ability of the cell membranes to absorb valuable nutrients and helps to stimulate the formation of collagen and elastin. It has an immediate effect, but the results become more pronounced over subsequent weeks.

Can people continue the FeatherTouch™ treatment themselves at home?

Yes, this small device consists of 49 nano tube pyramid needles made of ultra-pure medical silicon. The patented device “feathers” certified and proven active ingredients directly into the skin. This deeply penetrating effect is called nanoporation. The result? Revitalised, regenerated and radiant skin.

WILD HERBS

& LOCAL HEROES

Pur, ehrlich & wirkungsvoll: Hautpflege by
Valentina & Philippa – Organic Body Care.
Pure, authentic and effective – Skin care by
Valentina & Philippa – Organic body care.

Kein Labor ist so groß wie die Kräfte und die Vielfalt der Natur. Kein Ort beherbergt so wertvolle Schätze wie Mutter Erde. Sie zeigt uns, wie kostbar unsere Umwelt ist und macht uns deutlich, dass wir unsere Ressourcen schützen müssen. Mit „Wild Herbs & Local Heroes“ zieht die neue exklusive Pflegelinie im Stanglwirt ein – direkt aus der Natur für Haut und Seele.



No laboratory is as extensive as the forces and the variety that nature has to offer. Nowhere contains as many valuable treasures as Mother Earth. She shows us how precious our environment is, highlighting that we have to protect our resources. “wild herbs & local heroes”, the new exclusive care range, is making its début at the Stanglwirt – direct from nature for skin and soul.

Gut Ding braucht Weile – das wissen auch Maria Hauser und Ursula Kaufmann, Inhaberin der Naturkosmetik-Marke VP Valentina & Philippa. Kein Wunder also, dass sie lange an der neuen Organic-Body-Care-Linie für den Stanglwirt getüftelt haben.

Made by Nature. Natürlichkeit, klare Werte und eine starke Haltung soll die neue Stanglwirt-Hautpflege „Wild Herbs & Local Heroes“ ausstrahlen und vor allem beinhalten. Schon seit einigen Jahren verwöhnen wir unsere Gäste mit den besten Essenzen aus der Natur in unserer Pflegelinie. Und nun endlich ist es gelungen, einen eigens kreierten Stanglwirt-Duft aus heimischen Kräutern und Heilpflanzen zu komponieren und zu vereinen. Die Mischung aus Salbei, Thymian, Rosmarin, Lindenblüte, Ringelblume, Kamille und vielem mehr wurde zu einer wahren Kraftquelle für Haut und Seele.

Good things take time – a familiar principle to Maria Hauser and Ursula Kaufmann, owner of the natural cosmetics brand VP Valentina & Philippa. So it's not surprising that they spent a long time refining the new organic body care range for the Stanglwirt.

Made by Nature. Naturalness, clear-cut values and a strong ethos: that's what the Stanglwirt's new “wild herbs & local heroes” line aims to transmit and to above all embody. We have already treated our guests to nature's best essences in our skin care line for many years. And we have at last succeeded in composing and blending a fragrance from home-grown herbs and healing plants that has been specially created for the Stanglwirt. This mixture of sage, thyme, rosemary, lime blossom, marigold, camomile and many more ingredients have become a true source of strength for skin and soul.



„Kein Labor ist so groß wie die Kräfte und die Vielfalt der Natur“, so Ursula Kaufmann. Hand-gemacht mit heimischen Wild- und Heilkräutern: gut für die Haut und unseren Planeten.
“No laboratory is as extensive as the forces and the variety that nature has to offer,” says Ursula Kaufmann. Hand-crafted with home-grown wild herbs and healing plants – good for both the skin and the planet.

Zusammenarbeit mit Mehrwert. „Neben einem eigenen Kräutergarten und einer Produktion eingebettet in der unberührten Natur des Bregenzerwalds, haben wir mit Ursula Kaufmann den richtigen Partner gefunden, der unsere Werte und Philosophie teilt und Regionalität und Nachhaltigkeit auf höchster Stufe lebt. So können wir einen neuen Standard mit der Kombination aus Natur und Hightech umsetzen. Aus fast vergessenem Pflanzenheilwissen und einem innovativen Produktionsverfahren ist eine neue Dimension der Bodytreatments für die anspruchsvolle Haut entstanden“, erklärt Maria Hauser. Gemeinsam neue Wege gehen. Ursula Kaufmann setzt mit VP Valentina & Philippa neue Maßstäbe in Sachen Nachhaltigkeit und Transparenz. Ursprünglichkeit und Fortschritt gehören für uns konsequent zusammen und sind seit der Gründung unsere DNA. Kompromisslos und ehrlich!
Ihre Ursula Kaufmann

Cooperation with added value. “Alongside the herb garden and production facility embedded in the unspoilt natural environment of the Bregenz forest, we have found the right partner in Ursula Kaufmann: someone who shares our values and philosophy and upholds the principles of local ingredients and sustainability at the highest level. This allows us to realise a new standard that combines nature and high tech. Plant-based healing that has been all but forgotten and an innovative production process has now given a new dimension to body treatments created for skin that needs a little extra care,” says Maria Hauser. Travelling new paths together. With VP Valentina & Philippa, Ursula Kaufmann is setting new standards in terms of sustainability and transparency. For us, local origin and progress belong together and have been in our DNA since founding the business. A no-compromise, authentic approach!
That’s Ursula Kaufmann

KOPF-ARBEIT

RACING A-HEAD

Frederic Elsner kommt vom Rennsport. Jetzt begeistert seine HAIRLODGE die Stanglwirt-Gäste. Frederic Elsner has a motorsport background. Now he is delighting Stanglwirt guests with his HAIRLODGE.



OHNE perfekten Haarschnitt gelingt kein guter Auftritt. Das weiß auch Frederic Elsner. Und erzählte bei einer Skitour mit Freunden, dass er einen Friseursalon aufmachen will. Die dachten an einen Scherz. Denn: Elsner war erfolgreicher Footballer in den USA, danach kletterte er die Karriereleiter als Rennsportmanager in der DTM hoch. Elsner: „Ich wollte etwas Eigenes haben. Je länger ich über die Idee nachdachte, desto klarer wurden die Vorteile.“ Etwa, dass er sich um seine eigene Marke kümmern kann. Die war mit „HAIRLODGE“ schnell gefunden. „Natürlich wollte ich nie selbst Haare schneiden, sondern die besten Friseure aus dem In- und Ausland rekrutieren.“ Er vertieft sich lieber in die internationale Welt der neu-

esten Pflegeprodukte für Haare und Kopfhaut. Im Oktober 2022 eröffnete er seine HAIRLODGE im Stanglwirt. Mit vier ausgezeichneten Coiffeuren und einem breiten Angebot „von Haarverlängerung bis Bartrasur“. Die Gäste sind begeistert. Und Frederic Elsner hat gezeigt: Mit einer guten Idee und mit Topqualität überzeugt man auch als Quereinsteiger.

You can't make a good impression without a perfect haircut. Frederic Elsner knows that very well. On a ski tour with friends, he told them that he wanted to open a hairdressing salon. They thought he was joking, because, after all, Elsner had been a successful footballer in the USA, and then he climbed the career ladder as a motorsport manager for the DTM series. Elsner says: "I wanted to have something that was mine. The more I thought about the idea, the clearer the benefits became." For example, that he would be able to look after his own brand. He soon created one, the Hairlodge. "Obviously, I didn't want to cut hair myself, but to recruit the best stylists from Austria and abroad." He prefers to immerse himself in the international world of innovative care products for the hair and scalp. In October 2022 he opened his Hairlodge salon at the Stanglwirt, with four outstanding stylists offering a wide range of services "from hair extensions to beard trimming". The guests love it. And Frederic Elsner has shown that, with a good idea and top-quality services, you can succeed even as a newcomer.

smile eyes :)

Augenmedizin + Augenlasern

Gutes Sehen und **gesunde Augen** – dafür steht **Smile Eyes** seit über 20 Jahren. Wir sind Mediziner aus Leidenschaft, denen Ihre Augen am Herzen liegen. An unseren modernen Standorten begleiten wir Sie individuell auf Ihrem Weg zum **Leben ohne Brille**. Rund um Ihre **Augengesundheit** sind wir Ihr innovativer und vertrauensvoller Ansprechpartner. Seit neuestem auch am Fuße des Wilden Kaisers.



Ausgezeichnete
Qualität



Individuelle
Betreuung



Innovative
Kompetenz



Top
Arbeitgeber



Nachweisbare
Erfahrung

Für die wichtigsten Augen der Welt: Ihre

Ellmau

Smile Eyes Tirol
Wahlarztordination für Augenheilkunde
Dr. med. Martin Bechmann
Wald 24 | A-6352 Ellmau
Telefon: +43 5358 30 90 90
praxis@augenarzt-ellmau.at
www.smileeyes.de/tirol

München

Smile Eyes Augenklinik Airport
Terminalstr. Mitte 18 | 85356 München
Smile Eyes Alte Börse (Stachus)
Lenbachplatz 2a | 80333 München
Telefon: +49 89 97 88 77 33
muenchen@smileeyes.de
www.smileeyes.de/muenchen

Rosenheim

Smile Eyes Augenärzte Rosenheim
Privatärztliche Praxis
Dr. med. Daniela Erhard
Max-Josefs-Platz 18 | 83022 Rosenheim
Telefon: +49 8031 61 99 88
rosenheim@smileeyes.de
www.augenärzte-rosenheim.de

VON NASS ZU GESTYLT MIT NUR EINEM TOOL

DER GHD DUET STYLE REVOLUTIONIERT MIT SEINER EINZIGARTIGEN
TECHNOLOGIE DIE BEAUTY-TECH INDUSTRIE.



Der ghd duet style ist der erste 2-in-1 Hot Air Styler*, der nasses Haar sowohl trocknet als auch stylt, ohne es dabei zu schädigen**. Das Geheimnis dahinter? Die sogenannte Air-Fusion™ Technologie. Dabei wird das Haar dank eines präzisen Luftstroms und vier intelligenten Niedrigtemperaturplatten mit nur einem Tool gleichmäßig getrocknet und perfekt gestylt. Die revolutionäre Technologie schafft es, die natürliche Feuchtigkeit im Haar zu bewahren und so für ein geschmeidiges und gesundes Finish zu sorgen. Nach dem Trocknen kreiert der Shine Shot Modus mit der perfekten Stylingtemperatur von 185°C atemberaubenden Glanz. Content Creatorin und ghd Brand Ambassador Lisa-Marie Schiffner ist von den Stylingergebnissen absolut begeistert: „Als ich den ghd duet style zum ersten Mal getestet habe, war ich baff! Selbst bei meinen langen und dicken Haaren funktioniert das Tool perfekt – ich kann meine Haare super einfach und schnell von nass zu gestylt verwandeln. Nach dem Trocknungs-Modus zaubert der Shine Shot unvergleichlichen Glanz. Das Beste: Verwende ich zusätzlich das ghd sleek talker Stylingöl, hält das Stylingergebnis bis zu 72 Stunden***. Mein absolutes Go-To für den perfekten Sleek Look!“

* der heiße Luft mit beheizten Stylingplatten kombiniert.
** keine thermische Haarschädigung nach 100 Zyklen mit 4 Durchgängen im Wet to Style Modus im Vergleich zu natürlich getrocknetem Haar festgestellt.
*** im Vergleich zu natürlich getrocknetem Haar.

STEP-BY-STEP SLEEK LOOK



1. PREP

Verteile zwei bis drei Pumpstöße des ghd sleek talker Stylingöls mit inkludiertem Heat Protection System gleichmäßig im Haar.



2. DRYING MODE

Aktiviere den Drying Mode, indem Du das Gerät einschaltest. Teile einzelne Passés ab und halte den ghd duet style pro Strähne zwei bis drei Sekunden am Haaransatz.



3. STYLING

Ziehe das Tool anschließend vom Ansatz in die Spitzen. Wiederhole den Vorgang Strähne für Strähne, bis die Haare vollständig getrocknet sind.



4. SHINE SHOT

Aktiviere nun den Shine Shot und glätte die trockenen Haare wie gewohnt mit der optimalen Stylingtemperatur von 185°C, um den perfekten Sleek Look zu kreieren.



WATCH IT

Jetzt nochmal das Styling Tutorial in voller Länge anschauen.




ghd
good hair day

Investment in Gold

bei Österreichs führender Edelmetall-Scheideanstalt



— DIE ÖSTERREICHISCHE GOLD- U. SILBER-SCHEIDEANSTALT GES.M.B.H.
WIEN, LINZ, SALZBURG, INNSBRUCK, DORNBIRN, GRAZ, KLAGENFURT
WERTE, IN GOLD GEGOSSEN. SEIT 1862

Ein Unternehmen der **umicore** 

DIE WELT DER EDELMETALLE



Goldbarren „Made in Austria“

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



www.oegussa.at



DAS MAG ICH

I LIKE THAT

Highlights für kleine Trendsetter: ein Tag mit Magdalena und Noah auf dem Kinderbauernhof.
Highlights for little trendsetters: A day with Magdalena and Noah on the children's farm.



Magdalena:
Strickjacke / Cardigan: Chloé
Rock / Dress: Lena Hoschek

Noah:
Hemd / Shirt: Zadig&Voltaire®
Lederhose / Leather shorts: Meindl
Schuhe / Shoes: Veja

Outfit: Billieblush
Schuhe / Shoes: Veja





PREMIUM SUNCARE

V.SUN

Zartduftende, nachhaltige und vegane Premium Sonnencreme mit zuverlässigem Schutz und verantwortungsbewussten Inhaltsstoffen. Schützt die Haut vor lichtbedingter Hautalterung dank Sheabutter, Aloe Vera, Hyaluron und Ectoin und wird in Deutschland hergestellt. Die angenehme Textur weißelt nicht, zieht schnell ein und ist korallenfreundlich. Erhältlich bei dm, Müller und Rossmann (online).

WWW.V-SUN.DE



Pulli und Jeans /
Sweater and jeans
Liewood
Mütze / Cap:
Stanglwirt



**Papier-
begeistert...**

...schon immer

HÖHEPUNKT FÜR KIDS

HIGHLIGHT FOR KIDS

Am Kinderbauernhof sorgen die neue Kinderalm und ein Ponyhof für leuchtende Augen.
Even more fun on the children's farm with a new alpine hut and a pony farm.

Ein Tiroler Bauernhof braucht eine Alm“, ist Maria Hauser überzeugt. Die Stanglwirt-Juniorchefin kontaktierte das Tiroler Unternehmen Naturidea, das schon auf der ganzen Welt besonders originelle Erlebniswelten verwirklicht hat. Auch der Stanglwirt-Kinderbauernhof sollte nun eine Alm bekommen. Wie das geht? Indem man ein Baumhaus in der Form einer Almhütte für Kinder konzipiert. Gemeinsam mit Benni Obex von Naturidea plante Maria Hauser die vielen liebevollen Details, die das Leben auf der echten Alm für Kinder erlebbar machen. Etwa durch Musikinstrumente, die Geräten zur Käseherstellung nachempfunden sind. So wird ein Stoßbutterfass zur Trommel, ein Schlagbutterfass zur Rassel und das Gerät zum Käseschneiden zur Harfe. Sogar eine echte Zirbenstube gibt es in der Kinderalm, außen sorgt bis zu 350 Jahre altes Holz von

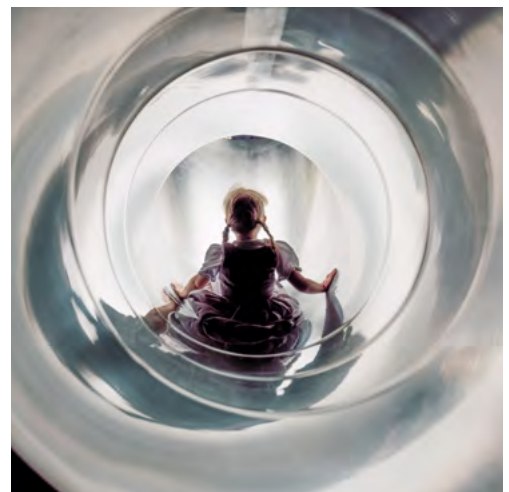
“A Tyrolean farm needs an alpine hut,” declares Maria Hauser unequivocally. The Stanglwirt junior director reached out to the Tyrolean company naturidea, which has created unusual themed experiences all over the world. She wanted the Stanglwirt children's farm to have its own alpine hut. How would that work? By building a tree house for children in the form of an alpine hut. Maria Hauser worked with Benni Obex from naturidea to plan all the charming details that would help the children to experience life on a real alpine pasture. For example, musical instruments that are based on cheese-making equipment: a plunger butter churn becomes a drum, a paddle butter churn becomes a rattle and the



© Skyline Medien

↑ Neu eröffnet: Die einzigartige Kinderalm lässt die jungen Stanglwirt-Gäste das Leben der Senner auf dem Berg spielerisch erleben.

Newly open: the unique children's alpine hut enables the Stanglwirt's younger guests to experience the life of dairymen and dairymaids up on the mountain through play. →



© Skyline Medien / Mathias Leidgschwendner



↑ Der Kontakt zu Tier und Natur wird am Kinderbauernhof tagtäglich gelebt. Children get close to animals and nature every day on the children's farm.

↑ Viele liebevolle Details begeistern am Kinderbauernhof, wo mit Stallkino, Holzwerkstatt, Heuhüpfen, Puppenstube und Bastecken auch für Schlechtwettertage vorgesorgt ist. There are all kinds of appealing features on the children's farm, including the stable cinema, wood-working workshop, hay barns, dolls' room and craft corners for when the weather is not as nice.

Tiroler Almen für Behaglichkeit und ein Turm mit Baumrutsche für Begeisterung. Jedenfalls bei den größeren Kindern. Die Kleinen können aus Sicherheitsgründen erst auf die Alm kraxeln, wenn sie etwas größer werden. „Für sie haben wir eigene Spielhäuser auf der Spielplatzwiese gebaut und mit vielen liebevollen Details wie einem Wand-Memory ausgestattet“, erzählt Maria Hauser. Dort verwandelt auch hochwertiges Holzspielzeug jeden Urlaub in ein nachhaltiges Kindervergnügen. Auch die eigenen Götz-Puppen sind besonders beliebt. Für den Stanglwirt schuf das traditionsreiche Familienunternehmen sogar ein Sondermodell: „Die Stanglwirt-Puppe ist ein wenig kleiner, um leichter auf Reisen gehen zu können, sie kommt in Begleitung eines weißen Pferdes“, erzählt Anna Beyer von der Puppenmanufaktur. Liebevolle Spielsachen wie diese passen auch perfekt zum Weg, den

device used for cutting cheese becomes a harp. There's even a genuine pine-clad parlour in the alpine hut, while, on the outside, timber up to 350 years old from Tyrol's alpine pastures creates a cosy appearance and a tower with a tree slide offers plenty of thrills. At least for the older children: for safety reasons, the little ones can only clamber up to the alpine hut when they get a bit bigger. “For them, we have built special playhouses on the play lawn, equipped with all kinds of lovely details such as a wall-mounted memory game,” explains Maria Hauser. Top-quality wooden toys ensure that kids have sustainable fun on their holidays. The bespoke Götz dolls are also very popular. Götz, a traditional family-run company, even produced a special model for the Stanglwirt: “The Stanglwirt doll is a bit smaller, so it can travel more easily, and it comes with a white horse,” Anna Beyer from the

Gesundes Geschenk mit Herz

Healthy gift made with love

ONLINE BESTELLBAR / AVAILABLE FOR ORDER ONLINE

obst-gemüse
niederwieser

seit 1918

MUSEUMSTRASSE 19 IN INNSBRUCK
WWW.NIEDERWIESER.TIROL @ f

Miele

Immer Besser:
für den Planeten, unser einziges Zuhause

Nachhaltigkeit ist fest in unseren Werten verankert.

www.miele-professional.at



↑ Pony-Erlebnis: Die kleinen Pferde leben jetzt auch am Kinderbauernhof und können für Ausritte gebucht werden.
 Pony experiences: these little ponies now live on the children's farm and can be booked for rides.

↑ Alles ganz natürlich: Gemeinsam mit den Kindern wird etwa aus Wolle Garn gesponnen und später in bunten Naturfarben eingefärbt.
 Completely natural: play leaders help the children to spin yarn from wool and dye it in bright natural colours.

Kinderbauernhof-Leiterin Heike einschlägt: Sie will die Kinder zum aktiven Spielen und Entdecken einladen. „Wir erkunden gemeinsam die Natur rundherum, fragen uns, warum der Wilde Kaiser so hoch ist, und lernen Kräuter und Bäume kennen.“ Besonders beliebt sind die vielen Tiere am Kinderbauernhof: „Wir haben frei laufende Hühner, Katzen, Kaninchen und eine Igelmama mit fünf kleinen Babys, um die wir uns gemeinsam kümmern.“ Zudem ist ihr Reich auch um einen Ponyhof gewachsen: „Die Kinder lieben die Pony-Erlebnisse. Wir pflegen sie gemeinsam, wir führen sie zum Spazieren aus oder beobachten das Leben der Herde auf der Weide.“ Und natürlich kann man auf den kleinen Pferden auch reiten. Und damit ein weiteres Highlight am Kinderbauernhof vom Stanglwirt erleben, das als glückliche Erinnerung viele Jahre präsent bleibt.

doll-makers tells us. Charming toys like these are perfectly in tune with the approach that children's farm manager Heike tries to take: she wants to encourage children to engage in active play and discovery. "We explore the countryside around us together, wonder why the Wilder Kaiser is so high and learn to recognise herbs and trees." The many animals on the children's farm are particularly popular: "We have free-range hens, cats, rabbits and a mother hedgehog with five little babies that we look after together." Now a pony farm has been added to her empire: "The children love interacting with the ponies. We groom them together, take them for walks or watch how the herd behaves out on the pasture." And of course the children can also ride on the little ponies, adding yet another highlight to the Stanglwirt children's farm that they will remember happily for many years to come.

art'gerecht

MENSCH SEIN



*Gesundheit
beginnt in Dir*

Premium-Supplements für Deinen täglichen Support!

art'gerecht steht für Produkte und Konzepte, die optimal auf den Menschen in der heutigen Zeit abgestimmt sind. Für unsere Supplements verwenden wir ausschließlich natürliche Rohstoffe in kompromissloser Premium-Qualität. Unser Ziel ist es, das Gesundheitsbewusstsein zu fördern und durch Veränderungen des Lebensstils zu einer Welt ohne moderne Krankheiten beizutragen.

- 🔍 Laborgeprüft
- 🚫 Ohne Gentechnik
- 🌿 Keine künstlichen Zusatzstoffe
- 🛡️ UV geschützte Gläser
- 🏆 Produkte der Kölner Liste®

WWW.ARTGERECHT.COM



PFLEGE-SPASS

BATHTIME FUN

Die bilou-Produkte auf den Stanglwirt-Zimmern machen das Pflegeritual für Kinder zum puren Vergnügen.

The bilou products you will find in the rooms at the Stanglwirt turn bathtime into fun for our younger guests.

Heutzutage ist es nicht immer einfach, die passenden Produkte für unsere Kinder zu finden, die hochwertig und sicher sind und auch noch Spaß machen. Deshalb möchten wir Ihnen die bezaubernde Welt von bilou vorstellen – eine Marke, die nicht nur Ihre Kinder, sondern auch Sie als Eltern überzeugen wird!

bilou ist eine innovative und trendige Pflegemarke aus Deutschland, die sich darauf spezialisiert hat, einzigartige Produkte für die Körperpflege herzustellen. Die Marke zeichnet sich durch außergewöhnliche Düfte sowie farbenfrohe Verpackungen aus, die sofort gute Laune verbreiten. Doch bilou bietet neben ansprechendem Design vor allem hochwertige Inhaltsstoffe, die sanft zur Haut sind und ein angenehmes Pflegerlebnis garantieren. Als Eltern ist uns die Gesundheit unserer Kinder besonders wichtig. Die Produkte von bilou sind dermatologisch getestet und für ihre Hautverträglichkeit bekannt. Zudem legt die Marke großen Wert auf Nachhaltigkeit und produziert ausschließlich vegane Produkte, die ohne Tierversuche und in Deutschland hergestellt werden.

Der Stanglwirt legt besonderen Wert auf das Wohlbefinden seiner Gäste. Dazu gehört auch die Pflege und Aufmerksamkeit für kleine Gäste. Bei der Ankunft auf Ihrem Zimmer im Stanglwirt werden die Kinder freudig feststellen, dass sie mit fruchtigen, zauberhaften Düften begrüßt werden – die Produkte von bilou! Die Auswahl der bilou Produkte ist ein liebevoller Zusatzservice für Familien, der das Pflegeritual zu einem wahren Vergnügen macht. bilou und der Stanglwirt – ein unschlagbares Team für die ganze Familie! Lassen Sie Ihre Kinder in die zauberhafte Welt von bilou eintauchen und genießen Sie gemeinsam unvergessliche Momente im Stanglwirt.

It's not always easy to find the right body care products for our children: safe, high-quality products that still make washing and bathing fun. That's why we wanted to introduce our guests to the enchanting world of bilou – a brand that will appeal not only to children but their parents too!

bilou is an innovative, on-trend personal care brand from Germany that specialises in producing unique body care products. The brand features delightful fragrances and fun packaging that's bound to bring a smile to your face. As well as appealing designs, bilou is known for using high-quality ingredients that are gentle on the skin and enjoyable to use. The health of our children is an especial concern for us as parents. bilou products are dermatologically tested and accredited as skin-friendly. Sustainability is also a key concern for the brand, which produces 100% vegan products that have not been tested on animals and are manufactured in Germany.

The health and wellbeing of our guests is important to the Stanglwirt, and this extends to caring for the needs of our younger guests. On arrival in their room at the Stanglwirt, children will be greeted by the fruity, magical scents of bilou, put there just for them! Selecting bilou products is an extra service we are pleased to provide for families that is sure to turn bathtime into a fun experience for younger members of the family. bilou and the Stanglwirt – an unbeatable team for the whole family! Let your children immerse themselves in the magical world of bilou as you enjoy unforgettable moments together at the Stanglwirt.

Schon entdeckt?
In den Zimmern im
Stanglwirt wartet eine
bilou Überraschung
auf Euch...

bilou

Finde dein Lieblingsprodukt auf www.bilou.de und folge uns auf Instagram  mybilou

KRAFTPLATZ STANGLWIRT

SPACE FOR REJUVENATION

Das neue ganzheitliche Konzept der „Stanglwirt Bioharmonie“
verhilft mit drei Experten zu mehr Wohlfühl im Leben.
Three experts bring greater wellbeing to your life with the
new holistic concept of “Stanglwirt Bioharmony”.

Wir behandeln wohl niemanden so schlecht wie uns selbst in unseren Gedanken“, sagt Mag.^a rer.nat. Inge Neuner. „Wie oft sehen wir uns selbst überkritisch“, erklärt die Diplom- und Sportpsychologin. Voraussetzung für ein gutes Leben sei aber, „sich selbst zu respektieren“. Das klingt einfacher, als es ist: „Der Stress im Alltag, die Beschäftigung mit dem Vergangenen und Angst vor möglichen Zukunftsszenarien lässt uns nur mehr reagieren und abarbeiten, statt unser Leben selbst zu gestalten.“ Beim Stanglwirt zeigt sie den Gästen nachhaltige Wege auf, um solchen Alltagsfallen zu entkommen. „Achtsamkeitsübungen etwa helfen, die Wahrnehmung auf sich selbst und die eigenen Bedürfnisse zu lenken“, führt sie aus. Aber auch das sei nur einer von vielen Wegen zu mehr Wohlbefinden im Alltag. Welcher für den Stanglwirt-Gast am besten passt, wird in individuellen Gesprächen herausgefunden. Damit die so gewonnene mentale Fitness ihre volle Wirkung entfalten kann, braucht es auch körperliche Stärke. Zu dieser verhilft Stanglwirt-Sportchef Björn Schulz: „Wir entwickeln auf den Alltag und persönliche Vorlieben abgestimmte Bewegungs- und Ernährungsprogramme, die sich auch nach dem Stanglwirt-Aufenthalt zu Hause einfach fortsetzen lassen.“ Selbst Profisportler und Größen aus dem Show-Biz vertrauen auf jene Pläne von Björn Schulz. Und auch auf die Dienste von Sascha Bauer. Als

“We probably don’t treat anyone else as badly as we do ourselves, in our thoughts,” says Inge Neuner. “We are often hypercritical of ourselves,” explains this qualified sports psychologist. But, she says, the recipe for a happy life is to “respect ourselves”.

That sounds simpler than it is: “Stress in our everyday lives, dealing with issues from the past and worrying about possible future scenarios mean that all we can do is react and work through problems instead of taking control of our lives ourselves.”

At the Stanglwirt she shows guests ways of avoiding such everyday traps for the long term. “Mindfulness exercises help us to turn our thoughts inward and focus on our own needs,” she explains. But even that is only one of many ways to find more wellbeing in your daily life. Which approach will suit each Stanglwirt guest best is worked out in one-to-one sessions. For this new-found mental fitness to be as effective as possible, you also need to be physically strong.

Here, the Stanglwirt’s Athletic’s Director Björn Schulz can help: “We devise exercise and diet plans that are tailored to the guest’s lifestyle and personal preferences, so that they find it easy to continue with them at home once their stay at the Stanglwirt is over.” Even professional athletes and celebrities rely on plans like this from Björn Schulz. And also on the services of Sascha Bauer. An expert in



Die Stanglwirt-Bioharmonie-Experten (v.l.n.r.):
Sascha Bauer, Mag.^a rer.nat. Inge Neuner,
Björn Schulz.

The Stanglwirt Bioharmony experts
(from l. to r.): Sascha Bauer,
Inge Neuner, Björn Schulz.



/ INFO FACTS

Damit's rund läuft: Experten für Psychologie, Biomechanik und Sport optimieren mentale Fitness, Bewegung, Ernährung und Haltung mit abgestimmten Trainings. Our experts in psychology, biomechanics and exercise offer personalised training to optimise your mental fitness, movement, diet and posture.



Rolfing-Experte sorgt er für die richtige Biomechanik. Das heißt: Mit seiner Körperarbeit verhilft er zu einer gesunden Körperhaltung, danach zeigt er, wie man mit richtig ausgeführten Bewegungen schmerzhaftes Verspannungen und Fehlstellungen verhindert: „Durch Computer und Smartphone hat sich unser Bewegungsmuster verändert. Wir sitzen gekrümmt, der Kopf hängt auf der Brust. Das führt zu Problemen.“ Um diese zu beheben, arbeitet er unter dem neuen Label „Stanglwirt Bioharmonie“ eng mit seinen Kollegen Schulz und Mag. rer. nat. Neuner zusammen: „Unser Konzept ruht auf den drei Säulen Mind, Body und Power. Ein freier Kopf gibt dem Körper die richtigen Signale, korrekte Biomechanik sorgt für die bestmögliche Umsetzung und körperliches Training für Belastbarkeit und Ausdauer.“

Wer diesen ganzheitlichen Ansatz im Stanglwirt-Bioharmonie-Programm in seinen Alltag integriert, bis er in Fleisch und Blut übergeht, hat alle Voraussetzungen für ein zufriedenes und erfülltes Leben geschaffen. Und auch dafür gesorgt, dass es lange so bleibt. Denn, was allen drei Stanglwirt-Bioharmonie-Experten wichtig ist: Ihre Arbeit ist auch Prävention. Sie helfen, die eigene Gesundheit möglichst lange und optimal zu erhalten. Und wo wäre das besser möglich als beim Stanglwirt, dem Kraftplatz für Körper, Geist und Seele in Harmonie.

Rolfing, he focuses on biomechanics. That's to say, he works on your body to encourage healthy posture, then he shows you how to perform movements correctly to avoid painful tension and misalignment: "The way we move has changed because of computers and smartphones. We sit slumped down with our head hanging on our chest. That causes problems." To alleviate those, he is working closely with his colleagues Björn Schulz and Inge Neuner on the new concept of "Stanglwirt Bioharmonie": "The idea is based on the three pillars of mind, body and strength. A clear head sends the right signals to the body, while correct biomechanics ensure that you move in the right way and physical training gives you resilience and stamina."

If you can integrate the holistic approach of the Stanglwirt Bioharmonie programme into your everyday life so that it becomes second nature, you'll be well on the way to a happy, fulfilled life. And you'll know how to make sure it stays that way. That's because, for all three Stanglwirt Bioharmonie experts, it's very important that their work is also about prevention. They help you to maintain optimal health for as long as possible. And where better to do that than at the Stanglwirt, a place for rejuvenation where body, mind and soul are in perfect harmony.



HOLNBURGER

SPEZIALITÄTEN AUS BAYERN „DAHOAM BEIM STANGLWIRT“. Seit mehr als 20 Jahren beliefert die Metzgerei Holnburger aus Miesbach in Oberbayern den Stanglwirt mit Fleisch- und Wurstwaren in höchster Qualität. Die Frische der traditionell hergestellten Produkte steht an oberster Stelle, ihr köstlicher Geschmack macht sie weit über die bayrischen Grenzen hinaus in der Gastronomie, Feinkostläden und im gut sortierten Lebensmittelhandel begehrt: Vor allem die Holnburger Weißwurst, Namensgeber und „signature dish“ der legendären Weißwurstparty beim Stanglwirt, gilt vielen als die beste der Welt. Mit „erfunden“ wurde sie von Toni Holnburger, dem stets freundlichen und bodenständigen bayrischen Original, der die enge Freundschaft der Familien Holnburger und Hauser begründete aber leider 2019 tragisch ums Leben kam. Seitdem führt der Vater, Hans Holnburger, wieder im Namen des Sohnes das Unternehmen. Sein enormes Können und seine unvergessliche Handwerkskunst leben im Betrieb ebenso weiter wie in den vielen Spezialitäten, die Holnburger auch in Zukunft für die Gäste beim Stanglwirt herstellt.

www.holnburger.de



ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

Exquisit shoppen

Tauch ein in die Welt der Genüsse!

Auf über 3000 m² erwarten dich viele regionale und internationale Köstlichkeiten.

Genieße die große Auswahl an frischem Fisch, regionalem Fleisch - garantiert gentechnikfrei mit Herkunftsgarantie, über 50 verschiedene Obst- und Gemüsesorten in bester BIO Qualität, eine Vinothek mit einem außergewöhnlichen Angebot von österreichischen & internationalen Spitzenweinen, modernstes Grill-Equipment und **in jeder Abteilung Experten, die ihr Fachwissen gerne teilen.**

In Sinnesberger's Markthalle wird der Einkauf zum Erlebnis.



www.sinnesbergersmarkthalle.at



A man with a beard, wearing a dark blue hoodie, a black cap with a gold 'BS' logo, and red shorts, is sitting on a wooden bench in a boxing ring. He is wearing black and white boxing gloves with 'PEAK SPORT' written on them. To his left, on the bench, are two boxing belts (one gold and one red) and two metal cases. The background shows the blue and red ropes of the boxing ring.

SPORT-GIPFEL

PEAK SPORTS

Der Stanglwirt als Höhentrainingslager: das neue Fitnessgeheimnis von Sportchef Björn Schulz.
The Stanglwirt as an altitude training camp: the new fitness secret from Athletics Director Björn Schulz.



© Skyline Medien, Robert Kittel



↑ Große Geräteauswahl im Fitnessgarten mit herrlichem Ausblick.
A wide selection of machines in the Fitnessgarten with stunning views.

Alles läuft. Zumindest beim Stanglwirt. Dort hat Sportchef Björn Schulz die Lust am Joggen entdeckt. Und schnell herausgefunden, dass der Laufsport aktive Urlaubsgäste ebenso begeistert wie Profisportler. Ein Video, das Björn Schulz beim Lauftraining mit Arnold Schwarzenegger im Stanglwirt-Fitnessgarten zeigt, wurde auf YouTube fast zwei Millionen Mal abgerufen. Mehr als 100 Stanglwirt-Gäste sind via App live dabei, wenn das Stanglwirt-Team beim Wings for Life World Run um Spenden für die Rückenmarksforschung läuft. Grund für die begeisternde Bewegung: „Laufen können fast alle, unabhängig von Alter und Fitnesslevel. Unsere Hoteldirektorin Trixi Moser

Everything's running fine. At least at the Stanglwirt. It's where Athletics Director Björn Schulz found a liking for jogging – and soon discovered that active holidaymakers are just as keen on running as professional athletes. A video showing Björn Schulz training with Arnold Schwarzenegger in the Stanglwirt's Fitness Garden on YouTube has been viewed almost two million times. More than 100 of the Stanglwirt's guests watch live on the app when the Stanglwirt team takes part in the Wings for Life Run to collect donations for spinal cord research. But what is the reason for this popularity? „Virtually everybody is able to run, regardless of their age or fitness level. Our Hotel Manager Trixi Moser joined us on a half marathon, and US star Jason Biggs is planning to accompany us next year on the Berlin marathon.“ Björn Schulz has enrolled for the event in Berlin as well as in numerous other runs. And he'll be preparing for them at the



↑ Ski-Ass Matthias Mayer stieg in den Stanglwirt-Boxring, Arnold Schwarzenegger unterstützt beim Lauftraining, Björn Schulz sammelt bei Marathons Geld für den guten Zweck.
Ski ace Matthias Mayer in action in the Stanglwirt's boxing ring, running training with Arnold Schwarzenegger, Björn Schulz collecting donations for good causes with marathons.

ist mit uns einen Halbmarathon gelaufen, US-Star Jason Biggs will uns nächstes Jahr zum Berlin-Marathon begleiten.“ Auch dort startet Björn Schulz, ebenso wie bei zahlreichen anderen Rennen. Die Vorbereitung erfolgt im Stanglwirt. „Unsere Laufbänder von Life Fitness sind optimal gedämpft und schonen die Gelenke“, empfiehlt Schulz den Fitnessgarten zum Aufbautraining. Wer so wie der Sportchef bei Marathons in Großstädten vorne mit dabei sein will, braucht freilich ein noch intensiveres Programm. Björn Schulz etwa entdeckte die Vorteile von Höhentrainings – und ließ vom Sportwissenschaftler und Hypoxie-Experten Harry Mutschler eine Höhenkammer beim Stanglwirt installieren. Der Effekt ist gewaltig: „Ich hatte einen jungen Gast, der anfangs keine fünf Minuten auf dem Laufband schaffte. Nach leichtem Training in der Höhenkammer waren auch 45 Minuten kein Problem mehr.“ Höhenlagen bis zu 5.000 Meter können jetzt im

Stanglwirt: “Our treadmills from Life Fitness are perfectly cushioned so they are easy on the joints,” comments Schulz, recommending the Fitness Garden as the place for stamina training. But anyone like the athletics director who wants to lead the pack in big-city marathons of course needs a more intensive programme. Björn Schulz came across the benefits of altitude training – and had an altitude chamber installed at the Stanglwirt by sports scientist and hypoxia expert Harry Mutschler. Its effect has been phenomenal: “I once had a young guest who was initially unable to last five minutes on the treadmill. Following low-intensity training in the altitude chamber he even managed to run for 45 minutes.” Altitudes of up to 5000 metres can now be simulated at the Stanglwirt, “though anything above 3000 metres is pretty brutal on the body,” remarks Björn Schulz. That’s more a matter for sports professionals like Alem Begic, the boxing pro from



power anywhere



www.moon-power.com



← Seit acht Jahren ist Björn Schulz nicht nur Personal Trainer der Stars, sondern auch aktiver Förderer von jungen Talenten wie dem Fußballer Bradley Fink (links). For the last eight years Björn Schulz hasn't just been a personal trainer to the stars but has also actively supported talented young footballers like Bradley Fink (left).

Stanglwirt simuliert werden „Ab 3.000 Metern wird es aber brutal anstrengend“, so Björn Schulz. Das ist dann eher eine Sache für Sportprofis wie Alem Begic, den von Björn Schulz betreuten Profiboxer aus Deutschland, oder Fußballer aus der deutschen Bundesliga, die auch schon mit Schulz in der Höhenkammer waren. Mit moderateren Höhenprogrammen betreut der Stanglwirt-Sportchef „seine“ Jugendlichen wie die Fußballer Bradley Fink und Matthew Collins. Beide spielen längst bei Spitzenvereinen, ihre Körper stählen sie nach wie vor in Sommercamps beim Stanglwirt. „Die Juniors sind mein Herzensanliegen“, gesteht Schulz. Nicht nur im Spitzensport. Für junge Hotelgäste veranstaltet er Basketballturniere, auch die Goinger Fußballjugend nahm er unter seine Fittiche. Schulz freut sich auf immer mehr junge Gäste: „Viele Teenies brauchen einen sportlichen Impuls. Den geben wir gerne mit viel Spaßfaktor. Und verwandeln den Urlaub im Stanglwirt zum Start in ein gesundes und aktives Leben.“



Germany who is in Schulz's care, or footballers from the German national league, who have also joined him in the altitude chamber on occasion. The Stanglwirt's athletics director however opts for less gruelling altitude training programmes when dealing with "his" youngsters like footballers Bradley Fink and Matthew Collins. Although they have both played for top clubs for years, they still toughen up in summer camps at the Stanglwirt. "These juniors are very close to my heart," reveals Schulz. And not just when it comes to top-class sport. He organises basketball tournaments for young hotel guests and has also taken Going's youth football team under his wing. Schulz is delighted about the growing number of young guests: "Many teenagers need some motivation in terms of sports. We like to make it fun for them, with their holiday at the Stanglwirt becoming the starting shot for a healthy, active life."



← Schweißtreibendes Boxtraining entwickelte sich beim Stanglwirt zum Hit. Auch Familien und Unternehmen auf Seminaren steigen gerne mit Björn Schulz in den Ring. Energetic boxing training has become a knock-out at the Stanglwirt. Families and corporate clients also like getting together with Björn Schulz in the ring.

NUR FLIEGEN IST SCHÖNER

WENN DER URLAUB BEREITS VOR DEM TAKE-OFF BEGINNT



Mal nur als Vision: Entspannt am Flughafen ankommen. Man wird direkt vom Gepäck befreit. Es gibt kein zu spät und auch keine Wartezeiten in überfüllten Terminals – der Abflug wurde an den eigenen Zeitplan flexibel angepasst. Verspätet sich einer der Passagiere durch einen Stau, ist das kein Problem, denn es fallen keine Extrakosten bei Flugplanänderungen oder kurzfristigen Stornierungen an. Etwa 15 Minuten vor dem Abflug, gleicht der Security-Check einem Spaziergang. Im Handgepäck sind Golfbags und ein Mountainbike und mit von der Partie ist auch der Familienhund, der seinen Platz in der Kabine findet.

Es geht zum Flieger. Und hier wird die Vision Wirklichkeit. Denn es wird mit einem Privatjet geflogen. Der Pilot begrüßt einen herzlich. Ein Gefühl von Freiheit, Sicherheit und Zeit. Zeit, für die eigenen wichtigen Themen, Zeit für sich und die Liebsten. Wertvolle Zeit, endlich wieder kreativ sein zu können. Oder einfach mal abzuschalten.

Das alles bieten, darin liegt die Unternehmensphilosophie von Jetfly – dem Pionier im Bereich Teileigentum an Pilatus Flugzeugen. Anbieter für Privatjets gibt es ja inzwischen einige. Aber nur einen in Europa, dessen Service alle Vorteile eines Flugzeugeigentümers und Zugang zu dreimal mehr Flugplätzen vereint. Jetfly ist stolz auf 23 Jahre Erfahrung, über 200.000 Flugstunden und eine Flotte von insgesamt 62 Pilatus Flugzeugen, die größte weltweit. Und weil man mit Jetfly Zugang zu dreimal mehr Flugplätzen hat als viele Mitbewerber, gibt es auch grünes Licht auf kurzen Rasenpisten oder schneebedeckten Landebahnen. Beliebt sind hier besonders Kitzbühel (St. Johann) nur 12 min vom Stanglwirt entfernt, St. Tropez (La Môle), Gstaad (Saanen),

St. Moritz (Samedan), Marina di Campo (Elba) oder Courchevel. Natürlich sind alle internationalen Flughäfen uneingeschränkt wählbar.

Jetfly garantiert seinen Kunden, innerhalb von 24 Stunden einen dieser Jets abrufen und zur Verfügung stellen zu können, samt zwei bestausgebildeter Jetfly-Piloten. Ein Anruf mit dem Wunsch genügt, das Team führt aus. Shuttle-Service, Catering, Flugplanung. Davon bekommt der Kunde nichts mehr mit. Kurz: Man genießt alle Vorteile eines eigenen Flugzeuges, ohne dabei das volle Kostenrisiko einzugehen und das „gewisse Etwas“ mehr.

www.jetfly.com







DEIN UNVERGLEICHLICHES CARDIO-ERLEBNIS

Die interaktiven Trainingsstrecken, heben jedes Workout auf das nächste Level und bieten dir Abwechslung - Steigung und Widerstand passen sich dabei automatisch dem Streckenprofil an. Tauche ein in die Welt unvergesslicher Workout-Erlebnisse mit

Life Fitness on Demand+.

ERFAHRE JETZT
MEHR



LifeFitness

DER PLATZ FÜR STARS

WHERE STARS ARE COURTED

Ob Camp mit Weltklassespielern oder Privatstunden:
Tennis beim Stanglwirt ist ein Erlebnis.
Whether at a camp with world-class players or in private
lessons, tennis at the Stanglwirt is a true experience.

WER BEIM STANGLWIRT einmal Tennis gespielt hat, wird zum Stammgast“, weiß Hoteldirektorin Trixi Moser aus Erfahrung. „Manche halten uns schon seit 40 Jahren die Treue.“ Was auch an den legendären Tenniscamps liegt: Die Coaches der weltweit renommierten PBI-Tennisschule sorgen für perfektes Training auf den herrlichen In- und Outdoorplätzen und für Spaß bei geselligen Runden am Abend. „Die Stimmung auf diesen Camps steckt das ganze Haus an“, erzählt Moser, „da sind schon viele Lebensfreundschaften entstanden.“ Dass die Packages für Tennisfreunde so gut gebucht sind, liegt auch an der Angebotsvielfalt: „Die Kindercamps sind über den ganzen Sommer ausgebucht, zu den intensiven World Camps kommen Spieler aus allen Ländern der Welt. Die stehen hier täglich fünf Stunden am Platz“, erzählt Phil Azar, der die PBI-Tennisschule beim Stanglwirt leitet. Besonders beliebt sind auch die Celebrity Camps, wo man mit Weltklassespielern aufschlägt: „Wir hatten solche Spezialtage schon mit Patrik Kühnen, Mischa Zverev, Tommy Haas und Mike Bryan. Daneben werden natürlich private Trainingsstunden angeboten, die auch gerne von Stars wie Jessica Alba oder Matthias Schweighöfer genutzt werden.“ Schließlich will jeder einmal im laut Tennis Resorts Online besten Tennisresort Europas aufschlagen.

Anyone who has ever played tennis at the Stanglwirt becomes a regular guest,” says Hotel Manager Trixi Moser, who has seen this for herself over the years. “Some people have remained loyal to us for four decades.” This is partly due to the legendary tennis camps. The coaches at the world-famous PBI Academy not only offer top-class training on superb indoor and outdoor courts but also a good time at the evening get-togethers. “The atmosphere at these camps spreads through the whole place,” explains Moser, “with lots of people making friends for life here.” One of the reasons why the packages for tennis fans get so booked up is the wide range of programmes on offer: “The kids’ camps are full throughout the summer, and the high-intensity World Camps are attended by players from all round the globe. They’re on court five hours a day,” says Phil Azar, head of the PBI Academy at the Stanglwirt. The Celebrity Camps are also extremely popular. Here attendees can find themselves next to world-class players: “We’ve already had special events involving Patrik Kühnen, Mischa Zverev, Tommy Haas and Mike Bryan. Private coaching is naturally also available, with stars like Jessica Alba or Matthias Schweighöfer taking advantage of this.” After all, everyone wants to try out their serve at what is, according to the Tennis Resorts Online platform, Europe’s best tennis resort.



Fünf perfekte Hallen- und acht zauberhafte Außenplätze stehen für Tennisfans bereit. Five superb indoor courts and eight idyllic outdoor courts await tennis fans.



Dominic Thiem: Österreichs Tennisass ist ein treuer Stanglwirt-Fan. Dominic Thiem: Austria's ace tennis player is a loyal Stanglwirt fan.

STILSICHER IM SATTEL

STYLISH IN THE SADDLE

Schick, praktisch, nachhaltig: Die neue Stanglwirt-Reitsport-Kollektion hält Einzug in die Lipizzaner-Reithalle.

Smart, practical and sustainable: the new Stanglwirt riding collection arrives in the Lipizzaner riding arena.

Reiten verbindet, jedenfalls beim Stanglwirt. „Wir leben das ‚Sowohl-als-auch‘-Prinzip“, erklärt Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz, die auch den Reitstall im Bioresort führt. „Bei uns fühlen sich sowohl Pferde als auch pferdebegeisterte Gäste und Nachbarn wohl.“ Für die Goinger hat ihr Vater Balthasar Hauser vor 40 Jahren den Stanglwirt-Reitclub mitgegründet, damit junge Reiter aus der Nachbarschaft an Voltigierturnieren teilnehmen können. Der Club ist auch heute noch für einheimische Pferdefreunde da, mit reichem Vereinsleben samt Events und wöchentlichem Stammtisch in der Lipizzaner-Lounge beim Stanglwirt. Auf reitsportliche Gäste im Bioresort warten edle Lipizzaner aus der Stanglwirt-Zucht. Sie werden von perfekt geschulten Trainern sanft auf den Reitbetrieb in der prachtvollen Halle mit Blick in die Hotelbar „Tenne“ vorbereitet. Am ersten Dezember-Wochenende machen Club und Reitstall gemeinsame Sache: Das Adventreiten begeistert alle Pferdefreunde mit einer Show aus Paraden, Pas de deux, dem Auftritt vom Nikolaus und einer Adventsgeschichte aus der Feder von Elisabeth Hauser-Benz. Diesmal wird das romantische vorweihnachtliche Event zum besonderen Hingucker: Die Reiter vom Stanglwirt treten in der ersten hauseigenen Reitsport-Kollektion auf. „Ich habe schon lange nach einer umweltfreund-

Riding brings everyone together, at least it does at the Stanglwirt. „We work on the ‘both/and’ principle,“ explains Junior Director Elisabeth Hauser-Benz, who also manages the stables at the Green Spa Resort: „Here, both the horses and our guests and neighbours who love horses feel at home.“ Her father Balthasar Hauser set up the Stanglwirt Riding Club for the people of Going 40 years ago, so that young riders from the surrounding area could take part in equestrian vaulting competitions. The club still exists today for local horse-lovers, offering a busy schedule of club events and a weekly gathering in the Lipizzaner Lounge at the Stanglwirt. The elegant Lipizzaners from the Stanglwirt stud are also available to guests at the hotel who love riding. Well-trained grooms carefully prepare them to be ridden in the magnificent arena with direct views into the hotelbar „Tenne“.

On the first weekend in December, the club and the hotel stable organise a joint event: everyone loves the Christmas Ride, which features parades, pas de deux (dressage), the arrival of St Nicholas and a Christmas story written by Elisabeth Hauser-Benz. This year, the romantic pre-Christmas event will be particularly eye-catching, as the Stanglwirt riders will appear in the hotel's first very own collection of riding clothing. „I've been looking for a long time for environmentally friendly gear for horses and



Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz, equimus-Chefin Katharina Hironimus-Dalic (vorne) und Reitstalleiterin Lisa präsentieren die Stanglwirt-Reitsport-Kollektion. Junior Director Elisabeth Hauser-Benz, Equimus founder & CEO Katharina Hironimus-Dalic (front) and Stable Manager Lisa introduce the Stanglwirt riding collection.

Elisabeth Hauser-Benz, hier im edlen Stangl-Longsleeve, will auch im Reitsport nicht auf Nachhaltigkeit verzichten.

Elisabeth Hauser-Benz, shown here in the stylish Stangl long-sleeved top, wants sustainability to be part of riding, too. →



lichen Ausstattung für Pferd und Reiter gesucht“, nennt Elisabeth Hauser-Benz den Grund für das modische Engagement. In Katharina Hironimus-Dalic hat sie endlich eine Partnerin gefunden, die ihren Wunsch umsetzt. Die Bayerin ist selbst begeisterte Reiterin – und hat vor drei Jahren ihre Karriere in der Automobilindustrie an den Nagel gehängt und das Label equimus gegründet. „Alle unsere Textilien für den Reitsport bestehen ausschließlich aus nachhaltigen Materialien und werden in Europa produziert“, erzählt die Jungunternehmerin. Was einfach klingt, aber lange Entwicklungszeiten und viele Praxis-tests erfordert. „Damit sich nicht nur Reiter damit wohlfühlen, sondern auch Pferde“, betont Hironimus. Besonders stolz ist sie auf ihre Satteldecke, die für den Stanglwirt in Rot mit goldenen Verzierungen gefertigt wird: „Sie besteht aus Biobaumwolle und ist mit einer Wolle aus recycelten PET-Flaschen gefüllt. Dafür wurden wir mit dem Innovationspreis ausgezeichnet!“

Auch einen Longsleeve aus geruchsabweisender Merinowolle und der aus Holz gewonnenen Tencel®-Faser gibt es schon in der Stanglwirt-Kollektion – ebenso wie einen dünnen Reitpulli. Pünktlich für die warmen Tage folgen Poloshirts im Frühjahr. Die Kollektion ist exklusiv im Stangl-Shop und Stanglwirt-Onlineshop erhältlich. Ob noch weitere Teile folgen? „Warten wir ab“, lächeln Hironimus und Hauser-Benz geheimnisvoll.

riders,” says Elisabeth Hauser-Benz, explaining the reason behind this fashion venture. In Katharina Hironimus-Dalic she has finally found a partner to help her realise her dream. Katharina, who comes from Bavaria, is a keen rider herself and, three years ago, she gave up her career in the automotive industry and founded the label Equimus: “All our textiles for riding equipment are made exclusively from sustainable materials and are produced in Europe,” explains the young entrepreneur. It sounds easy, but it took a long period of development and many practical trials. “So that not only the riders feel comfortable with it, but the horses do, too,” emphasises Katharina. She is particularly proud of her saddle blanket, which has been specially made for the Stanglwirt in red with a gold trim. “It’s made of organic cotton and filled with wool made from recycled plastic bottles. We won the Innovation Prize for it!”

A long-sleeved top made from odour-resistant merino wool and Tencel® fibres produced from wood pulp is already available in the Stanglwirt collection, as well as a thin riding pullover. Polo shirts will follow in the spring, just in time for the warmer weather. The collection is exclusively available from the Stangl-Shop and Stanglwirt online shop. Are there any other garments to follow? “Let’s wait and see,” say Hironimus and Hauser-Benz with a mysterious smile.



Grace

DER RUF DER BERGE

THE CALL OF THE MOUNTAINS

Der Stanglwirt bietet viele Wege, die prächtige Natur der Berge hautnah zu erfahren. The Stanglwirt offers many ways of experiencing their natural splendour first-hand.

Das Erlebnis am Berg gehört für viele Gäste einfach dazu“, erzählt Lois Manzl. Der ausgebildete Wanderführer ist ein Bergfex wie aus dem Bilderbuch: Seine Laune ist prächtig, sein Jodeln begnadet, auf der Ziehharmonika ist er ein Ass. Sogar im Vorprogramm von Superstar Andreas Gabalier ist er schon aufgetreten, im Stanglwirt ist er beim Gästempfang zu hören. Wer den Naturburschen am Berg erleben will, hat während der Sommermonate die Gelegenheit dazu: Gemeinsam mit Gästen unternimmt er dann die etwa 40-minütige Wanderung zur Stangl-Alm. Sein Rucksack ist mit allen Zutaten für ein zünftiges Frühstück auf der einsamen Alm gerüstet. Manzl: „Ein herrliches Erlebnis in prächtiger Natur mit einer urigen Almhütte. Die Gäste lieben diese nicht allzu anstrengende Tour.“ Wer höher hinauswill, kann sich seinen anspruchsvolleren Wanderungen anschließen. Gerne begleitet er

For many guests their stay wouldn't be complete without a hike into the mountains,” says Lois Manzl. The qualified mountain guide is just how you imagine a fan of the mountains to be: he's constantly cheerful, his yodelling is first-rate, and he's a whiz on the accordion. He has even been the supporting act for superstar Andreas Gabalier. At the Stanglwirt you can hear him play at the reception staged to welcome guests. Anyone wishing to see this nature-loving guy in action on the mountain has an opportunity to do so during the summer, when he takes guests out on guided tours of around 40 minutes to the Stangl-Alm. His rucksack is equipped with everything needed for a hearty breakfast on this secluded pasture. Manzl: “An unforgettable experience amid the splendours of nature, taking in a rustic alpine chalet as well. Guests love this easy hike.” Anyone wanting to ascend higher can sign up for his more demanding trips. Manzl



© Skyline Medien

Elisabeth Klöbl lehrt auf ihren „Balance am Berg“-Wanderungen Achtsamkeit. Elisabeth Klöbl teaches mindfulness on her “Balance on the Mountain” hikes. →

Karin Schächl lädt zum Waldbaden und hilft, die eigene Mitte zu finden. Karin Schächl invites guests to try forest bathing, helping them to rediscover their centre. →

Lois Manzl begleitet Gäste auf die Stangl-Alm. Und auf Wunsch auch auf die Gipfel des Wilden Kaisers. Lois Manzl takes guests up to the Stangl-Alm pasture. And if wished, even to the peaks of the Wilder Kaiser. →



© Skyline medien, Karin Schächl, Lois Manzi



↑ Vom Stanglwirt führen viele Wege nach oben: Zahlreiche malerische Bergtouren beginnen direkt vor der Haustüre.
There are many paths leading up from the Stanglwirt: numerous panoramic mountain tours start right on its doorstep.

auch auf einen Gipfel des Wilden Kaisers: „Der Aufstieg dauert etwa drei Stunden, klettern muss man dabei nicht.“ Eine gewisse Fitness sollte man ebenso wie festes Schuhwerk trotzdem mitbringen. Schließlich ist auch der Rückweg mit teilweise steilen Abstiegen zu bewältigen.

Nicht ganz so sportlich fordernd sind die Touren mit Elisabeth Klöbl beispielsweise auf den Astberg. „Wir überwinden 500 Höhenmeter, es ist kein Spaziergang“, erzählt die Tiroler Bergwanderführerin und Resilienztrainerin. Aber es geht weniger um den Gipfelsieg als um das Naturerlebnis auf einsamen Pfaden und um Achtsamkeitstraining. „Bei meinen Wanderungen werden Smartphones auf lautlos geschaltet, um wirklich loszulassen und im Urlaub, im Hier und Jetzt, anzukommen.“ Mit Atemübung und Fokus auf die Wahrnehmung mit allen Sinnen wird die Tour zum nachhaltigen Erlebnis. „Besonders schöne Momente helfen, auch den Alltag zu Hause besser zu bewältigen und die eigene Resilienz in herausfordernden Zeiten zu stärken“, sagt Klöbl. Die gemütlichste Art, die alpine Natur zu erfahren, bieten die Ausflüge zum Waldbaden mit Karin Schächl. „Es ist ein längerer Spaziergang auf den Hängen des Astbergs, bei dem die Gäste durch besondere Übungen erfahren, wie man die Energien im Wald wahrnimmt und für sich nutzt.“ Die ausgebildete Kräuterexpertin zeigt auch den natürlichen Reichtum des Waldes. „Ich helfe den Gästen, sich im Wald selbst zu finden.“ Der Wanderurlaub im Stanglwirt als Startschuss für ein zufriedeneres Leben.

also enjoys taking guests up to a summit of the Wilder Kaiser: “The ascent is around three hours, though it doesn’t involve climbing.” A certain level of fitness is however required, as well sturdy footwear. At the end of the day guests also have to manage the walk down again, which can be steep in places.

The hikes led by Elisabeth Klöbl up the Astberg are not quite as taxing. “We ascend 500 meters – that’s no walk in the park,” says the mountain guide and resilience trainer from Tyrol. Here it’s not so much about conquering the summit but experiencing nature off the beaten track and practising mindfulness. “On my hikes smartphones are muted so people can truly switch off and take time out, enter the here and now.” Breathing exercises and a focus on all senses make the tour an experience with lasting effect. “Delightful memories help people to cope with everyday life back home better and strengthen their resilience when things get tough,” explains Klöbl. The most relaxing way of experiencing alpine nature is the forest bathing run by Karin Schächl.

“I take guests on a lengthy walk on the slopes of the Astberg, teaching them to tune in to the energy of the forest through special exercises and to harness it for themselves.” A qualified herbalist, she also shows them the natural richness of the forest. “I help guests find themselves in the forest.” The walking holiday offered by the Stanglwirt acts as the starting point for greater satisfaction in life.



Cashmere House

KITZBÜHEL

im Ground Floor des Hotels "Weisses Rössl"
Bichlstrasse 5 in Kitzbühel
☎ 05356 72200



Hol dir eine
vielfältige Auswahl
erstklassiger Produkte
nach Hause.



JETZT GLEICH
STÖBERN UND
ONLINE EINKAUFEN

VINORAMA
WELT DES WEINES

Natur pur: Heinz Lubach und Johannes Hauser beim Angeln.
Completely natural: Heinz Lubach and Johannes Hauser casting their rods.

ALLES IM FLUSS

IN A STATE OF FLOW

**Der Stanglwirt macht Fliegenfischen im eigenen Revier zum spektakulären Erlebnis.
Fly fishing in the Stanglwirt's own fishing waters is a spectacular experience.**

FLIEGENFISCHEN ist die Königsdisziplin“, ist Fischer-Guide Heinz Lubach überzeugt. Er begleitet passionierte Angler ebenso wie Anfänger zu den besten Plätzen im eigenen 14 Kilometer langen Stanglwirt-Revier. Vier Stunden dauert ein Ausflug, die Ausrüstung kann ausgeliehen werden: „Ich garantiere jedem Gast, dass es genug Fische gibt.“ Wobei laut Lubach „viele aufs Angeln vergessen, weil sie die Pracht der Natur überwältigt“. Schließlich handelt es sich um eines der letzten durchgängigen Fließgewässer Europas ohne Gletscherwasser. Und ist damit eine wichtige Lebensgrundlage für Forellen, Äschen und die seltenen Huchen. „Unsere Flüsse sind renaturiert und kommen ohne künstlichen Fischbesatz aus“, ist Juniorchef Johannes Hauser stolz, „bei uns ist Fischen ein Naturereignis.“

“Fly fishing is the ultimate form of fishing,” says fishing guide Heinz Lubach enthusiastically. He escorts guests – whether they are passionate anglers or beginners – to the best places on the Stanglwirt's own 14-kilometre-long stretch of river. A fishing excursion lasts for four hours, and the equipment can be hired: “I assure every guest that there are plenty of fish.” But, as Lubach says, “many of them forget about fishing because they are so overwhelmed by the beauty of nature.” What's more, this is one of the last continuous watercourses in Europe with no glacier water. That's an important prerequisite for trout, grayling and the rare Danube salmon. “Our rivers have been renatured so there is no need to stock them artificially,” says Junior Director Johannes Hauser proudly: “Fishing with us is an entirely natural experience.”

Consulting Home & Garden

Hauspersonalvermittlung an exklusive Privathaushalte seit 1997
marktführend in Deutschland, Österreich und in der Schweiz



**Sie suchen hochqualifiziertes erfahrenes und zuverlässiges Hauspersonal?
Wir bieten Ihnen kompetente Beratung und zügige Personalvermittlung zu fairen Konditionen!**

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

Handverlesen und persönlich suchen wir für Sie kompetentes, diskretes und engagiertes Hauspersonal mit besten Referenzen.

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

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

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

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

Auch für Ihren Zweitwohnsitz, z.B. in der Alpenregion, auf den Balearen, in Südspanien oder auch auf Sylt vermitteln wir Ihnen bestens qualifiziertes erfahrenes Hauspersonal.

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

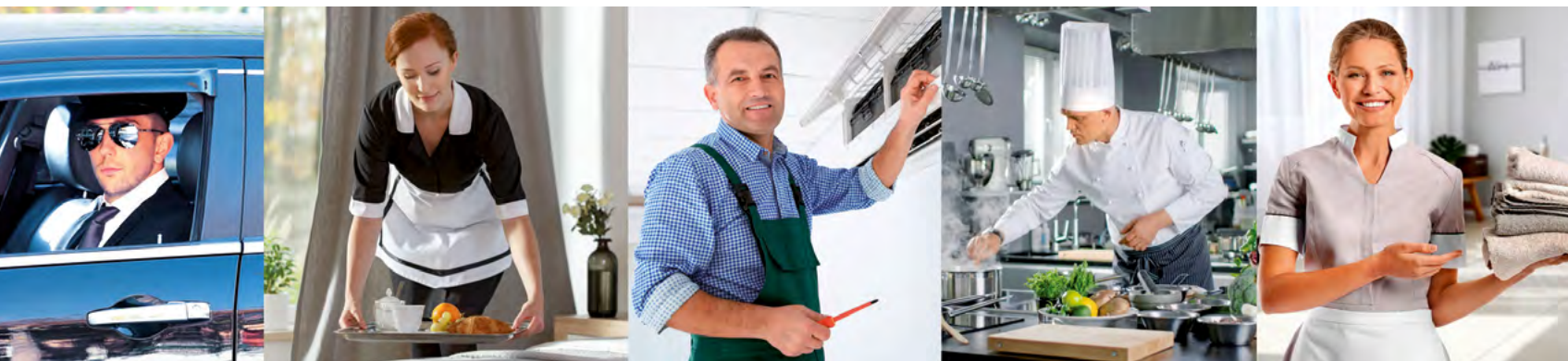
Consulting Home & Garden vermittelt qualifizierte Bewerber/innen (m/w/d) mit besten Referenzen für folgende Berufsgruppen:

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

Consulting Home & Garden
Ihre Hauspersonalagentur
Inhaberin: Ute Meier
Firmensitz: Metropolregion FrankfurtRheinMain

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

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



VOLLTREFFER BULL'S EYE!

Biathlon-Star Dominik Landertinger lädt zum Training in den Stanglwirt-Snow-Park.
Biathlon star Dominik Landertinger invites guests to join him training at the Stanglwirt's Snow Park.



VIER Olympiamedaillen, fünf WM-Medaillen, dazu ein Weltmeistertitel: Dominik Landertinger ist einer der erfolgreichsten Biathleten Österreichs. Den Stanglwirt-Gästen bringt er seine Begeisterung für die faszinierende Kombination aus Langlauf und Schießen in Schnuppertrainings näher. Die Vereinigung der scheinbaren Gegensätze aus intensiver körperlicher Anstrengung und ruhiger Konzentration ließ die Biathlon-Fangemeinde in den vergangenen Jahren rasant wachsen. Beim Stanglwirt finden sie die optimalen Bedingungen für den Skisport mit Schuss direkt vor der Haustür: Im neuen Stanglwirt-Snow-Park wartet ein eigener Biathlon-Parcours. Den kann man gemeinsam mit der Stanglwirt Snow-Academy nutzen, komplett für Events oder individuelle Anfragen buchen – oder sich dort von Dominik Landertinger in die Geheimnisse dieser faszinierenden Sportart einweihen lassen. Mehr Infos und die genauen Termine gibt es bei der Stanglwirt Snow-Academy.

Four Olympic medals, five World Championship medals, plus a World Championship title: Dominik Landertinger is one of Austria's most successful biathletes. At the Stanglwirt he communicates his enthusiasm for this fascinating combination of cross-country skiing and rifle shooting to guests in taster training courses. This discipline, an apparent contradiction in combining intensive physical effort with calm concentration, has seen a huge increase in fans of biathlon in recent years. At the Stanglwirt, devotees of this sport find optimal conditions for skiing plus shooting on their doorstep: a biathlon course now awaits them on site in the Stanglwirt's new Snow Park. It can be used together with the Stanglwirt Snow Academy, either complete for events or for individual enquiries – or guests can ask Dominik Landertinger to let them into the secrets of this fascinating sport on the spot. Further information and exact dates are available from the Stanglwirt Snow Academy.

SPORTALM

KITZBÜHEL



NEUER STANGLWIRT- SNOW-PARK

NEW STANGLWIRT SNOW PARK

Am Gelände der Stanglwirt-Driving-Range
entsteht ein neues Winterparadies.
A new winter paradise is being created
on the Stanglwirt driving range.

Lois Reichholf, Chef der
Stanglwirt Snow-Academy.
Lois Reichholf, Head of the
Stanglwirt Snow Academy.



Stanglwirt ★★★★★ SNOW-ACADEMY

Winterland

- 1 / Ski-Kindergarten
- 2 / Airbag
- 3 / Lift
- 4 / Piste / Slope
- 5 / Kinderland / Children's area
- 6 / Biathlon



„**ICH KENNE** die Skigebiete wie meine Westentasche und weiß, wo es den besten Schnee und die ruhigsten Pisten gibt“, sagt Lois Reichholf, Chef der neuen Snow-Academy beim Stanglwirt. Mit seinen bis zu 50 Schneesportlehrern können die Stanglwirt-Gäste „alles erleben, was man sich unter Wintersport vorstellen kann, bis hin zu Eisstockschießen, Paragliten und Fahrten im Heißluftballon“. Der Gast wählt einfach aus, alles andere – vom Ticket bis zur Anfahrt mit dem Skishuttle – erledigt die Snow-Academy: „Premiumservice ist für uns selbstverständlich.“ Das eigentliche Winter-Highlight wird aber der neue Snow Park direkt vor dem Stanglwirt-Eingang: Dort gibt es für Skianfänger einen 150 Meter langen Zauberteppich und ein eigenes Kinderland mit Attraktionen für die jüngsten Gäste. Aber auch jede Menge Erlebnisse für Erwachsene – wie eine Biathlon-Area, in der man mit Weltmeister Dominik Landertinger trainiert. Sogar einen Airbag zum Reinspringen gibt es. „Man hüpf mit Skiern, Rodeln oder Snowtubes über eine Schanze und landet im weichen Luftpolster“, erklärt der Snow-Academy-Chef. „Der Snow Park ist ein riesiges Winterparadies, in dem garantiert jeder Spaß hat und dabei enorme Fortschritte macht.“

“I know the skiing areas like the back of my hand and know where the best snow and the quietest slopes are to be found,” says Lois Reichholf, head of the new Snow Academy at the Stanglwirt. He has as many as 50 snow sports instructors so that Stanglwirt guests can “experience any winter sport you can imagine, from Bavarian curling and paragliding to hot air balloon rides.” Guests simply make their choice, and everything else – from the ski pass to catching the ski shuttle bus – is organised by the Snow Academy: “Premium service is second nature to us.” However, the main highlight this winter will be the new Snow Park just outside the entrance to the Stanglwirt. It includes a 150-metre-long magic carpet for novice skiers and a special children’s area with attractions for our youngest guests. But there are also all kinds of activities for adults, such as a biathlon course where you can train with world champion Dominik Landertinger. There’s even an airbag to jump on! “You fly over a ski jump with your skis, sledge or snow tube and land on a soft cushion of air,” explains the Snow Academy head. “The Snow Park is a huge winter paradise where everyone is guaranteed to have fun and make huge progress.”



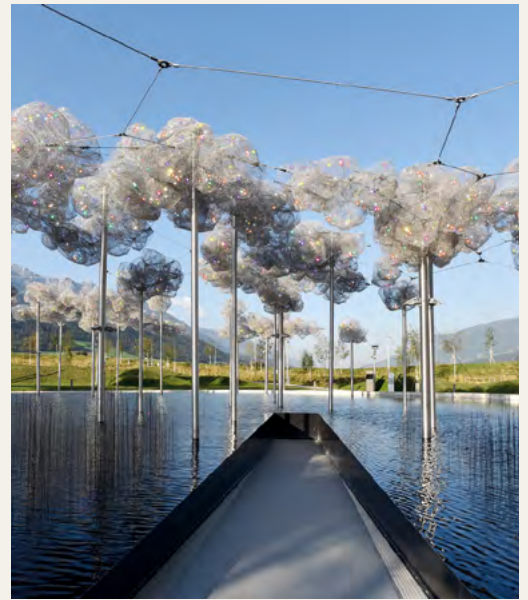
MIT FRISCHEM SCHWUNG GOING WITH A SWING



↑ Perfektes Setting für gelungene Schwünge.
A perfect setting for successful swings.

Unseren Gästen trainieren nach den modernsten Methoden der Welt“, Ulf Wendling ist zu Recht stolz auf seine Golf Sport Academy beim Stanglwirt. Der Mitgründer und Head-Pro achtet nicht nur penibel auf topgepflegte Greens und beste Bälle, auch die technische Ausstattung ist ihm ein großes Anliegen. Der Trackman etwa, der mit Doppler-Radartechnologie genaueste Schlaganalysen zulässt, kommt bei ihm schon seit Jahren zum Einsatz. „Aber auch dieses Gerät wird laufend verbessert. Die neuesten Updates vermessen Stand, Schwung und Schlag noch exakter“, so der ehemalige Nationalspieler. Gemeinsam mit Smart2Move-Kraftmessplatten, Videoanalyse-Tools und BioSwing-Dynamics-Training ein sicherer Weg, das eigene Handicap zu schrumpfen. „Dieses Angebot nutzen Golfprofis ebenso wie Anfänger“, sagt Wendling. Das großartige Panorama und Fünf-Sterne-Service gibt es obendrein gratis mit dazu.

“Our guests train using the most modern methods in the world,” says Ulf Wendling, who is rightly proud of his Golf Sport Academy at the Stanglwirt. The co-founder and head pro not only pays meticulous attention to having perfectly maintained greens and the best balls but is also keen to have the latest technical equipment. For example, the Trackman – which uses Doppler radar technology to carry out the most accurate possible stroke analysis – has been part of his armoury for years: “But even this device is being improved all the time. The latest updates measure your posture, swing and stroke even more precisely,” says the former player for the Austrian national team. Together with Smart2Move force plates, video analysis tools and BioSwing Dynamics training, this is a sure way to reduce your own handicap. “Both golf professionals and beginners use these technologies,” says Wendling. And of course, the amazing panoramic views and 5-star service come as free extras.



Die **Swarovski Kristallwelten** sind ein Ausflugsziel für die ganze Familie, mit einer faszinierenden Mischung aus **Erlebnis, Kunstgenuss und Kulinarik**. Im Innenbereich erwarten Sie die **Wunderkammern** des Riesen: echter Schneefall in eisiger Winterlandschaft, eine Modelleisenbahn durch eine bunte Phantasiewelt, wunderschöne Bühnenkostüme – hinter jedem Vorhang offenbart sich eine neue Welt. Im Garten locken **Karussell, Spielturn und Wasserspielplatz** die großen und kleinen Besucher*innen. Einer der größten **Swarovski Stores**, der neu eröffnete und weltweit **erste Swarovski Optik Store** sowie das **Restaurant Daniels Kristallwelten** runden das Erlebnis ab und sorgen für unvergessliche Stunden. Erreichbar innerhalb von 60 Minuten ab Going.

Tickets bei Ihrem Concierge

swarovski.com/kristallwelten

SWAROVSKI
KRISTALLWELTEN

FEST IM SATTTEL

FIRMLY IN THE SADDLE

Beim Stanglwirt lernt man, wie man das Bike-Paradies in der Umgebung ganz sicher genießt. At the Stanglwirt you can learn how to enjoy the surrounding biking paradise completely safely.

Vorsprung durch Technik. „Wir sorgen für Spaß und Erlebnis am Bike“, sagt Markus Hirzinger. Sein Sport-Eck im Stanglwirt bietet dafür nicht nur das notwendige Equipment, auch unbedingt empfehlenswerte Fahrtechnikmodule sind dort zu buchen. „Das ist wie beim Skilauf. Einfach draufloszufahren, das funktioniert nicht. Um die herrlichen Berge zu genießen, muss man wissen, wie man Kurven fährt, richtig bremst und wo man bergab auch mal laufen lassen kann“, zählt der erfahrene Sportler einige Trainingspunkte auf. Mit dem erlernten Können weiß man auch die enorme Auswahl an Leihrädern im Sport-Eck richtig zu schätzen. Neben Mountainbikes mit und ohne elektrische Unterstützung sind auch Gravelbikes im Programm: „Eine Mischung aus Rennrad und Mountainbike, die für viele Strecken in unserer Umgebung optimal ist“, erklärt Hirzinger. Für Kinder gibt es eine Vielzahl an woom-Rädern, wegen der starken Nachfrage kommen auch klassische Rennräder ins Leihprogramm. „Wir planen nächstes Jahr eine spezielle Rennrad-Woche beim Stanglwirt.“ Organisierte Gruppenausflüge und private Touren auf Straßen oder im Gelände werden die ganze Saison angeboten. Die nötige Ausstattung gibt es auch im Sport-Eck. „Radfahren ist Naturgenuss, deshalb führen wir nur umweltfreundliche Ausrüstung“, betont Hirzinger.

Vorsprung durch Technik: “We make sure you have fun and adventures on your bike,” says Markus Hirzinger. Not only does the “Sport-Eck” shop at the Stanglwirt offer all the right equipment but it’s also the place to book highly recommended sessions on riding technique: “It’s like skiing. It’s no good just getting on and setting off. To enjoy the beautiful mountains, you have to know how to corner and brake properly, and where you can let yourself go going downhill,” says this experienced cyclist, listing some of the points covered in the training. With this basic expertise, you also learn to appreciate the huge choice of bikes available to hire in the “Sport-Eck”. As well as mountain bikes with and without electric assistance, the range also includes gravel bikes: “It’s a cross between a racing bike and a mountain bike, and it’s perfect for lots of the surrounding terrain,” explains Hirzinger. For children there’s a wide choice of woom bikes and, due to high demand, the range for hire will shortly also include classic racing bikes. “For next year we’re planning a special racing bike week at the Stanglwirt.” Organised group excursions and private tours on roads or cross-country are offered all through the season. All the necessary equipment is available from the “Sport-Eck” shop. “Cycling is a way of enjoying nature, so we only offer environmentally-friendly equipment,” emphasises Hirzinger.

Beim Stanglwirt
kann man auch auf
dem Fahrrad nach
Höherem streben.
At the Stanglwirt
you can aim higher
even on your bike.



30 JAHRE WEISSWURSTPARTY

THIRTY YEARS OF THE WEISSWURSTPARTY

Was als kleines Abendessen von Ski-Abfahrtshelden begann, ist heute weltweit als zünftigste „Hüttengaudi“ des berühmten Hahnenkammrennens bekannt. What began as a little evening get-together for the heroes of the ski run has since achieved global fame as “the party” that everybody wants to be at during the famous Hahnenkamm race.

„Weiß Wurst is“, ruft Balthasar Hauser, während er die mehr als 400 Jahre alte Stanglwirts-Glocke läutet – und die legendäre Weißwurstparty kann beginnen. Bis zu 2.800 Gäste aus dem In- und Ausland versammeln sich jährlich bei dem mittlerweile weltbekannten Fest, das immer am Freitag des Hahnenkamm-Wochenendes stattfindet. Epizentrum ist die liebevoll geschmückte und aufwendig dekorierte Lipizzaner-Reithalle beim Stanglwirt, längst hat sich die Feier auf weitere Hotelbereiche ausgedehnt. Dabei begann alles ganz harmlos. Es waren sechs österreichische Abfahrtshelden, die 1992 am Abend vor dem Rennen auf der Streif nach dem traditionellen ÖSV-Abendessen noch am Stammtisch im Gasthof Stangl mit dem berühmten bayerischen Metzgermeister Toni Holnburger zusammenkamen. Dieser brachte seine köstlichen Weißwürste vorbei, es gab Bier und beste Stimmung. Kein Wunder, dass am nächsten Tag ein Österreicher die Abfahrt gewann. Weil Skifahrer gesellige Menschen sind und der Abend so gemütlich war, dachte man sofort an eine Wiederholung. Und von Jahr zu Jahr kamen immer mehr Gäste und mittlerweile ist aus dem damals kleinen Stammtisch ein riesiger geworden. Die unvergleichbar gesellige Stimmung ist immer noch gleich. Im Jänner 2023 wurde das 30. Jubiläum gefeiert. Mit Kult-Bands aus den 90ern, wo alles begann: Lou Bega, Vengaboys, Rednex, Captain Jack, Whigfield und Oli.P brachten die Reithalle zum Kochen. Und natürlich feierten auch zahlreiche prominente Gäste mit, die sich das Fest nicht entgehen lassen wollten. Stammgast Arnold Schwarzenegger: „Das ist die größte und beste Weißwurstparty der Welt!“

The ringing of the 400-year-old Stanglwirt bell signals the start of the legendary Weisswurstparty. Up to 2800 guests from home and abroad come together every year on the Friday of the Hahnenkamm race weekend for this world-famous celebration. While the Stanglwirt's lavishly yet tastefully decorated Lipizzaner riding arena remains the centrepiece of this magnificent night, the festivities have long since expanded to encompass other areas of the hotel as well. Yet all this extravagance has such humble beginnings. In 1992, six Austrian skiers met up with renowned Bavarian master butcher Toni Holnburger at the Stangl Gasthof Inn after the traditional Austrian Ski Association dinner on the eve of the famous race on the Streif. After an evening filled with beer, laughter and Holnburger's delicious Weisswurst sausages, it was no wonder that an Austrian emerged victorious on the following day. As skiers are such gregarious folk and the evening had been such a delight, thoughts immediately turned to a follow-up. Over the years more and more people would drop by, until the small gathering became a large social event. One thing would however remain the same: the unmistakably jovial atmosphere. In January 2023, the 30th anniversary of that first night was celebrated right back where it all began. Cult bands from the 90s such as Lou Bega, Vengaboys, Rednex, Captain Jack, Whigfield, and Oli.P had the riding arena packed to the rafters, with numerous famous faces among the partygoers. As for regular guest Arnold Schwarzenegger: “This is the biggest and the best Weisswurstparty in the world!”

Die streng limitierten Tickets zur 31. Weißwurstparty am 19. 1. 2024 sind ausschließlich unter <https://tickets.stanglwirt.com> online erhältlich und werden per Losverfahren vergeben. Tickets for the 31st Weisswurstparty on 19 January 2024 are available exclusively online at <https://tickets.stanglwirt.com>. Numbers are strictly limited and tickets will be awarded by ballot.

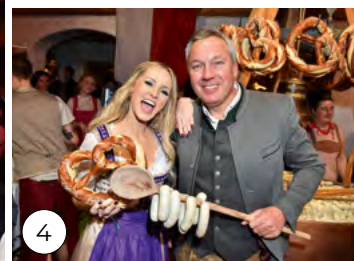


1

1/ Große Eröffnung am Weißwurst-Kessel
Grand opening at the Weisswurst kettle

2/ Die Skilegenden
The ski legends

3/ Arnold Schwarzenegger & Tochter/daughter Christina



4



5



2



3



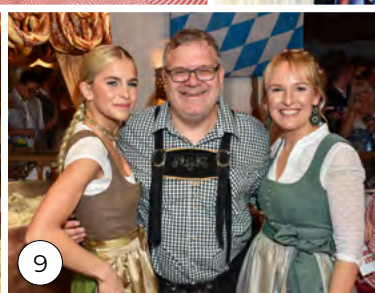
6



7



8



9



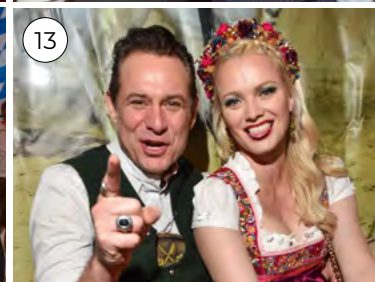
10



11



12



13

4/ Melissa Naschenweng & Fritz Strobl

5/ Lou Bega & Captain Jack

6/ Oli.P auf der Bühne
Oli.P on stage

7/ Oli.P mit/with Frau Pauline

8/ Palina Rojinski

9/ Caro Daur & Elton
mit/with Maria Hauser

10/ Mark Keller & SASHA

11/ Marianne & Michael Hartl
mit/with Motsi Mabuse

12/ Kai Wiesinger, Bettina Zimmermann, Herbert & Christiane Knaup

13/ Sascha Vollmer & Franziska Knuppe

KÖSTLICHE HITZE

DIE BIG GREEN EGG SONDEREDITION FÜR STANGLWIRT-GÄSTE



Genuss auf der Kaiserwiese: Die Big Green Egg Grillstation beim Stanglwirt.

Manchmal ist der Zufall der beste Koch: Stanglwirt Food & Beverage Director Daniel Campbell wollte sich eigentlich nur über die neuesten Trends und Innovationen für Gourmets und Genießer informieren, als er der Einladung von Hans Reisetbauer folgte, ihn zu einem Gastro-Event zu begleiten. Man plauderte, verkostete, lernte interessante Anbieter kennen – und vertiefte sich schließlich in ein Gespräch mit Florian Knecht. Der Geschäftsführer von Big Green Egg Deutschland erzählte, warum die mittlerweile so berühmten Grillgeräte seines Unternehmens bei Spitzenköchen so beliebt sind. Campbell blieb skeptisch, Knecht lud den international erfahrenen Gastronomen zur Verkostung. Am nächsten Tag besaß der Stanglwirt gleich drei Big Green Eggs. „Es ist eines der besten Barbecue-Produkte der Welt“, schwärmt Campbell. Zwei kleinere Geräte ließ er in der Stanglwirt-Küche aufstellen, das größte residiert im Sommer auf der Kaiserwiese und bietet an Grillabenden ein Open-Kitchen-Erlebnis. „Die Gäste waren sofort begeistert“, freut sich Campbell über den großen Erfolg seines Einkaufs.

Dass die Big Green Egg-Öfen so perfekt zum Stanglwirt passen, liegt auch an der Wertschätzung von Tradition. Beim Big Green Egg startet die Geschichte allerdings in Japan. Schon vor 3.000 Jahren wurden dort sogenannte Kamado-Grills gebaut, die für besonders saftige Speisen sorgten. Durch die amerikanische Besatzung schafften sie den Sprung in die USA. Dort wurden sie mit modernsten, von der NASA für den Weltraum-Einsatz geschaffenen Materialien kombiniert – und der weltweite Siegeszug begann. Jüngster Coup: Big Green Egg schuf gemeinsam mit dem Stanglwirt eine mit 20 Stück streng limitierte Sonderedition. „Die Geräte sind mit einer Plakette durchnummeriert, den Holzgriff zum Öffnen der Haube ziert das Stanglwirt-Logo“, erzählt Campbell. Nur die Farbe blieb gleich, „weil das ikonische Grün der Griller auch eine Leitfarbe vom Stanglwirt ist. Das Besondere ist nicht nur das Design, sondern auch das riesige Zubehör-Paket, das die Stanglwirt-Edition kostenlos begleitet.“ Die Outdoor Kochgeräte können schon jetzt im Stangl-Shop bestellt werden. Wie man damit grillt, kocht, schmort und bäckt, zeigen die Stanglwirt-Köche 2024 bei speziellen Outdoor-Grillkursen. Campbell: „Wir planen einige genussreiche Überraschungen – damit unsere Gäste zu Hause fast so gut essen können wie daheim beim Stanglwirt.“

Die Grillsaison hat 365 Tage.



Im Leben dreht sich alles um das, was man isst, und um die Menschen die man um sich hat. Mit Big Green Egg kannst Du räuchern, braten, dünsten, backen und grillen. Ganz einfach. Alles in einem einzigen langlebigen Kochgerät mit Kultstatus von allerhöchster Qualität.

Bring Dein EGG zum Leuchten, im Sommer oder Winter, im Frühling oder Herbst. Lass Big Green Egg die Arbeit für Dich machen, während Du mit Familie und Freunde das Zusammensein genießt. Mit Big Green Egg ist jeden Tag Saison. **Big Green Egg. Nur in Grün erhältlich.**

Big Green Egg
BIGGREENEGG.DE

SHOPPING-HIGHLIGHTS

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



AIGNER

WO: RATHAUSPLATZ 4
6370 KITZBÜHEL
TEL.: + 43 (0) 5356/65085
WWW.AIGNERMUNICH.DE

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

AIGNER HAS BEEN A BYWORD FOR THE FINEST QUALITY LEATHER FOR MORE THAN 50 YEARS, SUCCESSFULLY COMBINING CLASSIC STYLE AND INNOVATIVE DESIGN.



DEPOT

WO: JOCHBERGER STRASSE 66
6370 KITZBÜHEL
TEL.: + 43 (0) 5356/63986
WWW.DEPOT-ONLINE.COM

MÖBEL, DEKORATIONEN UND WOHN-ACCESSOIRES FÜR DEN SCHÖNSTEN ORT DER WELT: IHR ZUHAUSE.

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



JUWELIER RÜSCHENBECK

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

DER EUROPÄISCHE SPITZENJUWELIER BIETET EINZIGARTIGE KOLLEKTIONEN UND LEGENDÄREN KUNDENSERVICE.

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



KINGA MATHE

WO: JOCHBERGER STRASSE 6
6370 KITZBÜHEL
TEL.: + 43 (0) 5356/98210
WWW.TRACHT-A-PORTER.COM

EXKLUSIVE TRACHTENMODE UND FASHION FÜR DAMEN UND HERREN IN HÖCHSTER QUALITÄT.

EXCLUSIVE, TIMELESS CLASSICS AND FASHIONWEAR FOR WOMEN AND MEN MADE FROM THE HIGHEST QUALITY MATERIALS.



LUIS TRENKER

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

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

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



SCHROLL KITZBÜHELER GOLDSCHMIEDE

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

SCHROLL IST FUNKELNDER INBEGRIFF HÖCHSTER GOLDSCHMIEDEKUNST UND FEINSTEN UHRMACHERHANDWERKS.

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



SCHROLL
KITZBÖHEL



leo willwer
SINCE 1920



MONTBLANC

Neueröffnung Montblanc Boutique in der Vorderstadt 18.
New opening of the Montblanc Boutique at 18 Vorderstadt.

Zwischen Salzburg und Innsbruck eröffnet Juwelier Schroll als langjähriger Partner von Montblanc die exklusive Montblanc Boutique im Herzen von Kitzbühel gegenüber seinem Hauptgeschäft in der Vorderstadt 18. Montblanc gehört zu den bekanntesten Marken für Füllfederhalter. Das Erkennungszeichen auf den Montblanc-Produkten ist der „weiße Stern“, dessen sechs runde Ausbuchtungen die sechs Täler des Montblanc-Massivs symbolisieren sollen.

Die Verbindung zum Montblanc-Bergmassiv könnte den Eindruck erwecken, dass Montblanc seinen Sitz in den Alpen hat, aber der Stammsitz ist seit 1907 in Hamburg. Alle Schreibgeräte werden dort produziert und sind „made in Germany“. Das Portfolio wurde im Laufe der Zeit mit Lederwaren, Uhren und Accessoires erweitert. Die Uhren werden in der Schweiz in Le Locle in der eigenen Manufaktur von Montblanc entwickelt.

1924 startete unter der Submarke „Meisterstück“ die hochwertigste Produktlinie der Marke Montblanc. 2024 feiert das Meisterstück „100-jähriges Bestehen“ und wir freuen uns, dieses Jubiläum in der neuen Montblanc Boutique gemeinsam zu feiern.

Nur in Kitzbühel finden Sie die Meisterstück-Kitzbühel-Edition, die exklusiv für Juwelier Schroll hergestellt wird. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Montblanc Boutique bei Schroll
In der Vorderstadt 18, 6370 Kitzbühel

As a long-term partner of Montblanc, local jeweller Schroll is opening the exclusive Montblanc Boutique in the heart of Kitzbühel, between Salzburg and Innsbruck, opposite its main store at 18 Vorderstadt. Montblanc is one of the world's most famous makers of fountain pens. Every Montblanc product is marked by the “white star”, whose six rounded points symbolise the six valleys of the Mont Blanc massif.

The connection to the Mont Blanc mountain range could give the impression that Montblanc is based in the Alps, but it has actually been headquartered in Hamburg since 1907. Every single one of its pens are manufactured at its Hamburg factory to German standards of quality and precision. Montblanc's range has grown over the years to include leather goods, watches and accessories. The watches are designed and made at Montblanc's own bespoke facility in Le Locle, Switzerland.

Launched in 1924, the “Meisterstück”, or “Masterpiece”, line is reserved for Montblanc's finest products. Next year marks the 100th anniversary of the Meisterstück range and we look forward to celebrating this special milestone with you in the new Montblanc Boutique.

Only in Kitzbühel will you find the Meisterstück Kitzbühel Edition, made exclusively for Schroll.

We look forward to welcoming you.

Montblanc Boutique at Schroll
Vorderstadt 18, 6370 Kitzbühel



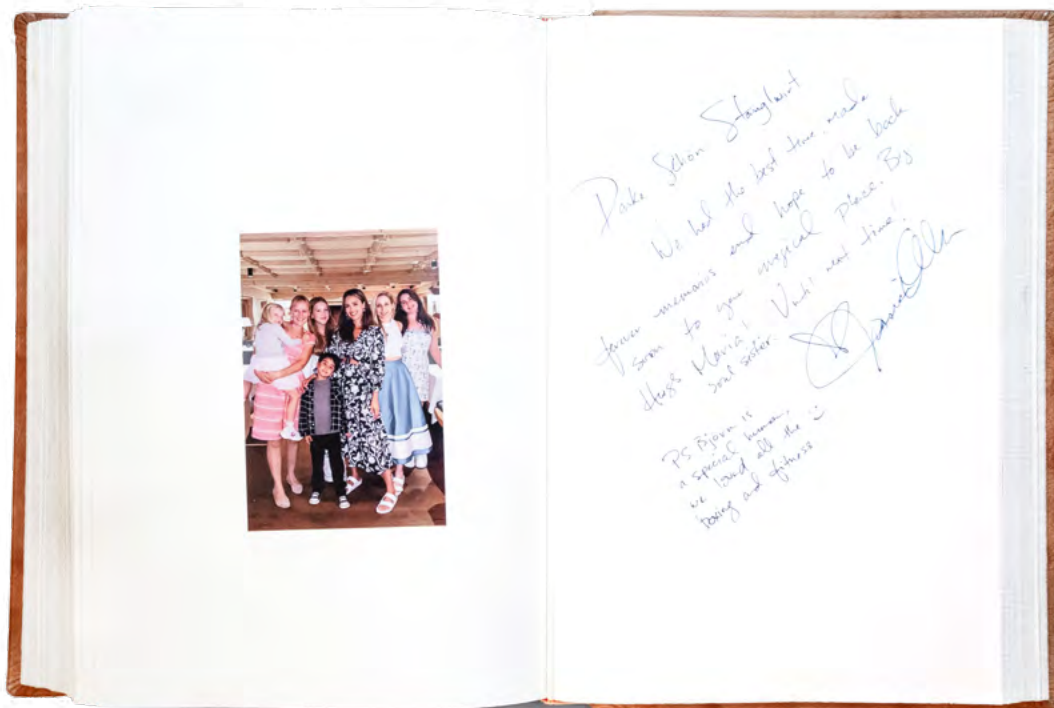
*Happy
Holidays*

MONTBLANC

HOLLYWOOD DAHEIM BEIM STANGLWIRT

HOLLYWOOD AT HOME
AT THE STANGLWIRT

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



Jessica Alba Hollywood-Schauspielerin /
Hollywood actress

KINGAMATHE



STORE KITZBÜHEL | JOCHBERGER STR. 6 | 6370 KITZBÜHEL
WWW.KINGA-MATHE.COM



Paul Wesley Hollywood-Schauspieler /
Hollywood actor

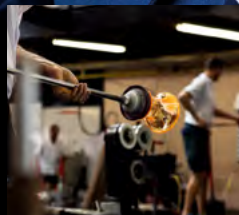


Doutzen Kroes Internationales Supermodel /
International Supermodel

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY



*Besuchen Sie
uns in Kufstein!*



MANUFAKTUR



SHOP/OUTLET



GLASKABINETT



SINNFONIE



RIEDEL MUSEUM



STANDORT KUFSTEIN

MANUFAKTUR • SHOP • MUSEUM

WEISSACHSTRASSE 28 • KUFSTEIN

+43.(0)5372.64896.901 • INFO@RIEDEL.COM • RIEDEL.COM

DAS TEAM HINTER DEM MAGAZIN

Juniorchefin & ihr Marketingteam

Maria Hauser mit Magdalena Hohensinn (l.), Simone Greiner und Johanna Fischbacher (r.): „Der Stanglwirt bietet Gästen, Mitarbeitern und Freunden Nahrung für Körper, Geist und Seele. Im Magazin beschreiben wir die Zutaten für diese achtsame Komposition.“

The junior director & her marketing team Maria Hauser with Magdalena Hohensinn (l.), Simone Greiner and Johanna Fischbacher (r): "The Stanglwirt offers guests, employees and friends food for the body, mind and soul. In the magazine we describe the ingredients for this caring composition."



© Mathias Leidgschwendner



Impressum / Imprint

Medieninhaber und Herausgeber / Media proprietor and publisher:
Stanglwirt GmbH, Kaiserweg 1, A-6353 Going/Tirol, Tel.: +43/5358/2000,
E-Mail: daheim@stanglwirt.com

Produktion / Print production: PG The Corporate Publishing Group GmbH (CPG),
Lavaterstraße 1/RH3, 1220 Wien, Tel.: +43/1/405 46 40-762, E-Mail: s.wagner@cpg.at

Chefredaktion / Editor in chief: Maria Hauser

Projektteam / Project team: Simone Greiner, Johanna Fischbacher, Magdalena Hohensinn

Texte / Texts: Angela van Moll, Stefan Schatz

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

Artdirector / Graphics director: Gerald Fröhlich

Lektorat / Proofreading: Charlotte Babits

Übersetzung / Translation: eurocom Translation Services

Anzeigen / Advertising: Markus Wagner/CPG

Geschäftsführung CPG / CPG Management: Markus Wagner, Stefan Schatz

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



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



Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:

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



sergio rossi

Since 1951.



WAS MACHT EINE ROLEX ZU EINER ROLEX?

Es sind nicht die Rädchen. Es ist nicht der Stahl, den wir bearbeiten, oder das Gold, das wir schmieden. Es ist nicht die Summe aller einzelnen Teile, die bei uns mit ständiger Aufmerksamkeit und zahlreichen Fertigkeiten von Hand entworfen, gefertigt, poliert und zusammengesetzt werden. Es ist die Zeit, die es erfordert. Die vielen Tage

und Monate, die nötig sind, bis wir schließlich dieses eine Wort auf jedes einzelne Zifferblatt drucken können, das unsere Werkstätten verlässt: „*Superlative*“. Es ist das Zeichen unserer Autonomie, unserer Verantwortung, unserer Integrität. Denn das ist alles, was wir machen. Aber wir machen es alles. Damit Sie es sich zu gegebener Zeit zu eigen machen können.

#Perpetual



SCHROLL
KITZBÜHEL

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



ROLEX