

Stanglwirt

★ ★ ★ ★ ★
LEBENSGEFÜHL

DAS HÖCHSTE GUT

Der Stanglwirt als Daheim für Mitarbeiter
The Stanglwirt as a home for employees

Jungbrunnen für Anspruchsvolle:

NATÜRLICH
SCHÖN

DAS NEUE STANGLWIRT-SPA
THE NEW STANGLWIRT SPA

GESUNDER GENUSS

„Sowohl-als-auch“ lautet die Stangl-Küchendevisse
„Enjoying a bit of everything“ – the motto of the Stangl kitchen





PATEK PHILIPPE
GENEVE

Beginnen Sie eine
eigene Tradition.

Eine Patek Philippe gehört einem
nie ganz allein.

Man erfreut sich ein Leben lang an ihr,
aber eigentlich bewahrt man
sie schon für die nächste Generation.



Calatrava Ref. 6006G



JUWELIER

Rüschenthaler

DORTMUND · DUISBURG · DÜSSELDORF · FRANKFURT · KITZBÜHEL · KÖLN · MÜNCHEN · MÜNSTER · OBERHAUSEN
WWW.RUESCHENBECK.COM

A-6370 Kitzbühel · Hinterstadt 9 · Tel. +43 (0) 53 56 66 34 50

ALIGNER





AIGNER

AIGNER SHOP KITZBUEHEL | RATHAUSPLATZ 4 | +43 5356 65085

AIGNERMUNICH.COM

TREND TRIFFT TRADITION

TREND MEETS TRADITION

Der Stanglwirt pflegt alte Traditionen. Und erfindet sich dabei täglich neu.
The Stanglwirt cares for long traditions. And in doing so, constantly reinvents itself.

Liebe Gäste, liebe Stanglwirt-Freunde!

„Der Stanglwirt wäre nicht das, was er ist, wenn wir nicht immer die besten Mitarbeiter gehabt hätten“, sagte mein Vater Balthasar, als er kürzlich für sein Lebenswerk ausgezeichnet wurde. Und er hat absolut recht. Eine herrliche Anlage, ein einzigartiges Spa, eine mannigfaltige Infrastruktur u. v. m. machen ein Hotel noch lange nicht zu dem, was es ist – es sind die wunderbaren Menschen mit Herz & Gespür für den Gast, die dem Ganzen eine Seele einhauchen und Wärme entstehen lassen. Und daraus ergibt sich dann die wahre Identität eines Hauses. Es freut uns immer wieder sehr, wenn unsere lieben Gäste betonen, dass es dieses besondere Wohlgefühl ist, das den Stanglwirt für sie so besonders macht: das „Sich-daheim-fühlen-Können“ ... Und wenn unsere Mitarbeiter diesen Worten der Gäste überzeugt zustimmen und bestätigen, dass auch sie dieses Gefühl für ihren Arbeitsplatz empfinden, dann ist das wohl das schönste Kompliment, das wir uns als Familie vorstellen können. Und genau deshalb möchten wir in dieses Gefühl, für Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen, auch weiterhin nachhaltig investieren. In diesem Zuge entstanden kürzlich, oder entstehen gerade, viele maßgebliche „Wohlfühl-Projekte“, von denen wir Ihnen in diesem Magazin voller Freude im Detail berichten. Zum Wohlfühlen gehört natürlich auch das Thema gesunde und schmackhafte Ernährung ... Auch hier haben wir uns einige besondere Neuerungen überlegt, die großteils auf den wertvollen Anregungen unserer Gäste basieren. Ihre Wünsche und Ideen und die wertvolle Inspiration unserer Mitarbeiter sind unser Antrieb, um – auf die unvergleichliche, individuelle Stanglwirt-Art-und-Weise – immer weiter an unserem Angebot und unseren Leistungen zu feilen ... Und das tun wir mit ganz viel Herzblut, denn – wie sagte Goethe einst so treffend: „Es muss von Herzen kommen, was auf Herzen wirken soll.“ ■



♥ liebt,
Maria Hauser

Maria Hauser
HERAUSGEBERIN
YOUR EDITOR

Dear guests and friends of the Stanglwirt! When he was recently recognised for his lifetime achievement, my father, Balthasar, said: “The Stanglwirt would not be what it is today if we had not always had the best staff.” And he is completely right. A hotel is much more than just a wonderful location, a unique spa, a varied infrastructure and all the rest of it – it is the wonderful people with a passion for their job and an innate understanding of the guest’s wishes, who pour their heart and soul into the hotel and provide its warmth that create the true identity of a hotel.

We are always so pleased to hear our guests say that it is this special sense of wellbeing that makes the Stanglwirt so special for them. The sense of “feeling at home”... and if our employees heartily agree with the words of the guests and confirm that they also get this feeling from their workplace, that is the most wonderful compliment that we as a family can imagine.

This is exactly why we want to continue to sustainably invest in making sure that guests and employees alike experience this sense of wellbeing. To this end, we have recently completed and are currently in the midst of a number of major “wellbeing projects”, which we are delighted to be able to tell you more about in this magazine. Healthy food that tastes delicious is part of feeling good too... therefore, we have also developed a few special innovations in this area that have largely been inspired through the valuable input of our guests.

Your thoughts and ideas, as well as the invaluable inspiration provided by our employees motivates us to continuously improve the service and facilities we offer in our unique, individual Stanglwirt way. It’s something we pour all our passion and heart into, because as Goethe tellingly put it: “Something that speaks to the heart must also come from the heart.” ■

Audi Vorsprung durch Technik

e-tron



Vier weitere gute Gründe
für den Audi e-tron:
quattro.

Der rein elektrische Audi e-tron kommt.
audi.de/e-tron

14 Oase der Schönheit

- ▶ **14 Das neue Stanglwirt-Spa**
Wo Schönheit zum Erlebnis wird
Where beauty becomes an experience
- 22 Kaiserliches Felsenbad**
Wie die Felsen zum Stanglwirt kamen
How the mountains were brought to the Stanglwirt
- 26 Gesund und schmackhaft**
Die Kulinarik-Offensive beim Stanglwirt
The culinary campaign at the Stanglwirt
- 30 Köstliche Begleitung**
Der Weinkeller als Schatzkammer
Treasure trove in the wine cellar
- 32 Der perfekte Mix**
Aromatherapie „auf der Tenne“
Aroma therapy in the "Tenne" bar
- 34 In voller Blüte**
Wie der Stanglwirt durch die Blume spricht
Bringing the Stanglwirt to life through flowers
- 38 Musikalisches Erbe**
Das Sängertreffen beim Stanglwirt
The singers' gathering at the Stanglwirt
- ▶ **42 Ausgezeichnetes Lebenswerk**
Große Anerkennung für Balthasar Hauser
A prestigious honour for Balthasar Hauser
- 46 Boutique Hotel Award**
Stanglwirt ist Wellness-Weltmeister
Stanglwirt is wellness world champion
- ▶ **48 Wunscherfüller und Traumgestalter**
Was Mitarbeiter am Stanglwirt fasziniert
What our employees find enchanting about the Stanglwirt
- 56 Heimat für Durchstarter**
Wie man im Stanglwirt Karriere macht
How to make a career at the Stanglwirt
- ▶ **60 Joko Winterscheidt**
Der TV-Star im Exklusivinterview
An exclusive interview with the TV star
- 64 Ideenwerkstatt**
Der Stanglwirt als Inspiration für Künstler
The Stanglwirt as inspiration for artists
- 80 Cathy Hummels**
Wie ihr Baby ihr Leben veränderte
How her baby changed her life
- 88 I am in peace**
Schmuck für Freigeister
Jewellery for free spirits
- 89 No Planet B**
Umweltschutz wird coole Mode
Protecting the environment through cool fashion
- 90 Immer daheim**
Die Armspange mit Stanglwirt-Koordinaten
The bangle embellished with coordinates
- 91 RIANI**
Die Premiummarke startet richtig durch
The premium brand is off to a flying start
- 98 Johanna Klum**
Eine Liebesgeschichte beim Stanglwirt
A love story at the Stanglwirt
- 100 So werden junge Mamas fit**
Aufbautraining nach der Schwangerschaft
Stamina training after pregnancy
- 104 Nur das Allerbeste für die Kleinen**
Dr. Barbara Sturm über ihre Kinderkosmetik
Dr. Barbara Sturm discusses her children's cosmetics line
- 107 Hier könnt ihr was erleben!**
Aufregende Abenteuer für junge Gäste
Exciting adventures for young guests
- 108 Charity für strahlende Kinderaugen**
Versteigerung der handsignierten Miffy-Lampe
Auction of the signed Miffy lamp for charity
- 110 Kompetente Lösung**
Psychologische Praxis Mag. Inge Neuner
Psychological practice of Inge Neuner (Mag.)
- 112 Trainer der Stars**
Personal Coach Björn Schulz
- 116 Bodyforming mit EMS**
Der Trainingsanzug von Easy Motion Skin
The training outfit from Easy Motion Skin
- 118 Dreifach-Beauty-Effekt**
Regulatpro® Slim Beauty
- 120 Siegreiches Lipizzanergestüt**
Aktiv Hotel Award für Reiterlebnisse
Aktiv Hotel Award for riding experiences
- 122 Premieren am Tennisplatz**
Weltneuheiten beim Stanglwirt
World firsts at the Stanglwirt
- 124 Österreichs größtes Sandplatzturnier**
Die Generali Open in Kitzbühel
The Generali Open in Kitzbühel
- 126 Frischer Schwung**
Golftraining nach Super-Pro Mike Adams
Golf training with Super Pro Mike Adams
- 128 Winterträume**
Die besten Sporterlebnisse im Schnee
The best snowsports experiences
- 130 E-Biking mit Weitblick**
Das Sport-Eck bietet Panorama-Raderlebnisse
Panorama cycling experiences
- 134 Wellness-Liebe**
Spa-Managerin Melissa Körner im Porträt
An interview with Spa Manager Melissa Körner
- 135 Neue Detox-Kur**
Entgiftungskur von Dr. Niedermaier
A cleansing and purifying treatment by Dr. Niedermaier
- 136 Glow & Glamour**
Der Anti-Aging-Drink der Stars
The anti-aging drink of the stars
- 138 Kosmetik, die unter die Haut geht**
Permanent-Make-up-Profis beim Stanglwirt
Professional permanent make up

60





Impressum

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

Produktion / Print production:
PG The Corporate Publishing Group GmbH (CPG), Zelinkagasse 6, 1010 Wien, Tel.: +43/1/405 46 40-762, E-Mail: s.wagner@cpg.at

Chefredaktion / Editor in chief:
Maria Hauser

Projektleitung / Project management:
Ramona Hochfilzer

Assistenz Projektleitung / Assistant project management:
Carina Sammer, Maria Schroll, Johanna Fischbacher

Texte / Texts:
Angela van Moll, Stefan Schatz

Layoutkonzept / Layout design:
Age de Carvalho

Artdirector: 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:
NP Druck Gesellschaft m.b.H., A-3100 St. Pölten



42

- ▶ **140 Beauty-Imperium**
Hinter den Kulissen von Dr. Barbara Sturm
Behind the scenes of Dr. Barbara Sturm's beauty empire
- 146 Highlights in Kitz**
Shopping-Tipps
- 148 So geht Stimmung**
SASA begeistern die Stanglwirt-Gäste
SASA thrill Stanglwirt guests
- 149 Klingende Entspannung**
Chill-Out-CD exklusiv für den Stanglwirt
Chill-out CD produced exclusively for the Stanglwirt
- 150 Die Weißwurstparty**
Die Partylegende
The legendary party
- 152 Wüstenblume-Triathlon**
Wettkampf mit Waris Dirie
Competition with Waris Dirie
- 156 Eventkalender**
Event calendar
- 158 Gästebuch / Visitors' book**
- 160 Gewinnspielsieger**
Competition winners
- 162 Gewinnspiel**
Competition



140

Tipps & Trends

- 12 Stanglwirt-Highlights 2019
- 72 Trend-Update
- 84 Laufsteg-Looks / Catwalk looks
- 92 Speziell für IHN / Specially for HIM
- 94 Mit Liebe wohnen / Loving Living
- 96 Hipper als Mama & Papa / Hipper than mum & dad
- 132 Sport-Must-haves
- 142 Shoppingliste für Haare & Make-up / Hair & make-up shopping list
- 144 Hot News. Beauty & Anti-Aging

Kolumnen / Columns:

- 157 Hallo, hier spricht der Lothar!
Erlebnisse im Roomservice
Life in room service



72

94



Im Sinne leichterer Lesbarkeit werden geschlechtsspezifische Bezeichnungen meist nur in ihrer männlichen Form angeführt. Satz- und Druckfehler vorbehalten.



Juvia



  juviacollection



Die Herzen am rechten Fleck

Unser absolutes Lieblingsstück von Lieblingsstück: die süße Bluse mit Herzen! Perfekt dazu passt der Mustermix mit kariertem Jacket von Herzen's angelegenheit. Hose von Kubera 108, Schuhe von UGG.
Our absolute favourite piece of all our favourite pieces: this cute blouse dotted with hearts! Mix and match patterns with this checked jacket from Herzen's angelegenheit. Trousers by Kubera 108, shoes by UGG.

Let the sunshine in

Besonders schön zu sonnengeküsster Haut: der lässige Hoodie in leuchtendem Gelb von Phil & Lui.
Get that relaxed holiday feel with this casual hoodie in bright yellow from Phil & Lui.



Sunfished

Colour Splash

Ein Highlight für jedes Outfit sind die coolen Sneaker in Knallfarben von Kultlabel Philippe Model.
The vibrant colours of these cool trainers from the cult label Philippe Model make them the highlight of every outfit.



Easy-to-wear-Mode,

die uns begeistert. Das weltweit erfolgreiche Luxury-Loungewear-Label Juvia überzeugt mit angesagten Prints und Farben für den stylischen Look. Ganz klar, der Liebling der Redaktion und somit Fashion-Gewinner 2019 zum Wohlfühlen ist Juvia.
Easy to wear fashion that we love. The global luxury loungewear label Juvia combines trendy prints and colours for a stylish look. Juvia is a favourite of the editorial team and Fashion Winner 2019 in the feel good category.

Liebe auf den ersten Blick

Stanglwirt Highlights



Love at first sight

2019

GROSSTEIL DER ARTIKEL ERHÄLTlich IM STANGL-SHOP ODER STANGLWIRT-SPA.



Blickfang

Tradition & Moderne: der Hut von Ellen Paulssen mit Ansteckern und einzigartigem Stanglwirt-Pin. Hut – übrigens handmade in Aachen. Tradition & modernity: hat by Ellen Paulssen with badges and a unique Stanglwirt pin. This hat is handmade in Aachen.



AIGNER liebt Kitzbühel

Die limitierte Kitzbühel-Tasche ist eine Hommage an den mondänen Wintersportort und vereint Lokalkolorit und zeitloses Design in Form einer einzigartigen Tasche. Ein liebenswertes Detail ist das abnehmbare goldene Charivari mit stilisiertem AIGNER-Logo, AIGNER-Täschchen und natürlich der Kitzbüheler Gams. Die Tasche „Made in Italy“ ist in den Größen XS und S erhältlich. The limited edition Kitzbühel bag pays homage to the chic winter sports destination and combines local colour with a timeless design in a unique handbag. A wonderful detail is the removable, gold charivari chain with a stylised AIGNER logo, little AIGNER bag and of course, Kitzbühel chamois pendants. The bag is made in Italy and is available in sizes XS and S.

Don't worry, be hippie!

Liebe auf den ersten Blick ist diese trendy Tunika von Yippie Hippie! Das süße Muster und der locker-lässige Schnitt machen die Bluse zum absoluten Trendteil. It will be love at first sight with this tunic from Yippie Hippie! The pretty pattern and the casual slouch cut make this blouse a statement piece.



Hottehü

Dieser kleine Stanglwirt-Kuschel-Lipizzaner ist zahm und kuschelig und weich und begleitet dich als Schlüsselanhänger auf all deinen Wegen. Spiegelburg. This sweet little Stanglwirt Lipizzaner is a friendly, cuddly and soft little keyring to take with you wherever you go. Spiegelburg.

Schlaf, Kindchen, schlaf!

Zirbenholz wirkt beruhigend und fördert eine tiefe, vegetative Erholung. Bennis Nest, das zusätzlich beschützend wirkt, bringt auch den Kleinsten einen tiefen und gesunden Schlaf. Später kann Bennis Nest einfach als Spielekiste, Sitzbank oder Nachttisch umfunktioniert werden. Der passende Deckel dazu wird mitgeliefert. Kleidung von Marienkind. Swiss pine has a calming effect and encourages deep, peaceful relaxation. Benni's Nest also provides a feeling of protection and will help your little one to have a deep and healthy night's sleep. As your baby grows, Benni's Nest can also be used as a toybox, bench or bedside table. The lid is also provided. Clothes by Marienkind.



Der neue Jungbrunnen *The new fountain of youth*

Das exklusive Stanglwirt-Spa
ist eine Verwöhnoase mit
Traumpanorama.

*The exclusive Stanglwirt Spa
is an indulgent oasis that
enjoys stunning views.*



Entspannung willkommen.

In der Warte-Lounge startet die Reise in neue Wellness- und Beautydimensionen.

A relaxing welcome.

The journey to a new dimension of relaxation and beauty begins in the waiting lounge.



Best of Beauty.

Modernste apparative
Kosmetik in prächtigen
Beauty-Suiten mit eigenem Bad.

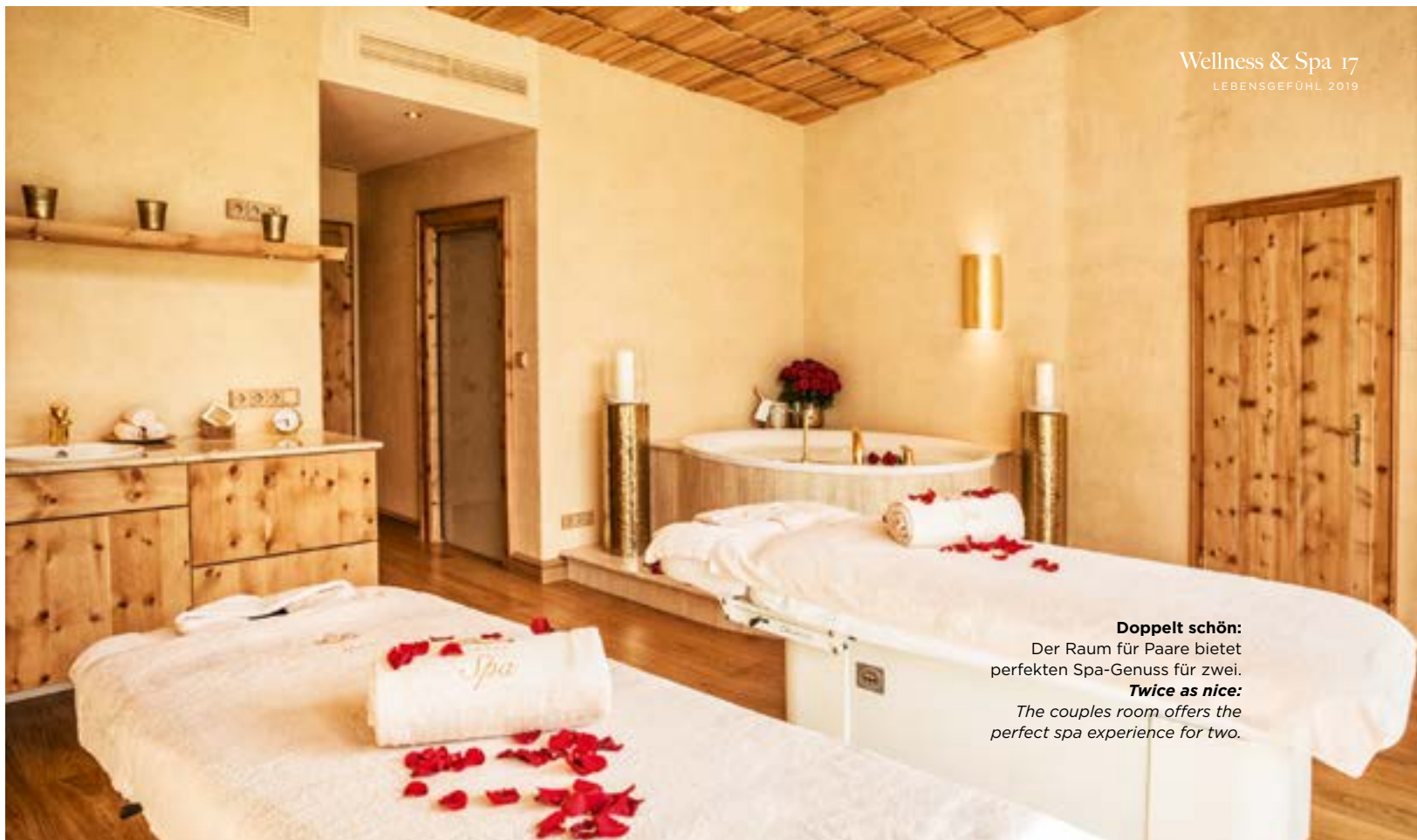
Best of beauty.

State-of-the-art non-surgical
cosmetics procedures in superb
beauty suites with private bathroom.

„Unser Spa ist
Balsam für die Seele.“
“Our spa is a balm for
the soul.”

Der Duft von Zirbenholz, feinste Naturmaterialien, sanfte Töne, viele liebevolle Details – die Einrichtung des neuen Stanglwirt-Spas verwöhnt alle Sinne. Schon im Wartebereich wirken die Elemente Wasser, Feuer, Luft und Erde auf das Unterbewusstsein. Und dann, der erste Höhepunkt: Die Tür zu einer der großzügigen und hochwertigst ausgestatteten Beauty-Suiten öffnet sich – und vor den großflächigen Fensterfronten baut sich der Wilde Kaiser in all seiner majestätischen Pracht auf. Jetzt können die Gedanken auf Reise gehen. Etwa während einer Kräuterstempelmassage, die auch den gestresstesten Menschen sofort entspannt und mit neuer Energie versorgt. Sanft wird das Beste der Natur von kundiger Hand in die Haut massiert. Denn Kompetenz durch Fachwissen, höchste Qualifikationen und Erfahrung sind Voraussetzung, um im Stanglwirt-Spa arbeiten zu können. Juniorchefin Maria Hauser achtet penibel auf ständige Fortbildungen und inspirierende Arbeitsplätze mit positiver Energie – die dann von den Therapeuten an die Gäste weitergeleitet wird. Modernste Technik unterstützt sie

The smell of Swiss pine, the finest natural materials, the soft tones, the devoted attention to detail – the new Stanglwirt Spa is a feast for the senses. Even in the waiting area, the elements of earth, air, fire and water work their way into your subconscious. And then comes the first highlight: the door opens to the spacious, luxuriously equipped beauty suites – and through the floor-to-ceiling panoramic windows unfurls the Wilde Kaiser in all its majestic glory. Now it's time to take your mind on a journey. The herbal pouch massage can relax even the most stressed individual and supply you with a new lease of life. The best of nature is gently massaged into your skin by expert hands. The masseurs at the Stanglwirt Spa are experts in their field, highly qualified and bring a wealth of experience: all essentials for anyone wanting to join the spa team. Junior Director Maria Hauser pays especial attention to ongoing training and always seeks to inject positive energy into the workplace, something which the therapists then project to the guests. She backs this up with state-of-the-art technology, such as the relaxing rhythm of the Wavebalance® lounger: Filled with 500 litres of warm water, →



Doppelt schön:

Der Raum für Paare bietet perfekten Spa-Genuss für zwei.

Twice as nice:

The couples room offers the perfect spa experience for two.

dabei, wie etwa der entspannende Rhythmus der Wavebalance®-Liege: Gefüllt mit 500 Liter warmem Wasser entführt die Liege den Gast in eine Traumwelt wohliger Schwerelosigkeit mit einem Gefühl des Getragenwerdens. Die Spiralbewegung des menschlichen Körpers, der Schwung und die Kraft der Welle in der Wavebalance®-Therapie können multifunktional und mehrdimensional eingesetzt werden. Traditionen genießen beim Stanglwirt auch im Spabereich besondere Wertschätzung. So hat Maria Hauser bei der Gestaltung des Ayurveda-Raumes besonderen Wert auf die lange Geschichte und die Herkunft der Lehre der ganzheitlichen Heilkunst gelegt. Hier werden Körper und Seele berührt, ein eigenes Dampfbad sorgt für wohlige Wärme. Ähnlich nachhaltig wird im Stanglwirt-Spa Thai-Yoga gepflegt, eine uralte Heilmethode, die Akupressur, Dehnung, Energiearbeit und Meditation verbindet. Verstärkt wird die Wirkung durch die Farbe Blau, die überall im Raum zu finden ist, und, so Maria Hauser, „entspannend und beruhigend wirkt, weil die Farbe für Frieden, Harmonie und



the lounge draws guests into a magical fantasy world with a pleasant sensation of weightlessness and being held. Wavebalance® therapy takes full advantage of the natural propensity for waves to create spiral movements that are pleasing to the human body. Even in the spa area, there is a special appreciation for tradition at the Stanglwirt. That's why, when it came to designing the Ayurveda room, Maria Hauser placed a particular emphasis on the long history

and origins of teaching this holistic system of natural healing. Combining both body and soul, an individual steam bath provides comforting thermal energy. Similarly, Thai yoga can also be practised in the Stanglwirt Spa. This is an ancient method of healing that combines acupressure, stretching, energy work and meditation. The colour blue increases the effectiveness of this practise and it can be found all over the Thai yoga room. According to

Natürlich detailreich.

Auch im Spa erzeugt der Stanglwirt mit nachhaltigen Materialien Flair und Stimmung.

Naturally rich in detail.

Even in the spa, the Stanglwirt is all about sustainable materials, flair and atmosphere.



Schwitzen mit Aussicht.

Der Saunabereich lädt zum Träumen ein.

A sauna with a view.

The sauna zone is a place of dreams.

Zufriedenheit steht“. Verwöhnt wird im Stanglwirt-Spa auch nach der mehrfach ausgezeichneten haki-Methode, einem ganzheitlichen und maßgeschneiderten Konzept für kopflastige Menschen von heute. Ein unvergessliches Entspannungserlebnis ist haki-Flow, das beim Stanglwirt im 36 Grad warmen riesigen Solebecken umgesetzt wird. Während haki schon länger zu den Highlights des Stanglwirt-Spas zählt, ist die Detox-Lounge völlig neu. Auch hier locken viele einzigartige Möglichkeiten. „Die Stanglwirt-Signature-Detox-Massage etwa unterstützt den Körper beim Entgiften, Organe werden gezielt angesprochen und angeregt, ihre Funktion zu verbessern. Das führt zur gezielten Entschlackung des Körpers“, erklärt Maria Hauser, ehe der Weg zurück in die prächtigen Beauty-Suiten führt. Hier ist moderne apparative Kosmetik der Erfolgsgarant, „weil so die wachsenden Anforderungen im Bereich Anti-Aging besser erfüllt werden“. Bestens geschulte Fachkräfte arbeiten mit individuell abgestimmten, innovativen Behandlungen, sogar Hollywoods Beauty-Doc Dr. Barbara Sturm ist regelmäßig persönlich vor Ort, um individuelle Schönheitsbehandlungen durchzuführen. Ein weiteres

Maria Hauser, it “works to relax and reassure you because the colour represents freedom, harmony and contentment.” Guests in the Stanglwirt Spa can also indulge in the multi-award-winning Haki method; a holistic concept aimed at busy people who need to clear their heads. Haki Flow is an unforgettable relaxation experience at the Stanglwirt, involving a 36° brine bath. While Haki has long been a highlight of the Stanglwirt Spa, the detox lounge is completely new. This also offers a wide range of wonderful options. “The Stanglwirt Signature Detox Massage encourages the body to detox by stimulating organs to improve their function. This encourages a purging process,” explains Maria Hauser, leading the way back to the superb beauty suites. Here, modern non-surgical cosmetic procedures are the secret to success, “because they enable us to respond to the increasing demand for anti-aging treatments.” Highly trained specialist staff carry out innovative treatments tailored to particular guest requirements, and even Hollywood beauty doctor, Dr Barbara Sturm, regularly stops by to personally carry out her own individual beauty treatments. The new, exclusive Spa shop is a further jewel in the spa’s crown. Maria Hauser: “It was important to me to put together a special →



Schlumberger

»RESERVE«



SCHLUMBERGER RESERVE. GARANTIERTE QUALITÄT HÖCHSTER GÜTE.

100% Trauben aus einem Bundesland, von Hand gelesen und 100% Flaschengärung über 18 Monate.

Exklusiv für die Gastronomie. Schlumberger »RESERVE«.

www.schlumberger.at



Thai-Yoga.
Meditation in Bewegung.
Thai yoga.
Meditation in movement.

Juwel ist der neue, exklusive Spa-Shop. Maria Hauser: „Mir war es wichtig, eine besondere Mischung aus hochwertiger Kosmetik und wertvollen, einmaligen Wohlfühl-Artikeln aus aller Welt zusammenzutragen.“ Das komplette Angebot der molekularen Anti-Aging-Pflegeprodukte von Dr. Barbara Sturm ist genauso erhältlich wie die gefragten Bademodentrends von Melissa Odabash, dem „Ferrari der Bikini-Welt“. Kleine Lifestyle-Mitbringsel und „regionale Beauty-Geheimwaffen wie unsere natürliche Ziegenbutter“ runden das Angebot ab. Neu im Sortiment ist das Label Ecoalf:

„Ihr Markenmotto ‚No Planet B‘ liebe und lebe ich. Als Mutter zweier kleiner Mädchen ist es mir wichtig, eine gesunde Welt mit grüner Zukunft weiterzugeben“, erklärt die Juniorchefin. Sie hat übrigens schon die nächsten Aus- und Umbaupläne für den Spabereich im Kopf: „An dem Projekt arbeiten wir bereits hinter den Kulissen auf Hochtouren. So viel darf ich verraten: Wir bauen einen neuen Friseur und planen eine eigene Nail-Spa-Lounge.“ Damit das Stanglwirt-Spa auch in Zukunft bleibt, was es heute schon ist: eine Verwöhnoase mit atemberaubenden Ausblicken. ■

mix of high-quality cosmetics and high quality, one-of-a-kind wellness products.” The entire range of molecular anti-aging care products by Dr Barbara Sturm is available, as is the highly sought-after swimwear trend of the moment in the form of Melissa Odabash’s “Ferrari of the bikini world”. Little lifestyle souvenirs and “regional beauty secret weapons, like our natural goat’s butter” round off the selection. The Ecoalf label is a recent addition to the range: “I love and live by their brand motto “no planet B”. As a mother of two young daughters, I think it’s important to leave behind a healthy world with a green future,” explains the junior director. She’s already planning the next new thing for the spa area: “We’re already hard at work on our next project behind the scenes. I can say this much: we’re building a new hair salon and planning to have our own nail spa lounge.” This should mean that the Stanglwirt Spa will always be what it is right now: an indulgent oasis with breath-taking outlooks. ■

haki-Flow.
Gibt dem Körper Kraft und positive Stimmung.
haki flow.
For physical strength and positive energy.





Dr. Niedermaier®

REGULATESENZ®

Die Essenz des Lebens
Gesundheit* • Vitalität* • Kraft*



ENERGIE*



GELENKE*



MUNDHYGIENE*



BLUTZUCKER¹



IMMUNSYSTEM*

Die REGULATESENZ®
ist die exklusive Basiszutat aller
Regulatprodukte, hergestellt über die
einzigartige Kaskadenfermentation.



BEAUTY DRINK*

*REGULATESENZ® enthält natürliches Vitamin C, welches zu einer normalen Immunfunktion, zu einem gesunden Energiestoffwechsel und zu einer normalen Knorpelfunktion beiträgt, die Eisenaufnahme erhöht und zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Hautfunktion beiträgt.



LEBER²

¹Regulatpro® Glukoaktiv enthält Chrom welches zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutzuckerspiegels beiträgt. ²Regulatpro® Active DTX enthält Cholin, welches zu einer normalen Leberfunktion beiträgt.



REGULATESENZ®
Herstellt nach dem patentierten Verfahren:
Cascade Fermentation™

PATENTIERT • FERMENTIERT

by Dr. Niedermaier® Pharma – der weltweite Marktführer im
Bereich der mehrfach fermentierten Nahrungsergänzungsmittel
www.regulat.com

Baden mit dem Kaiser

Bathing under the Kaiser

Der Bau des Felsenbades ist für den Stanglwirt ein unvergessliches Erlebnis – und eine Fügung.
The construction of the rock pool was an unforgettable experience for the Stanglwirt – and a stroke of good fortune.

Berühmter Wasserfall.
Mit steinernen Riesen vom Wilden Kaiser.
The famous waterfall.
With giant rocks from the Wilder Kaiser.



Visionärer Bauherr.

Der Bau des Felsenbades brachte Balthasar Hauser an seine Grenzen.
A visionary builder.

The construction of the rock pool pushed Balthasar Hauser to his limits.

„Das alte Haus darf durch einen Neubau nicht beleidigt sein“, lautet ein wichtiges Credo von Stanglwirt Balthasar Hauser. Und: Der Blick auf den Wilden Kaiser darf nicht verdeckt werden. Deshalb ließ er etwa seine Tennishallen in den Hang graben und die Dächer begrünen. Eine weltweite Innovation, die dem Stanglwirt während des Baues viele schlaflose Nächte gekostet hat. Beim Felsenbad war es noch dramatischer. „Ich habe es in den Hochhang gegraben, damit man unter den Wilden Kaiser reinschwimmt“, erzählt er. Und einen Wasserfall wollte er haben. „Mit Kunststeinen hat das aber nicht zu uns gepasst.“ Also suchte er selbst Naturfelsen aus, direkt am Wilden Kaiser. „Die waren bis zu 36 Tonnen schwer.“ Für den Transport mussten sogar Brücken verstärkt werden. Als sie endlich beim Stanglwirt angekommen waren, holte er seinen Freund Roman Strobl aus Going.

Der Holzschnitzer fertigte detailgetreue Miniaturen der riesigen Felsen an, rundherum wurde ein Modell des Felsenbades errichtet und vermessen. Dann begann der Bau. Das Problem: Selbst ein 80-Tonnen-Kran kam an seine Belastungsgrenzen, als die Felsen in den Rohbau gehievt wurden. „Dauernd ging die Warnsirene los, alle liefen davon, nur ich und ein Lehrling sind geblieben.“ Dann war der Felsen endlich im Gebäude. „Mir gefiel es aber nicht.“ Also musste der riesige Stein im Zeitlupentempo wieder herausgehoben werden. Erneut ging die Sirene an, der Felsen wurde abgeladen, ein anderer angehängt und in den Rohbau gehievt. Immer wieder drohte der Kran umzukippen, noch immer passte die Anordnung der Steine nicht. „Ich hatte so großen Stress, dass ich Nasenbluten bekam“, schildert Balthasar Hauser. Eine Pause kam trotzdem nicht infrage, eine Blutspur durchs ganze Haus



“The old must be never damaged by the new,” is an important mantra in the eyes of Stanglwirt landlord Balthasar Hauser. What’s more, the view of the Wilder Kaiser must never be concealed. For this reason, Balthasar had the tennis halls built into the hillside and grass put on the roofs – a global innovation which gave the Stanglwirt owner many a sleepless night during its construction. Things took an even more dramatic turn when it came to the rock pool. “I had it built high into the hillside so that people could swim under the watchful gaze of the Wilder Kaiser,” he explains. He also wanted to incorporate a waterfall. “Artificial stone didn’t work for us.” Instead he searched for natural rocks on the Wilder Kaiser itself. “They weighed up to 36 tonnes.” Bridges even had to be reinforced to transport them. When they eventually arrived at the Stanglwirt, he called on his friend Roman Strobl from Going. The woodcarver made exact miniatures of the

giant rocks, around which a model of the rock pool was set up and measured. Then the real construction began. But there was a problem: even an 80 tonne crane reached its maximum load limit when the rocks were hoisted into the as-yet unfinished building. “The warning siren sounded continuously and everyone was out like a shot – only an apprentice and I stayed!” Eventually, the rock made it into the building. “Unfortunately though, I just wasn’t feeling it – something wasn’t quite right.” The huge rock had to be hoisted again slowly – the siren sounded again, the rock was unloaded, another was attached and hoisted into the building. The crane threatened to topple over multiple times as the arrangement of the rocks kept having to be altered. “I was so stressed out that I got nosebleeds,” says Balthasar Hauser. Despite this, taking a break was out of the question, resulting in a trail of blood throughout the building. That was until one of the rocks just

*„Im Felsenbad kann man unter den Wilden Kaiser hineinschwimmen.“
“You can swim under the watchful gaze of the Wilder Kaiser.”*



Ein Traum wird wahr.

Zur Eröffnung des beliebten Felsenbades Anfang der 80er musste Balthasar Hauser im Festgewand baden gehen.

A dream comes true.

Balthasar Hauser ended up in the rock pool in his best attire at the opening ceremony for the popular pool area in the early 1980s.

war die Folge. Bis ein Felsen einrastete – und es plötzlich passte. „Eine göttliche Fügung, ich hätte mich am liebsten hingekniet.“ Fertig war das Felsenbad aber noch lange nicht. Denn der Statiker hatte für das riesige begrünte Dach Stützpfeiler im Wasser geplant, um das enorme Gewicht zu stützen. Für den Stanglwirt kam das aber nicht infrage. Also wurde abgerissen und neu geplant. Diesmal wurde das Gebäude zu hoch. Wieder stand die Baustelle, wieder musste umgeplant werden. Endlich war die Lösung gefunden. Bis ein Problem mit den Bodenplatten auftauchte. „Ich wollte Rauriser Platten haben. Aber Prof. Friedl Tiefenbrunner vom Hygieneinstitut in Innsbruck meinte, die seien nicht säurefest.“ Also brauchte Hauser einen anderen Stein, der zu den Felsen passt. Und den Säuretest besteht. „Die Suche nach dem Stein würde einen ganzen Roman füllen“, erinnert sich der Stanglwirt. In einem aufgelassenen Steinbruch in Südtirol wurde endlich das passende Material gefunden. Die Freude währte nur kurz, denn auch für die Lüftung und den Wasserfall bedurfte es spezieller Konstruktionen – diese funktionieren heute mehr als 30 Jahre später noch perfekt. Das Felsenbad ist ein Entspannungstraum. Der Wilde Kaiser ist nach wie vor überall vom Stanglwirt aus zu sehen und das alte Haus wird nicht gestört. Der Stress hat sich gelohnt. ■

fell into the right place, and it all suddenly came together. “It was divine intervention; I could’ve happily got down on my knees and praised the Lord!”

However, the rock pool was far from finished. Due to its enormous weight, the structural engineer had erected supporting pillars in the water to hold up the giant green roof; but for the Stanglwirt host, this just wouldn’t do. It had to be torn down and a new plan made. Only this time the building was too high, so it was back to the drawing board once again. Eventually a solution was found, that is until there was a problem with the floor tiles.

“I wanted Rauriser stone tiles, but Professor Friedl Tiefenbrunner from the Institute of Hygiene in Innsbruck advised that they were not acid-resistant.”

Hauser needed a different type of stone that worked well with the rocks and that passed the acid-resistance test. “You could write an entire novel about the search for this stone,” recalls the Stanglwirt owner. A suitable material was eventually found in an abandoned quarry in South Tyrol, but the relief was short-lived, as the ventilation and the waterfall also required special structural solutions. More than 30 years later and the whole thing is still going strong. The rock pool is a relaxation dream: the Wilder Kaiser can still be seen from all sides of the Stanglwirt and the old building was not harmed in any way. The stress was well worth it. ■

Miele

Die neue Freiheit des Kochens.

Genießen Sie freie Sicht auf die schönen Dinge des Lebens: Vertrauen Sie auf Miele TwoInOne Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug. Denn Con@ctivity 2.0 reguliert den Dunstabzug ganz automatisch. Für das, was wir besonders lieben.

Miele. Immer Besser.



Gaumen-Wellness

Wellness for your taste buds

Neue Feuerwerke für den Gaumen: Der Stanglwirt bläst mit einer Flut von Ideen zur kulinarischen Offensive.

New taste sensations: the Stanglwirt is launching a flood of new ideas as part of a culinary offensive.



Regional ist Trumpf.
Küchenchef Thomas Ritzer setzt auf Tiroler Lebensmittelqualität.
Local is what it's all about.
Head chef Thomas Ritzer puts his faith in the quality of Tyrolean produce.

„Wir kochen direkt vor den Augen der Gäste.“

“We are cooking right before guests’ eyes.”

Beim Stanglwirt soll sich jeder Gast rundum wohlfühlen. Was allerdings beim Essen nicht so einfach ist. „Es gibt immer unterschiedlichere Vorlieben“, erzählt Küchenchef Thomas Ritzer, „der Trend geht aber klar zu gesund, leicht und regional. Darauf reagieren wir mit einer Reihe von Projekten.“ Etwa mit der Neugestaltung des Buffetbereiches. Die Fläche ist um ein Drittel gewachsen, zum Frühstück gibt es zwei zusätzliche Kochstationen. „Wir können jetzt etwa jedem Gast sein individuelles Porridge sofort zubereiten“, so der Küchenchef. „Und wir können endlich unsere Getreidemühle aufstellen.“

Das riesige Buffet, das im Jahr 2019 noch weiter modernisiert wird, macht aber nicht nur zum Frühstück die unglaubliche Vielfalt und Auswahl sichtbar. „Am Abend werden wir den einen oder anderen Gang vor den Augen der Gäste kochen“, verrät Ritzer. Erst auf den zweiten Blick werden die Veränderungen hinter den Kulissen erkennbar. Küche, Service und Kasse wurden vom Spezialisten Trilex digital vernetzt. „Sobald der Gast dem Kellner seine Wahl nennt, beginnt die Zubereitung in der Küche“, erklärt Trilex-Chef Wolfgang Wagner. „Das spart viel Zeit und macht flexibler. Wenn der Gast zwischen der Speisenfolge pausieren will, kann die Küche sofort reagieren. Oder Gäste in Eile vorreihen.“ Verändert wurde auch die Karte im Hotelrestaurant für die Halbpensionsgäste. Küchenchef Ritzer: „Gemeinsam mit der jungen Stanglwirt-Führung haben wir uns die vielen Wünsche

At the Stanglwirt, guests should always feel at home and at ease. But, that isn't always a simple matter when it comes to food.

“We all have our own preferences,” explains Head Chef Thomas Ritzer, “the current trend is for healthy, light and local food. We are responding to this with a number of projects.” One of these is a redesign of the buffet area that is now a third bigger with two additional chef stations for breakfast. “This way, we can prepare each guest’s porridge just the way they like it, for example,” explains the Head Chef. “And, we are finally in a position to get our flour mill in action.”

The amazing variety and choice on show in the generous breakfast buffet will be further added to in 2019. But, that’s not the only place you’ll see changes: “In the evening, we will cook at least one of the courses in front of the guests,” reveals Ritzer. The changes behind the scenes are not immediately obvious. The kitchen, service and till have been digitally networked by specialist firm Trilex. “As soon as the guest orders their food, preparation will start in the kitchen,” explains Wolfgang Wagner, head of Trilex: “This saves time and allows for greater flexibility. If guests want to take a break between courses, the kitchen staff can take the appropriate action immediately. They can also prioritise guests who are in hurry.” The menus for half-board guests in the hotel restaurant are also being updated. Head Chef Ritzer: “Together with the new generation of Stanglwirt management, we have taken on board feedback from the guests and updated the menu.”



der Gäste zu Herzen genommen und die Karte angepasst.“ So gibt es etwa täglich je eine vegetarische Alternative zu allen Gängen. „Viele Gäste wollen figurbewusst genießen oder nur wenig Zeit beim Essen verbringen“, so Ritzer weiter. „Es gibt deshalb die Option eines verkürzten Menüs, das flexibel mit dem Buffet kombinierbar ist.“ Außerdem werden gemeinsam mit dem hauseigenen, zertifizierten Ernährungsberater Björn Schulz eigene Detox-Menüs entwickelt. Ritzer: „Beim Stanglwirt heißt es aber nicht ‚entweder – oder‘, sondern ‚sowohl – als auch‘: Die Auswahl wird größer.“ Den speziellen Hunger stillen „Klassiker“-Gerichte auf einer À-la-carte-Auswahl, die es nun im Hotelrestaurant zusätzlich zum Menü gibt. Selbstverständlich kommen auch Fleischtiger nach wie vor auf ihre Kosten. „Hier achten wir noch stärker auf regionale Auswahl.“ Schon jetzt hat der Stanglwirt die renommierte „Bewusst Tirol“-Münze verliehen bekommen. Damit werden Betriebe ausgezeichnet, die verstärkt Tiroler Lebensmittel verwenden. Der Stanglwirt hat gleich bei seinem ersten Antreten, als bester Betrieb im Bezirk Kitzbühel, den begehrten Titel des Bezirksmeisters gewonnen. Thomas Ritzer will sogar noch einen Schritt weitergehen: „Ich möchte die Gäste auch gerne über die Nachhaltigkeit von Produkten informieren, etwa, welche Wege Mangos und Avocados

For example, there is now a vegetarian alternative to each course available every day. „Many guests want to eat healthily or have shorter meal times,“ Ritzer continues. „There is therefore the option of a shorter menu that can be flexibly combined with the buffet.“ Guests can also choose from the “Detox menu” developed together with the hotel’s own qualified dietary coach, Björn Schulz. Ritzer: “At the Stanglwirt it’s not a case of either/or, it’s more about enjoying a bit of everything. The choice has got bigger.” Guests can also choose from the à la carte menu, offering ‘traditional’ dishes available in the hotel restaurant, alongside the set menu. As ever, there will be plenty of choice for the meat-eaters out there. “Here, the focus will, more than ever, be on offering a selection of local produce.” The Stanglwirt has already won the renowned ‘Bewusst Tirol’ award for businesses with a specific focus on using more Tyrolean produce. This was the first time the Stanglwirt had entered the competition, and the hotel walked away with the sought-after title of District Winner, for the Kitzbühel district. But Thomas Ritzer wants to take it further. “I would also like to give the guests more information on sustainability, such as how far mangoes and avocados have to travel in order to get to us.” Jürgen Radauscher, Head of F&B at the Stanglwirt with overall responsibility for food and drink, adds: “We have so many excellent products here in the Tyrol that we do



Genussoasen.

In den neu gestalteten, urigen Stuben gibt es nun auch vermehrt Vegetarisches.

Relax and enjoy.

The redesigned, rustic restaurants now offer a wider range of vegetarian meals.



Digitalisierung spart Zeit.

Das Trilex-System vernetzt Service und Küche, Bestellungen werden so noch schneller umgesetzt.

Digitisation saves time.

The Trilex system connects the service area and the kitchen, meaning that orders can be processed much more quickly.



zurücklegen, bis sie bei uns sind.“ Jürgen Radauscher, als F&B-Chef im Stanglwirt für alle Speisen und Getränke verantwortlich, ergänzt: „Wir haben so viele tolle Produkte hier in Tirol, da brauchen wir nicht auf exotischen Märkten einkaufen.“ Bestes Beispiel sind etwa die gesunden und hochwertigen Nuss- und Trockenfrüchte-Spezialitäten von Obst und Gemüse Niederwieser, die viele Stanglwirt-Gäste am täglichen Frühstücksbuffet so schätzen. Viele verbinden sogar einen Ausflug nach Innsbruck mit einem Besuch im Niederwieser-Geschäft, um sich aus dem reichhaltigen Sortiment ein kleines Mitbringsel samt Grußkarte für die Lieben zu Hause zusammenstellen zu lassen. Schließlich ist nicht nur Küchenchef Thomas Ritzer überzeugt: „Wer gesund bleiben will, muss gesund essen. Wir zeigen, wie hervorragend Gesundheit schmecken kann.“ ■

not need to import foodstuffs from exotic markets. The best examples include the healthy, top quality nut and dried fruit specialities from Obst und Gemüse Niederwieser that many Stanglwirt guests enjoy as part of the breakfast buffet in the morning. Many guests will take in a visit to the Niederwieser shop when visiting Innsbruck. The shop has an extensive range of products and is the perfect place to pick up a souvenir or holiday gift and postcard. Ultimately, it's not just Head Chef Thomas Ritzer preaching the healthy eating message: "If you want to stay healthy, you need to eat healthily. We show just how delicious eating healthily can be." ■

Gesunder Mix

Nüsse und Trockenfrüchte von Niederwieser.

A healthy mix

Nuts and dried fruits from Niederwieser.



Bewusst Tirol.

Tirols Landeshauptmann Günther Platter und dessen Stellvertreter ÖR Josef Geisler (Obmann Agrarmarketing Tirol) überreichen das Qualitätssiegel an Juniorchef Johannes Hauser.

Focus on Tyrolean produce.

The Governor of Tyrol Günther Platter and Deputy Governor Josef Geisler (Obmann Agrarmarketing Tirol) awarded the "Bewusst Tirol" seal of quality to junior director Johannes Hauser.



© MICHELLE HIRNBERGER, DIE FOTOGRAFEN, NIEDERWIESER



Neue Maßstäbe.
Das neu erweiterte Buffet bietet viel Platz für köstliche, leichte Gourmetkreationen.
Setting new standards.
The newly extended buffet has even more space for delicious, light gourmet creations.

**HANDELSHAUS
WEDL**

Spitzensortiment für die anspruchsvolle Gastronomie

Top selection for superior gastronomy



www.wedl.com
onlineshop.wedl.com

Die Schatzkammer

The treasure trove

Im Stanglwirt-Weinkeller lagern Tausende Flaschen.

Viele davon tragen einen großen Namen.

The Stanglwirt wine cellar is home to thousands of wines, many of which are famous names.



Walter Kaltschik.

Der Chefsommelier nimmt Gäste gerne auf vinophile Entdeckungsreisen mit.

Walter Kaltschik.

The head sommelier enjoys taking guests on wine-tasting tours.

„Beim Stanglwirt kann man aus 800 unterschiedlichen Weinen wählen.“

“Guests at the Stanglwirt can choose from 800 different wines.”

„Wein ist Genuss“, sagt Walter Kaltschik, „und damit kulinarische Ergänzung zu den vielen Wellnessmöglichkeiten beim Stanglwirt.“ Als Chefsommelier weiß er ganz genau, welche Tropfen von Stanglwirt-Gästen bevorzugt werden: „Bei uns kann man aus 800 verschiedenen Weinen wählen. Wir haben einen guten Mix im Keller, große Bordeaux und Burgunder ebenso wie Weine im mittleren und günstigeren Segment.“ Insgesamt 12.000 bis 15.000 Flaschen sind ständig lagernd, bis zu 60.000 Flaschen werden jährlich geleert, Tendenz steigend. Auch ein Verdienst von Walter Kaltschik, der schon seit mehr als 13 Jahren beim Stanglwirt ist. Mit Wein beschäftigt er sich noch viel länger. „Ich habe die Weinakademie absolviert und bin oft auf Seminaren, Messen oder bei Bauern.“ Behutsam hat er die Lagerbestände beim Stanglwirt ausgebaut: „Am Anfang hatten wir ein sehr konservatives Angebot, das haben wir schrittweise erweitert.“ Mittlerweile lässt ihm Juniorchef Johannes Hauser völlig freie Hand beim Einkauf. „Wir überlegen ständig, womit wir die Gäste überraschen und begeistern können.“ Die Herausforderung: Einzelne Exoten nützen ihm wenig. „Der typische Gast beim Stanglwirt bleibt länger als nur ein paar Tage. Wer eine gewisse Stilistik wie Orange Wines ausprobieren will, wünscht auch eine gewisse Auswahl, um nicht jeden Tag denselben Wein zu trinken.“ Einer von vielen Services für Gäste, die Walter Kaltschik sehr wichtig sind. „Wir versuchen, jeden Wunsch zu erfüllen. Begonnene Flaschen werden gerne aufgehoben, wir bieten auch offene Weine im Glas und haben zu jedem Wein das richtige Glas und spezielle Dekanter.“ Wenn Gäste Wein vom Stanglwirt mit nach Hause nehmen wollen, öffnet er sogar den Keller: „Wir machen in diesem Fall auch gerne Spezialpreise.“ Langweilig wird ihm und seinen beiden Sommelier-Kollegen beim Stanglwirt jedenfalls nicht. „Das Haus ist fast immer voll, da sind bis zu 300 Gäste zu beraten.“ Wofür sich das Sommelier-Team aber gerne Zeit nimmt, auf Allergien und Geschmacksvorlieben eingeht. Weil, so der „Wein-Chef“: „Der Stanglwirt ist ein so wunderbares Haus. Die perfekte Weinberatung soll das Tüpfelchen auf dem i sein.“ ■



Perfekte Weinwelt.
Die Stanglwirt-Weinkarte
setzt auf große Namen.
A paradise for wine lovers.
The Stanglwirt wine list
includes many famous names.

“Wine is pure enjoyment”, says Walter Kaltschik. “It is the perfect culinary addition to the many wellness opportunities at the Stanglwirt.” As head sommelier, he knows exactly which wines are popular among Stanglwirt guests: “Our guests can choose from 800 different wines. We have a fantastic selection, from Bordeaux and Burgundy wines to wines in the mid- and low-cost range.” A total of 12,000 to 15,000 bottles are in the cellar at any given time, with up to 60,000 bottles being used each year - and that number is increasing. Credit goes to Walter Kaltschik, who has been working at the Stanglwirt for over 13 years and has been in the wine trade for even longer. “I graduated from the Austrian Wine Academy and often attend seminars, trade fairs or visit wine growers.” He carefully built up the cellar at the Stanglwirt: “At first we had a very conservative selection, which we expanded on gradually.” Junior director Johannes Hauser now lets Walter have free rein when it comes to purchasing. “We are always thinking of ways to surprise and inspire our guests.” However, the challenge here is that one bottle of an exotic wine isn’t

much use to Walter. “A typical guest at the Stanglwirt will stay for more than just a couple of days. Someone who wishes to try a delicacy such as orange wine, for example, will also want to have a select choice of wines available so that they are not drinking the same wine every day.” This is one of many services for guests that Walter Kaltschik considers to be of the utmost importance. “We endeavour to meet every one of our guests’ needs. Opened bottles can be taken home if desired, we offer wines by the glass, and we provide the correct glass for every wine along with special decanters.” If guests wish to take wine from the Stanglwirt home with them, we let them take a look in the cellar. “In this case, we like to offer special discounts.” There is never a dull moment for Walter and his two sommelier colleagues at the Stanglwirt. “The hotel is nearly always full, which means there are up to 300 guests to consider.” The sommelier team also takes great care to cater to allergies and different palates. “The Stanglwirt prides itself on providing a luxury experience. The perfect wine recommendation just adds that finishing touch,” explains the head sommelier. ■



Aromentempel *The flavour shrine*

Die Hotelbar „auf der Tenne“ setzt mit spektakulären Eigenkreationen Highlights.
The “Tenne” hotel bar is always a highlight with its spectacular in-house creations.

„Der Cold Water Dripper ist der Star“, lacht Barchef Bernd Staber. Er hat das Gerät, mit dem schonend Geschmacksessenzen und ätherische Öle aus Kaffee, Kräutern oder Früchten gelöst werden, bewusst sichtbar in der Bar auf der Tenne platziert. „Irgendetwas läuft da immer durch und die Gäste sehen sofort: Bei uns tut sich etwas.“

Eine Untertreibung: Tatsächlich wurde die Bar auf der Tenne unter Stabers Leitung zu einem Genussmittelpunkt. „Wir haben damit auch einen eigenen Kaffeelikör auf Tequilabasis hergestellt“, erzählt der international erfahrene Barprofi. Auch „Shrubs“ werden produziert. Dabei werden Früchte und Kräuter karamellisiert, mit Essig abgelöscht und püriert: „Das ergibt einen gewürzten Ansatz für Cocktails, die geschmacklich sensationell sind.“

“The Cold Water Dripper is the star of the show“, laughs Bar Manager Bernd Staber. He has positioned the machine that creates flavour essences and infused oils from coffee, herbs and fruit in pride of place in the “Tenne” bar. “There’s always some concoction brewing and guests are fascinated by it: we’re always up to something.”

That’s an understatement: under Staber’s leadership, the “Tenne” has become everybody’s favourite place to be. “We created our own coffee liqueur with a tequila base,” explains the internationally experienced mixologist. We also produce cocktail shrubs. This involves caramelising fruit and herbs, which are then steeped in vinegar and pureed: “This adds a kick of flavour to the cocktails, which makes them taste amazing.” These taste sensations are already a speciality at the

Geballtes Know-how.
Barchef Bernd Staber (Mitte) mit den Mix-Profis Fabian und Martin.
Pure expertise.
Bar Manager Bernd Staber (centre) with mixologists Fabian and Martin.



Leidenschaft.

Hausgemachte Liköre angesetzt in Glasballonen und Cocktailsansätze aus dem Cold Water Dripper versprechen Geschmack pur.

Passion.

Homemade liqueurs brewed in carboys and cocktails made using the Cold Water Dripper promise a real delight for the taste buds.

Genussbibel.

Das neue Barbuch versammelt trinkbare Highlights aus Tirol und der ganzen Welt.

The book of happiness.

The new bar menu features highlight drinks from the Tyrol and the entire world.



Ein Platz für Entdecker.

Die Bar „auf der Tenne“ lockt mit spektakulären Kreationen.

A place for explorers.

The „Tenne“ bar will lure you in with its spectacular creations.

Solche Aromenbomben sind überhaupt eine Spezialität der Stanglwirt-Bar: Dem Alpine Martini entlockt ein mit eigenen Kräutern angesetzter Wodka völlig neue Nuancen, Gin mit eingelegten Stanglwirt-Früchten wird mit Tonic aufgegossen zum Gaumenmärchen. Mit selbst gebrautem Beerenlikör und exklusiv für den Stanglwirt produziertem Sekt ist pures Alpenglück zum Trinken garantiert. Staber bleibt dabei bewusst regional: „Wir verwenden Zutaten, die es hier am Wilden Kaiser in der Natur gibt.“ Außer natürlich bei den Spirituosen: So locken im umfangreichen Barbuch etwa eine beeindruckende Rumauswahl und edle Whiskyraritäten. „Und dazu eine Weinkarte mit 600 Positionen. Diese Auswahl findet man wahrscheinlich nur beim Stanglwirt“, freut sich Staber. ■

Stanglwirt bar: the herb-infused vodka in the Alpine Martini opens the door to whole new dimensions of flavour, while the gin infused with Stanglwirt fruit and tonic is sure to delight the palate. Berry liqueur brewed on site and prosecco produced exclusively for the Stanglwirt makes for a combination that is nothing short of an Alpine dream.

Staber makes a conscious effort to keep things local: “We use ingredients that you’d naturally find here in the Wilder Kaiser region.” The spirits are an exception, of course: the bar menu contains an impressive rum selection and range of rare fine whiskeys. “And there are 600 items on our wine list. A selection you’re unlikely to get anywhere other than the Stanglwirt,” enthuses Staber. ■

Naturschmuck.

Magdalena Hauser sorgt
für Blütenpracht.

Nature's jewellery.

*Magdalena Hauser is in
charge of floral splendour.*



Blühendes Leben

Letting life bloom

Warum beim Stanglwirt die Blumen eine so wichtige Rolle spielen.
Why flowers play such an important role at the Stanglwirt.

Welch eine Pracht! Mit einem Blumenmeer grüßt der Stanglwirt seine Gäste und Besucher, in bunter Vielfalt wogen rote, weiße und rosafarbene Blumen auf den Balkonen. Liebevoll zusammengestellt wird die vielfarbige Herrlichkeit von Magdalena Hauser. Weil die Stanglwirtin meint: „Ein Balkon ohne Blumen geht in Tirol oder Bayern gar nicht.“ Auch im Gasthof, in den Restaurants, auf den Zimmern, den Gängen – überall beim Stanglwirt zaubern blühende Arrangements ein Lächeln ins Gesicht der Gäste. „Der Stanglwirt steht in wunderbarer Natur, die soll sich bei uns im Haus fortsetzen“, erklärt Magdalena Hauser. So wie es auch in den Bauernhöfen üblich ist. „Diese Tradition pflegen wir, deshalb gibt es bei uns nur einheimische Blumen. Am liebsten solche, die bei uns auf den Wiesen wachsen.“ Die halten auch länger, „alles andere wäre ja eine furchtbare Verschwendung“, sagt Magdalena Hauser. Plastikgestecke kommen für sie nicht infrage: „Der Stanglwirt steckt so voller Leben, da müssen auch die Blumen lebendig sein.“ Viele helfende Hände unterstützen die Stanglwirtin in der floralen Gestaltung – schließlich sind allein auf den Balkonen Blumen auf 180 Metern Länge zu

What a sight! The Stanglwirt greets its guests and visitors with a sea of colour, as an array of red, white and pink flowers cascades from its balconies. This multi-coloured magnificence is lovingly arranged by Magdalena Hauser. After all, “You can’t have a balcony without flowers in Tyrol or Bavaria,” says the Stanglwirt landlady. Whether in the Gasthof inn, the restaurants, the rooms or the corridors – all over the Stanglwirt, floral arrangements are there to bring a smile to the faces of the guests. “The Stanglwirt is located in glorious natural

surroundings and we want to carry that over into the hotel,” explains Magdalena Hauser. Austrian farmhouses have a very distinct style when it comes to decorations with plants. “We wanted to keep this tradition going and that’s why we only use local flowers. Ideally, they’ll be ones that grow here on our meadows.” They also last longer: “Anything else would be a terrible waste,” says Magdalena Hauser. Artificial flowers are out of the question as far as she is concerned: “The Stanglwirt is full of life; our flowers should be living too.” There are many



Holz trifft Blüte.
Blumentradition beim Stanglwirt.
Wood and flowers.

→ A tradition of flowers at the Stanglwirt.



Naturrein.

Raimund Döttelmayer sorgt für die Pflege rund ums Haus.

Natural pureness.

Raimund Döttelmayer takes care of the grounds around the hotel.

„Der Stanglwirt steht in wunderbarer Natur, die setzt sich im Haus fort.“
“The Stanglwirt is located in glorious natural surroundings and we want to carry that over into the hotel.”



pflegen, um die 500 Schnittblumen werden wöchentlich von regionalen Gärtnereien zusätzlich angeliefert. Eine eigene Floristin erfüllt Wünsche der Gäste, kreiert Blumensträuße und schmückt Räumlichkeiten für besondere Anlässe wie Hochzeiten. Die riesigen Flächen rund ums Haus hält Raimund Döttelmayer in Schuss. Vor zwölf Jahren fing der Steirer beim Stanglwirt an, „weil ich mich verändern wollte“. Die tolle Natur, die vielen Ausflugsmöglichkeiten ließen ihn „viel länger bleiben, als ich vorhatte“. Außerdem ist ihm auch der Stanglwirt längst ans Herz gewachsen. Akribisch sorgt er für Sauberkeit auf allen Wegen und Anlagen, kürzt den Rasen, pflegt Hecken, klettert mit der Motorsense auf steilere Hänge, beseitigt abgefallenes Laub: „Der Stanglwirt ist riesig, es gibt es immer etwas zu tun. Ich will, dass die Wiesen, Wege und Plätze rund um dieses wundervolle Haus ordentlich und sauber sind.“ Auch in der Biolandwirtschaft vom Stanglwirt hilft er, etwa bei der Heuernte. Selbst wenn der Sommer zu Ende geht, bleibt genug zu tun. Wege und Parkplätze müssen sowieso täglich gepflegt werden, zudem gilt es, Möbel einzuwintern und die Schneeräumung vorzubereiten. Und gemeinsam mit Magdalena Hauser die Balkone umzugestalten. Statt Blumen werden Nadelhölzer eingesetzt. Damit der Stanglwirt seine Gäste auch im Winter mit einem grünen Gruß willkommen heißen kann.“ ■

helping hands to support the Stanglwirt hostess in her floral arrangements – on the balconies alone there are 180 metres of flowering tubs to care for, with 500 fresh-cut flowers being delivered by local gardeners every week. An in-house florist caters to the guests' wishes, creating bouquets and decorating rooms for special occasions like weddings. Raimund Döttelmayer keeps the large expanses around the house in fine condition. The Styrian native came to the Stanglwirt twelve years ago, “because I wanted a change.” The fantastic natural surroundings and many excursion opportunities mean that he has “stayed a lot longer than I had planned.” The Stanglwirt has also earned a special place in his heart. He meticulously ensures that paths and grounds are kept neat and tidy, mows the lawns, tends to hedges, climbs up steep slopes with a brush cutter and gets rid of fallen leaves: “The Stanglwirt is massive, there’s always something to do. I just want to make sure that all the meadows, paths and grounds around this wonderful place stay neat and tidy. There’s still a lot to do even when the summer comes to an end. Paths and car parks need daily maintenance, outdoor furniture has to be put away for the winter and preparations have to be made for clearing snow. I’m also working with Magdalena Hauser to spruce up the balconies. We’re replacing the flowers with miniature fir trees. This means that the Stanglwirt can also say a warm welcome to our guests during the winter months.” ■

GARTENARCHITEKTUR
& NATURPOOLBAU

Karl Sailer GmbH & Co KG

Untermühlham 15
4891 Pöndorf

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

Fax: +43 (0)7684 / 72 71-12

office@sailer.at

www.sailer.at



© Stanglwirt, Karl Sailer



Karl Sailer

...mit Liebe zum Detail!

URLAUBSPARADIES FÜR JEDEN TAG

Eine Auszeit zu nehmen ist für viele Inbegriff von Luxus, ob im eigenen Garten oder in einem Wohlfühl-Ambiente auf Zeit. Für alle, die mehr aus ihrem Garten machen wollen und Wert legen auf natürlich gereinigtes Wasser: als Meisterbetrieb mit fast 40 Jahren Erfahrung in der Gartengestaltung und Österreichs erster professioneller Schwimmteich- und Naturpoolbauer verwandeln wir Ihren Garten in eine grüne Wohlfühlzone, die Ihren Alltag jeden Tag neu bereichert.

www.sailer.at

Inspiration finden Sie im 20.000 m² großen
Schaugarten in Pöndorf bei Straßwalchen.



★ VÖSN Foto-Award 2017 ★ Galabau Award 2017

Der „Sängerkrieg“ *The “Singers’ War”*

Das nächste
Sängertreffen
findet am
9. II. 2019
statt

Das legendäre Sängertreffen beim Stanglwirt beschäftigte einmal sogar Gerichte.
The legendary “singers’ gathering” at the Stanglwirt once ended up in court.



Sängertreffen-Pioniere.
Das Mayrhofner Trio
aus dem Zillertal.
Singers’ gathering pioneers.
*The Mayrhofner Trio
from Zillertal.*

„Das war das erste
Mal, dass vor Gericht
gesungen wurde.“
*“That was the first
time anybody had sung
before the court.”*

G'sangige Leut sind die Tiroler: Das gemeinsame Musizieren, das Jodeln, das Singen war für Bauern in Tirol immer ein unverzichtbarer Teil ihres nicht immer einfachen Alltags. Und da beim Stanglwirt echte Traditionen besonders liebevoll gepflegt werden, gab es auch hier eine „Hausmusik“. Die Stanglwirtin Anna Hauser, selbst mit einer großartigen Stimme gesegnet, beschloss schon 1948, zu einem „Sängertreffen“ zum Stanglwirt einzuladen. Neben ihr als Gastgeberin, die mit Lebenspartner Lois und dessen Schwester Lisi als auch stilistisch prägendes Stanglwirts-Trio auftrat, waren der „Saalfeldner Dreigesang“, die „Kitzbüheler Nationalsänger“ und das „Mayrhofner Trio“ mit Albin Moroder, Friedl Pramstaller und Max Egger aus dem Zillertal bei der Premiere dabei. Als Ansager fungierte Alois Käferbock, ein Freund des Hauses. Das Sängertreffen war ein so großer Erfolg, dass es schon bald zweimal jährlich abgehalten wurde. Neun Jahre nach der Premiere konnte der damalige Lehrer Sepp Landmann aus Reith bei Brixlegg als Ansager gewonnen werden. Er investierte viel Herzblut in die Sängertreffen beim Stanglwirt, er wählte die Lieder und die Anordnung der Gruppen aus und kontaktierte selbst Musiker, die ihm am Herzen lagen. Entschlossen verteidigte er die echte Volksmusik gegen die immer stärker aufkommenden Schnulzen. „Sogenannte Volkslieder, wie diese gewisse Sorte von Hymnen, die sich in letzter Zeit die meisten Tiroler Fremdenverkehrsorte zugelegt haben, sind mir ein Gräuel; sie sind, selbst wenn sie im Dialekt gesungen werden, nichts weiter als übel spekulierende Schnulzen“, zitiert ihn eine

The Tyrolean’s love a good singsong: for farmers in Tyrol, making music together, yodelling and singing were an essential part of an often difficult daily life. And since the Stanglwirt loves to honour proud traditions such as these, it has always had its own “family music”. In 1948, Stanglwirt landlady Anna Hauser, who was blessed with a wonderful voice herself, decided to arrange a “singers’ gathering” at the Stanglwirt. Alongside herself, who performed as part of the popular “Stanglwirt Trio” with her partner Lois and his sister Lisi, performers at the inaugural event included the “Saalfeldner Dreigesang”, the “Kitzbüheler Nationalsänger” and the “Mayrhofner Trio”, made up of Albin Moroder, Friedl Pramstaller and Max Egger from Zillertal. Friend of the hotel, Alois Käferbock, acted as compere. The singers’ gathering was such a success that it was soon being held twice a year. Nine years after the inaugural event, Sepp Landmann, who was teaching in Reith near Brixlegg at the time, became the compere. He invested a lot of heart and soul in the singers’ gatherings at the Stanglwirt, selecting the songs and ordered groups, as well as personally contacting musicians that really spoke to his heart. He was a decisive defender of true folk music in the face of increasingly popular schmaltzy songs.
“These so-called folk songs, like these kind of hymns that you hear playing in all the Tyrolean tourist resorts these days, are an abomination. Even if they are sung in the local dialect, they’re nothing more than a load of schmaltzy drivel,” he was quoted as saying in a newspaper at the time. His firm stance meant that the general public also learnt to differentiate between true →



Der Hüter des Echten.

Der legendäre Sepp Landmann fungierte nicht nur als Ansager beim Sängertreffen, er sorgte auch für Authentizität.

Keeper of authenticity.

The legendary Sepp Landmann was more than just a compere; he made sure to keep things authentic.

Zeitung aus der damaligen Zeit. Mit seiner strengen Haltung lernte auch das Publikum, echte Volksmusik von volkstümlichem Kitsch zu unterscheiden. Aber er provozierte damit auch Streit, als er ein Lied als „unecht“ brandmarkte, das ausgerechnet vom Mayrhofner Trio stammte, die die Pioniere der Sängertreffen beim Stanglwirt waren. „Das ließ sich Albin Moroder nicht gefallen, das war ein Herrgottschnitzer und streitbarer Mann“, erinnert sich Balthasar Hauser, selbst ein großer Fan der dreistimmigen Mayrhofner. Ein Wort ergab das andere, schließlich musste das Gericht in Innsbruck entscheiden, wer denn nun recht hat. Dazu musste natürlich das Corpus Delicti präsentiert werden, also das umstrittene Lied. Und das war eine Premiere am Landesgericht Innsbruck: Vor einem Schöffensenat wurde noch nie gesungen! „Das war eine Aufregung! Alle sind zusammengelaufen, sogar die Putzfrauen sind mit ihren Kübeln in den Verhandlungssaal gekommen, um das Spektakel zu erleben“, erinnert sich der Stanglwirt lachend. Urteil gab es auch keines. „Nach der Verhandlung sind alle

folk music and the cheesy, kitschy imitations. But he kicked up a bit of controversy when he labelled a song by the “Mayrhofner Trio” – one of the original pioneers of the singers’ gathering at the Stanglwirt – as “inauthentic”. “Albin Moroder wasn’t going to let him get away with that. He was a proud man,” remembers Balthasar Hauser, himself a big fan of the Mayrhofner Trio. One thing led to another and it was eventually down to a court in Innsbruck to decide who was right. This meant that the controversial song had to be presented as evidence. So that was a first for the Innsbruck regional court: nobody had ever sung in front of the jury before! “It caused quite a stir! Everybody gathered around, even the cleaning ladies wheeled their buckets into the courtroom to witness the spectacle,” remembers the Stanglwirt host, smiling. No verdict was passed. “After the hearing, they all met up in the ‘Stiegl-Bierkeller’ so they could carry on arguing,” remembers Balthasar Hauser laughing. He can see things from both sides: “I’ve known the Mayrhofner Trio for 67 years and they’ve always been good friends.” But Sepp Landmann made some strong points: “He always used to say: in real

Das Stanglwirt-Trio.

Alois Hofer, Lisi Perauer und Stanglwirtin Anna Hauser.

The Stanglwirt Trio.

Alois Hofer, Lisi Perauer and Stanglwirt landlady Anna Hauser.

„Der Stanglwirt bleibt Heimstätte der echten Volksmusik.“
“The Stanglwirt is still the home for real folk music.”



Publikumsansturm.

Die Sängertreffen sorgen seit jeher für ein volles Haus.

A real crowd-puller.

There's always a full house at the singers' gathering.

„Ganz Tirol sprach über den Sängerkrieg.“
“The whole of Tyrol was talking about the Singers' War.”

in den Stiegl-Bierkeller und haben weitergestritten“, erzählt Balthasar Hauser schmunzelnd. Er kann beide Parteien verstehen: „Die Mayrhofner haben mich 67 Jahre meines Lebens begleitet, sie wurden gute Freunde.“ Aber auch die Argumente von Sepp Landmann haben Gewicht: „Er sagte immer: Echte Volksmusik ist es dann, wenn der Text eines Liedes so ist, wie die Leute reden. Und das war beim umstrittenen Lied der Mayrhofner nicht immer der Fall.“ Heute, so der Stanglwirt, sei so ein Streit undenkbar, „aber damals hat ganz Tirol darüber gesprochen, alle Zeitungen druckten die Geschichte“. Ihm war viel wichtiger, dass sowohl Sepp Landmann als auch das Mayrhofner Trio weiter zu den Sängertreffen kamen. Übrigens ebenso wie viele weitere Stammgäste. Auch heute ist das Sängertreffen beim Stanglwirt ein einzigartiges Erlebnis. Mucksmäuschenstill wird es im Saal, wenn die eingeladenen Sänger ihre Stimmen erheben. Balthasar Hauser: „Für unser Haus ist es eine Ehre, seit mehr als einem halben Jahrhundert Heimstätte der echten Volksmusik sein zu dürfen – und auch in Zukunft zu bleiben.“ ■

**Beim Stanglwirt
singen alle Wirtsleut!**
Balthasar Hauser mit
Lanzen Moidi und Lisi Hofer.
**All the innkeepers sing along
at the Stanglwirt!**
Balthasar Hauser with
Lanzen Moidi and Lisi Hofer.

folk music, the lyrics of a song should sound exactly like the way people speak. And that wasn't always the case with that controversial song by the Mayrhofner Trio.” Today, it's impossible to imagine such a fight breaking out at the Stanglwirt, “but back then, everybody was talking about it throughout the whole of Tyrol – all the papers picked up on the story.” It was important to him that both Sepp Landmann and the Mayrhofner Trio continued coming to the singers' gathering. As well as many other regular guests. Even today, the singers' gathering at the Stanglwirt is still a unique experience. Complete silence falls in the room when the invited artists start to sing. Balthasar Hauser: “It's been an honour for our hotel to have been the home of real folk music for over half a century – and we hope to continue this tradition for the foreseeable future.” ■



Boarding Time.

Die neue Herbst/Winter
Kollektion ist jetzt zum
Einkleiden bereit.

Luis Trenker

Alpine Lifestyle

Since 1995



Kitzbühel, Wien, Innsbruck, Sylt, Wolkenstein, Brenner, Meran.

Ein Leben als Werk

A life's work

Stanglwirt Balthasar Hauser wurde für sein Lebenswerk geehrt.
Stanglwirt's Balthasar Hauser is honoured for his lifetime achievement.



Balthasar Hauser
mit dem Rolling Pin Award für sein Lebenswerk.
Balthasar Hauser
with the Rolling Pin Award for his life's work.

Mit vielen Preisen wurde der Stanglwirt schon ausgezeichnet, jetzt kam noch einer der wichtigsten und renommiertesten dazu. 9.300 Mitarbeiter aus Gastronomie und Hotellerie ehrten das Lebenswerk von Balthasar Hauser mit dem Rolling Pin Award 2018. „Es ist eine große Ehre für mich, meine Familie und vor allem meine Mitarbeiter, dass der Weg, den wir mit dem Stanglwirt eingeschlagen haben, eine solch hochkarätige Würdigung erfährt“, bedankte sich der Stanglwirt bei der Preisübergabe im Rahmen einer erstklassig besetzten Gala. Initiiert wurde der Award von Rolling Pin, einem der wichtigsten Fachmagazine für Hotellerie und Gastronomie im deutschen Sprachraum. Balthasar Hauser nutzte die Gelegenheit, um den Teamgedanken in den Vordergrund zu stellen: „Der Stanglwirt wäre nicht, was er ist, wenn wir nicht immer die besten Mitarbeiter gehabt hätten.“ Und fügte lächelnd hinzu: „Und auch die besten Handwerker. Denn mein Lebenswerk ist ja noch lange nicht fertig.“ ■

The Stanglwirt landlord has already won many awards, but now he can add one of the most important and prestigious to his list. Over 9,000 professionals from the hospitality and restaurant industry elected to recognise the life's work of Balthasar Hauser by presenting him with the Rolling Pin Award 2018. "It is a great honour for myself, my family and everyone I work with to know that the path we chose to take with the Stanglwirt is deserving of such a prestigious honour," said the Stanglwirt host as he gave his thanks during an acceptance speech at the glitzy gala award ceremony. The award is handed out by Rolling Pin, one of the most important trade journals for the hospitality and restaurant industry in the German-speaking world. Balthasar Hauser took the opportunity to shine a spotlight on team spirit: "The Stanglwirt wouldn't be what it is today, if we didn't always have the best employees by our sides." He added, smiling: "And the best craftsmen. Because my life's work is a long way from being finished yet." ■




LÄRCHER Breitdielen | gebürstet | natur geölt

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

www.mafi.com

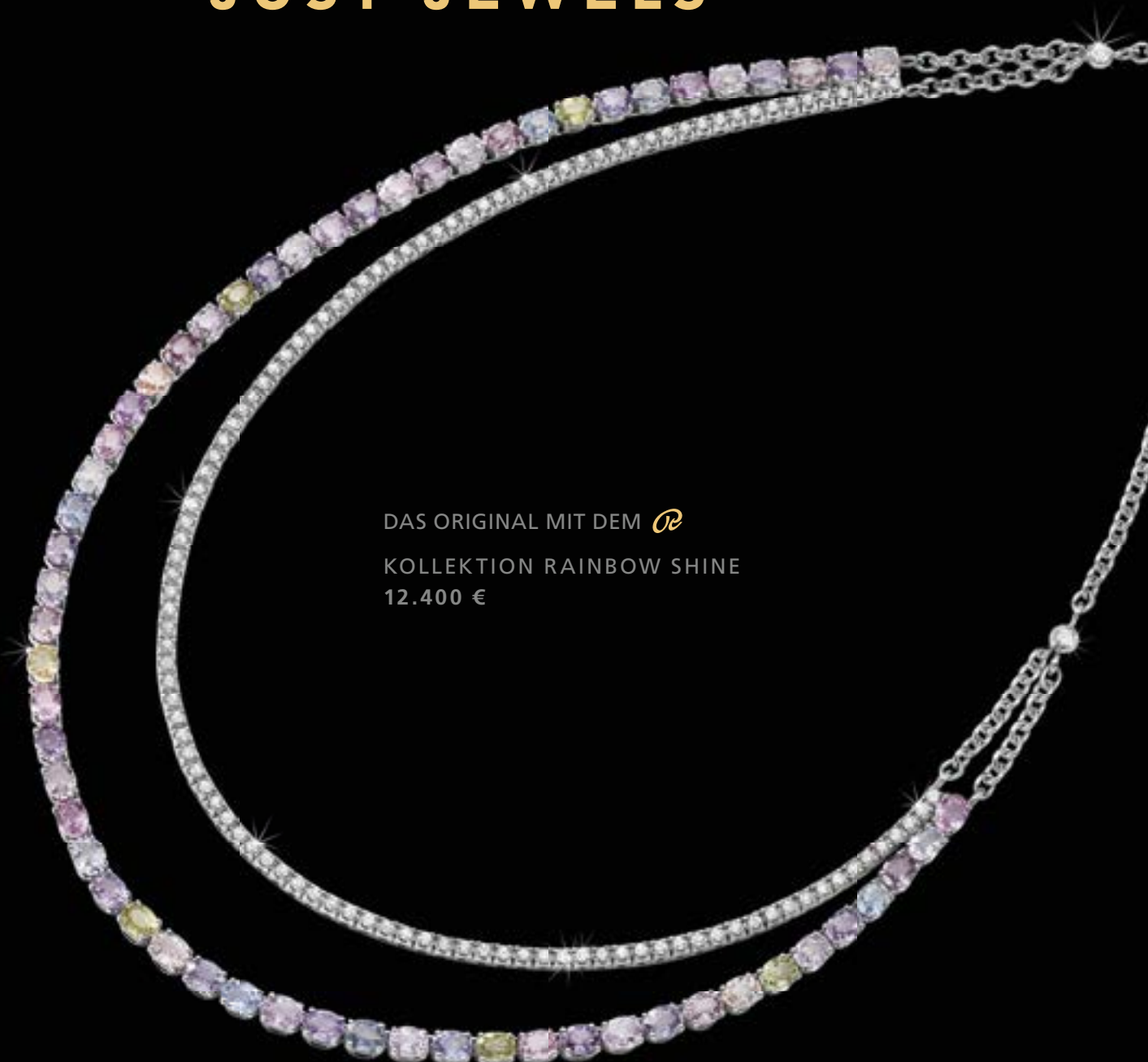
mafi
: walk on art



DAS ORIGINAL MIT DEM 
KOLLEKTION RAINBOW SHINE
AB 5.280 €

JETZT ONLINE SHOPPEN:
WWW.JUST-JEWELS.DE

R
JUST JEWELS



DAS ORIGINAL MIT DEM *R*
KOLLEKTION RAINBOW SHINE
12.400 €


JUWELIER
Rueschenbeck

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

WWW.RUESCHENBECK.COM



Der Wellness- und Spabereich beim Stanglwirt wurde mit dem World Boutique Hotel Award 2018 ausgezeichnet.
The wellness and spa area at the Stanglwirt has been honoured with the World Boutique Hotel Award 2018.

Wellness-Weltmeister

Wellness world champion



Was Stammgäste immer wieder mündlich betonen, ist jetzt amtlich: Der Wellness- und Spabereich beim Stanglwirt ist der beste der Welt. Festgestellt wurde dies bei den hoch angesehenen World Boutique Hotel Awards in London, wo sich der Stanglwirt mit den weltweit besten und renommiertesten Boutiquehotels messen durfte – und im Bereich Wellness-Spa siegte. Beim Stanglwirt ist die Freude riesig: „Wir wussten, dass wir für den Europa-Award nominiert sind“, erzählt Juniorchefin Maria Hauser, zuständig für Wellness & Spa. „Dass wir uns dann neben der Auszeichnung als ‚Europe’s Best Wellness Spa‘ auch noch über die Prämierung als ‚World’s Best Wellness Spa‘ freuen durften, ist eine wundervolle Überraschung.“ Juniorchef Johannes Hauser nahm den Award im Namen der Stanglwirt-Familie in London entgegen. „Wir sind voller Freude und Dankbarkeit, dass der Stanglwirt die renommierte Jury mit unserer geliebten Philosophie überzeugen konnte. Nachhaltigkeit und authentische Gastlichkeit liegen uns seit jeher

Johannes Hauser.
Mit Trophäe und Siegerurkunde.
Johannes Hauser.
With trophy and winner's certificate.

am Herzen. Es ist schön zu sehen, dass dies auch international immer mehr anerkannt wird“, freut sich der Stanglwirt-Juniorchef. Der Sieg bei den World Boutique Hotel Awards ist tatsächlich eine ganz besondere Ehre: Der von der gleichnamigen Organisation vergebene Preis ist die weltweit einzige Preisverleihung, bei der ausschließlich Boutiquehotels geehrt werden. Schon das Auswahlprozedere ist enorm aufwendig: 70 Hotelexperten nominieren die besten Betriebe in den verschiedenen Kategorien. Anschließend wird jedes Hotel von einem unabhängigen Jurymitglied persönlich besucht. Erst aufgrund dieser Bewertungen werden die Sieger gekürt. Insgesamt wurden 2018 über 300 Boutiquehotels aus mehr als 80 Ländern für die Awards nominiert, die Kategorie „World’s Best Wellness Spa“ ist die mit der meisten Konkurrenz. Warum der Stanglwirt den Sieg davontrug, ist in den Bewertungen der kritischen Fachjury nachzulesen. Neben den weitläufigen Wellnesswelten auf insgesamt 12.000 Quadratmetern überzeugte der Stanglwirt mit seinen umfangreichen Sportanlagen, dem allgegenwärtigen Panoramablick auf das imposante Kaisermassiv und der nachhaltigen Philosophie des familiengeführten Biohotels. Auch die vielseitigen, exklusiven Spabehandlungen wurden besonders gelobt. ■



Heiß begehrt.
Der Boutique Hotel Award für das beste Wellness- und Spaangebot der Welt.

Highly coveted.
The Boutique Hotel Award for the best wellness and spa facilities in the world.

Regular guests have sung its praises time and time again. And now it's official: the Stanglwirt's wellness and spa area is the best in the world. This was announced at the World Boutique Hotel Awards in London, where the Stanglwirt competed against some of the best and most prestigious boutique hotels in the world – and emerged victorious in the Wellness Spa category. This is a joyous occasion for the Stanglwirt: "We knew that we had been nominated for the Europe award," explains junior director Maria Hauser, who is responsible for Wellness & SPA at the Stanglwirt.

"Learning that we had also been nominated for 'World's Best Wellness Spa' in addition to 'Europe's Best Wellness Spa' came as a wonderful surprise." Junior director Johannes Hauser accepted the award in London on behalf of the Stanglwirt. "We are delighted and extremely grateful that the Stanglwirt was able to win over the renowned jury with our philosophy. Sustainability and genuine hospitality have always been at the heart of everything we do, so it's nice to see that this is also becoming increasingly recognised on an international level," enthuses the junior director.

The victory at the World Boutique Hotel Awards is indeed a very special honour: the award from the organisation of the same name is one-of-a-kind and is only presented to boutique hotels. Even the selection procedure is extremely thorough: 70 hotel experts nominate the best institutions in various categories, and each hotel is then visited by an independent jury member. The winners are chosen solely based on the results of these evaluations. In 2018, over 300 boutique hotels from more than 80 countries were nominated for the awards, with the "World's Best Wellness Spa" category experiencing the most competition. You can read about the reasons for the Stanglwirt's victory in the critical jury's evaluations. Alongside the enormous wellness worlds covering 12,000 square metres, the Stanglwirt also impressed with its extensive sports facilities, the omnipresent panoramic view of the magnificent Kaiser mountains and the sustainable philosophy of the family-owned green spa hotel. The versatile, exclusive spa treatments also received particular praise. ■

Aus Liebe zum Gast *For the love of our guests*

Langjährige Mitarbeiter erzählen, was die Faszination Stanglwirt aus ihrer Sicht ausmacht.
Long-serving employees explain what they think makes the Stanglwirt so special.







Trixi Moser

Stanglwirt-Direktorin

Die sportliche Salzburgerin stieß schon 1990 zum Stanglwirt. Eigentlich wollte die einstige Skirennläuferin, die sogar dem ÖSV-Jugendkader angehörte, nur eine Saison bleiben. „Dann habe ich immer wieder verlängert, nach fast 30 Jahren gehöre ich schon zum Inventar beim Stanglwirt“, lacht Trixi Moser. Begonnen hat sie an der Rezeption, kontinuierlich arbeitete sie sich nach oben. „Früher war ja alles viel kleiner. Zum Sängertreffen etwa hat mir Herr Hauser einfach einen Zettel mit den gewünschten Teilnehmern in die Hand gedrückt und ich habe die Musiker angerufen und gefragt, wer Zeit hat. Heute wird das von Stanglwirtin Magdalena Hauser hochprofessionell organisiert.“ 2006 schlug ihre große Stunde: Der langjährige Stanglwirt-Direktor Reinhard Stocker verließ das Haus, Trixi Moser übernahm seine Aufgaben. „Ich wusste, dass ich die Herausforderung als Direktorin schaffe. Das Handwerk habe ich von Reinhard Stocker gelernt und die Gäste mögen mich.“ Für Stammgäste gehört es sogar zum Ritual, Trixi Moser im Büro zu besuchen. „Meine Tür ist immer offen.“ Meist ist sie aber ohnehin im Haus unterwegs. Nach frühmorgendlichem Walking mit Freundinnen aus Going „mache ich ab neun Uhr eine Runde durch die Frühstücksräume, begrüße Gäste und frage, ob sich auch alle rundum wohlfühlen“. Bei kleineren Problemen wird Moser sofort

Stanglwirt Hotel Manager

Originally from Salzburg, the sports enthusiast Trixi Moser burst onto the scene at the Stanglwirt back in 1990. A former ski racer who even used to be part of the Austrian Skiing Association's youth team, she had only planned to stay for one season. "And then I just kept extending my stay. After nearly 30 years, I'm basically part of the inventory here at the Stanglwirt," laughs Trixi Moser. She started off working at the reception and worked her way up from there. "Everything used to be much smaller. When it came to arranging singers' gatherings, for example Mr Hauser used to hand me a piece of paper saying who he'd like to take part and I'd ring up all these musicians asking who had the time to spare. Now this is organised by the Stanglwirt landlady, Magdalena Hauser, and it's all very professional." Her big moment came in 2006: the long-serving Stanglwirt hotel manager Reinhard Stocker left the hotel and Trixi Moser assumed his position. "I knew I could tackle the challenges of being a hotel manager. I learnt the ropes from Reinhard Stocker and the guests like me." For regular guests, visiting Trixi Moser in her office is something of a ritual. "My door is always open." But most of the time she's off doing something somewhere else in the hotel. After her early morning walk with her friends from Going, "I make the rounds in the breakfast

selbst aktiv: „Weil ich bin ohnehin mehr fürs Operative, also eine Anpackerin.“ Die weniger geliebte Büroarbeit wird anschließend erledigt. Danach folgen interne Besprechungen, Feedback-Runden mit Mitarbeitern und Abteilungsleitern, vor allem auch mit den Eventplanern. Wo es Probleme gibt, findet Moser rasch eine Lösung. Immer wieder schaut sie auch an der Rezeption nach dem Rechten, kontrolliert das Feedback von den Gästen und überprüft die Reservationslisten auf ihr bekannte Namen. „Von vielen Stammgästen kenne ich die besonderen Wünsche. Ich Sorge dafür, dass die gleich bei ihrer Ankunft erfüllt werden“, plaudert die Direktorin aus der Schule. Nach der Abendrunde durch die Restaurants trifft sie sich noch gerne mit Stammgästen an der Bar oder sieht auf einem der vielen Events im Haus nach dem Rechten. Was sich beim Stanglwirt in den vergangenen fast 30 Jahren geändert hat? Trixi Moser lacht: „Sehr viel. Die ganze Organisation des Hotels ist viel professioneller, mit der jungen Hauser-Generation hat das Führungsteam viel mehr Ressourcen.“ Was sie besonders freut, ist, dass auch die Gäste beim Stanglwirt immer jünger werden. „Manche Gäste kommen schon in dritter Generation zu uns. Und die vielen Angebote für Familien bei uns lassen immer mehr Erstbesucher zu Stammgästen werden. Das ist etwas ganz Besonderes.“

rooms from 9am, greeting guests and asking if everything's okay." And if it's a minor problem, Moser will even spring into action herself, "because I'm all for being proactive and tackling things head on." She then, somewhat reluctantly, gets on with her paperwork. It is then time for internal meetings and feedback sessions with employees, departmental managers and, most importantly, the event planners. If there are problems, Moser quickly finds a solution. She always keeps an eye on reception, checks guest feedback and looks over the reservations lists for familiar names. "I'm familiar with the special requests from many of our regular guests. I make sure that they're all fulfilled before they arrive," she adds. After making the evening's rounds through the restaurant, she loves meeting up with regular guests at the bar or overseeing one of the many events in the hotel. So, what has changed at the Stanglwirt over nearly 30 years? Trixi Moser laughs: "A lot. The whole organisation of the hotel is much more professional. The young Hauser generation means that the management team has many more resources." What makes her really happy is that the Stanglwirt is always attracting younger guests. "Some of our guests are the third generation to come here. And the many services we offer families mean that increasing numbers of first-time guests are becoming regulars. That is something really special."



Ramona Hochfilzer

Leitung Marketing & PR

„Ich habe zwar nicht Marketing studiert, aber die Marke Stanglwirt“, lacht Ramona Hochfilzer. Begonnen hat sie beim Stanglwirt 2007. Erst arbeitete sie an der Rezeption, dann in der Eventabteilung. 2011 wollte sie in ihre niederbayrische Heimat zurück. „Just nach der Kündigung lernte ich meinen jetzigen Mann, einen Goinger, kennen.“ Juniorchefin Maria Hauser überredete sie zum Wiedereinstieg beim Stanglwirt – als Marketing-Assistentin. „Die Abteilung war neu, da hat Maria brutale Aufbauarbeit geleistet.“ Ihre Kollegen haben anfangs nur schwer verstanden, was man im Marketing den ganzen Tag macht. „Allein das Aufkommen von Social Media generierte viel Arbeit. Heute haben wir 85.000 Fans auf Facebook“, ist Ramona stolz, „dazu wird viel für die Weißwurstparty in unserer Abteilung organisiert.“ Mittlerweile hat sie die Abteilungsleitung inne. „Beim Stanglwirt hat man alle Chancen. Man muss sie nur ergreifen.“

Marketing & PR Manager

"I haven't studied marketing, but I've studied the Stanglwirt brand," laughs Ramona Hochfilzer. She joined the Stanglwirt back in 2007, starting at reception before she moved into the events department. In 2011, she decided she wanted to return to her hometown in Lower Bavaria. "Just after handing in my notice, I met the man who is now my husband here in Going." Junior director Maria Hauser managed to convince her to come back to the Stanglwirt – as a marketing assistant. "The department was new, so Maria had to work really hard to get things up and running." To begin with, her colleagues had a limited knowledge of what marketing really involves. "The emergence of social media alone generated a lot of work. We now have 85,000 fans on Facebook," says Ramona proudly, "our department also has to do a lot of organising for the Weißwurstparty." In the meantime she has taken over as the department manager. "Anything is possible at the Stanglwirt. You just have to seize your opportunities."



Lukas Savon

Empfangsleitung

Harald Oberhumer erzählt auf der nächsten Seite von seinen Erlebnissen beim Stanglwirt, sein Sohn Lukas Savon stieß über ein Praktikum für die Tourismusschule zum Fünf-Sterne-Biohotel. „Mir hat es so gut gefallen, dass ich mich 2007 für eine Lehre beim Stanglwirt entschieden habe“, erzählt der heutige Empfangschef. 2011 wechselte er nach Wien. „Ich habe 2016 in meiner Geburtsstadt Kitzbühel geheiratet und beim Stanglwirt gefeiert. Ich habe mir gedacht: Wie schön wäre es, wieder nach Hause zu gehen.“ Also kehrte er zum Stanglwirt zurück. Und schwärmt: „Ich war auch in Wien in einem führenden Fünf-Sterne-Betrieb, der Teil einer internationalen Kette ist. Hier beim Stanglwirt ist alles ganz anders. Es ist ein Familienbetrieb und durch das Management der drei Juniorchefs ist der Teamgeist viel dynamischer. Kettenhotels müssen sich streng in vorgegebenen Spuren bewegen, hier kann man mit persönlichem Engagement viel bewegen.“

Head of Reception

While Harald Oberhumer talks of his experiences at the Stanglwirt on the following page, his son, Lukas Savon, chose to complete his tourism school internship at the five-star Green Spa Resort. "I liked it so much that I decided to sign up for an apprenticeship at the Stanglwirt back in 2007," explains the head of reception. In 2011, he moved to Vienna. "In 2016, I got married in my birthplace of Kitzbühel and celebrated at the Stanglwirt. I thought at the time how nice it was to be home again." So he returned to the Stanglwirt. And he has plenty of good things to say: "Back in Vienna, I was working in a leading five-star hotel, which is part of an international chain. Here at the Stanglwirt, everything is different. It's a family business and, thanks to the management of the three junior directors, there's a dynamic sense of team spirit. Chain hotels have very strict ways of doing things, but here there's more of a focus on the human touch."



Katrin Daxer

Leitung Personalbüro

Die Chefin der Personalverwaltung ist eine von vielen Berufsumsteigerinnen beim Stanglwirt. Eigentlich hatte sie eine Landwirtschaftsschule begonnen, spürte aber, dass das nicht das Richtige war. „Als ich 2010 hörte, dass der Stanglwirt Lehrlinge sucht, habe ich mich sofort beworben.“ Nach zwei Jahren war sie zur Bürokauffrau ausgebildet, „dann bin ich gleich geblieben“. Einer der Gründe: „Es ist ein Familienbetrieb, in den man sich gut einfügen kann. Und wenn man will und sich anstrengt, kann man beim Stanglwirt auch gut Karriere machen“, erklärt Katrin Daxer, die auch über das große Vertrauen schwärmt, das ihr Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz entgegenbringt. Was es braucht, um beim Stanglwirt erfolgreich zu sein? „Man muss die Philosophie des Hauses verstehen. Und man muss sich für einen Beruf entscheiden, den man wirklich liebt. Dann ist es der beste Arbeitsplatz der Welt.“

Human Resources Manager

The head of human resources is one of many employees who have undergone a career change here at the Stanglwirt. She actually started out at an agricultural college, but quickly decided that this was not the right place for her. "When I heard that the Stanglwirt was looking for apprentices back in 2010, I applied immediately." After two years, she had trained as an office administrator, "then I decided to stay." One of the reasons for that: "It's a family business you can really integrate yourself into. And if you want to, and you try really hard, you can make a good career here at the Stanglwirt," explains Katrin Daxer, who also gushes about the large degree of trust that junior director Elisabeth Hauser-Benz has placed in her. What do you need to be successful at the Stanglwirt?

"You need to understand the hotel's philosophy. And you have to pick a job that you really love. Then it's the best place to work in the world."



Phillip Patzelt

Commis de Rang

„Nicht jeder kann behaupten, schon einmal Arnold Schwarzenegger die Suppe serviert zu haben“, lacht Phillip Patzelt stolz. Er hat diese Erfahrung gemacht, ebenso wie mit vielen anderen prominenten Gästen. Denn: Phillip hat 2018 seine Hotel- und Gastgeberlehre beim Stanglwirt erfolgreich beendet. „Ich habe alle Stationen des Hotels durchlaufen, mich aber für das Restaurant entschieden.“ Auf den Stanglwirt kam der junge Mann aus dem deutschen Franken durch einen Freund. „Mit 15 war das natürlich eine Reise ins Ungewisse. Aber ich wurde super aufgenommen. Das Team hat mich schnell voll integriert, man unternimmt auch in der Freizeit viel gemeinsam. Zeit für Heimweh bleibt da gar nicht.“ Was er neben der Fachausbildung beim Stanglwirt gelernt hat: „Ich bin viel selbstbewusster geworden und – dass prominente Gäste beim Stanglwirt unkompliziert und voll entspannt sind.“

Commis de Rang

"Not everybody can say they've served soup to Arnold Schwarzenegger," laughs Phillip Patzelt proudly. He has also had the pleasure of serving many other famous guests. Because Phillip successfully completed his hospitality and catering apprenticeship at the Stanglwirt back in 2018.

"I've tried out all the positions in the hotel, but I decided I like the restaurant the best." The young man from the German region of Franconia came to be at the Stanglwirt because of a friend.

"At 15, this was obviously a journey into the unknown. But I soon felt comfortable here. The team did a great job of making me feel included – we even hang out a lot in our spare time. There's no time to get homesick." What has he learnt at the Stanglwirt outside of his specialist training?

"I've become much more confident. And the famous guests at the Stanglwirt are down-to-earth and really relaxed."



Maria Schroll

Leitung Stanglwirt-Shop

„Jeder Gast, der in unseren Shop kommt, soll dort etwas für sich finden“, beschreibt Maria Schroll ihr Motto. Nach der Landwirtschaftsschule hat sie bei Trachten Eder in Kitzbühel ihre Lehrzeit absolviert: „Dort war auch Maria Hauser meine Kundin.“ Zum Stanglwirt wechselte sie 2012. „Damals hat Maria Hauser den Shop deutlich erweitert und brauchte mehr Mitarbeiter.“ Als die Stanglwirt-Juniorchefin schwanger wurde und sich nicht mehr so intensiv um den Shop kümmern konnte, stieg Marie, wie sie hier alle nennen, zur Leiterin auf. „Wir haben immer noch dasselbe Team und jetzt den ersten Lehrling aufgenommen“, ist sie stolz. Und auch, dass sie Maria Hauser und Stanglwirt-Consulterin Angela van Moll zu internationalen Modemessen begleiten darf: „Das ist eine spannende Erfahrung.“ Und eine Gelegenheit, Ware zu bestellen, „von der wir überzeugt sind, dass sie dem einen oder anderen Stammgast im Haus gefallen wird“.

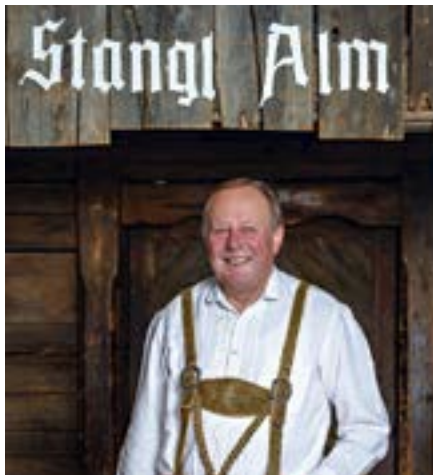
Stanglwirt Shop Manager

"Every guest who comes into our shop should find something they want," says Maria Schroll. After agricultural college, she completed an apprenticeship at the shop Trachten Eder in the centre of Kitzbühel: "Maria Hauser was one of my customers while I was working there." She moved to the Stanglwirt in 2012.

"Back then, Maria Hauser was expanding the shop and needed more employees."

When the Stanglwirt junior director became pregnant and was no longer able to spend so much time looking after the shop, Marie, as everybody here calls her, stepped up as manager. "We still have the same team and we've just taken on our first apprentice," she says proudly. She also gets to accompany Maria Hauser and Stanglwirt consultant Angela van Moll to international fashion fairs: "It's an exciting experience."

And an opportunity to order new products, "when we're convinced that one or other of our regular guests at the hotel will really love them."



Franz Manzenreiter

Restaurantleiter Stangl-Alm (bis 2003)

„Als ich 1977 zum Stanglwirt kam, war es ein gemütliches und gutbürgerliches Wirtshaus“, sagt Franz Manzenreiter. Er selbst hatte schon Erfahrung in der Spitzengastronomie gesammelt. „Beim Stanglwirt habe ich die Chance gesehen, gutes Geld zu verdienen.“ Denn: Über Gästemangel konnte der Stanglwirt schon damals nicht klagen. Nur über einen Mangel an Kellnerinnen. „Die sind alle schwanger geworden“, lacht Manzenreiter. Balthasar Hauser war verzweifelt und suchte nach männlichem Personal. „Um sicherzugehen“, schmunzelt Manzenreiter. „Wir waren damals eine gute Mannschaft und haben ordentlich Schwung reingebracht.“ Zur großen Freude von Balthasar Hauser half Franz, die Stangl-Alm vom rustikalen Abendlokal zum In-Treff für Feinschmecker zu machen. Und blieb dem Stanglwirt und den vielen Stammgästen als „Alm-Franz“ in unvergesslicher Erinnerung. „Es war eine wunderschöne Zeit beim Stanglwirt.“

Stangl-Alm Restaurant Manager (until 2003)

“When I came to the Stanglwirt back in 1977, it was just a wholesome, cosy inn,” says Franz Manzenreiter. He already had experience working in high-end gastronomy.

“I saw an opportunity to earn good money at the Stanglwirt.” Because you definitely couldn’t complain about a lack of guests already back then. Only a lack of waitresses. “They all got pregnant. There must have been something in the water,” laughs Manzenreiter. Balthasar Hauser was desperately seeking new staff. “He was at a complete loose end,” says Manzenreiter.

“We had a great team back then and found a really good rhythm.” To Balthasar Hauser’s great delight, Franz helped turn the Stangl-Alm from a rustic local pub into a fine gastronomic restaurant. To this day he is still fondly remembered as “Alm-Franz” to the Stanglwirt and many of its regular guests. “It was wonderful working at the Stanglwirt.”



Josef „Seppei“ Adelsberger

Leitung Landwirtschaft

„Bio war die Landwirtschaft beim Stanglwirt schon immer. Silofutter oder Kunstdünger gab es hier auch vor der offiziellen Bio-Zertifizierung nicht“, ist Josef Adelsberger stolz. 1980 stieg er als Helfer in der Landwirtschaft beim Stanglwirt ein, heute leitet er den Biobetrieb mit 45 Rindern und ist auch für die mit Hackgut betriebene Heizung des Hotels zuständig. Sein Wissen hat er sich in Kursen erworben. „dabei wird man vom Stanglwirt stark unterstützt“. Wechseln wollte er nie, weil „so viel Selbstständigkeit wie hier gibt es in keinem anderen Betrieb“. Besonders gerne erinnert er sich an den Bau der Almhütte 1989. „Wir haben begonnen und waren im Verzug. Der Winter rückte näher, also haben wir das Baumaterial mit dem Hubschrauber auf die Alm fliegen lassen. Das sorgte für enormes Aufsehen. Und wir durften alle mit dem Helikopter mitfliegen und die wunderbare Landschaft einmal von oben sehen.“

Agricultural Manager

“Organic farming has always been important at the Stanglwirt. Even before our organic certification, we weren’t using silage or fertilizers here,” says Josef Adelsberger proudly. In 1980, he started helping out at the Stanglwirt and today he is in charge of the organic farm, overseeing 45 cattle. He is also responsible for heating the hotel with wood chips. He acquired most of his knowledge from training courses, “the Stanglwirt really helps you out with stuff like that.” He has never thought about changing his job because “you’d never have this much independence at another farm.”

He has particularly fond memories of constructing the Alpine lodge back in 1989. “We’d already started, but we were running behind. Winter was drawing in, so we had to fly the construction materials up the mountain by helicopter. That was certainly a sight to see. We were even all allowed to take a ride in the helicopter and see the beautiful landscape from above.”



Karoline Sereiner

Hausdame (bis 2010)

„Herr Hauser hat die perfekte Hardware geschaffen, wir Mitarbeiter müssen die Software schaffen“, erzählt Karoline Sereiner. 2002 hat sie Balthasar Hauser kennengelernt, „nach fünf Minuten meinte er: Sie gehören in den Stanglwirt.“ Das Problem: Sie hatte eine andere Stelle. „Ich bin trotzdem hierhergewechselt. Damals hatten wir nur vier Sterne. Ich wusste: Auf mich wartet viel Arbeit, aber mich reizen Herausforderungen.“ Bald war sie die perfekte Ergänzung zu Balthasar Hauser: „Ich habe einfach umgesetzt. Nicht lange überlegt, sondern bestellt.“ Was zu manchen Konflikten mit dem Bauherrn führte. Die Karoline Sereiner ebenso höflich und bestimmt austrug wie ihre anderen Anliegen: Den Mitarbeitern lehrte sie unbedingte Höflichkeit gegenüber Gästen, den Gästen Respekt vor den Mitarbeitern. 2010 ging Frau Sereiner in Pension. Und meint rückblickend: „Ich würde alles genau so noch einmal machen.“

Housekeeper (until 2010)

“Mr Hauser has created the foundations but we employees need to build on that,” explains Karoline Sereiner. She met Balthasar Hauser back in 2002, “after five minutes he said: “You belong at the Stanglwirt.””

The problem was that she already had another job, “But I decided to come and work here anyway. Back then we only had four stars. I knew there’d be a lot of work to do, but I love a good challenge.” She soon became the perfect addition to Balthasar Hauser’s team: “I just got stuff done. I didn’t think too hard about it, I just put things into action.”

This led to some conflict with the host, which Karoline Sereiner handled just as politely and determinedly as she does all matters. She taught other employees how to treat the guests with a level of utmost politeness, which is the key to making guests respect the employees. Ms Sereiner retired in 2010. As she reflects, she adds: “I’d do it all again.”



Annelies Treich

Kellnerin im Gasthof

Vor mehr als 42 Jahren stieß die geborene Ellmauerin zum Stanglwirt – und ist damit die längstdienende Mitarbeiterin im Haus. „Als ich begann, war Balthasar Hauser gerade 30 Jahre alt und seine Kinder waren noch gar nicht geboren“, lacht die Kellnerin aus Leidenschaft. „Damals war der Stanglwirt viel kleiner, nicht einmal hundert Gäste hatten bei uns Platz.“ Woran sie sich besonders gerne zurückerinnert: „Früher hatten wir sehr viele Busse, die zu uns kamen. Ein Essen beim Stanglwirt gehörte bei vielen Busreisen einfach dazu. Am Sonntag kamen über 30 volle Reisebusse, deren Belegschaften alle à la carte gegessen haben. Es war eine schöne Zeit.“ Mit Familie Hauser hat sie sich immer bestens verstanden, „Stanglwirtin Magdalena Hauser möchte ich schon fast als Freundin bezeichnen. Es ist ein fantastischer Familienbetrieb, es ist wunderbar mitzuerleben, wie die nächste Generation in den Stanglwirt hineinwächst.“

Waitress at the Gasthof Inn

This Ellmau-born lady began working at the Stanglwirt over 42 years ago – making her the hotel's longest serving employee.

“When I started, Balthasar Hauser was only 30 years old and his children hadn't even been born yet,” laughs the waitress heartily. “Back then, the Stanglwirt was much smaller and we only had space for one hundred guests.”

She loves reminiscing back on this time: “Loads of coaches used to come here. Eating at the Stanglwirt was an essential part of many coach trips. On Sunday, over 30 coach loads of people would turn up all ready to eat à la carte. Those were great times.”

She's always been on really good terms with the Hauser family, “Stanglwirt landlady Magdalena Hauser is really more like an old friend. It's a fantastic family business and I love getting to see how the next generation are growing into their roles at the Stanglwirt.”



Harald Oberhumer

Abteilungsleiter Gastronomie (bis 2001)

„Als ich 1986 begann, herrschte beim Stanglwirt Aufbruchstimmung. In der Küche und an der Rezeption gab es Mitarbeiter, die etwas bewegen wollten“, erinnert sich Harald Oberhumer. Er leitete die Restaurants und begann, eine Weinsammlung beim Stanglwirt aufzubauen. „Auch Herr Hauser ließ sich begeistern. Er trank zwar lieber ein Glas Milch, besorgte aber sofort Dekanter und die passenden Gläser. Er merkte, dass Kulinarik für das Haus wichtig war.“ Immer bessere Köche kamen. „Damals war der Stanglwirt ein Tennishotel, die Gäste haben den ganzen Tag gespielt. Küchenchef Manfred servierte ihnen Galadiners, die bis nach Mitternacht dauerten. Aber alle haben applaudiert.“ Die Freiheit, seine Träume zu verwirklichen, sei beim Stanglwirt einzigartig. „Ich freue mich, wenn Mitarbeiter sich entfalten können“, sagt Balthasar Hauser, „beim Stanglwirt soll jeder seine Kreativität ausleben können.“

Gastronomy Department Manager (until 2001)

“When I started here in 1986, there was an almost revolutionary atmosphere here at the Stanglwirt. In the kitchen and in the reception, there were employees who were really looking to make waves,” remembers Harald Oberhumer. He ran the restaurants and started a wine collection at the Stanglwirt.

“Even Mr Hauser got right on board with it. Although he'd rather drink a glass of milk himself, he immediately got us decanters and made sure we had the right glasses. He realised that anything related to cuisine is an important part of the hotel.” This attracted increasingly better chefs. “Back then, the Stanglwirt was a tennis hotel and the guests would spend all day playing. Chef Manfred would serve them gala dinners that lasted until midnight. But everybody applauded.” Having the freedom to realise his dreams at the Stanglwirt was amazing. “I love seeing my employees come into their own,” says Balthasar Hauser. “Everybody should be able to live out their creative dreams at the Stanglwirt.”



Kathi Resch

Kellnerin im Gasthof (bis 1977)

„Die Stubenkellnerinnen im Gasthof beim Stanglwirt sind Legenden in Tirol“, ist Balthasar Hauser stolz. Kathi Resch ist eine von ihnen. Sie kam 1965 zum Stanglwirt, „über Vermittlung von meinem Bruder, der Balthasar Hauser gut kannte“. Noch heute schwärmt sie von der Zeit im Gasthof, „wo immer viel gesungen wurde, von den Wirtsleuten ebenso wie von den Gästen“. Auch sie erzählt von vielen Bussen: „Es war natürlich viel Arbeit. Der Gasthof hat ja seit mehr als 250 Jahren keinen einzigen Ruhetag, da war immer offen, fast Tag und Nacht. Aber wer anpackte, konnte gutes Geld verdienen.“ Natürlich sei der Stanglwirt damals noch viel kleiner gewesen, „aber der Stanglwirt war immer etwas Besonderes, wo man jeden Tag etwas anderes erlebt hat“, erzählt Resch. 1977 wurde sie schwanger und wurde Hausfrau. „Die Arbeit beim Stanglwirt habe ich noch viele Jahre vermisst.“

Waitress at the Gasthof Inn (until 1977)

“The “Stuben” waitresses at the Stanglwirt's Gasthof are legendary throughout Tyrol,” says Balthasar Hauser proudly. Kathi Resch was one such waitress. She came to the Stanglwirt in 1965, “because my brother knew Balthasar Hauser pretty well and he put me forward for the position.” Even today, she has fond memories of her time at the Gasthof, “where there was always lots of singing, whether it was the innkeepers or the guests.” She also talks about all the coaches: “It was a lot of work, of course. The Gasthof has barely had a day's rest in over 250 years – it has been always open, pretty much day and night. But you could make a lot of money there if you were willing to put in the work.” Of course, back then, the Stanglwirt was much smaller, “but the Stanglwirt was always something special where you experienced something new every day,” explains Resch. After becoming pregnant in 1977 she left the Stanglwirt to be a housewife. “But I missed my job at the Stanglwirt for many years.”

RIEDEL 

THE WINE GLASS COMPANY

REBSORTEN  SPEZIFISCH[®]

WENN IHR WEIN WÄHLEN KÖNNTE,
DANN RIEDEL!



**LOVE
WEIN?**



BESUCHEN SIE UNS IN KUFSTEIN
WERKSBESICHTIGUNG • SHOP

WEISSACHSTRASSE 28, 6330 KUFSTEIN, TEL. +43-5372-64896-901
SHOPKUFSTEIN@RIEDEL.COM, RIEDEL.COM

Beim Stanglwirt warten viele Karrierechancen.
Und demnächst ein eigenes Hotel nur für Mitarbeiter.
*There are lots of career opportunities at the Stanglwirt.
And soon there will be a hotel just for employees.*

Einfach durchstarten

Just go for it



„Bei uns kann man fast alles werden!“, schmunzelt Juniorchefin Elisabeth Hauser, die im Stanglwirt unter anderem auch für das Mitarbeiter-Management zuständig ist. „Neben den klassischen Berufswegen in Hotel und Gastronomie kann man bei uns Melker, Tischler, Reitlehrer, Pâtissier, Kosmetiker, Eventplaner und vieles andere mehr werden.“ Auch Umsteiger werden gefördert. „Bei uns gibt es diese Beispiele, wo ein Melker in die Küche oder eine Rezeptionistin ins Marketing wechselt und dort einen neuen Karriereweg einschlägt.“ Ihr Credo: sowohl eigene Mitarbeiter durch Aus- und Weiterbildung an eine neue Herausforderung heranführen als auch offene Stellen extern besetzen. Dem oft gehörten Vorwurf, in Familienbetrieben seien die Aufstiegschancen begrenzt, hält sie die Größe des Hauses entgegen: „Wir haben jetzt schon 290 Mitarbeiter und wachsen weiter. Unsere Abteilungsleiter haben große Verantwortung und Gestaltungsmöglichkeiten.“ Wichtig ist ihr: „Wir zeigen die Chancen nicht nur auf, sondern unterstützen aktiv.“ Etwa, wenn Mitarbeiter eine zusätzliche Aus- und Weiterbildung machen wollen, beispielsweise, wenn eine Friseurin Interesse an der Kosmetik zeigt. „Die Angebote werden extrem gut angenommen“, freut sich Elisabeth Hauser und verweist etwa auf das Spa im Stanglwirt, in dem die Mitarbeiterinnen ständig Fort- und Weiterbildungen bei den besten Trainern der Welt besuchen. Wer zum Stanglwirt-Team gehören will, „braucht das Gastgeber-Gen. Für das Know-how können wir sorgen, aber die Begeisterung für den Umgang mit Gästen muss

Weil der Mensch zählt.

Elisabeth Hauser investiert nachhaltig in die Mitarbeiterförderung.

Because people count.

Elisabeth Hauser is investing considerably in employee advancement.



Gemeinsam stark.
Das Stanglwirt-Team
ist eine große Familie.
Strong together.
The Stanglwirt team is one
big happy family.

“You can be almost anything here!” smiles junior director Elisabeth Hauser, whose duties include HR at the Stanglwirt. “Alongside the classic career paths you’d expect in the hotel and gastronomic sectors, you can also be a farmer, carpenter, riding instructor, pastry chef, beautician, event planner and much more besides.” Career changes are also encouraged. “We’ve got examples of someone who went from working with the dairy herd to the kitchens and a receptionist who went into marketing and embarked on a whole new career.” Elisabeth Hauser’s approach: encouraging current employees to take on new challenges through further training and education, while also recruiting external candidates to fill suitable vacancies. A common criticism of family businesses is that there is a general lack of career

development opportunities, but the sheer size of this hotel would seem to contradict this notion: “We already have 290 employees and we’re still growing. Our heads of department have major responsibilities and lots of opportunities to get creative.” Importantly: “We don’t just point out prospects, we provide active support.” An example would be if an employee wants to pursue further training – such as a hairstylist taking an interest in cosmetics. “A lot of employees take us up on this offer,” says Elisabeth Hauser happily, highlighting the Stanglwirt Spa in particular, where employees are constantly taking part in training sessions with some of the best trainers in the world. People wanting to join the Stanglwirt team “need to have a flair for hospitality. We can help build expertise, but that passion for interacting with guests is



Schöner wohnen.

Das neue „Daheim“ für Stanglwirt-Mitarbeiter.

Live better.

The new “home” for Stanglwirt employees.

„Das Mitarbeiterhaus ist selbst ein gehobenes Hotel im Stanglwirt-Charakter.“

“The new home for our employees is in itself a high-end hotel with all that Stanglwirt character.”

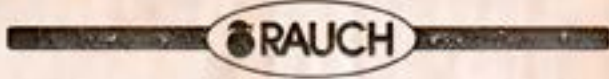
schon jeder selbst mitbringen.“ Für viele ist die Arbeit beim Stanglwirt auch mit dem Start in ein neues Leben verbunden. Auch dabei greift Elisabeth Hauser ihren Mitarbeitern unter die Arme. „Wir bauen ein neues Mitarbeiterhaus. Das ist meine Herzensangelegenheit, weil schön zu wohnen wichtig für die Lebensqualität ist.“ Das neue Haus ist nur zwei Minuten zu Fuß vom Fünf-Sterne-Biohotel entfernt und setzt Maßstäbe. „Es wird im hochwertigen Stanglwirt-Stil gebaut. Jedes der ca. 130 Apartments mit Stubencharakter hat eine eigene Küche und einen großzügigen Balkon“, verrät die Personalchefin. Zusätzlich gibt es eine Tiefgarage, einen Bikeraum und Gemeinschaftseinrichtungen. „Etwa mit Tischfußball, Billard und anderen Entertainment, damit man Kollegen schnell kennenlernen kann.“ Ein Fitnessstudio sowie ein Dampfbad und eine Sauna sorgen für Entspannung. „Das neue Haus für unser Team ist eigentlich selbst ein gehobenes Hotel, das allen Mitarbeitern vom Praktikanten begonnen offen steht“, sagt Elisabeth Hauser. Drei Jahre hat die Planung gedauert, „wir haben viel darüber nachgedacht, wie wir unserem Team die schönsten Wohnmöglichkeiten schaffen können“. Die „gewaltige Investition“ nimmt sie dafür gerne in Kauf. Denn: „Der Stanglwirt will die besten Mitarbeiter für unsere Gäste haben. Und die sollen sich bei uns daheim fühlen.“ ■

something that everybody needs to be able to bring to the table.” For many people, working at the Stanglwirt signals a start of a new life. That’s why Elisabeth Hauser wants to look after her employees.

“We’re building new employee accommodation. It’s a project that’s really close to my heart because having a beautiful home is important for quality of life.” The new building is only two minutes’ walk from the five-star Resort and sets high standards for employee living. “It’s being built in that high-quality Stanglwirt style. There will be roughly 130 apartments, each one decked out with a traditional, rustic feel together with its own kitchen and generous balcony,” reveals the junior director. There will also be indoor parking, a bike room and shared facilities. “Things like table football, billiards and other entertainment will be provided, so that colleagues can get to know each other as quickly as possible.” There will also be a gym, steam room and sauna where employees can relax. “The new building for our team is in itself a high-end hotel that is open to all employees, from the interns up,” says Elisabeth Hauser. It was three years in the planning, “we thought long and hard about how we could create the most wonderful living conditions for our team.” The “enormous investment” was a price worth paying. After all, “At the Stanglwirt, we want the best employees for our guests. And they need to feel at home here too.” ■



FRANZ JOSEF RAUCH



Jubiläums-Edition



„ICH LIEBE DIE BERGE“

“I LOVE THE MOUNTAINS”

Entertainer und TV-Star Joko Winterscheidt im Interview: ein Gespräch über Starruhm, Unternehmertum, seinen 40. Geburtstag – und die Liebe zum Stanglwirt.
An interview with entertainer and TV star Joko Winterscheidt: star power, entrepreneurship, his 40th birthday – and his love for the Stanglwirt.

Im Gespräch mit Herausgeberin Maria Hauser. / *An interview with editor in chief, Maria Hauser.*

Wie gehst du mit dem Rummel um deine Person, den vielen Fans und dem Druck der Medien um?

Ach, das darf man nicht überbewerten. Ich habe hinter den Kulissen des TV-Geschäfts angefangen und konnte mir die Branche in Ruhe ansehen. Bei MTV konnte ich noch seelenruhig durch die Stadt laufen. Was Aufmerksamkeit und Rummel um mich angeht, durchlief ich eher eine Evolution. Ich konnte mich langsam dran gewöhnen und kenne es nicht mehr anders.

Du hast zahlreiche Preise gewonnen, mit deinem Freund Matthias Schweighöfer Unternehmen gegründet, du investierst in Start-ups, gibst ein Magazin heraus, kreierst Weine, die es auch bei uns im Stanglwirt gibt – kannst du auch entspannen?

Ich liebe es, nichts zu tun. Gerade auch, weil ich mir durch die ganzen Verpflichtungen immer wieder auch aktiv Auszeiten nehmen muss, sonst würde ich verrückt werden. Mein größtes Glück ist es, Spaß an allem zu haben. Wenn das mal nicht mehr ist, habe ich ein Problem. Im Moment habe ich aber eher Angst, dass jemand an meiner Haustür klingelt und sagt: „So, das war es mit dem Quatsch, den Sie machen. Ab heute wird gearbeitet.“

Du suchst deine Start-up-Investments selbst aus. Womit überzeugt man dich? Vertiefst du dich in das Zahlenwerk?

Dafür habe ich Profis. Ich kann eine Bilanz lesen, aber nicht in der Tiefe. Im ersten Schritt geht es mir aber um die Menschen. Die beste Idee bringt einem nichts, wenn die Typen dahinter Idioten sind. Dann lass ich lieber die Finger davon. Ich möchte eine idiotenfreie Zone um mich herum.

Viele Künstler nutzen den Stanglwirt als „Kreativplatz“, schreiben hier Bücher, Musikalben, Filme etc. Nutzt du den Stanglwirt und die Bergwelt auch als Inspirationsquelle?

How do you cope with all the hype around you right now, all the fans and the media pressure?

Ah, it's not as bad as you'd think. I started out behind the scenes in the TV industry, which means I got to observe it from a safe distance. Even when I was working at MTV, I could still walk through the city without attracting so much as a second glance. The attention and hype around me at the moment evolved very slowly. I've had time to get used to it and I don't know any different any more.

You've won heaps of prizes, founded companies with your friend Matthias Schweighöfer, invested in start-ups, released a magazine and created wines (which are also available at the Stanglwirt) – do you ever get time to relax?

I love doing nothing. Especially because I keep needing to take time off. What with all the commitments I've got going on, I'd just go crazy if I didn't. I'm lucky that I find it all fun. If that wasn't the case, it would be a problem.

At the moment, I'm always worried that somebody's going to knock on my front door and say “we've had enough of all that rubbish you do. You'll need to go out and get a real job.”

You find your own start-ups to invest in. What is it you're looking for? Do you look at the numbers yourself?

I have professionals to do that for me. I can read a balance sheet, but not in any depth. The first thing I look at is the people involved. The best ideas aren't going to come to anything if the folks behind it are idiots. I'd rather keep out of that stuff. I'm always trying to cultivate an idiot-free zone.

Many artists see the Stanglwirt as a “creative retreat”. They come here to write books, music albums, films, etc. Do you draw inspiration from the Stanglwirt and its surrounding mountains?



Kreative Pause.

Joko Winterscheidt ist beim Stanglwirt früh auf den Beinen, „um die Natur aufzusaugen“.

Creative break.

Joko Winterscheidt gets up early at the Stanglwirt "to be at one with nature".



„Unfassbarer Sonnenaufgang.“
Joko Winterscheidt mit Juniorchef Johannes Hauser beim „Kasen“ auf der Stangl-Alm.



“Incredible sunrise.”
Joko Winterscheidt making cheese with Johannes Hauser on the Stanglwirt's pasture.

Ich liebe es, hier nichts zu tun, abends etwas zu lange an der Bar zu hängen und morgens früh aufzubrechen, um die Natur aufzusaugen. Ich liebe die Berge und die Ruhe, die sie ausstrahlen. Es gibt wenige Orte, an die ich zwar unregelmäßig, aber immer wieder fahre. Der Stanglwirt ist mit Abstand eines der schönsten Hotels in den Alpen. Jeder gibt mir recht, wenn ich sage: „Jeder einzelne Mitarbeiter hier will nur eines: die bestmögliche Zeit für den Gast.“ Diese Haltung aus Zurückhaltung und Nähe – einmalig.

Hast du einen Lieblingsplatz beim Stanglwirt?

Ich liebe die große Sauna im „alten“ Wellnessbereich. Wenn es da einen „Bergdokter-Aufguss“ gibt, dann bin ich dabei.

Wie empfindest du als Stanglwirt-Stammgast das persönliche Miteinander mit den vielen langjährigen Mitarbeitern?

Ich freue mich regelrecht, den einen oder anderen Mitarbeiter zu sehen. Zu ein paar Kollegen hier habe ich fast ein freundschaftliches Verhältnis. Das ist sehr außergewöhnlich. Auch der Stanglwirt hat eine idiotenfreie Zone kreiert. Das ist Gold wert.

In deinen Shows stellst du dich mitunter recht gewagten Herausforderungen. Reizt dich auch privat das Abenteuer – wie etwa die Besteigung des Wilden Kaisers?

Voll. Ich will unbedingt mal dieses Geröllfeld hochlaufen und auf der anderen Seite des Kaisers runterschauen. In der Mitte, da, wo dieses Tor oder diese Lücke ist. Im Moment ist aber das Wildeste, was ich je am Wilden Kaiser gewandert bin, die Käse-Alm des Stangls. Wenn man um vier Uhr morgens im Sommer aufbricht, wird man mit einem unfassbaren Sonnenaufgang belohnt.

Deine Zeit als „thirtysomething“ schließt du im Januar 2019 erfolgreich ab. Ist der 40. Geburtstag etwas Besonderes für dich?

Das ist der Geburtstag, an dem ich mir nochmals Gedanken machen werde, was ich denn vom Leben erwarte. Bis hier war nichts geplant und es hat eine Menge gut funktioniert. Unvorstellbar, wozu ich in der Lage wäre, wenn ich mir etwas vornehmen würde.

Welche Pläne hast du für 2019?

Ich hatte nie einen Plan und habe nie irgendein Ziel verfolgt. Aber 2019 mit der 4 vor meinem Alter wird sich das vielleicht ändern. Vielleicht aber auch nicht. Ich kann es nicht sagen. ■

I love doing nothing here – hanging around for too long at the bar in the evenings, getting up early to go and be at one with nature. I love the mountains and the peace they radiate. It's one of the few places I always come back to – even if it's not as often as I'd like. The Stanglwirt is easily one of the most beautiful hotels in the alps. I think everyone will agree when I say that “every single employee here only wants one thing: their guests to have the best possible time.” The service is always attentive, but it never feels over-bearing.

Do you have a favourite place at the Stanglwirt?

I love the large sauna in the “old” wellness area. When there's a “Bergdokter” infusion going on, I'm there.

So, you spend a lot of time at the Stanglwirt. You must feel like you know the staff pretty well?

It's always great to see some familiar faces again. Some of them are more like friends. That's really rare. The Stanglwirt also cultivates an idiot-free zone. That's worth its weight in gold.

In your shows, you take part in some really risky challenges.

Do you have a strong sense of adventure in private as well?

Have you ever thought about climbing the Wilder Kaiser?

Definitely. I really want to run up this boulder field and look down on the other side of the Kaiser. In the middle there, where that gateway or gap is. At the moment, the wildest I've been on the Wilder Kaiser was when I hiked up to the Stanglwirt's cheese-making pasture. If you get up at 4am in the summer, you'll be rewarded with the most incredible sunrise.

Your time as a thirty something is coming to an end in January 2019. Is your 40th birthday a big deal to you?

That's the birthday when I'll really have to decide what I want from life. Until now, I've never made any plans and it's worked out pretty well for me. But just think what I could accomplish if I did make plans!

What are your plans for 2019?

I never have a plan and I never make goals. But in 2019, with that 4 in front of my age, it's probably all going to change. Or maybe not. I can't say. ■



LOHBERGER



STANGLWIRT - LOHBERGER

Eine Partnerschaft, die auf Vertrauen
und Qualitätsbewusstsein setzt.

[LOHBERGER.com](https://www.lohberger.com)



DIE IDEEN-QUELLE

A FOUNT OF INSPIRATION

Der Stanglwirt inspiriert viele Künstler zu neuen Werken.
The Stanglwirt has inspired the work of many artists.

Die Kaiserbogen-Suite als Probebühne

Gregor Bloéb & Nina Proll – Schauspielerpaar

Mittlerweile bereiten wir uns für jedes größere Projekt im „Wirten des Stangls“ vor – egal ob es „Jägerstätter“, „Der Boxer“ oder jetzt gerade „Der Kandidat“ fürs Burgtheater ist.

Auch Ninas Show „Vorstadtlieder“ haben wir im Stanglwirt geschrieben. Und die Letztfassung von „Anna Fucking Molnar“ – der Kinohit 2018 – wurde in der Kaiserbogen-Suite geschrieben.

Die kreative Energie schöpfen wir ganz unspektakulär – im Zimmer. Aufstehen, sporteln, gut frühstücken und dann ab ins Zimmer. Im Winter Kamin einheizen und die großzügigen gemütlichen Räume genießen. Ich lerne ja im Stehen und brauche Platz, um immer alles gleich durchzuspielen. Und wenn wir schreiben, dann breiten wir unsere Zettel und Bücher in der ganzen Suite aus. Für uns ist es die Geborgenheit mit dem Genuss, dass einem alles abgenommen wird, was Ideen sprießen lässt. Um nichts muss man sich kümmern – herrlich ... und somit kann man sich auf Wesentliches konzentrieren.

Gregor Bloeb & Nina Proll – Actors

Nowadays, we prepare for every big project “at home at the Stanglwirt” – whether it is “Jägerstätter”, “Der Boxer” (“The Boxer”) or currently “der Kandidat” (“The Candidate”) for the Burgtheater. Nina’s show “Vorstadtlieder” (“Songs of Suburbia”) was also written at the Stanglwirt. What’s more, the final version of “Anna Fucking Molnar” – the box office hit of 2018 – was written in the Kaiserbogen suite. The place where we can best get our creative energy flowing is nowhere other than in our room. We get up, exercise, have a good breakfast and then go back to the room. In winter, we light the fire place and enjoy the generous, comfortable rooms. I learn best when I have the opportunity to stand up and move around, and I need space to be able to act everything out. When we’re writing, we spread out our notes and books across the whole suite. For us, the combination of the sense of security and the knowledge that everything is being taken care of really helps to get the ideas flowing. You don’t have to worry about a thing, which is wonderful... it means that you can concentrate on what is important.





Vielfalt fördert Kreativität

DJ Ötzi – Entertainer

Der Stanglwirt hat schon viele Künstler zu großen Werken inspiriert. Welches Werk hast du beim Stanglwirt kreiert?

Wenn ich mich richtig erinnere, habe ich hier die ersten konkreten Gespräche zu meiner Studioproduktion von „Ein Stern ...“ geführt. Schon deshalb werde ich den Stanglwirt nie vergessen. Aber das war nur eines von vielen Meetings hier. Da haben sich – verabredet oder aus Zufall – im Laufe der Jahre unzählige Begegnungen ergeben, die zu wunderbaren Zusammenarbeiten führten. Ob beim Fitness, im Schwimmbad oder in der Sauna, der Stanglwirt bietet so viel Abwechslung, dass die Möglichkeiten groß sind, der Kreativität freien Lauf zu lassen. Im Winter beim Langlauf – oder wenn wir mit unserem Hund in der wunderbaren Landschaft spazieren gehen. Ja, sogar beim Essen kommen die Ideen (lacht).

Was ist es, das beim Stanglwirt so viele Ideen sprießen lässt?

Es ist das Ambiente, das Gefühl, daheim zu sein. Wo man hinschaut, alles ist einem vertraut. Nicht daheim und doch zu Hause.

Tauschst du dich beim Stanglwirt auch mit anderen Künstlern aus?

Ja, natürlich. Verabredungen hier sind immer ein hervorragender Tipp. Die Gastfreundlichkeit und der Service machen das einfach. Jeder kennt den Stanglwirt und jeder kommt auch gerne her. Und bei der legendären Weißwurstparty am Anfang des Jahres im Rahmen des Hahnenkamm-Rennens sind ohnedies alle da!

DJ Ötzi – Entertainer

The Stanglwirt has already inspired many artists to create amazing new works. What works have you created while at the Stanglwirt?

If I remember correctly, the first concrete talks for the studio production of “Der Stern ...” (“The Star ...”) were held here. For that reason alone, I will never forget the Stanglwirt. But that was just one of many meetings that have been held here – whether they were arranged in advance or were just chance encounters, over the years many of these meetings have developed into wonderful partnerships... There’s so much variety at the Stanglwirt that you have ample opportunity to unleash your creativity, such as in the gym, the swimming pool or the sauna. There’s also cross-country skiing in winter or taking the dog for a walk through the wonderful landscape. Ideas even come to me when I’m eating sometimes! (laughs).

What is it about the Stanglwirt that gets your creative juices flowing?

The atmosphere, the feeling of being at home. Wherever you look, everything seems familiar. Not at home and yet feeling at home.

Do you work with other artists while at the Stanglwirt?

Yes, of course. I highly recommend holding meetings here. The hospitality and the service make it easy. Everyone knows the Stanglwirt and everyone loves coming here. At the beginning of the year, everyone is there for the legendary “Weißwurst” party during the Hahnenkamm Race anyway!



Man hat hier alle Freiheiten!

**Matthias Schweighöfer – Schauspieler,
Musiker, Regisseur**

Welches Werk hast du beim Stanglwirt kreiert?

Ich habe hier viele Ideen zu den Songs meines ersten Albums gesammelt. Hier sind auch meine Filme „Vaterfreuden“ und „Der Nanny“ entstanden. Die Umgebung ist unfassbar inspirierend. Ich erinnere mich immer wieder gern, wie ich morgens durch die Berge laufen ging. Weite Blicke. Und gute Musik. Weg von all dem Großstadttreiben.

Was lässt beim Stanglwirt die Ideen sprießen?

Die Erholung, die Herzlichkeit und die familiäre, warme Atmosphäre – dadurch komme ich schnell runter. Man fühlt sich so gut aufgehoben. Die Natur und diese Gemütlichkeit des Hauses entschleunigen. Man kann hier in Ruhe abhängen. Und alte und neue Freunde wiedersehen.

Triffst du beim Stanglwirt auch andere Künstler?

Ja klar, man kommt hier an und rennt in Arnold Schwarzenegger. Knaller. Ich komme auch mit meinen Leuten her, um an neuen Songs zu schreiben. Man hat alle Freiheiten – sei es, dass man abends noch am Lagerfeuer zusammensitzt oder eine Runde Tennis zockt. Es fühlt sich für uns alle so an, als könnten wir auf eine Art kreativ sein wie an keinem zweiten Ort.

Das Gefühl von „daheim“

Gabriel Barylli & Sylvia Leifheit – Schauspielerepaar, Autor

Vor einigen Jahren hat mich Udo Jürgens bei einem ersten Abendessen gefragt, ob ich das Libretto für sein Musical „Ich war noch niemals in New York“ schreiben möchte. Bei einem Tiramisu waren wir uns einig. Schon an diesem Abend habe ich zu meiner Frau Sylvia gesagt: „Liebling, bitte fahr mit mir zum Stanglwirt. Ich muss ‚ins Kloster‘.“ Sie weiß, was diese Worte bedeuten: die Arbeit an einem neuen Werk! Der Stanglwirt hält alles bereit, was ich brauche, wenn ich komplett „abtauchen“ muss. Gleichzeitig werde ich dort von einem dezenten, kompetenten und verständnisvollen Team liebevoll betreut. Zum Beispiel mit einem Kaiserschmarrn am Zimmer, wenn die Kreativität mit Süßem gestreichelt werden will. Ein weiteres Geheimnis der Inspiration im Stanglwirt ist das: „Sowohl-als-auch“! Einerseits kann man sich in sein Zimmer auf Tage zurückziehen – mit dem Gefühl, in einer Berghütte aus Zirbenholz abends den offenen Kamin einzuheizen. Andererseits genügen wenige Schritte und man ist in der „Zivilisation“ mit Saunalandschaft, Naturseen und Kühen, die dir beim Abendessen in der Stube zuschauen. Dieses liebevolle Ambiente schafft ein Gefühl von „daheim“, das mit guten Geistern erfüllt ist, deren Berufung es ist, der Inspiration zu helfen! Wir sind damals mit einem dicken Stoß Papier nach Hamburg gefahren. Die Premiere wurde zum Erfolg, seitdem lief das Musical über zehn Jahre. Mein Dank für den Beginn dieses Abenteuers geht an Udo, Sylvia – und aus ganzem Herzen an Maria Hauser und das Zauberteam vom Stanglwirt. Und jetzt plane ich ein Musical über Peter Alexander!

Gabriel Barylli & Sylvia Leifheit – Actors, author

A few years ago, Udo Jürgens asked me over dinner if I would like to write the libretto for his musical „Ich war noch niemals in New York“ („I've never been to New York“). We sealed the deal over the tiramisu. The same evening, I said to my wife Sylvia: „My dear, please come with me to the Stanglwirt. I need to go ‚on a retreat‘.“ She knows exactly what that means: starting work on a new piece! The Stanglwirt has everything I need to immerse myself fully in my writing. While I am there, the polite, competent and understanding team does an excellent job of looking after me. For example, by bringing a Kaiserschmarrn to the room, should I require creative sustenance. Another reason why the Stanglwirt is so inspiring is that it is such a varied place. If you feel like it, you can retreat to your room for days on end – in the evenings, the open fire makes it feel just like you're in a Swiss pine chalet. But if you want to spend some time in „civilisation“, it is just a stone's throw away amongst the sauna complex, the natural lakes and the cows that keep you company while you eat your evening meal in the restaurant. This welcoming atmosphere makes you feel at home, and the whole place is full of wonderful people who helped me find my inspiration! We then travelled to Hamburg with a huge stack of paper. The premiere was a huge success, and the musical has since been running for 10 years. My sincere thanks for helping me on this adventure go to Udo and Sylvia, and from the bottom of my heart I would like to thank Maria Hauser and the magical team at the Stanglwirt. And now I am planning a musical about Peter Alexander!



Matthias Schweighöfer – Actor, musician, director**What works have you created while at the Stanglwirt?**

I collected many ideas for the songs on my first album here. My films "Vaterfreuden" ("Joy of Fatherhood") and "Der Nanny" ("The Manny") were also created at the Stanglwirt. It is an incredibly inspiring environment. I love jogging through the mountains every morning. Panoramic views and great music. Far away from the hustle and bustle of the city.

How does the Stanglwirt get your creative juices flowing?

The atmosphere is so relaxing, everyone is very friendly and the whole place seems warm and familiar – it helps me to relax very quickly. You feel so uplifted. The surrounding nature and the comfort of the hotel create a gentler pace of life, where you can relax in the peace and quiet, or spend time with friends old and new.

Do you meet other artists at the Stanglwirt?

Of course, when you arrive here there's a good chance you'll run into Arnold Schwarzenegger. What a guy. I also come here with my own people to write songs. You're free to do whatever you want – whether it's sitting round the campfire in the evening or playing a round of tennis. We feel like we can be creative here in a way that we can't anywhere else.



hatte. Also nix wie ab zum „Stangl“ und – kein Witz – innerhalb von ein paar Tagen hatte ich das Buch so gut wie fertig. Ich weiß nicht, ob es die Luft ist, die superentspannte Atmosphäre, die Menschen oder alles zusammen, was mich hier so kreativ sein lässt. Jedenfalls hätte ich das Buch ohne euch wohl nicht fertig bekommen und dafür werde ich euch ewig dankbar sein!

Thorsten Otto – Radio presenter

I still remember it well – when I was writing my book "Die richtigen Worte finden" ["Finding the right words"] two years ago, I ran into severe writer's block approximately halfway through and simply couldn't get any further. I sat at home in Tutzing in despair, wondering what I could do. One night, I realised that I always feel on top of the world at the Stanglwirt and often have one or two good ideas while I'm there, as well as a couple of crazy ones. There is nothing quite like visiting the "Stangl" – within a few days the book was as good as finished! I don't know whether it is the fresh air, the incredibly relaxed atmosphere, the people or a combination of all of them that allows me to be so creative. In any case, I couldn't have finished the book without you and for that I will be eternally grateful!

Blockadenlösung**Thorsten Otto – Radiomoderator**

Ich weiß noch genau, als ich vor zwei Jahren mein Buch „Die richtigen Worte finden“ geschrieben habe und ungefähr auf halber Strecke eine richtige Schreibblockade hatte, einfach nicht mehr weiterkam, zu Hause in Tutzing saß und fast schon verzweifelt überlegte, was ich tun könnte. Eines Nachts fiel mir ein, dass ich mich beim „Stanglwirt“ immer so sauwohl fühle und deshalb auch schon oft die ein oder andere gute und auch verrückte Idee hier

Man hat immer eine gute Zeit beim Stanglwirt**Victoria Swarovski – Moderatorin, Sängerin****Der Stanglwirt hat schon viele Künstler zu großen Werken inspiriert. Welches Werk hast du beim Stanglwirt kreiert?**

Ich habe viele Jahre meiner Jugend nicht weit weg vom Stanglwirt gewohnt. Er ist für mich der perfekte Ort zum Entspannen, wo ich Energie für neue Ideen und Projekte tanken kann. Ich habe dort zum Beispiel sehr viel mit meinem Vocal Coach an meiner Stimme gearbeitet, zudem ist der Wellnessbereich einfach fantastisch.

Wo schöpfst du die meiste kreative Energie beim Stanglwirt?

Ich liebe die Innenterrasse mit dem unbeschreiblichen Blick auf den Wilden Kaiser, dort schöpfe ich die meiste kreative Energie. Ein Aufenthalt beim Stanglwirt bringt dich auf eine ganz andere Ebene, einfach Entspannung und Erholung pur. Hier kannst du loslassen, den Akku aufladen – ohne dass dich irgendjemand oder etwas stört. Vor allem um die Weihnachtszeit oder zum Hahnenkamm-Rennen sieht man viele Bekannte und Freunde aus dem Business im Stanglwirt. Natürlich tauscht man sich dann auch aus und schmiedet den einen oder anderen Plan, letztlich hat man immer eine gute Zeit im Stanglwirt.

Victoria Swarovski – Presenter, singer**The Stanglwirt has already inspired many artists to create amazing new works. What works have you created while at the Stanglwirt?**

Growing up, I lived not far from the Stanglwirt for many years. For me, it is the perfect place to relax and recharge in preparation for working on new ideas and projects. For example, I have spent a lot of time at the Stanglwirt working on my voice with my vocal coach. The wellness area is also just fantastic.

Which part of the Stanglwirt really gets your creative juices flowing?

I love the indoor terrace with the indescribable view of the Wilder Kaiser; it's where I feel the most inspired. Staying at the Stanglwirt is a whole new level of relaxation – pure rest and recuperation. You can relax and let go, and really recharge your batteries without being disturbed by anyone or anything. I'm always bumping into friends and acquaintances at the Stanglwirt, especially at Christmas time or during the Hahnenkamm Race. Which of course means that we get chatting and exchanging ideas, and end up making exciting new plans. There's always a good time to be had at the Stanglwirt!



Sport und Wellness bringen Einklang

Verona Pooth – Werbeikone

Im Sommer 2018 habe ich beim Stanglwirt begonnen, meine Autobiografie zu schreiben. Man wacht morgens in der wunderbaren Landschaft auf, genießt ein Biofrühstück, am Abend heizt man den Kamin im Zimmer ein, dann hat man es schön heimelig. Ich habe auch viel Wellness gemacht, dazwischen immer wieder mit Björn trainiert, weil Sport bringt so ein Gefühl von Einklang! Es ist mir so viel leichter gefallen, mich an alles zu erinnern. Besonders gerne war ich am beheizten Außenpool, wo ich oft bis spät am Abend die Gedanken fließen ließ. Geschrieben haben wir direkt neben der Reithalle, verwöhnt vom Team mit Leckereien, Ingwertee und Johannisbeersaft. Mehr als die Hälfte meines Buches ist hier beim Stanglwirt entstanden – inspiriert von der Energie dieses wunderbaren Ortes, den ich jetzt seit fast 20 Jahren immer wieder besuche.

Verona Pooth – Style icon

In the summer of 2018, I started writing my autobiography at the Stanglwirt. You wake up every morning surrounded by a wonderful landscape, enjoy an organic breakfast, and in the evening, there is a roaring fire in the room, which makes it particularly cosy. I also took part in many wellness activities, as well as training a lot with Björn. The balance of sport and wellness really brings me a sense of inner peace and harmony. It made it so much easier to remember everything. I particularly enjoyed spending time in the heated outdoor pool, where I often passed entire evenings just thinking and reminiscing. We actually wrote the book right next to the riding hall, where the team spoiled us with tasty treats, ginger tea and blackcurrant juice. More than half of my book was written at the Stanglwirt – inspired by the energy of this wonderful place that I have visited many a time over the past 20 years.



Eine kleine Welt für sich

Gaby Hauptmann – Bestsellerautorin

In meiner Kaya-Pferdebuchserie wurde Kaya im 10. Band 16 Jahre alt. Damit dachte ich, sie braucht in diesem Alter einen ganz neuen Stoff – vor allem muss sie weg von zu Hause. Und da ich oft im Stanglwirt war und die Atmosphäre dort auch stets genossen habe, lag es nahe, sie in diesem Umfeld in ein Abenteuer zu schicken. Zunächst macht sie im Roman also ein Praktikum, bei dem sie witzige Erlebnisse mit den Gästen hat, aber dann taucht sie in die Welt der Lipizzanerperde ein – und verliebt sich. Ganz wie im echten Leben.

Natürlich bin ich für dieses Buch nochmals zum Stanglwirt gefahren, habe mir alles noch einmal genau mit Kayas Augen angesehen: die Unterkünfte, die Küche, ihr fiktives Arbeitsumfeld. Und dann bin ich ausgeritten. Wer Pferde hat und über Pferde schreibt, muss die Umstände kennen und beim Stanglwirt dann auch selbst genießen.

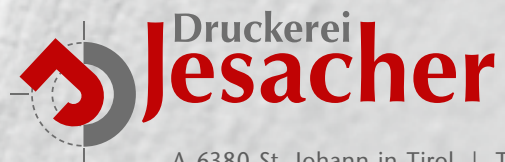
All meine Eindrücke ergaben dann das Buch:

„Frei wie der Wind – Kayas Pferdesommer.“

Es gibt immer einen Grund, weshalb ich zum Stanglwirt fahre. Es war nicht unbedingt der Wilde Kaiser, der mich gelockt hat, sondern es waren Freunde: Werner und Cathrin Baldessarini fühlen sich im Stanglwirt nicht nur wohl, sondern treffen sich dort auch regelmäßig mit ihren Freunden – darunter auch die Klitschko-Brüder. Den Trainingseinheiten der Champions im Boxring zuschauen zu dürfen, war für mich ein besonderes Highlight. Und natürlich auch, Wladimir und Vitali näher kennenzulernen. Also: Was macht den Stanglwirt für mich aus? Beim Stanglwirt gefällt mir das Gefühl, sofort loslassen zu können. Du tauchst ein – und fühlst dich wohl. Es ist eine kleine Welt für sich – und das tut gut.

Gaby Hauptmann – Bestselling author

In the 10th instalment of my series of stories about Kaya and her love of horses, Kaya turned 16 years old. That made me think – at her age, she needs a new adventure, she needs to go somewhere new. And since I have been to the Stanglwirt many times and have always enjoyed the atmosphere of the place, it seemed obvious to send her there for an adventure. To begin with, she starts a summer job at the hotel where she has some amusing experiences with the guests, but then she finds herself immersed in the world of the Lipizzaner horses and immediately falls in love with them. Just like in real life. As part of my research for the book, I visited the Stanglwirt once again, but this time I looked at everything through Kaya's eyes: the accommodation, the kitchen, her fictional work environment – and then I went for a ride. Exploring and enjoying the countryside around the Stanglwirt is a must for everyone who has horses and writes about horses. I poured all of my experiences into the book "Frei wie der Wind – Kayas Pferdesommer" ("Free as the wind – Kaya's summer of horses"). There is always a reason why I go to the Stanglwirt. It wasn't just the Wilde Kaiser that persuaded me to visit the Stanglwirt, it was also my friends: Werner and Cathrin Baldessarini feel at home at the Stanglwirt and regularly meet other friends there – including the Klitschko brothers. Being able to watch these two boxing champions train was a particular highlight for me. Aside from getting to meet Wladimir and Vitali, of course. So, what makes the Stanglwirt special for me? At the Stanglwirt, I feel like I can relax and unwind immediately, which is a feeling I really enjoy. It is an immersive experience that makes you feel right at home. It's your own little world – and it feels good.



Druckerei
Jesacher



A-6380 St. Johann in Tirol | Telefon +43(0) 53 52 / 6 77 55 - 0
office@druckerei-jesacher.at | www.druckerei-jesacher.at

e-tron



**Gute Gene: das erste
Elektroauto mit Audi DNA.**

Der rein elektrische Audi e-tron kommt.
audi.de/e-tron

reón



Audi Vorsprung durch Technik

Es wird knallig,
kuschelig und vielseitig.

*It's about to get loud,
cosy and versatile.*

AUSBLICKE PERSPECTIVES

Unsere Trend-Highlights 2019
Our trend highlights for 2019

Think pink

Mit dem stylischen Maxikleid in Knallpink und zarten Sandalen in Metallic einfach den Sommer in den Kleiderschrank holen. Alles von Blugirl.
Bring a little summer to your wardrobe with this stylish bright pink maxi dress and these delicate metallic sandals. All by Blugirl.

Hello, happy

Strahlend schön ist der weiche Pulli in Bonbonfarben von Lieblingsstück. Perfekt dazu die weiße Hose von Juvia. XXL-Tasche von cute stuff. *This soft candy-coloured jumper by Lieblingsstück is strikingly beautiful. These white trousers by Juvia are the perfect accompaniment. XXL bag by Cute Stuff.*

Shades of Grey

Immer stylish wirkt die Kombination ganz in Grau. Pulli mit Dreiviertelarm und lässiger Wildlederrock von White T. Statement-Slipper von INUIKII. Armspange von Ancrage. Hut von Hand gearbeitet: Ellen Paulssen. *An all grey ensemble always looks stylish. Jumper with three-quarter length sleeves and casual suede skirt by White T. Statement slippers by INUIKII. Bangles by Ancrage. Hat in hand crafted by Ellen Paulssen.*



College Girl!

Streifen gehen einfach immer.
Pullover, Bluse und lässige
Chino von Tommy.
Sneaker von Philippe Model.
Armspange Ancrage.
Stripes are always a good look.
*Jumper, blouse and casual
chinos by Tommy.*
Trainers by Philippe Model.
Bangle by Ancrage.



It's a match

Megatrend Pyjama-Look.

Bluse und Hose aus Seide werden durch den Strickpullover cool.

Bluse und Hose Herzen'S angelegenheit, Pullover von Princess goes Hollywood.

Schuhe Hide&Jack.

That ultra-trendy pyjama look.

A silk blouse and trousers look cool when paired with a knitwear jumper.

Blouse and trousers by Herzen'S angelegenheit,

Jumper by Princess goes Hollywood.

Shoes by Hide & Jack.



CHOPARD HAPPY DIAMONDS KITZBÜHEL ANHÄNGER

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

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860

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

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

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



„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

Familien-Zeit

Von links: Vanessa trägt einen Pulli mit süßem Aufdruck von Grace und eine Hose von Juvia, Schuhe von Mou. Tasche von YESS. Mama Linn im hellblauen Kleid von Blugirl. Die kleine Rosa trägt zum Rock von Truffleroom einen Pullover von Delicatelove. Das Streifenshirt von Christian gibt's bei Juvia, ebenso das Outfit von Jim (ganz rechts). Anna auf dem Pony trägt über ihrem Kleid von Tommy einen Pullover von Delicatelove. Papa Simon komplett in Tommy, während Baby Magdalena Delicatelove trägt. Davor steht Dominik, auch er trägt Tommy. Alexander im Bollerwagen trägt das Fuchs-Shirt der Stanglwirt-Kollektion. Spielsachen von Spielburg, Hund Louis und Pony Salsa sind unverkäuflich.

Family time

From left: Vanessa wears a hoodie with a sweet animal print by Grace, shorts by Juvia, shoes by Mou. Bag by YESS. Mama Linn wears a light blue dress by Blugirl. Little Rosa wears a skirt by Truffleroom and a jumper by Delicate Love. Christian's striped top is by Juvia, as well as Jim's outfit (far right). Anna on the pony is wearing a dress by Tommy and a jumper by Delicate Love. Papa Simon is head to toe in Tommy, while baby Magdalena is wearing Delicate Love. Dominik is standing in front of him, also wearing Tommy. Alexander is sitting in the handcart and wearing a fox shirt from the Stanglwirt collection. Toys by Spielburg, dog Louis and pony Salsa are not for sale.

© MICHELLE HIRNSBERGER



„Sehe die Welt anders“ “See the world differently”

Cathy Hummels erzählt im Gespräch mit Maria Hauser, wie sie als junge Mutter ihr Leben neu orientiert.

Cathy Hummels talks to Maria Hauser about how her life has changed as a young mother.



Mama sein verbindet.

Juniorchefin Maria Hauser mit Cathy Hummels.

Mums united.

Junior director Maria Hauser with Cathy Hummels.

„Beim Stanglwirt ist jeder Gast etwas Besonderes.“
“At the Stanglwirt every guest is treated like they’re special.”

Du bist in so vielen Bereichen erfolgreich und arbeitest auch als junge Mutter weiter. Woher nimmst du die Kraft dafür?

Ich verbinde Arbeit mit Spaß, es macht mich glücklich. Wenn man eine glückliche Mama ist, hat man auch ein glückliches Kind. Man kann auch als Working Mom genug Zeit für sein Kind haben. Dafür muss man natürlich sehr, sehr viel organisieren. Aber man schafft das, wenn man es wirklich will. Und für die Balance in meinem Leben sorgt Yoga.

In deinem Bestseller „Stark mit Yoga“ empfiehlst du Yoga auch in der Schwangerschaft. Wie kamst du zu Yoga?

Vor drei Jahren war ich an einem Punkt in meinem Leben, an dem ich etwas ändern musste. Ich habe immer nur gemacht. Wie ein Auto, das immer bis zum Anschlag gefahren wird. Wenn man zwischendurch nicht auftankt, bleibt es irgendwann stehen. Genau so war es bei mir. Durch Yoga bin ich sehr viel ruhiger geworden. Ich bin nicht mehr so hektisch und kann auch ein paar Dinge liegen lassen. Ich habe auch während der Schwangerschaft und kurz nach der Entbindung Yoga gemacht. Es stärkt die Muskulatur. Ich kann jeder schwangeren Frau nur empfehlen, Yoga einfach einmal auszuprobieren.

Wie hat die Geburt deines Sohnes dein Leben verändert?

Ich bin ein anderer Mensch geworden. Seit ich Mama bin, sehe ich viele Dinge aus den Augen meines Kindes und nehme viele Sachen nicht mehr so ernst. Ich überlege mir vielmehr, wie ich meinem Sohn ein Lächeln ins Gesicht zaubern kann. Wenn ich früher in den Wald gegangen bin, bin ich gejoggt, habe Musik über Kopfhörer gehört oder telefoniert, jetzt gehe ich mit meinem Sohn in den Wald und nehme alles ganz anders auf. Es sind Kleinigkeiten, wie vom Baum fallende Blätter. Mein Sohn ist in einem Alter, in dem er beginnt, im Detail wahrzunehmen, ich zeige ihm das alles. Als Mama merkt man wieder, wie schön die Welt ist und wie facettenreich. Diese Wahrnehmung hatte ich vorher ein bisschen verloren.



You've been successful in so many fields and are still continuing to work as a young mother. Where do you get your energy from?
My work is fun, it makes me happy. When you're a happy mother, your child is happy. You can be a working mum and still have enough time for your children. You just have to be very, very organised, of course. But you can do it if you really want to. And I turn to yoga when I'm looking for balance in my life.

In your bestselling book "Stark mit Yoga" (Yoga Strength), you recommend practising yoga during pregnancy. How did you get into yoga?

Three years ago, I was at a point in my life when I was looking for something different. I was always on the go. Like a car driving at top speed. But if you don't refuel at some point, you're going to run out of gas. That's what happened to me. Yoga has made me much calmer. I'm not so stressed all the time and I'm better at letting things go. I also did yoga during pregnancy and shortly after giving birth. It makes your muscles stronger. I'd recommend that every pregnant woman tries yoga at least once.

***„Ich sehe heute viele Dinge aus den Augen meines Kindes.“
“I now see a lot of things through the eyes of my child.”***

How has the birth of your son changed your life?

I've become a whole new person. Since becoming a mum, I now see a lot of things through the eyes of my child and it's helped me to stop taking certain things so seriously. I spend much more time thinking about how I can make my son smile. Before, when I went to the woods I was usually jogging, listening to music or on the phone; now, when

Du warst schon als Catherine Fischer erfolgreiche Bloggerin, du hast Betriebswirtschaft studiert und eine Model-Karriere gestartet. Stört es dich, wenn dich manche nur als „Frau eines Fußballstars“ sehen?

Es hat mich früher gestört, weil ich nicht das Selbstvertrauen hatte zu sagen: Cathy, du bist nicht nur die Frau eines berühmten Mannes. Mittlerweile habe ich dieses Selbstvertrauen. Ich bin sehr stolz auf das, was ich mache, und schöpfe daraus viel Kraft. Wenn mich die Leute in eine Schublade stecken wollen, dann sollen sie es tun. Verhindern kann ich es nicht. Man sollte sich das Selbstvertrauen nicht von anderen holen, sondern aus sich selbst. Und wenn jemand sagt: „Das ist ja die Frau vom Hummels“, dann sage ich: „Schön, Sie kennen mich, ich bin übrigens die Cathy.“ Ich sehe das ja auch nicht als Angriff.

Das Geheimnis des Erfolgs deines Instagram-Blogs ist die Natürlichkeit: Du verstellst dich nicht, inszenierst dich nicht, sondern teilst einfach deinen Alltag. Ist es nicht sehr schwierig, so viel von sich preiszugeben?

Natürlich poste ich in meinem Blog Bilder, auf denen ich mir gefalle. Ich mag keine Scheinwelten. Ich will, dass man weiß: Ich schreibe selber, ich antworte selber, ich lehne viele Jobs ab, wo ich

der Meinung bin, die würden gegen meine Authentizität gehen. Ich versuche, auf meinem Instagram so zu sein, wie ich bin. Deshalb komme ich mit meiner Familie ja auch so gerne zum Stanglwirt: Da duftet das Heu, man hört die Kuhglocken, das Haus ist gemütlich – das erinnert mich alles an meine Kindheit. Und man ist als bekannterer Gast nichts Besonderes, weil jeder Gast als etwas Besonderes behandelt wird. Man kommt hier einfach nach Hause.

Das ist ein sehr schönes Kompliment für uns. Jeden Gast als Ehrengast zu behandeln, ist ganz genau das, was wir als Stanglwirt-Familie wollen. Ich hoffe, du hast auch in Zukunft genug Zeit, daheim beim Stanglwirt zu sein. Du hast ja große Pläne ...

Ich mache gerade meine eigene Cashmere-Modelinie und plane ein eigenes Label. Das soll für coole, trendige Cashmere-Teile abseits des Mainstreams stehen. Ich möchte auch gerne etwas für Kinder machen und einen Mama-Blog mit Kochrezepten für Babys, die besser schmecken als gekochte Karotten und Brokkoli. Da gibt es so viele gesunde und mit meiner Kinderärztin abgeklärte Alternativen, die koche ich selbst gerne zu Hause für meinen Sohn und möchte sie gerne mit anderen Müttern teilen. ■

„Man sollte sich das Selbstvertrauen nicht von anderen, sondern aus sich selbst holen.“
“You can't derive your self-worth from other people – it comes from within you.”

I'm there with my son, I take it all in completely differently. It's the little things, like watching the leaves falling from the trees. My son is at an age where he's started paying attention to detail. I show him everything. As a mum, you become aware again of how beautiful and how diverse the world is. I think I'd lost this to some extent before.

As Catherine Fischer, you were already a successful blogger, you studied business management and launched a career as a model. Does it annoy you that some people only think of you as a footballer's wife?

It used to annoy me because I didn't have the self-confidence to say: Cathy, you're not just the wife of a famous man. Now, I have that confidence. I am very proud of what I do and draw a lot of strength from it. If people want to pigeonhole me then they can do that. There's nothing I can do to stop them. You can't derive your self-worth from other people – it comes from within you. And when somebody says: “Hey look, there's Hummels' wife,” I say: “It's nice that you recognise me, I'm Cathy by the way.” I don't see it as offensive.

The secret to the success of your Instagram blog is authenticity: you don't stage things, you just share your daily life. Do you find it hard revealing so much about yourself?

Obviously, I only post pictures of things I like. I don't want to create some fantasy world. I want people to know: I write everything myself, I answer everything myself and I turn down jobs if I think they'd undermine my authenticity. I try to make my Instagram a reflection of who I am. That's why I like coming to the Stanglwirt so much with my family: You can smell the hay, hear the cow bells and the hotel is all cosy – it reminds me of my childhood. And famous guests aren't treated any differently to anybody else, because everybody is treated like they're special. You feel at home here.

That's a lovely compliment you've just paid us. Treating every guest like an honoured guest is exactly what the Stanglwirt family is all about. I hope you'll also have time to be at home at the Stanglwirt in the future. You have some big plans...

I am currently creating my own cashmere clothing line and I'm planning to launch my own label. It'll be all about cool, trendy cashmere pieces that are well away from the mainstream. I'd also like to do something for children and launch a blog for mums with baby food recipes that taste better than boiled carrots and broccoli. There are loads of healthy alternatives that I've cleared with my paediatrician. I love cooking them at home for my son and I'd really like to share them with other mothers. ■



Zauberhaft wirksam.

**Regulatpro® Slim Beauty lässt
Schönheits-Träume wahr werden...**

Eine Welt, in der Schönheit & Gesundheit so begehrt sind wie noch nie, verzehrt man sich nach einem Zaubermittel, das beides vereint.

Was ist der Traum einer jeden Frau? Eine elfenhaft schlanke Taille, langes, schönes Haar, feste Nägel, eine märchenhaft zarte Haut, natürliche Power vereint mit anhaltender Gesundheit.

Dies war die Vorgabe für einen nach neuesten Erkenntnissen wissenschaftlich fundierten Drink zur Gewichtsreduktion bei gleichzeitigem Erhalt eines gesunden Bindegewebes. Das Ergebnis: **Regulatpro® Slim Beauty!**

Wie von Feenhand gezaubert vereint Regulatpro® Slim Beauty edelste Ingredienzien: Das einzigartige Regulatferment® mit kraftvoller Enzym-Power. Glucomannan für die Gewichtsreduktion¹ und ein anhaltendes Sättigungsgefühl, kombiniert mit dem hochwertigen Ballaststoff Inulin. Hochdosierte Hyaluronsäure und Mangan, das zu einer gesunden Bindegewebsbildung² beiträgt. Vitamin C, das zu einer normalen Kollagenbildung für eine gesunde Hautfunktion³ beiträgt. Biotin und Zink für den gesunden Erhalt von Haaren⁴ und Nägeln⁵. Zum Erhalt von Muskelmasse hilft hochwertiges Erbsenprotein und Molkeneiweiß, welche im Zusammenhang mit Vitamin D und Magnesium zu gesunden Knochen beitragen. Hochwertige Ingredienzien wie Ginseng-Extrakt und Vitamin C, Pantothensäure, Niacin, Vitamin B6, Vitamin B12 und Magnesium tragen zu einem normalen Energiestoffwechsel und zur Verringerung von Müdigkeit und Erschöpfung bei.

Diese umfassende Beauty-Revolution verzaubert die Sinne mit natürlich leckerem Erdbeer-Vanille-Geschmack.

Das samtrosafarbene Pulver mit Wasser vermischen und verzehren, sobald es märchenhaft pink erscheint.

Wann trinken Sie sich Schlank & Schön?

1

Fördert die Gewichtsreduktion¹

2

Zaubert ein wunderschönes Hautbild³

3

Trägt zur Erhaltung von gesundem Bindegewebe² bei

4

Enthält wichtige Nährstoffe für Haut⁴ und Haar⁵

5

Stärkt die Nägel⁵





Urlaub to go

Achtung, Suchtgefahr! Die leichten Kleider von Devotion gehören in jeden Kleiderschrank und sind absolute Must-haves. *Warning: this stuff is addictive! These easy, breezy dresses by Devotion belong in every wardrobe and are absolute must-haves.*

Blickfang

Was für die Ewigkeit: wunderschöne, leichte Ohringe aus Büffelhorn und Messing rosé vergoldet. Von Yulyaffairs. *Something to keep forever: beautiful earrings made from buffalo horn and rose gold plated brass. By Yulyaffairs.*



Hut tut gut

Ohne Hut geht es in diesem Sommer nicht! Mit breiter Krempe ein absolutes Trendpiece und an jedem Strand das Highlight. Hut von Tommy, Kleid von Blugirl. *Armsreifen Ankrage. Ohringe Yulyaffairs. If there's one thing you need this summer, it's a hat! With its wide brim, this piece is totally on trend and will stand out on any beach. Hat by Tommy, dress by Blugirl.*

So geht der Sommer

Federn, Gold und Lieblingsstück-Potenzial: Die stylischen Schlappen von Inuikii haben alles, sind salonfähig und in diesem Sommer nicht wegzudenken. *Feathers, gold and soon to be your favourite piece: these stylish slippers by Inuikii have everything, are suitable for nearly any occasion and you won't be able to part with them once the summer is over.*



Freihändig

Immer griffbereit hat man sein Handy mit den stylischen Necklace Cases von Iphoria. *Spart lästiges Suchen! Your mobile phone will always be close at hand with these necklace cases by Iphoria. No more time spent hunting around!*

News

Darüber spricht die
Modewelt 2019.

*What the fashion world
is talking about in 2019.*

GROSSTEIL DER ARTIKEL
ERHÄLTICH IM STANGL-SHOP.



Hey, Honey

Die Biene ist das neue Einhorn. Keine Sorge, sticht nur ins Auge. Ketten und Schlüsselanhänger von lua.

Bees are the new unicorns. But don't worry - these striking little guys don't sting. Necklaces and key rings by Lua.



Bitte festhalten

Die schönste Art, all seine Habseligkeiten unterzubringen. Shopper mit abnehmbarer Innentasche von VeeCollective. *The most beautiful way to carry around your essentials. Tote bag with detachable inner pocket by VeeCollective.*

Cooler Kombi-Wunder

So sind Sie garantiert der strahlende Mittelpunkt. Metallicblaue Jacke von Frieda & Freddie NY. Bluse und Rock von Blugirl. Armreifen Ankrage. *You'll be sure to attract attention in this radiant ensemble. Metallic blue jacket by Frieda & Freddie NY. Blouse and skirt by Blugirl. Bangles by Ankrage.*



Shine bright

Die glänzende Jacke von Frieda & Freddie ist garantiert bei jedem Outfit der Hauptakteur und stiehlt der Konkurrenz die Show. *This shiny jacket by Frieda & Freddie makes a statement out of any outfit and will steal the show wherever you go.*

SPORTALM

KITZBÜHEL



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



Schmucke Botschaft

Jewellery with a message

Eva Hauswirth designt
Schmuck für Querdenker
und Freigeister.

*Eva Hauswirth designs
jewellery for free spirits
and mavericks.*



Starke Botschaft.

Eva Hauswirth schickt mit zarten
Armbändern Frieden in die Welt.

Strong message.

*Eva Hauswirth promotes world
peace through delicate bracelets.*

Ein Armband hat mit Verbundenheit zu tun. Also hat sich Make-up-Artistin Eva Hauswirth die Frage gestellt, was Menschen miteinander verbindet. Ihre Antwort: Es ist der Friede, der Menschen aufeinander zugehen lässt. Also begann sie 2016, unter dem Label „I am in peace“ ein Armband zu kreieren, das diese Botschaft in die Welt hinaus trägt. „Ich habe das Armband so designt, dass man die Worte ‚I am in peace‘ tatsächlich darin lesen kann. Denn alles, was man ständig sieht – bewusst oder unbewusst –, geht in das Unterbewusstsein“, erzählt die Salzburgerin. Und, so ist sie überzeugt: Je mehr Menschen sich von Herzen wahrhaftigen Frieden wünschen und danach handeln, desto friedlicher wird unser Miteinander.“ Das zarte Armband gibt es in vielen modischen Farben, der handgefertigte Anhänger aus 14-Karat-Gold oder 925er Sterlingsilber ist auf Zellebene energetisiert und steigert so das innere Wohlbefinden. „Weil“, so Hauswirth, „es geht auch um den inneren Frieden, also, den Frieden mit sich selbst zu finden. Damit auch andere diese Möglichkeit haben, gehen zwanzig Prozent des Verkaufserlöses an wohltätige Organisationen wie Mary’s Meals oder Licht ins Dunkel.“ ■

Bracelets have long been a symbol of connection and unity. This made make-up artist Eva Hauswirth ask herself what it is that connects people to one other. Her answer: it is our ability to let each other live in peace. So back in 2016, she launched the label “I am in peace”, creating bracelets that convey this message to the world. “I designed the bracelets so that you can actually read the words ‘I am in peace’ on them. Because anything you see all the time – whether you’re aware of it or not – eventually makes its way into your subconscious,” explains the Salzburg native. And she has a clear conviction: “the more people who are genuinely looking for and practising peace, the better we will be at living in peace together.” The delicate bracelet is available in a range of fashionable colours with a 14-carat gold or 925 sterling silver handmade pendant, which has been spiritually energised to promote a sense of inner well-being. “Because,” explains Hauswirth, “it’s about inner peace too – so being at peace with yourself. To help others experience wellbeing and inner peace too, twenty percent of the proceeds of her sales go to charities like Mary’s Meals or Licht ins Dunkel.” ■

Because there is no Planet B

Ecoalf verwandelt Umweltschutz in hinreißende Mode.
Ecoalf transforms saving the planet into mesmerising fashion.

Am Anfang stand eine Idee: Ecoalf-Gründer Javier Goyeneche arbeitete an einer Modelinie aus recycelten Stoffen. Sein Ziel ist, mindestens die gleiche Qualität, ebenso hochwertiges Design und denselben technischen Fortschritt zu erreichen wie die besten nicht recycelten Produkte. Weil, so Goyeneche: „Es gibt keinen Planeten B.“ Das Ergebnis: hochfunktionale, optisch und haptisch hinreißende Damen- und Herrenmode, Taschen und Accessoires, die die Welt begeistern. Ecoalf entwickelte aus alten PET-Flaschen und ausgedienten Fischernetzen Laptoptaschen für Apple, Uniformen für Swatch, eine Kollektion für Harrods und viele andere Topbrands mehr. Zahlreiche Fashion Awards beweisen die Modekompetenz, Bademode aus recycelten Kunststoffabfällen vom Meeresboden oder klebstofffreie Flipflops aus wiederverwerteten Reifen zeugen von höchster Innovationskraft. Der Stanglwirt unterstützt diese tolle Idee: Ausgesuchte Highlights aus der Ecoalf-Kollektion sind im neuen Stanglwirt-Spa-Shop erhältlich. ■

At first it was just an idea: Ecoalf founder Javier Goyeneche was working on a fashion line made from recycled materials. The goal: to achieve the same level of quality, high-end design and technical advancement that you would get with the best non-recycled products. Because, says Goyeneche: “There is no planet B.” The result: highly functional women’s and men’s fashion, bags and accessories that look stunning, feel great and have delighted the world. Using old PET bottles and worn-out fishing nets, Ecoalf developed laptop bags for Apple, uniforms for Swatch, a collection for Harrods, as well as items for many other top brands. Numerous fashion awards demonstrate the brand’s fashion credentials, while swimwear made from recycled plastic waste gathered from the seabed and adhesive-free flip-flops made from recycled tyres are testament to an extraordinarily high degree of innovation. The Stanglwirt supports this great idea: selected highlights from the Ecoalf collection are now available in the new Stanglwirt Spa Shop. ■



Mode rettet den Planeten.
Ecoalf setzt auf Stil, Hightech und Recycling.
Fashion saves the planet.
Ecoalf is about style, high-tech solutions and recycling.



Schöne Sehnsucht

A nostalgia for beauty

Jetzt neu: ein edler Armreif mit den Stanglwirt-Koordinaten.
Brand new: an elegant bangle with the Stanglwirt's coordinates.

Die schönsten Geschichten schreibt das Leben. Als Jochen von Kemp im Skiurlaub den weihnachtlich geschmückten Stanglwirt sah, hat er einen neuen Lieblingsort gefunden. Solche sucht der Dortmunder ständig. Die nautischen Koordinaten dieser Sehnsuchtsstätten prägt er in Armspangen, hergestellt in seiner Schmuckmanufaktur Ancrage. „Die geprägten Daten als Zierde verleihen den Armspangen etwas Geheimnisvolles“, erklärt von Kemp. Bisher hat der passionierte Segler die Koordinaten von Nordseeinseln im Schmuck verewigt, seit seinem Stanglwirt-Besuch gibt es die Hingucker in 925er Sterlingsilber, Sterlingsilber rosé oder 24 Karat vergoldet auch mit den nautischen Längen- und Breitengraden vom Stanglwirt (erhältlich im Stangl-Shop). Schließlich passt kaum ein anderer Ort besser zum Ancrage-Credo „unique people – unique places“. ■

Sometimes the best stories come from real life. When Jochen von Kemp went on a skiing holiday and saw the Stanglwirt all decorated for Christmas, he knew he had found his new favourite place. This is something the Dortmund-native is always on the lookout for. He likes to engrave the coordinates for nostalgic places onto bangles manufactured by his jewellery firm Ancrage. “Engraving this information onto the bangles, as part of the decoration, gives them a mysterious quality,” explains von Kemp. The keen sailor has previously featured the coordinates for North Sea islands on his jewellery, but his trip to the Stanglwirt inspired him to create 925 sterling silver, rose gold and 24-carat gold-plated bangles displaying the nautical longitudinal and lateral coordinates for the Stanglwirt (available in the Stangl-Shop). No other place is more in tune with the Ancrage motto “unique people - unique places”. ■

Ein Stück von daheim.
Ancrage-Gründer von
Kemp und die Stanglwirt-
Koordinaten-Spange.
A piece of home.
Ancrage founder von
Kemp and the Stanglwirt
coordinate bangle.

The next generation

RIANI wird 40. Und startet jetzt so richtig durch. *RIANI turns 40. And is just getting started.*

Die RIANI-Macher.
Gründer Jürgen Buckenmaier,
RIANI-CEO Martina Buckenmaier und
Ecom-Leitung Mona Buckenmaier.
The RIANI movers and shakers.
Founder Jürgen Buckenmaier,
RIANI CEO Martina Buckenmaier and
head of e-commerce Mona Buckenmaier.



Edle Materialien, perfekte Passform, raffinierte Schnitte – und geniales Design. Diese Grundzutaten kombiniert Jürgen Buckenmaier seit 40 Jahren mit Leidenschaft und Hingabe. Das Ergebnis: RIANI, eine der führenden Premiummarken für Womenswear in Deutschland. „Stillstand bedeutet Rückschritt, und das haben wir nicht vor“, erklärt Martina Buckenmaier die RIANI-Offensive zum Firmenjubiläum. So gibt es einen neuen Showroom in München, einen RIANI Store in Münster und einen wunderschönen Onlineshop. Mit Tochter Mona Buckenmaier als Ecom-Leitung zieht nicht nur die Next Generation in das Familienunternehmen ein, sondern auch der digitale Brand-Fortschritt. „Wir möchten das Gleichgewicht zwischen Innovation und Tradition von Online bis zum stationären Handel halten und verkörpern ein Lebensgefühl, das jede Kundin als RIANISTA Teil der RIANI Family werden lässt“, so Mona Buckenmaier. ■



Premium fabrics, the perfect fit, sophisticated cuts – and ingenious design. These are the main ingredients that Jürgen Buckenmaier has been combining with passion and dedication for the last 40 years. The result? RIANI, one of the leading premium womenswear brands in Germany. “Standing still is the same as going backwards, and that’s not what we’re about,” says Martina Buckenmaier as she explains the RIANI anniversary campaign. There’s a new showroom in Munich, a RIANI store in Münster and a wonderful online shop. With daughter Mona Buckenmaier as the head of e-commerce, not only is the next generation playing a greater role in the family business, but progress is also being made on the digital side of the brand. “We want to create a balance between innovation and tradition. Whether online or in store, we want every customer to feel like a “RIANISTA” – part of the RIANI family,” says Mona Buckenmaier. ■



Starke Botschaft

Ein witziger grafischer Schriftzug verziert dieses LACOSTE-SPORT-T-Shirt aus Funktionsjersey. Das Logo von Novaks Unterschrift befindet sich am linken Ärmel. Aus der exklusiven LACOSTE-Kollektion für Novak-Djokovic-Fans. *A witty graphic slogan emblazons the front of this LACOSTE SPORT t-shirt made from technical fabric. A logo featuring Novak's signature is printed on the left arm. This is part of the exclusive LACOSTE collection for Novak Djokovic fans.*

Stephen Hawkings Vermächtnis

Brillanter Physiker und revolutionärer Kosmologe. In seinem persönlichsten Buch beantwortet der Autor die großen und wichtigsten Fragen des menschlichen Lebens. Hawkings letztes Buch: Kurze Antworten auf große Fragen.



Brilliant physicist and revolutionary cosmologist. In his most personal book, the author answers some of the biggest and most important questions related to human existence. Hawking's final book: "Brief Answers to the Big Questions".

Historische Verkostung

Burgenland schlägt Bordeaux. Erstmals 100 Falstaff-Punkte für einen Rotwein aus Österreich: Batonnage 2015. Damit schließt Österreich auch im Rotweinssektor erstmals an die Weltelite an. Dieser Ausnahmewein ist eine Gemeinschaftsproduktion der fünf burgenländischen Paradewinzer Erich Scheiblhofer, Gerhard Kracher, Christian Tschida, Florian Gayer und Markus Altenburger. *Burgenland beats Bordeaux. The first Austrian red wine to earn 100 Falstaff points: Batonnage 2015. This means that, for the first time, Austria is part of the world elite when it comes to red wine. This exceptional wine is a collaboration between five top wine growers from the Burgenland region - Erich Scheiblhofer, Gerhard Kracher, Christian Tschida, Florian Gayer and Markus Altenburger.*



Das gefällt uns Must-haves für Männer. *Must-haves for men.*

ALLE PRODUKTE (AUSSER DEM GRILL) IM STANGLWIRT ERHÄLTlich.



Eigenschaft trifft Technologie

Leben Sie Ihr Abenteuer in der technisch perfekten, wasserabweisenden Rowley-Insulation-Jacke von MONS ROYALE. *Live your adventure in this technically perfect water-repellent Rowley Insulation jacket by MONS ROYALE.*

Eine periphere Sicht ohnegleichen und ein unglaubliches Sichtfeld nach unten ermöglicht die LINE MINER™ SNOW GOGGLE von Oakley. / *The LINE MINER™ SNOW GOGGLE by Oakley allows for a peripheral view beyond compare and an unbelievable lower field of vision.*

Kunst, Kulinarik und Kult

Der Schweizer Stahlplastiker Andreas Reichlin entwickelte auf höchstem handwerklichem Niveau die formschöne Outdoor-Feuerstelle. Dieser Feuerring ist weit mehr als nur ein perfekter Grill, er ist skulpturale Ästhetik für jeden Außenbereich. Mit Kunst zum Grillieren. Feuerring - das Original. *Swiss steel sculptor Andreas Reichlin has developed the ultimate in elegant, handmade outdoor fire pits. The Feuerring is much more than the perfect barbecue; it's a sculptural aesthetic masterpiece for any outdoor area. The art of barbecuing. The original Feuerring.*

Auch echte Kerle suchen Halt

Elvis liebte sie, Marlon Brando sah man eher nie ohne und Mickey Rourke gab ihr den nötigen Sexappeal. Die wieder neu erwachte Pomade ist mehr als nur ein nostalgisches Stylingprodukt, sie steht für Trend, Stil und Eleganz. Redken. *Elvis loved it, you never saw Marlon Brando without it and Mickey Rourke gave it all the sex appeal it needed. This new and improved hair cream is more than just a nostalgic styling product; it's trendy, stylish and elegant.*



Unzerbrechlich

Brillen „made in Austria“ aus dem innovativen und patentierten Spezialkunststoff NBFX. gloryfy unbreakable eyewear. *These sunglasses are made in Austria from innovative and patented NBFX special plastic. gloryfy unbreakable eyewear.*





TOMMY  HILFIGER



Duftspektakel

Macarons, Bellini oder French Toast – die Duftkerzen von Voluspa sind nicht nur bei den Hollywoodstars beliebt. *Macaron, Bellini or French toast – these scented candles by Voluspa are not just popular with Hollywood stars.*

Flaschen-Flash

Aus so schönen Flaschen schmeckt doch jedes Getränk gleich doppelt so gut. Halten 24 Stunden kalt und 12 Stunden warm. Von S'well. *Every drink will taste twice as nice in these beautiful bottles. Keeps fluids cool for 24 hours or warm for 12. By S'well.*



Probier's mal mit Gemütlichkeit

Luxus zum Kuscheln. Kissen aus Samt adeln jede Couch und sind gleichzeitig supertrendy. *Luxury you can cuddle. These velvet cushions will add a touch of class to any couch and are also really on trend.*



Impressionen wohnen

GROSSTEIL DER ARTIKEL IM STANGL-SHOP ERHÄLTlich.



Tischlein, deck dich

Rote und goldfarbene Duftkerzen von Voluspa zaubern im Handumdrehen luxuriöse Gemütlichkeit. *These red and gold-coloured scented candles by Voluspa will instantly light up any room with a touch of cosy luxury.*

Die Glückselefanten

von Künstlerin Tina Hötzendorfer sind einzigartige und Freude verbreitende Glücksbringer. Zauberhafte, farbenfrohe Acrylbilder mit Liebe zum Detail und starker Bedeutung (<https://shop.rollinart.at/>). *Tina Hötzendorfer specialises in unique works of art that spread joy wherever they are displayed. These enchanting, colourful acrylic images are made with loving attention to detail and filled with meaning (<https://shop.rollinart.at/>).*



Nehmen Sie Platz

Dieser Stuhl bleibt für immer: wunderschönes rustikales Holz, modern und doch traditionell, einfach ein Teil für die Ewigkeit. *This chair is forever: beautiful, rustic wood that is both modern and traditional – you'll never let go of this piece.*

Rollin' Art

Tina Hötzendorfer aus St. Johann in Tirol widmet sich seit 2011 der Malerei. Die seit einem Snowboardunfall im Jahr 2008 querschnittsgelähmte junge Künstlerin lässt sich insbesondere von der Natur und Reisen inspirieren. 2014 eröffnete sie die Rollin' Art Gallery in St. Johann. *Tina Hötzendorfer from St. Johann in Tirol has been a devoted painter since 2011. This young artist, who has been paraplegic since a snowboarding accident in 2008, is particularly inspired by nature and travelling. In 2014, she opened the Rollin' Art Gallery in St. Johann.*

Nie zuvor hat
ZIMMERSERVICE
so gut geschmeckt



EMIRATES FIRST

Im Komfort Ihrer eigenen Privatsuite können Sie zu jeder Zeit aus einer Vielzahl von feinsten Gourmet-Gerichten wählen und Ihr Dinner genießen.

Erleben Sie ein neues Komfortniveau.


Emirates



Hipper als Mama & Papa

Alles für kleine Trendsetter.
Everything your little trendsetters need.

GROSSTEIL DER ARTIKEL IM STANGLWIRT ERHÄLTLICH.

Klein, aber oho!

Hören und spielen in einem? Das geht! Die Toniebox ist ein zwölf Zentimeter großer, weicher Würfel, auf den Tonies (Hörfiguren wie Benjamin Blümchen oder Räuber Hotzenplotz) gestellt werden können, um Musik, Hörspiele oder selbst gesprochene Geschichten zu starten. Hören, spielen, Spaß haben – tonies®.

Want to combine playtime and listening? Now you can! The Toniebox is a soft cube, twelve centimetres in size, which you can use to play music, listening games or even spoken stories by popping a Tonie (listening figures like the Gruffalo or the Little Prince) on top. Listen, play, have fun. tonies®.

Immunpower für kleine Helden

Regulatpro® Kids Regulatius, der leckere, biologische Immunbooster, unterstützt das Immunsystem, die Zellkraftwerke und sorgt für gesteigerte Energie und Leistungsfähigkeit, verbessert die Abwehrkräfte und bringt ein Plus an Konzentration.



Regulatpro® Kids Regulatius: this tasty biological immune booster supports the immune system and cellular powerhouses, ensuring increased energy and helping your children reach their full potential while also boosting the body's defences and increasing concentration.

Hoppe, hoppe Reiter

Süße, bequeme Kinderkleidung, handgemacht in Österreich. Liebevoller Detail an allen Teilen bei Marienkind: die wunder-tätige Marien-Medaille. Sei gesegnet, behütet und beschützt. Für Freude sorgt der kleine Stanglwirt-Kuschel-Lipizzaner.

Sweet, comfortable children's clothing handmade in Austria. A particularly lovely feature on all Marienkind pieces? The miraculous medal of Holy Mary. It's there to bless, guard and protect your children. And you can always pick up one of the Stanglwirt's cuddly Lipizzaners to bring an instant smile to their faces.



Stars und Sternchen

Sei auch du der Star mit diesem coolen Outfit! Vanessa liebt ihren Pulli von Grace, die kurze Sternchen-Juvia-Hose und die hippe YESS-Tasche. Die lässigen Schuhe sind von Mou.
You can be a star too with this cool outfit! Vanessa loves her Grace hoodie, starry shorts by Juvia and trendy YESS bag. The casual shoes are by Mou.



Schnulleralarm

Heiß begehrt, für die ganz kleinen Gäste gibt's den exklusiven Stanglwirt-Schnuller von MAM.
This exclusive Stanglwirt soother by MAM is a must-have for the Stanglwirt's smallest guests.



Chillaxen

Streifenfrei geht hier gar nichts: Die lässige Loungewear von Juvia ist bequem und sieht bei Jungs und Mädels richtig cool aus.
It's all about the stripes over here: this casual loungewear by Juvia is comfy and makes both boys and girls look properly cool.



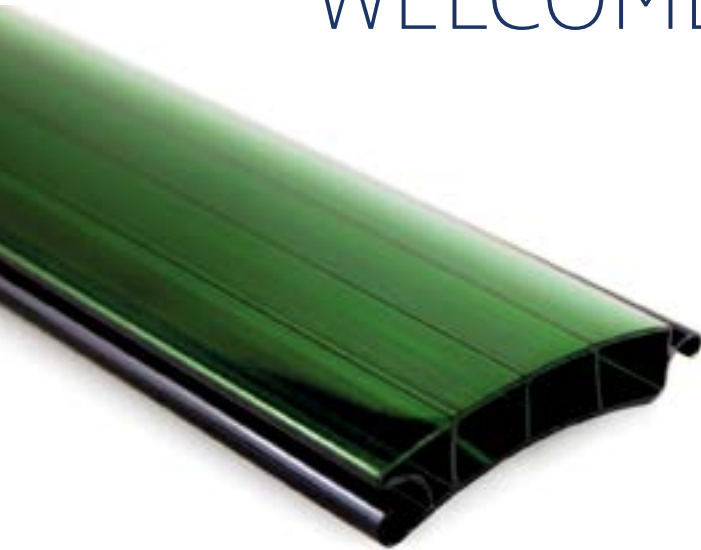
Ring frei!

Die für den kleinen Stangl-Fan handgemachten Greif- und Beißringe in Rosa oder Blau regen alle Sinne des Babys an. Die weißen Silikonperlen wirken kühlend und lindern so Zahnungsbeschwerden.

Von My Little Miracle.
These pink and blue handmade grip and teething rings for little Stangl fans stimulate all a baby's senses. The white silicone beads have a cooling effect and work to alleviate teething problems. By my little miracle.

By my little miracle.

WELCOME TO THE JUNGLE.



SCHÜTZEN SIE IHRE LIEBSTEN.

Die revolutionäre vierte Hohlkammer in den Profilen sorgt für größtmöglichen Auftrieb und eine Tragfähigkeit von bis zu 120 kg pro qm und damit für einen erhöhten Unfallschutz.

SCHÜTZEN SIE DIE UMWELT.

Durch eine verminderte Wasserverdunstung wird weniger Wasser, Chemie und Energie benötigt.



www.rollo-solar.de



ROLLO[®]
SOLAR
DESIGN · POOL · COVER

„So viel Schönes“ “It’s all so wonderful”



TV-Star Johanna Klum erzählt Maria Hauser von Liebeserlebnissen beim Stanglwirt.
TV star Johanna Klum talks to Maria Hauser about her favourite experiences at the Stanglwirt.



Babymoon beim Stanglwirt.
Johanna Klum beim letzten
Urlaub vor der Geburt.

Babymoon at the Stanglwirt.
Johanna Klum on her last
holiday before giving birth.

Wie ist der Alltag mit zwei kleinen Kindern, wenn man so in der Öffentlichkeit steht wie du?

Abwechslungsreich, chaotisch, wunderbar. Mein Mann hat bei uns Elternzeit und ich arbeite, seitdem unser Sohn zwei Monate alt ist. Da ist jeder Job und jeder Tag anders.

What is it like raising two kids while remaining firmly in the public eye?

Varied, chaotic, wonderful. My husband is the one who took paternity leave; I've been working since our son was two months old. Every job and every day is different.

Du hast den letzten Urlaub vor der Geburt bei uns im Stanglwirt genossen. Wie war dein Babymoon?

Einfach herrlich! Nirgendwo sonst kann man so schnell und so total entspannen wie hier. Es war zauberhaft, wie herzlich man sich um mich und meine kleine Kugel gekümmert hat. Von der kleinen Karte samt alkoholfreiem Sekt auf dem Zimmer, über die Massage für werdende Mamas, bis zur Frage, ob man das Essen irgendwo anpassen soll. Wir haben uns so unglaublich wohlgefühlt und die letzte Zeit vor der Geburt nochmals so richtig genossen.

You came here to the Stanglwirt for your last holiday before giving birth. How did you enjoy your babymoon?

It was amazing! There's nowhere else you can relax as quickly and completely as you can here. It was simply magical the way the team looked after me and my little bump. From the little card including alcohol-free prosecco that was sent to my room, to the massage for expectant mums and the offers to adapt my food to suit any dietary requirements. We felt so at home and were really able to enjoy our last moments before the new baby's arrival.

Stimmt es, dass du dich beim Stanglwirt auch verliebt und verlobt hast?

An kaum einem anderen Ort habe ich so viel Schönes erlebt wie hier! Ich habe mich verliebt in so vieles: in den Blick auf den Wilder Kaiser, den aufs offene Feuer im Ruheraum, in den Kaiserschmarrn – und in meinen Mann! Da war es eigentlich ganz klar, dass wir auch hier heiraten. Und es war wirklich einfach der schönste Tag!

Isn't it also true that you fell in love and got engaged at the Stanglwirt?

There's no other place where I've had as many wonderful experiences as I have here! I've fallen in love with so much here: the view of the "Wilder Kaiser", the open fire in the relaxation area, the Kaiserschmarrn – oh, and my husband, of course! It was obvious we should get married here. And it was such a lovely day!!

Du glänzt nach der Geburt wieder mit einer Traumfigur. Dein Geheimnis?

Ein Geheimnis gibt es nicht – aber hinter meiner dreijährigen Tochter herzurennen, hat auf jeden Fall geholfen (lacht). ■

You've got a stunning post-baby-figure. What's your secret?

There's no secret – but running around after my three-year-old daughter probably helps (laughs). ■



Nach 40 Jahren blickt Peter Röhrig auf eine erfolgreiche Firmengeschichte zurück.

After 40 years Peter Röhrig looks back on a successful company history.

40 Jahre MAM – eine Erfolgsgeschichte „made in Austria“ 40 Years of MAM – a Success Story „Made in Austria“

Erfolgsgeschichten beginnen meist mit einer mutigen Vision: Das gilt auch für den österreichischen Babyartikelhersteller MAM.

Erfolgsgeschichten beginnen meist mit einer mutigen Vision: Das gilt auch für den österreichischen Babyartikelhersteller MAM.

Mitte der siebziger Jahre standen anspruchsvolle Eltern beim Kauf von Babyprodukten vor einer Entweder-Oder-Entscheidung: Entweder ansprechendes Design oder medizinisch geprüfte Funktionalität. Seit den Anfängen in 1976 verfolgte Peter Röhrig das Ziel, herausragendes Design mit optimaler Funktionalität und medizinischer Sicherheit zu verbinden. Der ausgebildete Kunststofftechniker entwickelte zusammen mit einem Team von Wissenschaftlern, Ärzten und Designern den ersten MAM Schnuller und setzte so neue Maßstäbe in Design und Funktionalität, die bis heute noch gelten.

Heute werden mehr als 60 Millionen MAM Produkte pro Jahr in über 60 Ländern auf fünf Kontinenten verkauft. Weltweit beschäftigt MAM rund 600 MitarbeiterInnen. In den USA sowie in vielen europäischen Ländern ist MAM Marktführer im Schnullersegment.

Schwangere Stanglwirt Gäste dürfen sich ab sofort über ein ganz besonderes Geschenk freuen. Sie erhalten die MAM Anti-Colic – die innovative Babyflasche mit Bodenventil für einen entspannten Trinkfluss – sowie einen MAM Start – der extrakleine und leichte Schnuller speziell für Neugeborene – gratis zum Ausprobieren*.

*Solange der Vorrat reicht



Success stories often start with a bold vision – just like European baby products manufacturer MAM did.

Success stories often start with a bold vision – just like European baby products manufacturer MAM did.

In the mid seventies parents were facing a tough choice when shopping for baby products: appealing design or medically tested functionality? From the start in 1976, Peter Röhrig's new concept was to combine outstanding design, optimal functionality and medical know-how for his line of baby products. With a team of scientists, paediatricians and designers the plastics engineer developed the first MAM soother setting new standards for design and functionality, which hold strong.

Today, over 60 million MAM products are sold in more than 60 countries on all five continents. MAM has about 600 employees and is market leader in the soother segment in the U.S.A. and in many European markets.

Pregnant Stanglwirt guests can look forward to a very special present. They will receive a MAM Anti-Colic – the innovative baby bottle with a patented vented valve for relaxed drinking without interruption – and a MAM Start – the extra small and light pacifier especially for newborn babies – free for testing.*

*As long as stocks last



Fit fürs Baby *Get fit for your baby*

Maria Hauser und Björn Schulz zeigen, wie junge Mütter schnell wieder fit werden.
Maria Hauser and Björn Schulz show how young mothers quickly regain their fitness.



Gut gelaufen.
Maria Hauser und
Björn Schulz beim Joggen.
A good work out.
Maria Hauser and Björn
Schulz go for a run.

„Laufen macht auch
den Geist frei.“
*“Running sets your
spirit free.”*

In einem Punkt sind sich wohl alle Mütter rund um den Erdball einig: Ein Baby zur Welt zu bringen, ist einer der schönsten Momente im Leben – aber auch einer der anstrengendsten. Zumal der wachsende Babybauch schon während der Schwangerschaft vielen sportlichen Aktivitäten im Weg steht, um Kraft für den entscheidenden Augenblick zu sammeln. Umso schneller wollen die frischgebackenen Mamas nach der Geburt wieder fit werden. So wie Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser nach der Geburt ihres zweiten Kindes im Januar 2018. „Wir machen zwei- bis dreimal wöchentlich eine lockere Laufrunde“, erzählt Björn Schulz, der als sportlicher Leiter beim Stanglwirt auch Maria Hauser zu gesunder und abwechslungsreicher Bewegung verhilft. „Entweder geht es in einer großen Runde um den Goinger Badeseesee oder wir laufen vier, fünf Kilometer im Wald.“ Mit dem Jogging werden Fettverbrennung und das Herz-Kreislauf-System aktiviert. Danach geht es auf die Kaiserwiese: Auf Mama Maria wartet Intensivtraining, auf Baby Anna ein Nickerchen im Kinderwagen daneben. Spielt das Wetter nicht mit, „geben wir im Kursraum mit Boxtraining richtig Gas“, erzählt Schulz. „Wir arbeiten im Intervalltraining mit verschiedenen Schlagabfolgen.“ Abschließend wird mit Trainerin Elisabeth Kaindl durch Pilates und TRX noch die Muskulatur gekräftigt und reichlich gedehnt (die wichtigsten Übungen finden Sie auf den nächsten Seiten beschrieben). „Die perfekte Mischung für uns junge Mamas!“, schwärmt Maria Hauser. ■

On one point mothers across the globe are probably united: bringing a baby into the world is one of life's most beautiful moments – but also one of the most tiring. That growing baby bump in particular tends to get in the way during many different sporting activities as the body tries to save energy for the big day. But new mums are looking to get back in shape increasingly quickly. That includes Stanglwirt junior director Maria Hauser after the birth of her second child back in the January of 2018. “We go for a gentle jog two to three times a week,” explains Björn Schulz, who, as the Sports Director at the Stanglwirt, is also helping Maria Hauser to follow a varied and healthy exercise routine.

“Either we do a big lap around the Goinger bathing lake or we go for a four- or five-kilometre jog through the woods.” Jogging stimulates fat burning and the cardiovascular system. Then it's off to the Kaiserwiese gardens: Mummy Maria is in for some intensive training while baby Anna takes a nap in her pram nearby. If the weather isn't playing ball, “we head into the studio and really go for it in boxing training,” explains Schulz. “It's a form of interval training that incorporates punching sequences.” Finally, it's time to stretch out and really strengthen those muscles with trainer Elisabeth Kaindl in pilates and TRX suspension training (you'll find a description of the most important exercises on the following pages). “It's just the perfect combination for us new mums!” gushes Maria Hauser. ■



Volltreffer.
Boxtraining kräftigt auch Schultern und Nacken.
It's a knockout.
Boxing training also strengthens the shoulders and neck.



Stanglwirt in Bewegung.
Fitnesstrainerin Elisabeth Kaindl, Maria Hauser, Björn Schulz.
Staying active at the Stanglwirt.
Fitness trainer Elisabeth Kaindl, Maria Hauser, Björn Schulz.

Pilates

Einführung zur Atmung
Introduction to breathing techniques

Die Atmung begleitet uns bei jeder einzelnen Pilatesübung.
The breath guides us through every single pilates exercise.

Jede Pilatesstunde wird mit der sanften Einschulung in die geführte Atemtechnik begonnen.
Every pilates session begins with gentle training in guided breathing techniques.

Die Einatmung erfolgt über die Nase, die Ausatmung über den Mund.
You breathe in through the nose and out through the mouth.

Die Atmung leitet die Bewegung ein.
The breath is the starting point for any movement.

1 Spinal Rotation

Ausgangsposition:

Seitenlage, beide Beine gebeugt

Ausführung:

- Einatmung: Arm zentral zur Decke heben
- Ausatmung: Arm schräg hinter den Kopf in Richtung Boden führen
- Einatmung: Arm wieder zentral zur Decke führen
- Ausatmung: Arm gegen imaginären Widerstand zurückbringen

Wichtig: Schulter platzieren, Zentrum bleibt stabil, Becken weicht nicht nach hinten aus.

Starting position:

Lie on your side with both knees bent

Execution:

- *Breathe in: swing top arm towards the ceiling*
- *Breathe out: continue to move arm past the head and towards the floor*
- *Breathe in: return arm to the central position, stretched towards the ceiling*
- *Breathe out: push arm back against imaginary resistance*

Important: Pay attention to the position of your shoulder, keep a stable core, don't push the pelvis back.



2

Perfekter Wegbegleiter.

All-Terrain-Kinderwagen
Thule Urban Glide 2.

Perfect companion.

All-terrain stroller
Thule Urban Glide 2.

2 Side Reach

Ausgangsposition: Im Schneidersitz

Ausführung:

- Einatmung: axiale Länge – Vorbereitung über sanfte Aktivierung der Beckenbodenmuskulatur, rechter Arm hebt in Richtung Decke
- Ausatmung: rechte Rumpfseite in weitem Bogen in eine Seitbeuge bringen
- Einatmung: Länge in der Dehnung anstreben
- Ausatmung: zurück in die Mitte kommen
- Gesamte Abfolge mehrmals wiederholen, dann Seite wechseln

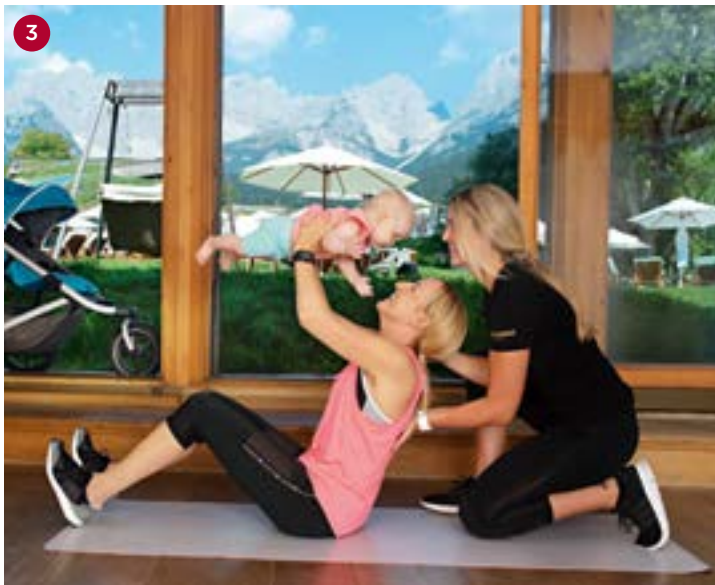
Wichtig: Länge in der Wirbelsäule halten, beide Flanken stützen und nicht auf der gebeugten Seite kollabieren, gegenüberliegender Sitzbeinhöcker bleibt verankert.

Starting position: Sit cross-legged

Execution:

- *Breathe in: vertical stretch – prepare by gently engaging the pelvic floor and then lift the right arm towards the ceiling*
- *Breathe out: bend torso to the right, creating a side arc*
- *Breathe in: lengthen the stretch*
- *Breathe out: come back to the centre*
- *Repeat the sequence several times and then switch sides*

Important: Keep the spine extended, support both sides so that you don't collapse over onto the bent side, keep the opposite seat bone anchored to the ground.



3 Half Roll Down (ideal mit Baby / ideal with baby 😊)

Ausgangsposition: Sitz, Beine hüftgelenksbreit aufgestellt

Ausführung:

- Einatmung: axiale Länge – Vorbereitung über sanfte Aktivierung der Beckenbodenmuskulatur
- Ausatmung: über das Kreuzbein halb abrollen, Arme entspannt in die Waagrechte bringen
- Einatmung: axiale Länge in der C-Kurve wahrnehmen, halten und vertiefen – auch mehrere Atemzüge
- Ausatmung: wieder aufrollen
- Gesamte Abfolge mehrmals wiederholen

Wichtig: Richtiges Ansteuern über die tiefe Bauchmuskulatur, Beckenboden aktiv halten, Kopfausrichtung überprüfen.

Starting position: Sit on the ground and place legs hip distance apart.

Execution:

- Breathe in: vertical stretch – prepare by gently activating the pelvic floor
- Breathe out: unroll halfway over pelvis, relaxing arms into a horizontal position
- Breathe in: move into vertical C curve stretch, hold and deepen – do this for several breaths
- Breath out: unroll again
- Repeat sequence several times

Important: Use abdominal muscles to maintain control, keep pelvic floor engaged, check head position.

Zwei Übungen mit dem TRX / Two exercises with the TRX

1 Ruder am TRX / Pull ups on the TRX

Ausführung:

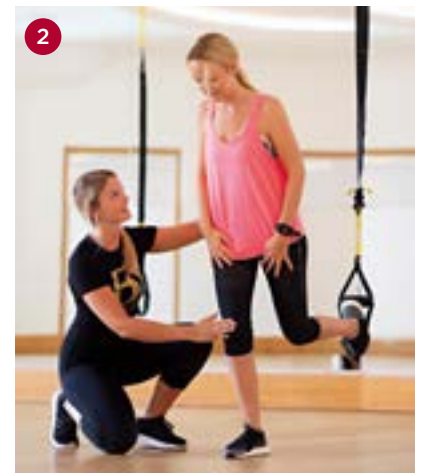
- Füße hüftbreit auf den Boden stellen und auf die Ferse gehen
- Körperspannung, Bauchnabel nach innen ziehen
- Arme sind in der Ausgangsposition gestreckt
- Danach ziehen wir uns nach oben, beugen dabei die Arme
- Ellbogen nahe am Körper halten
- Durch diese Bewegung ziehen wir den Körper nach oben

Wichtig: Becken nach vorne geben, Körper ist eine Linie.

Execution:

- Place feet on the ground hip distance apart and lean back on the heels
- Create tension in the body by pulling in the belly button
- Arms are stretched in the starting position
- Bend your arms as you pull yourself back up
- Keep your elbows pressed firmly to your sides
- This movement will pull your body back up

Important: Keep pelvis pushed forward, body must be a straight line



2 Einbeinige Kniebeuge am TRX / One-legged squat on the TRX

Ausführung:

- Ein Bein in die Schlinge geben
- Das andere vorne abstellen
- Das Bein, das auf dem Boden steht, beugen und strecken

Wichtig: Das Knie darf nicht über die Zehenspitzen, Oberkörper aufrichten.

Execution:

- Put one leg in the sling
- Place the other leg in front
- Bend and stretch the leg that is still on the floor

Important: The knee must not extend past the toes, keep torso upright.



LIEBLINGSSTÜCK

Lovely knit & womenswear

Nur das Allerbeste für die Kleinen

*Only the very best
for the little ones*

Schönheitsärztin
Dr. Barbara Sturm
im Gespräch mit
Herausgeberin
Maria Hauser.
*Beauty expert Dr. Barbara
Sturm speaks to publisher
Maria Hauser.*



Dr. Barbara Sturm.
Schönheitsärztin.
Dr. Barbara Sturm.
Aesthetic doctor.

DR. BARBARA
STURM
www.dr-barbara-sturm.de



Die neueste Innovation der exklusiven Kosmetikmarke Dr. Barbara Sturm: die Linie Baby & Kids Mini Molecular – Pflege- und Reinigungsprodukte speziell für zarte Baby- und Kinderhaut.

Dr. Sturm, mal ganz unter uns – brauchen Kinder wirklich eine eigene Kosmetikserie?
Aber selbstverständlich! Auch zarte Baby- und Kinderhaut, so unschuldig sie auch sein mag, sollte täglich gereinigt und gepflegt werden. Die sensible Haut unserer Kleinsten hat ihre ganz eigenen Bedürfnisse und kann oft sehr empfindlich oder gereizt auf gewisse Inhaltsstoffe reagieren. Viele Eltern sind oft verunsichert, weil sie sich einerseits nur das Allerbeste für ihr Kind wünschen, aber andererseits nicht genau wissen, was „das Allerbeste“ nun tatsächlich ist.

Was war Ihre Inspiration für die Entwicklung der „Mini-Molecular-Linie“?
Nach der Geburt meiner Tochter Pepper wurde mir bewusst, dass es trotz des großen Angebotes an Babypflegeprodukten einfach nichts gab, was ich unbedenklich an die Haut meiner kleinen Pepper gelassen hätte. Daher war es an der Zeit, mein dermatologisches Know-how zu nutzen und für uns Mütter etwas zu entwickeln, was besonders sanft zu Babyhaut ist. Spezielle Produkte, die behutsam reinigen und pflegen, die Haut dabei aber nicht unnötig belasten, irritieren oder sogar ihren natürlichen pH-Wert zerstören.

Was ist das Besondere an den Produkten?
Wir haben minutiös darauf geachtet, nur die besten Inhaltsstoffe und sanftesten Formulierungen zu verwenden, und wir sind dabei ganz ohne schädliche Inhaltsstoffe wie beispielsweise Parabene oder Silikone ausgekommen. Die Pflegelinie umfasst insgesamt fünf Produkte, um Babys & Kids und ihre Eltern jeden Tag noch ein bisschen glücklicher zu machen ... ■

The latest innovation from exclusive cosmetics brand Dr. Barbara Sturm is the Baby & Kids Mini Molecular line – care and cleaning products specially designed for the delicate skin of babies and children.

Dr Sturm, between the two of us – do kids really need their own cosmetics line?
*Absolutely! Even the delicate skin on babies and kids, pure as it may be, needs to be cleaned and cared for every day.
The sensitive skin of our little ones has its own special requirements and can often become very sensitive or irritated when it comes into contact with certain ingredients. A lot of parents are uncertain because they only want what's best for their children, but at the same time, they don't know what "the very best" actually is these days.*

What was your inspiration behind the "Mini Molecular" line?
*After the birth of my daughter, Pepper, I became aware that, despite a wide range of baby care products, there wasn't anything I could put on my little Pepper's skin that I considered to be harmless.
It was time to pull out my dermatological expertise and develop something for us parents who want something really gentle for our baby's skin. These are special products that carefully clean and care for the skin without putting it under unnecessary stress, irritating it or upsetting the natural pH balance.*

What's special about the products?
We paid close attention to detail, using only the best ingredients and gentlest formulas. They are completely free from harmful ingredients like parabens and silicone. The care line consists of five products to make babies and kids, plus their parents, a bit happier every day... ■

THULE[®]
SWEDEN

› Stilvoll in der Stadt spazieren

Thule Sleek



reddot award 2018
winner

Bring your life
thule.com

BIO

Dr. Niedermaier®

Immunpower®

FÜR DIE
KLEINEN
HELDEN

MHH...
LECKER!



- ✓ Unterstützt das Immunsystem*
- ✓ Aktiviert die Abwehrkräfte*
- ✓ Fördert die Leistungsfähigkeit*

- Fermentierte Enzyme (STAMMENZYME®)
- Rechtsdrehende Milchsäure
- Reich an Antioxidantien
- Frei von: Süßstoff, Aromen, Farb- und Konservierungsstoffen, Gluten, Laktose, Hefe, Histamin

Mit **REGULATESSENZ®**, der exklusiven Basiszutat aller Regulatprodukte, hergestellt über die einzigartige Kaskadenfermentation.

*Regulatpro® Kids Regulatius trägt mit dem Nährstoff Vitamin C zu einer gesunden Funktion des Immunsystems sowie zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.



REGULATESSENZ®

Hergestellt nach dem patentierten Verfahren Cascade Fermentation™

PATENTIERT • FERMENTIERT

Ein Paradies für Familien

A family paradise

Der Stanglwirt bietet auch jungen Gästen aufregende Abenteuer. *The Stanglwirt also offers exhilarating adventures for its younger guests.*



Ein perfekter Familienurlaub bietet jedem Mitglied das richtige Programm. Deshalb stehen beim Stanglwirt nicht nur den Erwachsenen vielfältige Erlebniswelten zur Verfügung – auch die jungen Gäste genießen höchste Aufmerksamkeit. Beginnen wir bei den Aller kleinsten: Auf sie wartet die gemütliche Krabbelstube mit diplomierten Kindergärtnerinnen, damit sich auch junge Eltern mal eine Auszeit gönnen können. Kleinkinder ab drei Jahren erleben am weltweit ersten Kinderbauernhof spannende Abenteuer. Fachkundige und liebevolle Betreuerinnen sorgen für abwechslungsreiche Spiele und vielfältige Entdeckungsreisen in ländlicher Natur. Gemeinsam erkundet man etwa Baumhaus und Stallkino, tobt sich beim Heuhüpfen aus oder schließt bei Kinderkochkursen und kreativem Naturstoffbasteln neue Freundschaften. Im Mittelpunkt stehen am Kinderbauernhof natürlich die Tiere: Streicheleinheiten für kuschelige Häschen, das Füttern der lustigen Schafe oder das Bürsten des originellen Ponys bringen Kinderaugen schnell zum Leuchten. Auch Teenager ab zwölf Jahren erleben beim Stanglwirt Natur pur, etwa beim Lama-trekking oder bei Tubing-Abenteuern. Das abwechslungsreiche Programm für Teenager wird jede Woche neu erstellt und umfasst auch sportliche Highlights wie Boxtraining, Biketechnik oder Wettrutschen in der Kinderwasserwelt – die Wasserspaß-Zentrale für Kinder aller Altersstufen. Dazwischen locken Attraktionen in der Umgebung zu Familienausflügen: Ellmis Zauberwelt etwa, ein 4.000 Quadratmeter großer Kindertraum am Berg voller Magie. Oder das Hexenwasser Hochsöll, ein Erlebnispark, der alle Sinne anspricht. Und der Wildpark Aurach, der Raritätenzoo Ebbs – und noch viel mehr. Da wird jeder Familienurlaub beim Stanglwirt einfach viel zu kurz. ■

The perfect family holiday has a little something for everybody. This means that, at the Stanglwirt, it isn't just the adults who can enjoy a wide range of experiences – there's also a lot going on for our younger guests, too. Let's start with the very littlest: there's a cosy crèche run by qualified kindergarten teachers, so that even parents of very young children can enjoy some "me time". Children from the age of three can experience some exciting adventures at the world's first children's farm, where the warm-hearted expert team of staff arranges a diverse selection of games and expeditions into the countryside. Kids can explore the tree house and cow shed cinema, jump around in the hay or make new friends on the children's cooking course and while making handicrafts with natural materials. The focal point of the children's farm is, of course, the animals: from stroking cuddly baby bunnies to feeding happy sheep and brushing cheeky ponies, there's plenty to make a child's eyes light up. Teenagers over the age of twelve can also experience the pure nature around the Stanglwirt, whether it's through llama trekking or on a tubing adventure. The diverse programme for teenagers is changed every week and also includes sporting highlights, such as boxing training, biking techniques and sliding down the log flumes at the Children's Water World – the waterpark for children of all ages. On top of this, there are also plenty of attractions in the local area for families to visit: "Ellmis Zauberwelt", for example, is a 4,000 m² magical mountain paradise for children. There's also "Hexenwasser" in Hochsöll, an adventure park to engage all the senses. This is in addition to the Aurach Wildlife Park, the rare species zoo in Ebbs, and much more. As a result, family holidays at the Stanglwirt are always over much too soon. ■

Miffy erfüllt Kinderträume

*Miffy makes childhood
dreams come true*

Ersteigern Sie die hoch-
exklusive Miffy-Lampe
mit vielen prominenten
Autogrammen.

*Bid to get your hands on this
one-of-a-kind Miffy lamp that has
been signed by famous people from
the world of sport and the arts.*



Prominenter Hase.

Wer die Miffy-Lampe ersteigert,
bringt Kinderaugen zum Strahlen.

Famous rabbit.

*By bidding on this special Miffy lamp
you will be helping to light up the
eyes of children in need.*

Miffy ist eine Legende. Vor mehr als 60 Jahren erfand der Niederländer Dick Bruna die süße Hasenfigur. Ursprünglich hieß sie Nijntje (vom flämischen Wort Konijntje für Kaninchen). Heute wird sie als Miffy von Kindern auf der ganzen Welt geliebt: Sie gibt ihnen ein angenehmes Gefühl von Geborgenheit. Jetzt soll das Hasenmädchen kranke Kinder trösten. Der Stanglwirt bat prominente Gäste, auf einer von Miffy zur Verfügung gestellten Lampe ihre begehrten Autogramme zu platzieren. Sofort waren alle mit Begeisterung dabei: Arnold Schwarzenegger, Waris Dirie, Franziska Knuppe, Mats und Cathy Hummels, Sacha Baron Cohen, Isla Fisher, Birgit Schrowange, Joshua Kimmich, Michael Ballack, Lena Meyer-Landrut, Angelo Kelly u. v. m. haben schon unterschrieben, weitere Stars folgen. Was jetzt noch fehlt, sind Sie, lieber Leser: Wer möchte Miffy für einen guten Zweck ersteigern? Der Erlös geht an die „Make-A-Wish Foundation“ Österreich“, die kranken Kindern damit einen ganz persönlichen Traum erfüllt. Bieten Sie mit und schicken Sie Ihr Angebot bis 30.9.2019 an marketing@stanglwirt.com. ■

Miffy is a legend. Dutchman Dick Bruna invented the cute bunny rabbit character over 60 years ago. She was originally called Nijntje (from the Flemish word Konijntje, meaning rabbit). Today children across the world know her as the loveable Miffy: there's something comforting and familiar about her. And now the little rabbit is ready to help out sick children.

The Stanglwirt gave its guests who are in the public eye the chance to sign a Miffy lamp and they were all only too happy to oblige: Arnold Schwarzenegger, Waris Dirie, Franziska Knuppe, Mats and Cathy Hummels, Sacha Baron Cohen, Isla Fisher, Birgit Schrowange, Joshua Kimmich, Michael Ballack, Lena Meyer-Landrut, Angelo Kelly and many more, have already signed it – and there are more stars to come. The only thing missing is you, dear reader: Who wants to bid on Miffy in our charity auction? The proceeds go to “Make-A-Wish-Foundation“ Austria”, which helps sick children to fulfil personal dreams. You have until 30th September 2019 to send in your bids. The e-mail address is marketing@stanglwirt.com. ■

FÜR DEN SCHÖNSTEN ORT DER WELT: IHR ZUHAUSE



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

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



DEPOT-ONLINE.COM

DEPOT
Meine Welt

Kompetente Lösung *Expert solution*

Inge Neuner zeigt den Weg
zum glücklicheren Leben.
*Inge Neuner shows the
way to happier living.*

Sport- und Gesundheitspsychologie, Klinische und Energetische Psychologie: Mag.^a Inge Neuner ist in vielen Kompetenzfeldern bewandert. Ihre Vision war, ihre Klienten in einem „Wohlfühl-Ambiente“ zu betreuen. Daher hat sie ihre eigene Fachpraxis beim Stanglwirt eröffnet und berät hier Externe wie auch Hotelgäste. Ihr Erfolgsgeheimnis? „Meine Neutralität als Psychologin. Ich gebe keine gut gemeinten Ratschläge, sondern finde gemeinsam mit dem Klienten heraus, wo es hakt“, erklärt die sympathische Tirolerin. „Mit den richtigen Instrumenten aus meinem ‚Werkzeugkoffer‘ unterstütze ich Menschen, dass sie wieder ins Wohlbefinden kommen.“ Den Weg dorthin können Gesprächs- oder Hypnotherapien ebenso ebnen wie EMDR (ein hochwirksames Traumatherapieverfahren), das Erlernen von Entspannungstechniken oder eine Kombination mehrerer Verfahren: „Das kommt ganz auf den Fall an.“ Auch wer mit Positiver Psychologie an individuellen Stärken und Glücksempfinden arbeiten will, ist bei Neuner an der richtigen Stelle. Sportlern und Managern hilft sie, Leistungspotenziale abrufen zu können. Was sie allen mitgibt: Anleitungen zum Training von Achtsamkeit, Gedankenkontrolle und der richtigen Atmung: „Man lernt sich so besser kennen und kann negativen Gedanken entgegenwirken“, erklärt die Fachfrau. Stimmt es, dass mittlerweile ganze Urlaube für mentales Coaching geplant werden? Inge Neuner lächelt: „Jeder Urlaub im Stanglwirt macht glücklich. Manchmal darf ich etwas dazu beitragen.“ ■



Vertraue dir selbst.

Inge Neuner fördert mentale Stärke.

Trust yourself.

Inge Neuner supports mental resilience.

Sport and health psychology, clinical and energy psychology: Inge Neuner, MA, has them all at her fingertips. Her vision has always been to help her clients develop their own sense of inner well-being. That's why she opened her own practice at the Stanglwirt where she advises hotel guests and external visitors. The secret to her success? "My neutrality as a psychologist. I don't give well-meaning advice – I work together with my clients to drill down into the issues affecting them," explains Neuner, a native of the Tyrol, who brings her warm, engaging character to her role. "Using the appropriate instruments from my "toolbox", I am able to support people as they attempt to rediscover a sense of well-being." This could involve talking therapy or hypnotherapy, or another technique the therapist uses is EDMR (a highly effective dream therapy technique). It could also involve learning relaxation techniques or a combination of these: "It really depends on the individual." Neuner is also able to provide expert support to those who want to use positive psychology to work on their individual strengths and sense of wellbeing. She helps sportspeople and managers to tap into their full potential. What do they all take away from this: training in mindfulness, thought channelling and breathing techniques: "You learn more about yourself and are better able to combat negative thoughts," explains the therapist. Is it true that people plan entire holidays around their mental coaching? Inge Neuner laughs: "Every holiday at the Stanglwirt makes people happy. Sometimes I get to play a little part in that." ■

Sie werden sich nicht nur in neue Länder verlieben.
Sondern auch in die Reise dorthin.

Willkommen an Bord einer Kreuzfahrtflotte, die jedem Vergleich vorausfährt –
mit kleinen, individuellen Schiffen und größter persönlicher Freiheit.
Mehr über unsere Luxus- und Expeditionsreisen erfahren Sie unter
www.vor-uns-die-welt.de

V O R U N S D I E W E L T

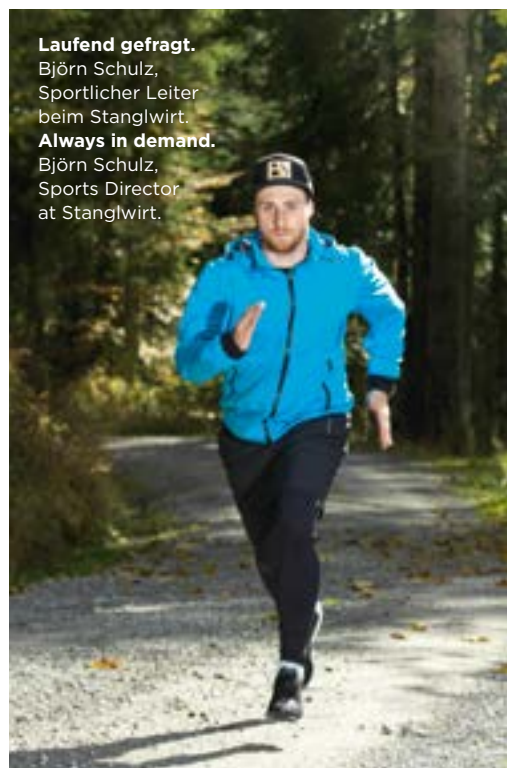


HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

Trainer der Stars *Trainer to the stars*

Stars aus Hollywood, berühmte Sportler, prominente Manager, Autoren, Models und VIPs aus Film, Funk und Fernsehen: Im Fitnessbereich beim Stanglwirt schwitzen viele Menschen mit großem Namen. Sie folgen dabei auch den Tipps und Empfehlungen von Björn Schulz, dem Sportlichen Leiter des Hauses. „Neben zahlreichen Stammgästen vertrauen mir auch viele Stars“, ist der diplomierte Sport- und Gesundheitstrainer stolz, „sehr beliebt ist etwa das Boxtraining.“ Auch in diesem Trendsport hat er sich einen Namen gemacht, kennt Präsidenten von Boxverbänden und plaudert mit den Klitschkos, die gerne daheim beim Stanglwirt sind. So etwas spricht sich natürlich herum. Etwa bei den Fußballstars der deutschen Bundesliga. So mancher hat ihn schon am Handy angerufen und gefragt, ob er für eine Fitnessseinheit im Stanglwirt vorbeikommen könnte. „Da frage ich gerne nach, woher sie meine Nummer haben.“ Die Antwort: von einem anderen prominenten Kollegen oder Freund, der vom Training mit Björn Schulz und den vielen sportlichen Möglichkeiten im Stanglwirt schwärmte. Dass die bei ihren Vereinen von vielen Spezialisten professionell betreuten Profikicker auf Björn Schulz vertrauen, liegt an den vielseitigen Interessen des Fitness-Profis. „Ich beschäftige mich mit Neuroathletik, tausche mich mit Ärzten aus, arbeite beim Stanglwirt eng mit Sport-Psychologin Inge Neuner zusammen und verfolge die Methoden anderer Trainer.“ Sein Ausbilder, der legendäre deutsche Physiotherapeut Josef Schadhauer habe ihm sein Credo beigebracht: „Ich koch nur mit Wasser, aber aus vielen unterschiedlichen Flüssen.“ Natürlich sind manche Gäste besonders

Mit Björn Schulz ist der Stanglwirt auch erste Adresse für sportliche Promis.
With Björn Schulz, the Stanglwirt is also a go-to destination for sporting stars.



Laufend gefragt.
Björn Schulz,
Sportlicher Leiter
beim Stanglwirt.
Always in demand.
Björn Schulz,
Sports Director
at Stanglwirt.

Hollywood stars, famous athletes, big-name managers, authors, models and VIPs from the film, radio and television industries: many celebrities can be spotted working out in the Stanglwirt gym. Also under the guidance of Björn Schulz, the hotel's Sports Director. "As well as with many regular guests, I am proud to also work with a number of stars," says the qualified sports and fitness trainer. "Boxing training is especially popular." He has made a name for himself in this fashionable sport, knows the presidents of various boxing associations and is friends with the Klitschko brothers, who like to spend time "at home at the Stanglwirt". Naturally, word has begun to spread – including among the football stars of the German Bundesliga. Sometimes they give him a call on his mobile and ask to arrange a training session at the Stanglwirt. "I always ask them where they got my number from." The answer is usually from a well-known colleague or friend who has recommended the training sessions and the many sporting opportunities at the Stanglwirt. These professional footballers all have teams of specialists provided by their clubs to look after their fitness, but they still put their trust also in Björn Schulz due to the varied interests of the fitness professional. "I work with neuro athletic training, cooperate with doctors, work closely with sports psychologist Inge Neuner at the Stanglwirt and follow the methods of other trainers closely." His mentor, the legendary German physiotherapist Josef Schadhauer, taught him that "many different rivers flow into the same sea." Of course, some guests are a special challenge for Schulz: for example, the President of the European Commission, Jean Claude Juncker, checked into the Stanglwirt for three weeks and worked on improving his fitness with Björn. "You feel a huge sense of responsibility." As a personal coach, Schulz continues to give many of the guests who come to his



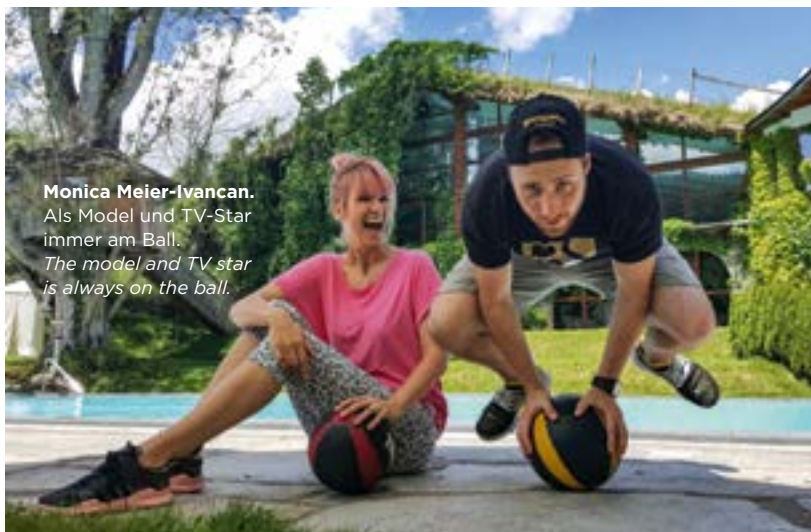
Jean-Claude Juncker.
Der EU-Kommissionspräsident im Fitnessgarten.
The President of the European Commission in the Fitness Garden.



Sebastian Kehl.
Der Fußballstar zeigt Schlagkraft.
The football star packs a punch.



Michael Ballack.
Auch die Bayern-Legende boxt gerne.
The legendary Bayern Munich player also enjoys boxing.



Monica Meier-Ivancan.
Als Model und TV-Star immer am Ball.
The model and TV star is always on the ball.



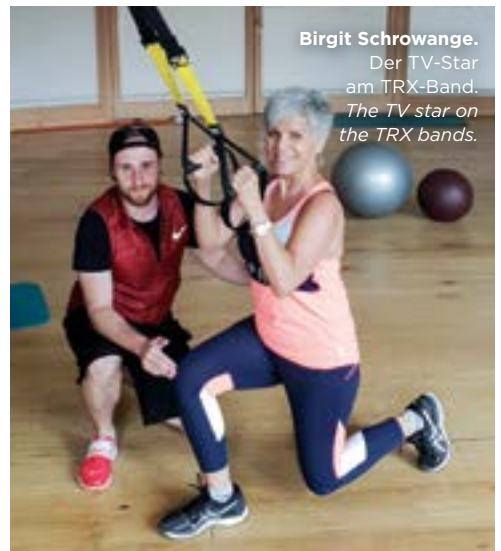
Arnold Schwarzenegger.
Für Björn Schulz ist es eine große Ehre, sich mit seinem Idol über die Themen Fitness, Sport und Gesundheit auszutauschen.
For Björn Schulz it is a great honour to discuss fitness, sport and health with his idol.



Thomas Rupprath.
Der Schwimm-Olympiasieger beim Training.
The medal-winning Olympic swimmer in a training session.



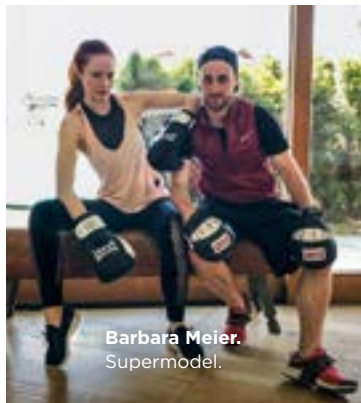
Jennifer Knäble.
Mit Ehemann Felix Moese beim Boxen.
With husband Felix Moese during a boxing session.



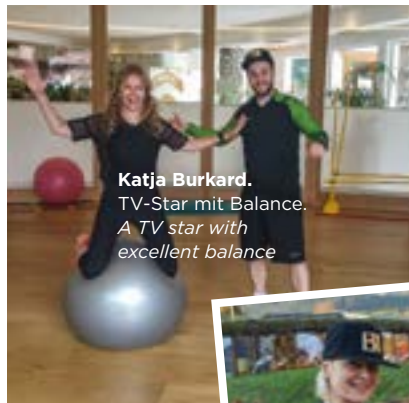
Birgit Schrowange.
Der TV-Star am TRX-Band.
The TV star on the TRX bands.



Verona Pooth
vertraut in Sportfragen auf Björn Schulz.
Verona Pooth relies on Björn Schulz for all her sporting needs.



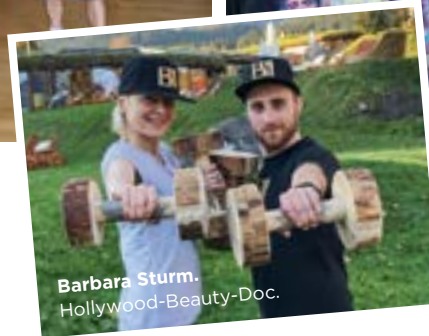
Barbara Meier.
Supermodel.



Katja Burkard.
TV-Star mit Balance.
A TV star with excellent balance



Tom Loeffler.
US-Box-Promoter.
US boxing promoter.



Barbara Sturm.
Hollywood-Beauty-Doc.

herausfordernd: etwa als EU-Kommissionspräsident Jean-Claude Juncker für drei Wochen im Stanglwirt eincheckte und mit Björn Schulz seine Fitness verbesserte. „Da spürt man eine sehr große Verantwortung.“ Vielen Trainingsgästen gibt Schulz als Personal Coach auch nach dem Stanglwirt-Aufenthalt telefonisch Übungstipps. Allerdings undogmatisch: „Natürlich arbeite ich Trainingspläne individuell aus, sie müssen zu den gesetzten Zielen, der Persönlichkeit und den Lebensgewohnheiten passen.“ Aber sie sind nur eine Richtlinie: „Mit Hollywood-Beauty-Doc Barbara Sturm etwa habe ich spontan beschlossen, einfach locker zu joggen, weil das Wetter so herrlich war.“ Immer mehr Promis lassen den zertifizierten Ernährungscoach auch bei ihren Essgewohnheiten mitreden. Deshalb will er eine Sports-Bar neben dem Box-Gym beim Stanglwirt einrichten. Angeboten werden sollen gesunde Snacks, Salate und Nahrungs-Supplements, vorrangig bio bzw. auf natürlicher Basis. Etwa Vitaminriegel und Overnight-Fatburner. Pläne, die auf Begeisterung stoßen. Und die sogar Stammgast Arnold Schwarzenegger beeindrucken. „Björn, i bin stoiz auf di“, richtete er dem Stanglwirt-Sportchef aus. ■

training sessions helpful tips and tricks over the phone, even after the end of their stay at the Stanglwirt. But he's never too strict: "It goes without saying that I always make sure to customise the training plans to suit each individual – the plans need to be suitable for their goals, their personality and their way of life." But they are just a guideline: "For example, I spontaneously decided to go for a relaxed jog with Hollywood beauty doctor Barbara Sturm, since the weather was so wonderful." An increasing number of celebrities are also discussing their diet with the certified dietary coach. For this reason, he would like to create a sports bar next to the boxing gym at the Stanglwirt. The bar would sell healthy snacks, salads and diet supplements, which would all be organic or use natural ingredients, such as vitamin bars and overnight fat burners. These plans are causing a lot of excitement. Even regular guest Arnold Schwarzenegger is impressed. "Björn, I'm proud of you," he told the Stanglwirt's Sports Director. ■

Neugierig geworden? Dann vereinbaren Sie Ihren persönlichen Termin oder Ihr persönliches Angebot für Trainingstage unter: bjoern.schulz@stanglwirt.com

Curious to find out more? Arrange your personalised training session or get a personalised quote for training days at: bjoern.schulz@stanglwirt.com

Bleiben Sie auf dem Laufenden und folgen Sie Björn auf Instagram: [@bjoern.schulz.personalcoach](https://www.instagram.com/bjoern.schulz.personalcoach)



Stay up-to-date by following Björn on Instagram [@bjoern.schulz.personalcoach](https://www.instagram.com/bjoern.schulz.personalcoach)





RENÉ LACOSTE



NOVAK DJOKOVIC

LACOSTE 
NEW PARIS POLO

Ideal für Sport und Freizeit.

Auch Golfer Markus Brier trainiert und regeneriert im Easy Motion Skin.

Perfect for sport and leisure.

Golfer Markus Brier trains and regenerates in Easy Motion Skin.

Smart Wear: ein Trainingsanzug für Bodyforming und straffe Haut.

Smart wear: a training outfit that shapes the body and streamlines the skin.



Effizienz zum Anziehen

Efficient dressing



EMS-Chef Christian Jäger.

Der österreichische Unternehmer bringt seinen internationalen Erfolg zum Stanglwirt.

EMS boss Christian Jäger.

The Austrian entrepreneur is bringing his international success to the Stanglwirt.

www.easymotionskin.com

Bewegung macht Spaß – vor allem, wenn man einen Trainingseffekt spürt. Der hoch entwickelte EMS(Elektromuskelerregung)-Trainingsanzug von Easy Motion Skin hilft dabei. Das Geheimnis der schicken Sportbekleidung: Patentierte Trochenelektroden stimulieren mit niederfrequenten elektrischen Impulsen bis zu 90 Prozent der Körpermuskulatur. Das erhöht die Sauerstoffaufnahme, steigert die Muskelkraft und Leistung. Kurz gesagt: Easy Motion Skin sorgt für optimale Trainingseffekte, ist ideal fürs Bodyforming und zur Straffung der Haut. Ob Kraft-, Cardio- oder Stoffwechseinheiten, Workouts im EMS-Anzug verbrauchen dreimal mehr Kalorien und sind bis zu 18-mal effizienter als klassische Trainings. Easy Motion Skin sorgt mit medizinisch entwickelten Regenerationsprogrammen auch gleich für den perfekten Abschluss eines intensiven Trainings oder anstrengenden Tages. Entwickelt wurde Easy Motion Skin auf Basis der Erkenntnisse des führenden Herzmediziners Prof. Dr. Dirk Fritzsche,

der den Hersteller auch als medizinischer Beirat unterstützt. Er entwickelte im Rahmen eines vom deutschen Wissenschaftsministerium geförderten Projekts das weltweit erste kabellose EMS-System. Dann wurde ausführlich getestet. Über 2.000 Trainingseinheiten mit der Innovation des Herzmediziners wurden ausgewertet – mit beeindruckenden Ergebnissen: Die Sauerstoffaufnahme war signifikant höher, ebenso die geleistete Kraft. Blutdruck und Blutzucker sanken. Muskulär bedingte Rückenschmerzen wurden reduziert. Produziert wird nach höchsten Qualitätsstandards in Deutschland: Dank Bluetooth genießt man kabellose Bewegungsfreiheit und steuert die Programme mittels App und Touchscreen auf iPad oder iPhone. Die Elastizität der antibakteriellen Hightech-Fasern garantieren eine einzigartige Passform und vielfältige Einsatzmöglichkeiten – ob beim Golfen, Joggen, Wandern, Boxen oder Krafttraining. Rennrodel-Weltmeister Wolfgang Kindl, Golfer Markus Brier, Volks-

Rock-'n'-Roller Andreas Gabalier, Moderatorin Sylvia Walker oder Schauspieler Ralf Moeller trainieren bereits im charakteristisch blauen Easy-Motion-Skin-Anzug. „Dass Easy Motion Skin nun auch im Stanglwirt daheim ist, freut mich besonders“, erklärt der Mann hinter der Marke, der österreichische Unternehmer Christian Jäger. Wer den sportlichen Hightech-Anzug ausprobieren will, meldet sich im Fitnessgarten beim Sportlichen Leiter und Personal Coach Björn Schulz und erfährt dort, wie einfach und vielfältig Easy Motion Skin bei Sport- und Freizeitaktivitäten unterstützen kann. ■

Exercise is fun – especially when you can feel the full benefit of your training. The highly sophisticated EMS (Electrical Muscle Stimulation) training outfit by Easy Motion Skin is here to help with this. What's this chic sportwear's secret? Patented dry electrodes stimulate up to 90 percent of the body's muscular system with low-frequency electrical impulses. This increases oxygen intake, improves muscle strength and performance. To put it simply: Easy Motion Skin ensures optimum training results, is perfect for body shaping and streamlines the skin. Whether it's strength, cardio or metabolic resistance training, you will burn three times as many calories in an EMS suit and your workout will be up to 18 times more efficient. The medically developed regeneration programmes by Easy Motion Skin also offer the perfect end to an intense workout or tiring day. Easy Motion Skin was developed based on the expertise of leading cardiologist Professor Dirk Fritzsche, who supports the manufacturers by offering medical advice. As part of a project funded by the German Federal Ministry of Education and Research, he developed the world's first wireless EMS system. This was then extensively tested: over 2,000 training sessions were evaluated using the cardiologist's innovation and with impressive results. Oxygen uptake significantly increased, as did the level of strength achieved. Blood pressure and blood sugar fell. Muscular back pain was reduced. The sportswear is manufactured to the highest quality standards in Germany. Bluetooth allows you to move about unhindered by wires and the



programme is controlled using a touchscreen app on an iPad or iPhone. The elasticity of the anti-bacterial high-tech fibres ensures a unique fit and variety of applications – whether golfing, jogging, hiking, boxing or strength training. Luge world champion Wolfgang Kindl, golfer Markus Brier, music star Andreas Gabalier, TV presenter Sylvia Walker and actor Ralf Moeller already train in the classic blue Easy Motion Skin outfits. “We're delighted that Easy Motion Skin is now also at home at the Stanglwirt,” explains the man behind the brand, Austrian entrepreneur Christian Jäger. Anybody who wants to try out the high-tech

sports suit can sign up with Sports Director and personal coach, Björn Schulz, in the Fitness Garden. You will then get to experience the simple and diverse ways that Easy Motion Skin can support you in your sport and leisure activities. ■

„So bin ich besonders effizient im Training, spürbar fitter und meine Rückenschmerzen sind Vergangenheit.“
“I'm much more efficient during training, noticeably fitter and my back pain is a thing of the past.”

Erfolg in Blau.

SKY-Sportmoderatorin Sylvia Walker macht im Fitnessgarten mit Stanglwirt Sportchef und Personal Coach Björn Schulz eine gute Figur in Blau.

Blue for victory.

SKY Sports presenter Sylvia Walker looks great in blue, working out in the Fitness Garden with Stanglwirt Sports Director and personal coach Björn Schulz.

SKY-Sportmoderatorin / SKY Sports presenter Sylvia Walker

Dreifacheffekt

Triple effect

Ein neuer Drink erleichtert das Abnehmen und fördert Gesundheit und Schönheit.
A new drink that encourages weight loss and promotes health and beauty.



Ein Getränk, das schlank und schöner macht, die Gesundheit fördert und noch dazu köstlich nach Vanille und Erdbeeren schmeckt? Was nach Wunschtraum klingt, erfüllt Regulatpro® Slim Beauty von Dr. Niedermaier Pharma. Der Body-Beauty-Booster made in Germany trägt nicht nur zur Gewichtsreduktion bei, sondern sorgt zudem für den Erhalt eines starken Bindegewebes, fördert ein gesundes Haar- und Nagelwachstum sowie reine Haut, den Muskelaufbau und das Immunsystem. Verantwortlich dafür sind wie in allen Produkten von Dr. Niedermaier einzigartige Regulatessenzen®, die aus biologischen, sonnengereiften Früchten, Nüssen und Gemüsen gewonnen werden. Model und Designerin Alessandra Meyer-Wölden hat die Beauty-Revolution schon ausprobiert. „Wie viele wissen, ernähre ich mich gesund und treibe viel Sport. Mir ist es wichtig, in Balance zu leben. Ich mache keine Diäten und habe ‚Cheat Days‘, an denen ich esse, worauf ich Lust habe. Auch ich habe nach einem Urlaub oder nach Weihnachten drei, vier Kilos mehr drauf. Mit 20 Jahren war das noch anders, mit 35 wird es schon schwieriger. Dafür ist der neue Abnehmdrink Regulatpro® Slim Beauty mit Hyaluron perfekt. Er ist zudem gesund und enthält wertvolle Nährstoffe, deshalb schlägt man gleich zwei Fliegen mit einer Klappe. Und er schmeckt obendrein lecker. Deshalb sind es gleich drei Fliegen.“ Das Beste aber: Regulatpro® Slim Beauty ist auch im Stanglwirt-Spa erhältlich. ■



Alessandra Meyer-Wölden
schwört auf Regulatpro® Slim Beauty.

Alessandra Meyer-Wölden
is a true fan of Regulatpro® Slim Beauty.

A drink that makes you thin and more beautiful, promotes a healthy balance and also has a delicious strawberry and vanilla taste? What sounds like a dream is actually a reality with Regulatpro® Slim Beauty by Dr. Niedermaier Pharma. The body beauty booster is made in Germany and does more than just promote weight loss – it preserves the strength of connective tissue and encourages healthier hair and nail growth, as well as clearer skin, muscle development and a boosted immune system. Like all Dr. Niedermaier products, this is all due to the unique Regulatessenzen® ingredients, which are derived from organic sun-ripened fruit, nuts and vegetables. Model and designer Alessandra Meyer-Wölden has already tried out the beauty revolution. “As many of you know, I eat healthily and do a lot of exercise. It’s important to me that I have a balanced life. I don’t go on diets and I have “cheat days” when I eat whatever I want. I also tend to gain three or four kilos over Christmas or whenever I go on holiday. When I was 20 that wasn’t really a problem, but now at 35, it’s a bit more of an issue. The new Regulatpro® Slim Beauty with Hyaluron is perfect for this. It is also healthy and contains valuable nutrients, meaning you can kill two birds with one stone. And it’s tasty too. So I guess it’s three birds!” Even better though: Regulatpro® Slim Beauty is also available in the Stanglwirt Spa. ■

Xetra-Gold®

Mehr als nur ein Papier.



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

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

Xetra-Gold® ist handelbar über Ihre Hausbank oder Ihren Onlinebroker unter der

WKN: A0S9GB

www.xetra-gold.com



Sieger- Pferde *Winning horses*

Der Stanglwirt wurde mit dem Aktiv Hotel Award in der Kategorie Reiten ausgezeichnet.
The Stanglwirt was awarded the Aktiv Hotel Award in the riding category.



Aktiv Hotel Award 2018.
Reitsport ist beim Stanglwirt ein ausgezeichnetes Erlebnis.
Aktiv Hotel Award 2018.
Riding is an award-winning experience at the Stanglwirt.

Ein prächtiger Anblick: Stolz drehen die edlen Lipizzaner ihre Runden in der über 1.000 Quadratmeter großen Reithalle beim Stanglwirt. 23 Pferde dieser kaiserlichen Rasse stehen den Gästen in der hauseigenen Reitschule zur Verfügung, vom Anfänger-Unterricht bis zum anspruchsvollen Cavaletti-Training (Bodenarbeit mit Stangen) reicht die Palette der Möglichkeiten. Eine Vielfalt, die jetzt vom Freizeit-Verlag Landsberg mit dem Aktiv Hotel Award in der Kategorie „Reiten“ ausgezeichnet wurde – und den Stanglwirt damit als Hotel mit dem besten Reitangebot im gesamten deutschsprachigen Raum prämiert. Juniorchefin Elisabeth Hauser, selbst begeisterte Pferdesportlerin und für den Reitstall verantwortlich, ist überwältigt: „Der Aktiv Award ist für uns eine tolle und wichtige Auszeichnung, die unseren Weg bestätigt, qualitative Beziehungen zum Tier mit dem speziellen Erlebnis auf dem Lipizzaner anzubieten.“ Tatsächlich wird beim Stanglwirt viel in die Zucht und Haltung investiert. Elisabeth Hauser: „Unser Fokus liegt bei den Pferden, den Ausbildnern und Trainern und allen eingesetzten Materialien auf Topniveau. Wir achten streng auf artgerechte Haltung.“ Das hoch qualifizierte Team der Juniorchefin unter Leitung von Lisa Frimberger setzt sehr viel Zeit und Mühe in die Aufzucht und Ausbildung der Pferde. „Das ist eine große Investition und viel Arbeit, umso mehr freut es mich, wenn das honoriert wird.“ Und noch ein Ziel sieht Elisabeth Hauser dank der Topleistung ihres Teams erreicht: „Wir wollen tolle Urlaubserlebnisse für alle ebenso bieten wie hochqualitative Spezial-Services für jene Gäste, die wegen eines bestimmten Sportangebotes zu uns kommen. Der Aktiv Award zeigt, dass uns diese Mischung gelingt.“ ■

A magnificent sight: the noble Lipizzaner stallions parade proudly around the 1,000 m² riding hall at the Stanglwirt. Twenty three horses of this imperial breed are available to the guests at the in-house riding school. Whether it's beginner lessons or challenging cavaletti training (floor work with poles), there's a whole range of options. A range that has now been recognised with the Aktiv Hotel Award in the "riding" category – meaning that the Stanglwirt has the best riding opportunities of any hotel in the German-speaking realm. Junior director Elisabeth Hauser, herself a keen rider and responsible for the stables, is delighted: "The Aktiv Award is a wonderful and important prize for us, which acknowledges our commitment to ensuring that our guests have an in-depth and well-rounded experience on our Lipizzaners."

In fact, a substantial amount is being invested into breeding and care at the Stanglwirt. Elisabeth Hauser: "When it comes to the horses, instructors and trainers, quality is the primary concern – including the materials used. We are very strict about ensuring that the horses receive care tailored to them." The junior director's highly qualified team, led by Lisa Frimberger, devotes a great deal of time and energy into training and working with the horses. "It's a major investment and a lot of work. That's why it's so pleasing to be recognised in this way." Thanks to the great work from her team, Elisabeth Hauser feels that another goal has been accomplished: "We want to be able to offer amazing holiday experiences for everybody, while at the same time providing high-quality special services to any guest who comes here to use specific sports facilities. The Aktiv Award shows that we have achieved this balance." ■

Auf dem Rücken der Lipizzaner!
4 Übernachtungen
ab € 642,-
für Anfänger



Glückliche Herde.
Beim Stanglwirt ist es auch für Pferde paradiesisch.
Happy horses.
The Stanglwirt is also a paradise for horses.



Kaiser-Pferde.
Die legendären Lipizzaner in der Reithalle.
Imperial horses.
The legendary Lipizzaner stallions in the riding hall.





Kindergerecht.
PBI Junior Camps
sind für kleine Gäste
maßgeschneidert.
Child friendly.
PBI Junior Camps are
tailor-made for
younger guests.

Immer am Ball

Always on the ball

Neue Tennis-Highlights: Juniorcamps, Playsight-Schulung und Cardio-Tennis.
New tennis highlights: Junior Camps, PlaySight training and Cardio Tennis.



Tennis hat beim Stanglwirt Tradition. Gemeinsam mit dem langjährigen Partner Peter Burwash International (PBI) startet im Fünf-Sterne-Biohotel jetzt eine Reihe innovativer Angebote rund um den „weißen Sport“. Wie etwa die PBI Junior Camps. „Wir wollen, dass die Kinder so schnell wie möglich spielen können“, erklärt PBI-Trainer Philippe Azar. „Mit den jungen Stanglwirt-Gästen trainieren wir auf kleineren Plätzen, mit kürzeren Rackets, weicheren Bällen und niedrigeren Netzen.“ Je nach Altersklasse werden die Größenunterschiede und die

Tennis has a long history at the Stanglwirt. Working with long-standing partner Peter Burwash International (PBI), the five-star Resort is now offering a range of innovative programmes and services for this popular sport. One example of this is the PBI Junior Camps. “We want children to be able to play as soon as possible,” explains PBI trainer Philippe Azar. “We get the young Stanglwirt guests started on smaller courts with shorter rackets, softer balls and lower nets.” These differences compared to “normal” tennis in terms of size and intensity are gradually reduced as the children progress up through the various



Trainingsintensität zum „normalen“ Tennis reduziert. Bei den Vier- bis Achtjährigen steht noch der Spaß an der Bewegung im Vordergrund, fortgeschrittene Spieler ab elf lernen schon Feinheiten wie unterschiedliche Spins und spielen Matches. Auf Wunsch können sie ebenso wie Erwachsene ihr Spiel mit dem Playsight-System analysieren. Azar: „Das Spiel wird aus unterschiedlichen Perspektiven aufgezeichnet, man kann am Handy gemeinsam mit dem Trainer zu Hause Fehler und Fortschritte analysieren.“ Mit den zahlreichen Funktionen des Programms machen auch Hobbyspieler, so Azar, „unglaubliche technische Fortschritte“. Um Fitness und Ausdauer geht es bei Cardio-Tennis, das beim Stanglwirt exklusiv in Österreich angeboten wird. Gespielt wird in Gruppen von acht bis zwölf Gästen, im Hintergrund sorgt flotte Musik für gute Laune, wer nicht am Ball ist, macht Übungen am Spielfeldrand. Azar: „Die Spieler tragen Herzfrequenzmesser, um im optimalen Trainingsbereich zu bleiben. Ziel ist, in einer Stunde 800 Kilokalorien zu verbrauchen.“ Und natürlich – eine Menge Spaß zu haben. Azar: „Bei Cardio-Tennis wird immer viel gelacht.“ ■

age groups. Between the ages of four and eight, it is mostly just about keeping things fun and getting them moving around, but more advanced players over the age of eleven learn to refine their techniques, introducing spins and playing matches. If they want, they can even analyse their game on the PlaySight system, just like the adults. Azar: “This allows you to look at the game from a different perspective. You can use the recordings to analyse your strengths and weaknesses at home with your usual trainer, using just a mobile phone.” The many functions of the programme mean that even amateur players can make what Azar describes as “amazing technical progress”. When it comes to fitness and endurance, Cardio Tennis is the answer and the Stanglwirt happens to be the only place in Austria where this is currently being offered. It is played in groups of eight to twelve guests while pumping music puts everybody in a good mood. Drills on the sidelines for any moment that you are not on court keep the heart pumping! Azar: “The players wear heart rate monitors to ensure that they always remain in the optimum range for training. The goal is to burn 800 calories an hour.” And to have loads of fun, of course! Azar: “There’s always a lot of laughing involved in Cardio Tennis.” ■

Tennis mit Mehrwert.
Cardio-Tennis sorgt spielerisch für mehr Ausdauer.
Tennis 2.0.
Cardio Tennis is a fun way to build stamina.

„Cardio-Tennis ist ein gesunder Spaß.“
“Cardio Tennis is healthy and fun.”

Die Arena der Stars

Arena of the stars

Österreichs größtes Sandplatzturnier findet in Kitzbühel statt.
Austria's biggest tennis tournament takes place in Kitzbühel.

Am 27. Juli ist es wieder so weit. Das Generali Open startet – nicht nur das wichtigste Sandplatzturnier Österreichs, sondern auch eines der traditionellsten der Welt. Über 110 Jahre reichen die Wurzeln des heutigen ATP-World-Tour-250-Turniers zurück: 1904 wurde erstmals unter dem Hahnenkamm aufgeschlagen, nach 1945 wurde es in den „Alpenländercup“ verwandelt. Als 1970 die Tennisprofis und Veranstalter die ATP gründeten, war Kitzbühel sofort wieder ein Fixpunkt im Turnierkalender. Die besten Spieler der Welt gaben sich hier ein Stelldichein, Wimbledon-Sieger schlugen im Kitzbüheler Tennisclub ebenso auf wie junge Talente, die hier den Grundstein für eine Weltkarriere legten. Mehrmals wurde Kitzbühel von Tennisprofis zum bestorganisierten Turnier der Welt gewählt. Dass Stars wie Dominic Thiem gerne zum Generali Open kommen, ist Turnierdirektor und Davis-Cup-Legende Alex Antonitsch zu verdanken. Und ein wenig auch dem Stanglwirt. Viele Profis nutzen das Fünf-Sterne-Biohotel, um sich bestens betreut auf die Matches vorzubereiten. Und auch, um ein wenig zu genießen: Mehr Entspannungsmöglichkeiten nach sportlichen Anstrengungen sind kaum zu finden. ■



Tennisturnier
Generali Open
in Kitzbühel

27.7.-3.8.2019
3 Übernachtungen
inkl. Tickets
ab € 670,-



Überraschungssieger.

Martin Klizan gewann das Turnier 2018 – und verblüffte damit die Sportwelt.

Surprise victor.

Martin Klizan won the 2018 tournament – astounding sporting insiders.

On 27th July it's that time again: the Austrian Open Kitzbühel is underway – and not just as one of the most important clay court tennis tournaments in Austria, but also one of the most traditional in the world. The tournament, which is currently part of the ATP World Tour 250 series, has roots going back more than 110 years: in 1904, it was played under the Hahnenkamm for the first time and, after 1945, it became known as the "Alpenländercup". When tennis professionals and promoters formed the ATP in 1970, Kitzbühel was once again an instant fixture on tournament calendars. The best players in the world would choose to rendezvous here,

Wimbledon winners would train at Kitzbühel tennis club and young talented players would lay the groundwork for their successful global careers. Several times, Kitzbühel has been voted the most well-organised tournament in the world by tennis professionals. Tournament director and Davis Cup legend Alex Antonitsch is responsible for making sure that stars like Dominic Thiem keep coming to the Austrian Open. And, to some degree, so is the Stanglwirt. Many of the pros rely on the five-star Resort to make sure they are fully prepared ahead of their matches. And also, as a relaxing retreat: there's no better place to unwind after a major sporting endeavour. ■



EXCEPTIONAL
COMPETENCE IN MATERIALS
LEADS TO EXCEPTIONAL
INTERIOR

**BASED ON THIS PRINCIPLE F/LIST DEVELOPS AND MANUFACTURES INTERIORS
FOR BUSINESS & PRIVATE JETS, YACHTS AND RESIDENCES.**

BREAKING GROUND BY COMBINING TRADITIONAL CRAFTSMANSHIP AND APPLIED INNOVATIVE SPIRIT. DRIVEN BY
A PASSION FOR PERFECTION. ROOTED IN THE RELIABILITY OF A FAMILY-RUN AUSTRIAN COMPANY.

F / LIST

F-LIST.AT

Spürbar besser



Schick auf dem Green.

Unsere Head Pros tragen
Outfits von J. Lindeberg:
Shirt: M KV TX Jacquard Reg Fit.
Hose: Elliott Tight Fit.
Cap: Colton Flexi Twill.
Gürtel: Slater 40 Pro Leather.

Chic on the green.

Our head pros wear
outfits by J. Lindeberg:
Shirt: M KV TX Reg.
Fit Jersey Polo Shirt.
Trousers: Elliott Tight Micro
Stretch Golf Trousers.
Cap: Colton Flexi Twill Cap.
Belt: Slater 40 Pro Leather Belt.

Noticeably better

Beim Stanglwirt kommen Golfer jetzt mit und durch Mike Adams in Schwung. *Golfers at the Stanglwirt can get into the swing of things with and through Mike Adams.*

„Nur fünf Prozent der Menschen sind perfekt symmetrisch“, erklärt Ulf Wendling, Head Pro der Golf Sport Academy beim Stanglwirt. „Alle anderen wundern sich, warum ihr Handicap trotz Trainings kaum sinkt.“ Mike Adams, einer der weltbesten Golfpros, hat dieses Mysterium jetzt aufgeklärt. Und entwickelte ein Testsystem, mit dem jeder Spieler den Schwung herausfindet, der für seine individuelle Physis am besten funktioniert. „Da geht es um Körpergröße, Armlänge, Rotation, das Verhältnis von Oberarm zu Unterarm und andere Parameter mehr.“ Die Details lehrte Mike Adams persönlich beim Stanglwirt im größten Seminar, das in Österreich dazu jemals abgehalten wurde. „Die Erkenntnisse aus diesem Seminar verwenden wir auch im Nationalteam“, erzählt Wendling. Und natürlich gibt er sie gemeinsam mit seinen Head-Pro-Kollegen auch an Stanglwirt-Gäste weiter. Was diese davon haben? „Auch erfahrene Spieler merken sofort eine sichtbare Verbesserung, weil sie mit der Mike-Adams-Methode in einen anderen Bewegungsablauf kommen. Und Anfänger lernen, gleich mit dem richtigen Schwung zu spielen.“ ■

“Only five percent of people are perfectly symmetrical,” explains Ulf Wendling, head pro of the Golf Sport Academy at the Stanglwirt. “Everybody else wonders why their handicap isn’t falling, despite extensive training.” Mike Adams, one of the world’s top golf experts, has finally cleared up this mystery. He has developed a testing system so that every player can discover the swing that will work best with their individual physique. “It’s all related to height, arm length, rotation, the ratio of upper arm to lower arm and several other factors.” Mike Adams discussed these factors at length at a seminar held at the Stanglwirt – the biggest seminar on this subject ever held in Austria. “We’ve taken the findings from this seminar and even applied it to the national team,” explains Wendling. And of course, along with his head pro colleagues, he’s sharing these secrets with guests at the Stanglwirt. What do they get out of it? “Even experienced players notice an instant improvement, because, with the Mike Adams method, they adopt a completely new way of moving through the swing. Even beginners can hit the ground running with the correct swing.” ■



Holnburger

Spezialitäten aus Bayern „dahoam beim Stanglwirt“.
Bavarian specialities "at home at Stanglwirt".

Patrizia & Anton
Holnburger

Metzgermeister und Weißwurstpapst
Toni Holnburger aus Miesbach in Oberbayern
beliefert den Stanglwirt seit über 20 Jahren mit
Fleisch- und Wurstwaren in höchster Qualität
aus traditioneller Herstellung.

Bei der alljährlichen Weißwurstparty ist er mit
seiner Weißwurst Namensgeber und serviert
den Gästen seine bayerische Spezialität. Neben
den geschäftlichen Beziehungen verbindet
die Familien Holnburger und Hauser eine
langjährige Freundschaft.

Die Familie Holnburger wünscht Ihnen einen
schönen Aufenthalt und „Guten Appetit“.

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

www.holnburger.de



ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

Über 2.000 Weine warten auf Sie!



Vinorama Weinversand

Wörgler Boden 13-15 | A-6300 Wörgl

E-Mail: info@vinorama.at

Fax: +43 (0) 50 220 500

Telefon: +43 (0) 50 220 519

www.vinorama.at

Kindheits- träume

Childhood dreams

Die Skischule Stanglwirt kennt die besten Schnee-Erlebnisse für Kinder.
The Stanglwirt ski school knows how to create the ultimate snow experience for children.



Erlebnis-Winter.
Endlose Pisten und spannende Kinderwelten.
Experience winter.
Endless ski runs and exciting attractions for children.



Dieser Winter könnte für die jüngsten Stanglwirt-Gäste zum besten aller Zeiten werden. „In unserer SkiWelt Wilder Kaiser–Brixental gibt es viele neue Projekte für Kinder“, erzählt Richard Laiminger, der seit mehr als 20 Jahren die Skischule Stanglwirt leitet. Ganz neu ist etwa Ellmi's Winterwelt mit kostenlosen Zauberteppichen in Ellmau, die Hexenwiese an der Talstation der Bergbahnen lockt mit einem Erlebnisparcours, der Kinderaugen zum Leuchten bringt. Und das sind nur einige der zahlreichen Highlights für Familien. Denn auch für erwachsene Stanglwirt-Gäste ist das Skivergnügen garantiert: „Wir haben allein in der SkiWelt Wilder Kaiser–Brixental 280 Kilometer Piste, im Skigebiet Kitzbühel warten zusätzlich 185 Pistenkilometer.“ Auch die Lifte spielen mittlerweile „alle Stückerl“: „Die Anlagen werden jedes Jahr modernisiert, mit Sitzheizungen und mit WLAN ausgestattet“, erzählt Laiminger. Für Schneesicherheit sorgen die modernsten Beschneiungsanlagen: „Spätestens zu Weihnachten steht dem Skivergnügen nichts mehr im Weg.“ Damit die Gäste beim Stanglwirt den Winter in den Bergen in all seiner Pracht erleben, stehen bis zu 50 private Skilehrer bereit. Kinder werden spielerisch an den Pistensport herangeführt, Erwachsene können ihre Technik verfeinern oder sich einfach von den Skiguides die schönsten Abfahrten zeigen lassen. Oder den Bergwinter ganz anders genießen. Laiminger: „Wir bieten den Stanglwirt-Gästen Ski, Snowboard, Langlauf, Schneeschuhwandern, Rodeln, Snowbike und alles andere, was im Schnee Spaß macht.“ Weil, so Laiminger: „Wir wollen mit der Skischule Stanglwirt Kindheitsträume für Groß und Klein erfüllen.“ ■

This winter might be the best yet for the youngest guests at the Stanglwirt. “There are a number of new projects running for children in the Wilder Kaiser-Brixental skiing region,” explains Richard Laiminger, who has run the Stanglwirt ski school for more than 20 years. Ellmi's Winterwelt is brand-new to Ellmau and features “magic carpets” (conveyor belts) that are free to use. Located at the valley station for the gondola lift in the Hexenwiese area, this multi-sensory experience is sure to bring a smile to any child's face. And that's just one of the many highlights for families. After all, skiing is all about having fun for the grown-up Stanglwirt guests too: “In the Wilder Kaiser-Brixental skiing region alone we have 280 kilometres of ski runs, while in the Kitzbühel region, there's a further 185 kilometres of runs.” The lifts also boast the latest features: ski lifts are upgraded every year and kitted out with things like heated seats and Wi-Fi,” explains Laiminger. The most up-to-date snowmaking machines are used to guarantee snow all season long: “By Christmas at the latest, there's nothing standing between you and first-rate skiing.” Up to 50 private ski instructors are on hand to make sure that guests at the Stanglwirt are able to experience winter on the mountains in all its glory. Children are given a fun introduction to winter sports, while adults can refine their technique or even just let the ski guides show them around the best routes. Or, you can experience winter on the mountain from a completely different perspective. Laiminger: “Stanglwirt guests can go skiing, snowboarding, cross-country skiing, snowshoe hiking, tobogganing, snow biking and do pretty much anything else that involves having fun in the snow.” Because, according to Laiminger: “The Stanglwirt ski school is all about making childhood dreams come true, whether you're a child or an adult.” ■

Bergbahnen

ELLMAU-GOING



DIE NATUR ERLEBEN – DAS GANZE JAHR
NATURE EXPERIENCE – THE WHOLE YEAR



KAISERLICHE BERG-GAUDI

Am Hartkaiser in Ellmau ist man mit dem „Wilden Kaiser“ auf gleicher Höhe. Egal ob Skifahrer, Snowboarder, Rodler oder Winterwanderer – für jeden ist das Richtige geboten.

Mit der familienfreundlichen 10er-Gondelbahn erreicht man auch im Sommer bequem Ellmi's Zauberwelt. Hier warten Abenteuer, Mythos und Zauberei auf kleine und große Entdecker.

Einzigartige Ausblicke und kulinarische Schmankerl genießt man in der Kaiserlounge direkt an der Bergstation der Hartkaiserbahn. Absoluter Highlight: die riesige Sky-Terrasse.

IMPERIAL MOUNTAINSIDE FUN

The Hartkaiser in Ellmau is located at the same height as the „Wilder Kaiser“. Whether you are a skier, snowboarder, tobogganist or winter hiker, this mountain offers the best for everyone.

With the family-friendly 10-seater gondola lift, Ellmi's Zauberwelt can comfortably be reached also in summer. Here, adventures, myths and enchantment await small and big discoverers alike.

Directly at the upper station of the Hartkaiser cable car is the Kaiserlounge, where you enjoy fantastic food and an amazing view over the surrounding mountains. Highlight: the sky terrace.



Beste Aussichten

The best views

Individuelle
Techniktrainings
für Groß und Klein,
in unserer hauseigenen
Bikeschule „GoingBike“
schon ab € 50,-

Mit einem Leih-E-Bike aus dem Sport-Eck wird Radfahren zum Panorama-Erlebnis.
Cycling becomes a panoramic experience when you rent an e-bike from the Sport-Eck.

Wilder Kaiser oder Kitzbüheler Horn? Beide Berge locken mit prächtigen Aussichten auf den jeweils anderen. Also am besten beide? Mit einem gemieteten E-Bike aus dem Sport-Eck kein Problem. „Damit kommt jeder mit ein bisschen Grundfitness auf den Berg“, sagt Sport-Eck-Mitarbeiter Alex Gandler. Er leitet viele Touren mit Stanglwirt-Gästen. Dreistündige Halbtagesausflüge werden ebenso angeboten wie ganztägige Bike-Erlebnisse am Berg samt Einkehr. „Das Streckennetz ist genial“, schwärmt Sport-Eck-Chefin Vicky Hirzinger, „es verbindet die Berge und führt bei vielen Almhütten vorbei.“ Seit sechs Jahren setzt das Sport-Eck auf Mountainbikes mit Elektrohilfe, entsprechend groß ist die Erfahrung im Umgang mit den Geräten. Sonst würde es zu gefährlich werden. Denn, so Tourenguide Gandler: „Raufkommen ist mit der Motorhilfe kein Problem. Aber das Runterfahren ist für viele eine Herausforderung.“ Neulingen empfiehlt er unbedingt Fahrtechnikurse, die er auch anbietet. „Danach kann man die Berge richtig genießen.“ Entweder in Gruppen bis zu maximal zwölf Teilnehmern – „damit man sich um jeden individuell kümmern kann“, so Gandler – oder auf einer individuell gebuchten Privattour. Auch das bietet das Sport-Eck. Ebenso wie die notwendige Ausrüstung für die Touren. Für den Rest – klare Bergseen, herrliche Gipfel, romantische Wälder – sorgt die Natur rund um den Stanglwirt. ■



E-Bike-Profis im Sport-Eck.
Vicky Hirzinger und Alex Gandler.
E-bike pros in the Sport-Eck.
Vicky Hirzinger and Alex Gandler.

Wilder Kaiser or Kitzbüheler Horn? Each mountain offers great views of the other. So maybe you should just do both? That is not a problem with an e-bike hired from the Sport-Eck. “It gives you a bit of a fitness boost for heading up onto the mountain,” says Sport-Eck colleague Alex Gandler, who leads a lot of tours for Stanglwirt guests. Three-hour half-day excursions are on offer, as well as full-day bike experiences on the mountain, complete with refreshment stops. “The network of cycle paths is amazing,” gushes the Sport-Eck’s manager Vicky Hirzinger. “It connects the mountains and there are plenty of Alpine lodges alongside the paths.” The Sport-Eck has stocked mountain bikes with an electric assist system for six years now, meaning they are highly experienced with the machines. Otherwise they would be too dangerous to use. According to tour guide Gandler: “Going up is great with a power-assist motor. It’s going down that presents more of a challenge.” He definitely recommends that newcomers take a course in cycling techniques, which he also offers. “Afterwards you’ll be able to really enjoy the mountains.” Excursions are available as either groups of up to twelve people – “so you can properly look after everybody on an individual level,” according to Gandler – or as a pre-booked private tour. In addition to the tours themselves, the Sport-Eck also provides all the equipment you could need. As for the other essentials – crystal-clear mountain lakes, magnificent peaks, romantic forests – we leave that to Mother Nature surrounding the Stanglwirt. ■



Natureerlebnis auf zwei Rädern.

Tourguide Alex Gandler kennt die schönsten Strecken rund um den Stanglwirt.

Experiencing nature on two wheels.

Tour guide Alex Gandler knows the most beautiful routes around the Stanglwirt.

Perfekter Trainingsbegleiter

Als erste Pulsuhr am Handgelenk ermöglicht das Flaggschiff, die Polar Vantage V, die Wattmessung für Läufer. Perfekt für ambitionierte Athleten, die auch mal ein Intervalltraining einlegen. *As the first heart rate monitor worn on the wrist, the Polar Vantage V flagship monitor allows athletes to monitor their performance. Ideal for ambitious athletes who sometimes take part in interval training.*



Technology

Der neue, elegantere und geschmeidigere Dobermann GSR gleitet so dynamisch durch jedes Gelände wie nie zuvor. Er macht jeden Berg zu deiner ganz persönlichen Rennstrecke. Eine Skikonstruktion, die Power und Performance spielerisch ausbalanciert. Nordica. Dobermann GSR RB EVO + N Pro X-Cell. *The new, more elegant and more streamlined Dobermann GSR glides dynamically through all types of terrain like never before. It turns every mountain into your own personal racetrack. A ski that delivers the perfect balance of power and performance. Nordica. Dobermann GSR RB EVO + N Pro X-Cell.*



Sport

GROSSTEIL DER ARTIKEL ERHÄLTICH IM STANGLWIRT.

Ja Ich will!



Genetics Engineering

Promachine 130 ist der modernste und schmalste Skischuh, den Nordica je hergestellt hat. Unglaublich reaktionsschnell, mit hoher seitlicher Stabilität und maximaler Kraftübertragung erlaubt er präzise Schwünge. Eine bisher unerreichte, unvergleichbare Traktion auf Schnee und Eis bietet die neu integrierte GRIPWALK-Sohle von Michelin. *The Promachine 130 is Nordica's most modern and streamlined ski boot to date. It is incredibly responsive and offers high lateral stability and maximum power transfer, allowing for precise turns. The newly integrated GRIPWALK soles from Michelin offer previously unimagined and unbeatable traction on snow and ice.*

Los geht's

Ein All-Terrain-Kinderwagen mit schlankem und leichtem Design, ideal für Erkundungen in der Stadt und am Berg, zum Bummeln und Joggen. Ein stylischer und alltagstauglicher, 11,4 kg leichter Dreirad-Kinderwagen mit Einhand-Klappmechanismus. Thule Urban Glide 2. *An all-terrain stroller with a sleek, lightweight design, making it perfect for urban and off-road exploration as well as for casual strolls and jogging. A stylish, lightweight stroller for everyday use, weighing 11.4 kg and with one-handed folding mechanism. Thule Urban Glide 2.*

Reaktionsschnell

Der neue FuelCell Impulse für Herren wird von der revolutionären Vorderfußtechnologie mit Stickstoffeinspritzung angetrieben und bietet so ein schnelleres Laufgefühl. New Balance. *The new FuelCell Impulse for men is powered by revolutionary nitrogen-injected forefoot technology, getting you off the ground faster. New Balance.*



Celebrity-Style

Die Amerikanerin Melissa Odabash gilt als Königin der Beach- und Swimwear. Zu den Stars, die ihre Entwürfe tragen, zählen Supermodels wie Kate Moss, Elle Macpherson ebenso wie Schauspielerinnen wie Cameron Diaz oder Gwyneth Paltrow. Ein Tipp von Melissa Odabash: „Badezeug immer nur unter kaltem Wasser ausspülen, nie in die Waschmaschine!“ *American Melissa Odabash is the queen of beach and swimwear. Stars that wear her designs include supermodels Kate Moss and Elle Macpherson as well as actresses Cameron Diaz and Gwyneth Paltrow. A tip from Melissa Odabash: "Always rinse your swimsuit in cold water - never put it in the washing machine!"*



Vermögen anvertrauen heißt für uns Klarheit für Sie schaffen.

BTV VIER
LÄNDER
BANK

DIE BANK FÜR ANLEGER

Vernunft, Verantwortung und Ertrag.

Heute nennt man es Transparenz. Seit 1904 reden wir offen und nachvollziehbar mit unseren Kunden. Deshalb wollen wir auch nicht verheimlichen, dass es ein Investment ohne Risiko klarerweise nie gibt.

Unternehmerische Unabhängigkeit, verlässliche Werte und ein Betreuungsteam, das Ihre individuellen Bedürfnisse versteht: das macht die BTV zur idealen Anlagebank für Privatkunden. Ihrem Vermögen verpflichtet. Unserem Weg verbunden. Seit 114 Jahren.



Mehr über unsere Auszeichnungen
auf btv.at/auszeichnungen

btv.at/privatkunden

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

Ich liebe Wellness

I love wellness

Melissa Körner, Spa-Managerin beim Stanglwirt.
Melissa Körner, Spa Manager at the Stanglwirt.

„Bei uns kann man alles machen“, fasst Melissa Körner das gigantische Angebot im riesigen Stanglwirt-Spa zusammen. „Wir sorgen nicht nur für äußere Schönheit, sondern auch für Wellbeing und Entschleunigung, etwa mit unserem breiten Angebot an Bädern und Massagen.“ 25 Mitarbeiter umfasst ihr Gäste-Verwöhn-Team, jeder davon bestens aus- und laufend fortgebildet, darauf legt Spa-Chefin Körner größten Wert. Wobei sie selbst wahrscheinlich die breiteste Palette an Spezialisierungen anbieten kann: „Ich bin Physiotherapeutin, habe mich aber schon immer für Kosmetik und Wellness-Hotellerie interessiert.“ Was so ungewöhnlich klingt, hat aber tatsächlich gemeinsame Wurzeln: „Als Physiotherapeut genießt man eine medizinische Ausbildung, lernt jede Hautschicht, jeden Nerv, jedes Äderchen kennen.“ Ein Wissen, das sie bei ihrem ersten Job in einem Kosmetikvertrieb gut gebrauchen konnte. Aber: „Die Spa-Idee verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz.“ Deshalb hat die Sauerländerin auch noch eine Wellnessausbildung drangehängt. „Neben Heilmassagen will ich den Gästen auch Entspannung und Entschleunigung anbieten. Einfach mal das System runterfahren, genießen und sich rundum wohlfühlen, deswegen kommen ja die Gäste zum Stanglwirt.“ Sie hat selbst aus ähnlichen Gründen im Fünf-Sterne-Biohotel angeheuert: „Hier ist das Paradies. Der Stanglwirt ist ja nicht nur für die Gäste ein Erlebnis, sondern auch für die Mitarbeiter.“ ■



Entspannungspause.
Spa-Chefin Körner ist begeisterte Reiterin.
Relaxation break.
Spa Manager Körner is a keen rider.

“You can do everything here,” says Melissa Körner, summing up the massive range of services offered in the extensive Stanglwirt Spa facilities. “It’s not just about external beauty; we’re here to look after your overall wellbeing and encourage you to unwind – that’s why we offer such a wide range of pools, baths and massages.”

Her guest pampering team is made up of 25 people, each with the best possible skills and experience. Ongoing training for the entire team is another area that Körner feels is extremely important. Although it has to be said that she probably boasts the widest range of specialisms herself: “I’m a physiotherapist, but I’ve always been interested in cosmetics and the hotel spa industry.” While this may sound like a strange combination at first, it actually makes a lot of sense: “Physiotherapy gives you a strong medical background. You learn to recognise every nerve, every vein, every layer of skin.” This knowledge proved very useful during her first job in cosmetics sales. However: “Spas take a holistic approach.” That is what made the Sauerland native decide to train in wellness.

“As well as healing massages, I wanted to be able to offer the guests a chance to relax and unwind. Guests come to the Stanglwirt to recharge, enjoy themselves and regain a general sense of well-being.” And she also came to the five-star Green Spa Resort for similar reasons: “It’s paradise here. The Stanglwirt isn’t just an experience for the guests, it’s magical for the employees too.” ■

Zurück zur Natur *Back to nature*

Neue Detox-Kur von
Dr. Niedermaier.
*New detox treatment
by Dr. Niedermaier.*

REDAKTION: ANGELA VAN MOLL

Das moderne Leben hat viele sehr angenehme Seiten, aber auch einen entscheidenden Nachteil. Egal ob im Büro, im Haushalt – fast überall sind unsere Körper Schadstoffen ausgesetzt. Sogar unsere Kleidung ist belastet, selbst mit als gesund geltendem Sushi nehmen wir Schwermetalle auf. Kurz gesagt: Unser Körper braucht Unterstützung bei der Entgiftung. Die beste Hilfe dabei: das einzigartige Zwei-Komponenten-DETOX-Programm der Dr. Niedermaier Pharma, das natürlich auch im Stanglwirt-Spa zu haben ist. Es basiert auf einem ganzheitlichen Konzept nach dem Prinzip „Lösen“ und „Binden“. Regulatpro® Active DTX ist die erste Komponente des Programms und unterstützt das „Lösen“. Als flüssiges Nahrungsergänzungsmittel aktiviert das Produkt die Leberfunktion und den Fettstoffwechsel und löst so gespeicherte Giftstoffe aus Zellen und Gewebe. Mit der Komponente zwei zum „Binden“, der Dr. Niedermaier® DETOX KUR, wird eine erneute Vergiftung durch frei gewordene Giftstoffe verhindert. Der Stoffwechsel von Leber, Niere, Bauchspeicheldrüse und Blut wird entlastet. Angenehmer Nebeneffekt: Wenn man die Gifte aus dem Körper los wird, fällt auch das Abnehmen viel leichter. ■

There are lots of definite benefits to modern life, but it also has its downsides. Whether it's at home or in the office – wherever we go, our bodies are exposed to pollutants. Even our clothes are covered with them and sushi – which you'd think was pretty healthy – actually contains mercury. To put it simply: our bodies need help detoxifying. What's the best thing for that? The unique two-component DETOX programme by Dr. Niedermaier Pharma, which is also available in the Stanglwirt spa, of course. It is based on a holistic concept around the principles of "purging" and "absorption".

Regulatpro® Active DTX is the first component of the programme and supports the "purging" part of the process. A liquid nutritional supplement, the product activates liver function and the lipometabolism, releasing toxins stored in the cells and tissue.

When it comes to the absorption component, the Dr. Niedermaier® DETOX treatment prevents retoxification caused by the released toxins. The burdens placed on metabolic processes in the liver, kidneys, pancreas and blood is reduced. And, as a bonus, removing toxins from the body encourages weight loss. ■



Dr. Cordula Niedermaier-May
ist Apothekerin und echte
Anti-Aging-Expertin.
Dr. Cordula Niedermaier-May.
Chemist and genuine
anti-aging expert.





Der Beauty-Trick der Stars

The beauty secret of the stars

Dieser Anti-Aging-Drink bringt natürlichen Glow und eine Extraportion Glamour.
This anti-aging drink promotes a natural glow and adds an extra dash of glamour.

Wie schafft die das? Neidisch blicken viele Frauen auf Stars aus Film und Fernsehen, die mit straffer Haut samt jugendlichem Touch den begehrten Hollywood-Glow ausstrahlen. Dabei ist das Geheimnis ihrer ewig jung bleibenden Schönheit ganz einfach: Sie setzen auf den preisgekrönten Anti-Aging-Beauty-Drink Regulatpro® Hyaluron von Dr. Niedermaier Pharma. Fotomodell und Moderatorin Sylvie Meis etwa schwärmt: „Ich kann diese Beauty-Sensation allen Frauen und auch Männern wärmstens empfehlen – die Wirkungen sind unglaublich! Extra-Glamour mit nur einem Schluck pro Tag! Ich liebe es!“ Besonders angetan hat es ihr der einzigartige Wirkstoffmix des veganen It-Drinks und der natürlichen Ursprung des Produktes. Die Haut wird durch Hyaluron aktiv von innen gestärkt und hält sie gesund und straff. Zusätzliche Inhaltsstoffe wie Zink, Vitamin C und Kupfer stärken Haare und Nägel und schützen Zellen vor oxidativem Stress. So ist die US-amerikanische Schauspielerin Kelly Rutherford nicht nur wegen der sensationellen Anti-Aging-Wirkung auf die Haut von den kleinen Zauberfläschchen begeistert: „Ich spüre deutlich, dass mein Körper durch die Beauty-Shots mehr Energie bekommt und ich generell fitter bin. So gut habe ich mich seit Jahren nicht mehr gefühlt!“ Mittlerweile schwören immer mehr Hollywoodstars, Unternehmerinnen, Influencerinnen und Beauty-Docs und auch das Stanglwirt-Spa auf Regulatpro® Hyaluron. Das Anti-Aging zum Trinken mit deutlich sichtbarem Verjüngungseffekt ist frei von künstlichen Zusatzstoffen und auch für Allergiker geeignet. ■

Sylvie Meis und ihr „Zauberfläschchen“.
Extra-Glamour mit nur einem Schluck.
Sylvie Meis and her “magical little bottle”.
Just a swig for a whole load of extra glamour.

How do they do it? Many women look on enviously as film and TV stars with firm, youthful-looking skin seem to radiate that illusive Hollywood glow. But the secret to their eternal youthful beauty is actually pretty simple: they rely on the award-winning anti-aging beauty drink Regulatpro® Hyaluron by Dr. Niedermaier-Pharma. Model and TV presenter Sylvie Meis can't get enough of it: "I'd highly recommend this beauty sensation to anyone – woman or man. The results are amazing! Just a swig a day for a whole load of extra glamour! I love it!" She is particularly impressed with the unique mix of ingredients in the vegan on-trend drink and the natural origins of the product. Hyaluron strengthens the skin from within and keeps it healthy and firm. Additional ingredients like zinc, vitamin C and copper strengthen hair and nails while protecting cells against oxidative stress. American actress Kelly Rutherford is in awe of more than just the anti-aging effects that this magical little bottle has on the skin: "I really feel like my body has more energy since I started taking the beauty shots and I'm generally fitter. I haven't felt this good in years!" In the meantime, increasing numbers of Hollywood stars, entrepreneurs, influencers, beauty doctors and also the Stanglwirt Spa are swearing by Regulatpro® Hyaluron. The anti-aging drink with visible rejuvenating effects is free from artificial additives and also suitable for those with allergies. ■

Cooler Stern am Modehimmel

The coolest star in the fashion sky

Frieda & Freddie's New York begeistert Fashionistas mit trendigen Farben.
Frieda & Freddie's New York delights fashionistas with its trendy colours.

„Leben und Mode müssen einfach Spaß machen“, so das Credo von Manfred Lebek. Er übernahm das Label Frieda & Freddie's New York – in den Achtzigern ursprünglich entworfen für die Fashionszene der angesagtesten Nightclubs in New York und Miami. Unter Lebeks Führung startete die Kultmarke weltweit durch. Gemeinsam mit seinem Sohn Marius lässt er sich für die neuen Designs durch kreative Einflüsse aus der Kunstszene inspirieren. Lebek: „Die Styles entwickeln wir im Teamwork. Das ist in unserem seit 1923 bestehenden Familienunternehmen immer ein Garant für Erfolg.“ Natürlich ist er mit seinem Sohn nicht immer einer Meinung, „aber aus dieser kreativen Reibung entsteht eine bunte Kollektion, die frech und tragbar ist“. Und die mit viel Liebe zum Detail aufwendig ausgestattet wird. Lebek junior: „2019 sind lässige Styles im Streetwear-Look angesagt. Und mit trendigen Farben heizen wir den Looks richtig ein.“ ■

“Life and fashion should be fun,” believes Manfred Lebek. He took over the fashion label Frieda & Freddie's New York, which in the 1980s originally designed items for the fashion scene of popular nightclubs in New York and Miami. Under Lebek's leadership, the cult brand went global. Together with his son Marius, he has taken inspiration for his new designs from creative influences in the art scene. Lebek: “We develop the styles as part of a team. We have been a family business since 1923 and this has always been the key to our success.” Of course, he and his son do not always agree, “but this creative friction has generated a colourful collection, which is both daring and wearable.” And these pieces are all elaborately decked out with plenty of attention to detail. Lebek junior: “In 2019 it's all about casual streetwear styles. And we're turning up the heat on these looks with our trendy use of colour.” ■



Mode trifft Kunst.
Eigentümer von Frieda & Freddie's NY
Manfred Lebek und Sohn Marius.
Fashion meets art.
Frieda & Freddie's NY owner,
Manfred Lebek, and son Marius.

Haut Couture

Catwalk-ready skin

Kosmetik, die unter die Haut geht:
Nachhaltig schön mit Permanent Make-up.
*Cosmetics that get under your skin: long-lasting
beauty with permanent make-up.*

Bei Make-up und Beauty kann man Daniela Kugi nichts vormachen: Die gelernte und in apparativer Kosmetik speziell ausgebildete Chefkosmetikerin im Stanglwirt weiß einfach alles bis ins kleinste Detail über perfektes Styling. „Beim Permanent Make-up geht der Trend immer mehr in Richtung Natürlichkeit. Das ist mein Spezialgebiet,“ erzählt Daniela. „Ich wollte diese hochwertige Beauty-Behandlung beim Stanglwirt persönlich anbieten. In dieser traumhaften Umgebung nachhaltig schöner zu werden, ist einfach großartig.“ Juniorchefin Maria Hauser war von der Idee begeistert – unter einer Bedingung: Für Stanglwirt-Gäste kommen nur die modernsten Geräte infrage und Kosmetikerinnen, die ihr Können bei den besten Trainern perfektionieren. Deshalb hat Maria Hauser Holger Hoffmann engagiert: Der Make-up Artist hat für Theater, Film, TV, Mode und die Musikindustrie auf der ganzen Welt gearbeitet und wurde für seine Permanent-Make-up-Technik international ausgezeichnet. „Gemeinsam mit Daniela Kugi haben wir Stanglwirt-exklusive Treatments entwickelt“, verrät Hoffmann. „Wir sind auch auf die Korrektur bestehender Permanent Make-ups spezialisiert“, ergänzt Daniela Kugi. „Es geht um kleinste Details, minimale Linien verändern das Aussehen entscheidend.“ Kugi und Hoffmann setzen dabei auf die preisgekrönte Goldeneye-Methode der Mikropigmentation. „Goldeneye garantiert intensive Schulung, ganzheitliche Betreuung, erstklassige Beratung und Produkte, die absolute Sicherheit geben“, schwärmt Daniela Kugi. Das neue Angebot entwickelte sich beim Stanglwirt sofort zum Renner. „Mit Permanent Make-up ist man von morgens bis abends perfekt geschminkt. Egal, ob in der Arbeit, beim Sport oder im Schwimmbad – das Make-up hält. Nach- und Abschminken entfallen, das spart im Alltag viel Zeit“, erklärt die Chefkosmetikerin. ■



Holger Hoffmann und Daniela Kugi.
Permanent Make-up nach der
prämierten Goldeneye-Methode.
Holger Hoffmann and Daniela Kugi.
Permanent make-up using the
award-winning Goldeneye method.

When it comes to make-up and beauty, Daniela Kugi has seen it all. The knowledgeable head beautician at the Stanglwirt, who specialises in non-surgical cosmetic procedures, knows pretty much everything there is to know about perfect styling, right down to the smallest details. “Permanent make-up is increasingly becoming about getting that natural look. That’s my specialist area,” explains Daniela: “I wanted to be able to personally offer this high-quality beauty treatment at the Stanglwirt. I loved the idea of helping people to achieve longer-lasting beauty in such magical surroundings.” Junior director Maria Hauser loved her plan, but under one condition: only the very latest equipment is good enough for Stanglwirt guests and the beauticians need to have perfected their skills under the tuition of expert trainers. That is why Maria Hauser got in touch with Holger Hoffmann: the make-up artist has worked all over the world in theatre, film, TV, fashion and the music industry, and has won international acclaim for his permanent make-up technique. “Working with Daniela Kugi, we have developed exclusive treatments for here at the Stanglwirt,” Hoffmann reveals. “We also specialise in correcting existing permanent make-up,” adds Daniela: “It’s about the smallest details – a subtle line shift can have a massive effect on a person’s appearance.” For this, Kugi and Hoffmann rely on the award-winning Goldeneye micropigmentation method. “Goldeneye guarantees intensive training, comprehensive support, first-class consultation services and products that are completely safe,” gushes Daniela Kugi. This new service has been an instant hit at the Stanglwirt. “Permanent make-up means you’re always looking your best, day and night. It doesn’t matter if you’re at work, exercising or in the pool – your make-up stays in place. Not having to apply and remove your make-up every day saves a lot of time,” says the head beautician. ■



Überzeugend.
Sichtbar.
Kompromisslos.

Mit Ergebnissen ganz nah an der Medizin bietet bdr bis zu einem gewissen Grad eine hochwirksame Alternative zu invasiven Eingriffen. Vertrauen auch Sie auf die speziell konzipierte Verträglichkeit der bdr Dermaceuticals.

bdr-medicalbeauty.de

Alle Zeichen auf Sturm

All signs on Sturm

Mit ihrer exklusiven Anti-Aging-Pflegelinie „Molecular Cosmetics“ erobert die Schönheitsmedizinerin Dr. Barbara Sturm die Herzen internationaler Celebrities sowie den hart umkämpften Kosmetikmarkt – ein Blick hinter die Kulissen eines Beauty-Imperiums auf der Überholspur:

With her exclusive range of anti-aging care products, “Molecular Cosmetics”, expert beauty doctor Dr. Barbara Sturm has won the hearts of countless international celebrities, as well as conquering the fiercely competitive cosmetics market. Here is a look behind the scenes of a beauty empire on the fast track to success:

Entstanden aus dem Wunsch nach der perfekten Pflege für ihre Haut, entschied sich die Orthopädin Dr. Sturm, ihr medizinisches Know-how und Wissen um die enorme Kraft spezieller Heilssubstanzen zu nutzen, um ihre eigene Luxuspflegelinie zu entwickeln. Die Initialzündung lieferte ihre Suche nach einer hochwirksamen Pflege, mit der sie ihre trockene, strapazierte Haut und Unreinheiten behandeln konnte. Nach vielen Jahren der Recherche, wissenschaftlicher Studien und zahlreicher medizinischer Forschungsreihen war es endlich so weit: Die Luxuspflegelinie „Dr. Barbara Sturm Molecular Cosmetics“ ging an die Öffentlichkeit und sorgte mit ihren überzeugenden Ergebnissen weltweit für Aufsehen. Die Marken-DNA prägen der revolutionäre Jungbrunnenwirkstoff Purslane, der das Anti-Aging-Enzym Telomerase aktiviert, sowie der ganzheitliche Anspruch an natürliche Schönheit und Ästhetik, dem die Anti-Aging-Expertin aus tiefster Überzeugung folgt. „Mein Credo ist, dass jede Frau, ganz egal in welchem Alter, ihr inneres Strahlen auch nach außen tragen sollte. Und diesen inneren ‚Glow‘ möchte ich auch auf der Haut sichtbar machen. Innovative Wirkstoffkombinationen und speziell entwickelte Techniken helfen dabei, dieses Ziel zu erreichen.“ Dabei setzt Barbara Sturm bei der Produktentwicklung vor allem auf potente Inhaltsstoffe, die auch die tiefsten Zellschichten der Haut erreichen und gleichzeitig verjüngend auf die Struktur an der Oberfläche einwirken. „Wer zwanghaft schön sein will, der leidet. Aber wenn man auf sich selbst und auf die Bedürfnisse seines Körpers achtet, seine Haut täglich pflegt und ihr das gibt, was sie braucht, dann bewahrt man die natürliche Schönheit und wirkt jugendlich frisch – und dies beginnt nicht zuletzt schon mit einem positiven Mindset.“ Celebrities wie Kim Kardashian oder Nicky Hilton schwören bereits seit Jahren auf die Wirksamkeit der Produkte. Mit Vertriebspartnern in Russland, Dubai, Asien, Australien und in den USA hat sich die Marke inzwischen als weltweit anerkannte „Global Brand“ etabliert – und Dr. Barbara Sturms Beauty-Imperium wächst stetig weiter. ■



Serum Glow Drops.

Die Glow Drops von Dr. Sturm bringen den Teint wieder zum Strahlen. Hochwirksame Anti-Aging-Wirkstoffe sorgen für perfekte Hautqualität und den jugendlichen Glow.

Serum Glow Drops.

The Dr Sturm Glow Drops return radiance to the complexion. Highly effective anti-aging ingredients ensure flawless skin and a youthful glow.



Skin Food.

Dr. Sturms Hightech-Nahrungsergänzungsmittel. Mit Purslane, Hyaluronsäure und weiteren hochwirksamen Antioxidantien.

Skin Food.

Dr Sturm's high-tech nutritional supplements. With purslane, hyaluronic acid and other highly effective antioxidants.

Redaktionstipp

Wer nun neugierig geworden ist, kann sich in unserem exklusiven Stanglwirt-Spa bei einem der eigens von Dr. Barbara Sturm entwickelten Anti-Aging Treatments mit den luxuriösen Produkten verwöhnen lassen und sich selbst „hautnah“ von der unglaublichen Wirkung und den hautverjüngenden Effekten überzeugen.

Arising from her desire to create the perfect skincare range, orthopaedic specialist Sturm set about using her medical know-how and expertise in relation to the power of healing therapies to develop her own range of luxury skincare products. This initial impulse led her to the search for a highly effective skincare product that would treat her dry, damaged skin and tackle impurities.

Following years of research, scientific studies and numerous medical research campaigns, she finally succeeded: The luxury skincare line “Dr Barbara Sturm Molecular Cosmetics” went on sale and caused a stir worldwide, due to its outstanding results.

The brand DNA is woven through the revolutionary fountain-of-youth active ingredient purslane, which activates the anti-aging enzyme telomerase, as well as the overall desire for natural beauty and an improved aesthetic, to which the anti-aging expert is wholly committed. “My motto is that every woman, regardless of her age, should be able to display her internal radiance on the outside. I want the skin to glow with this internal radiance. Innovative combinations of active ingredients and specially developed techniques help me to achieve this goal.”

That’s why, when it comes to product development, Barbara Sturm relies primarily on potent ingredients, which penetrate to reach the deepest layers of the skin and simultaneously work to rejuvenate the structure of the skin’s surface. “You tend to make things worse when you become obsessed with beauty. But when you focus on yourself, listen to your body, look after your skin on a daily basis and give it what it needs, then you preserve your natural beauty and develop a youthful glow. Keeping a positive mindset is one of the key ingredients to achieving this.”

Celebrities like Kim Kardashian and Nicky Hilton who have already been using her products for years swear by them. Sales partners in Russia, Dubai, Asia, Australia and the USA point to success as an established global brand and Dr Barbara Sturm’s beauty empire is continuing to grow at a rapid rate. ■

DR. BARBARA
STURM

NIMM MICH Make-up & Hair

The Spirit of Luxury

Qualität bis in die Spitzen für Ihre Haare – das ist auch bei den Hercules-Sägemann-Bürsten oberstes Gebot. *Top quality for your hair – that's the number one priority when it comes to Hercules Sägemann brushes.*



Bühne frei

Wir präsentieren ghd platinum+, einen Styler, der so intelligent ist, dass er die Bedürfnisse Ihres Haares erkennt und sich konstant anpasst, um die optimale Stylingtemperatur jederzeit zu garantieren. ghd für ultimative Stylingergebnisse. *We present the ghd platinum+: a styler so intelligent that it senses the needs of your hair and constantly adjusts to ensure the optimum styling temperature at all times. ghd for the ultimate styling results.*



Hercules Sägemann

Seit mehr als 160 Jahren werden wertvolle Qualitätskämme & Bürsten in hochwertigster Manufakturqualität produziert. *Producing top-quality brushes and combs for over 160 years.*

Good Hair Days

Angereichert mit weißen Trüffeln und Weizenprotein, hebt diese Pflegeformel das Haar von der Wurzel an und sorgt so für maximales Volumen und Sprungkraft. *Pump up the Volume. SHOW Lux. Enriched with truffle and wheat proteins, this care formula lifts the hair from the roots and ensures maximum volume and bounce. SHOW Lux.*



Gold trifft Blau

Haartrockner Dyson Supersonic™ 23,75 Karat Gold, 4 präzise Temperatureinstellungen. Und das mit einer unhörbaren Frequenz und mit nur einem Drittel des Gewichts. Heißes Teil für cooles Styling von Dyson. *Dyson Supersonic™ hair dryer 23.75 carat gold, four precise temperature settings. All this with an inaudible frequency and only a third of the weight of a regular hair dryer. A hot piece for cool Dyson styling.*



Red-Carpet-Nagellack-Looks

Mit Glanz & Glamour garantiert dieser Nagellack eine perfekte High-End-Profiqualität. OPI, die amerikanische Kultmarke! *With both shine and glamour, these nail polishes guarantee a perfect, high-end, professional quality. OPI, the cult American brand!*



Kryolan – next Generation

Make-up von den Stylisten der Stars. Mit diesem Make-up setzen Sie sich perfekt in Szene. Und was uns besonders wichtig ist: Kein Produkt von Kryolan wurde jemals an einem Tier getestet. *Make-up used by the stylists to the stars. You'll be picture perfect in this make-up. And more importantly: none of Kryolan's products have ever been tested on animals.*





TONANGEBEND

Neue Technologien und die digitale Vernetzung aller Unternehmensbereiche machen es möglich, unseren Kunden immer noch intelligentere Produkte mit einzigartiger Funktionalität und echtem Mehrwert zu bieten. Als Innovationsführer und Global Player auf dem Gebiet von Hebe-Lösungen waren und sind wir maßgeblich an den Entwicklungen der Branche beteiligt – und wollen auch in Zukunft tonangebend sein.

LIFETIME EXCELLENCE



Rock 'n' Faceroll

Der original Dermaroller® Homecare HC 902 für ein frisches und jüngeres Hautbild. In der Kombination mit dem Hyaluronserum von Dr. Barbara Sturm ist es eine intensive und anhaltende Frischekur für Ihre Haut und somit auch eine sehr gute Möglichkeit für zu Hause, die Wirkstoffe mit dem Dermaroller® Homecare tiefer und nachhaltig einzuarbeiten.

The original Home Care Dermaroller® HC 902 helps promote a fresh and youthful complexion. In combination with the Dr. Barbara Sturm hyaluronic serum, this is an intense and refreshing treatment for your skin. The Home Care Dermaroller® allows you to work the ingredients into your skin with increased penetration and effectiveness – and all from the comfort of your own home.



Beauty Doc Dr. Barbara Sturm

Hyaluronic Serum

Besteht aus hochkonzentrierten lang- und kurzkettigen Hyaluronmolekülen, die intensive Feuchtigkeit spenden. Das Serum wirkt als Super-Booster gegen Trockenheitsfältchen und Hautunebenheiten.

Contains highly concentrated long- and short-chain hyaluronic molecules, which ensure intense moisturisation. The serum works as a super booster against dry, wrinkled skin and skin imperfections.

Super Anti-Aging Serum. Dieses Konzentrat mit hochwirksamen Antioxidantien ist ein wahrer Nährstoffcocktail für die Haut, lässt sie vitaler, glatter und straffer erscheinen und gibt ihr unverzüglich ein strahlend frisches Aussehen.

This concentrate with highly effective antioxidants is a true cocktail of nutrients for the skin, creating a smoother, firmer and more rejuvenated appearance. Skin immediately looks fresh and radiant.

Glow Drops verwandeln müde, fahle Haut in einen strahlenden Teint. Hochwirksame Anti-Aging-Wirkstoffe sorgen für perfekte Hautqualität, sie nähren diese nachhaltig, spenden intensive Feuchtigkeit und verfeinern die Poren.

Glow Drops add instant radiance to pale and tired skin. Highly effective anti-aging ingredients ensure perfect skin quality, sustained nourishment, intensive moisturisation and refined pores.

DIE GESICHTSPFLEGE VON DR. BARBARA STURM IST FREI VON DUFTSTOFFEN, PARABENEN UND MINERALÖLEN.

What's new?

Was sind die angesagtesten Beautytrends 2019? Wir haben die neuesten Beauty-Geheimnisse für Sie entdeckt.

ALLE PRODUKTE ERHÄLTICH IM STANGLWIRT-SPA.
BESTELLUNGEN GERNE UNTER SPA@STANGLWIRT.COM.

Technologie made in Germany

Mit dem bdr Medical Beauty Concept erreichen Sie anhaltende Hautstrukturverbesserungen. *The bdr Medical Beauty Concept sustainably improves the structure of your skin.*



Jungbrunnen-Elixier

Der vegane Beauty-Drink Regulatpro® Hyaluron verschönert auf natürliche Weise die Haut, das Bindegewebe, Haare und Nägel. Das Ergebnis ist ein strahlendes und gestrafftes Hautbild. Regulatpro® Hyaluron, die preisgekrönte Schönheitskur.

The vegan Regulatpro® hyaluron beauty drink naturally makes the skin, hair and nails more beautiful, while improving connective tissue. The result is a firm and radiant appearance to the skin. Regulatpro® hyaluron, the award-winning beauty treatment.



Re-fresh

Zellanregende und straffende Anti-Aging-Maske für ein pralles, jugendliches Hautbild mit neuer Strahlkraft. *bdr. Cell replenishing and firming anti-aging mask for firmer, younger-looking skin with added radiance. bdr*



eMASK

Die revolutionäre LED-Maske bdr „Ray of Light“ erhöht die eigene Kollagenbildung, verbessert so auch die Elastizität und Spannkraft der Haut. „Ray of Light“, eine Anwendung im Stanglwirt-Spa bei Lymphstau, unreiner Haut und erfolgreich im Bereich Anti-Aging.

The revolutionary bdr "Ray of Light" LED mask boosts the body's collagen production, improving skin elasticity and tension. "Ray of Light", available in the Stanglwirt Spa to help with lymphoedema, skin impurities and as a successful anti-aging treatment.





Frogbox*

Die Highlights in Kitzbühel

Shopping-Tipps nach unserem Geschmack.



Juwelier Rüschenbeck

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

DER EUROPÄISCHE SPITZENJUWELIER BIETET EINZIGARTIGE KOLLEKTIONEN UND LEGENDÄREN KUNDENSERVICE.

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



Aigner

WO: RATHAUSPLATZ 4
TEL.: + 43 (0) 5356/65 0 85
WWW.AIGNERMUNICH.DE

AIGNER, DIE ERSTE DEUTSCHE KULTMARKE FÜR LEBENSART UND STIL, STEHT FÜR EINZIGARTIGE HANDWERKSKUNST.

AIGNER, THE FIRST GERMAN CULT LIFESTYLE BRAND, STANDS FOR UNIQUE HANDICRAFTS.



Sportalm Exclusive

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

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

THE FAMOUS SPORTALM COLLECTIONS REFLECT THE SPECIAL KITZBÜHEL LIFESTYLE.



Lacoste

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

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

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

Highlights of Kitzbühel

Our pick of the shopping delights.



Tommy Hilfiger

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

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

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



Schroll Kitzbüheler Goldschmiede

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

SCHROLL IST FUNKELNDER INBEGRIFF HÖCHSTER GOLDSCHMIEDEKUNST UND FEINSTE UHRMACHERHANDWERKS.

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



Luis Trenker

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

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

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



DEPOT

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

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

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

SASA



Herz trifft Harmonie

Where heart and harmony meet

SASA begeistern seit 15 Jahren beim Stanglwirt mit einem einzigartigen Musikkonzept. *SASA has been wowing crowds at the Stanglwirt with a unique musical experience for 15 years.*

Gänsehaut-Momente beim Stanglwirt: Von Tisch zu Tisch ziehen die fünf Männer mit den schwarzen Hüten, fragen nach Musikwünschen und sorgen mit ihren Instrumenten und harmonischem Gesang für einzigartige Stimmung. SASA, so der Name der Band, sorgt für besonders intensive Musikerlebnisse. „Wir stehen nicht auf der Bühne, wir wollen direkt bei den Leuten sein“, erklärt Rupert Angerer das Konzept, „wir und das Publikum wollen eine Freude und eine Gaudi haben.“ Gemeinsam mit seinem Bruder Christian hat er SASA im Jahr 2000 gegründet, drei Jahre später lernten sie Balthasar Hauser kennen. Der Stanglwirt, selbst begeisterter Musikant, erkannte sofort die Qualität der Gruppe. „Seitdem spielen wir jeden Freitag im Stanglwirt. Was gut passt, weil wir keine elektronischen Hilfsmittel verwenden und sozusagen auch bio sind“, lacht Rupert. Manchmal kommen SASA sogar öfter ins Fünf-Sterne-Biohotel, etwa um bei Geburtstagsfeiern oder Hochzeiten für Stimmung zu sorgen. „Wenn man uns braucht, kommen wir gerne“, so Rupert. Das Musikprogramm ist vielfältig, „nur was gar nicht zu uns passt, lehnen wir ab“. Gar nicht gepasst hat etwa eine internationale Karriere, obwohl sie schon bei der Fußball-EM und Ski-WMs auftraten. „Wir sind die Band, die nicht bekannt werden will. Wer uns hören will, kommt zum Stanglwirt.“ ■

A Stanglwirt moment *that gives you goose bumps: five men in black hats move from table to table, taking musical requests and creating a unique atmosphere with their instruments and vocal harmonies. SASA, as the band is known, is all about creating an intense musical experience. “We don’t get up on stage, we want to be out there amongst people,” explains Rupert Angerer, “we’re all about having a good time with the audience.” He formed SASA with his brother Christian back in 2000 and met Balthasar Hauser three years later. The Stanglwirt landlord is actually a keen musician himself and he immediately recognised the group’s special qualities. “Since then, we’ve been playing at the Stanglwirt every Friday. It’s a good fit because we don’t use any electronic equipment, so in that respect, I guess you could say we’re pretty green,” laughs Rupert. On occasion, SASA also drops by the five-star Green Spa Resort to stir up an atmosphere at birthday parties or weddings. “If we get the call, we’re happy to pitch up,” explains Rupert. Our musical programme is diverse, “we only turn things down if they don’t fit with who we are.” An international career is a prime example of something that isn’t a good fit for them, although they have played at the European Football Championships and the Alpine World Ski Championships. “We’re the band that doesn’t want to be famous. If you want to hear us, you’ll have to come to the Stanglwirt.” ■*

Men in Black.
SASA verzaubern jeden Freitag die Stanglwirt-Gäste.
Men in black.
SASA light up every Friday for guests at the Stanglwirt.



So klingt Wohlfühlen

The sound of well-being

Der Stanglwirt produziert eine ganz besondere Lounge-CD unter dem Motto „Trend trifft Tradition“.

The Stanglwirt produces a very special lounge music CD inspired by the motto “trend meets tradition”.

Der gute Ton zur Entspannung: Der Stanglwirt arbeitet an einer eigenen Chill-Out-CD. „Ganz nach unserem Motto ‚Trend trifft Tradition‘ werden darauf wohltuende Lounge-Tracks mit dazu passenden Volksmusikstücken der besonderen Art zu hören sein“, verrät Juniorchefin Maria Hauser. Natürlich ist beim Stanglwirt immer auch die höchstpersönliche Note dabei: „Wir werden auch langjährige Stanglwirt-Freunde und musikalisch erfolgreiche Weggefährten mit passenden Liedern einbinden“, erklärt Hauser. Namen will sie noch keine nennen, auch wenn schon einige musikalische Stanglwirt-Fans passende Lieder geliefert haben. „Es wird eine schöne Überraschung!“, kündigt Maria Hauser an. Die CD wird exklusiv beim Stanglwirt und im Stanglwirt-Onlineshop zu haben sein. ■

Persönliche Noten.
Die neue Chill-Out-CD macht Entspannung zum Stanglwirt-Klangerlebnis.
Personal musical accompaniment.
The new chill-out CD brings a touch of the Stanglwirt to help you relax and unwind.



The sweet sounds of relaxation: the Stanglwirt is currently working on its own chill-out CD. “Inspired by our motto ‘trend meets tradition’, we are creating a compilation with the perfect balance of relaxing lounge tracks and special items of folk music,” reveals junior director Maria Hauser.

There is, of course, a unique Stanglwirt element: “We will also bring in long-time friends of the Stanglwirt and guests with a background in the music industry to perform some great songs,” explains Hauser. No names have been revealed as yet, although some musical devotees of the Stanglwirt have already let us have some wonderful tracks! “It’s set to be a fun surprise!” promises Maria Hauser. The CD will be available exclusively from the Stanglwirt and the Stanglwirt online shop. ■



Gerry Friedle
(DJ Ötzi),
Niki Lauda



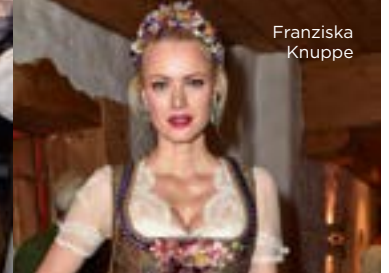
Arnold Schwarzenegger, Balthasar
& Magdalena Hauser, Ralf Moeller,
Wladimir Klitschko



H. P. Baxxter &
Lysann Geller



Lola Paltinger,
Cedric Schwarz,
Sonja Kiefer,
Andreas Meister



Franziska
Knuppe



Cathrin & Werner
Baldessarini

DAS WAR DIE 27. WEIßWURSTPARTY

„Trachtig ist prachtig“ lautet der Dresscode auf der wahrscheinlich größten Après-Ski-Hüttengaudi der Welt. Traditionell am Freitagabend des Hahnenkamm-Rennens feiern 2.500 Freunde des Hauses, Stammgäste, Skilegenden und zahlreiche prominente Persönlichkeiten die Weißwurstparty beim Stanglwirt. Weißwurst-Papst Toni Holnburger verwöhnte gemeinsam mit Starkoch Alfons Schuhbeck die Gäste mit 8.000 Champagner- und 2.000 Chiliweißwürsten und 2.000 Currywürsten. Musikalisch heizten u. a. die Kultbands „Troglauser Buam“ und „Revolverheld“ ein. Die nächste Weißwurstparty steigt am 25. Januar 2019.



Andreas Gabalier &
THE MONROES
live on stage



Jennifer Knäble,
Monica Meier-Ivancan,
Laura Wontorra



Franziska
van Almsick &
Jürgen B. Harder



Lilly zu Sayn
Wittgenstein



Dagmar
Wöhrl



Ski-Legende
Michael Veith



Marc Pircher,
Karl Schranz



Heino &
Hannelore
Kramm



Magdalena Hauser,
Balthasar Hauser,
Toni Holnburger,
Alfons Schubbeck



Maria
Höfl-Riesch



Revolverheld



Nina Proll,
Gregor
Bloéb



Larissa Marolt,
Verena Kerth

THE 27TH WEISSWURSTPARTY

Dirndls and lederhosen – that was the dress code for what is probably the largest Après Ski Alpine cabin party in the world. Traditionally held on the Friday evening of the Hahnenkamm Race, 2,500 friends of the hotel, regular guests, skiing legends and numerous celebrities gather to celebrate the “Weißwurst” party at the Stanglwirt. Alongside star chef Alfons Schubbeck, sausage king Toni Holnburger treated guests to a delicious selection of 8,000 champagne white sausages, 2,000 chilli sausages and 2,000 curry sausages. Cult bands like “Troglauber Buam” and “Revolverheld” were there to turn up the heat and get the crowds dancing. The next “Weißwurstparty” will take place on 25th January 2019.



DJ Felix Moese



Ralf Möller,
Barbara Meier



Birgit
Schrowange



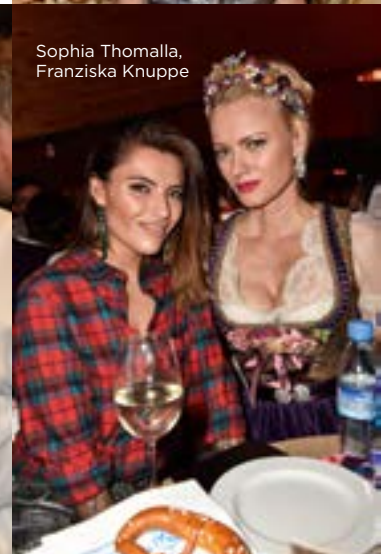
Lara Joy Körner, Hili Ingenhoven, Lilly
zu Sayn-Wittgenstein, Laura Wontorra



Andreas Gabalier,
Arnold Schwarzenegger,
Alfons Schubbeck



Marc Girardelli



Sophia Thomalla,
Franziska Knuppe

Waris mit Patenmädchen Safa.

Wer Afrika nachhaltig helfen will, muss in Bildung investieren.

Waris with goddaughter Safa.

If we want to help Africa in the long term, we need to invest in education.



Der Wüstenblume-Team-Triathlon 2019

The Desert Flower Team Triathlon 2019

Wüstenblume Waris Dirie bittet zum sportlichen Charity-Event.
Desert Flower Waris Dirie organises charity sports event.



Unterstützung für die Wüstenblume.

Balthasar Hauser, Waris Dirie,
Jean-Claude Juncker.

Support for the Desert Flower.

Balthasar Hauser, Waris Dirie,
Jean-Claude Juncker.

Supermodel, Bestsellerautorin, Woman of the Year – nur einige Attribute, die Waris Dirie heute auszeichnen. Ihre tragische Kindheit in Somalia bewegte Millionen Menschen auf der ganzen Welt. Nach ihrer Flucht nach London arbeitet sie als Hausmädchen und in Fast-Food-Restaurants, mit 18 Jahren wird sie vom britischen Starfotografen Terence Donovan entdeckt. Waris Dirie wird zu einem der ersten Supermodels der Welt, spielte als Bond-Girl an der Seite von Timothy Dalton – und beschloss, ihre Berühmtheit einzusetzen, um mit ihrer Menschenrechtsorganisation „Desert Flower Foundation“ gegen das grausame Ritual der Genitalverstümmelung zu kämpfen. Und sie hat schon viel erreicht: Betrug die Verbreitungsrate der weiblichen Beschneidung in Ostafrika bei Mädchen unter 14 Jahren im Jahr 1995 noch durchschnittlich 71,4 Prozent, ist sie durch Diries von vielen NGOs unterstützte Arbeit auf derzeit „nur“ mehr 7 Prozent gesunken! Damit dieses furchtbare Ritual komplett verschwindet, kämpft Waris Dirie weiter – und lädt alle Hobby-Triathleten zur Teilnahme am Wüstenblume-Team-Triathlon am 22. Juni 2019 in Kitzbühel zugunsten der Desert Flower Foundation. Waris Dirie, selbst begeisterte Hobbysportlerin, tritt mit einem eigenen Team an, das es zu schlagen gilt. Der Stanglwirt ist von der Idee begeistert und bietet allen Teilnehmern ein spezielles Wüstenblume-Package an. Details entnehmen Sie bitte Waris Diries persönlichem Brief auf den folgenden Seiten. ■

Supermodel, best-selling author, woman of the year – just some of the accolades Waris Dirie has received. Millions all over the world were moved by her tragic childhood in Somalia. After fleeing to London, she worked as a housemaid and in fast-food restaurants before being discovered by British celebrity photographer Terence Donovan at the age of 18. Waris Dirie went on to become one of the world's first supermodels and also appeared as a Bond girl alongside Timothy Dalton. She decided to use her newfound fame to create the "Desert Flower Foundation", a human rights organisation dedicated to the fight against the barbaric ritual of female genital mutilation. And she has already achieved a lot: the rate of female circumcision in East Africa, concerning girls under the age of 14, has dropped from an average of 71.4 percent in the year 1995 to currently "only" 7 percent! This has only been possible through Diries work which is supported by many NGOs throughout the globe. So that this terrible ritual will disappear completely, Waris Dirie keeps fighting – and is now inviting amateur triathletes to participate in the Desert Flower Team Triathlon on 22 June 2019 in Kitzbühel, the proceeds of which will go to the Desert Flower Foundation. Waris Dirie, a passionate sportswoman herself, will even be lining up with her own team. The Stanglwirt loves this idea and is offering all participants a special Desert Flower package – for further details, see Waris Dirie's personal letter on the following pages. ■

Liebe Freunde des Stanglwirts, liebe Triathlon-Freunde!



Ich musste in meinem Leben viele schwierige Aufgaben und Herausforderungen meistern. Diesmal fordere ich euch heraus. Natürlich nur sportlich. Dafür trainiere ich täglich. Ich bin gespannt, wer mich und mein Team schlagen kann? Jeder, der halbwegs fit ist, kann Teil unseres Volkstriathlons sein!

Der „Wüstenblume Team Triathlon“ funktioniert so:

Jedes Team besteht aus 3 TeilnehmerInnen, wobei je ein Teammitglied 3 Kilometer Laufen, 250 Meter Schwimmen und 10 Kilometer Radfahren muss. Es gibt eine eigene Ladies-Team-Wertung und eine für Mixed Teams und jede Menge toller Preise zu gewinnen.

Das Startgeld pro Team beträgt 180 Euro. Damit finanziere ich eine weitere Wüstenblume-Schule für 200 Mädchen in Sierra Leone, deren Errichtung 50 000 Euro kosten wird.

Es geht bei meinem „Wüstenblume Team Triathlon“ also nicht nur ums Gewinnen, sondern um das Mitmachen und natürlich um den guten Zweck.

Familien und Firmenteams aus Deutschland, Frankreich, England, USA, Schweiz, Österreich, Italien, Korea und sogar China haben bereits ihre Teilnahme gemeldet.

Im Sommer habe ich die Rennstrecke rund um Kitzbühels herrlichen Schwarzsee bereits erkundet und mit dem Training begonnen. Die wunderbare Familie Hauser hat mich in ihrem einzigartigen Refugium, dem Stanglwirt, beherbergt. Wir haben beschlossen, gemeinsam ein Charity Dinner zu Gunsten der Desert Flower Foundation zu organisieren.

Für dieses Event bieten wir für alle, die mit Familien- oder Firmen-Teams antreten wollen, **Stanglwirt-VIP-Packages** an:

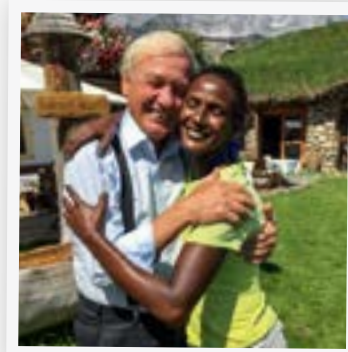
3 Übernachtungen im Studio oder in einer Suite, Preis inklusive Verwöhn-Frühstück:
ab € 1.182,00 für das Doppelzimmer, ab € 771,00 für das Einzelzimmer
(Charity Dinner und Startgeld exklusive)

Ich freue mich, Euch am 22.6.2019 persönlich beim „Wüstenblume Team Triathlon“ in Kitzbühel und danach beim Stanglwirt zu treffen!

LOVE


Waris Dirie

Dear friends of the Stanglwirt and fellow triathlon enthusiasts!



I have had to overcome many tough challenges throughout my life. This time, I'm asking you to challenge yourselves: but only in a sporting sense, of course. I am training for this event on a daily basis, and I'm excited to find out who I'll be up against! Don't worry though, anyone with a reasonable level of fitness can take part in our triathlon event.

The "Desert Flower Team Triathlon" will be structured as follows:

Each team will consist of 3 participants. One member of the team runs 3 km, the next swims 250 metres and the final member cycles for 10 km. There is a ladies team ranking and a mixed team ranking, as well as a number of fantastic prizes to be won.

It will cost each team 180 euros to enter the race. I will use the proceeds to finance another Desert Flower school for 200 girls in Sierra Leone, which will cost 50,000 euros to build.

The "Desert Flower Team Triathlon" is not just about winning; it is about taking part and contributing to a good cause.

Families and company teams from Germany, France, UK, USA, Switzerland, Austria, Italy, Korea and even China have already registered for the event.

In the summer I explored the Kitzbühel race route around the glorious Schwarzsee lake and began my training. The wonderful Hauser family accommodated me at their unique retreat at the Stanglwirt, and we decided to organise a joint charity dinner in favour of the Desert Flower Foundation.

We are offering all those who wish to take part as a family or company team
Stanglwirt VIP Packages:

Three nights in a studio or suite, including breakfast:
from € 1,182.00 for a double room and from € 771.00 for a single room
(excludes charity dinner and race fee)

I look forward to seeing you on 22 June 2019 at the "Desert Flower Team Triathlon" in Kitzbühel and at the Stanglwirt!

LOVE


Waris Dirie

Ihre Kunstsammlung wird **neidisch** werden.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Eindrucksvolle Architektur verlangt nach einem gleichermaßen beeindruckenden Inneren. Ihr Weinklimaschrank, wie auch Ihre Kunstsammlung, sagen viel darüber aus, wer Sie sind. Jedes Produkt von Gaggenau hat einen unverwechselbaren Charakter, ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und überzeugt durch seine professionelle Leistung. Seit 1683.

Setzen Sie ein Statement:

gaggenau.at

gaggenau-showroom.at

STANGLWIRT EVENTKALENDER EVENT CALENDAR

Mittwoch, 5., 12., 19. Dezember 2018

Stanglwirt-Christkindlmarkt

Auf unserer romantischen Gasthofterrasse, vor der historischen Kulisse des Stanglwirts, verzaubern wir Sie mit dem speziellen Flair eines urig-echten Christkindlmarktes. Musikalische Unterhaltung durch die Goinger Weisenbläser, wöchentliche Programmhöhepunkte, lustiges Ponyreiten u. v. m.

Montag, 31. Dezember 2018

Silvester beim Stanglwirt

Mit Freude bieten wir unseren treuen Freunden und Außer-Haus-Gästen zahlreiche Möglichkeiten, einen traumhaften Silvesterabend bei uns im Stanglwirt zu verbringen und stimmungsvoll ins neue Jahr 2019 hineinzu-feiern. Reservierungen unter: +43 (0) 5358/2000 oder reservierung@stanglwirt.com

Freitag, 25. Januar 2019

28. Weißwurstparty

Erleben Sie die legendäre Weißwurstparty beim Stanglwirt – die urigste und stimmungsvollste „Hüttengaudi“ am Hahnenkamm-Rennwochenende (mehr Infos ab Seite 148).
Infos unter: www.stanglwirt-weisswurstparty.com

Samstag, 9. November 2019

133. Sängertreffen

In den urigen Stuben unseres traditionellen Gasthofs wird von den besten Sängern und Musikanten des gesamten Alpenraums wieder die echte, unverfälschte Volksmusik dargeboten. Tisch- und Kartenreservierungen unter: +43 (0) 5358/2000 oder reservierung@stanglwirt.com

VERANSTALTUNGEN RUND UM DEN STANGLWIRT

12. Januar 2019

Bike & Ski | Stanglleit in Ellmau

Motorrad vs. Skifahrer

17. bis 20. Januar 2019

17. Snow Polo World Cup

in Reith bei Kitzbühel

25. bis 27. Januar 2019

79. Hahnenkammrennen

in Kitzbühel

9. bis 10. Februar 2019

Int. Tiroler Koasalauf

in St. Johann in Tirol

7. bis 10. Juni 2019

22. Int. Cordial Cup 2019

Der Cordial Cup ist das bestbesetzte Fußball-Nachwuchsturnier Europas.

27. Juli bis 3. August 2019

75. Generali Open Kitzbühel

Tennis ATP World Tour

3. August 2019

95. Jahrmarkt der Stadtmusik

Kitzbühel

16. bis 17. August 2019

7. Kitzbühel Musikfestival

Wednesday, December 5, 12 and 19, 2018

Stanglwirt Christmas market

Be captivated by the magical atmosphere of an authentically rustic Christmas market, held on our romantic inn terrace and set against the backdrop of the "Gasthof" Stanglwirt. Musical entertainment by the Goinger Weisenbläser brass band, weekly programme highlights, fun pony rides, and much more.

Monday, December 31, 2018

New Year's Eve at the Stanglwirt

We are pleased to offer our loyal friends and non-resident guests numerous opportunities to enjoy a magical New Year's Eve with us at the Stanglwirt and to celebrate the arrival of 2019 in style. To make a reservation, please call us on +43 (0) 5358 2000 or e-mail reservierung@stanglwirt.com.

Friday, January 25, 2019

27th Weisswurstparty

Experience the legendary „Weisswurstparty“ at the Stanglwirt – the most authentic and atmospheric „Hüttengaudi“ (alpine cabin party) on the weekend of the Hahnenkamm Race (see page 152 for more details).
More information can be found at www.stanglwirt-weisswurstparty.com.

Saturday, November 9, 2019

133rd traditional folkmusic gathering

In the rustic rooms of our traditional inn, we are once again bringing you pure, authentic folk music from the best singers and musicians in the alpine region. To book a table and tickets, please call us on +43 (0) 5358 2000 or e-mail reservierung@stanglwirt.com.

EVENTS IN THE AREA

January 12, 2019

Bike & Ski | Stanglleit in Ellmau

Motorcycle vs. skier

January 17 to 20, 2019

17th Snow Polo World Cup

in Reith near Kitzbühel

January 25 to 27, 2019

79th Hahnenkamm Race

in Kitzbühel

February 9 to 10, 2019

International Tyrolean Koasalauf

in St. Johann in Tirol

June 7 to 10, 2019

22nd International Cordial Cup 2019

The Cordial Cup is the best-supported youth football tournament in Europe.

July 27 to August 3, 2019

75th Generali Open Kitzbühel

Tennis ATP World Tour

August 3, 2019

95th Annual Kitzbühel folk music fair

August 16 to 17, 2019

7th Kitzbühel music festival

CAPPUCCINO SPEZIAL

SPECIAL CAPPUCCINO

Es war ein bewölkter Samstagmorgen am Frühstücksbuffet. Da ich keine Vorbestellungen für ein Frühstück am Zimmer hatte, konnte ich in der Schwanenteich-Stube aushelfen. Katja und Amanda hatten das Buffet wieder mit viel Liebe vorbereitet, die Hintergrundmusik lief in allen Räumlichkeiten und wir erwarteten die ersten Frühaufsteher um 7 Uhr. Wahrscheinlich lag es am drohenden Regen, dass die Gäste lieber länger schlafen wollten und es sich in den heimeligen Zirbenzimmern gemütlich machten.

Dann betrat eine Dame den Buffetbereich. Motiviert für den ersten Frühstücksservice, begrüßte ich sie an ihrem Tisch und bot ihr diverse Getränke an. Entschlossen bestellte sie schließlich einen Cappuccino mit etwas Zimt. Es war nicht der außergewöhnlichste Gästewunsch und somit machte ich mich mit Freuden an die Arbeit – und ab in die Patisserie. Unsere Konditoren waren erst ein paar Stunden später in ihrer Backstube und somit begab ich mich selbst auf die Suche nach Zimt. Im

großen Gewürzregal wurde ich zwischen diversen Dosen, Gläsern und Boxen schließlich fündig und entdeckte einen leeren Zimtstreuer. Daneben fand sich zum Glück ein etwas älteres Gefäß mit der bereits schlecht lesbaren Aufschrift „Zimt“. Zur doppelten Kontrolle roch ich nochmals am braunen Pulver und meine Nase bestätigte mir das weihnachtliche Gewürz, also packte ich drei volle Löffel auf einen Teller, damit mein Gast die Dosierung selber wählen konnte. Zusammen mit dem Cappuccino und dem Tellerchen trat ich wieder an den Tisch der Dame und beobachtete dann aus „sicherer“ Entfernung, wie sie sich zufrieden etwas vom Gewürz auf den Milchschaum streute.

Wieder vertieft in meine Arbeit, kümmerte ich mich um die restlichen Gäste in der nun etwas voller gewordenen Schwanenteich-Stube. Es dauerte nicht lange, da meldete sich die Cappuccino-Dame wieder bei mir und bestellte zufrieden eine weitere Tasse. Die Zeit verging, der Buffetbereich füllte sich und die Dame saß zufrieden zwischen vollen Tischen. Bei einer Kollegin bat sie um eine dritte Tasse, trank sie mit großer Begeisterung und verabschiedete sich mit den Worten: „Ich habe schon lange nicht mehr so einen guten Cappuccino mit meiner speziellen Mischung getrunken.“ Zufrieden wünschte ich ihr einen schönen Tag und bedankte mich für das Lob.

Zurück im Backoffice, fand ich dort noch das Gefäß mit der alten, verschmierten Aufschrift. Noch immer mit dem süßlichen Duft in der Nase verschloss ich es, stellte es zurück in den Gewürzschrank in der Patisserie und entdeckte nun die gut leserliche Beschriftung auf der Rückseite: Lebkuchengewürz. Herzlichst, Ihr Lothar ■



Lothar Blum

SEIN BUCH „DIE STANGLWIRT-GESCHICHTEN“
IST SCHON BALD IM STANGL-SHOP
ERHÄLTlich.

It was a cloudy Saturday morning at the breakfast buffet. Since I didn't have any advance orders for room service breakfasts, I was able to go and help out in the Schwanenteich-Stube. Katja and Amanda had, once again, lovingly prepared the buffet, there was background music playing in all the rooms and we were waiting for the first early risers to arrive at 7 am. It was probably the threat of rain that made the guests want to sleep a little later and stay all nice and cosy in their pine-clad rooms. Finally, a lady entered the buffet area. Excited to serve my first breakfast guest of the day, I greeted her at the table and offered her something from our wide range of drinks. She eventually decided to order a cappuccino with a little cinnamon. It certainly wasn't the most unusual guest request I'd ever had and so I happily went to work in the patisserie. Our pastry chefs weren't due to arrive at the bakery for a few hours, so I launched my own search to find the cinnamon. I rummaged enthusiastically through the large spice rack, filled with a wide range of

bottles, glasses and boxes, finally discovering an empty cinnamon shaker. After that, I had the good fortune of stumbling across a somewhat older container with the word "cinnamon" written on it, but barely legible. Just to double check, I took a sniff of the brown powder and was greeted with a familiar Christmassy scent as confirmation. I then loaded three spoonfuls onto a plate so that my guest would be able to take the exact amount she wanted. I took the cappuccino and little plate back to the woman's table and watched from a "safe" distance as she happily spread a little of the spice over the milky foam. Once again absorbed in my work, I set about looking after the other guests in the now significantly fuller Schwanenteich-Stube. It wasn't long before the cappuccino lady flagged me down again and asked for a second cup. Time went on, the buffet area became busier and the lady sat contently amidst the full tables. She ordered a third cup from my colleague, drank it with great enthusiasm and said goodbye to me with the final parting words:

"I haven't drunk such a good cappuccino with my special mixture in a long time." I happily wished her a wonderful day and thanked her for the positive feedback. In the back office, I once again found the container with the old, smudged writing on it. I breathed in the sweet aroma again as I closed it and, as I was placing it back in the patisserie spice rack, I discovered some clearly legible writing on the back: gingerbread spice.

Best regards, Lothar ■



WILLKOMMEN DAHEIM!

WELCOME HOME!

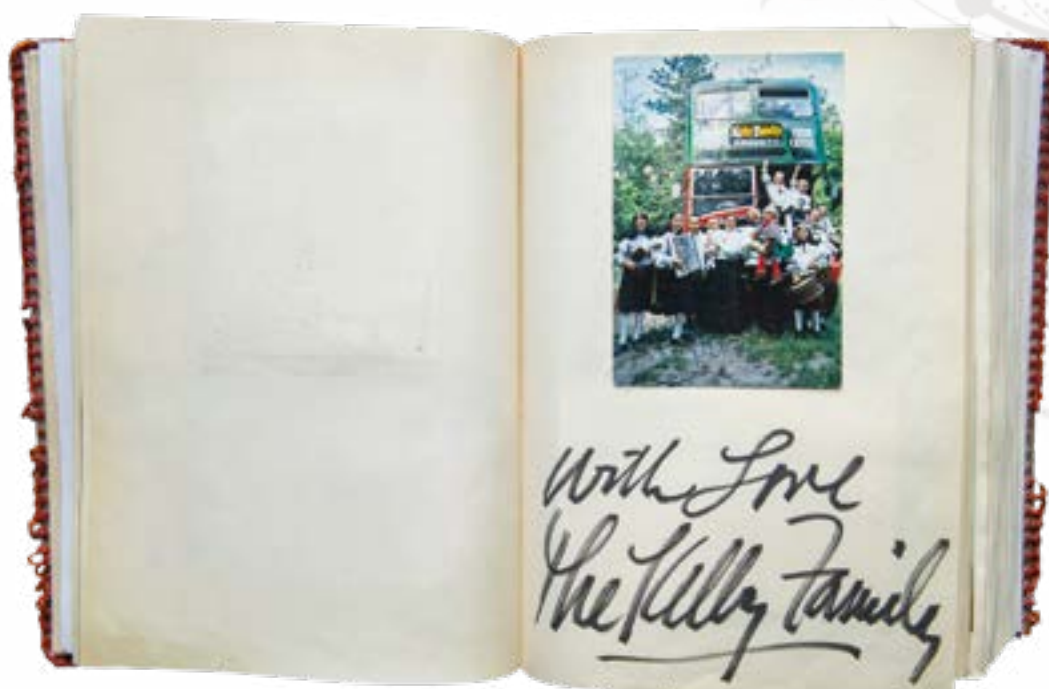
Der Stanglwirt durfte bereits zahlreiche prominente Persönlichkeiten begrüßen.
In unserem Magazin zeigen wir Ihnen jeweils einige der speziellsten,
schönsten und kreativsten Einträge in unserem Gästebuch.

Stanglwirt has already had the pleasure of welcoming numerous celebrities.

*In our magazine, we are showing you some of the best,
most creative and unique entries from our visitors' book.*



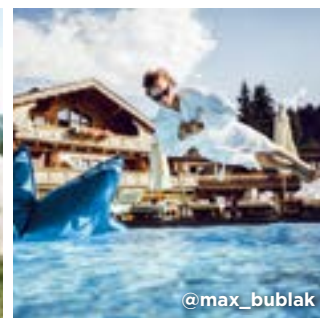
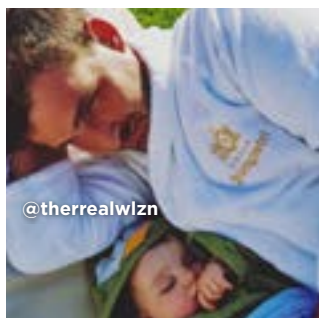
Alvaro Soler. Popsänger. / *Pop singer.*



Kelly Family. Popstars.

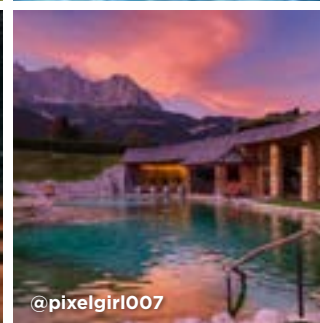
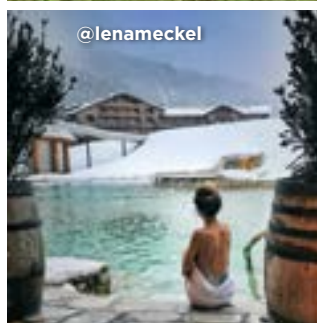
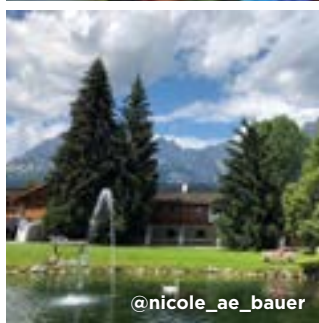


Steffi Graf. Tennis-Legende. / *Tennis legend.*



#stanglwirt

www.instagram.com/stanglwirt



IHRE STANGL-MOMENTE YOUR STANGL-MOMENTS

Das sind die besten Instagram-Bilder unserer Stanglwirt-Gäste!
The best Instagram photos by our Stanglwirt guests!

Besondere Augenblicke wollen per Foto oder Video verewigt werden. Und da es beim Stanglwirt sehr viele Highlights zu erleben gibt, war die Resonanz auf unseren Aufruf riesig. In der letzten Ausgabe unseres Magazins haben wir Sie eingeladen, Ihre Lieblingsbilder und Videos von Ihrem Stanglwirt-Urlaub mit dem Hashtag #stanglwirt auf Instagram zu veröffentlichen.

Wir sind überwältigt, wie viele unserer lieben Gäste unserem Aufruf gefolgt sind. Herzlichen Dank dafür! Die neun besten Veröffentlichungen werden mit einem Verwöhnaufenthalt mit je einer Nacht für zwei Personen inkl. Genussfrühstück belohnt. Die Auswahl fiel uns unglaublich schwer, unsere Siegerbilder präsentieren wir voller Freude auf dieser Seite ... ■

Special moments need to be captured on film. And since there are so many highlights to experience at the Stanglwirt, our call for photos has been met with a tremendous response. In the last issue of our magazine, we invited you to share your favourite photos and videos from your Stanglwirt holiday on Instagram using the hashtag #stanglwirt.

We have been simply overwhelmed by the sheer number of our dear guests who have answered our call. We cannot thank you enough! The nine best pictures have each won a luxury one-night mini break for two people, including luxury breakfast. It was a really difficult decision, but we are delighted to present the winning photos on this page... ■



Wir sind Rind.

BAZZOKA

GENUSS
360

Garantiert 20
Tage gereift
REIFEPRÜFUNG

MEISTER ALLER KLASSEN
Sortiert nach
Fett und
Marmorierung

Individuell
zugeschnitten
und vorbereitet
MASSARBEIT

DAS BESTE AUS ALLER WELT
Premium-Qualität
aus Österreich
& Übersee

eurogast
Sinnesberger

Genussmarkt in Kirchdorf / Tirol
MO bis FR 07.30 - 17.30 Uhr
SA 07.30 - 12.00 Uhr

Seit vielen Jahren arbeiten wir intensiv mit dem Stanglwirt zusammen. Überzeugen Sie sich von unserem vielfältigen Angebot und lassen Sie sich von unserem Fachpersonal persönlich beraten.

www.sinnesberger.at



Gesundes mit Herz

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

Healthy food made with love

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

Der Frühstücksbuffet-Liebling
vom Stanglwirt als perfekte Geschenkidee!

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

obst-gemüse
niederwieser

seit 1918

MUSEUMSTRASSE 19 IN INNSBRUCK
WWW.NIEDERWIESER.TIROL

Ihr Gewinn / Your prize

Stanglwirt-Kurzurlaub.

Zwei Wohlfühl-Übernachtungen im Doppelzimmer mit Verwöhn-Frühstück.

Stanglwirt short break.

Two-night luxury break in a double room including indulgent breakfast.



MITSPIELEN UND GEWINNEN

JOIN IN AND WIN

Schicken Sie uns Ihr Foto von einem Stanglwirt-Accessoire auf Reisen.
Send us a photo of your Stanglwirt accessory in a travel destination.

Die Idee zum diesjährigen Gewinnspiel stammt von unserem lieben Gast Marcus Hoffmann. Der Lufthansa-Pilot ist mit dem Stanglwirt eng verbunden: „Hier habe ich mich mit meiner Frau im November 2016 verlobt, im September 2017 haben wir beim Stanglwirt geheiratet.“ Dabei lernte er das Hotel erst 2016 kennen. „Obwohl mich beim Stanglwirt niemand kannte und ich meine Wünsche telefonisch bekannt gab, hat das Team alles für meinen geplanten Heiratsantrag während unseres ersten gemeinsamen Stanglwirt-Urlaubs vorbereitet.“ Auch die Hochzeit beim Stanglwirt bleibt unvergesslich: „Franziska von der Eventabteilung ist eine Wucht!“ Hoffmanns Fazit: „Dieses Hotel ist eines der großartigsten Häuser der Welt, hier kommen Stil, gemütliche Wohnlichkeit, ein hohes Maß an Gastfreundschaft, eine tolle Atmosphäre und fantastische Mitarbeiter zusammen.“ Bedankt dafür hat er sich auf seine Weise: „Ich nahm den Stanglwirt-Kugelschreiber auf meine Dienstreisen mit und setzte ihn in Szene. Er begleitet mich bis heute und war schon in Hongkong, Peking, Schanghai, Delhi, Südafrika, New York, Los Angeles, San Francisco, Houston, Miami, Singapur, Südfrankreich und auf Mykonos.“ Reisen auch Sie mit einem Stanglwirt-Accessoire um die Welt?

Einfach in markantem Setting fotografieren und an marketing@stanglwirt.com mit dem Betreff „Gewinnspiel“ schicken – und schon nehmen Sie teil. Einsendeschluss ist der 30.9.2019, die Sieger-Bilder werden im Stanglwirt-Lebensgefühl-Magazin 2020 veröffentlicht. ■



Markus Hoffmann

UND SEINE REISEN MIT DEM
STANGLWIRT-KULI.

The idea for this year's competition came from our dear guest Marcus Hoffmann. The Lufthansa pilot has a strong connection with the Stanglwirt: "I got engaged to my wife here back in November 2016 and we were married at the Stanglwirt in September 2017." His first encounter with the hotel was back in 2016. "Even though nobody at the Stanglwirt knew who I was, and I'd only declared my intentions over the telephone, the team prepared everything for my marriage proposal during our first holiday together at the Stanglwirt."

The Stanglwirt wedding was also unforgettable: "Franziska from the events team is a force of nature!" Hoffmann summarises: "This hotel is one of the most amazing establishments in the world. It combines style, cosiness, hospitality, a great atmosphere and fantastic staff." He chose to express his thanks in his own unique way: "I have this Stanglwirt pen and whenever I'm on a layover, I take a photo of it wherever I am in the world. To date it's been with me to Hong Kong, Beijing, Shanghai, Mumbai, South Africa, New York, Los Angeles, San Francisco, Houston, Miami, Singapore, the south of France and Mykonos." Do you also travel around the world with a Stanglwirt accessory?

Simply take a picture of it in a striking setting and e-mail it to marketing@stanglwirt.com with the subject "Competition" to take part in our competition. The closing date is 30th September 2019 and the winning picture will be published in the 2020 edition of the "Stanglwirt Lebensgefühl" magazine. ■

Für Erfrischungs- Liebhaber.

rein natürliche Zutaten

nur 25 kcal pro 100 ml

isotonisch und vitaminhaltig

**PRODUKT
DES JAHRES
2018**
VON VERBRAUCHERN GEWÄHLT
SILBER
IP Lebensmittel
Praxis



ERDINGER
ALKOHOLFREI

Natürlich. Sportlich. Erfrischend.



ROLEX

DIE DATEJUST

Der Archetyp der modernen Armbanduhr schlägt seit 1945 Brücken über Generationen durch beständige Funktionalität und zeitlose Ästhetik. Rolex. Sie zählt nicht nur die Zeit. Sie erzählt Zeitgeschichte.



OYSTER PERPETUAL DATEJUST 36



SCHROLL

KITZBÜHEL

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