

# dahheim

DAS STANGLWIRT-MAGAZIN

---



---

## FREIHEIT UND GEBORGENHEIT

---

**REFUGIUM AUF 12 HEKTAR:** ENTSPANNUNG DURCH RAUMRESERVE  
**REGIONAL UND FAIR:** NACHHALTIGKEIT IST UND BLEIBT TREND  
**TRADITION MIT ZUKUNFT:** WIE DER STANGLWIRT NEU BLEIBT





PATEK PHILIPPE  
GENEVE



DIE TWENTY~4 AUTOMATIK  
BEGINNEN SIE IHRE EIGENE TRADITION



**Rueschenbeck**

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

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

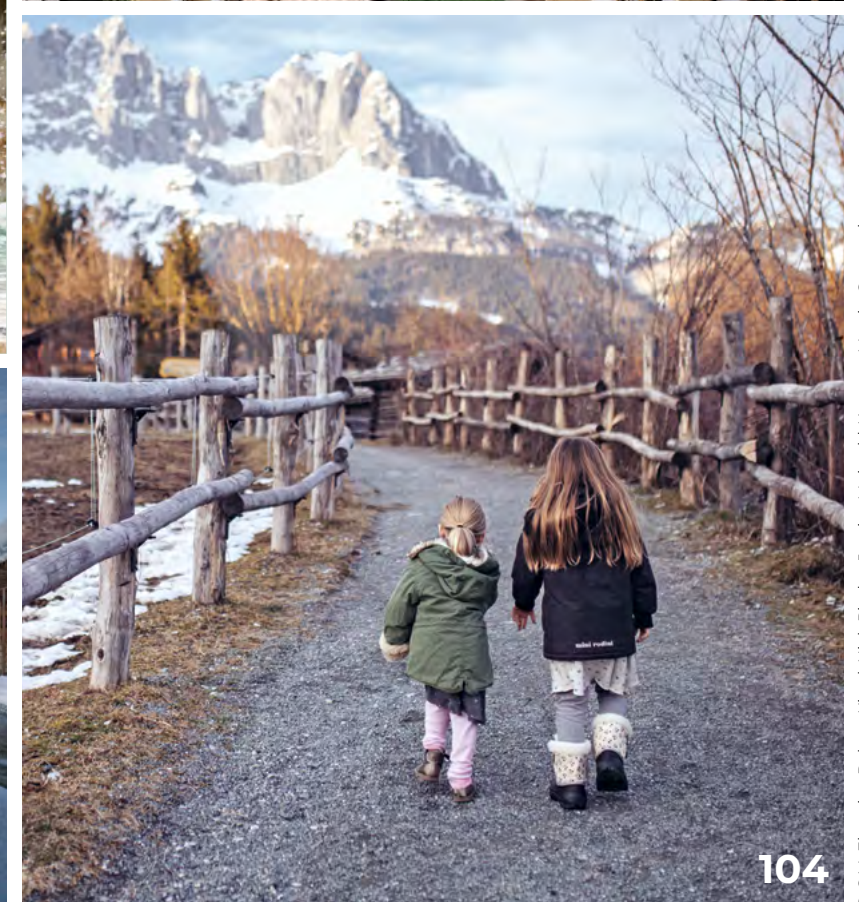
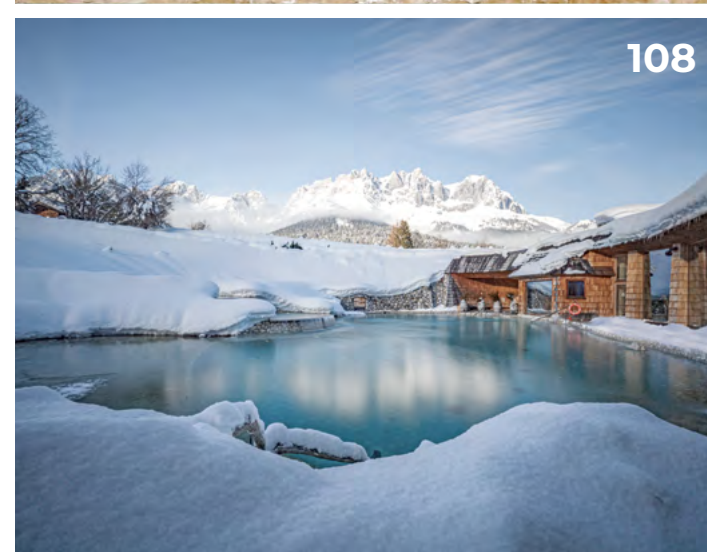


N°5

CHANEL







**08 Editorial**

Juniorchefin Maria Hauser über die Beständigkeit des Wandels

**14 Erholungs-Räume**

Der Stanglwirt als Refugium der Vielfalt und Nestwärme

**24 Die Zukunft hat begonnen**

Erfolgsfaktor Umweltschutz und neue digitale Services

**34 Bewährte Werte**

Die Stanglwirtsleut' über Erfolg, Herausforderungen und Ehe-Glück

**40 Trixi Moser**

Seit 30 Jahren lebt die Hoteldirektorin die Stanglwirt-Philosophie

**44 Regional und fair**

Beim Stanglwirt die köstlichsten Seiten der Umgebung erleben

**54 Greenforce**

Pflanzenfleisch für den Kult-Burger

**56 Kräuter-Kult**

Almdudler als Essenz des alpenländischen Lebensgefühls

**58 Das Herz des Stanglwirts**

Johannes Hauser und die Biolandwirtschaft

**64 Neue Heimat**

Die neue Residenz für das Team vom Stanglwirt

**70 44 Jahre daheim**

Anneliese Treichl hat eine Rekord-Karriere beim Stanglwirt hingelegt

**72 Projekt Zukunft**

Mit jedem Schluck Kaiserwasser wächst ein Hilfsprojekt im Kongo

**76 Nachhaltige Mission**

Victoria Swarovski zeigt die Modetrends 2021

**90 Das Supertalent**

Maria Hauser im Gespräch mit TV-Star Victoria Swarovski

**96 Die gute Stube**

Naturholzböden von mafi und Matratzen von Wittmann machen die Stanglwirt-Zimmer zum Naturerlebnis

**100 Urlaubs-Aroma**

Maria Hauser und Ipuro bringen den Stanglwirt-Duft ins Wohnzimmer

**102 Einfach dufte**

Kids & Teens können die Kultmarke bilou beim Stanglwirt kostenlos testen

**104 Wunderwelt für Kinder**

Die Natur wird beim Stanglwirt zum schönsten Spielplatz

**108 So geht Entspannung**

Die riesigen Wellness-Welten als Oase für Erholungssuchende

**116 M kann mehr**

Gemeinsam mit Kosmetik-Expertin Michaela Stieber entwickelte Maria Hauser eine nachhaltige Hautpflegelinie

**118 Die Trendbehandlung**

Die neue und nicht invasive Liftingmethode von Bewei Face

**120 Immun-Schutz**

Regulatpro® Immune stellt die natürliche Balance des Immunsystems wieder her

**122 Hautpflege mit Kultstatus**

Im Interview verrät Ästhetik-Medizinerin Dr. Barbara Sturm ihr Erfolgsgeheimnis und wie man die Haut gesund hält

**124 Zukunft Gesundheit**

Stangl-Med zeigt den Weg zum nachhaltig besseren Leben

**130 Kraftplatz mit Aussicht**

Weltmarktführer Life Fitness und der Stanglwirt erneuern den Fitnessgarten

**134 Einfach fit**

FitLine erhält die Leistungsfähigkeit und füllt die Kraftreserven im Alltag

**138 Glücksmomente**

Die Stanglwirt-Lipizzaner und außergewöhnliche Services für Pferd und Reiter

**140 Winter-fit**

Ungebrochenes Pistenvergnügen und Ski-Alternativen beim Stanglwirt

**142 Kaiserlich golfen**

Training mit Hightech-Unterstützung in der Golf Sport Academy Stanglwirt

**144 Robert Baker**

Der weltberühmte Golfpro hat beim Stanglwirt ein Daheim gefunden

**148 Neuer Tennis-Boom**

Der Stanglwirt ist mit insgesamt 14 Plätzen ein Hotspot für Tennisfans

**152 Freizeit-Tipps**

Die Shopping-Highlights in Kitzbühel und Umgebung

**156 Grüne Flotte**

Jetfly bietet maximale Flexibilität und ist demnächst klimaneutral

**158 Gästebuch**

Die kreativen Einträge der Stanglwirt-Freunde

**162 Impressum**



# FREIHEIT & GEBORGENHEIT

EIN URLAUB VOLLER NESTWÄRME

Beim Stanglwirt wollen wir der Rahmen für den Fluss des Lebens sein. Ihm wie ein Bachbett Geborgenheit und Heimat geben. Und gleichzeitig genug Raum und Freiheit für Veränderungen lassen. Schließlich wusste schon der griechische Philosoph Heraklit, dass man nicht zweimal in denselben Fluss steigen kann. Genauso, wie das Wasser im Bach immer in Bewegung ist, ist auch das Leben ständig in Veränderung. Denn nichts ist so beständig wie der Wandel. Entscheidend ist, wie man ihm begegnet ...

Viel Freude mit unserem „daheim“-Magazin!

♥ liebt  
Marie Hauser

MARIA HAUSER  
Herausgeberin



## Liebe Freunde vom Stanglwirt!

**WIR BEDANKEN UNS** aus ganzem Herzen bei all unseren lieben Gästen und wunderbaren Mitarbeitern für einen Zusammenhalt, der seinesgleichen sucht. Es ist in erster Linie nicht die Situation, in der sich unsere Welt befindet, die die Zeit seit März 2020 für uns „außergewöhnlich“ macht. Wir versuchen, selbst in noch so herausfordernden Phasen die Dinge stets von unterschiedlichen Perspektiven zu betrachten: Und so sind es vor allem die bedingungslose Loyalität, der enorme Zuspruch und die ehrliche Verbundenheit, die wir von Gästen, Mitarbeitern, Partnern, Einheimischen und Freunden erfahren dürfen, die uns für immer in Erinnerung bleiben werden und uns zeigen, dass das Miteinander nur noch stärker wird. Im „Äußeren“ muss man die notwendige „Distanz“ halten, um einander zu schützen ... im „Inneren“ des Herzens rückt man gleichzeitig näher zusammen. Mit diesen Gedanken blicken wir nicht nur demütig auf einen der erfolgreichsten Sommer seit unserem Bestehen zurück, sondern auch weiterhin voller Hoffungsfreude nach vorne!

Es liegt in unserer DNA, stets einem optimistischen Gedankengut zu folgen und aus dem Minus ein Plus zu machen – sonst gäbe es unseren Stanglwirt nach über 400 Jahren inkl. zweier Weltkriege, mehrerer historischer Großbrände u. v. m. wohl nicht mehr. Und in dieser positiven Haltung freuen wir uns darüber, die von der Regierung „verordneten Ruhephasen“ dafür genutzt zu haben, unser Haus auf Hochglanz zu bringen und einige weitere unvergleichliche Besonderheiten für Sie und unsere lieben Mitarbeiter voranzutreiben, um anschließend wieder voller Elan durchzustarten. Ja, auch dieser Winter wird aller Wahrscheinlichkeit nach nicht ganz so sein wie die Winter zuvor, aber warum nicht auch hier die positiven Gedanken schweifen lassen und von großzügigen Pisten und fast unberührten schneebedeckten Hängen träumen, auf denen man dieses Mal noch mehr Platz hat, um mit Körper, Geist und Seele eins zu sein ... eins mit sich und der Natur!

Wenn wir nun alle wieder mehr Zeit haben, um innezuhalten, laden wir Sie recht herzlich dazu ein, unsere stimmungsvollen Impressionen und Geschichten vom Stanglwirt auf sich wirken zu lassen und für einige Sekunden davon zu träumen, jetzt genau dort zu sein ... so lange, bis es wahr wird! Und vielleicht sind Sie ja sogar gerade schon bei uns daheim beim Stanglwirt und wir dürfen wieder mit all unserem Herzblut für Sie da sein. Das wäre für uns die größte Freude und Ehre! So oder so sind wir alle in Gedanken miteinander verbunden und wünschen viel Hoffnung und Optimismus ... sowie allem voran ganz viel Zusammenhalt und Gesundheit!

In Dankbarkeit und innigster Wertschätzung,

Ihre Familie Hauser mit dem gesamten Stanglwirt-Team



*Ein Teil*  
*von mir* IST HIER  
**Daheim.**

Luis Trenker Shop Kitzbühel  
Neue Adresse: Vorderstadt 31

*Luis Trenker*

EIN TEIL VON MIR





Manche sehen einen neuen Antrieb.  
Wir sehen eine neue Ära.



Der rein elektrische Audi e-tron Sportback\*.

**Future is an attitude**

\*Stromverbrauch (kombiniert) in kWh/100 km: 23,8–20,9 (NEFZ); 25,8–21,1 (WLTP);  
CO<sub>2</sub>-Emissionen (kombiniert) in g/km: 0. Angaben zu den Kraftstoff-/Stromverbräuchen und  
CO<sub>2</sub>-Emissionen bei Spannbreiten in Abhängigkeit von der gewählten Ausstattung des Fahrzeugs.



# RAUM FÜR ERHOLUNG

IM STANGLWIRT-REFUGIUM

Der Stanglwirt bietet alle Möglichkeiten,  
sich im Urlaub voll zu entfalten.





**D**er Stanglwirt ist urbäuerliches Gedankengut, das die Gelegenheit gehabt hat, sich zu entfalten“, ist Stanglwirt Balthasar Hauser überzeugt. Im Frühjahr des so herausfordernden Jahres 2020 wurde die tiefe Wahrheit dieser Aussage überdeutlich. Als die Gäste abreisten und die Stille zurückkehrte, zeigte der Stanglwirt die ganze Kraft seiner mehr als 400-jährigen Tradition. „Auf einmal habe ich gespürt, wie wenig sich hier seit meiner Kindheit geändert hat“, erzählt Balthasar Hauser. „Der Melker war da und hat die Kühe betreut, wir sorgten für die Pferde und die Tiere am Kinderbauernhof. Das war wie eine Zeitreise, die mir bewusst machte, was wir im Alltag oft übersehen, weil wir es ja gar nicht anders gewohnt sind: Das Heimelige, die Geborgenheit, das ist das Besondere in diesem Haus und in jedem Winkel im Stanglwirt spürbar.“

Dieses Daheim-Gefühl bedient eine Ursehnsucht, die sich immer mehr Menschen erfüllen wollen. Deshalb ist der Stanglwirt in den letzten Jahrzehnten enorm gewachsen. 120.000 Quadratmeter stehen den Stanglwirt-Gästen zur Verfügung. Ein üppiges Raumangebot, das aber auch notwendig ist, wie Juniorchefin Maria Hauser erklärt: „Der Mensch braucht neben der Geborgenheit auch Freiheit, es ist die Vereinigung der Gegensätze, die erfüllt.“ Hier die perfekte Balance zu finden, ist jene Kunst, die der Stanglwirt perfektioniert hat. Maria Hauser: „Jeder Gast hat andere Vorstellungen vom perfekten Urlaub. Wir stellen die Möglichkeiten und den Platz zur Verfügung, all diese persönlichen Wünsche und Träume zu erfüllen. Das ist die Freiheit, die wir bieten. Aber wir wollen unseren Gästen auch zeigen, dass wir immer für sie da sind, wenn sie uns brauchen, und ihnen stets das Wohlgefühl schenken, nach dem sie sich sehnen.“

Diese Grundidee ist als „Sowohl-als-auch“-Prinzip in die Stanglwirt-Philosophie eingeflossen. „Das Konzept beruht auf Freiraum, Lebensraum und Natur“, erklärt Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz: „Wer allein sein will, braucht bei uns keine Menschenseele zu sehen. Jeder kann sich in eines der großzügigen Zimmer und Suiten zurückziehen, auf seiner Terrasse die Sonne und die prachtvolle Aussicht genießen. Und wenn er genug davon

← Die Heimat des Sowohl-als-auch: Der Stanglwirt bietet den perfekten Rahmen für ruhige Abgeschiedenheit ebenso wie für gesellige Aktivitäten.

© Martin Guggenberger



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

Foto Familie Schroll © Franc Mike und Paul Daban



**12ha**

Fläche stehen beim Stanglwirt den Gästen zur Verfügung. Das entspricht 17 Fußballplätzen.

**10**

verschiedene Stuben bieten in den Stanglwirt-Restaurants kulinarische Genüsse an.

**14**

Kilometer lang ist der Gebirgsbach, der die drei Fischreviere vom Stanglwirt durchfließt.



↑ Traditionell gemütlich: Der Stanglwirt ist nicht einfach ein Luxushotel. Sondern ein echter Tiroler Bauernhof mit abgeschlossenem Fünf-Sterne-Biohotel.

hat, bieten die Restaurants den Rahmen für gemütliche Treffen mit Freunden und Familie, in der belebten Bar auf der Tenne kann man auch andere Gäste kennenlernen und neue Bekanntschaften schließen.“ Ein Angebot, das viele Gäste sogar zu langfristigen Bewohnern werden lässt. Der Stanglwirt räumt ihnen spezielle Konditionen ein, auch ein Homeoffice wird auf Wunsch eingerichtet. Die Hotelannehmlichkeiten wie Wäscheservice, die kulinarische Vielfalt, auch das berühmte Sport- und Erlebnisangebot stehen in all ihrer Vielfalt zur Verfügung. Auch dabei wird das „Sowohl-als-auch“-Prinzip gelebt. Beispiel Tennis: Man kann auf einem der 14 Plätze mit Freunden oder einem privaten Trainer unter sich sein oder in einem der PBI-Tenniscamps geballte Action am Netz erleben. Wer noch mehr Platz braucht, nutzt das Wellnessangebot, das mit seinen 12.000 Quadratmetern gleich mehr als sechzigmal die Größe eines Tennisplatzes abdeckt. Auch hier kann man wieder wählen: Im belebten Familienbereich warten spektakuläre Möglichkeiten wie Salzdampf-

Grotte und Fichten-Biosauna, im viel ruhigeren Bereich nur für Erwachsene locken das Marmor-Dampfbad, die Kaiser- und die Zirben-Biosauna und großzügig dimensionierte Relaxbereiche mit offenen Feuerstellen. Wahlmöglichkeiten hat man auch in der Stanglwirt-Umgebung. Im Süden lockt das glamouröse Kitzbühel zu Shopping und Nachtleben. Im Norden erhebt sich das Naturparadies am Wilden Kaiser in majestätischer Pracht. Ein bestens beschildertes Bergwegenetz führt auf Routen mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden zu einer Reihe schöner Ausflugsziele, die man entweder ganz allein im Einklang mit der Natur oder im Rahmen einer vom Stanglwirt angebotenen geführten Wanderung erkundet. Sogar wohnen lässt es sich mitten in diesem abgeschiedenen Idyll. Kurz bevor der Anstieg zum Wilden Kaiser richtig steil wird, hat der Stanglwirt ein uraltes Haus in das gemütliche Bergchalet Hüttlingmoos verwandelt. Und damit noch eine Möglichkeit geschaffen, Freiheit und Geborgenheit im Stanglwirt hautnah zu erleben.

© C.M. Electrics

# RÜSCHENBECK THE WATCH



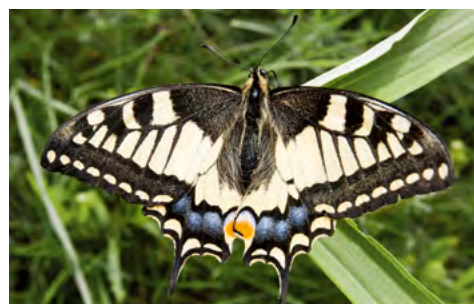
**R5CHRONO**

**Rüschenbeck**  
JUWELIER

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

JETZT ONLINE SHOPPEN: [WWW.RUESCHENBECK.COM](http://WWW.RUESCHENBECK.COM)





## NATUR AM WILDEN KAISER DAS ALPEN-ERLEBNIS

Über 280 Quadratkilometer erstreckt sich das Kaisergebirge mit seinen mehr als 40 Gipfeln. 102 Quadratkilometer davon sind seit den 60er-Jahren als Naturschutzgebiet ausgewiesen, um den einzigartigen Reichtum an alpiner Fauna und Flora zu erhalten. Etwa 940 Arten von Blütenpflanzen, 38 verschiedene Farne, mehr als 400 Moose, 100 Pilzarten und 236 Flechten finden hier den optimalen Lebensraum, ebenso wie sehr seltene wirbellose Tiere, deren Entstehung sich bis zur Eiszeit zurückverfolgen lässt. Auch rar gewordene Tiere suchen in der prächtigen Gebirgslandschaft Zuflucht: Gämse, Hermelin und Schneehase sind bis in die allerhöchsten Regionen zu sehen, Siebenschläfer und Haselmaus siedeln am Fuß des Gebirges. Dort sind sie auch besser vor den großen, majestätischen Räubern der Lüfte wie Steinadler und Habicht geschützt.

**Vielfalt** Das Naturschutzgebiet am Wilden Kaiser bietet auch selten gewordenen Tieren ein überlebenswichtiges Rückzugsgebiet.





# MONTBLANC



**Meisterstück Le Petit Prince**  
Schreibgerät Special Edition

Le Petit Prince® The Little Prince® © Antoine de Saint Exupéry Estate. Licensed by LPP612.



Schroll Kitzbüchel  
Vorderstadt 23 · 6370 Kitzbüchel  
Tel.: +43 5356 71314  
office@schroll.cc



# GEMEINSAM ZUKUNFT FORMEN

Neue Besonderheiten, aktiver  
Umweltschutz und frische  
Stangl-Design-Akzente:  
die aktuellen Highlights.







↑ Auch die Bäder in den frisch renovierten Zimmern und Suiten erstrahlen in neuem Glanz mit schicken Details.

**B**althasar Hauser ist zufrieden. Das Jahr 2020 mit seinen vielen Prüfungen habe gezeigt, wie gut der Stanglwirt organisiert ist. Trotz der Fülle an Herausforderungen konnte sich der Seniorchef sogar ganz auf seine Bauvorhaben konzentrieren. Die Landwirtschaft und den Hotelbetrieb weiß er längst bei seinen Kindern in besten Händen. „Man muss sich dieses Vertrauen erarbeiten, das Alte verstehen lernen und die Zeit für Neues reifen lassen“, erzählen seine Töchter Maria und Elisabeth von der harmonischen Zusammenarbeit. Bereits seit einiger Zeit setzen die beiden Juniorchefinnen selbst Akzente, die bei den Gästen auf höchsten Zuspruch stoßen. Jetzt folgt die nächste Runde an Neuerungen: „Wir haben die stillen Zeiten genutzt, um einen Großteil der Zimmer zu renovieren, und mit der Neugestaltung der Bäder begonnen“, erzählt Maria Hauser, die als kreativer Geist das gestalterische Erbe ihres Vaters fortführt. Wei-

ter geht's mit einem Refresh der Stoffe. „Ein neues Stilelement sind unsere Signature-Kissen, die mit einem Motiv aus der Bauernmalerei bestickt sind.“ Je nach Bereich sind sie in unterschiedlichen Farben im ganzen Hotel zu finden. Eine perfekte Ergänzung, die zeigt, wie die junge Generation die Stanglwirt-DNA fortführt: „Die Kissen sind ein kleines Detail. Sie greifen aber die bäuerlichen Elemente auf, für die der Stanglwirt steht, und übersetzen sie auf handwerklich höchstem Niveau in die heutige Zeit.“

Die Signature-Kissen sind selbstverständlich ebenso mit Materialien aus der Natur gefertigt wie alle neuen oder erneuerten Elemente in den Zimmern und Suiten. Denn: „Umweltschutz und Ökologie bleiben ein wesentlicher Teil der Stanglwirt-Philosophie und werden sogar noch wichtiger“, erzählt Maria Hauser. Sogar das Angebot im Stangl-Shop wird umgestellt: „Wir haben schon bei der

  
**Valentina & Philippa**  
 ORGANIC BODY CARE

**Stay safe, stay happy.**

The order of the day: Wash and sanitize your hands! With our organic Soap and our organic Hand Sanitizer we're going one step further: Our dream team not only eliminates germs but also grooms dry hands.

100 % natural, safe & handcrafted in Austria.  
[www.valentina-philippa.com](http://www.valentina-philippa.com)







Die neu gestaltete Bar auf der Tenne lädt mit bequemen Altholz-Hochtischen und kuscheligen Lounge-Bänken zum geselligen Beisammensein.

Die neuen Signature-Kissen im Stanglwirt sind mit Motiven aus der bäuerlichen Malerei bestickt und greifen die lange Tradition des Hauses auf.

## The consistency of our whisky is in the rhythm of his work.

DENNIS MC BAIN, COPPERSMITH AT THE BALVENIE FOR 55 YEARS.

The impressive copper stills give The Balvenie its distinctive character. Every repair and replacement needs to replicate the handcrafted originals from over a century ago. That's why it takes his age-old skill passed down by hand, to maintain the honeyed character of the whisky.

HANDCRAFTED AT THE BALVENIE







↑ Neue Akzente: Die neue indirekte Beleuchtung in den frisch renovierten Zimmern sorgt für elegante Gemütlichkeit.

Shop-Eröffnung vor acht Jahren Organic Fashion angeboten, damals war aber die Zeit noch nicht reif. Mittlerweile hat sich das Bewusstsein geändert, die Kunden durchschauen zum Großteil immer mehr die Unwahrheiten und Umweltsünden, die mit manchen Labels mitgekauft werden.“ Im Kosmetik- und Beautybereich werde vom Kunden bereits stark auf Herkunft und Inhaltsstoffe geachtet, so Maria Hauser, jetzt folge die Mode. „Wir bieten im Stangl-Shop nachhaltige Alternativen mit coolen Styles und trendigen Farben.“

Der ökologische Gedanke dominiert auch alle anderen Abteilungen im Fünf-Sterne-Biohotel. Elisabeth Hauser-Benz, zuständig für die kaufmännische und administrative Leitung, organisiert Umweltgruppen, in denen alle Mitarbeiter, vom Lehrling bis zum Abteilungsleiter, nachhaltige Gedanken einbringen können. „Da entdecken wir viele Kleinigkeiten, die dem Gast nicht auffallen, aber unseren ökologischen Fußabdruck deutlich reduzieren.“

Zuletzt lag der Schwerpunkt auf dem Papierverbrauch: „Da hilft uns die Digitalisierung“, so Elisabeth Hauser-Benz. „In der Warenwirtschaft ersetzen Scanner die Zettelwirtschaft, wo immer es geht, setzen wir auf kontaktloses Bezahlen, Rechnungen verschicken wir per Mail, sofern kein Ausdruck extra gewünscht wird.“

Auch die Gäste beim Stanglwirt profitieren von vielen neuen digitalen Services. Bestes Beispiel: die neue Progressive Web App. „Wir waren schon mit unserer alten App ein Pionier“, erzählt Maria Hauser, „mittlerweile hat sich die Technik aber weiterentwickelt. Deshalb haben wir diesen digitalen Begleiter für die Zeit daheim beim Stanglwirt völlig neu gestaltet.“ Die neue App passt sich optimal an alle Handys und Tablets an, eine Reihe von Innovationen macht das mobile Tool zum digitalen Butler: „Neben allen Informationen aus der Gästemappe auf den Zimmern und Suiten und Wetterdaten gibt es aktuelle Updates über Aktivitäten und Veranstaltungen im Haus

© Günter Standl

*R*  
JUST JEWELS  
FLOWER

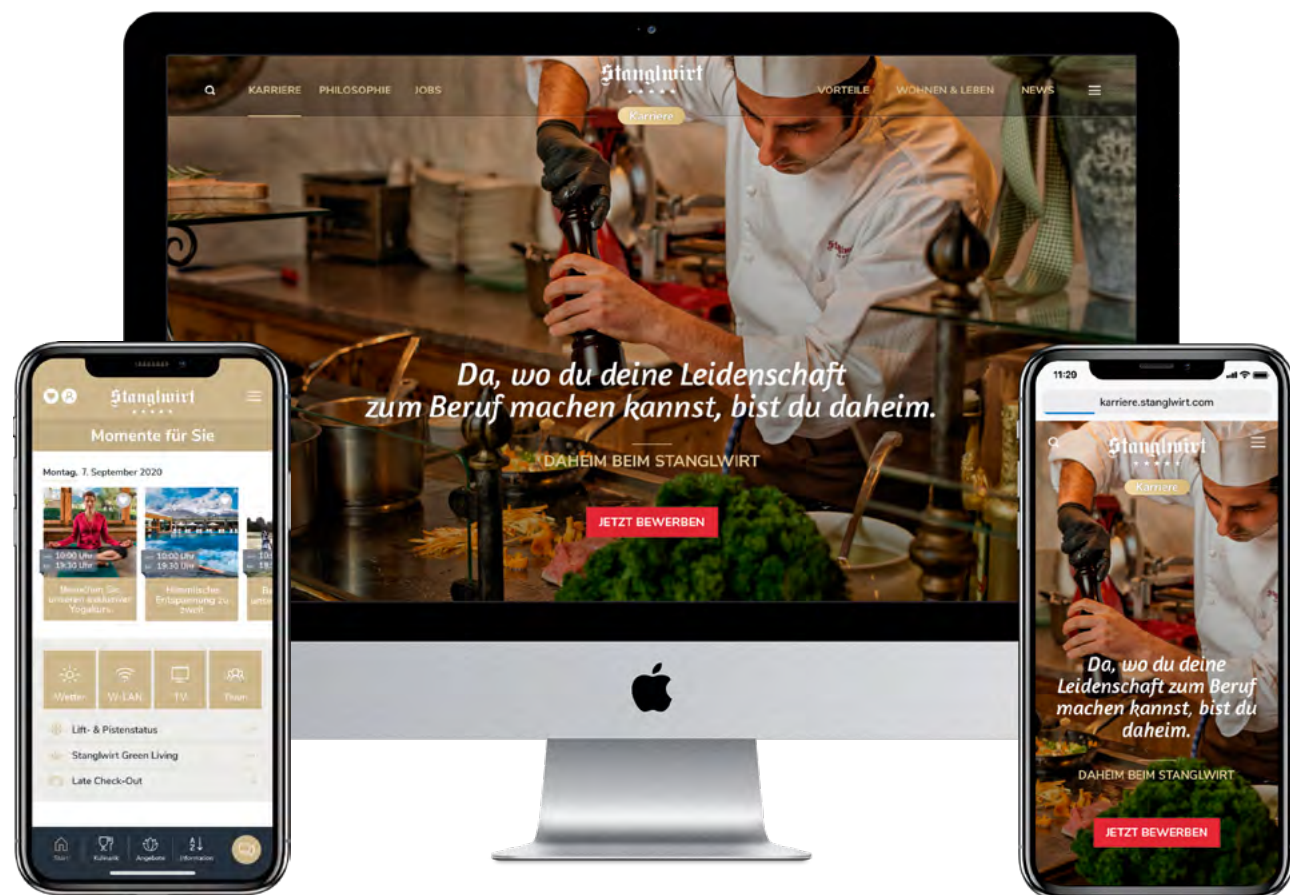


*Rueschenbeck*  
JUWELIER

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

JETZT ONLINE SHOPPEN: [WWW.RUESCHENBECK.COM](http://WWW.RUESCHENBECK.COM)





↑ Digitale Offensive: Eine neue Web-App und die eigene Karriere-Website begleiten Gäste und Mitarbeiter daheim beim Stanglwirt.

und in der Region. Das kulinarische Angebot lässt sich nach Speisen für Vegetarier oder Veganer filtern. Man kann damit sogar mit dem Concierge chatten“, schwärmt Maria Hauser. Zugriff auf dieses mobile Service-Extra bekommt man unter anderem auch über die neu gestaltete WLAN-Startseite, die nach dem Einwählen ins Gästernetz beim Stanglwirt am Computer aufscheint. Diese wird komplett neu aufbereitet, so Maria Hauser, „mit nützlichen Informationen wie dem Tagesprogramm im Hotel, Menükarten oder Lift- und Pistenstatus“. Auch der Stangl-Shop soll schon bald ein digitales Pendant im Netz haben, was aber nicht nur eine technische, sondern auch eine logistische Herausforderung der Extraklasse ist. Ebenso viel Energie wurde in ein neues Web-Portal investiert, mit dem potenzielle Mitarbeiter und Bewerber in die Welt beim Stanglwirt eintauchen können. „Dort wollen wir zeigen, was eine Karriere beim Stanglwirt so besonders macht“, sagt Elisabeth Hauser-Benz, in deren Zuständigkeit auch alle HR-Agenden fallen. Zudem sind

über diese Website die individuell passenden Jobs abrufbar. „Besonders viel Liebe haben wir in die Information gelegt, was es heißt, Teil der großen Stanglwirt-Familie zu sein und bei uns den Beruf zur Berufung zu machen. Auch, wie man die Karriere bei uns plant und erfolgreich vorantreibt, haben wir in verschiedenen, multimedial aufbereiteten Geschichten spannend, unterhaltsam und informativ umgesetzt. Schließlich sollen sich die Bewerber bei uns gleich ab dem ersten Klick daheim fühlen“, erzählt Elisabeth Hauser-Benz. Während die Juniorchefinnen eifrig daran arbeiten, mit immer neuen Ideen die Erfolgstradition des Stanglwirts fortzuschreiben, hält schon die nächste Generation Einzug. Nach Leni und Anna, den Kindern von Maria Hauser, hat Elisabeth Hauser-Benz im Juni Leonhard das Leben geschenkt. Sie alle lernen von Kindesbeinen an, was Gastfreundschaft mit Professionalität und Herz bedeutet. Und werden sie dereinst mit den nächsten Ideen umsetzen. Daheim, beim Stanglwirt.



# Mit Abstand das Beste.

LOHBERGER





# EINFACH LEBEN ZEITLOSE WERTE

Aus dem Minus ein Plus machen: Wie der Stanglwirt Herausforderungen meistert.

**Das letzte Jahr war sehr herausfordernd. Wie war es für Sie, den Stanglwirt erstmals seit mehr als 250 Jahren komplett leer zu sehen?**

BALTHASAR HAUSER: Die Zimmer waren leer, aber der Stall war voll. Meine Familie war da, der Melker, die Pferdepfleger, die Zimmerer haben die Schindeln am Dach ausgebessert. Das war wie in meiner Kindheit. Der Stanglwirt ist ein sehr lebendiger Hof mit angeschlossenem Fünf-Sterne-Resort. Deshalb hatte ich auch im Lockdown keine negativen Gedanken, sondern war froh, mich ganz auf meine Bauvorhaben und Renovierungen konzentrieren zu können.

MAGDALENA HAUSER: Im Haus herinnen war ich schon oft alleine. Aber ich hatte genug zu tun, habe alles kontrolliert, wo etwas gemacht werden oder getauscht werden muss. Ich habe getan, was jede Hausfrau macht.

**Haben Sie sich nie Sorgen gemacht, wie es weitergehen wird?**

BALTHASAR HAUSER: Für mich war das keine Krise, sondern eine Beruhigung. Es war plötzlich so urbäuerlich. Auch meine Frau stammt von einem Bauernhof, wir haben uns mit dieser Art Leben nie schwergetan. Wir haben nichts vermisst, ich habe eigentlich alles so weitergemacht wie vorher.

MAGDALENA HAUSER: Sorgen habe ich mir auch keine gemacht. Ich habe die Mitarbeiter sogar angeschubst und zur Eile getrieben, weil ich überzeugt war, dass wir bald wieder öffnen dürfen. Ich wusste, dass es weitergeht, alles andere kann sich die Wirtschaft gar nicht leisten. Wir müssen den Menschen Arbeit geben, dafür müssen wir aber unser Geschäft machen dürfen.

BALTHASAR HAUSER: Ich habe sofort an meinen Vater gedacht. Früher hieß es: Ein guter Bauer hat Reserven nicht nur für ein Jahr, sondern für zwei Jahre. Damit man auch dann, wenn das Wetter schlecht ist, überleben kann. Nach dieser bäuerlichen Regel habe ich beim Stanglwirt immer gelebt. Wo die Reserve ist, herrscht innere Ruhe.

**Wie haben Sie diese Zeit verbracht, als der Betrieb geschlossen war?**

BALTHASAR HAUSER: Viele Menschen haben sich Sorgen um mich gemacht. Weil durch die Schließungen der größte wirtschaftliche Einbruch passierte, den der Stanglwirt jemals erlebt hat. Die Leute konnten gar nicht verstehen, dass es mir trotzdem so gut ging. Aber den Stress hatte ich vorher. Weil ich gesehen habe, was es alles zu reparieren und renovieren gab und welche Arbeiten wir geplant haben. Aber wie sollen wir denn



  
**DIE STANGLWIRTSLEUT'**  
 Seit 37 Jahren sind Balthasar und Magdalena Hauser verheiratet. In dieser Zeit ist der Stanglwirt vom traditionellen Gasthof mit Fremdenzimmern zum Fünf-Sterne-Resort gewachsen. Und im Herzen trotzdem gleich geblieben.

© Martin Guggenberger



das machen, wenn die Gäste da sind? Wir haben viele Zimmer erneuert, die Toiletten umgebaut, im Keller die Kegelbahn renoviert und in alle Restaurants eine neue Lüftung eingebaut. Das war eine riesige Baustelle, wir mussten alle alten Leitungen und Kabel rausreißen, das Wasser abdrehen, den Küchenboden austauschen. Das ist im Vollbetrieb unmöglich! Wir haben so viel sanieren können, wie es ohne diese Lockdowns gar nicht möglich gewesen wäre, der Stanglwirt erstrahlt danach in ganz neuem Glanz. Für mich war es daher eine geschenkte Zeit, ich habe wie jeder Bauer daran gedacht, wie man aus dem Minus ein Plus macht. MAGDALENA HAUSER: Mein Mann hat die Lockdowns von einem kreativen Standpunkt gesehen. Ich habe mich auf die hauswirtschaftlichen Dinge konzentriert: Was muss gewaschen werden, wo muss man neue Blumen setzen, wo sollte eine Wand gereinigt werden? Ich habe das ganze Haus durchgeputzt, alle Kästchen und Schränke gewischt, kontrolliert, was ausgetauscht werden soll, und aussortiert, was wir nicht mehr brauchten. Die ganze Familie hat die Zeit zum Arbeiten genutzt.

**Nach der Wiedereröffnung war der Stanglwirt gleich ausgebucht. Hat Sie das überrascht?**

BALTHASAR HAUSER: Die größte Überraschung für mich war, dass gleich am Anfang die Einheimischen zu uns auf Urlaub kamen. Man muss sich das vorstellen! Die Goinger Familien, die nur einen Kilometer vom Stanglwirt entfernt leben, haben mit ihren Kindern beim Stanglwirt Urlaub gemacht! Die konnten zu Fuß anreisen. Dafür bin ich unglaublich dankbar, das war eine riesige Freude für mich. Wir hatten auch viele Tiroler zu Gast, sogar Wirtsfamilien kamen und wollten mal schauen, wie es beim Stanglwirt zugeht. Innerhalb von drei Tagen war das ganze Haus voll, das hätte ja niemand für möglich gehalten. MAGDALENA HAUSER: Ich hatte gehofft, dass diese Lockdowns nicht so lange dauern. Aber der Zuspruch und die Unterstützung aus der Nachbarschaft, die hat es auch schon vor der Wiedereröffnung gegeben, das hat mir jeden Tag Freude bereitet. Im Gasthof, der seit bald drei Jahrhunderten keinen einzigen Ruhetag hatte, durften wir wochenlang keine Gäste begrüßen. Also haben wir davor einen Stand aufgebaut, so ein Hüttchen, wo sich die Leute einfache Speisen abholen konnten.

Da ist das ganze Tal gekommen und hat etwas mitgenommen. Leute aus Söll, aus Brixen im Tale, aus Kitzbühel sowieso, von überall. Einmal habe ich vom Balkon aus sogar einen bekannten Geschäftsmann aus meiner alten Heimat Reit im Winkl gesehen, der sich am Standl eine Schnitzsemmel kaufte. Er erzählte mir, dass er die Zeit unbedingt nutzen wollte, um wieder einmal zum Stanglwirt zu fahren, auch wenn er nicht reingehen darf. Das waren so schöne Erlebnisse! Es gab sogar viele Menschen, die es sehr schade fanden, dass es das „Stangl-Standl“ nach der Wiedereröffnung von Gasthof und Hotel nicht mehr gab.

**Ist die Familie Hauser durch die vielen Herausforderungen noch enger zusammengerückt?**

MAGDALENA HAUSER: Die ersten Tage nach der Schließung saßen wir oft zusammen, weil wir viel zu bereden hatten. Dann haben uns die Kinder aber immer stärker beschützt, auch sehr darauf aufgepasst, dass uns die Enkelkinder nicht zu nahe kommen. Ich konnte endlich wieder viel Zeit mit meinem Mann verbringen, im hektischen Alltag bleibt ja sonst oft nicht einmal Zeit für ein gemeinsames Essen.

BALTHASAR HAUSER: Magdalena hat auf uns als Familie geachtet. Und die Kinder haben dafür gesorgt, dass ich mich ganz aufs Bauen konzentrieren konnte. Das war eine tolle Leistung, eine riesige Herausforderung an die Logistik, dass man innerhalb von drei Tagen von Vollaustattung auf null herunterfährt. Das haben die Kinder exzellent hingekriegt. Und auch danach: Sobald wir aufgesperrt haben, sind die Leute um acht Uhr in der Früh vor der Tür gestanden, da musste alles wieder voll funktionieren. Da muss ich allen ein riesiges Lob aussprechen. Auch, wie die Mitarbeiter zu uns gestanden sind, beim Lockdown so vernünftig alle Regelungen mitgetragen haben und danach alles so blitzschnell wieder vorbereitet hatten, dass unsere Gäste alle Services und alle Einrichtungen genießen konnten – da kann ich nur sagen: Hut ab! Die bäuerliche Vernunft, auf die ich so viel halte, die hat bei uns eine Generalprobe erlebt.

Vor zwei oder drei Jahren wären wir vielleicht noch nicht so perfekt vorbereitet gewesen. Das ist, als hätte jemand beschlossen: „So, jetzt kannst du einen Lockdown aushalten, jetzt probieren wir



↑ Traditionen pflegen: Balthasar und Magdalena Hauser leben nach bewährten bäuerlichen Prinzipien.

das aus. Das haut dich nicht um, das ist nur eine Prüfung.“ Und die Prüfung haben wir bestanden. MAGDALENA HAUSER: Wie es aussieht, sind wir auf einem guten Weg, dadurch habe ich schon eine gewisse Ruhe bekommen. Ich bin ein Mensch, der immer vorsichtig ist. Ich kann den Augenblick genießen und die Zeit, wenn ich mir freinehme. Dann gehe ich auf den Berg oder in den Wald oder treffe Leute. Das genieße ich, deshalb bin ich Wirtin. Aber ich denke nicht: Jetzt ist alles so bärig und lebe einfach in den Tag hinein. Man muss aufpassen, damit es gut bleibt.

**Sie sind seit 37 Jahren verheiratet. In dieser Zeit ist sehr viel beim Stanglwirt passiert, das Haus ist auch viel größer geworden. Was ist das Geheimnis einer guten Ehe?**

BALTHASAR HAUSER: Wir waren schon vor der Heirat sieben Jahre zusammen. Und was bei anderen das verflixte siebte Jahr ist, war bei uns das Hochzeitsjahr. Die Ehe mit Magdalena ist ein Segen für unser ganzes Haus und ein großes Glück für mich. Dadurch hat eine so schöne Ruhe Einzug gehalten, Magdalena hat das so perfekt gemacht, auch mit den Kindern. Eines der großen Erfolgsgeheimnisse beim Stanglwirt ist, dass wir eine Identität zwischen Gast, Gastgeber und Mitarbeitern haben. Unsere Kinder spielten mit den Kindern der Gäste und den Kindern der Mitarbeiter. Dafür hat Magdalena gesorgt, dass wir keine separate Familie sind, die in einem eigenen Haus und nicht im Betrieb lebt. Die schöne Atmosphäre braucht eine starke Persönlichkeit, genau das ist Magdalena.





↑ Perfekte Ergänzung: Magdalena Hauser und Balthasar Hauser bauten mit viel Liebe und Herzblut den Stanglwirt zum vertrauten Nest der Geborgenheit aus.

MAGDALENA HAUSER: Natürlich gibt es manchmal auch Diskussionen wie in jeder Ehe. Aber wir respektieren uns gegenseitig sehr, und das ist die Basis, auf der alles aufbaut.

**Die Gäste lieben den Stanglwirt, das Haus ist so gut ausgelastet wie kaum ein anderes Hotel. Hat das schwierige Jahr 2020 den Stanglwirt trotzdem verändert?**

MAGDALENA HAUSER: Natürlich denke ich mir: Ist die Krise vorbei oder kommt sie wieder? Und das geht auch allen anderen so. Vielleicht sind wir deshalb noch ein bisschen aufmerksamer geworden: Wir wollen den Gästen ebenso wie den Mitarbeitern die Sicherheit geben, dass wir sie nicht alleine lassen, und uns mit voller Aufmerksamkeit um sie kümmern.

BALTHASAR HAUSER: Ein Wissenschaftler hat mir einmal gesagt: Der Stanglwirt ist ein inverses ökonomisches Modell. Er hat eine Nachfrage geschaffen, die gar nicht da war. Mir kommt es vor, als hätte ich ein Vogelhaus für eine Tiergattung gebaut, die hier gar nicht vorkommt. Nur in der Hoffnung, dass die Vögel irgendwann hierherfliegen. Der Zuspruch der Gäste ist für mich die Bestätigung, dass das, was wir gemacht haben, genau so ist, wie es gehört. Ich hätte es aber, ehrlich gesagt, auch gar nicht anders machen können. Ich brauche immer sehr lange, wenn ich etwas baue, es braucht unglaublich viel Energie, bis man es so weit hat. Aber dann, wenn es fertig ist und so gut gelingt wie etwa die Kinderwasserwelt, dann bin ich überrascht von mir selber und so dankbar, dass es so werden hat dürfen.

© Stanglwirt



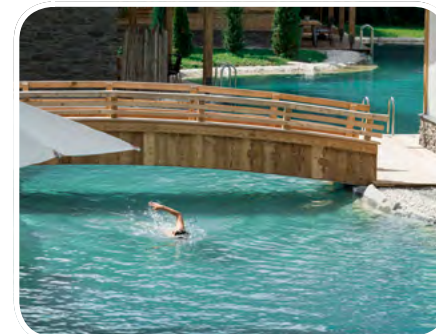
## GARTENARCHITEKTUR & NATURPOOLBAU

**Karl Sailer GmbH & Co KG**

Untermühlham 15  
4891 Pöndorf

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

office@sailer.at, [www.sailer.at](http://www.sailer.at)



## RÜCKZUGSORTE ZUM AUFTANKEN

Ein Platz am Wasser ist für viele der Inbegriff von **Freiheit und Entspannung**. Denn Kraft aus der Ruhe zu schöpfen und das biologisch reine Wasser auf der Haut zu genießen, bringt den Körper wieder ins Gleichgewicht.

Wir realisieren seit 40 Jahren Gartenträume und naturnahes Badevergnügen – mit Liebe zum Detail. Als Österreichs Pionier für Naturpoolbau steht unser Name als Maßstab für Qualität.

 *Karl Sailer*  
...mit Liebe zum Detail!

Lassen Sie sich inspirieren in unserem neugestalteten 20.000 m<sup>2</sup> großen Schaugarten!

★ VÖSN Foto-Award 2017 ★ Galabau Award 2017  
★ PONDY Award 2019





Trixi Moser kam für eine Saisonstelle zum Stanglwirt. Jetzt, 30 Jahre später, ist sie noch immer da. Als Hoteldirektorin.



# GAST- FREUNDSCHAFT

## SEIT 30 JAHREN BEIM STANGLWIRT

Sich um Gäste kümmern, gute Laune verbreiten und für gemütliches Wohlbefinden sorgen: Seit drei Jahrzehnten lebt Hoteldirektorin Trixi Moser die Stanglwirt-Philosophie.

**WER BEIM STANGLWIRT** Gesellschaft sucht, bleibt nicht lange alleine. Erst eine nette Plauderei mit Hoteldirektorin Trixi Moser, ganz beiläufig werden andere Gäste vorgestellt, schon entstehen mitunter lang anhaltende Freundschaften. „Herr Hauser meint, ich sei eine gute Verbinderin“, lacht Trixi Moser, „und wenn ich ein Treffen plane, dann funktioniert das auch.“ Seit 30 Jahren ist sie jetzt im Haus: „Viel länger, als ich jemals gedacht habe.“ Begonnen hat die sportliche Salzburgerin, „wo heute die Eier für Frühstücksgäste gebraten werden“.

Weil dort, im damals viel kleineren Stanglwirt, die Rezeption war. „Hotellerie und Gastronomie lag mir schon immer im Blut. Ich rede gerne, bin gut aufgelegt und liebe es, Gäste zu begeistern.“ Die Zeit, so Moser, „ist wie im Flug vergangen – was ja ein gutes Zeichen ist“. Natürlich hat sie beim Stanglwirt viel erlebt. Etwa die vielen Spielstunden mit Johannes, dem jüngsten Spross der Stanglwirtsleut, der als Einjähriger nach dem Erwachen gleich im Pyjama aus der elterlichen Wohnung zur Rezeption gesaust ist, um bei „seiner“ Trixi zu sein. Auch die vielen Umbauphasen sind ihr noch lebhaft in Erinnerung: „Herr Hauser hat immer großen Wert auf die Meinung seiner Mitarbeiter gelegt.“ Was zu mitunter ungewöhnlichen Situationen führte. Etwa, als Trixi





↑ Trixi Moser liebt den Kontakt zu Gästen – und hat auch Veranstaltungen wie das Sängertreffen mitorganisiert.

Moser zum Badewannentest gerufen wurde. „Da sitzt man voll bekleidet im Dirndl im noch fensterlosen Rohbau in einer Badewanne und muss sagen, ob sie sich komfortabel anfühlt.“ Ähnlich verlief der Matratzentest: „Alle Vertreter der Firmen standen um mich rum, ich lag voll bekleidet auf der Matratze, und der Chef fragte: ‚Trixi, liegst eh gut? Sind die eh bequem?‘“

Auch beim Praxistest des Kaiserbogens durfte die passionierte Skiläuferin nicht fehlen. „Damals hatten wir sehr viele Tennisgäste. Herr Hauser hängte mir eine riesige Tennistasche um und schnappte sich selber auch eine. Dann schritten wir nebeneinander die Gänge ab, um festzustellen, ob sie für die Sportler mit ihren großen Taschen auch breit genug sind.“ Durchaus ungewöhnliche Erfahrungen, deren Ergebnis aber

begeistert: „Was Herr Hauser baut, ist einzigartig, er hat eine Hand fürs Gemütliche. Es liegt an so vielen kleinen Details, dass sich die Gäste im Stanglwirt so wohl fühlen.“ Was schlussendlich auch auf die Direktorin selbst zutrifft. Daran, den Stanglwirt zu verlassen, habe sie eigentlich nie gedacht. Freilich gab es immer wieder Angebote der Konkurrenz, die durchaus verlockend klangen.

Aber: „Ich habe immer schnell gewusst: Ich kann hier nicht weg. Der Stanglwirt ist der Hauptinhalt in meinem Leben. Und dann würde ich ja auch die ganzen Gäste verlieren – das sind ja auch meine Gäste.“ Deshalb arbeite sie tendenziell zu viel, da könne sie einfach nicht aus ihrer Haut. „Aber vielleicht hilft mir mein neues Haus in Going ein bisschen mehr, all das zu genießen, warum so viele Gäste zu uns kommen: die wunderschöne Landschaft am Wilden Kaiser.“

© Stanglwirt



Manche sehen ein neues Licht.  
Wir sehen eine neue Vision.



Der neue Audi Q5 mit optionaler digitaler OLED-Technologie.

Future is an attitude



---

# DAS GUTE LIEGT SO NAH

SO SCHMECKT URLAUB

---

Der Stanglwirt verwöhnt die Gaumen seiner Gäste mit regionalen Genüssen.







↑ Küchenchef Thomas Ritzer und sein Team verwöhnen die Stanglwirt-Gäste mit Köstlichkeiten aus alpinen Regionen.

**R**egional auf höchstem Niveau“, fasst Küchenchef Thomas Ritzer die kulinarische Philosophie beim Stanglwirt zusammen. Was so einfach klingt, erfordert nicht nur begabte Köche mit Liebe zum Beruf. Es braucht auch sensibel ausgewählte Zutaten. Gemeinsam mit Direktor F&B Daniel Campbell hat er deshalb Kriterien für die Auswahl von Lieferanten erarbeitet: „Am wichtigsten bleiben Qualität und Frische.“ Das war freilich schon immer so, deshalb kann sich der Stanglwirt auf eine Reihe altbewährter Kooperationen verlassen. „Die Familie Posch aus Thaur etwa beliefert uns schon seit 60 Jahren mit allerbestem Gemüse“, er-

zählt Ritzer von Geschäftsbeziehungen über Generationen. „Auch die Familienunternehmen Sinnesberger und Holnburger – das sind alles Spitzenbetriebe und echte Freunde des Hauses.“ Ein weiteres Kriterium für Lieferanten: Bioqualität, wo immer es geht. „Die Biometzgerei Juffinger beliefert uns mit hervorragendem Fleisch.“ Pluspunkte bei Ritzer sammelt auch, wer Liebe zur Nachhaltigkeit und soziales Engagement zeigt: „Unser Schokoladelieferant Felchlin aus der Schweiz gründet in Südamerika Genossenschaften, die Dörfer vom Coca-Anbau unabhängig machen.“ Da sich Vorlieben beim Essen ändern, bleibt der Stanglwirt für neue Ideen aus innovativen Betrieben offen: „Als Fünf-Sterne-Resort müssen wir das Besondere

© Martin Guggenberger



DIE NEUE GENERATION 7000

**PERFEKTION NEU DEFINIERT**

[WWW.MIELE.AT/GENERATION7000](http://WWW.MIELE.AT/GENERATION7000)

#LifeBeyondOrdinary





Direktor F&B Daniel Campbell rüstet den Stanglwirt für Genusstrends der Zukunft.

*Nachhaltige Lebensmittel aus biologischem Anbau und kurze Transportwege sind kein Trend, sondern eine Lebenseinstellung.*

bieten“, sagt Daniel Campbell. Als Direktor F&B ist er für alle leiblichen Genüsse im Stanglwirt zuständig. Stolz verweist er auf kulinarische Innovationen: „Unser Frühstücksbuffet geht noch stärker auf vegane Ernährung ein, wir haben dem Thema eine eigene großzügige Ecke gewidmet und die Angebotsvielfalt wird laufend erweitert.“ Die Pool-Bar auf der Kaiserwiese mit Schwimmbad-Klassikern wie Currywurst mit Pommes sowie veganen Burgern und Superfood-Salaten begeisterte die Gäste und wird ab dem Frühjahr als ganzjährige Indoor-Bar im Wellnessbereich fortgeführt. Die Speisekarte im Restaurant wird „noch regionaler mit breiter Auswahl an gesun-

dem Essen“, zudem „arbeiten wir am Konzept für ein völlig neues Restaurant“. Details will er nicht verraten, nur eine allgemeine Richtung: „Wir kaufen generell lieber bei Bauern und kleinen Produzenten nebenan statt bei Großkonzernen.“ Wo das nicht geht, legen die Spezialisten beim Stanglwirt selbst Hand an.

„Unser genialer Pâtissier Sven Uhlig etwa stellt aus Bio-nüssen und nachhaltiger Schokolade eine unschlagbar gute Haselnusscreme her. Natürlich ist das für uns teurer als Industrieware. Aber sie macht jedes süße Frühstück zum Hochgenuss, ist nachhaltig und frei von Palmöl. Und das ist es uns wert.“



DREI MAL EINS ERGIBT die ideale Lösung für Gastronomie, Hotellerie und Einzelhandel.

Trilex bietet das Dreifachplus für Ihr Unternehmen. Wir statten Sie mit modernsten Kassensystemen sowie innovativen Schankanlagen aus und optimieren mit individuellen IT-Lösungen Ihre technische und digitale Infrastruktur. Dreifach hält schließlich noch viel besser als doppelt, und mit unserem Vorteilstrio sind Sie rundum sorgenfrei: Sie bekommen das Beste aus drei Welten, haben aber nur einen Ansprechpartner, der für Sie da ist. **Denn das ist das Schönste an diesem Dreimaleins:** Mit uns können Sie immer rechnen.

- + Kassensysteme
- + Schankanlagen
- + IT-Lösungen



Trilex GmbH und Bio Hotel Stanglwirt. Gelebte Partnerschaft seit über 10 Jahren.



**TRILEX GmbH**  
 Franz-Wolfram-Scherer Str. 34, 5020 Salzburg, Austria  
 +43 662 870 566-0, servus@trilex.at



# BESTENS VERSORGT UNSERE LIEFERANTEN

Was beim Stanglwirt in Topf und Pfanne kommt:  
die Produzenten der wichtigsten Zutaten.

## 1 / Olivenöl

Die LIFEenJOY GmbH kümmert sich um die eigenen Olivenbäume in der Toskana – und verarbeitet die sorgfältig und händisch geernteten Früchte zu kalt gepresstem Olivenöl in allerbesten Bioqualität.

## 2 / Fleisch

Die fleischlichen Genüsse beim Stanglwirt kommen aus der hauseigenen Metzgerei und von der Biometzgerei Juffinger aus Thiersee, einem der ersten Biobauern in Tirol.

## 3 / Honig

Die Bio Imkerei Foidl aus Reith bei Kitzbühel liefert traditionell handgemachten Naturhonig und Honigprodukte aus den Kitzbüheler Alpen. Zum Einsatz kommen nur Waben aus Bienenwachs.

## 4 / Tee & Gewürze

Johannes Gutmann ist ein echter Biopionier und startete schon Ende der 80er mit biologischen Kräutern und Gewürzen. Seine Firma Sonnentor ist mittlerweile weit über die Grenzen Österreichs hinaus erfolgreich.

## 5 / Kaffeekapseln

Das junge Wiener Unternehmen Fabico schafft fairen Kaffeegenuss: Die Bohnen stammen aus biologischem Anbau und sind fair gehandelt, die Kapseln sind nachhaltig und zu 100 Prozent kompostierbar.



© Martin Cuggenberger, Sonnentor, Johannes Jank, shutterstock.com, LIFEenJOY



**S**  
SINNESBERGER'S  
Markt  
Halle

und vieles mehr ...

**REGIONALE PRODUKTE IN  
Sinnesberger's Markthalle**  
in Kirchdorf in Tirol  
[www.sinnesbergersmarkthalle.at](http://www.sinnesbergersmarkthalle.at)



Der Frühstücksbuffet-Liebling  
vom Stanglwirt als perfekte Geschenkidee!

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

## Gesundes mit Herz

Allein deshalb schon ist Innsbruck eine Reise wert. Lassen Sie sich inspirieren von den **persönlichen Geschenkideen** aus dem **Fachgeschäft** im Herzen der Stadt. Hauseigene Trockenfrüchte, individuell zusammengestellt, hübsch verpackt und mit einem ganz **persönlichen Gruß** versehen – einfach von Herzen und in 3 Sprachen.  
Online bestellen unter: [obst@niederwieser.tirol](mailto:obst@niederwieser.tirol)

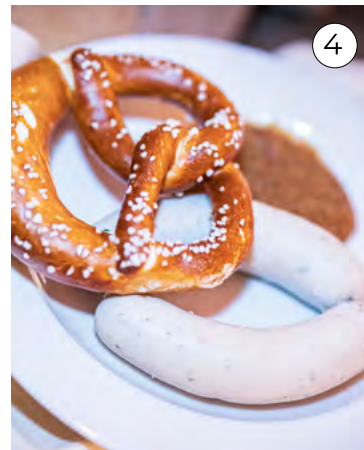
## Healthy food made with love

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.  
Order online at: [obst@niederwieser.tirol](mailto:obst@niederwieser.tirol)

obst-gemüse  
**niederwieser**  
seit 1918

MUSEUMSTRASSE 19 IN INNSBRUCK  
[WWW.NIEDERWIESER.TIROL](http://WWW.NIEDERWIESER.TIROL)





### 1 / Vegane Burger

Das bayerische Start-up Greenforce hat es geschafft, aus Edelerbsen perfekt schmeckende Burger-Patties zu produzieren. Ganz ohne Soja, Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe etc.

### 2 / Geflügel

Alexander Schaber vom Xanderhof in Obsteig zeigt, dass Hühnerzucht auch anders geht. Seine Biohendl werden ausschließlich mit artgerechtem, biologischem Futter ernährt und haben viel Platz zum Laufen und Picken.

### 3 / Trockenfrüchte

Bereits seit 75 Jahren überzeugt das Innsbrucker Unternehmen Niederwieser mit Obst und Gemüse, beim Stanglwirt sind vor allem die Trockenfrüchte heiß begehrt.

### 4 / Weißwurst

Die Metzgerei Holnburger aus Miesbach ist für die Frische und Qualität ihrer Produkte bekannt. Legendar sind vor allem die Weißwürste.

### 5 / Meeresfrüchte & Fisch

Crusta Nova aus Bayern ist ein echter Pionier: Angeboten wird nur Seafood in Premium-Qualität aus nachhaltigem Fang. Garnelen züchtet man in nachhaltiger Aquakultur in Salzwasser sogar selber – in Langenpreising.

### 6 / Säfte

Bergblut aus Kirchberg in Tirol steht für Naturprodukte größter Reinheit und Qualität. Die Saftkompositionen vereinen gesunde Zutaten zu schmackhaften Energiekicks.

### 7 / Eier

Der Hasenhof in Baumkirchen wird bereits in vierter Generation geführt und funktioniert als Kreislaufwirtschaft. Die Hühner am Biohof haben viel Platz, aus ihrem Mist wird Kompost für Getreidefelder.

### 8 / Biosnacks für Kinder

Fruchtblar ist der innovativste Anbieter von Biofruchtpürees und Biosnacks für Kinder: 100 % bio und ohne Zucker oder andere schädliche Zusätze. Die Verpackung wird zu 100 % recycelt.

© Martin Cuggenberger, shutterstock.com, Fruchtblar, Greenforce, David Schmidt

# WEISSBIER IST WOCHENENDE



PRIVATBRAUEREI  
SEIT 1886

Visit the FANTastic [ERDINGER-SHOW.DE](http://ERDINGER-SHOW.DE)





Thomas Isermann verwandelt Pflanzen in köstlichen Fleischersatz.

# EDEL-ERBSE

## VEGANER FLEISCHGENUSS

Der Stanglwirt und GREENFORCE gehen mit dem veganen Burger gemeinsame Wege.

**ES SIEHT AUS** wie Fleisch, es schmeckt wie Fleisch, es ist aber eine Edelerbse. „Wir haben unser Pflanzenfleisch für all diejenigen entwickelt, die richtiges Fleisch lieben. Einfach eine großartige Alternative, die schmeckt“, so Thomas Isermann, CEO, Gründer und Ernährungsexperte der GREENFORCE Future Meat & Fish GmbH. Einige Jahre lang hat das bayerische Start-up am perfekten Produkt gearbeitet, um auf die Zusätze von Soja, künstlichen Farbstoffen, Allergenen, Geschmacksverstärkern, Süßstoffen und Laktose zu verzichten. Das Ergebnis setzt in der veganen Küche tatsächlich neue Maßstäbe. Ebenso wie andere Spitzengastronomen aus ganz Europa ist auch Daniel Campbell begeistert. Als F&B-Chef ist er für das kulinarische

Wohl der Gäste beim Stanglwirt zuständig. „Ab sofort gibt es beim Stanglwirt einen köstlichen und komplett veganen GREENFORCE-Burger“, kündigt er an. Zumal das Pflanzenfleisch aus Bayern die acht essenziellen Aminosäuren enthält, die der Mensch nicht selbst herstellen kann, die aber für die ganzheitliche Regeneration entscheidend sind. „Zudem bieten wir als erstes Unternehmen der Welt Pflanzenfleisch zum Selbstanrühren an“, erzählt Isermann von einer weiteren Innovation. Da keine Kühlkette nötig ist, kann man die vegane Alternative deshalb ganz einfach online bestellen. Das Produkt ist perfekt für alle geeignet, die sich bewusst ernähren möchten, ohne dabei auf echten Genuss zu verzichten.

© Manuel Pailhuber



**FRIEDA & FREDDIES®**  
NEW YORK



# KRÄUTER-KULT MIT TRADITION UND HERZ

Erfrischend alpenländisch: Seit 1957 ist Almdudler  
Synonym für österreichisches Lebensgefühl.



EINE LIMONADE als Kulturgut: Almdudler hat nicht umsonst das Trachtenpärchen als Erkennungsmerkmal auf der Flasche. Die sprudelnde Erfrischung ist nicht nur köstlicher Durstlöcher, sondern so etwas wie die Essenz des alpenländisch-österreichischen Lebensgefühls. „Das ist der Geschmack meiner Kindheit“, erzählt Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser. „Für uns war es immer die schönste Belohnung, wenn wir eine Flasche Almdudler haben durften.“ Natürlich ist Österreichs beliebteste und bekannteste Alpenkräuterlimonade auch heute im Stanglwirt daheim. „Almdudler ist seit Generationen mitten im Leben und dort, wo Menschen miteinander Spaß haben und zusammenkommen. Schon alleine deshalb darf unser Almdudler im Stanglwirt nicht fehlen“, betont Almdudler-Geschäftsführer Gerhard Schilling viele Gemeinsamkeiten. Tatsächlich verbindet die beiden Häuser noch viel mehr, nicht nur weil sich auch Almdudler dem Schutz der österreichischen Alpen und Almen verschrieben hat. Wie das

legendäre Fünf-Sterne-Biohotel in Going ist auch Almdudler ein 100-prozentiges Familienunternehmen mit Tradition und Herz. Mit Thomas und Michaela Klein ist zwar erst die zweite Generation im Aufsichtsrat des Unternehmens vertreten, das Geschäft mit sprudelnden Genüssen liegt der Familie aber seit Generationen im Blut. Schon der Urgroßvater war mit seiner Firma A. & S. Klein gegen Ende des 19. Jahrhunderts für besonders hochwertige Limonaden bekannt. Die heute so kultige Limonade aus Alpenkräutern erfand dann sein Enkel Erwin Klein im Oktober 1957. Die allererste Flasche Almdudler bekam seine Frau Ingrid überreicht – als Hochzeitsgeschenk. Seit dieser Geburtsstunde steht Almdudler für Werte wie Offenheit, Natürlichkeit und Miteinander und sendet damit nicht nur kulinarische Botschaften von Österreich aus in die ganze Welt. Auch dafür wurde das Wiener Unternehmen vielfach ausgezeichnet. Und das ist noch ein guter Grund, warum Almdudler und der Stanglwirt so gut zueinanderpassen.

© Rafaela Pröll



TUDOR

#BORN  
TODARE

What is it that drives someone to greatness? To take on the unknown, venture into the unseen and dare all? This is the spirit that gave birth to TUDOR, a spirit carried forward by every woman and man who wears this watch. Without it, there is no story, no legend and no victory. This is the spirit that drives **Lady Gaga** every single day. This is the spirit embodied by every TUDOR Watch. Some are born to follow. Others are born to dare.



TUDOR ROYAL



SCHROLL  
KITZBÜHEL

A 6370 KITZBÜHEL – VORDERSTADT 23  
WWW.SCHROLL.CC



# GABEN DER NATUR

DAS HERZ DES STANGLWIRTS



## VON DER WIESE AUF DEN TELLER

140 Tonnen Rohmilch werden jährlich von der biozertifizierten Landwirtschaft des Stanglwirts produziert. Jeder Tropfen wird zu Käse, Joghurt, Topfen, Butter oder Trinkmilch verarbeitet – und sorgt im Hotel für gesunde, regionale und authentische Geschmackserlebnisse.







Eine Wanderung auf die Stangl-Alm am Wilden Kaiser bleibt unvergesslich.

---

*„Heute wird wieder viel mehr auf die heimischen Produkte geachtet, auf das Regionale und Naheliegende. Da sind wir Vorreiter.“*

---

**W**ir sind kein Hochleistungsbetrieb, sondern ein Langleistungsbetrieb“, erklärt Juniorchef Johannes Hauser die Philosophie der Landwirtschaft im Stanglwirt. Was das heißt?

„Wir verwenden keinen Kunstdünger, wir geben dem Gras Zeit zu wachsen und mähen nicht zu kurz. Sonst könnten die Wildpflanzen in unseren Feldern nicht überleben.“ Diese Vielfalt an Gräsern, Kräutern und Blumen schmeckt man auch in der Milch, von der jeder Tropfen in Form köstlicher Bioprodukte im Hotel serviert wird.

Nicht nur deshalb ist die Landwirtschaft das eigentliche Herz des Stanglwirts. „Aus der bäuerlichen Tradition kommt die Achtsamkeit gegenüber Natur und Umwelt und die Fortführung bewährter Traditionen“, erklärt Johannes Hauser. Deshalb gibt es beim Stanglwirt auch noch traditionelle Almwirtschaft auf der Stangl-Alm in 1.340 Meter Höhe – und Kühe mit Hörnern. „Das ist selten geworden. Wir wollen aber natürliche Rinder, deshalb züchten wir auch selbst.“ 21 Milchkühe stehen derzeit im Stall, mit Jungvieh und Kälbern zählt die Rinderherde derzeit etwa 45 Tiere. Mehr sollen es auch nicht werden. „Qualität geht vor Quantität“, so Johannes Hauser.

© Michelle Hirsberger



**A**  
**AIGNER**

AIGNER SHOP KITZBÜHEL | Rathausplatz 4 | Tel. +43 535 665 085  
AIGNERMUNICH.COM





**95ha**

Grünland umfasst die Landwirtschaft beim Stanglwirt.

**3.000kg**

Stanglwirt-Goldkäse werden auf der Stangl-Alm nach alter Tradition im Kupferkessel ohne unnötige Zusätze hergestellt.

**21**

Milchkühe der Rasse Simmentaler Fleckvieh hält der Stanglwirt, dazu kommen etwa 15 Stück Jungvieh.



↑ Balthasar und Johannes Hauser führen die Landwirtschaft im Stanglwirt. Unterstützt werden sie dabei von Seppei Adelsberger und Gerhard Mariacher.

Dieselbe Maxime gilt auch für die Fischgewässer, die ebenfalls in Johannes Hausers Zuständigkeit fallen. „So naturnah wie möglich, ohne künstlichen Besatz und die Bewahrung der wilden Uferlandschaften“ sind entscheidende Eckpunkte, um den Wasserbewohnern ein artgerechtes Leben zu garantieren. Wer als Hotelgast die Natur beim Angeln am weit verzweigten Bachgebiet im Stanglwirt-Revier erleben will, fischt nach dem „Catch and release“-Prinzip: Die Fische werden wieder ausgesetzt. Dieser Einstellung kann Josef „Seppei“ Adelsberger viel abgewinnen. Er ist seit 1986 beim Stanglwirt in der Landwirtschaft beschäftigt und erlebt mit Johannes Hauser bereits die dritte Generation am Hof. „Silofutter hat es bei uns nie gegeben“, erzählt er stolz, auch vor der Zertifizierung zum Biobetrieb hat man sich beim Stanglwirt ausschließlich auf die Kraft der Natur verlassen. Viel hat er in seiner langen Zeit beim Stanglwirt schon erlebt, ein

Höhepunkt im doppelten Wortsinn war für ihn der Bau der Almhütte Ende der Achtziger. Dort oben belebte der Stanglwirt mittlerweile eine überaus schmackhafte Tiroler Tradition neu: die handwerkliche Kunst der Käseherstellung, die Johannes Hauser schon in jungen Jahren vom Kaser Sepp lernte. Über offenem Feuer wird die Rohmilch im riesigen Kupferkessel erhitzt, mit groben Tüchern der Käse abgeschöpft und zu Laibern geformt. „Auf der Graspoint Hochalm gibt es keine Straßen, wir bringen die Käseläiber mit Haflinger-Pferden ins Tal“, erzählt Johannes Hauser und lacht, „damit ist unser Bergkäse emissionsfrei.“ Alles andere, was er als Landwirt wissen muss, hat ihm Seppei gelernt, „er gehört für mich zur Familie“. Er ist sicher, dass die Art, wie der Stanglwirt Landwirtschaft betreibt, in Zukunft öfter kopiert wird: „Vielleicht geht bio nicht überall. Aber die Menschen achten wieder sehr auf das Regionale und Echte.“

© Martin Guggenberger

# Vier Länder eine Kraft

Eine Bank für die Zukunft: grenzüberschreitend aktiv.

Überregional denken, regional handeln: Wir bewegen uns in einem starken Wirtschaftsraum voller Möglichkeiten. Mit der Kompetenz fürs große Ganze, aber auch für die kleinsten Details. Vier Länder, eine Bank.



# NEUE HEIMAT

## TEAM-RESIDENZ

Das prächtige neue Refugium für Stanglwirt-Mitarbeiter verwöhnt mit dem Komfort und der Ausstattung eines gehobenen Vier-Sterne-Hotels.

**E**s braucht viele helfende Hände, um den Stanglwirt zum Daheim zu machen. Derzeit sind es exakt 320 Fachkräfte aus Dutzenden unterschiedlichen Berufen, die das vielfältige Angebot und die Fülle an Erlebniswelten im Fünf-Sterne-Resort erst möglich machen. Viele von ihnen sind weit gereist, um im Stanglwirt ihrer beruflichen Leidenschaft nachzugehen. Sie alle benötigen ein Zuhause in möglichst naher Umgebung, um langwieriges Pendeln zu vermeiden.

Die Wohnsituation wird jetzt von der Familie Hauser auf besonders prachtvolle Art gelöst: Direkt gegenüber dem weitläufigen Areal vom Stanglwirt entsteht die neue Team-Residenz. Schon jetzt sorgt das in den finalen Zügen der Fertigstellung stehende Gebäude für staunende Begeisterung. Ein ebenso großzügiges wie weitläufiges Anwesen in Vollholzbauweise entsteht da in bester Goinger Lage, mit vielen Freiflächen und einladendem Entree. Auch im Inneren fühlt man sich sofort höchst willkommen: Die neue Heimat für die Stanglwirt-Mitarbeiter verwöhnt mit dem Komfort und der Ausstattung eines Hotels der gehobenen Vier-Sterne-Kategorie. Die 154 liebevoll gestalteten Einheiten sind jeweils mit eigener Küche, übergroßem Bett, Balkon, begehbarem Kleiderschrank und modernem Bad mit Regendusche ausgestattet. Den prächtigen Ausblick auf den Wilden Kaiser gibt es täglich als Bonus dazu. Am großen Areal wurden auch die besten Voraussetzungen für aktive Erholung und Entspannung nach Feierabend geschaffen: Ein eigener Saunabereich steht den Mitarbeitern ebenso kostenlos zur Verfügung wie das moderne Fitnessstudio und der Sportplatz, der gleich direkt neben der neuen Residenz zur Bewegung einlädt.

Natürlich bedarf es einer gewaltigen Anstrengung, um so einen imposanten Bau zu stemmen. Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz spricht von einem Investment in



© Martin Guggenberger

↑ Das prächtige Panorama gibt es in der Team-Residenz als Extra dazu.

Elisabeth Hauser-Benz: Der Stanglwirt investiert einen zweistelligen Millionenbetrag in ein neues Daheim für Mitarbeiter. →







← Moderne Bäder mit Regendusche, eigene Küche und viele weitere Annehmlichkeiten stehen für das Stanglwirt-Team bereit.

zweistelliger Millionenhöhe. „Als Fünf-Sterne-Resort sind wir bereit, die höchsten Ansprüche der Gäste zu erfüllen. Dafür brauchen wir Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die nicht nur die Besten in ihrem Fach sind, sondern auch mit Motivation und Liebe zum Beruf begeistern.“ Um solche international begehrten Fachkräfte ans Haus zu binden, wird beim Stanglwirt auch viel geboten: „Neben der Sicherheit eines etablierten Ganzjahresbetriebes mit geregelten Arbeitszeiten ist auch unser Engagement für Umweltschutz und soziale Fairness für viele attraktiv. Mit der neuen Team-Residenz, die neue Standards in der Branche setzt, bieten wir jetzt nicht nur ein großes Plus an Lebensqualität, sondern auch die besten Voraussetzungen zur Schaffung einer echten Heimat in einem der begehrtesten Urlaubsgebiete Europas.“ Offiziell wird die Team-Residenz zwar erst im Frühjahr 2021 fertiggestellt, schon im Herbst sind aber große Teile der Belegschaft ins neue Zuhause übersiedelt. „Als Einstandsgeschenk haben alle einen hochwertigen Stanglwirt-Koffer vom renommierten Hersteller Titan bekommen. Er soll als Symbol für die außergewöhnliche Reise stehen, die wir als große Stanglwirt-Familie mit unseren Mitarbeitern gemeinsam bereits zurückgelegt haben und noch zurücklegen werden“, sagt Elisabeth Hauser-Benz.

Die Juniorchefin, die beim Stanglwirt unter anderem den HR-Bereich leitet, steht für ihr Team auch nach dem Einzug bereit. „Wir versuchen nach besten Kräften, Karrieren individuell zu unterstützen. Sogar der Wechsel in einen anderen Bereich oder Multi-Jobs werden von uns mit Ausbildungsangeboten begleitet.“ Und damit die Mitarbeiter des Traditionsbetriebes auch alle Annehmlichkeiten der Region in vollen Zügen genießen können, hat der Stanglwirt für sie eine Reihe von Vergünstigungen bei Partnerbetrieben aus der Gegend ausgehandelt. Damit auch die Mitarbeiter voll und ganz daheim sind beim Stanglwirt.

← Mit dem Stanglwirt-Koffer von Titan als Einstandsgeschenk geht es in die liebevoll gestalteten Appartements der Team-Residenz.

© Jolly Schwarz

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG / SPONSORED ARTICLE



# LUXUS MIT AUGENZWINKERN

## LUXURY WITH A WINK

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

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

*Baldessarini*  
BALDESSARINI

SEPARATES THE MEN FROM THE BOYS





T: 05356 71 314 · kitzbuehel@schroll.cc · www.schroll.cc



  
**TAMARA COMOLLI**  
FINE JEWELRY

×

  
**SCHROLL**  
KITZBÜHEL

MIKADO & SIGNATURE COLLECTION



# IMMER DAHEIM

## BERUF ALS BERUFUNG

44 Jahre lang hat sich Anneliese Treichl um die Gäste im Stanglwirt-Gasthof gekümmert. Für sie war es der beste Job der Welt.

**D**ie Reisebusse waren mir am liebsten“, erzählt Anneliese Treichl. „Wir hatten bis zu 30 Busse am Tag. Da ist es in der Küche wild zugegangen, wenn 80 Jägerpfandl oder Champignonschnitzel auf einmal geordert wurden.“ Die Erinnerung zaubert ihr ein Lächeln ins Gesicht. „Eigentlich wollte ich Krankenschwester werden, war aber zu jung für die Ausbildung.“ Also hat sie am 1. Mai 1976 als Kellnerin im Gasthof beim Stanglwirt begonnen. Zupacken und arbeiten war sie als Bäckerstochter vom Elternhaus gewohnt. „Trotzdem wollte ich am Anfang wieder weg, weil hier so viel zu tun war.“ Die Mutter befahl ihr, zu bleiben. Und hat ihr damit einen großen Gefallen getan. „Der Kontakt mit so vielen unterschiedlichen und interessanten Menschen hat mir immer Spaß gemacht, eine Arbeit im Büro erschien mir im Vergleich langweilig.“

Schnell ist ihr der Betrieb ans Herz gewachsen. „Der Gasthof hat zwar nie mir gehört, aber es war trotzdem mein Gasthaus.“ Ob sie deshalb keinen einzigen Tag Krankenstand beanspruchte? „Eine Hausfrau und Mutter geht auch nicht in Krankenstand und ich war eben hier zu Hause.“ Sie genoss die Freiheiten, die Stanglwirt Balthasar Hauser seinem Team gewährte. „Mein schönstes Erlebnis aus den vergangenen 44 Jahren ist die Familie Hauser, das muss ich ehrlich sagen. Sie haben mich immer behandelt wie ein Familienmitglied.“

Im Juni 2020 hat sie die letzte Bestellung im Gasthof aufgenommen. Seither ist sie in Pension. Stanglwirt Balthasar Hauser vermisst sie schmerzlich: „Anneliese gehört zur erweiterten Familie. Ich schätze ihre Gelassenheit. Egal, was passiert ist, sie geriet nie in Hektik und hat immer ein freundliches Lächeln im Gesicht.“



↑ Anneliese Treichl war mit Leidenschaft Kellnerin. →

Die Pensionierung: Dankbarkeit und Wertschätzung von den vielen Kollegen und der Familie Hauser. →



© Michelle Hirsberger, Stanglwirt



# PROJEKT ZUKUNFT

GOING HILFT IM KONGO

Eine junge Goingerin will mit Unterstützung aus der Heimat eine abgelegene Region in der DR Kongo fit für eine autonome Zukunft machen. Und hat schon viel erreicht.

**T**shumbe, eine abgelegene Region in der DR Kongo: Hier will die junge Goingerin Manuela Erber-Telemaque mit ihrem Verein „Zukunft für Tshumbe“ und Unterstützung vom Stanglwirt Strukturen für eine lebenswerte Zukunft aufbauen. Viel hat sie schon geschafft. „Wir arbeiten zurzeit an der Fertigstellung des zweiten Grundschulgebäudes“, berichtet sie. Immer wieder verzögern Maser-, Cholera- und Typhus-Epidemien den Baufortschritt, auch der Klimawandel trifft die unterversorgte Region hart. Deshalb liegt ein Fokus auf dem Ausbau der Landwirtschaft. Obstbäume, Mais, Reis, Hirse und Bohnen sollen die Ernährung sichern: „Täglich strömen Menschen mit ihren Kindern zu uns, die nur mehr Haut und Knochen sind. Wir versorgen sie mit einer Aufbaunahrung, die wir aus lokalen Lebensmitteln selbst herstellen.“

Nachhaltig wirken soll das gerade im Bau befindliche Regionalzentrum, das „Goinger Haus“ in Tshumbe. Der Stanglwirt spendete den Verkaufserlös vom Kaiserwasser, damit wurde das Fundament gebaut. Andere Goinger Unternehmen unterstützen beim Rest des Gebäudes. Hier werden Menschen in Not Beratung und Lösungshilfen finden, zur Selbsthilfe ausgebildet, auch der Austausch mit Dorfchefs, Mitarbeitern, Eltern und Behörden soll damit endlich ebenso einen geeigneten Ort finden wie die Verwaltung der vielen Projekte, die Erber-Telemaque schon angestoßen hat. Und auch neue Pläne werden gewälzt: „Wir wollen Trinkwasserbohrungen durchführen, eine Sekundarschule inklusive handwerklicher Ausbildungsstätten bauen und ein Krankenhaus errichten. Dafür brauchen wir aber noch Sponsoren“, sagt Manuela Erber-Telemaque und hofft: „Vielleicht wollen uns auch Gäste vom Stanglwirt unterstützen.“



↑ Manuela Erber-Telemaque mit ihren Mitarbeitern in Tshumbe.

Im Mittelpunkt steht vor allem das Wohl der Kinder. →

Am neuen Regionalzentrum darf das Logo vom Sponsor Stanglwirt nicht fehlen. →

Spendenkonto:  
Sparkasse der Stadt Kitzbühel  
IBAN: AT72 20505 00100013986  
BIC: SPKIAT2KXXX







YVONNE SCHROLL  
DER NEUE NAME DES SCHMUCKS



  
YVONNE SCHROLL

Edel, einzigartig und einfach wunderschön – das sind die Solitaires aus dem Hause Schroll. Die exklusiven Schmuckstücke sind aus 18 Karat Weißgold gefertigt und bestechen nicht nur durch den prächtigen Diamanten, sondern auch durch ihr klares Design. Die Ringe, Anhänger und Ohrstecker sind die idealen Begleiter für die elegante, moderne Frau und ein Symbol für die Ewigkeit.

SCHROLL Kitzbühel, Vorderstadt 23, 6370 Kitzbühel, +43 (0)5356 71314, office@schroll.cc  
Online erhältlich unter [www.schroll.cc/shop](http://www.schroll.cc/shop)

Fotos: Porträt: Paul Daham; Schmuck: Schroll



---

# UNSERE NACHHALTIGE MISSION

DENN DIE ZEICHEN STEHEN AUF WANDEL

---

Modetrends 2021  
Model Victoria Swarovski

FOTOGRAFIE: JESSICA MAIWALD-KASSNER



MODE / DAHEIM 2021



Jacke von Frieda & Freddie.  
Organic-Shirt von Ecoalf.  
Detox-Jeans von Armedangels.  
Schuhe von UGG.

*Riedel*  
265 YEARS

265 JAHRE & 11 GENERATIONEN RIEDEL  
THE WINE GLASS COMPANY



WENN IHR WEIN WÄHLEN KÖNNTE, DANN RIEDEL!







Jacke von Frogbox.  
Shirt von Funktion Schnitt.  
Rock von Lollys Laundry.  
Schuhe von Meindl/Kennel & Schmenger.



# WIR SIND IMMUNE

Ein neues Patent für Ihr Immunsystem!

Aus der Wissenschaft: In Regulatpro® Immune sind essentielle immunmodulierende Wirkstoffe enthalten!

- ✓ Phytamine und deren bioaktive Metabolite
- ✓ Postbiotika – Milchsäurebakterienlysat
- ✓ Vitamine & Mineralstoffe

Patenterte Kaskadenfermentation 2.0 – 100% natürlich



wirsindimmune.com



Erhältlich in Ihrer Apotheke PZN (D): 16801535 • PZN (AT): 5378631

Regulatpro® Immune enthält Zink, Selen und Vitamin D3, welche zu einer normalen Funktion des Immunsystems beitragen.





←  
Loungewear von Juvia.  
Organic-Schuhe aus  
Apfelhaut von Womsh.

# V.SUN



Die vegane, korallenfreundliche Premium Sonnencreme V.SUN schützt die Haut vor Sonnenbrand und UV-A, UV-B sowie Infrarotstrahlen. Vitamin E und Ectoin unterstützen die Abwehr von freien Radikalen und schützen somit vor vorzeitiger Hautalterung. **Mehr unter [www.v-sun.de](http://www.v-sun.de)!**





Rock und Bluse von IVI.  
Korb Stanglwirt.



**ROLLO<sup>®</sup>  
SOLAR**  
DESIGN · POOL · COVER



Hotel Stanglwirt

**NOW KEEP IT  
FRESH**

**DIE POOL COVER GEGEN  
VERDUNSTUNG & SCHMUTZ**  
PLANUNG. FERTIGUNG. MONTAGE. SERVICE.

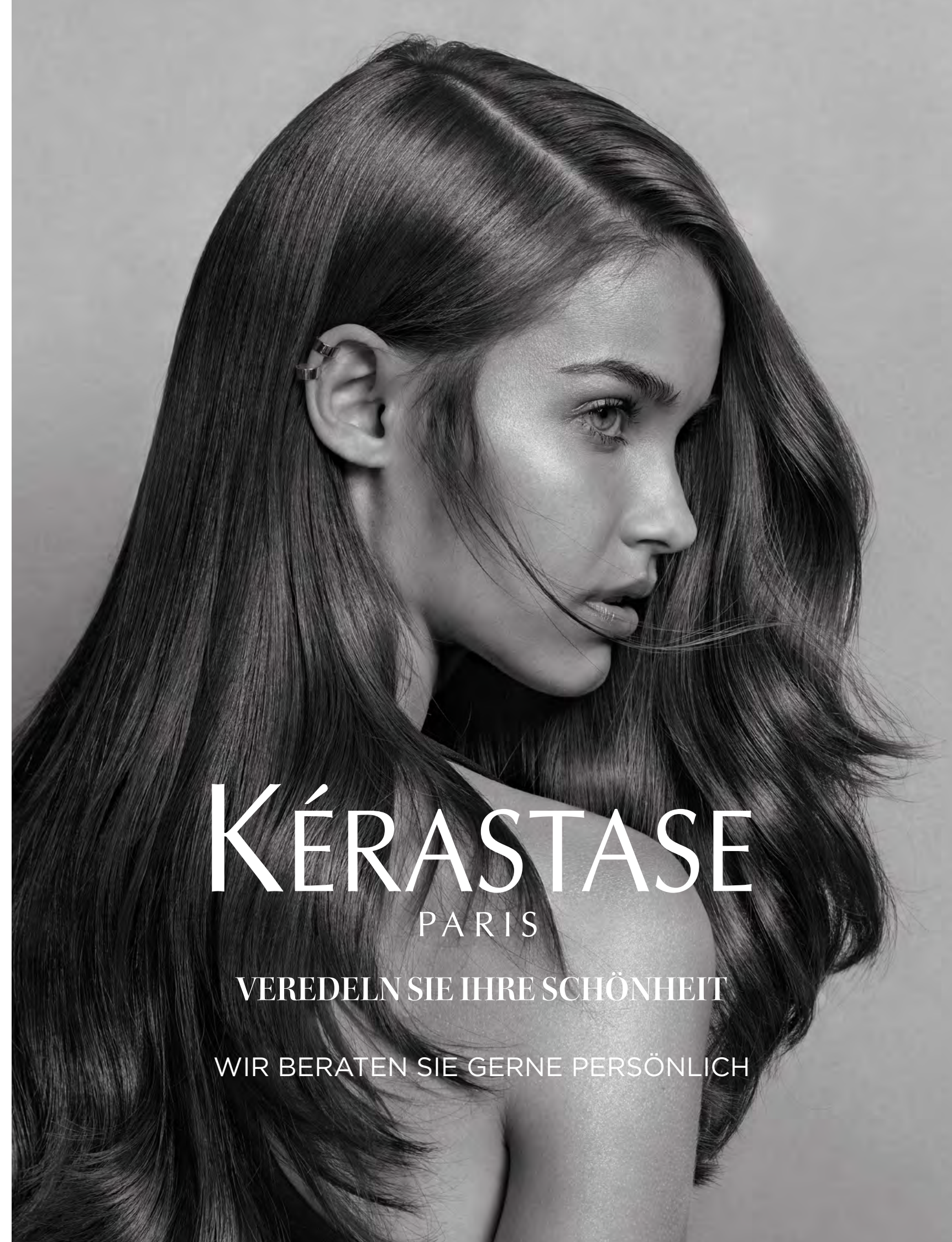




MODE / DAHEIM 2021



Organic-Pulli und -Rock von  
Erdbär #Worldchanger.



# KÉRASTASE

PARIS

VEREDELN SIE IHRE SCHÖNHEIT

WIR BERATEN SIE GERNE PERSÖNLICH



Juvia 





# SUPER-TALENT

VICTORIA SWAROVSKI

Maria Hauser im Gespräch mit Multi-talent Victoria Swarovski über die Bürde großer Namen, die Schönheit Tirols und eine nachhaltige Zukunft.



**Wolltest du schon immer eine eigene Karriere fernab des Familienunternehmens machen?**

Tief in mir drin habe ich diesen Antrieb, unbedingt selbst etwas auf die Beine stellen zu wollen, unabhängig zu sein und Leute zu unterhalten. Vor Kurzem bin ich 27 Jahre alt geworden und stolz darauf, was ich mir in jetzt schon über zehn Jahren aufgebaut habe. Es war teils ein sehr steiniger Weg, aber so ist das im Showbusiness, es wird dir nichts geschenkt. Oft hatte ich das Gefühl, dass die Leute mit zweierlei Maß messen und ich gefühlt doppelt so viel leisten muss wegen meines Nachnamens.

**Wollte deine Familie nicht einen „ruhigeren“ Beruf für dich?**

Ich bin sehr stolz auf das, was meine Familie in 125 Jahren Firmengeschichte aufgebaut hat, aber ich gehe auch meinen Weg. Natürlich gehe ich dabei respektvoll mit meinem Namen und meiner

Herkunft um. Unabhängigkeit ist mir sehr wichtig und meine Eltern haben mir schon sehr früh beigebracht, dass von nichts eben nichts kommt. Ich arbeite hart für meinen Erfolg.

**Du genießt auch in den sozialen Medien die Unterstützung einer riesigen Fan-Gemeinschaft. Wie gewinnt man so viele Herzen?**

Ich bin so, wie ich bin, und würde mich nie verstellen, um jemandem zu gefallen. Über den vielen Zuspruch in den sozialen Medien freue ich mich sehr. Für konstruktive Kritik bin ich immer offen.

**Durch deinen enormen Erfolg als Moderatorin verbringst du berufsbedingt viel Zeit in Deutschland. Wie oft bist du noch in Tirol?**

Meine spärliche Freizeit ist mir heilig und ich verbringe diese am liebsten mit Freunden und meiner Familie in meiner alten Heimat. Ich liebe einfach die Berge und die frische Luft. Wann immer ich Zeit finde, fahre ich rein nach Kitzbühel, gehe wandern, fahre E-Bike oder im Winter Ski. Es gibt einfach keinen schöneren Flecken Erde.

**Was bedeutet „daheim“ für dich?**

„Daheim“ ist definitiv ein Gefühl. Ein Gefühl des Angekommenseins und des Innehaltens. Daheim ist man, wo man sich wohlfühlt und einen nichts aus der Ruhe bringen kann.

**In unserer Modestrecke präsentierst du viele nachhaltig produzierte Teile. Wie schätzt du die Zukunft von Organic & Fair Fashion ein?**

Ich bin eine Fashionista, Mode ist definitiv ein wichtiger Teil meines Lebens und meines Lifestyles. Allerdings kann ich aufgrund meines Berufes nicht nur nachhaltige Kleidung tragen. Ich bin aber überzeugt davon, dass das Thema Nachhaltigkeit immer mehr Stellenwert bekommt.

**Unsere Familien sind schon lange befreundet. Was assoziiert du mit dem Stanglwirt, welche Bilder hast du vor Augen?**

Es ist einfach mein Zuhause – da ich in Kitzbühel groß geworden bin und natürlich auch viel Zeit im Stanglwirt verbracht habe. Ob als Kind auf dem Kinderbauernhof oder als Teenager im Reitstall, ich trage viele schöne Erinnerungen an den Stanglwirt in meinem Herzen.

© Jessica Maiwald-Kassner



Victoria im Organic-Look von Erdbär #Worldchanger und Armedangels – erhältlich im Stangl-Shop.

*Meine spärliche Freizeit verbringe ich am liebsten mit Freunden und meiner Familie in meiner alten Heimat Tirol. Es gibt einfach keinen schöneren Flecken Erde.*



# ERFOLGS-FOKUS

## NEBULUS EROBERT DIE WELT



Wankelmut und Inkonsistenz kann man Alexander Scharnböck wirklich nicht vorwerfen: 2008 wurde der frühere E-Commerce-Spezialist von Medien noch belächelt, als er die Gründung seines eigenen Fashion-Labels ankündigte. Heute, nur 12 Jahre später, ist seine Modemarke Nebulus weltweit erfolgreich: „Ich bin ein extrem fokussierter Mensch“, sagt Scharnböck. „Ich setze mir Ziele. Scheitern ist keine Option.“ Diese Einstellung bringt er aus dem Fitness-Sport mit, den er heute nur mehr als Hobby betreibt. Viel zu viele Ideen knabbern am Zeitbudget fürs Training. Wie etwa die weitere Expansion: Zwar wird Nebulus schon von Kunden „von Australien bis in die USA“ eifrig nachgefragt, jetzt will er auch die Vereinigten Arabischen Emirate „und vielleicht auch Japan“ in seine Lifestyle-Welt eingliedern.

Kein Zweifel: Scharnböck wird auch dieses Vorhaben schaffen. Wie alle anderen kommerziellen Ziele, die er sich bisher vorgenommen hat. Nur in einem Punkt täuscht sich der erfolgreiche Bayer: Sein Erfolg liegt nicht nur an seinem „Durchhaltewillen und extremen Ehrgeiz“, wie er selbst vermutet, sondern auch an klaren Visionen, Einfallsreichtum und unternehmerischem Feingefühl. Den Namen Nebulus etwa hat er schon als 12-Jähriger ausgesucht. „Das war damals mein Lieblings-Computerspiel“, erinnert sich Scharnböck. Mit der Firmen- und Labelgründung hatte er endlich die Chance, seinem Lieblingswort ein Denkmal zu setzen. Auch wenn der Start nicht gerade einfach war. „Wir legten im Februar los, eine schwierige Zeit, weil es zu spät für Winter- und zu früh für Sommermode

Alexander Scharnböck baute mit Nebulus eines der erfolgreichsten deutschen Modelabels auf.



Die Nebulus-Kollektionen treffen genau den Geschmack der sportlichen 30- bis 60-Jährigen. Viele der Stücke einstiger Nebulus-Kollektionen sind mittlerweile heiß begehrte Klassiker.

ist.“ Der 44-Jährige suchte nach Nischen. Und fand sie prompt im Sportbereich: „Skifahrer brauchen genau zu dieser Zeit vernünftige Jacken.“ Nebulus hatte damit den ersten Bestseller. Viele Klassiker folgten. „Selbst Stücke, die ich vor acht oder neun Jahren entworfen habe, zählen heute noch immer zu unseren Bestsellern“, ist der bayerische Unternehmer zu Recht stolz. Nur wenigen Modemachern gelingt es, so zeitlose Stücke zu schaffen, die auch noch Jahre nach dem Erstentwurf den Geschmack der Zeit perfekt treffen. Warum dies Scharnböck ausgerechnet in der von Modemarken so heftig umworbenen Kernzielgruppe der 30- bis 60-Jährigen so perfekt glückt? Wie kaum ein anderer stehen er und sein Label Nebulus für das deutsche Pendant zum amerikanischen Traum: mit Ehrgeiz, Erfundungsgeist, technischem Verständnis und rationalem

Denken zum Erfolg zu kommen. Letzteren hat er auch sehr gut abgesichert: Mit einem perfekten Logistiknetzwerk, das auch in schwierigen Zeiten pünktliche Lieferungen garantiert. „Man darf auch nicht vergessen, dass der Weg nach oben nicht allein zu schaffen ist“, wendet der Unternehmer ein. Dankbar ist er vor allem seiner Ehefrau, die ihn bei seinen oft visionären Plänen unterstützt. Stolz ist er auch auf seine 60 Mitarbeiter, „ein tolles Team, das oft Unmögliches möglich macht und für die Zuverlässigkeit sorgt, für die Nebulus bei Geschäftspartnern bekannt ist“. Die vielen neuen Ideen, die das Label jung und zeitgeistig halten, kommen aber trotzdem fast immer vom Nebulus-Gründer selbst.

So ging auch das wachsende Umweltbewusstsein nicht an Scharnböcks Trendgespür vorbei. „Ich habe da einige Pläne. Wir wollen Kollektionen aus zertifizierter Biobaumwolle anbieten, die wirklich nachhaltig ist. Da sind wir gerade am Aufbau eines Netzwerks“, erzählt der Unternehmer. Mehr will er noch nicht verraten, Macher wie er schaffen Tatsachen statt Ankündigungen. Das trifft auch auf sein Verhältnis zum Stanglwirt zu: „Das Biohotel Stanglwirt genießt in Bayern einen legendären Ruf. Also habe ich mir das angeschaut.“ Scharnböck samt Familie fanden viele Annehmlichkeiten zum Genießen, lieben die gesellige Stimmung und die „gemütliche Schönheit“ des Hauses. Also kam man wieder. Und wurde vom Stammgast zum Partner: „Wir zählen zu den größten Sponsoren der Weißwurstparty und haben auch die Boxkämpfe, die Stanglwirt-Sportchef Björn Schulz im Hotel organisiert, kräftig unterstützt“, erzählt Scharnböck, der sich auch bei der Auswahl von ihm unterstützter Projekte auf erfolgreiche Partner fokussiert. Sein Rennteam etwa hat im September 2020 den Porsche Carrera Cup in Le Mans gewonnen, Larry ten Voorde vom Nebulus Renn-Team holte im November den Sieg in der Gesamtwertung. Bleibt die Frage, wie die ferne Zukunft von Nebulus aussieht. Scharnböck: „In sechs Jahren, wenn ich so um die 50 Jahre alt bin, wird das Label auch für große Investoren interessant sein. Dann kann man über einen Verkauf reden.“ Und dann? „Die Unternehmensberatung reizt mich, um meine Erfahrungen weiterzugeben. Oder noch einmal ein Label zu gründen.“ Dieses, so Scharnböck, würde er Nautilus taufen. Weil das war sein zweitliebstes Computerspiel.





# (R)EVOLUTION

Die Frauscher 1212 GHOST repräsentiert das neue Herzstück der Frauscher-Reihe mit einem atemberaubendem 39-Fuss-Design.



Die neue Frauscher 1212 GHOST wurde am Gardasee bei 1,5m hohen Wellen gefahren und konnte mit 48 Knoten überzeugen! Sie verzaubert nicht nur mit einer Evolution der Frauscher Designsprache, die sowohl mutig als auch elegant ist, sondern auch mit außergewöhnlichen Fahreigenschaften.

Die Frauscher Bootswerft mit Sitz im oberösterreichischen Ohlsdorf steht wie keine andere Marke für hochwertige und innovative Motor- und Elektroboote, die von Kennern und Bootsliebhabern aus aller Welt geschätzt werden: besonders aufgrund ihres markanten Designs und der hochwertigen Verarbeitung „Made in Austria“.

Erfahren Sie mehr unter [www.frauscherboats.com](http://www.frauscherboats.com)



# GUTE STUBE

## EINFACH BESSER WOHNEN

Beim Stanglwirt sind auch die Zimmer ein Naturerlebnis. Materialien wie Zirbenholz, Schafwolle und Rosshaar sorgen für gesunden Schlaf und tiefe Entspannung.

**O**ft genügt schon eine Nacht: Wer beim Stanglwirt schläft, fühlt sich am nächsten Morgen wie neu geboren. Das Geheimnis dieser blitzschnellen Erholung ist in den mit hochwertigen Naturmaterialien eingerichteten Zimmern und Suiten zu finden. Die Möbel sind aus Zirbenholz, Bademäntel und Handtücher aus kuscheligem Frottee, die Bettwäsche aus reiner Baumwolle.

Entscheidend für das Wohngefühl sind auch die Fußböden. Beim Stanglwirt kommen sie von mafi aus Oberösterreich, einem weltweit gefragten Parkettspezialisten. Das mehr als 100 Jahre alte Unternehmen verarbeitet ausschließlich heimische Bäume – weil Österreich mit seinem ältesten Forstgesetz der Welt nachhaltige Waldbewirtschaftung garantiert. Im Stanglwirt setzt mafi auf Lärchenholz, das nicht nur langlebig und strapazierfähig ist, sondern auch extralange Dielen von gediegener Eleganz erlaubt. Aber nicht nur Qualität und Design machen mafi-Böden zum Wohnerlebnis der besonderen Art. Die Experten aus Schneegattern sind auch Pioniere für Naturholzböden.

Das heißt: Die Oberfläche des Holzes wird mit natürlichem Öl veredelt, das an der Luft trocknen darf. So bleiben die Poren des Holzes unversiegelt, es kann seine gesunden Eigenschaften entfalten. Und die sind nicht zu unterschätzen: Mit der mafi-Oberfläche kann das Holz atmen und damit helfen, das Raumklima zu regulieren. Sogar Schadstoffe werden aus der Luft gefiltert, was sich allgemein positiv auf das Wohlbefinden auswirkt und Allergien mindert. Und weil mafi-Naturholzböden im Gegensatz zu lackiertem Parkett antistatisch bleiben, reduzieren sie die Elektroblastung durch Smartphone, Tablet & Co. Auch der Faktor Hygiene spricht für naturbelassenes Holz: Bakterien und Keime werden vom Holz abgetötet und haften erst gar nicht auf der Oberfläche. Und wer jemals barfuß über die Holzböden beim Stanglwirt ging, wird sowieso nicht verstehen, warum man zwischen Mensch und Boden eine Lackschicht einziehen soll. Beim Stanglwirt kommt noch ein Hygiene-Extra dazu: Alle Zimmer und Suiten werden in regelmäßigen Abständen mit einer hollu-Kaltvernebelungsmaschine auf völlig natürliche Art und Weise komplett viren- und keimfrei desinfiziert.



© Jolly Schwarz

↑ So geht nachhaltige Erholung: Möbel aus Zirbenholz, Teppiche aus reiner Schafwolle, Wohntextilien aus Leinen und Baumwolle. Eben Natur pur.

Hausdame Regina Paulsteiner sorgt mit ihrem Team für liebevollen Housekeeping-Service in den gesunden und grünen Zimmern und Suiten beim Stanglwirt. →



© Jolly Schwarz, Martin Cuggenberger





*Für die Naturholzböden beim Stanglwirt sorgt mafi: Durch die nicht versiegelte Oberfläche garantieren diese ein perfektes und antibakterielles Raumklima.*

Für die perfekte Erholung braucht es natürlich auch gesunden Schlaf. Stanglwirt Balthasar Hauser hat persönlich Dutzende Matratzen getestet, ehe er bei Wittmann Möbelwerkstätten das perfekte Exemplar fand. Was keine Überraschung ist: Das Traditionsunternehmen aus Krems an der Donau verfügt über jahrzehntelange Erfahrung in der handwerklichen Fertigung von Matratzen und hat in Sachen Schlafqualität immer wieder völlig neue Maßstäbe gesetzt. Basis der Wittmann-Matratzen für den

Stanglwirt ist Naturkautschuk, der nicht nur antibakteriell und allergikerfreundlich ist, sondern mit hoher Anpassungsfähigkeit und gutem Federungs- und Rückstellverhalten für rückenfreundliche Bequemlichkeit sorgt. Darüber liegt noch eine Deckschicht aus körperfreundlichem Rosshaar für ein angenehmes Bettklima ohne Wärmestau. Eine himmlische Kombination, die den Urlaub beim Stanglwirt um eine neue Erlebniswelt bereichert: die Erfahrung tiefer und nachhaltiger Entspannung.

# Xetra-Gold®

Mehr als nur ein Papier.

## Warum Gold nicht unters Kopfkissen gehört?

Mehr Infos unter:

[www.xetra-gold.com/gold-im-depot](http://www.xetra-gold.com/gold-im-depot)

WKN A0S9GB

Jetzt scannen für goldene Fakten!



© Deutsche Börse Commodities GmbH. Stand: 30.10.2020. Bei der vorliegenden Anzeige handelt es sich um eine Werbemittelung. Die in dieser Anzeige enthaltenen Angaben stellen weder eine Anlageberatung noch eine Anlageempfehlung dar. Die rechtlich verbindlichen Informationen zu den Wertpapieren sind dem Basisinformationsblatt sowie dem jeweils geltenden Prospekt nebst etwaiger Nachträge und den Emissionsbedingungen zu entnehmen. Diese Dokumente können online unter [www.xetra-gold.com/downloads](http://www.xetra-gold.com/downloads) heruntergeladen werden oder sind bei der Deutsche Börse Commodities GmbH, 60485 Frankfurt am Main, kostenfrei erhältlich. Anleger sollten beachten, dass eine Billigung des Prospekts durch die BaFin nicht als Befürwortung der Wertpapiere zu verstehen ist. Die Wertpapiere stellen kein einfaches Produkt dar und können schwer zu verstehen sein. Es wird empfohlen, dass Anleger den Prospekt nebst etwaiger Nachträge lesen, bevor sie eine Anlageentscheidung treffen, um die Risiken und Chancen einer Investition in die Wertpapiere vollständig zu verstehen. Der Vertrieb der Wertpapiere unterliegt in bestimmten Rechtsordnungen Beschränkungen. Die Veröffentlichung dieser Werbemittelung sowie ein Vertrieb der hierin beschriebenen Wertpapiere dürfen nur in solchen Rechtsordnungen erfolgen, in denen dies nach den jeweils anwendbaren Rechtsvorschriften zulässig ist. Die Wertpapiere dürfen weder innerhalb der USA noch an oder für Rechnung von US-Personen oder in den USA ansässige Personen zum Kauf angeboten oder an diese verkauft werden. Bei der Zeichnung sowie beim Erwerb oder Verkauf der Wertpapiere im Sekundärmarkt können Transaktionskosten und Vertriebsprovisionen anfallen. Xetra-Gold® ist eine eingetragene Marke der Deutsche Börse AG. Die Deutsche Börse Commodities GmbH ist ein Gemeinschaftsunternehmen der Deutsche Börse AG sowie der Commerzbank AG, Deutsche Bank AG, DZ BANK AG Deutsche Zentral-Genossenschaftsbank, Frankfurt am Main, B. Metzler seel. Sohn & Co. KGaA, der Vontobel Beteiligungen AG sowie der Umicore AG & Co. KG. Der eingetragene Geschäftssitz der Deutsche Börse Commodities GmbH befindet sich in der Mergenthalerallee 61, 65760 Eschborn, Deutschland.





← Maria Hauser und Sandra Gries haben das Aroma des Stanglwirts in einem Raumduft konserviert.

# URLAUBS-AROMA

## STANGLWIRT-RAUMDUFT

Urlaubsgefühle in den eigenen vier Wänden: Maria Hauser und Ipuro bringen den Stanglwirt-Duft ins Wohnzimmer.

**B**ei uns schmeckt ma's Leben", sagt Stanglwirt Balthasar Hauser. Er meint damit die einzigartige Duftmischung aus Alpenkräutern, Zirbenholz und Landwirtschaft, der jeder Gast sofort verfällt. Auch Sandra Gries, die gemeinsam mit ihrem Mann die Filialunternehmen für Homeaccessoires DEPOT betreibt, kann nicht widerstehen. „Wir lieben den Stanglwirt seit vielen Jahren. Hier fühlt man sich sofort daheim und geborgen“, schwärmt die Unternehmerin. Ihr gehört neben Depot auch die führende Raumduft-Marke Ipuro. Gemeinsam mit Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser hatte sie die Idee, auch das einzigartige Aroma ihres Lieblingshotels in einem Wohnparfum zu konservieren. „Damit kann der Gast das Urlaubsgefühl verlängern und ein bisschen Stanglwirt mit nach Hause nehmen.“ Eine tolle Idee – aber nicht leicht umzusetzen.



(100)

„Der Duft muss alle Komponenten enthalten, die man sofort mit dem Stanglwirt in Verbindung bringt. Und er muss auch die Energie des Hauses widerspiegeln.“ Gemeinsam mit Maria Hauser machte sie sich auf die Suche nach den richtigen Duftnoten. „Die führenden Parfümeure aus Grasse haben hart gearbeitet und immer wieder neue Muster geschickt“, erzählt Maria Hauser. Endlich hat man die richtige Mischung gefunden. „Ein wunderbar warmer Duft mit Zirbenholz und den Fruchtnoten von Apfel und Himbeeren“, beschreibt es Sandra Gries, die auch von der Zusammenarbeit mit Maria Hauser schwärmt. „Maria ist ein sehr kreativer Mensch mit einer ganz klaren Vorstellung. Sie und ihre ganze Familie leben das Hotel, und das spürt man in jedem Winkel dieses wunderbaren Hauses. Der Stanglwirt-Duft ist eine Möglichkeit, Erinnerung an diesen ganz besonderen Ort auch zu Hause zu wecken.“

© Martin Guggenberger



  
seidensticker



# EINFACH DUFTE

## DIE KULTMARKE BILOU

Gute Nachrichten für Junge und Junggebliebene:  
Die Trendmarke bilou zieht in die Stanglwirt-Zimmer  
ein – und macht Körperpflege zum Dufterlebnis.



1,7 MILLIONEN FANS und täglich werden es mehr: Kaum eine andere Marke aus Europa findet auf Instagram so viele Anhänger wie bilou. Seit 2015 gibt es diese überaus innovative Körperpflege, die vor allem junge Frauen zwischen 14 und 20 anspricht. Erfolgsgarant sind die vielen außergewöhnlichen Düfte, die aus täglicher Badezimmeroutine aromatische Erlebnisse machen. Da gibt es beispielsweise „Tasty Donut“ zu riechen oder „Fizzy Berry“ und „Vanilla Cake Pop“. Und das sind nur einige der bislang 48 Duftrichtungen in elf Produktkategorien, die das komplette Spektrum vom Badesalz über Duschschaum bis zu Haarpflege und Parfum abdecken.

Als moderne Kultmarke hat bilou natürlich auch seine Hausaufgaben gemacht: Die ausschließlich in Deutschland, Österreich und der Schweiz hergestellten Produkte in stylisher Verpackung versprechen besonders schaumiges Dusch- und Badevergnügen, kommen ohne Mineralöle, Silikone und Parabene aus, sind zu 100 Prozent vegan, die Hautverträglichkeit ist dermatologisch bestätigt. Jetzt zieht die Kultmarke beim Stanglwirt ein: Ab sofort stehen der Duschschaum Fizzy Berry, der Cremeschaum Cotton Candy und das Badesalz Orange Lemonade in den Zimmern und Suiten zum Ausprobieren kostenlos zur Verfügung. Im Frühjahr werden sie dann – passend zur Jahreszeit – gegen bilou-Produkte mit blumigeren Düften getauscht, auch im Sommer warten heiße Duft-News von bilou am Zimmer.

© bilou





# WUNDERWELT

## SPIELPLATZ NATUR

**Kleine Entdecker und große Abenteurer:  
Der Stanglwirt hat auch für seine jüngsten  
Gäste ganz besondere Angebote. Zum  
Beispiel den schönsten Spielplatz der Welt.**

**NICHTS MÜSSEN**, alles können: Der Stanglwirt ist für viele Kinder ein Paradies voller Möglichkeiten. Nicht nur, weil eine Riege diplomierter Kindergärtnerinnen mit immer neuen Ideen für Abwechslung sorgt: „Viele Kinder haben durch Schule, Sport und Hobbys das ganze Jahr über viel zu tun. Die sind dann glücklich, wenn sie bei uns keine Verpflichtungen haben und einfach mal die Hasen streicheln, im Heu rumhüpfen oder die Ponys bürsten dürfen“, erzählt Josephine Staffel. Sie leitet den Kinderbauernhof beim Stanglwirt, der für Kinder ab drei Jahren aufregende Abenteuer bietet. Ein eigenes Baumhaus will entdeckt werden, im Stallkino kann man mit anderen Kindern gemeinsam Filme schauen, man lernt Tiere und die Natur kennen. „Kinder sind kreativ, sie bauen dem Hasen im Heu Labyrinth. Andere genießen es, mit dem Kettcar mal richtig lange Strecken sausen zu können“, erzählt Staffel vom lustigen Alltag auf dem Kinderbauernhof. Im Winter ist der Schnee die Hauptattraktion: Eifrig werden dann Schneemänner gebastelt oder kleine Iglus gebaut oder mit dem Körper Schnee-Engel ins Weiß gezeichnet. „Tablet und Handys sind dann schnell vergessen. Die Natur hat für die Kinder viel spannendere Abenteuer zu bieten.“

Davon hat der Stanglwirt reichlich auf Lager. „Wir haben den Tenor noch stärker in Richtung Naturerlebnis verschoben. Etwa, indem wir unseren Bioimker besuchen und erfahren, wie Honig gemacht wird. Eine Kollegin unternimmt mit den etwas größeren Kindern Kräuterwanderungen und zeigt, was bei kleinen Wunden hilft, was man essen kann und was man besser nicht anfisst.“







↑ So geht ein Traumurlaub für Kinder: viel Natur, ein eigener Kinderbauernhof, Wasserspaß und reichlich Platz zum Spielen.

Die jungen Gäste des Fünf-Sterne-Biohotels sind mit Feuereifer bei solchen Erkundungstouren dabei. „Ein Highlight war, als wir mit den Kindern in der näheren Umgebung Kräuter sammelten. Die Kinder haben sie auf den Zimmern getrocknet, dann haben wir sie gemeinsam verkocht.“ Für die erfahrene Pädagogin ist es faszinierend, wie schnell auch Stadtkinder auf den Naturgeschmack kommen. „Vielleicht brauchen sie am Anfang einen kleinen Schubs, um das Interesse zu wecken. Aber dann wollen sie immer mehr entdecken, fragen aktiv nach und lieben es, die vielen verschiedenen Pflanzen mit allen Sinnen zu erleben.“ Staffeln sensibilisiert die Kleinen auch in Umweltfragen: „Sie lernen,

warum ein achtlos weggeworfenes Bonbonpapier für die Tiere gefährlich sein kann. Die machen das dann auch nicht mehr.“ Was sie besonders freut, ist, wenn junge Gäste von einst sie heute als Erwachsene besuchen: „Das sind sehr emotionale Momente. Manche sind selbst schon Eltern und kommen mit ihren Kindern zum Stanglwirt.“ Die können sogar noch mehr entdecken: etwa die Krabbelstube für die Ein- bis Dreijährigen, natürlich den ersten Kinderbauernhof der Welt – und die Kinderwasserwelt mit Poolkino, verschiedenen Spaßbecken und 120 Meter langer Wasserrutsche mit Zeitmessung. Da wünscht sich so mancher Elternteil, selbst wieder Kind zu sein.

## HEFEL BIO-BETTWAREN NATURREINER SCHLAFGENUSS

HEFEL ist absoluter Spezialist im Bereich Bio-Bettwaren, mit Kissen, Bettdecken und Unterbetten in höchster Qualität aus besten natürlichen und nachhaltigen Rohstoffen.

- » **Bio-Zirbe:** Österreichische Schafschurwolle veredelt mit Tiroler Zirbenflocken
- » **Bio-Hanf:** die vegane Bettdecke mit Hanffüllung
- » **Bio-Cotton:** das ideale Bio-Baumwoll-Unterbett

100% MADE  IN AUSTRIA

**Testen Sie jetzt exklusiv im Bio-Hotel Stanglwirt  
die herrlichen HEFEL Zirbenbettwaren.**





# ERHOLUNGS- WELLEN

AUSZEIT FÜR KÖRPER UND GEIST

Eine Vielzahl an Wasserwelten, spektakulären Saunen und das hochkompetente Spa-Angebot machen den Stanglwirt zum Entspannungsdorado.





© Jessica Malwald-Kassner

↑ In besten Händen: Im Stanglwirt-Spa sorgen exzellent geschulte Fachkräfte für Wohltaten an Körper und Seele.

Viele Geschichten ranken sich um den Stanglwirt. Eine der spektakulärsten erzählt vom Bau des Felsenbades, für das Balthasar Hauser tonnenschwere Felsen vom Wilden Kaiser in und um die vielen Becken stapelte. Diese einzigartige Badelandschaft steht im Mittelpunkt der vielen Wasserwelten im Fünf-Sterne-Bio- und -Wellnessresort, die vom Naturbadesee über das Solebecken und den Sportpool bis zur eigenen Wasserspaßzentrale für Kinder reichen. Ergänzt wird diese unglaubliche Vielfalt durch das Angebot an Saunen und Dampfbädern, mit Salz-

dampf, Bergkräutern, Fichtenholz und unvergesslichen Ausblicken. Diese kann man auch in den vielen großzügigen Ruheazonen genießen, wo man bei knisterndem Kaminfeuer zwischen komfortabler Liege und gemütlicher Kuschelmuschel wählt.

Bleibt eigentlich nur noch eine Frage: Womit soll man die Reise zu Entspannung und Schönheit im Stanglwirt-Spa fortsetzen? Mit wohltuenden Massagen oder hochinnovativen Beauty-Behandlungen? Die Auswahl ist riesig. Am besten, man schließt sich einem Stanglwirt-Motto an, und das heißt: Sowohl-als-auch statt Entweder-oder.



## Re-construct – kompromisslose Pflege für trockene oder empfindliche Haut



Aktivierung hauteigener Reparaturprozesse

Schutz und Festigung der Haut

Faltenreduzierung bis hin zur Falten-glättung

Verzögerung frühzeitiger Hautalterung

Stimulation der hauteigenen Kollagen- und Elastinproduktion

bdr-beauty.de





# 210m<sup>2</sup>

## SOLEBECKEN STÄRKT DAS IMMUNSYSTEM

Beim Stanglwirt gibt es das größte hoteleigene Solebecken in Europa.

## WELLNESS & SPA COMING SOON:

- › Neue Friseur-Lounge
- › Neue Pool-Lounge & Bar
- › Neue Tagesumkleiden



# 1.500m<sup>2</sup>

sind beim Stanglwirt für das Beauty-Spa reserviert. Dort verwöhnen 35 bestens ausgebildete Fachkräfte mit den modernsten Treatments und hochwertiger Kosmetik.

# >1.500m<sup>2</sup>

beträgt die gesamte Wasserfläche in den Wellnesswelten. Wasserfälle, Bäche und überdimensional großzügige Pools sorgen für viel Abwechslung und Entspannung.

# 12.000m<sup>2</sup>

umfassen die Wellnesswelten beim Stanglwirt. Auf dieser gewaltigen Fläche warten zahlreiche Entspannungs- und Erholungssphären, um den Körper ruhen und die Seele baumeln zu lassen.



# #EAEspirit

## Stark- und Schwachstromanlagen

47° 25' 36.1194"  
12° 10' 47.3394"  
**Stanglwirt, Going, Tirol**

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

0512/33550-0

www.eae.at





# 5+2

**Fünf** Saunen und zwei Dampfbäder warten beim Stanglwirt auf erholungs-suchende Gäste. Ein weiteres Saunaerlebnis folgt in Kürze.



## EIN HEISSES ERLEBNIS KRAFTQUELLE SAUNA

Studien zeigen: Der Saunabesuch wirkt positiv auf das vegetative Nervensystem und stärkt das Immunsystem. Die Universität Ostfinnland fand zudem heraus, dass regelmäßige Saunabesuche die Lebenserwartung erhöhen. Heiße Empfehlung: das Saunaaufguss-Erlebnis mit dem beliebten Stanglwirt-Saunameister Gery.



**Die thermische** Energie des Grundwassers nutzt der Stanglwirt zur Beheizung der gesamten 12.000 Quadratmeter großen Wellnesswelten. Dadurch werden täglich 1.000 Liter Heizöl eingespart.



# papierbegeistert... ...schon immer

Photo © ianpizz - stock.adobe.com

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

# Bewegte Zeiten. Zeit, sich zu bewegen. GEMEINSAM.

© C.M. Electrics

missmargo.at





Maria Hauser und Michaela Stieber: MOrganic und MLuxury sorgen für nachhaltige Pflege-Erlebnisse.

# M KANN MEHR HAUTGESUNDHEIT PUR

MOrganic und MLuxury stehen für nachhaltig wirksame Hautpflege der neuesten Generation.

**MEDICAL** oder Organic? Warum gibt es keine Hautpflege, die beides kann? Diese Frage beschäftigt Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser schon lange: „Die profilierte Kosmetikexpertin aus der Produktentwicklung Michaela Stieber erzählte mir, dass sie genau so ein Produkt plant. Ich war sofort Feuer und Flamme.“

Eine Kooperation wurde beschlossen, auch ein Name für die neue Kosmetiklinie war schnell gefunden. „Da unsere beiden Vornamen mit demselben Buchstaben beginnen, drängte sich das M geradezu auf“, lacht Maria Hauser. Nach intensiver Entwicklungsarbeit entstanden MOrganic und MLuxury, einzigartige Formulierungen für Hautgesundheit und Pflege auf allerhöchstem Niveau mit reinen und hochkonzentrierten modernen Wirkstoffen. „Unsere Produkte enthalten keine Parabene, Mineralöle, Silikone, sind frei von PEG, GMO und

Allergenen und darüber hinaus vegan“, berichtet Beauty-Expertin Michaela Stieber. MLuxury besticht durch neue Wirkstoffe, die das Mikrobiom der Haut unterstützen. Es werden Hautbild und Hautelastizität verbessert und der Alterungsprozess verlangsamt. MOrganic wiederum setzt zu 100 Prozent auf natürliche Inhaltsstoffe wie die Heilpflanze Zistrose oder Parakresse, die Gesichtsfalten effizient vermindert. Natürliche und chemiefrei verarbeitete Kräuter verbessern intensiv die Hautelastizität, sie reduzieren die Faltentiefe und schützen die natürliche Hautbarriere. „MLuxury und MOrganic sind innovative Kosmetikprodukte der neuesten Generation, eine moderne Anti-Aging-Kosmetiklinie mit einzigartigen Rezepturen und hochmodernen Wirkstoffkomplexen“, ist Maria Hauser begeistert. „Und da die Produkte bis hin zur Verpackung nachhaltig sind, passen sie auch perfekt zum Stanglwirt.“

© Martin Guggenberger



## MOROCCANOIL®

ONE BRAND: A WORLD OF OIL-INFUSED BEAUTY

[www.moroccanoil.com/de/](http://www.moroccanoil.com/de/)

[moroccanoil\\_dach](https://www.instagram.com/moroccanoil_dach)



# BEAUTY-NEWS

## DIE TRENDBEHANDLUNG

Die neue, nicht invasive Liftingmethode:  
Bewei Face lässt Gesicht, Hals, Dekolleté  
und Hände jünger, straffer und vitaler wirken.



**BEWEI FACE** ist die Trendbehandlung im Bereich der nicht invasiven ästhetischen Behandlungsmethoden. Das einzigartige, schnelle und vor allem risikoarme Liftingkonzept lässt Gesicht, Hals, Dekolleté und auch Hände jünger, straffer und vitaler wirken. Ohne großen Aufwand werden so altersbedingte Hautveränderungen gemindert.

Die Anwendungen basieren auf sanften elektromagnetischen Wellen, die den körpereigenen Regenerationsprozess anregen. Die Haut wird geglättet und erscheint dadurch deutlich ebenmäßiger. „Mit Radiofrequenzwellen wird das Bindegewebe gezielt erwärmt, was zur Straffung und Regeneration der Kollagenfasern führt. Das Gewebe wird in der Tiefe nachhaltig aufgebaut, ohne die Hautschichten zu schädigen“, erklärt Bewei-Firmengründerin Marion Jörgens. Die Kosmetikerinnen im Stanglwirt-Spa sind begeistert: „Bewei Face ist eine exzellent wirkende Anti-Aging-Behandlung auf höchstem Niveau, perfekt zur Milderung von Nasolabial-, Stirn- und Augenfalten, Knitterfältchen, Tränensäcken und auch bei erschlaffter Kinnkontur sehr effektiv.“ Ein besonders schönes Ergebnis erzielen wir in Kombination mit dem hoch dosierten Hyaluron aus der innovativen Pflegeserie MLuxury!“ Das Einzigartige an dieser neuen Liftingmethode: Sie ist besonders wirksam, nachhaltig intensiv und die ersten Ergebnisse sind sofort sichtbar. Kurz gesagt: die ideale Anti-Aging-Gesichtsbehandlung für Frauen und Männer.

VOR UNS DIE WELT

## SEIT JEHER UNSER KURS: MASSTÄBE SETZEN.

An Bord unserer kleinen Schiffe genießen Sie Freiraum in einem noch nie dagewesenen Maß, damit Sie noch sicherer reisen. Genießen Sie die vertraute Symbiose aus perfektem Luxus, individueller Entspannung und inspirierenden Momenten, wenn Sie den Horizont der Welt wieder zu Ihrem machen. Folgen Sie uns auf unserem Kurs: [www.hl-cruises.at](http://www.hl-cruises.at)



**JETZT  
INFORMIEREN  
UND BUCHEN.**

  
**HAPAG <sup>18</sup> LLOYD**  
CRUISES



# SCHUTZ-KRAFT GEGEN INFEKTIONEN

Regulatpro® Immune stellt die natürliche Balance des Immunsystems wieder her.



REGULATPRO® IMMUNE heißt das Präparat, das vom bayerischen Traditionsunternehmen Niedermaier Pharma aus einem perfektionierten Fermentationsprozess gewonnen und dessen erstaunliche Wirkung in mehr als 30 Studien nachgewiesen wird. Spektakulär ist vor allem der Einfluss von Regulatpro® Immune auf die sogenannten natürlichen Killerzellen (NK-Zellen), über die jeder gesunde Mensch verfügt. „Diese NK-Zellen besitzen die Fähigkeit, virusinfizierte Zellen und sogar Tumorzellen in einem sehr frühen Stadium zu erkennen und zu eliminieren“, erklärt Dr. Niedermaier. Regulatpro® Immune wirkt sehr stark auf diese NK-Zellen – und steigert damit auf vollkommen natürliche Weise das immunologische Abwehrsystem um bis zu 258 Prozent. Das Erfolgsgeheimnis von Regulatpro® Immune liegt in der Natur: „In der Kaskadenfermentation der neuesten Generation entstehen aus Obst, Gemüse und Nüssen aus



(120)

Bioanbau auf natürliche Weise ganz spezielle Pflanzenmoleküle und Mikroorganismen“, erklärt Dr. Cordula Niedermaier, die dieses weltweit patentierte Verfahren entwickelt hat. „Gelangten sie in den menschlichen Organismus, leiten sie die sofortige Darmsanierung ein und setzen die Aktivierung von Zell- und Gewebesubstanz in Gang.“ Darüber hinaus, so Dr. Niedermaier, „bestätigen Untersuchungen an der Justus-Liebig-Universität sogar einen nachhaltigen positiven Einfluss auf unsere Epigenetik. Es konnte nachgewiesen werden, dass Umweltbelastungen wie Glyphosat und andere Pestizide sowie Dieselabgasstoffe durch die tägliche Einnahme von 20 Millilitern Regulatpro® Immune neutralisiert werden.“ Der Erfolgsunternehmerin ist wichtig, dass Regulatpro® Immune kein „Immun-Boost ist, sondern die natürliche Balance des Immunsystems wiederherstellt“. Und damit ein Produkt, das perfekt in die heutige Zeit passt.

© Dr. Niedermaier

Princess  
GOES HOLLYWOOD

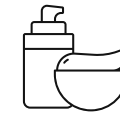






© DR. BARBARA STURM

*Meine Hautpflege-Routinen sind unkompliziert, die Produkte und Inhaltsstoffe aber vielschichtig und innovativ.*



## DR. BARBARA STURM HAUTPFLEGE MIT KULTSTATUS

Das Erfolgsgeheimnis der Ästhetik-Medizinerin und Toptipps für gesunde Haut.

**INNOVATION** begleitet Dr. Barbara Sturm schon seit Beginn ihrer medizinischen Karriere: Nach dem Start mit klinischer Forschung in der Orthopädie verfeinerte sie ihre Techniken und Konzepte und gehört heute zu den weltweit gefragtesten Schönheitsärzten. Die Skincare-Linie „Molecular Cosmetics“ verhilft auch jenen, die nicht bei Dr. Sturm in Behandlung sind, zu einer hochwirksamen, unkomplizierten und optimal verträglichen Hautpflege.

### Erklären Sie uns Ihr Erfolgsgeheimnis?

Es liegt in meiner Natur, neue Dinge zu kreieren und Ideen zu realisieren. Zum anderen habe ich als Ärztin über viele Jahre eng mit renommierten Professoren zusammengearbeitet und mir einzigartiges Wissen und Behandlungsmethoden angeeignet. Zudem bin ich noch heute fast täglich mit Patienten in Kontakt und arbeite mit ihren Bedürfnissen und Wünschen.

### Was macht Ihre Pflegelinie so besonders?

Meine Hautpflege-Routinen sind unkompliziert, die Produkte und Inhaltsstoffe aber äußerst vielschichtig und innovativ. Ich nutze Wissenschaft und Fortschritt, um die Haut gesund zu halten, sie zu unterstützen und zu pflegen. Spezielle Hightech-

Kräuteressenzen wie Purslane wirken auf molekularer Ebene, spenden der Haut intensive Feuchtigkeit und schützen sie vor vorzeitigen altersbedingten Veränderungen.

### Ihre Tipps für gesunde, jugendliche Haut?

Die richtige Hautpflege ist ein essenzieller Baustein, doch ein ganzheitlicher Lebensstil ist genauso wichtig. Dazu gehören genügend Schlaf, ausreichend Bewegung sowie die richtige Ernährung.

### Auf welche Produktneuheiten dürfen wir uns noch freuen?

Vieles ist noch geheim, doch über mein neuestes Serum freue ich mich besonders. Ich habe mein eigenes Vitamin-C-Serum entwickelt. Es ist besonders hautfreundlich und hilft, die Kollagen- und Hyaluronproduktion anzukurbeln, den Hautton auszugleichen und schützt vor freien Radikalen.

Ein umfangreiches Sortiment der Hautpflegelinie Molecular Cosmetics von Dr. Barbara Sturm finden Sie auch daheim beim Stanglwirt. In unserem Stanglwirt-Spa können Sie auch Dr. Barbara Sturms Behandlungsangebot an exklusiven Facials entdecken.



# ZUKUNFT GESUNDHEIT STANGL-MED

Mag.<sup>a</sup> rer. nat. Inge Neuner und  
Fitness-Professional Björn Schulz

---





↑ Inge Neuner und Björn Schulz sorgen mit Stangl-Med für körperliche Fitness und mentale Stärke.

**G**esundheit ist das höchste Gut. Was so allgemein bekannt klingt, wurde vielen Menschen erst in den letzten Monaten wieder ins Bewusstsein gebracht. Wie aber lebt man gesund? Eine Frage, die Inge Neuner und Björn Schulz beim Stanglwirt beantworten. Die Psychologin und der Sport- und Gesundheitstrainer haben das Label „Stangl-Med“ ins Leben gerufen, um Gästen zu helfen, sorgsam mit körperlichen und mentalen Reserven umzugehen. „Die Gesundheit steht auf fünf Säulen“, erklärt Inge Neuner. „Zwei davon sind Bewegung und Ernährung, die anderen drei handeln u.a. von gesundem Schlaf, Erholung, Regeneration und davon, den Sinn im Leben zu finden.“ Gemeinsam mit Björn Schulz verfolgt sie deshalb ein ganzheitliches Konzept, weil, so die Gesundheits- und Sportpsychologin, „man genauso wie den Körper auch

den Geist trainieren muss, um stark und gesund zu bleiben“. Den Schlüssel dazu finden die beiden Spezialisten in der herrlichen Landschaft rund um den Stanglwirt, weil, so Neuner, „die Natur der beste Heiler ist“. Ein Ansatz, der viele Gäste begeistert, manchmal sogar zu sehr. Björn Schulz: „Es geht nicht darum, eine Spitzenleistung zu erbringen oder seine Grenzen auszuloten. Natürlich wollen sich manche einfach nur einmal wieder richtig auspowern. Aber es darf nicht gesundheitsgefährdend sein.“ Umso wichtiger ist es, die Signale des Körpers deuten zu lernen: „Effektives Training findet in einem klar umgrenzten Belastungsbereich statt. Eines unserer Ziele ist, die Wahrnehmung zu schärfen. Dann spürt man wieder ganz von selbst, wenn dieser Bereich erreicht oder überschritten wird.“ Damit dies gelingt, wird Achtsamkeit trainiert. Inge Neuner arbeitet dabei mit Entspannungshypnosen und kleinen Übungen zur Selbstwahrneh-



## FREUNDSCHAFT VERSETZT BERGE.

Die Welt rückt digital zusammen. Mitunter fühlt es sich an, als gäbe es keine Distanzen mehr. Doch echte, persönliche Erlebnisse kann nichts ersetzen. Auch wir als erfolgreichste Allianz Generalvertretung Europas blicken oft mit Sehnsucht in die Ferne: Wir fühlen uns den Bergen sehr verbunden und im Stanglwirt „daheim“. Drum freuen wir uns auf unseren nächsten Besuch und senden ein herzliches Servus nach Going.

[www.kundler.com](http://www.kundler.com)  
[www.facebook.com/allianzkundlerberlin](https://www.facebook.com/allianzkundlerberlin)





↑ Beste Aussichten: Stangl-Med öffnet das Fenster zu völlig neuen Möglichkeiten und Erlebnissen.

mung, die sie ein ganzes Jahr lang bei einem Großmeister lernte. „Wir üben auch achtsames Gehen. Ziel dabei ist, Schritt für Schritt im Hier und Jetzt zu sein.“

Für viele, die Stress und Hektik im Alltag gewohnt sind, sei dieser Mut zur Langsamkeit eine ganz besondere Herausforderung. Neuner: „Wir machen dann gemeinsame Atemübungen, das hilft, Ruhe zu finden und die Sinne zu schärfen.“ Der Lohn dieser Bemühungen: Eine völlig neue Welt öffnet sich. Björn Schulz: „Manche Gäste, die auch beim Joggen in der Natur nur nach einer Bestzeit streben, sehen nach einem Achtsamkeitstraining die Welt mit völlig anderen Augen. Sie nehmen viel mehr Details wahr, entdecken wunderschöne Pflanzen oder beeindruckende Felsformationen, an denen sie vorher dutzendmal achtlos vorbeiliefen.“ Gerne führt er seine Gäste dann zu einer kleinen Kapelle auf der Prama oder zu einem der Kraftplätze beim Hüttlingmoos oder dem Schleierwasserfall: „Da sind selbst langjährige Stammgäste ganz verzückt, wie schön es an diesen Orten ist.“

Für Inge Neuner und Björn Schulz sind diese neuen Erlebnisse aber nur ein erster Meilenstein auf einem langen Weg zum neuen Selbst. „Mit dem Achtsamkeitstraining und den geschärften Sinnen schafft man auch Platz für neue Ideen“, erklärt die Psychologin. Gerade in Zeiten, die von so vielen Menschen eine neue Orientierung erfordern, ist der Mut wichtig, die eigenen Werte zu hinterfragen und voller Optimismus an neue Ziele heranzugehen. Inge Neuner: „Man kann auch lernen, Pessimismus abzulegen und schlechte Gedanken wie Spam-Mails einfach zu löschen.“ Was natürlich eine gewisse Zeit der Übung beansprucht. Deshalb ist das Stangl-Med-Konzept auch langfristig ausgelegt. „Wir müssen nicht am ganzen Weg dabei sein. Auf Wunsch begleiten wir die Gäste über Wochen. Es gibt aber auch das Angebot, einen Halbttag mit uns zu verbringen. In dieser Zeit lernen die Gäste die Werkzeuge und Übungen kennen, um auch nach dem Aufenthalt beim Stanglwirt ans gewünschte Ziel zu kommen“, so Björn Schulz und Inge Neuner, die den Stangl-Med-Besuch damit zum nachhaltigen Erlebnis machen.

# EINFACH MAGISCH

## SCHMERZFREI HAARE ENTWIRREN



OB LÖWENMÄHNE ODER BUBIKOPF – hat man diese Bürste einmal in der Hand, möchte man sie nie wieder hergeben. Sie entwirrt jedes Haar, wie von Zauberhand – it's magic. Mit der Zauberbürste fühlt sich die Haarpflege an wie im Märchen. Nicht nur, weil sie cool designed ist, leicht in der Hand liegt und mit ihrer transparenten Optik richtig gut aussieht, sondern auch, weil sie nahezu magische Eigenschaften hat.

Durch die besondere Anordnung der abgerundeten Nylonstifte garantiert sie eine außergewöhnliche schonende Behandlung. Die weichen und dünnen Stifte lockern das Haar auf und ordnen zugleich. Dabei wird die Kopfhaut sanft massiert, was auch die Durchblutung fördert. Die Zauberbürste gleitet sanft durch alle Haartypen. Sie ist ein wahrer Alleskönner, eignet sich hervorragend zum Entwirren und Pflegen von kurzen glatten, langen störrischen Haaren, sowie für Extensions. Sie entwirrt nasses, sowie trockenes & strapaziertes Haar ohne Reißen und Ziepen. Auch zum Verteilen von Pflegemitteln in das nasse Haar ist sie sehr gut geeignet.

**Hygienisch & Clean:** Die Zauberbürste lässt sich ganz einfach reinigen, da sie kein Bürstenkissen besitzt. Sie trägt zur täglichen hygienischen Pflege bei. Einfach abspülen, etwas trocknen lassen und schon ist die Zauberbürste wieder wie neu.

Und noch etwas fast unglaubliches hat dafür gesorgt, dass die Bürste das Wort „Zauber“ völlig zu Recht im Markennamen trägt: Diese Bürste gleitet so sanft und schmerzlos auch durch das Kinderhaar, dass Kinder sich mit der Zauberbürste sogar freiwillig selbst die Haare kämmen möchten! Endlich Kinderhaare ohne Tränchen ganz einfach entwirren!

HOL DIR DEINE ZAUBERBÜRSTE, DU WIRST SIE LIEBEN!

SINCE 1856  
**HERCULES  
SÄGEMANN**  
www.hercules-saegemann.de  
herculessaegemann





# KRAFTPLATZ MIT AUSSICHT

DER NEUE FITNESSGARTEN

Gemeinsam mit dem Weltmarktführer Life Fitness erneuert der Stanglwirt seinen Fitnessgarten. Trainingsgeräte mit Netflix- und Spotify-Zugang versprechen völlig neue Trainingserlebnisse.

**BJÖRN SCHULZ** ist eigentlich nur schwer aus der Ruhe zu bringen. Als Box- und Fußballtrainer, Personal Coach von VIPs und Stammgästen ist der sportliche Leiter vom Stanglwirt Überraschungen gewohnt. Als plötzlich ein Lkw voller Sportgeräte neben seinem geliebten Fitnessgarten im Stanglwirt hielt, wurde er doch ein wenig nervös. Wer hatte die Geräte bestellt? Wieso wusste er nichts davon?

Die spektakuläre Lösung des Rätsels: Arnold Schwarzenegger, ein enger Freund der Familie und regelmäßiger Gast im Stanglwirt, hat durch Maria Hauser von den schon seit Monaten laufenden Gesprächen um die Neugestaltung des 500 Quadratmeter großen Fitnessgartens gehört. Und deshalb seine Hammer-Strength-Geräte geschickt, mit denen er sich persönlich während der Dreharbeiten für den Blockbuster „Terminator“ in Budapest fit hielt. „Das Styling der Geräte passte zwar nicht zum Stanglwirt, brachte uns aber mit Life Fitness in Kontakt, zu dessen Markenportfolio Hammer Strength zählt“, erinnert sich Björn Schulz. „In unseren Gesprächen ist die Idee entstanden, den Stanglwirt als Life-Fitness-Vorzeigeprojekt für ganz Europa aufzubauen. In Zukunft werden bei uns Schulungen und Trainingscamps mit wichtigen Life-Fitness-Kunden stattfinden.“ Markus Duller, Vertical Sales Manager DACH von Life Fitness, ist von der Kooperation begeistert: „Für den Stanglwirt haben wir das Design unserer Geräte angepasst, damit sie sich harmonisch



Juniorchefin Maria Hauser, Stanglwirt-Sportchef Björn Schulz (Mitte) und Markus Duller, Vertical Sales Manager DACH bei Life Fitness, laden zur Kraftprobe.





↑ Fit für die Zukunft: Life Fitness liefert Trainingsgeräte mit Hightech, der riesige Stanglwirt-Fitnessgarten das prächtige Panorama.

## FAKTEN LIFE FITNESS

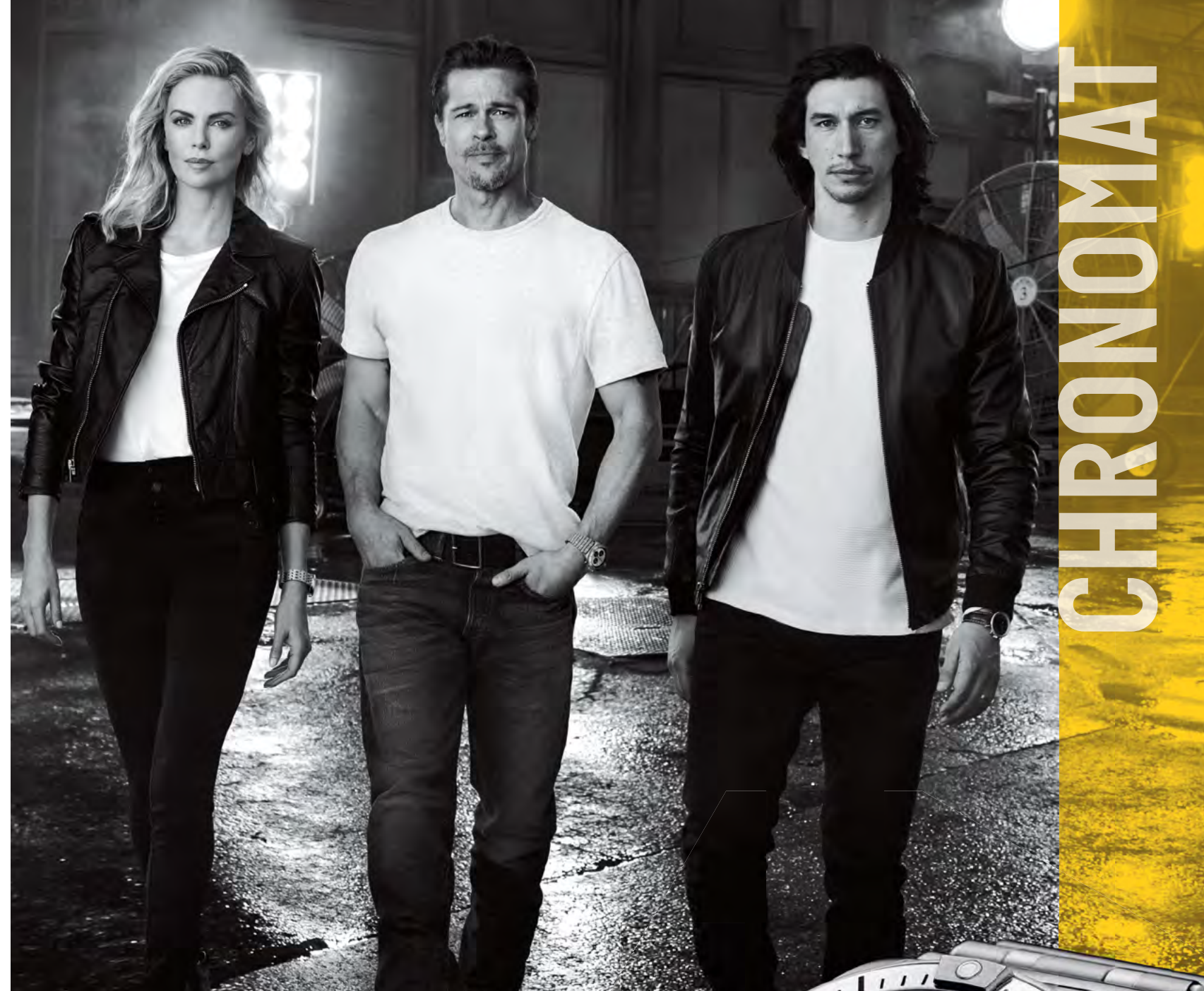
**1968:** Life Fitness erfindet mit dem Lifecycle eine völlig neue Kategorie an Fitnessgeräten, die heute als „Hometrainer“ bekannt sind.

**7** Kontinente beheimaten Life-Fitness-Studios. Seit Jänner 2020 ist Life Fitness auch am Magellan Explorer und damit in der Antarktis zu Hause.

**4 Milliarden** Work-outs finden jedes Jahr auf Sport- und Fitnessgeräten von Life Fitness statt. Sie machen den Premium-Hersteller damit zum Weltmarktführer.

in dieses wunderschöne Haus einfügen.“ Die Rahmen der Geräte werden in der neuen Farbe „Mocha Sand“ gehalten, die Ledersitze in einem eleganten Branton. „Auch bei der Ausstattung der Geräte konnten wir alle Sonderwünsche des Stanglwirts erfüllen.“ Diese Flexibilität sei eine Spezialität von Life Fitness, dem weltweit führenden Anbieter von Geräten für Kraft und Fitness. Vor allem die 15 neuen Cardio-Geräte öffnen den sportlichen Stanglwirt-Gästen ein neues Fitness-Universum. Sie sind nicht nur nach neuesten sportmedizinischen Erkenntnissen optimiert, sondern auch mit dem Internet verbunden, liefern auf Knopfdruck Spotify- und Netflix-Angebote und wandeln Trainingsleistung, -fortschritt und viele andere Daten in ansehnliche Grafiken. Björn Schulz freut sich schon auf den neuen Kraftplatz im Stanglwirt. „Der Fitnessgarten war schon bisher viel mehr als nur ein Trainingsstudio. Basierend auf einem gemeinsam mit den Sportmedizinerinnen und Physiotherapeuten von Traunmed erstellten Konzept haben wir für zielgerichtetes und effizientes Training gesorgt. Mit den neuen Geräten können wir in Detailbereichen weiter optimieren“, erzählt er. „Der Cardio- und Ausdauerbereich etwa wird neu aufgeteilt. Die Laufbänder rücken zu den Panoramafenstern, um die herrliche Landschaft im Laufschrift genießen zu können.“

Wie immer beim Stanglwirt arbeitet man schon an den nächsten Visionen: „Life Fitness steht in seinem Bereich für Nachhaltigkeit. Gemeinsam wollen wir eine noch nie da gewesene Innovation dahingehend vorantreiben. Mehr verraten wir aber noch nicht“, lacht Björn Schulz.



CHRONOMAT

**BREITLING**  
1884



**Rüschchenbeck**  
JUWELIER

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



# EINFACH FIT

## POWER FÜR SPORT UND ALLTAG

Mehr als tausend Spitzensportler auf der ganzen Welt vertrauen auf FitLine. Die innovativen Produkte sind auch die beste Unterstützung in Alltag und Beruf.



**MANCHMAL MUSS** man einfach „liefern“: Erfolg im Sport erfordert, Spitzenleistung zum vorgegebenen Zeitpunkt abrufen zu können. Auch in Alltag und Beruf nehmen die Herausforderungen zu. Um beides zu bewältigen, braucht es Fitness und Leistungsfähigkeit bis ins hohe Alter. Genau dafür gibt es FitLine. Die Nahrungsergänzung aus Deutschland transportiert Nährstoffe immer genau dann, wenn sie gebraucht werden, dorthin, wo sie gebraucht werden – auf die Zellebene. Hinter dieser extrem effizienten Wirkungsweise steckt das patentierte Nährstoff-Transport-Konzept NTC® vom FitLine-Entwickler PM International.

Die unternehmenseigene Forschungsabteilung kooperiert eng mit Universitäten und Fachhochschulen, um neue und gesunde pflanzliche Inhaltsstoffe für den Menschen zu entdecken. All diese Erkenntnisse flossen in FitLine ein und machen das

Produkt weltweit erfolgreich. Mehr als 600 Millionen FitLine-Produkte wurden bereits verkauft, über 1.000 Spitzensportler bewahren damit ihre Leistungsbereitschaft, darunter auch die Athleten des Deutschen und Österreichischen Skiverbandes, der Bund Deutscher Radfahrer, die deutsche Eishockey-Nationalmannschaft, Goldmedaillengewinner und Weltrekordhalter. Jetzt gibt es die FitLine-Produkte auch beim Stanglwirt.

Der sportliche Leiter und Ernährungsprofi Björn Schulz ist begeistert: „Die Produkte sind auf der Kölner Liste® zertifiziert und damit umfassend getestet. Vor allem der Powercocktail am Morgen und Restorate am Abend sind ideal für einen aktiven Lifestyle.“ In der Zeit bis zum nächsten Urlaub daheim beim Stanglwirt können FitLine-Produkte zum Vorzugspreis unter [www.stanglwirt-fitline.com](http://www.stanglwirt-fitline.com) bequem nach Hause bestellt werden.

**ivi**  
collection





# THE MASTERPIECE

SKODAGASSE 15 • 1080 WIEN



© JAMJAM | HWB RG: 61,35-67,23 KWH/M²A | HWB DG: 32,04 KWH/M²A



38 EXKLUSIVE EIGENTUMSWOHNUNGEN, DAVON 8 PENTHOUSES

35 BIS 150 M² WOHNFLÄCHE

LUXURIÖSER STILALTBAU INKL. CONCIERGE-SERVICE

ATTRAKTIVE FREIBEREICHE IN DEN GROSSZÜGIGEN PARKÄHNLICHEN INNENHOF

0800 700 183

KONTAKT@THE-MASTERPIECE.AT

JETZT ANFRAGEN UNTER  
THE-MASTERPIECE.AT

EIN PROJEKT DER



VERMARKTUNG DURCH

IMMOfair

# WIENER CHARME

WAS ERFOLGREICHE IMMOBILIENUNTERNEHMEN AUSMACHT? EIN GESPÜR FÜRS SCHÖNE, INVESTITIONSWILLE UND DER STARKE HALT DER FAMILIE.



Familie Schmidt beim Immoaward CÄSAR 2020  
(v. l.: Harald Schmidt, Sylwia Schmidt mit  
Ehemann Michael Schmidt, Claus Schmidt).



Prachtvolle historische  
Jahrhundertwendehäuser werden  
durch die 3SI revitalisiert und bewahrt.

Über 100 Zinshäuser in Wien und Graz zählt die 3SI Immogroup, familiengeführter Wiener Immobilienentwickler, mittlerweile zu seinem Bestand. In nur 20 Jahren hat sich das einst kleine Unternehmen nicht nur zu einem der führenden Player am heimischen Altbaumarkt entwickelt, sondern auch das Wiener Stadtbild maßgeblich geprägt.

Zwar werden durch die 3SI Immogroup auch Neubauprojekte und Hotels in ganz Österreich entwickelt, das klare Spezialgebiet bleibt jedoch der Ankauf und die Revitalisierung von Zinshäusern. „Ich weiß gar nicht, in wie vielen Häusern der Gründerzeit ich schon war. Die ersten Male bereits als Kind. Da war das alles noch ein großer Abenteuerspielplatz!“, lacht Geschäftsführer Ing. Michael Schmidt, der das Unternehmen in dritter Generation mit seinem Vater Harald und seinem Bruder Claus führt.

„Egal wie abgewohnt die Immobilien sind, für mich hat jedes Haus seinen eigenen Zauber, seine eigene Geschichte, die ich für die Stadt einfach erhalten will“, schwärmt Michael Schmidt. „Ich denke, dass uns gerade unser Zugang zu Altbauten hervorhebt. Aktuell investieren wir etwa bei dem Projekt „The Masterpiece“ 14 Millionen Euro. In jedes Haus fließen für unsere Sanierungsmaßnahmen mehrere Millionen. Wenn man sagt, der Stilaltbau soll wieder innen wie außen in seinem alten Glanz erstrahlen, dann kostet das eben. Aber das ist es eindeutig wert – und großartig, die Stadt optisch prägen zu dürfen“, betont der Familienvater.

„Dass ich 2020 den Immoaward CÄSAR erhalten habe, war für mich eine absolute Ehre. Und natürlich auch eine Form von Bestätigung, dass wir am richtigen Weg sind. Worauf ich mich jetzt schon in einer gewissen Art und Weise freue, ist, wenn einmal mein Sohn und meine Neffen das Ruder des Familienunternehmens übernehmen. Auch wenn der Wechsel dann vermutlich nicht ganz so leicht für mich wird!“, meint Michael Schmidt und ergänzt lachend „aber bis dahin sind ja noch ein paar Jahrzehnte Zeit. Aus Sicht unserer Häuser ein Bruchteil, aber für mich schönerweise eine Ewigkeit.“

3SI Immogroup, Gonzagagasse 9, 1010 Wien  
Geschäftsführer: Michael Schmidt



# GLÜCKS- MOMENTE

## FÜR ROSS UND REITER

Viel Platz, herrliche Natur und ein fachlich versiertes Team: Beim Stanglwirt genießen Reiter und Pferde ganz spezielle Services.

**E**ntspannt und selbstsicher spazieren die Lipizzaner durch ihr Paddock, auch im Stall ist die Atmosphäre ruhig. „Das zeigt, dass wir vieles richtig machen“, erklärt Lisa Firmberger, die Leiterin des Reitteams beim Stanglwirt. Die ausgebildete Pferdewirtin und auf internationalem Niveau erfolgreiche Turnierreiterin hat schon viel gesehen, zahlreiche Dressurställe in Spanien, Frankreich und den USA geleitet. „Was der Stanglwirt macht, ist einzigartig“, sagt sie. Nicht nur weil schon die erfolgreiche Zucht der traditionellen österreichischen Kaiserpferde eine fordernde Aufgabe ist, sondern weil hier tatsächlich das Tierwohl im Vordergrund steht. Darauf achtet Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz, selbst begeisterte Reiterin, penibel. Lisa Firmberger setzt die Philosophie, den Pferden ein artgerechtes und wundervolles Leben zu beschere, in der Reitschule beim Stanglwirt um. „Kein Ziehen und Zerren, kein Kraftein-satz, sondern Technik“ lautet ihr Motto. „Lipizzaner sind sehr sensibel und reagieren auf feinste Signale. Das überrascht selbst erfahrene Reiter von Warmblutpferden, welche Wirkung schon kleine Hilfen zeigen“, erzählt Firmberger vom typischen Lipizzanercharakter, den sie mit umsichtigem Training unbedingt erhalten will.

Das wissen viele Gäste zu schätzen: Von der jungen Anfängerin bis zum erfahrenen Sportreiter hat das Stanglwirt-Reitschulteam schon alle Niveaus im Sattel begrüßt. „Sogar ein 86-jähriger Gast ist bei uns zum ersten Mal auf dem Pferd gesessen“, erzählt Firmberger. Natürlich ist der Stanglwirt auf Anfrage auch für Einstellpferde von Gästen gerüstet. „Manche wollen mit unseren Lehrern lieber am eigenen Pferd trainieren“, erzählt Elisabeth Hauser-Benz. „Oder sie wollen, dass ihr Pferd einen ebenso schönen Urlaub genießt wie sie selbst – daheim, beim Stanglwirt.“



↑ Elisabeth Hauser-Benz leitet das Lipizzaner-Gestüt im Stanglwirt.

Juniorchefin Elisabeth mit den Reitlehrern Lisa und Roman. →

Die edlen Pferde in der Reithalle neben der Bar auf der Tenne. →



© Martin Cuggenberger, Stanglwirt



# WINTER-FIT

## VIEL MEHR ALS NUR SKI

Die zauberhafte Bergwelt rund um den Stanglwirt bietet eine ganze Reihe von Möglichkeiten, die schönsten Seiten des Winters kennenzulernen.



## SCHNEE- SICHER

### GESUND AM BERG

Die SkiWelt Wilder Kaiser–Brixental hat für ungetrübte Winterfreude vorgesorgt.

288 Kilometer präparierte Pisten, neun Einstiegsorte, 90 modernste Lifte und Bahnen: Die SkiWelt Wilder Kaiser–Brixental bietet jede Menge Platz für das mit Abstand beste Wintervergnügen. Um Wartezeiten und Menschenmengen zu vermeiden, wurden zusätzliche Maßnahmen gesetzt: Skipässe können beim Concierge gekauft werden, die SkiWelt-Bahnen mit täglich desinfizierten Gondeln starten schon ab acht Uhr, die Gesundheit aller Mitarbeiter wird wöchentlich überprüft. Zudem ist anzunehmen, dass dieses Jahr die große Masse auf den Pisten ausbleibt, was so viel heißt wie: noch mehr Platz und ganz viel Freiraum, um eins zu sein mit sich und der Natur.



**DICKE WATTEBÄUSCHE** aus Schnee polstern die schroffen Berge, weite Abfahrten auf hervorragend präparierten Pisten glänzen in der Wintersonne, die Landschaft lockt mit winterlicher Stille und glasklarer Luft: Fast endlos sind die Möglichkeiten, bewegende Momente in diesem Idyll zu erleben. Wie wäre es beispielsweise mit einer Skitour? Oder doch lieber auf Langlauf-Skiern elegant durch die Weite gleiten? Oder beim Rodeln traditionelle Alpengaudi erleben? Richard Laiminger, Leiter der Stanglwirt-Skischule: „Wir bieten den Gästen alles, was auf Schnee Spaß macht.“ Und immer passend für das individuelle Fitness-Level. „Von ausgedehnten Schneeschuh-Wanderungen zu den schönsten Plätzen am Wilden Kaiser bis zu kurzen Runden am Stanglwirt-Gelände stehen alle Möglichkeiten offen.“ Sogar Biathlon-Parcours werden aufgebaut. „Die Stanglwirt-Gäste lieben diese neue Herausforderung“, erzählt Laiminger.

Wer es lieber gemütlich angeht, sammelt mit dem Hundeschlitten intensive Eindrücke vom Winter in Tirol. Musher Erwins Husky-Rudel startet in Söll die rauschende Fahrt am Fuße des Wilden Kaisers, vor allem Kinder genießen das einzigartige Erlebnis mit Hunden in der freien Natur. Für romantischere Gemüter bleiben die nächtlichen Fackelwanderungen oder Lipizzaner-Kutschenfahrten in die schneereichen Gebirgslandschaften unvergesslich. Trotz dieser Fülle an Erlebnissen bleibt der alpine Skisport die beliebteste Aktivität der Stanglwirt-Gäste. Skischulchef Laiminger und sein riesiges Team aus ortskundigen und erfahrenen Skilehrern sind für die besonderen Herausforderungen in dieser Wintersaison bestens gerüstet: „Wir sorgen dafür, dass die Gruppen klein bleiben. Unsere Skilehrer helfen beim Hoteltransfer mit ihren Privatautos mit, wir staffeln die Abfahrtszeiten und auf der Bergstation haben wir für unsere Stanglwirt-Gäste einen eigenen Bereich reserviert.“ Dem Schneevergnügen steht damit nichts mehr im Wege.





# KAISERLICH

## GUTE AUSSICHTEN FÜR GOLFER

© Christian Maislinger

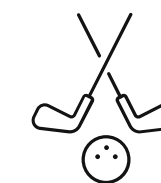
*Erfahrene Pros, modernste Technik und prächtige Natur: Ein Training in der Golf Sport Academy beim Stanglwirt ist ein unvergessliches Erlebnis.*



↑ Head-Pro Ulf Wendling:  
Mit Hightech zum  
perfekten Abschlag.

**M**ächtig streckt der Wilde Kaiser im Hintergrund seine felsigen Spitzen in den Himmel, davor lädt die endlose Weite des perfekt gepflegten Rasens in sattem Grün zum Golfsport. Es gibt wohl keine besseren Rahmenbedingungen als in der Golf Sport Academy Stanglwirt, um zum richtigen Schwung zu finden. Bei der Suche danach helfen erfahrene Pros unter der Leitung von Ulf Wendling, der selbst über viele Jahre im Nationalteam für Österreich golfte. In der Golf Sport Academy beim Stanglwirt bekommt seine Crew auch noch digitale Verstärkung. „Wir sind auf dem neuesten Stand der Technik“, erzählt Wendling von ungeahnten Möglichkeiten. Dazu zählen etwa Force Plates, die Ausmaß, Einsatz und Verteilung der Kraft beim Abschlag exakt vermessen. „Das unterstützt enorm bei der Optimierung von Haltung und Schwung“, sagt der Head-Pro. Zuletzt hat er für die Golf Sport Academy einen TrackMan angeschafft. Ein unscheinbares kleines Kästchen, das es aber in sich hat. Wendling: „Das ist ein Doppler-Radarsystem, das Ball und Schläger separat umschließt. Damit kann man sozusagen die DNA des Schwungs vermessen.“ Aufgezeichnet werden damit etwa Flugdistanz und Abflugwinkel des Balls, die Geschwindigkeit des Schlägerblatts samt Auftreffwinkel am Ball, der maximale Kompressionspunkt und vieles mehr. „All diese Daten werden perfekt aufbereitet und mit Video aufs Smartphone oder Tablet des Gastes überspielt.“ Ob da noch genug Aufmerksamkeit für das prächtige Panorama bleibt? Wendling lacht: „Die Technik hilft, besser zu werden. Aber Golf braucht die Natur. Und die ist nirgends so schön wie bei uns.“





# STAR-COACH

MIT HOMEBASE BEIM STANGLWIRT

Als Golftrainer der VIPs und Superstars ist Robert Baker weltweit unterwegs. Im Stanglwirt hat er eine Heimat gefunden.

**ENDLICH ENTSPANNUNG.** Robert Baker genießt den Feierabend in der Bar auf der Tenne. Über viele Wochen kehrt er hier fast täglich ein: etwa nach dem Training im Fitnessgarten, auf dem Weg zur Massage im Spa oder einfach, um mit Freunden wie Juniorchef Johannes Hauser den Abend zu genießen. „Der Stanglwirt ist meine Homepage für Gesundheit und Erholung“, erzählt der Südafrikaner. Neun Monate im Jahr ist er unterwegs, in Asien, in Südamerika und Europa, besonders oft auch in den USA, wo er einst Ex-Präsident Bill Clinton und später Barack Obama oder den früheren Bürgermeister von New York Michael Bloomberg sowie die verstorbene Hollywoodlegende Sean Connery trainierte. Auch Schauspieler wie Michael Douglas oder Sportgrößen wie Michael „Flying Air“ Jordan reduzieren mit Bakers Hilfe ihr Handicap. Denn: Der gebürtige Südafrikaner ist einer der gefragtesten Golftrainer der Welt.

Schon seit den Neunzigern drängen sich die Mächtigen und Einflussreichen um einen Termin mit dem Schwung-Guru. Bakers Karriere in Kürze: Nach seiner aktiven Karriere auf der South African Pro Tour nahm er Landsmann Ernie Els unter seine Fittiche. Der wurde daraufhin nicht nur zur Nummer eins der Golf-Weltrangliste, sondern begeisterte vor allem mit seinem eleganten Schwung. Es war aber nur die erste Erfolgsposition auf einer beeindruckenden Coaching-Bilanz. Spieler wie Seve Ballesteros, Greg Norman, Nick Price und Nick Faldo schafften es ebenfalls mit Bakers Hilfe in den Golf-sport-Himmel. „Dann kamen Sylvester Stallone und Samuel L. Jackson auf mich zu und baten mich um Unterstützung“, erzählt der sympathische Weltenbummler. Den Hollywoodstars folgten erfolgreiche Unternehmer und mächtige Politiker. Sie alle schwärmen von Bakers Gabe, den Schwung so anschaulich zu erklären, dass man den Ball danach ganz intuitiv richtig trifft. Ein ähnlich gutes Händchen scheint der studierte Betriebswirt auch als Unternehmer zu haben. Seine Firma Logicalgolf ist auf Golfequipment und

*Ich wurde in Südafrika geboren, für meine Arbeit reise ich um die ganze Welt – aber wirklich daheim bin ich beim Stanglwirt.*





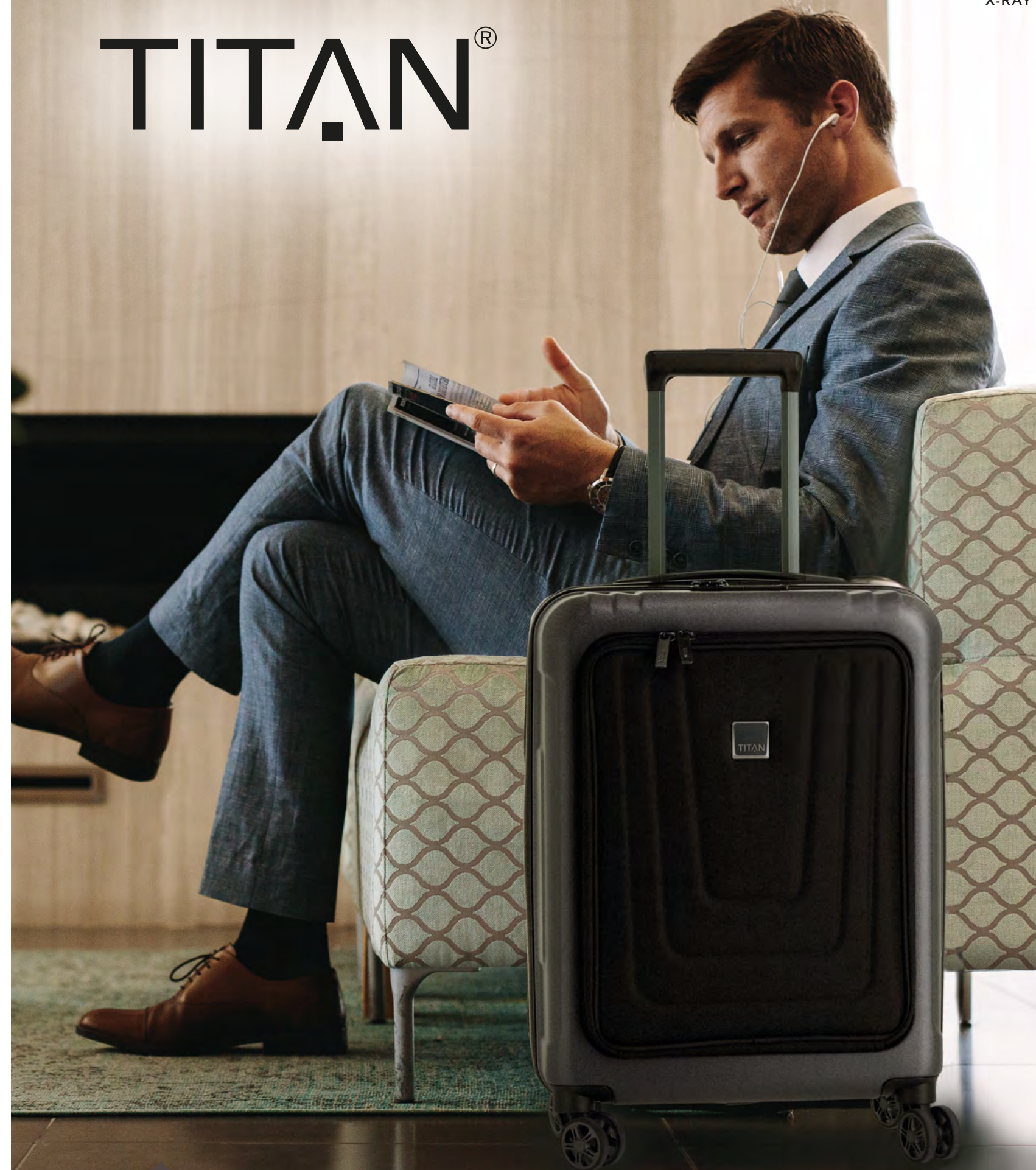
↑ Baker und die VIPs: Bill Clinton, Malaysias ehemaliger Ministerpräsident Najib Razak, Barack Obama, Fürst Albert von Monaco, Michael Bloomberg, Sir Sean Connery und Ivan Lendl (rechts oben beginnend, gegen den Uhrzeigersinn).



spezielle Trainingsgeräte für Golfer spezialisiert und floriert. Man kann sie auch in der Golf Sport Academy beim Stanglwirt ausprobieren. Dass Baker jetzt nicht mehr wie früher Miami, sondern den Stanglwirt seine Heimat nennt, hat auch mit Golf zu tun. Genauer gesagt, mit seinem Schüler Wladimir Klitschko, „mit dem mich eine ganz enge, fast brüderliche Freundschaft verbindet“. Der Box-Champ lud seinen Golflehrer zu einem seiner Trainingscamps beim Stanglwirt. Baker: „Das war vor zwölf Jahren, danach kam ich jedes Jahr zum Stanglwirt.“ Erst gemeinsam mit dem Ex-Weltmeister, später auch, um „Urlaub in dieser wunderschönen Gegend zu genießen“. Einen solchen braucht er mittlerweile nicht mehr: „Ich verbrachte so viel Zeit in Going, dass ich mir gegenüber vom Stanglwirt eine Wohnung gemietet habe.“ Das Fünf-Sterne-Biohotel nutzt er aber nach wie vor: nicht nur, weil er die vielen Einrichtungen für Fitness und Regeneration liebt, sondern auch, um seine oft prominenten Gäste wie den deutschen Ex-Kanzler Gerhard Schröder zu beherbergen. Oder um einfach abzuschalten. „Ich bin neun Monate pro Jahr weltweit unterwegs. Den Rest verbringe ich im Stanglwirt.“



# TITAN®



© Privat



@titan\_bags

www.titan-bags.com





Das Kaisergebirge bildet den imposanten Rahmen für spannende Matches beim Stanglwirt.

## AUFSCHLAG MIT PERSPEKTIVE TENNIS ALS ERLEBNIS

In den Neunzigern waren es Thomas Muster und Boris Becker, jetzt sorgen Dominic Thiem und Alexander Zverev für einen neuen Tennisboom. „Immer mehr Kinder und Jugendliche wollen Tennis lernen“, erzählt Philippe Azar, PBI Tennis Director beim Stanglwirt. „Unsere Tenniscamps für Kinder werden regelrecht gestürmt.“ Das Fünf-Sterne-Resort bietet den Nachwuchstalenten auch allerbeste Rahmenbedingungen: Gespielt wird auf den 14 Plätzen in kleinen Gruppen aus gleich starken Spielern, topausgebildete Trainer der weltweit renommierten PBI-Tennisschule machen den Junioren Lust auf den weißen Sport. „Wir wollen vor allem den Spaß am Spiel vermitteln“, erklärt Azar. Den haben die Erwachsenen längst gefunden. „Viele wollen bei uns in Einzeltrainings ihre Technik verbessern.“ Als besonderes Event gibt es zwei Mal im Jahr die PBI World Tennis Camps beim Stanglwirt: „Da kommen Leute aus der ganzen Welt,



Balthasar Hauser begrüßt Stammgast Dominic Thiem regelmäßig beim Stanglwirt.

um bis zu fünf Stunden Tennis pro Tag zu spielen.“ Azar ist vor allem vom Teamgeist der Teilnehmer begeistert: „Es sind viele Stammgäste dabei, wer neu dazukommt, wird sofort in die Gruppe integriert.“ Gemeinsame Abendessen und Unternehmungen stärken das Camp-Gefühl. Am nächsten Morgen sorgen dann wieder die Tennisanlagen beim Stanglwirt für Begeisterung: „In den Hallen haben wir LED-Licht der neuesten Technologie installiert, der Belag wurde vor Kurzem komplett erneuert. Das sind die schönsten Hotel-Tennishallen Europas“, schwärmt der international erfahrene Tennistrainer. „Und die acht Außenplätze sind ebenso legendär und werden von Tennis-Magazinen und Sportportalen immer unter die schönsten der Welt gereiht.“

WWW.HERZENSANGELEGENHEIT.COM





# PRIVATE SHOPPING

## IM STANGLWIRT



Edle Marken in edlem Ambiente.

**Nirgends ist Shopping so schön wie in privater Atmosphäre.**  
Shopping macht Spaß, vorausgesetzt, man hat genug Zeit und Lust, mit den Kids durch die Läden zu bummeln.  
Was aber, wenn die Zeit fehlt oder die Kinder keine Lust haben, von einem Geschäft ins andere zu laufen?  
Dann kann das Ganze ziemlich anstrengend und nervig werden.  
Daher unser Service für Sie!

**Die Lieblingsbrands Ihrer Kinder kommen zu Ihnen.**  
Mit unserem **Private Shopping Service**.

Rufen Sie uns einfach an und verraten Sie uns, welche Brands bzw. welchen Style Ihre Kinder bevorzugen.  
Wir packen die schönsten Teile für Sie zusammen und kommen zu Ihnen nach Hause oder ins Hotel.  
Ihre Kids probieren in Ruhe, solange Sie Lust haben, und profitieren von unserer professionellen Beratung.  
So bleibt der Familienfrieden erhalten.

**Wir machen für Sie in unseren Geschäften auch außerhalb der Geschäftszeiten Einkaufen möglich (nach Terminvereinbarung).**  
Tel. +43 (0) 5356 62724 WhatsApp: +43 (0) 664 4050503 E-Mail: office@kids-fashion.at



Elisabeth Bodenseer und Anita Suljic sind mit Herzblut für ihr Kid's Kindermoden ohne Ende im Einsatz.

### Unsere Brands

Moncler | Stone Island | Gucci | Dolce&Gabbana | Ralph Lauren | Givenchy | Bonpoint | Dsquared  
Kenzo | Moschino | Diesel | Monnalisa | Karl Lagerfeld | Liu Jo | Lupaco | Hackett London | Balloon Chic  
Chiara Ferragni | Parajumpers | Vilebrequin | Falke | Petit Bateau | Le Petit Chou



### Kid's Kindermoden

Rathausplatz 5 | Josef-Herold-Str. 12 | Kirchgasse 1 | 6370 Kitzbühel  
office@kids-fashion.at | +43 (0) 5356 62724



# DIE SHOPPING-HIGHLIGHTS

Einkaufs-Tipps nach unserem Geschmack.



## JUWELIER RÜSCHENBECK

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

DER EUROPÄISCHE SPITZENJUWELIER BIETET EINZIGARTIGE KOLLEKTIONEN UND LEGENDÄREN KUNDENSERVICE.



## BOGNER HAUS KITZBÜHEL

**WO:** 6370 KITZBÜHEL, VORDERSTADT 6  
**TEL.:** + 43 (0) 5356/63325  
**WWW.BOGNER.COM**

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



## SPORTALM EXCLUSIVE

**WO:** 6370 KITZBÜHEL, JOSEF-PIRCHL-STRASSE 18  
**TEL.:** + 43 (0) 5356/71038  
**WWW.SPORTALM.AT**

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



## LUIS TRENKER

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

LUIS TRENKER – EIN TEIL VON MIR SINCE 1995 – TRADITION TRIFFT INNOVATION. ZU 100 % HERGESTELLT IN EUROPA.

# DETAILVERLIEBT

## NACHHALTIGKEIT IN TOP-QUALITÄT



DIE ROCKMACHERIN



DADDY'S DAUGHTERS



RICH&ROYAL



OAKWOOD



IHR TEAM VON UNTERRAINER MODE&TRACHT

STYLISCH \* HOCHWERTIG \* VIELSEITIG. Getreu dem Motto „Sehnsucht nach echt. Mode mit Respekt an Mensch und Natur.“ führen wir seit 1997 unser Familienunternehmen in Ellmau. Unterrainer Mode & Tracht identifiziert sich mit Detailverliebtheit, Nachhaltigkeit und TOP-Qualität. Wir legen viel Wert auf eine persönliche individuelle Beratung, denn jedes Kleidungsstück ist etwas besonderes!

DADDY'S DAUGHTERS, PRINCESS goes Hollywood, CAMBIO, OAKWOOD, GRACE, OUI, MOS MOSH, RICH&ROYAL, JUVIA, LIEBLINGSSTÜCK, LUIS TRENKER, DIE ROCKMACHERIN, CHAAYA, MEINDL, WALLMANN, GEIGER ...

Unser Geschäft befindet sich nur 5 Minuten vom Stanglwirt entfernt in Ellmau.

*Unterrainer*  
 MODE UND TRACHT

Unterrainer Mode & Tracht, Dorf 44, 6352 Ellmau, Tel. +43 (0) 5358/44324  
 www.mode-und-tracht.at



# DIE SHOPPING-HIGHLIGHTS

Einkaufs-Tipps nach unserem Geschmack.



## DEPOT

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

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



## SCHROLL KITZBÜHELER GOLDSCHMIEDE

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

SCHROLL IST FUNKELNDER INBEGRIFF HÖCHSTER GOLDSCHMIEDEKUNST UND FEINSTEN UHRMACHERHANDWERKS.



## KID'S KINDERMODEN

WO: 6370 KITZBÜHEL  
RATHAUSPLATZ 5 | JOSEF-HEROLD-STR. 12 | KIRCHGASSE 1  
TEL.: + 43 (0) 5356/62724

PRIVATE SHOPPING IM STANGLWIRT, MIT UNSEREM EINZIGARTIGEN SERVICE KOMMEN WIR ZU IHNEN UND IHREN KIDS INS HOTEL, SOMIT ENTSTEHT BEI IHREM URLAUB KEIN STRESS.



## UNTERRAINER MODE & TRACHT

WO: 6352 ELLMAU, DORF 44  
TEL.: + 43 (0) 5358/44324  
WWW.MODE-UND-TRACHT.AT

MIT LIEBE ZUM DETAIL, ZU NACHHALTIGKEIT UND DEM BESONDEREN ETWAS. VON MODISCHEN TRENDS BIS HIN ZUM KULTIGEN ERBSTÜCK.



# Style

UP YOUR LIFE!



Ihr Lieben, macht's euch bequem, Michael Lameraner & Adi Weiss haben für euch die Trends im Griff! – die beiden Herausgeber, denen die Frauen vertrauen.

© MARTIN GUGENBERGER, SCHROLL (MARKUS MITTERER), DEPOT (PETRA BINDEL), UNTERRAINER MODE & TRACHT

Wir machen dein Leben schöner!

www.styleupyourlife.at





# GRÜNE FLOTTE

JETFLY SPART ZEIT UND CO<sub>2</sub>

**Kurze Anreisen, maximale Flexibilität,  
höchster Komfort – und demnächst  
klimaneutral: Nicht nur für den Weg zum  
Stanglwirt ist Jetfly die beste Fluglösung.**

ZEIT, FLEXIBILITÄT, SICHERHEIT – es gibt viele Gründe für Business-Jets. Viele Stanglwirt-Gäste wählen die Services von Jetfly. Und zwar aus mehreren Gründen. Die Flugzeuge Pilatus PC-12 und PC-24 im Look von Stardesigner Philippe Starck können auch auf kurzen Rasenpisten und kleinen Flughäfen wie dem nahe gelegenen St. Johann in Tirol landen und sind damit viel flexibler und näher an Wohn- und Zielort



der Passagiere als viele Mitbewerber in Europa. Der Luxus ist sowieso einzigartig und höchst komfortabel. Bis zu acht Passagiere können mit. Hund, Skier, Fahrräder, Golfbags – Platz ist genug, die Cargotür breit. Und: Jetfly betreibt die wohl „grünste“ Flotte in ganz Europa. Der Treibstoffverbrauch der Pilatus PC-12 ist niedrig, das Turboprop-Flugzeug erzeugt zehnmal weniger CO<sub>2</sub> als andere Business-Jets. Die verbleibenden Emissionen werden kompensiert. Bis Ende 2021 will Jetfly klimaneutral sein. Innovativ ist auch das Businessmodell: Anders als auf dem Chartermarkt erwirbt man bei Jetfly einen Anteil an den jeweils neuesten und voll ausgestatteten Pilatus-Flugzeugen und erhält damit die Garantie, innerhalb von 24 Stunden einen dieser Jets zur Verfügung gestellt zu bekommen – samt zwei bestausgebildeten Jetfly-Piloten. Berechnet werden lediglich die Flugstunden an Bord und keine leeren Positionierungsgebühren. Besser geht es nicht. Jetfly-Kunden genießen alle Vorteile eines eigenen Flugzeuges, ohne dabei das volle Kostenrisiko einzugehen – und das „gewisse Etwas“ mehr: von der garantierten Verfügbarkeit eines Flugzeuges, dem Zugang zu dreimal mehr Flugplätzen bis zu der einzigartigen Flexibilität und dem legendären Jetfly-Service.

*Mit Jetfly wertvolle Zeit sparen  
und näher am Ziel landen!  
Europas größte Flotte an Pilatus-  
PC-12- und -PC-24-Flugzeugen.*





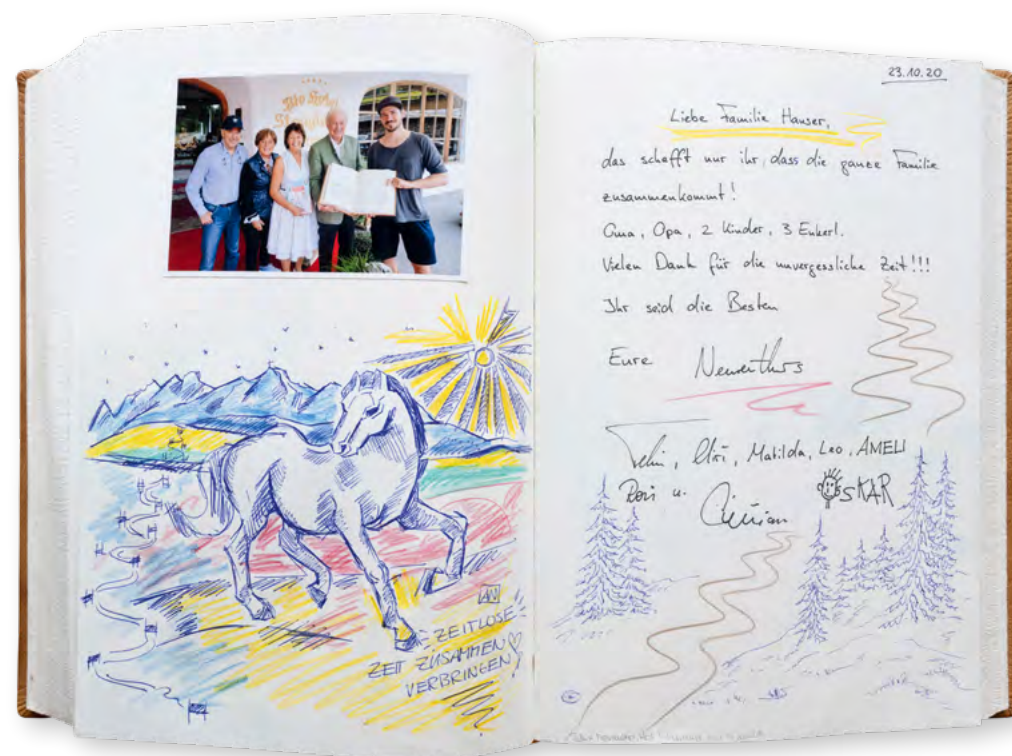
# ENDLICH DAHEIM

UNSER GÄSTEBUCH

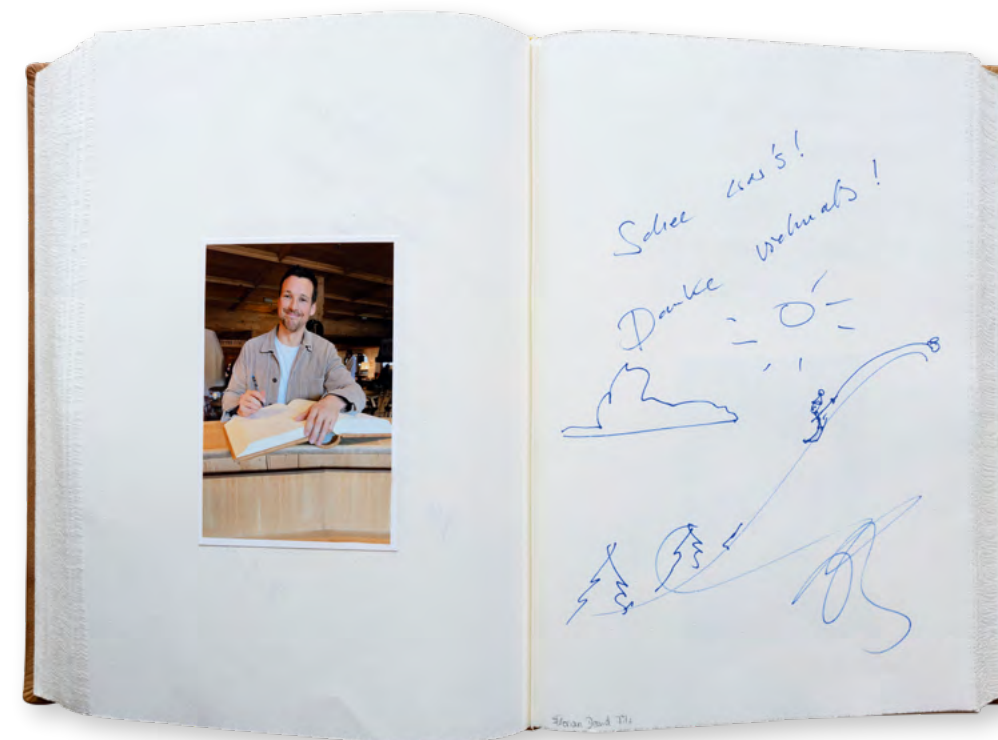
Manchmal entstehen sogar kleine Kunstwerke:  
Die Freunde vom Stanglwirt zeigen auch bei  
ihren Einträgen im Gästebuch höchste Kreativität.



Jan Köppen Fernsehmoderator

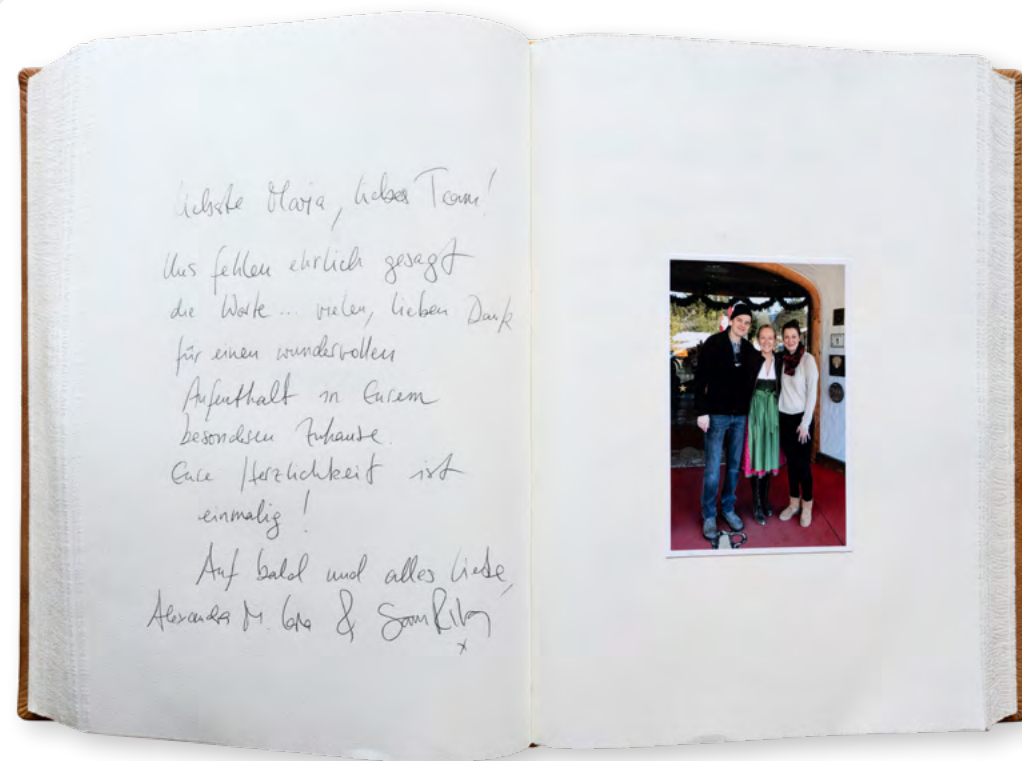


Rosi Mittermaier, Christian Neureuther und Felix Neureuther Skilegenden-Familie

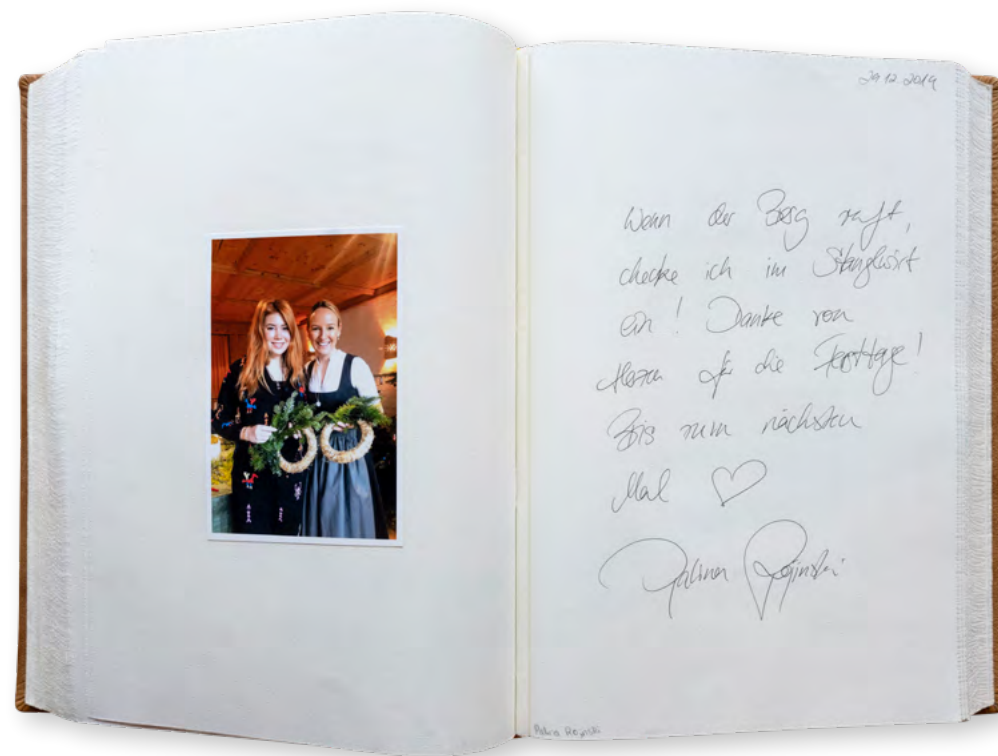


Florian David Fitz Schauspieler und Regisseur





**Alexandra Maria Lara und Sam Riley** Schauspieler-Ehepaar



**Palina Rojinski** Schauspielerin und Moderatorin



VINO AUSTRIA

Österreichische  
Premiumweine für die Schweiz!

[www.vino-austria.ch](http://www.vino-austria.ch)



© Martin Guggenberger

Der Online-Shop für Österreichische Premiumweine

Bahnhofstrasse 14  
9450 Altstätten  
Schweiz  
Telefon: 071 599 23 67  
Mail: [info@vino-austria.ch](mailto:info@vino-austria.ch)



# HOLNBURGER

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

[www.holnburger.de](http://www.holnburger.de)



ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG



# DAHEIM

## Juniorchefin & Herausgeberin

Maria Hauser und Marketingleiterin Ramona Hochfilzer: „2020 war ein herausforderndes Jahr für alle. Mit unserem Magazin wollen wir allen Gästen und Freunden zeigen, dass der Stanglwirt auch im stärksten Sturm ein vertrautes Nest der Geborgenheit und ein Refugium für Erholung ist.“



© Jessica Maiwald-Kassner



## Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:  
Stanglwirt GmbH, Kaiserweg 1, A-6353 Going/Tirol, Tel.: +43/5358/2000  
E-Mail: daheim@stanglwirt.com  
Produktion: PG The Corporate Publishing Group GmbH (CPG),  
Lavaterstraße 1/RH3, 1220 Wien,  
Tel.: +43/1/405 46 40-762, E-Mail: s.wagner@cpg.at  
Chefredaktion: Maria Hauser  
Projektleitung: Ramona Hochfilzer  
Assistenz Projektleitung:  
Johanna Fischbacher, Katharina von der Thannen  
Texte: Angela van Moll, Stefan Schatz  
Layoutkonzept: PG The Corporate Publishing Group GmbH (CPG)  
Artdirector: Gerald Fröhlich  
Lektorat: Charlotte Babits  
Anzeigen: Markus Wagner / CPG  
Geschäftsführung CPG: Markus Wagner, Stefan Schatz  
Druck: Walstead NP Druck GmbH, A-3100 St. Pölten

## Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:

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



# > In jedem Gelände spazieren



New Colors

## Thule Urban Glide 2

Ein Buggy für jeden Untergrund mit einem schlanken, leichten Design, perfekt geeignet für die Stadt oder dem Spaziergang auf Ihrer Lieblingsstrecke.



Bring your life  
thule.com





## DIE NEUE SKY-DWELLER

Als klassische Armbanduhr für Weltreisende vereint die Sky-Dweller mit ihrem revolutionären Saros-Jahreskalender technische Raffinesse mit höchstem Bedienkomfort. Dieses nun erstmals mit dem exklusiven Oysterflex-Band ausgestattete Modell setzt das innovative Erbe von Rolex fort.

*#Perpetual*



OYSTER PERPETUAL SKY-DWELLER



**SCHROLL**  
KITZBÜHEL

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