

Stanglwirt

★ ★ ★ ★ ★
LEBENSGEFÜHL

Pioniergeist

Der Start einer neuen
Naturschutz-Initiative
*The start of a new nature
protection initiative*

Wahre Werte

Die Stanglwirt-Philosophie
The Stanglwirt philosophy

Die neuen Gaumenfreuden

GENUSS PUR

DIE KÖSTLICHSTEN SEITEN DER NATUR
THE DELICIOUS SIDE OF NATURE

KRAFTPLATZ

Das Entspannungserlebnis
The relaxation experience







PATEK PHILIPPE
GENEVE

Beginnen Sie eine
eigene Tradition.

Eine Patek Philippe gehört einem
nie ganz allein.

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



Jahreskalender Ref. 5205G



JUWELIER

Rüschenthaler

DORTMUND · DUISBURG · DÜSSELDORF · FRANKFURT
KITZBÜHEL · KÖLN · MÜNSTER · OBERHAUSEN (CENTRO.)
WWW.RUESCHENBECK.COM

Patek Philippe erhalten Sie in unserem Stammhaus in Dortmund, in Düsseldorf und Kitzbühel.

DAS GUTE BEWAHREN

PRESERVE WHAT'S GOOD

Warum der Naturschutz beim
Stanglwirt kein leeres Wort ist.
*Why nature conservation is not just an
empty word at Stanglwirt.*

Liebe Gäste, liebe Freunde des Stanglwirts! Wenn ich auf die vergangenen Monate zurückblicke, erfüllt mich tiefe Dankbarkeit: Ihre vielen Briefe und Mails zur ersten Ausgabe unseres Magazins „Stanglwirt Lebensgefühl“ haben mich ehrlich berührt. Es ist mir und unserer ganzen Familie ein Herzensanliegen, Ihnen, liebe Gäste, Inspiration für unvergessliche Momente, schöne Erinnerungen und wunderbare Erlebnisse zu sein. Dass unser Magazin so offensichtlich dazu beiträgt, ist eine wundervolle Bestätigung für unseren Weg, täglich mit vollem Einsatz und Herzblut für Ihr Wohlergehen zu sorgen. Umso mehr freut es mich, dass wir Ihnen auch in dieser Ausgabe wieder von vielen neuen Ereignissen beim Stanglwirt erzählen dürfen: etwa von unseren neuen Kulinarik-Angeboten, die Ihren Aufenthalt daheim beim Stanglwirt um köstliche Sternstunden erweitern. Oder von den vielen Themenwochen mit Weltmeistern, Olympiasiegern und bekannten Stars. Was wir dabei nie vergessen wollen: Zum einzigartigen Stanglwirt-Lebensgefühl gehört die prächtige Natur rund um unser Haus, der beeindruckende Wilde Kaiser mit seinen vielen Lebensräumen für selten gewordene Tiere und Pflanzen. Um diese Biosphäre zu schützen, ihre Einzigartigkeit auch für die nächsten Generationen zu bewahren, geht der Stanglwirt als Bio-Vorreiter jetzt noch einen großen ökologischen Schritt weiter. Alle Details dazu finden Sie im Magazin. Wir wünschen ganz viel Freude mit der neuen Ausgabe. ■



Maria Hauser-Lederer
HERAUSGEBERIN
YOUR EDITOR

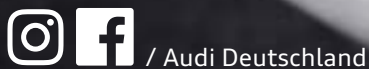
Dear guests and friends of Stanglwirt! When I look back on the past few months I am filled with an immense sense of gratitude. Your many letters and emails about the first issue of our “Stanglwirt Joy of Life” magazine really touched me. It’s a matter close to my heart, and indeed for our whole family too, that we can be an inspiration for your unforgettable moments, beautiful memories and wonderful experiences. That our magazine so clearly adds to this, is a wonderful confirmation of our mindset: putting our heart and soul into your wellbeing every single day.

I am therefore all the more pleased that in this issue we can once again tell you about the many new goings-on at the Stanglwirt, from our new culinary delights that will enhance your stay at Stanglwirt with delicious highlights to the many themed weeks with world champions, Olympic gold-medallists and celebrities. What we never want to forget is that the magnificent nature all around us, the impressive Wilder Kaiser mountain with its many plants and ecosystems for increasingly rare animals and plants, belongs to the unique Stanglwirt way of life.

In order to protect this biosphere and to preserve its unique qualities for future generations, Stanglwirt is now taking another huge ecological step as an organic pioneer. You will find all the details in this magazine. We hope you enjoy reading this latest issue. ■

Kurven sind nur Straßen, die sich nach ihm umdrehen.

Das neue Audi S5 Coupé.



Kraftstoffverbrauch Audi S5 Coupé in l/100 km: innerorts 9,9–9,8; außerorts 6,0–5,8; kombiniert 7,4–7,3;
CO₂-Emissionen in g/km: kombiniert 170–166. Angaben zu Kraftstoffverbrauch und CO₂-Emissionen bei
Spannbreiten in Abhängigkeit vom verwendeten Reifen-/Rädersatz.

IO Hochgenuss



88

- ▶ **10 Natürlich köstlich**
Neue Genusswelten beim Stanglwirt
New worlds of indulgence at Stanglwirt
- 16 Sarah Wiener**
bringt Kinder auf den Koch-Geschmack
Whetting children's appetites
- 18 Manuel Schmuck**
Vom Lehrling zum kreativen Meisterkoch
From apprentice to creative master chef
- 20 Maximilian Riedel**
Welterfolg mit Spitzen-Gläsern
Global success with luxury glasses
- ▶ **22 Hansi Hinterseer**
im Gespräch mit Balthasar Hauser
in conversation with Balthasar Hauser
- 26 Balthasar Hauser**
Der kreative Stanglwirt-Philosoph
The creative Stanglwirt philosopher

- 30 Next Generation**
Die Stanglwirt-Junioren in Führungsrollen
The Stanglwirt juniors in leading roles
- 34 Magdalena Hauser**
über den langen Weg des Handtuchs
about the long journey of a towel
- 38 Die Stanglwirt-Vierbeiner**
Wer es beim Stanglwirt tierisch gut findet
Animals live the life of Riley at Stanglwirt
- 40 Lipizzaner**
Die Kaiser-Pferde beim Stanglwirt
The imperial horses at Stanglwirt
- 42 Fischerei**
Ein alter Stanglwirt-Traum wird wahr
An old Stanglwirt dream comes true
- ▶ **46 Gemeinsam für den Naturschutz**
Der Stanglwirt holt den WWF an Bord
Stanglwirt brings the WWF on board
- ▶ **52 Die besten Hotels der Welt**
Der Stanglwirt ist vielfach ausgezeichnet
Stanglwirt has received numerous awards
- 68 Traditionsunternehmen Meindl**
Alpine Couture mit langer Geschichte
Alpine couture with a long history
- 78 Schöner wohnen**
Zimmer und Suiten, frisch renoviert
Newly renovated rooms and suites
- 82 Das grüne Bett**
Warum man beim Stanglwirt besser schläft
Why you sleep better at Stanglwirt
- 86 Green Spa**
Luxuriöse Erholung mit Naturkraft
Luxurious relaxation with the power of nature
- ▶ **88 Kaiser-Wellen**
Das Spa und die Kinderwasserwelt
The spa and children's water world
- 96 Kinderbauernhof**
Wo die Kindheit unbeschwert bleibt
Where childhood remains carefree
- ▶ **100 Lena Gercke**
Das Topmodel ist gern „daheim“
The top model loves being at Stanglwirt
- ▶ **104 Monica Ivancan**
Detox mit Spaß-Faktor
Detox with the fun-factor



52

- 106 Antonio Rüdiger und Björn Schulz**
Fitness und das Stanglwirt-Fußball-Camp
Fitness and the Stanglwirt football camp
- 112 Matthias Steiner**
Der Weg zum Wohlfühl-Ich
The way to well-being
- 114 Tennis**
PBI ist seit 40 Jahren Stanglwirt-Partner
PBI has been a Stanglwirt partner for 40 years
- 116 Yoga**
Die besten Yoga-Lehrer beim Stanglwirt
The best yoga instructors at Stanglwirt
- 120 Golf**
Trainieren für die Stanglwirt-Golftrophy
Train for the Stanglwirt Golf Trophy
- 122 Ski-Vergnügen für alle**
Der Stanglwirt als Winter-Wunderland
Stanglwirt as a winter wonderland
- 124 Stangl-Med**
Medical Fitness und Coaching
beim Stanglwirt
Medical fitness and coaching at Stanglwirt
- 126 Dr. Barbara Sturm**
Der Beauty-Doc der Superstars
Beauty doctor to the stars



100



Impressum

Medieninhaber und Herausgeber / Media proprietor and publisher:

Stanglwirt GmbH, Kaiserweg 1,
A-6353 Going/Tirol,
Tel.: +43/5358/2000,
E-Mail: daheim@stanglwirt.com

Produktion / Print Production:

PG The Corporate Publishing
Group GmbH (CPG),
Albertgasse 35, 1080 Wien,
Tel.: +43/1/405 46 40-762,
E-Mail: s.wagner@cpg.at

Chefredaktion / Editor in chief:

Maria Hauser-Lederer

Projektleitung /

Project management:

Ramona Hochfilzer, Lisa Maurer

Texte / Texts:

Dagmar Ambach, Angela van Moll,
Stefan Schatz, Marco Witting

Layoutkonzept / Layout design:

Age de Carvalho

Artdirector: Gerald Fröhlich

Lektorat / Proofreading:

Charlotte Babits

Übersetzung / Translation:

eurocom Translation Services

Anzeigen / Advertising:

Markus Wagner / CPG

Geschäftsführung CPG /

CPG Management:

Markus Wagner, Stefan Schatz

Druck / Printing:

Niederösterreichisches
Pressehaus Druck- und
Verlagsgesellschaft mbH,
A-3100 St. Pölten

Offenlegung nach § 25

Mediengesetz:

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



128 Revolution für die Haare
Das Wundermittel Olaplex
Olaplex: the miracle treatment

134 Marc Wagner
Der Stanglwirt als Film
Stanglwirt on film

136 Highlights in Kitz
Shopping-Tipps
Shopping tips

140 Die Weißwurstparty
Die Party-Legende
The legendary party

142 Eventkalender
Event calendar

144 Gästebuch / Visitors' book

148 Gastautor / Guest author

149 Gewinnspiel / Competition



104



Tipps & Trends

- 8 Stanglwirt-Highlights 2017
- 54 Trend-Update
- 66 Laufsteg-Looks / *Catwalk looks*
- 72 Speziell für IHN / *Specially for HIM*
- 74 Stilecht zur Weißwurstparty / *Dressed in style for the Weißwurstparty*
- 76 Mit Liebe wohnen / *Loving Living*
- 98 Hipper als Mama & Papa / *Hipper than mum & dad*
- 118 Sport-Must-haves
- 130 Shopping-Liste für Haare & Make-up / *Hair & make-up shopping list*
- 132 Hot News. Beauty & Anti-Aging

Kolumnen / Columns:

- 36 Klaus von Österreich.
Hollywood Moments
- 84 Inge Neuner. Auszeit für Hochsensible
Time-out for highly sensitive people
- 94 Angela van Moll.
Die Reise des Kuschel-Lipizzaners
The cuddly Lipizzaner's adventure



66

72



Kleine Schätze

... findet man auf der Etagere. In der Stanglwirt-Pâtisserie entstehen kleine süße Wunder aus hochwertigster Schokolade.
Little treasures are to be found on the étagère. The Stanglwirt Pâtisserie makes marvellous confections from the finest-quality chocolate.



Ei, Ei

Bio-Eier vom Hasenhof gibt es bereits zum Frühstück beim Stanglwirt. Ein Hühnerstall für 1.000 glückliche Bio-Hühner mit jeweils 10 m² Auslauf.
Breakfast on Hasenhof organic eggs as you start your Stanglwirt day. A hen house for 1,000 happy organically-raised hens, each with a 10m² outdoor run.



Zeitzeugen berichten

Tirol menschlich betrachtet - von Balthasar Hauser, Reinhold Messner u. v.a. Ein wertvolles Buch über besondere Momente. Unbedingt lesen. Erhältlich auch im Stangl-Shop. Siehe ebenso Seite 26.
A personal view of Tyrol. Balthasar Hauser, Reinhold Messner and others. A valuable book of special moments. A must-read. Available from the Stangl-Shop (only in German). Also see page 26.



Liebe auf den ersten Blick

Stanglwirt Highlights



Alte Freunde!

Zuckersüß und Alleskönner: Halstuch, Haarband, Armband, Taschenanhänger oder Tränentrockner mit angesagtem Disney-Print. Codello.
Sugar Sweet and Know It All: Scarf, bandana, bandana bracelet, bag pendant or comforter with the popular Disney print. Codello.



Daunen hoch!

Mit fremden Federn schmücken ist erlaubt. Light-Daune von Frieda & Freddie's NY. Adorning with borrowed plumes is allowed. Light down from Frieda & Freddie's NY.



Freundschaft

... will der Stanglwirt-Kuschel-Lipizzaner mit dir schließen. Das Pferdchen, dein treuer Freund in guten und in schlechten Zeiten. Exklusiv beim Stanglwirt.
Friendship is what the Stanglwirt's cuddly Lipizzaner wants from you. The little horse, your true friend, both in good times and in bad. Only at Stanglwirt.



Love at first sight 2017



Lecker

... ist die selbst gemachte Stanglwirt-Marmelade und wird in der sonnigen Jahreszeit frisch eingekocht. Im Original-Stanglwirt-Glas ist sie der Hingucker auf jedem Frühstückstisch.

... home-made Stanglwirt jam, freshly made in the sunny season. In an original Stanglwirt jar that really catches the eye on every breakfast table.



Glanz-Leistung!

Mitbringsel von und mit Herzen. Ring frei für die edlen Eyecatcher aus der Kollektion von Gab&Ty.

A souvenir made and given with love. Clear a space for elegant eye-catchers from the Gab&Ty collection.

Urig und echt

Der Stanglwirt-Bauernladen. Vom schmackhaften Stangl-Almkäse und Speck aus eigener Produktion über hausgemachte Stanglwirt-Marmelade, verschiedene Kräuter- und Obst-Schnäpse nach Urgroßvaters Rezept. Authentisch und traditionell. Liebevoll zusammengestellt von der Stanglwirtin Magdalena Hauser.

The Stanglwirt Farm Shop. From delicious Stangl Alpine cheese and bacon made at our own farm to home-made Stanglwirt jam and different herb and fruit schnapps made according to Great-Grandpa's recipe. Authentic and traditional. Lovingly put together by the landlady of Stanglwirt, Magdalena Hauser.

Richtig gewickelt!

Sieht aus wie eine normale Clutch, ist es aber nicht. Die Terrylove-Baby-Wickel-Clutch inkl. Frottee mit Stanglwirt-Emblem ist der perfekte Begleiter für trendbewusste Mütter. Terrylove.

Looks like a normal clutch bag, but it isn't. The Terrylove baby-changing clutch bag includes terry towelling with the Stanglwirt emblem, and is the perfect companion for trend-conscious mothers. Terrylove.



Kaufrausch-Gefahr!

„Haben müssen“ lautet das Motto. Schal von Ebony&Ivory, Lederjacke und Gürtel von Frieda & Freddie's NY, coole Jeans von Silver, schimmernde Schätze - Sneaker von Superga, Holzscheitel vom Stanglwirt. "Must have" is the motto. Shawl from Ebony&Ivory, leather jacket and belt from Frieda & Freddie's NY, cool jeans from Silver, gloriously shiny trainers from Superga, logs from the Stanglwirt.

Natürlich gut *Naturally good*

Eine neue Bühne für alpinen Gaumenkitzel:
Vorhang auf für das Stanglwirt-Geschmacksfestival!
*A new stage for Alpine delicacies: raise the curtain for the
Stanglwirt festival of flavour.*

„Der Käse beim Stanglwirt ist etwas ganz Besonderes“, schwärmt Star-Köchin Sarah Wiener. In Handarbeit selbst auf der Alm gemacht, aus der Milch der Stanglwirt-Kühe, die auf saftigen Weiden rund um die Almhütte grasen. Eine rare Köstlichkeit, die auch im Hotel entsprechend präsentiert werden will. Nur: Bisher war nicht ausreichend Platz dafür. Jetzt wird alles anders. Weil die Stanglwirt-Küche auch mitwachsen muss, wird viel neuer Raum geschaffen. Und wenn Balthasar Hauser etwas kreiert, dann so, dass „Gäst’ und Mitarbeiter eine Freud haben“. Die Kühl- und Lagerräume wandern in den neu unterkellerten Innenhof, die Küche wird mit hochwertigen Lohberger-Geräten ausgestattet. „Weil diese Produkte volle Leistung und Belastbarkeit zeigen und damit am besten zu uns passen. Ein Koch ist ein Künstler und sollte daher meiner Meinung nach, wenn möglich, ein Koch-Atelier zur Verfügung gestellt bekommen, in welchem er seine Kreativität voll ausschöpfen kann“, so Juniorchef Johannes Hauser. Dort, wo erfahrene Köche aus den besten Zutaten kulinarischen Hochgenuss zaubern, ist der Gast beim Stanglwirt in Zukunft direkt dabei. „Wir bauen eine Show-Küche“, erklärt Küchenchef Thomas Ritzer. Über ein großes Fenster kann man die Zubereitung der Menüs verfolgen. Auch die Leckerbissen bekommen ein eigenes

“The cheese at the Stanglwirt is something really special,” raves star chef Sarah Wiener. Handmade on the Alpine farm using milk from the Stanglwirt cows that graze on the lush pastures around the Alpine lodge, it’s a rare delicacy that deserves showcasing in the hotel. The only thing is, up until now there hasn’t been enough room. But all that is changing. As the Stanglwirt kitchen also needs to grow along with the hotel, a lot of new space is being created. And when Balthasar Hauser creates something, it is “for the enjoyment of guests and staff alike.” The cooling and storage areas are moving to the newly built cellar under the courtyard, while the kitchen is being fitted with high-quality Lohberger cooking appliances. “These are high-performance, durable products and are therefore perfect for our needs. A chef is an artist and should, in my opinion, have a cooking studio in which to unleash his full creativity,” says Johannes Hauser. And in future, Stanglwirt guests will be able to witness for themselves how experienced chefs conjure up culinary marvels from the finest ingredients: “We are building a show kitchen,” explains head chef Thomas Ritzer. You will be able to follow how the meals are prepared through a large window. Even the treats are getting their own sanctuary: Stanglwirt’s Alpine cheese is the star in a new ripening room, where its full flavour, and that of bought-in cheeses,





Herzlich herzhaft.
Die Stanglwirt-Küche ist
seit mehr als 200
Jahren berühmt.
**Hearty food straight
from the heart.**
The Stanglwirt kitchen
has enjoyed renown
for over 200 years.



Genuss mit Tradition.

Von den Tiroler Bergen
direkt auf den Teller.

Taste and tradition.

From Tyrolean mountains
straight to the table.

„Im Gasthof tischen wir
die besten Produkte
aus der Region auf.“
*“Our hotel serves the best
produce from the region.”*



Meister des guten Geschmacks.

Der Stanglwirt-Küchenchef
Thomas Ritzer.

Master of flavour.

The Stanglwirt head chef
Thomas Ritzer.

Refugium: Der Stanglwirt Alm-Käse ist der Star im neuen Reiferaum, wo aber auch zugekaufte Käsesorten ihren vollen Geschmack entfalten dürfen. Ritzer: „Wir laden die Gäste herzlich zum Gustieren ein.“ Auch die Käserei kann man bestaunen, über ein großes Fenster von außen oder im Rahmen einer Führung. Paradiesisch wird es im Stanglwirt auch für Schokoholics: Johannes Hauser verwirklicht den Traum von einer eigenen Schokoladen-Manufaktur. „Dort entstehen unsere eigenen köstlichen Pralinen“, schwärmt er, „und auch für die Produktion unserer Kuchen und Torten werden neue Kapazitäten geschaffen.“ Kurz gesagt: Der Stanglwirt wird zum Zentrum für die legendäre österreichische „Mehlspeis“-Tradition! Verkosten kann man die kleinen Sünden schon jetzt im beliebten neuen Kamin-Bistro,

can fully mature. Ritzer: “We warmly invite our guests to come and taste them.” You can also marvel at the cheese dairy, either from the outside through a large window or as part of a guided-tour. Stanglwirt is also being transformed into a paradise for chocoholics, where Johannes Hauser is turning the dream of a hotel chocolate factory into reality: “That’s where our delicious truffles are made,” he gushes, “and new capacities are being created for the production of our cakes and tarts.” In short, Stanglwirt is becoming a centre for the legendary Austrian pastry tradition. In fact, it’s already possible to sample some of these guilty pleasures in the popular new Kamin Bistro, where a wide selection awaits you. Those of a more savoury disposition will also find their needs well catered for in the Kamin Bistro. “In front of our guests’ very eyes, we prepare fresh, healthy meals late into the

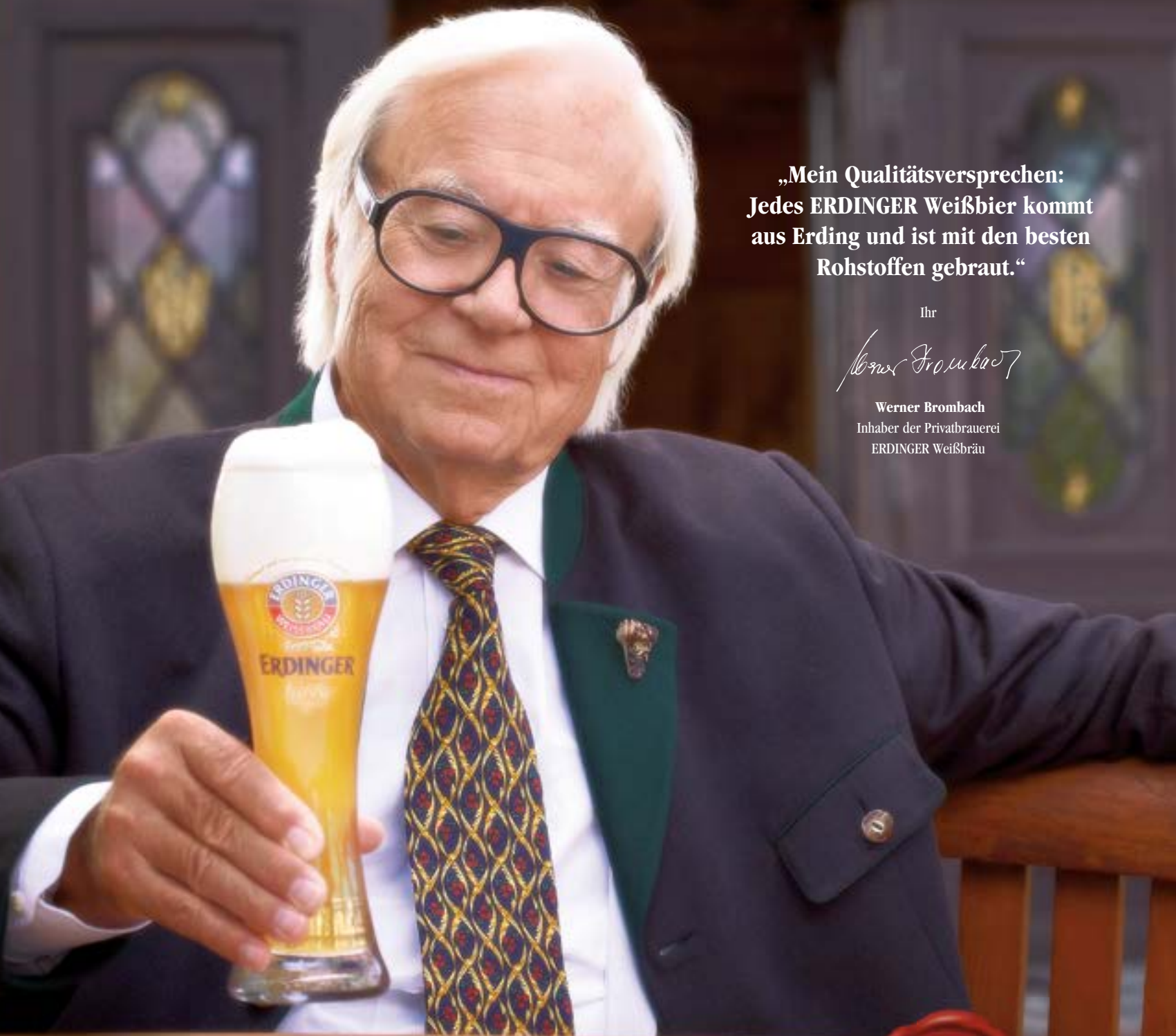
Brauer mit Leib und Seele.

„Mein Qualitätsversprechen:
Jedes ERDINGER Weißbier kommt
aus Erding und ist mit den besten
Rohstoffen gebraut.“

Ihr



Werner Brombach
Inhaber der Privatbrauerei
ERDINGER Weißbräu



ERDINGER *Weißbier*
PRIVATBRAUEREI SEIT 1886





Typisch Tirol.
Spezialitäten frisch vom Bauernhof gibt's im Gasthof „Stangl“.
Typically Tyrolean.
Specialities fresh from the farm are served in the „Stangl Inn“.



Süße Träume.
Beim Stanglwirt entsteht eine urige Schoko-Manufaktur.
Sweet dreams.
A rustic chocolate factory is taking shape at the Stanglwirt.

Neu und kreativ.

Einer der neuen Stanglwirt-Signature-Cocktails: die „Zirbe“.

New and creative.

One of the new Stanglwirt Signature Cocktails "The Swiss Stone Pine".



wo eine reiche Auswahl wartet. Auch wer es lieber pikant mag, findet im Kamin-Bistro das Richtige. „Direkt vor den Augen der Gäste bereiten wir bis am späten Nachmittag frische, gesunde Gerichte zu.“ Von der Genuss-Offensive profitiert auch der traditionelle jahrhundertealte Gasthof. Thomas Ritzer: „Hier tischen wir die besten Produkte aus der Region auf: Bio-Huhn von Bauern aus dem Stubaital, das Fleisch von Rindern aus der Umgebung, das Gemüse aus Tiroler Gärten.“ Eine Initiative, die mit dem „Green Chefs“-Gastrosiegel ausgezeichnet wurde. Bleibt die Frage, wo man die kulinarische Reise durch die alpinen Genüsse beginnt. Vielleicht am besten „auf der Tenne“, der Hotelbar im Stanglwirt. Denn auch dort gibt es viel Neues. Johannes Hauser, der unter anderem für Speis und Trank im Fünf-Sterne-Resort zuständig ist, hat hier ein Refugium für Cocktail-Liebhaber geschaffen. Gemeinsam mit Spezialisten aus dem In- und Ausland wurde eine neue Bar-Bibel kreiert, die alle Spirituosen ganz genau erklärt. Und die auch gleich eine Reihe neuer Cocktails enthält: „Das sind Signature-Cocktails, Kreationen, die es nur bei uns gibt“, erklärt Johannes Hauser. Eben einzigartig, genauso wie alles andere beim Stanglwirt. ■

Partner der
**GREEN
CHEFS**

afternoon.” The centuries-old inn is also profiting from the campaign of indulgence. Thomas Ritzer: “We serve the best produce from the region: organic chicken from farmers in the Stubai valley, beef from local cows, vegetables from Tyrolean gardens.” An initiative that was awarded the “Green Chefs” gastro label. The only question that remains is where to start this culinary adventure through Alpine delights. Perhaps the best place is “auf der Tenne”, the Stanglwirt’s hotel bar. A lot has changed here too: Johannes Hauser, whose responsibilities include food and beverage at the five-star resort, has created a haven for cocktail lovers. Together with experts from Austria and abroad, a new bar bible has been created that provides in depth explanations of all the spirits on offer, not to mention a new range of cocktails: “They are our signature cocktails, creations that you won’t find anywhere else,” explains Johannes Hauser. Unique, just like everything else at the Stanglwirt. ■

RIEDEL 
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE  VARIETAL SPECIFIC®



IF YOUR WINE COULD CHOOSE A GLASS – IT WOULD BE RIEDEL!
WENN IHR WEIN WÄHLEN KÖNNTE – DANN RIEDEL!

RIEDEL.COM

Geschmacks- erlebnis

A taste adventure

Sarah Wiener lässt Kinder beim Stanglwirt spielerisch neue Geschmäcker entdecken.
Sarah Wiener lets children explore new tastes through play at the Stanglwirt.

„Vertraut auf euren Geschmack!“ Wenn Sarah Wiener Kinder in die Küche holt, geht es vor allem lustig zu. „Bei mir wird nicht nach Rezept gekocht“, sagt die Star-Köchin, „Kinder sollen Lebensmittel mit allen Sinnen erfahren.“ Da wird erkundet, wie eine Frucht schmeckt, wenn man sie ganz langsam und bewusst zerkaut, wie eine Erbse ihre Konsistenz beim Kochen ändert, wie sich eine ungeschälte Karotte anfühlt. Der Rest funktioniert mit behutsamer Anleitung fast von selbst. Wiener, die mit ihrer Stiftung schon viele Kinder für bewusste Ernährung begeisterte, hat gemeinsam mit dem Stanglwirt ein Konzept zum gesunden Kochen mit Kindern entwickelt. „Hier wird Kindern so unglaublich viel geboten, jetzt wollen wir die Kleinen auch beim Kochen begeistern.“ Aber nicht nur deswegen fanden die erfolgreiche Gastro-Unternehmerin und der Stanglwirt zusammen. „Uns verbindet die Liebe zur Natur, zur Landwirtschaft und zur Küche“, erzählt die Jung-Bäuerin, die nahe Berlin selbst ein Öko-Gut übernommen hat. „Bio-Lebensmittel herzustellen ist ja kein Luxus, sondern eine jahrhundertalte Tradition, die von vernünftigen Menschen bewahrt wird.“ Der Stanglwirt-Alm-Käse ist für sie das beste Beispiel: „Der wird über Feuer von Hand gemacht, das ist eine Kunst, die nicht mehr viele können.“ Auch um das „köstliche Wasser beneide ich den Stanglwirt. Aber am meisten bewundere ich, dass der Stanglwirt in all den Jahrhunderten ein Familienbetrieb geblieben ist.“ ■

Rezept-Tipp / Recipe tip

Kräuter-Dip

Jahreszeit: jede
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für 12 Portionen:

Verschiedene Kräuter:
Schnittlauch, Petersilie, Kerbel,
Sauerampfer, Liebstöckel
250 g Magerquark
1 Becher Schmant
1 Knoblauchzehe
Evtl. etwas Wasser
Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht:

1. Quark und Schmant in eine kleine Müslischale geben und mit dem Esslöffel verrühren.
2. Kräuter waschen und gründlich abtropfen lassen.
3. Kräuter klein hacken und in die Müslischale geben.
4. Eine halbe Knoblauchzehe fein hacken. In die Müslischale geben. Evtl. etwas Wasser - 1 bis 2 EL - dazugeben und umrühren, sodass die Creme etwas flüssiger wird.
5. Mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Alles gut miteinander verrühren.

Herb dip

Season: any
Level of difficulty: easy

Ingredients for 12 portions:

Various herbs: chives,
parsley, chervil,
sorrel, lovage
250g low-fat quark
1 cup of sour cream
1 clove of garlic
A little water, if needed
Salt, pepper

This is how to do it:

1. Pour the quark and sour cream into a cereal bowl and stir with a tablespoon.
2. Wash the herbs and drain them thoroughly.
3. Finely chop the herbs and add them to the cereal bowl.
4. Finely chop half the clove of garlic. Add this to the cereal bowl. Add water - 1 to 2 tblsp - if needed and stir, so that the mixture gets slightly smoother.
5. Season to taste with a pinch of salt and some pepper. Give everything a good stir.

“Trust your taste!” When Sarah Wiener takes children into the kitchen, you know it will be great fun. “I don’t cook by following a recipe,” says the star chef. “Children should experience food with all their senses.”

They discover what a fruit tastes like if you chew it slowly and deliberately, how a pea changes its consistency when you cook it, what an unpeeled carrot feels like. The rest of it almost runs by itself, with careful guidance. Wiener and her foundation have already inspired health-conscious nutrition in many children, and she has got together with the Stanglwirt to develop a concept for healthy cooking with children. “An incredible amount is on offer for children here; now we want to inspire the little ones about cooking.”

But this is not the only reason why this successful gastro-entrepreneur has joined forces with the Stanglwirt. “We are connected by a love of nature, farming and cooking,” explains the new-style farmer, who has herself taken over a large organic farm near Berlin.

“Producing organic foodstuffs is not a luxury, but a centuries-old tradition that has been retained by rational people.” She thinks Stanglwirt Alpine cheese is the best example: “It is made by hand over an open fire, an art that not many people still possess.” She also envies the Stanglwirt’s “delicious own springwater”. “But what I most admire is that the Stanglwirt has remained a family business across the centuries.” ■



Gelebte Tradition.
Sarah Wiener und kleine Köchinnen
beim Workshop in Tostmann-Tracht.
A living tradition.
Sarah Wiener and little chefs in Tostmann
traditional dress at a workshop.

„Kinder sollen Lebensmittel mit allen Sinnen erfahren.“
“Children should experience food with all their senses.”

Manuel Schmuck.

Als Stangl-Lehrling 2005 und
als Berliner Meisterkoch 2016.

Manuel Schmuck.

A Stangl-apprentice in 2005 and
a Berlin master chef in 2016.



Karriere durch Lehre *Career through apprenticeship*

Ein Koch-Lehrling vom
Stanglwirt erobert die
Feinschmecker-Herzen.
*An apprentice chef conquers
the hearts of gourmets.*



Küchen-Kunst.

Schmucks Kreationen begeistern Gourmets.

Culinary art.

Schmuck's creations delight gourmets.

Berlin hat einen neuen Liebling: Manuel Schmuck, 28 Jahre jung, wurde von Gourmet-Journalisten und Restauranttestern schon 2015 zum Aufsteiger des Jahres gekürt. Ausgezeichnet wurde er für die völlig neuen Geschmackserlebnisse, die er in seinem Restaurant Martha's kreiert: Da trifft Karfiol auf Meeresalgen, aus Sellerie wird Speck gemacht, ein Sorbet aus Bergamotte ruht auf einem Fond aus Gletschereisbonbons. „Vieles entsteht im Kopf, ich überlege mir, was ich brauche, um einen bestimmten Geschmack zu erzielen.“

Geweckt wurde seine Lust auf kulinarische Abenteuer beim Stanglwirt. Schmuck startete seine Lehre im Jahr 2005 bei Küchenchef Thomas Ritzer. Noch heute denkt er gerne an die Zeit zurück: „Das ist die beste Schule, die man als Koch machen kann“, schwärmt er. Schließlich durfte er im Fünf-Sterne-Biohotel in Going schon seine ersten Versuche mit der Molekularküche machen: „Thomas Ritzer hat mich ermutigt, Sachen auszuprobieren. Als er erkannte, was mir in der Küche Spaß macht, hat er mir geholfen, nach der Lehrzeit in der Spitzengastronomie zu bleiben.“ Schmuck wechselte in den berühmten Gourmettempel „Steirereck“ nach Wien, anschließend ging es nach Kanada. „Dort lernte ich eine völlig andere Küche kennen, eine wichtige Erfahrung“, erinnert sich Schmuck. Vor zwei Jahren dann hat er mit dem Architekten Ulf Bohne das „Martha's“ eröffnet. „Meine neue Heimat“, wie es Schmuck nennt. Aber: „Ich will nicht für immer in einer Stadt leben.“ Also wird er irgendwann in die Alpen zurückkehren. An einen Ort, wo er seiner Kreativität auch weiterhin freien Lauf lassen kann, wie damals daheim beim Stanglwirt. ■

Berlin has a new favourite: Manuel Schmuck, 28 years young, was named by gourmet journalists and restaurant testers as 2015's rising star. He was chosen for the completely new taste experiences that he creates in his restaurant "Martha's": a place where cauliflower meets seaweed, bacon is made from celery and sorbet made from bergamot rests on a fond made from "glacier ice" sweets. "A lot of it is mental; I think about what I need to create a certain flavour."

His interest in this culinary adventure was first piqued at the Stanglwirt. Schmuck began his apprenticeship in 2005 under Head Chef Thomas Ritzer, a time he still looks back on to this day. "It's the best education that you can get as a chef," he raves.

After all, it was here at the five-star hotel in Going that he first got to try his hand at molecular cuisine: "Thomas Ritzer encouraged me to try things out. As he knew what I enjoyed in the kitchen, he helped me to stay in high-end gastronomy after my apprenticeship."

Schmuck then went to the renowned gourmet temple "Steirereck" in Vienna, before eventually moving to Canada. "It was in Canada that I was exposed to a completely different type of gastronomy: an important experience for me," remembers Schmuck. Two years ago, he opened "Martha's" with the architect Ulf Bohne.

"My new home," as Schmuck calls it. But: "I don't want to live in a city forever," he says. So, one day he will return to the Alps, to a place where he can continue to let his creativity run free, just as it once could back home at the Stanglwirt. ■



LOHBERGER



STANGLWIRT - LOHBERGER

Eine Partnerschaft, die auf Vertrauen
und Qualitätsbewusstsein setzt.

LOHBERGER.com

Edler Stil am langen Stiel *Refined style with a long stem*

Riedel Glas feiert Geburtstag –
und lässt den Stanglwirt hochleben.
*Riedel Glas celebrates its birthday –
and acknowledges the Stanglwirt!*

Dieser Geburtstag war sogar dem renommierten Wall Street Journal eine Geschichte wert. Zumal der Jubilar Riedel Glas heißt, Weltmarktführer für funktionale, auf Rebsorten abgestimmte Gläser ist und den Jahrestag bereits zum 260. Mal feiert. „Die Liebe zum Glas wurde mir in die Wiege gelegt“, erzählt Maximilian J. Riedel, der das Tiroler Unternehmen in elfter Generation leitet. Schon mit zwölf Jahren hat er im Unternehmen mitgeholfen, als Erwachsener erfand er die legendäre Serie „O“, eine auf Weinsorten abgestimmte Glasserie ohne Stiel. „Das klingt einfach, ist aber eine lange Tüftelei, weil Glas kein einfacher Werkstoff ist.“ Mittlerweile vertrauen nicht nur Weinkenner auf der ganzen Welt, sondern auch Konzerne wie Coca-Cola oder Nespresso auf die in Generationen erarbeiteten Erkenntnisse – in entsprechenden Riedel-Gläsern kann jedes Getränk seine vollen Aromen und Geschmacksnuancen entfalten. Wie das funktioniert, erläutert Riedel am Beispiel des Kaiserwassers beim Stanglwirt: „Es geht nicht nur um den Geschmack, sondern auch um Viskosität, Temperatur und, vor allem, wie und wo die Flüssigkeit auf den Gaumen trifft. Mit der Form des Glases kann ich all diese Parameter beeinflussen.“ Deshalb wird die Wasserkaraffe beim Stanglwirt immer von Riedel-Gläsern begleitet – für den vollendeten Genuss. Davon überzeugt sich Maximilian Riedel auch gerne selbst. Auf die Frage der US-Journalisten nach seinem Lieblingsort kam die Antwort des Erfolgsunternehmers prompt: „Am liebsten bin ich daheim, beim Stanglwirt.“ ■



Maximilian Riedel.
Leitet Riedel Glas
in elfter Generation.
Maximilian Riedel.
Eleventh generation of the
family to run Riedel Glas.

This birthday was a tale even worthy of the renowned Wall Street Journal. Especially as it was the birthday of Riedel Glas, a world-leading manufacturer of wine glasses, which is already celebrating its 260th anniversary. “Glass is in my blood”, says Maximilian J. Riedel, the eleventh generation of his family to lead the Tyrolean firm. At twelve years old he was already helping out at the company and as an adult he invented the legendary “O” series of stemless glasses, designed specifically according to the type of wine.

“It sounds easy, but it was a long and fiddly process, as glass is not an easy material to work with.” Not only do wine connoisseurs around the world place their faith in the expertise acquired over generations, but corporations such as Coca Cola and Nespresso have also been won over by Riedel’s talents. After all, the right Riedel glass can release the full aromas and taste nuances of any drink. Riedel explains how this works using the example of Stanglwirt’s Kaiser mountain water: “It is not only about the taste, but also the viscosity, temperature and, above all, how and where the liquid meets the palate. I can influence all of these factors with the shape of the glass.”

This is why the water carafes at Stanglwirt are always accompanied by Riedel glasses – for total enjoyment. Even Maximilian Riedel himself is convinced of that. When asked by American journalists about his favourite place, the successful businessman was quick to answer: “I’m happiest when I’m at home, at the Stanglwirt.” ■



Miele. Für das, was wir besonders lieben.

Die grifflose Designlinie für Ihre Premiumküche.

Geben Sie Ihre Vorstellung von Perfektion in die besten Hände. Vertrauen Sie auf Miele ArtLine Einbaugeräte. Und Ihre Premiumküche wird zu einem Designstück ganz ohne Griffe dank Touch2Open und SoftOpen Technologie – für höchste ästhetische Ansprüche.

Hansi Hinterseer und der „Stanglwirt“ im Gespräch über Heimat, Werte und Gefühle.
Hansi Hinterseer and Balthasar Hauser talk about home, values and feelings.

Vom einfach schönen Leben

About the simple and beautiful life

Hansi: „Griass di, Hausa!

Heute geht's uns wieder so guat, du verwöhnst mi! Neben dem Almkäse und dem Wein gibt es noch das gute Stangl-Wasser vom Wilden Kaiser.“

Balthasar: „Weißt du, warum ich ein so hohes Glas für das Wasser nehme? Weil das Quellwasser für mich den höchsten Stellenwert hat. Mir gefällt es nicht, dass das Wasser immer so als Nebenprodukt am Tisch fast nicht wahrgenommen wird. Das Beste, was wir haben, das sollen wir auch wertig zeigen. Bei den Leuten kommt das wunderbar an. Wir geben eine Spende auf jeden Liter ‚Kaiser‘-Wasser und haben schon mehrere Quellen in Äthiopien erschlossen. So entstanden aus einem Brunnen viele Brunnen.“

Hansi: „Das ist typisch der Hausa und das finde ich gut. Der Hausa hat schon immer ein ganz spezielles Stilgefühl und Wertebewusstsein gehabt. Im Grunde genommen hatten wir eine ähnliche Kindheit:

Hansi: *“Hi Hausa.*

We're really doing well again today, you're spoiling me! Alpine cheese, wine, and to cap it all, some good Stangl water from the Wilder Kaiser.”

Balthasar: *“Do you know why I use such a tall glass for the water? Because I rate spring water so highly. I don't like it when the water on the table is virtually ignored, as if it doesn't matter. The best that we have, we show our appreciation. People really like that. We make a donation for every litre of “Kaiser” water, and have already tapped into several springs in Ethiopia. So one well becomes many.”*

Hansi: *“That is typical of you, Hausa, and I think it's great. You have always had a well-developed sense of style and awareness of true value. To all intents and purposes, we had a similar childhood. We both grew up on a farm with our grandparents, and didn't really have anything.*

Hauser/Hausa: Hauser ist der Nachname der Stanglwirt-Familie, „Hausa“ die Tiroler Abkürzung für Balthasar, den Vornamen des Stanglwirts.

Hauser/Hausa: Hauser is the surname of the Stanglwirt family, “Hausa” is the Tyrolean short form for Balthasar, the first name of the owner of the Stanglwirt.



„Wir hatten eine schöne
Kindheit, aber eine
schwere Jugend.“
*“We had a lovely
childhood, but a
difficult adolescence.”*



Wir beide sind bei den Großeltern auf einem Bauernhof aufgewachsen und hatten eigentlich nichts.“

Balthasar: „Das stimmt. Der Hansi und ich sind ganz ähnlich aufgewachsen: auf dem Bauernhof mit den Tieren und mit einfachen, bodenständigen Leuten. Das prägt dich. Ein Bauernhof ist in Tirol eine Heimat. Darum heißt es auch immer, wenn jemand einen Bauernhof kauft, dann kauft derjenige

Balthasar: *“That’s true. Hansi and I had very similar upbringings: growing up on a farm with animals and honest, down-to-earth people. That shapes your life. A farm is a home in Tyrol. Which is why they always say, when you buy a farm, you are buying yourself a home. We both had a wonderful childhood, but a difficult adolescence, where it was a bit of a struggle. Rather like a little tree standing outside the wood and always being ‘shattered’ by the wind.”*

→

Musikanten unter sich.
Balthasar Hauser lernte Hansi Hinterseer das Zugin-Spielen.

Musicians together.
Balthasar Hauser taught Hansi Hinterseer how to play the Styrian harmonica.



„Wir wünschen jedem Kind, dass es genauso aufwächst.“

“We hope that every child grows up exactly like this.”

Hansi Hinterseer.

Auf der Alm der Großeltern.

Hansi Hinterseer.

In his grandparents' Alpine pasture.



eine Heimat. Wir hatten beide eine wunderschöne Kindheit, aber eine schwere Jugend, in der du dich durchkämpfen musstest. Das war wie ein kleiner Baum, der vor dem Wald steht und immer vom Wind ‚gebeutel‘ wird.“

Hansi: „Wir reden über die Kindheit, die schönen Erinnerungen, als wir nichts hatten, und davon, wie schön das dennoch gewesen ist. Wir wünschen jedem Kind, dass es genauso aufwächst, denn wenn du dich jetzt daran erinnerst, hast du wieder Werte und eine ganz andere Einstellung zum Leben.“

Balthasar: „Die Nestwärme macht die Wertigkeit aus. Und weißt du, was mir als Bub auch immer wichtig war? Wenn der

Sommer gekommen ist, war es wichtig, dass im Monatsnamen kein ‚r‘ drin war. Wenn kein ‚r‘ drin war, konnte man barfuß gehen. Den ganzen Sommer über – von Mai bis August – haben wir keine Schuhe getragen. Und nur eine Lederhose. Das ist das Schöne gewesen, und weil gerade das Einfache so schön war, habe ich mir gedacht, ich möchte diese wunderbare Kindheit unseren Gästen weitergeben.

Aus diesem Grund habe ich einen Kinderbauernhof gemacht. Somit haben die Kinder in unserem Hotel einen ganz eigenen Bauernhof. Sie können im Heu hüpfen, mit den Tieren spielen, sie haben einen Stall, den sie auskehren und wo sie Heu einstreuen können.“ ■



Balthasar Hauser.

Packte schon früh in der Landwirtschaft mit an (Bild Mitte).

Balthasar Hauser.

Lent a hand with the farming at an early age (centre picture).

Hansi Hinterseer.

Mit seiner Großmutter (Bild unten).

Hansi Hinterseer.

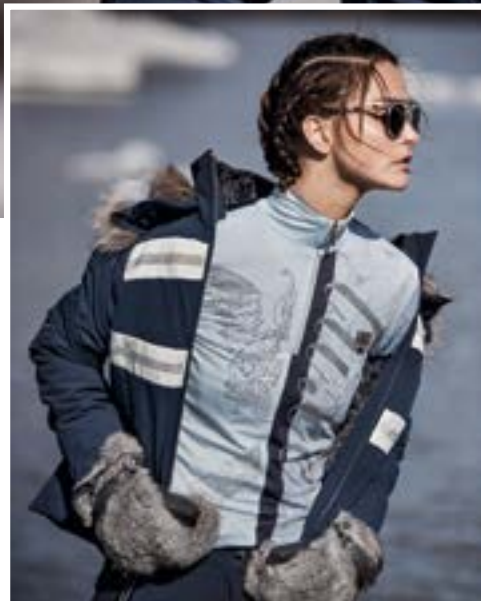
With his grandmother (picture below).

Hansi: *“We are talking about our childhood, the good memories, when we had nothing, and how good it was, despite that. We hope that every child grows up exactly like this, because when you remember it now, you are imbued with the values again back and it changes your attitude to life.”*

Balthasar: *“A happy home life gives a sense of worth. Do you know what was always important to me as a boy? During the summer, it was important that the name of the month did not have an ‘r’ in it. If there was no ‘r’, then you*

could go barefoot. From May to August – the whole summer long – we never wore shoes. Only a pair of lederhosen. That was the great thing about it, and because the simple life was so good, I thought I would like to pass on this wonderful childhood to our guests.

That’s why I created a children’s farm, so that the children in our hotel can have their very own farmyard experience. They can jump about in the hay and play with the animals. They also have a stable they can sweep and where they can spread the hay.” ■



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

70 Jahre „Stanglwirt“ *70 years of “Stanglwirt”*

Balthasar Hauser ist trotz seines enormen Erfolgs immer bescheiden geblieben. Anlässlich seines 70. Geburtstags traf sich Marco Witting mit ihm zum Gespräch. *Balthasar Hauser remains humble, despite his huge success. As part of his 70th birthday celebrations, Balthasar Hauser sat down for an interview with Marco Witting.*



Der Querdenker.
Sein visionärer Geist begleitet den „Stanglwirt“ seit jeher.
The lateral thinker.
His visionary spirit has always accompanied Balthasar Hauser.

„Beim Stanglwirt trifft Bauer auf Beckenbauer.“
“At Stanglwirt farmers are treated the same as stars.”

Er wollte immer nur Landwirt sein – und er ist es auch zeit seines Lebens irgendwie immer geblieben. Nicht nur im Herzen. So sagt er es auch selber. Doch irgendwie wollte es das Schicksal und wohl auch er selbst noch etwas anders. Weil er besonders ist. Weil er etwas Besonderes bewirken wollte. Und er hat viel Besonderes erreicht. So ist Hauser heute auch Vater, Opa, Gastwirt, Musikant aus Leidenschaft, respektierter Chef, gern gesehener Gesprächspartner überall auf der Welt, Gestalter aus Berufung, begeisterter Radfahrer, Unternehmer und Philosoph. Dabei ist er immer derselbe geblieben. Sein spitzbübisches Lächeln, seinen Humor, seine Herzlichkeit, seine Tüchtigkeit trotz allem Erfolg und Trubel hat er sich immer behalten. Balthasar Hauser ist ein Gastgeber im allerbesten Wortsinn. Einer, bei dem gekrönte Häupter, Wirtschaftsbosse, Regierungschefs, Musikanten und einfache Leut’ gern zu Gast sind. Bei ihm trifft Bauer voller Selbstverständnis auf Beckenbauer. Im kleinen Barstüberl lädt Balthasar Hauser zum Gespräch über sein bewegtes Leben. „Griafß di“, sagt er mit dem herzlichen Ton, der ihm zu eigen ist. Der Stanglwirt überrascht mit einer Unmenge an Zitaten, die er ins Gespräch einstreut. Er hat ein unglaubliches Namensgedächtnis, erinnert sich an jedes kleinste Detail seiner Kindheit und an die Eigenheiten so mancher Gäste gleicher-

He only ever wanted to be a farmer – and throughout his life, nothing has changed. And not only in his heart. He says it himself. But for some reason, fate or fortune (and he himself) wanted to be different.

Because he’s extraordinary. Because he wanted to do something extraordinary. And he has achieved a lot of extraordinary things. Today, Hauser is also a father, grandfather, hotelier, musician of passion, respected boss, welcome conversation partner all over the world, designer by vocation, keen cyclist, entrepreneur and philosopher. Yet he has always remained the same. He has always kept his mischievous smile, his sense of humour, his warmth, his cleverness in spite of all the success and hype. Balthasar Hauser is a host in the very best sense of the word. Someone for whom royalty, captains of industry, heads of state, musicians and ordinary people alike are all glad to be a guest. At his Stanglwirt, farmers are treated just the same as film stars.

Balthasar Hauser invites me to chat about his exciting life in a small bar. “Griafß di” he greets me, in Tyrolean with his uniquely warm tone. The Stanglwirt surprises me with a vast number of quotes that he sprinkles into the conversation. He has an incredible memory for names, remembers every tiny detail of his childhood and all the idiosyncrasies of many a guest.

Naturfreund.
Balthasar Hauser ist philosophieren
lieber als politisieren.
A friend to nature.
*Balthasar Hauser prefers to
philosophise than politicise.*



1



2



3



4



5



6



7



8

Alles Gute zum 70er! / Happy 70th!

1. Stephan und Birgit Eberharter
2. Hansi Hinterseer und Philipp Meisl
3. Elisabeth Gürtler
4. Maria Hauser-Sauper, Johannes Hauser, Jean-Claude Juncker
5. Pfarrer Josef Haas, Heino, Jutta Siorpaes
6. Max von den Tuxer Sängern
7. Bundesmusikkapelle Going
8. Franz Fischler, LH Günther Platter, Fritz Strobl, Karl Schranz



Drei Generationen.

Balthasar Hauser mit Ehefrau, Kindern und Enkelin.

Three generations.

Balthasar Hauser with his wife, children and granddaughter.

„Irgendwie habe ich es einfach immer hingekriegt.“
“*Somehow I have always managed to make it work.*”

Buchtip.

Der Text stammt aus dem Buch „Tirol menschlich betrachtet“. Erschienen im Haymon Verlag und im Stangl-Shop erhältlich.

Book tip.

This text comes from the book „Tirol menschlich betrachtet“, roughly translated as „Tyrol through the eyes of Tyroleans“. Published by Haymon Verlag, the book is available in the Stangl-Shop (in German only).



maßen. Wenn er über die Musik, den Sport, die Landwirtschaft oder seine Familie spricht, dann funkeln die Augen. Sein Lachen wirkt sofort unheimlich ansteckend. Und wenn er über seine Erfolge und Misserfolge philosophiert, dann spürt man die Energie, die Suche nach Perfektion, die ihn in den vergangenen knapp 50 Jahren als Wirt angetrieben hat. Er sei durchaus auch ein Dickkopf, meint er. Und dass er alles immer nicht nur gut, sondern sehr gut machen wollte. Als wir im Laufe des Gesprächs auf das Wort Stolz kommen, wiegelt er ab. Es sei auch nicht Zufriedenheit, die ihn überkommt, wenn er auf das schöne Haus, den großen Erfolg als Unternehmer zurückblickt. „Dankbarkeit“, schießt es aus dem drahtigen Tiroler heraus. „Dankbarkeit“ sei es. Er sagt das Wort zweimal. Mit richtig starker Stimme. Irgendwie habe er es einfach immer hingekriegt, das wiederholt er mehrfach. Und wie er es hinbekommen hat. Weit über 110.000 Nächtigungen im Jahr. 280 dauerhaft angestellte Mitarbeiter. Ein Gast- und Hotelbetrieb – seit mehr als 250 Jahren – ohne Ruhetag. 100 Hektar Landwirtschaft, das erste private Lipizzanergestüt Österreichs. Das Sängertreffen, das für ihn die wichtigste Veranstaltung ist. Ehrliches soziales Engagement. Innovationen am laufenden Band. Internationale Auszeichnungen. Und vor allem viele zufriedene Gäste. ■

His eyes light up when he talks about music, sports, farming or his family. His laugh is incredibly and immediately infectious. And when he philosophises about his successes and failures you can feel his energy, his search for perfection that has driven him as a host for almost the past 50 years. He admits himself that he has a stubborn, perfectionist streak: he doesn't just want to do a good job, but an outstanding one.

When the word proud comes up in the conversation he is quick to play it down. And it is not satisfaction that overcomes him when he looks at the beautiful hotel and his great success as a businessman. “Gratitude”, fires off the wiry Tyrolean. “Gratitude” is what it is. He says that word twice, in a strong voice. Somehow he always managed to make it work, and repeated this over and over again. And how has he done it?

With well over 110,000 overnight stays a year and 280 permanent employees. A hotel business that has been going for over 250 years – without a day off. One hundred hectares of farmland with the first private Lipizzaner stud in Austria. The singer's meeting, which is the most important event for him. Genuine charity involvement. Non-stop innovations. International awards. And above all, many satisfied guests. ■

A-1010 Wien, Schottengasse 3a, Tel. +43 (0) 1/533 5331

A-4863 Seewalchen am Attersee, Hauptstraße 1, Tel. +43 (0) 7662/2304



MADE IN AUSTRIA

SEIT 1949

Next Generation

The next generation

Die Kinder von Balthasar und Magdalena Hauser sind voll in die Stanglwirt-Führung integriert.

Balthasar and Magdalena Hauser's children are fully integrated into the management of the Stanglwirt.



Elisabeth Hauser (li.).
Zuständig für Human Resources, Controlling und Pferdezucht.

Elisabeth Hauser (l.).
Responsible for Human Resources, Controlling and the Stud Farm.

Der Stanglwirt ist in jeder Hinsicht außergewöhnlich: Eine 12.000 Quadratmeter große Wellnesswelt mit Naturteich, Olympiabecken, riesiger Sauna- und Kinderwelt samt 120 Meter langer Rutsche, Lipizzaner-Gestüt, Reit- und Tennishallen, Golf Sport Academy, Kinderbauernhof, Schischule, 500 Quadratmeter großer Fitnessgarten, Küche auf Haubenniveau und persönlicher Service sorgen bei jedem Gast für einen Aufenthalt, den man nicht so schnell vergisst. Dazu eine ehrliche Gastfreundlichkeit abseits des Tiroler Klischees und eine gemütliche Atmosphäre, in der man sich unweigerlich sofort wohlfühlt. Was „Stanglwirt“ Balthasar Hauser, 70, gelernter Metzger, in den letzten Jahrzehnten in der 1.870-Einwohner-Gemeinde Going aufgebaut hat, ist eine Klasse für sich. 110.000 Übernachtungen zählt das Haus jedes Jahr, Auslastung: 89 Prozent. Nun steht die nächste Generation in den Startlöchern, um das Hotelimperium in die Zukunft zu führen. OOOM* sprach mit den Geschwistern Maria (Marketing & PR), Elisabeth (Human Resources & Controlling) und Johannes Hauser (Food & Beverage) über ihre Pläne für das Traditionshaus.

Johannes, Sie führen ein Team von 120 Leuten. Wenn die Küche eines Hotels nicht passt, hat jedes Haus ein Problem. Wie können Sie die Qualität auf einem solch hohen Level halten?

The Stanglwirt is exceptional in every respect. The World of Wellness covers 12,000 m², has its own natural swimming lake, an Olympic-sized lap pool, a huge sauna and children's world with a 120-metre long slide, a Lippizaner stud farm, riding and tennis halls, a golf sport academy, a children's farm, a ski school, a 500 square-metre fitness garden, awarded cuisine and a personal service all making sure that every guest enjoys a stay that will not quickly be forgotten. There is also an honest hospitality that is far from the Tyrolean cliché, and a cosy atmosphere that immediately and inevitably makes you feel at home. What "Mr Stanglwirt", Balthasar Hauser, 70, and a qualified butcher, has established in recent decades in the 1,870-strong community of Going, is in a class of its own. 110,000 overnight stays per year, an occupancy rate of 89 percent. Now the next generation are getting ready to lead the hotel empire into the future. OOOM spoke to siblings Maria (Marketing & PR), Elisabeth (Human Resources & Controlling) and Johannes Hauser (Food & Beverage) about their plans for the traditional hotel.*

Johannes, you are in charge of a team of 120 people. If you don't get the kitchen right, every hotel has a problem. How do you maintain the quality at such a high level?

Johannes: We spoil our guests with a multi-course gourmet menu every evening. The kitchen has a staff of 50 to take care of it. We also stage



Mit neuer Kraft.
Alle drei Geschwister
ergänzen sich prächtig.
With new energy.
The three siblings
complement each
other perfectly.

Johannes: Wir verwöhnen unsere Gäste jeden Tag mit einem mehrgängigen Gourmetmenü. 50 Mitarbeiter in der Küche kümmern sich darum. Dazu kommen noch mehr als 300 Veranstaltungen pro Jahr, von der Weißwurstparty mit 2.500 Gästen bis zu Großhochzeiten.
Maria: Als ich unsere Weißwurstparty vor fünf Jahren übernommen habe, habe ich einiges verändert. Mein Motto war: „Zurück zum Ursprung!“ Wir bauen dafür mit einem Team einen Monat lang die komplette Reithalle in eine Hüttenlandschaft um, damit sich unsere Gäste wohlfühlen. Die Party verkörpert Tradition, Authentizität, Freundschaft und

Geselligkeit. Der Run auf die Tickets ist enorm. Es ist eigentlich wie eine Art Oktoberfest auf sehr hohem Niveau.

Wofür steht die Marke Stanglwirt?

Maria: Für Tradition, Ursprünglichkeit, Bodenständigkeit, Heimatverbundenheit, Ehrlichkeit. Wenn die Elisabeth und ich mit dem Dirndl dasitzen, dann tragen wir das, weil wir es gern tun, nicht als Verkleidung. Wir musizieren selber, unsere Eltern haben einander über echte Volksmusik kennengelernt. Wir veranstalten Musikantentreffen, bei denen Sie noch echte Volksmusik erleben.



Maria Hauser-Lederer.
Direktorin Marketing & PR.
Maria Hauser-Lederer.
Marketing and PR Director.

more than 300 events every year, from the “Weißwurstparty” with 2,500 guests, to grand weddings.

Maria: *When I took over our “Weißwurstparty” five years ago, I did change a few things. My motto was “back to the roots”. It takes a full month for the team to convert the entire riding hall into an alpine hut atmosphere so that our guests feel at home.*

The party embodies tradition, authenticity, friendship and sociability. There is a huge demand for tickets. It’s rather like a very exclusive “Oktoberfest”.

What does the Stanglwirt brand stand for?

Maria: *Tradition, originality, a down-to-earth attitude, home ties, honesty. When Elisabeth and I sit here in our dirndls, we are wearing them because we like wearing them, not as costume. We all play musical instruments; our parents even met through a shared love of traditional folk music. We hold musical events where you can still experience authentic folk music.*

Your father is now 70 years of age.

What do you want to change in future?

Maria: *We are incredibly proud of what he has built from what started out as an inn with seven rooms. It is an amazing achievement for just one man. He was one of the first to “go green” in the seventies, and hardly anyone understood what he was up to, especially in the hotel industry. “What are you going to do with all your old wood?”, people asked him.*

Elisabeth: *He was saying even then that a room must have a soul. Nowadays you find that in every lifestyle magazine. People are searching for meaning.*

Ihr Vater ist 70 Jahre alt geworden.

Was wollen Sie künftig anders machen?

Maria: Wir sind unglaublich stolz auf das, was er aus einem Gasthof mit sieben Zimmern aufgebaut hat. Das ist in einem einzigen Leben schwer zu schaffen. Es hat ihn in den 1970er-Jahren kaum einer verstanden, als er damals als einer der Ersten auf Bio setzte, vor allem in der Hotellerie. „Was willst du mit deinem Altholz?“, haben ihn die Leute gefragt.

Elisabeth: Er sagte damals schon: Ein Raum muss eine Seele haben. Das finden Sie heute in jedem Lifestyle-Magazin. Die Menschen sind auf der Sinnsuche.

Maria: Der Stanglwirt ist vor allem auch ein Kraftplatz. Diese „Seelennahrung“ möchten wir unseren Gästen geben. Wir wollen diese wertvolle Tradition beibehalten. Unser Haus hat so viel Fläche wie ein Dorf. Wir haben unseren Wellnessbereich eigentlich zweimal gebaut: einmal für Familien mit Kindern und einmal für ruhesuchende Erwachsene.

Johannes: Es bedeutet zwar viel mehr Investment, aber so gewinnst du auch die nächste Generation an Gästen. Wir haben Hochzeiten von Gästen, die bei uns schon als Kinder gespielt haben.

Haben Sie schon als Kinder im Hotel mitgeholfen?

Elisabeth: Wir haben immer mitgeholfen und haben nie irgendwelche Vorgaben von unseren Eltern bekommen. Jeder von uns verfolgte dann woanders einen Beruf, ob Johannes und Maria in den USA oder ich in der Schweiz. Doch irgendwann kam der Punkt, als unser Vater meinte: „Jetzt wäre es gut, wenn du heimkommen könntest, wir brauchen dich!“

Maria: Wir wurden nicht unseren langjährigen Mitarbeitern vor die Nase gesetzt – jetzt kommt halt die Tochter oder der Sohn –, sondern wir sind gekommen, weil wir gebraucht wurden. Das ist dann ganz was anderes.

Kann man am Konzept noch etwas optimieren?

Johannes: Klar, wir finden immer was (lacht). ■



Maria: *The Stanglwirt is primarily an energy centre. We want to give this “food for the soul” to our guests. We want to retain this valuable tradition. Our hotel has as much space as a village. We actually built our wellness area twice: once for families with children, and once for adults seeking peace and quiet.*

Johannes: *Although it means far more investment, it is also the way to win over the next generation of guests. We hold wedding parties for guests who once played with us as children.*

Did you help out in the hotel when you were young?

Elisabeth: *We were always helping out, and were never given any guidelines by our parents. Each of us then followed a career elsewhere,*

Johannes Hauser.
Leitet Food & Beverage und die Landwirtschaft.
Johannes Hauser.
Head of Food & Beverage and Farming.

Johannes and Maria going to the USA, whereas I went to Switzerland. But at some point, our father would say it would be good if you could come home now, we need you!

Maria: *We did not start at the top, lording it over our long-standing employees – just because being the daughter or son. We came back because we were needed. That is totally different.*

Is there anything left in the concept for you to optimise?

Johannes: *Of course, we'll always find something (laughs). ■*



Hinweis.

Dieser Text wurde aus dem Magazin OOOM entnommen, dem neuen Lifestyle-Magazin rund um das Thema Inspiration, das in Deutschland, Österreich und der Schweiz erscheint: mit spannenden Themen, exklusiven Interviews, großen Bildstrecken und hochkarätigen Autoren, von Monica Bellucci, Bestsellerautor Robert Schneider („Schlafes Bruder“), Klaus Biesenbach (Museum of Modern Art NYC) bis zum Multimediakünstler David Byrne (Talking Heads). Auf der großen Internetplattform www.ooom.com können Menschen, die Inspiration suchen, diese auch finden.

Note.

This text was taken from OOOM magazine, the new lifestyle magazine published in Germany, Austria and Switzerland that is all about inspiration: with exciting topics, exclusive interviews, powerful photo spreads and top-class authors, from Monica Bellucci, best-selling author Robert Schneider (“Schlafes Bruder”), Klaus Biesenbach (Museum of Modern Art NYC) to multimedia artist David Byrne (Talking Heads). People looking for inspiration can find it on the vast Internet platform www.ooom.com.



Grace

WWW.GRACE-FASHION.COM

Die Reise des Handtuchs

The towel's journey

Hinter den Kulissen – die Stanglwirt-Wäscherei als Hochleistungsbetrieb.
Behind the scenes: the Stanglwirt laundry is a high-performance operation.

Weich, flauschig, duftend frisch:

Ein Handtuch muss genau so sein wie beim Stanglwirt, um das morgendliche Vollbad oder eine erfrischende Dusche zum Wohnerlebnis zu machen. Was die Gäste allerdings nicht wissen: Die herrlich weißen Frottiertücher mit dem goldenen Schriftzug in den Zimmern, Suiten und dem riesigen Wellnessbereich immer in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen, ist eine Herkulesaufgabe. Bewältigt wird sie vom Wäscherei-Team unter der Leitung von „Stanglwirtin“ Magdalena Hauser. „Wir kümmern uns um drei Tonnen Wäsche pro Tag, darunter Tausende von Handtüchern“, beschreibt sie den beeindruckenden Wäscheberg. Nur drei Stunden dauert es, bis die Handtücher wieder fein säuberlich gefaltet für den nächsten Gast bereitliegen. Eine Bestzeit? Magdalena Hauser wiegelt ab: „Ich habe sechs Leute in meinem Team, wir schaffen das ganz gut.“ Was aber ist das Geheimnis, um die Handtücher so schmelweich hinzukriegen? Hauser: „Wir haben ja Gott sei Dank unser eigenes Wasser. Wir verwenden natürlich keine schädlichen Stoffe und unsere Maschinen haben modernste Dosieranlagen, die genau die richtige Menge Waschmittel abgeben.“ Der Rest, so die engagierte Hotelchefin, liege in umfassenden Prüfungen: „Bei uns wird der gesamte Prozess dermatologisch getestet. Und zwar nicht nur einmal, sondern wir prüfen laufend.“ Sie selbst schaut täglich mehrmals nach dem Rechten, damit keine Fehler passieren. „In meinem Team arbeiten sehr gute Leute, aber es ist schon wichtig, dass auch



Soft, fluffy, fragrant, fresh:

a towel needs to be exactly as they are in Stanglwirt to turn a morning bath or refreshing shower into a delightful experience. What most guests don't know, however, is that providing the magnificent white terrycloth towels adorned with golden lettering to the rooms, suites and huge wellness area in sufficient numbers is a herculean task. The job of overcoming this challenge falls to the laundry team lead by "Stanglwirt" landlady Magdalena Hauser.

"We handle three tonnes of washing every day – among which are three thousand towels," explains Magdalena. Yet it only takes three hours until the towels are clean and neatly folded again, ready for the next guest. A record? Modestly, all Magdalena Hauser will say is: "I have six people on my team and we manage it very well."

But what is the secret to getting the towels so exceptionally soft? Hauser: "Thankfully we have our own water. We don't use any harmful substances and our machines have the latest dosing systems that add in exactly the right amount of detergent."

The rest, according to the dedicated landlady, lies in extensive testing. "Our whole process is dermatologically tested. And not just once: we are constantly testing." She even checks what is happening herself several times a day, so that no mistakes can be made. "I have very good people working in my team, but it is still important that the boss is there too." Before the clean towel can begin its journey back to a



Gemeinsam stark.
Stanglwirtin Magdalena Hauser (r.) und ihr Wäscherei-Team.
Strong together.
Stanglwirt landlady Magdalena Hauser (r.) and her laundry team.



die Chefin vor Ort ist.“ Bevor das frische Handtuch seine Reise zurück ins Zimmer oder in den Spa-Bereich antritt, durchläuft es noch eine wichtige Station: „Wir haben eine wunderbare Maschine, die unsere Handtücher faltet“, ist Frau Hauser stolz. Damit jeder Gast die gleiche Spitzenqualität bekommt. Was aber, wenn die Handtücher trotz der flotten Abläufe in der Wäscherei doch einmal knapp werden? Magdalena Hauser lacht: „Ich habe genug Reserven, die ich dann kurzfristig einsetzen kann.“ Damit wirklich jeder Gast zu jeder Zeit in seinem Zimmer oder in den riesigen Spa- und Wellness-Welten die luxuriöse Wonne genießt, die nur ein flauschig frisches Stanglwirt-Handtuch beschert. ■

room or spa area, it undergoes one more important step: “We have a wonderful machine that folds our towels,” says Frau Hauser proudly. This ensures that every guest gets the same top quality.

But what if the towels run short, despite the quick turnaround time in the laundry? Magdalena Hauser laughs, “I have enough reserves that I can use to cover peaks in demand!”

This means that every guest really can enjoy the luxurious bliss that only a fresh, fluffy Stanglwirt towel can bring, whether in their room or in the huge spa and wellness worlds, at all times. ■

Perfekt gefaltet.
Eine Maschine gibt den frischen Handtüchern den letzten Schliff.

Perfectly folded.
A machine gives the freshly washed towels the final touch.

„Wir bewältigen drei Tonnen Wäsche pro Tag.“
“We handle three tonnes of washing every day.”

Der Stanglwirt oder „Stangl“, wie er liebevoll von seinen Freunden genannt wird, ist „ein Meer der unbegrenzten Möglichkeiten“. Wenn ich also dieses Terrain an Energieverbündelungen mit einem Geschmack beschreiben müsste: eine Mischung aus einer handgeschöpften Zartbitter-Schokolade des Pariser Chocolatiers Michel Cluizel und Demeter-Vanilleeis. Der Patron hier, der legendäre Balthasar Hauser, gehört zu jenen, die wissen, was sie tun, weil sie wissen, was sie schon alles getan haben. Er ist einer der ganz großen europäischen Visionäre der Hotellerie.

Das Hotel ist ebenso vergleichbar mit Arnold Schwarzenegger. Ein reifer, starker Körper, ein unglaublich jung gebliebenes Mindset, tief getränkt mit innerer Aufmerksamkeit nach außen, und was das Wichtigste ist: Er kann wirklich schauspielern. Er hat klein angefangen, hat sich keinen Millimeter gedreht, ist auf Kurs mit seiner inneren Wahrheit geblieben, hat Verantwortung übernommen und ist einer der besten Entertainer der Welt geworden. Und später noch Politiker. Außerdem ist Arnold Schwarzenegger hier Stammgast.

Der Stangl hat aber auch was von Brad Pitt: Brad Pitt ist einer der wenigen Schauspieler aus der Oberliga, die einen Naturburschen spielen können. Diese ursprüngliche Power zur Leidenschaft hatte der Stanglwirt schon, als ihn 1722 die Familie Hauser übernahm. Brad Pitt strahlt körperliche Power aus. So eine physische Präsenz geht ebenfalls vom Stanglwirt aus. Alleine die Wellness-Anlage strotzt vor überlegener Kraft. Wir sprechen hier von 12.000 Quadratmetern. Im Felsenbad hätte man locker ein paar Szenen aus Sieben Jahre in Tibet drehen können. Der Panorama-Ruheraum mit dem überwältigenden Massiv des Wilden Kaisers ist eine große Totale, eine Einstellung, die Jerry Bruckheimer und Michael Bay wählen würden, würden sie hier mit Brad Pitt als Hauptdarsteller die Geschichte von Luis Trenker verfilmen.

Nun, Brad Pitt kommt auch im Smoking gut rüber. Der Stanglwirt ist ein Palazzo des Alps, eine glamouröse Hochburg des Traditionellen, hier werden internationale Feste gefeiert, als wäre man in Monaco oder Marbella oder einem anderen Aufenthaltsort des internationalen Jetsets. Die Energieverbündelung an individuellen und optischen Momenten beim Stangl ist gewaltig, um es auf Tirolerisch auf den Punkt zu bringen. Damit man den Stangl und all seine Facetten und Möglichkeiten wirklich durchprobieren und testen kann, müsste man sich schon ein paar Monate hier einquartieren. Man darf nicht vergessen: Wir haben es hier zu tun mit preisgekrönten fünf Sternen. Dennoch: Die Ursprungsseele bleibt, hat sich trotz des enormen Luxus nicht verändert. Das nennt man in der Fachsprache Charakter. Noch was: Lange vor dem Bio-Boom war man hier schon bio. Eigentlich ist man hier seit 400 Jahren bio: eigener Käse, eigenes Fleisch, eigenes Wasser! Und was noch viel wichtiger ist: eigene Identität. ■

Stanglwirt, or “Stangl” as it is affectionately known by its friends, is “a sea of boundless opportunities”. If I had to describe this terrain of boundless energy with a flavour, it would have to be a mixture of dark chocolate, handmade by Parisian chocolatier Michel Cluizel, and fine vanilla ice cream from Demeter. The owner here, the legendary Balthasar Hauser, is one of those people who knows what he is doing, because he knows what he has always done. He is one of the great European visionaries of the hotel industry.



Klaus von Österreich

FÜHRT ÜBER POSTMODERNE ESSAYISTISCHE
SPRACHKULTUR ZU NEUEN SPUREN DES LUXUS.
SEINE ESSAYS ERSCHEINEN IM JAHRBUCH
„THE HIP PLACES“, AUS DEM DIESE KOLUMNE
ENTNOMMEN WURDE.

The hotel can just as easily be compared to Arnold Schwarzenegger: a mature, strong body with an unbelievably young mindset and deeply imbued with a sense of self-awareness. And most importantly, he can really act. He started small and didn't veer a millimetre off course. Remaining true to himself, he took on responsibility and became one of the best entertainers in the world. Later in his career he even became a politician. Arnold Schwarzenegger is also a regular customer here.

The Stangl has something of Brad Pitt too – one of the few star actors who can easily play the role of a man of the outdoors. While the Stanglwirt has had this raw power to incite passion ever since the Hauser family took it over in 1722, Brad Pitt is the embodiment of physical power. Such a strong presence is also what the Stanglwirt is known for. The Wellness area alone – covering some 12,000 square metres – bristles with a superior energy. In the rock pool area, you could easily have filmed a couple of scenes from “Seven Years in Tibet”. The panorama relaxation area, set against a magnificent backdrop of the Wilder

Kaiser massif, is a great distance shot; a shot that Jerry Bruckheimer and Michael Bay would be sure to choose if they were to film the story of Luis Trenker here, with Brad Pitt playing the leading role.

After all, Brad Pitt certainly knows how to pull off a tux. Stanglwirt is a Palazzo des Alps, a glamorous stronghold of tradition, where international festivals are celebrated as though you were in Monaco or Marbella, or any other haunt of the international jet set. The boundless energy coursing through individual and optical moments at the Stangl is tremendous, or “gewaltig”, as we would say here in the Tyrol. To be able to properly discover the Stangl in all its guises and with all its opportunities, you would need to be here for months. And don't forget, we've got it all to do here with award-winning 5 stars.

However, despite the vast luxuriousness, the heart and soul here remain unchanged. It's what's known as character. One more thing: long before the organic boom, one was already organic here. In fact, one has been organic for over 400 years: here own cheese, own meat, own water! And what is far more important: own identity. ■

Für den schönsten Ort der Welt: **IHR ZUHAUSE**



Home-Accessoires, Dekoartikel und unzählige **Inspirationen** für ein schönes Zuhause entdecken Sie **online** oder in einer von über **450 DEPOT Filialen** wie dieser:

DEPOT Kitzbühel, Jochberger Straße 66, 6370 Kitzbühel.

 **24 STUNDEN SHOPPEN**
DEPOT-ONLINE.COM

DEPOT
My home is my love

Wie der Stanglwirt auf seine vierbeinigen Familienmitglieder achtet.
How Stanglwirt takes care of its four-legged family members.

Da geht's Tier gut *Animals thrive here*



Tierisch gut.

Die Vierbeiner gehören zum Stanglwirt-Erlebnis.

The life of Riley.

The four-legged friends belong to the Stanglwirt experience.

Der Stanglwirt ohne Tiere?

„Unvorstellbar“, sagt Juniorchef Johannes Hauser, der auch für die Landwirtschaft zuständig ist. „Wir sind Bauern, da sind Tiere das Wichtigste.“ Besonders stolz ist er auf seine Kühe: „Wir haben Simmentaler Fleckvieh, eine Rasse mit langer Tradition in Tirol. Keine Hochleistungs- oder Turbokühe, sondern eine Fleisch- und Milchrasse, die in einem schönen natürlichen Kreislauf lebt. Jedes Milchprodukt im Hotel stammt von deren Milch.“ Silo-Futter haben die Rinder noch nie gesehen: „Im Sommer grasen sie auf unserer Alm fernab vom Trubel, im Herbst gibt es den festlichen Almbtrieb.“

Im Winter kann man die Tiere vom Kuhstall-Fenster aus bewundern. Hauser: „Ich habe sehr viel über Alternativen zur traditionellen Haltung nachgedacht, aber wenn wir einen Laufstall bauen, müsste man den Kühen die Hörner abschneiden, das finde ich widernatürlich.“ Mit ähnlichem Engagement kümmert sich der Juniorchef in bester Stanglwirt-Tradition um die anderen Vierbeiner: Die Schafe, die auf dem begrünten Dach der Tennishalle grasen, haben im Zuge der Erweiterung des Wellness-Angebotes sogar ein wunderschönes neues Daheim bekommen. Hauser stolz: „Das ist Muttertier-Haltung – da sind auch die Widder dabei, natürlicher geht es nicht.“ Am Kinderbauernhof dürfen die Hasen frei laufen, die Hühner haben ein artgerechtes Zuhause. Und Katze und Hund sind beim Stanglwirt sowieso beliebte Dauergäste. ■

Stanglwirt without animals?

“Unimaginable” says Johannes Hauser, who is also in charge of the farm. “We are farmers, so animals are the most important thing.” He is especially proud of his cows. “We have Simmentaler cattle, a breed with a long tradition in the Tyrol region. These are no high-production or turbo cows, just a meat and milk breed that live in a nice, natural lifecycle. Every dairy product in the hotel comes from their milk.” The cows have never seen silo feeders. “In summer they graze on our Alpine pasture well above the hustle and bustle, while in autumn the ceremonial driving of the cattle down into the valley takes place.”

In winter, you can admire the animals from the cowshed window. Hauser: “I have devised many alternatives to traditional cow-keeping methods, but if we build an exercise pen, we would have to cut the horns off the cows, which I find unnatural.” Johannes also cares for the other four-legged animals with the same dedication, and in typical Stanglwirt fashion. The sheep that graze on the natural grass roof of the tennis court have even been treated to a wonderful new home during the course of the expansion of the wellness facilities.

As Hauser says proudly: “That is mother-based rearing. As the rams are also there, it could not be more natural.” At the children’s farm, the rabbits can run free and the hens have their own hen-house. Cats and dogs are of course also beloved long-term guests at the Stanglwirt. ■

Alles für die Katze.

Der Stanglwirt ist ein Paradies für Stubentiger.

The cat that got the cream.

Stanglwirt is a paradise for domestic cats.



Tierische Wellness
für Schafe und Ponys.
Animal wellness
for sheep and ponies.



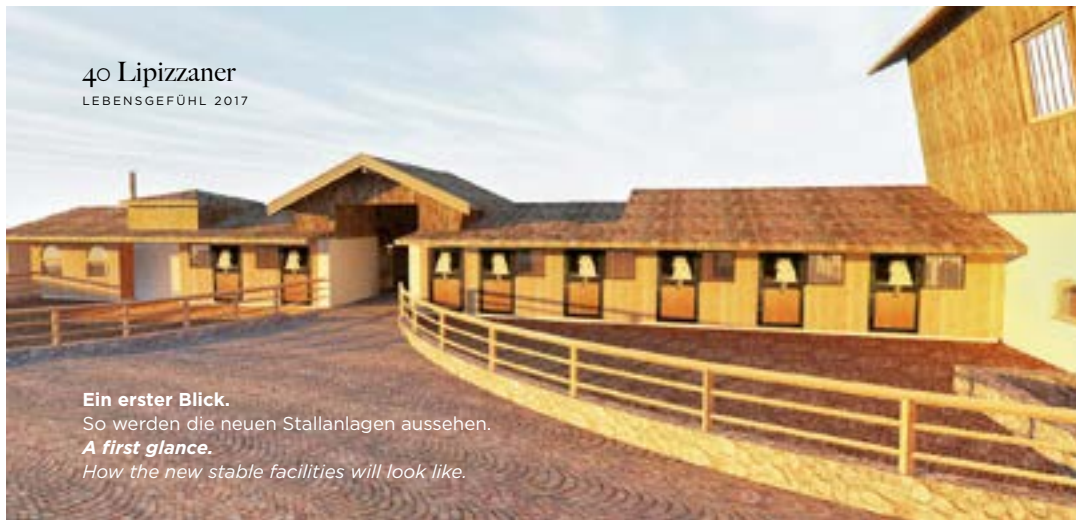
Daheim beim Stanglwirt.

Sogar die vierbeinigen Stangl-Gäste bekommen ihr eigenes Willkommens-Treatment.

At home at the Stanglwirt.

Even the four-legged Stangl-guests get their own welcome treatment.





Ein erster Blick.
So werden die neuen Stallanlagen aussehen.
A first glance.
How the new stable facilities will look like.



Lipizzaner-Paradies.
Elisabeth Hauser baut weitere neue Ställe für die Stanglwirt-Pferde.
Lipizzaner paradise.
Elisabeth Hauser is building further new stables for the Stanglwirt horses.

Weltkultur-Aussicht *An outlook of world culture*

Die Zucht der beim Stanglwirt heimischen Lipizzaner wurde zum Weltkulturerbe.
Breeding of the Lipizzaners that call Stanglwirt home declared as world cultural heritage.

Die weißen Pferde beim Stanglwirt sind Legende. Mit viel Liebe und Einsatz kümmert sich Junior-Chefin Elisabeth Hauser um die Zucht der Lipizzaner: „Wir arbeiten eng mit Dr. Max Dobretsberger vom Gestüt Piber zusammen, dessen Know-how von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurde. Wir wollen so zum Erhalt dieser ältesten Kulturrasse der Welt beitragen.“ Auch mit der Spanischen Hofreitschule pflegt sie regen Austausch: „Uns verbindet eine freundschaftliche Beziehung, Generaldirektorin Elisabeth Gürtler ist ebenso wie ich begeisterte Reiterin und fasziniert von der Eleganz dieser Pferde.“ Die noblen Tiere spielen beim Stanglwirt auch in Zukunft eine tragende Rolle: Nach dem Umbau der Stallungen wird man die Lipizzaner direkt vom Zimmerfenster aus in ihren neuen Paddock-Boxen noch besser beobachten können. Elisabeth Hauser: „Für Pferdefreunde die schönste Aussicht der Welt.“ ■

The white horses at Stanglwirt are legendary. Elisabeth Hauser cares for the breeding of the Lipizzaners with a lot of love and dedication. “We work closely with Dr Max Dobretsberger from the Piber Federal Stud, whose expertise has been declared an example of intangible world cultural heritage by UNESCO. We want to play our part in preserving the oldest breed in the world.” She also keeps up an active exchange with the Spanish Riding School. “We have a close relationship. The General Director Elisabeth Gürtler is just as keen a rider as I am and is fascinated by the elegance of these horses.”

These noble creatures will also play a leading role at Stanglwirt in the future. After their stables are renovated, you will have an even better view of the Lipizzaners in their paddock boxes straight from the bedroom windows. “The best view in the world for horse lovers,” as Elisabeth Hauser puts it. ■



RR

RIANI

TEAM MOTHER & DAUGHTER

in love we trust

Alles im Fluss *In free flow*

Die Fischerei-Rechte in Tirols Gewässern sind seit ewigen Zeiten in fester Hand: Wer sie einmal erworben hat, reicht den wertvollen Besitz von Generation zu Generation weiter. Eine Neuvergabe der Lizenzen ist also ein Jahrhundertereignis – und ein solches hat der Stanglwirt genutzt, um die Rechte an einem weitverzweigten Flusssystem zu erwerben. Johannes Hauser: „Der kleine Bach entspringt direkt im Kaisergebirge und fließt auch beim Stanglwirt vorbei. Das ganze Gebiet ist ohne Nebenarme 14 Kilometer lang, reicht bis nach Ellmau, St. Johann und Kitzbühel.“ Für ihn ist es eine Ehre, die Verantwortung für dieses riesige Stück Natur tragen zu dürfen. „Mit den Rechten gehen auch Pflichten einher, man muss sich um die Gewässer kümmern.“ Tatsächlich hat der Stanglwirt damit bei vielen Entscheidungen, die das Wasser betreffen könnten, Mitspracherechte. Und wer den Stanglwirt kennt, weiß, dass mit dieser Verantwortung nicht leichtfertig umgegangen wird. Johannes Hauser: „Es steht jedenfalls der Naturschutz im Mittelpunkt, wir wollen die Bäche so naturnah wie möglich bewahren.“ Im Mittelpunkt steht für ihn das Wohlergehen „des klassischen Tiroler Fisches in diesen kleinen Flüssen, der Bachforelle.“ Hausers Ziel ist es, dass sich der Besatz ganz natürlich regeneriert, ohne menschlichen Eingriff. Fischereikarten werden deshalb nur sehr selektiv vergeben. „Man kann bei uns im Stanglwirt Fliegenfischen lernen, aber natürlich nach dem Prinzip Catch and Release: Die Fische werden sofort wieder freigelassen. Ihnen soll es beim Stanglwirt ja gut gehen, wie allen anderen Lebewesen auch.“ ■

Der Stanglwirt erwarb das Fischerei-Recht in einem weitverzweigten Bachsystem.
Stanglwirt has acquired the fishing rights for an extensive system of streams.



St. Angelwirt.
Johannes Hauser fischt in
„Stanglwirt-Gewässern“.
St. Angelwirt.
Johannes Hauser fishes
in “Stanglwirt waters”.

The fishing rights to Tyrolean waters have been in private hands from time immemorial. Once you get hold of them, you have a valued possession to pass down from generation to generation. So new licences are only ever granted once in a hundred years – and Stanglwirt has taken advantage of just such an occasion to acquire the rights to an extensive river system.

Johannes Hauser: “The little stream has its source directly in the Kaiser Mountains, and also flows past the Stanglwirt. The whole area is 14 kilometres long, excluding tributaries, and extends as far as Ellmau, St. Johann and Kitzbühel.” He considers it an honour to be responsible for this vast tract of nature.

“There are obligations attached to the rights as well; you have to look after the open water.” The Stanglwirt actually has a say in many of the decisions affecting the water. And anyone who knows the Stanglwirt, knows that this responsibility is not taken lightly.

Johannes Hauser: “Nature conservation is at the heart of everything, as we want to keep the streams as natural as possible.” His main concern is the welfare of the “classic Tyrolean fish in these little rivers, the brown trout.” Hauser’s ambition is for the stock to regenerate naturally, without human intervention. This is why the Stanglwirt is so selective about handing out fishing permits. “You can learn fly-fishing with us here at Stanglwirt, but you have to apply the “catch-and-release” principle, of course, and release the fish again immediately. You should enjoy yourself at Stanglwirt, but so should all other living beings.” ■



Aus der Mitte entspringt ein Fluss.
Die Bäche kommen direkt
vom Kaisergebirge.
A river runs through it.
*The streams come directly
from the Kaiser Mountains.*





JETZT ONLINE SHOPPEN
SHOP.RUESCHENBECK.COM



Rueschenbeck

JUST JEWELS

DIE KOLLEKTION – DAS ORIGINAL MIT DEM „*re*“



Rainbow Ice Ring ab 3.950 €

DORTMUND · DUISBURG · DÜSSELDORF · FRANKFURT · KITZBÜHEL · KÖLN · MÜNSTER · OBERHAUSEN (CENTRO.)

A-6370 KITZBÜHEL · HINTERSTADT 9 · TEL. +43 (0)5356 - 66 34 50

WWW.RUESCHENBECK.COM



PATEK PHILIPPE
GENEVE

JUST JEWELS

AUDEMARS PIGUET
Le Brassus



BREITLING
1884

CHANEL



⌘
EBEL

GUCCI



HUBLOT



JOCHEN POHL

NOMOS
GLASHÜTTE

PESAVENTO
no superbia

Powellato



TAMARA COMOLLI



TW STEEL®
BIG IN OVERSIZED WATCHES

UND VIELE MEHR



Mutter Erde *Mother Earth*

Der Stanglwirt ist Bio-Pionier. Und startet jetzt gemeinsam mit dem WWF eine ganz besondere Kooperation.

The Stanglwirt is a "green pioneer" and is now joining forces with the WWF.

Gemeinsam für die Umwelt.

Der WWF unterstützt den Stanglwirt, noch nachhaltiger zu werden.

Together for the environment.

The WWF supports the Stanglwirt in becoming even more sustainable.



Die Philosophie von Stanglwirt Balthasar Hauser ist ebenso einfach wie logisch. „Nehmen, was da ist“, lautet einer seiner Leitsprüche. Was er damit meint: Für alle seine Ideen verwendet er nur natürliche Materialien aus der Umgebung. Weil nur so Authentizität entsteht – und den Gästen ein ehrliches Urlaubserlebnis beschert. Damit auch seine Kinder und Enkel nehmen können, „was da ist“, müssen die Ressourcen – also die Umwelt – geschont werden. Der Stanglwirt wurde damit Bio-Pionier: Mit dem ersten Biomasse-Heizkraftwerk in einem österreichischen Hotelbetrieb, der ausschließlichen Verwendung von Vollholz-Zirben-Möbeln und Naturmaterialien in den Zimmern und Suiten, mit den Lebensmitteln aus der Stanglwirt-Bio-Landwirtschaft für den Hotelbetrieb, dem Einsatz von Holzziegeln, die mit Kalkmörtel statt Zement gebunden werden, und vielen weiteren Beispielen mehr. Die riesigen Wellness- und Spa-Erlebniswelten werden nicht nur aus hauseigenen Quellen gespeist, mittels Wärmepumpen wird auch die natürliche Wärme des Wassers fürs Heizen genutzt.

The philosophy of the Stanglwirt's Balthasar Hauser is both simple and logical. "Use what's there", is one of his favourite mottos. Put simply, he aims to use only natural materials from the environment for all his ideas, as this is the only way to guarantee an authentic holiday experience for guests staying at the hotel.

To ensure that his children and grandchildren are also able to make use of "what's there", the Earth's resources – i.e. the environment – must be protected. Stanglwirt has therefore become a pioneering eco hotel, with the first biomass thermal power generator in an Austrian hotel, exclusively solid Swiss stone pine furniture and natural materials in the rooms and suites, food produced from the Stanglwirt's own farm and the use of wood bricks bonded using lime mortar instead of cement to name but a few examples. The energy required for the vast Wellness and Spa worlds is not just obtained from internal sources; energy for heating is also extracted from the water using heat pumps. "Stanglwirt is a role model for sustainability", says Thomas Kaissl, Head of Green Economy at

Alleskönner Wasser.
Das köstliche Kaiser-Wasser ist auch Energiespeicher.
All-purpose water.
The delicious Kaiser water is also a source of energy.

„Der Stanglwirt hat Vorbildwirkung in Sachen Nachhaltigkeit.“
“Stanglwirt is a role model for sustainability.”



Bewusst natürlich.

Viele Tiere finden beim Stanglwirt ein artgerechtes Zuhause.

Environmentally conscious.

Stanglwirt is the perfect home for many animals.

„Der Stanglwirt hat Vorbildwirkung in Sachen Nachhaltigkeit“, sagt auch Thomas Kaissl, Bereichsleiter Umwelt und Wirtschaft beim WWF. Der WWF kennt das Fünf-Sterne-Biohotel seit den 90ern, „als wir gemeinsam mit der Familie Hauser die Trockenlegung eines Moores verhindern konnten“. Jetzt will man gemeinsam einen Schritt weitergehen. Eine eigene Umweltgruppe wird im Stanglwirt gebildet, die Ideen entwickelt, mit dem WWF bespricht und kreativ umsetzt. „Diese Gruppe umfasst nicht nur die Führungsebene, da sind alle Mitarbeiter eingeladen“, erzählt Kaissl über die Kooperation. Gemeinsam sind schon einige vielversprechende Ideen entstanden. Food Waste und Klimaschutz haben sich ganz klar als die ersten Kernthemen der Kooperation herauskristallisiert. „Das Thema Food Waste liegt auch dem Stanglwirt besonders am Herzen. Deshalb ist man vom Nachmittags-Buffer abgekommen, weil dort viele Nahrungsmittel unnötig weggeworfen wurden.“ Ein weiterer Schritt ist die strenge Auswahl von Lieferanten, im Gasthof etwa werden neben Produkten aus der eigenen Bio-Landwirtschaft großteils Lieferanten aus

WWF. The WWF first encountered the five-star eco-hotel in the 1990s, “when we were able to prevent the drainage of a moor together with the Hauser family.”

Now the two want to take things one step further. The Stanglwirt is forming its own environmental group, which will develop ideas, discuss them with the WWF and then find creative ways to implement them.

“This group isn’t just a management body; all employees are also invited to take part,” explains Kaissl. A few extremely promising ideas have already been developed. Food waste and climate protection have emerged as the first core themes of the cooperation.

“The topic of food waste is also a priority at the Stanglwirt. They have stopped serving an afternoon buffet because so much food gets thrown away for no reason.” Another step is the strict selection of suppliers. In addition to products from the hotel’s own organic farm, produce is mainly sourced from local suppliers. Furthermore, Stanglwirt head chef Thomas Ritzer has been certified as a “Green Chef”.



der Region beauftragt, Stanglwirt-Küchenchef Thomas Ritzer ist sogar als „Green Chef“ zertifiziert. Auch beim Thema Energie sucht man beim Stanglwirt nach Einsparungsmöglichkeiten. Kaissl: „Es geht uns darum, witzige und kreative Ideen zu entwickeln, wie man auch die Gäste fürs Energiesparen gewinnt.“ Eine solche Idee ist z. B., dass man beim Spinning im Fitnessbereich anzeigt, wie viel Energie mit dem Workout am Fahrrad erzeugt wurde – und wofür diese reichen würde. Kaissl: „Ich glaube, es ist für den Gast ganz wichtig zu sehen, wie lange man am Fahrrad treten muss, um etwa genug Energie für einen Föhn zu erzeugen.“ Dass die Wege zum Naturschutz mit viel Charme beschritten werden, ist auch Junior-Chefin Maria Hauser-Lederer wichtig: „Wir wollen unsere Gäste nicht belehren oder gar belästigen. Es ist eine Einladung, mit uns gemeinsam die Natur zu schützen.“ Wie etwa während einer Themenschwerpunktwoche, die voraussichtlich im Mai stattfindet. Maria Hauser-Lederer: „Gemeinsam mit dem WWF wollen wir in dieser Woche Umweltschutz-Themen besonders präsent

Stanglwirt is also looking for ways to save energy. Kaissl: “We are all about developing witty, creative ideas that get guests involved in the energy-saving process.”

One such idea is to display how much energy has been generated on guests’ bikes during a spin class – and what this energy could be used for. Kaissl: “I think it’s important for guests to see how long you would need to spend working out on a bike just to generate enough energy to power a hairdryer.” According to Maria Hauser-Lederer, it is also important to take a light-hearted approach to raising environmental concerns: “We don’t want to lecture or pester our guests. It is instead an invitation to join us on the path to nature conservation.”

One way to convince people is during the themed environment week expected to take place in May. Maria Hauser-Lederer: “Together with the WWF, our aim is to illustrate key environmental protection issues during this week.”

Presentations and workshops will be held by WWF experts, and the Stanglwirt could become the stage for public discussions on these issues.

Lebensräume.
Tirol bietet vielen seltenen Tieren eine Heimat.
Habitats.
Tyrol is home to many rare animals.

„Wir laden die Gäste ein, gemeinsam die Natur zu schützen.“
“We invite our guests to join us on the path to nature conservation.”



Tanz bei Kerzenschein.
Auf der Tenne wird gezeigt, wie schön Energiesparen sein kann.
Dance by candlelight.
At the hotelbar „auf der Tenne“ you'll experience just how beautiful saving energy can be.

vermitteln.“ Es werden Vorträge von und Workshops mit WWF-Experten angeboten, für öffentliche Diskussionen zum Thema könnte der Stanglwirt zur Bühne werden. Im Restaurant wird die Auswahl vegetarischer Gerichte vergrößert und der CO₂-Fußabdruck von Mahlzeiten angeführt. Sogar die Bar soll am Abend in reinem Kerzenlicht erstrahlen. „Wir zeigen, dass Naturschutz nichts mit Verzicht zu tun hat, sondern oft zu einfach schöneren Momenten führt“, so die Stanglwirt-Junior-Chefin. Auch die weitere Reduzierung des ohnehin bereits geringen CO₂-Ausstoßes steht auf der Herzensagenda der Stanglwirt- und WWF-Kooperation. „Das restliche CO₂, das durch uns dann noch verursacht wird, kompensieren wir, indem wir z. B. den ‚Regenwald der Österreicher‘ in Costa Rica – ein großartiges, nachhaltiges Projekt der Wiener Universität für Bodenkultur – maßgeblich unterstützen.“ Ein Ziel, für das sich auch der WWF begeistert. „Der Stanglwirt ist ein Leitbetrieb, dessen Ideen über die vielen internationalen Stammgäste in die ganze Welt ausstrahlen.“ Ein gutes Gefühl, daheim beim Stanglwirt zu sein und damit beizutragen, dass die Welt ein noch schönerer Ort wird und bleibt. ■

The number of vegetarian dishes served in the restaurant will be increased and the CO₂ footprint of meals will be shown. Even the bar will be illuminated in the evening by candlelight only. “

We are demonstrating that nature conservation has nothing to do with sacrifice; it actually makes life more enjoyable,” says Maria. Further reduction of the already low CO₂ emissions is also at the heart of the agenda between the Stanglwirt hotel and WWF. “We compensate for the remaining CO₂ still being generated by us by providing valuable support to causes such as the “Rainforest of the Austrians” in Costa Rica – a fantastic sustainable project being implemented by the Vienna University of Natural Resources and Life Sciences.” A goal that the WWF actively encourages too.

“The Stanglwirt hotel is an exemplary business, whose ideas are being shared internationally by its many regular guests from around the world.” It’s a great feeling knowing that you are contributing towards making the world a better place simply by staying at the Stanglwirt. ■

Kneipp erleben in Tirol

Experience Kneipp in the Tyrol

Genießen Sie die positive Wirkung alten Wissens inmitten herrlicher Natur!
Enjoy the positive effects of ancient knowledge surrounded by delightful nature!

Vor mehr als 150 Jahren begründete Sebastian Kneipp sein Heilverfahren, das längst nicht aus der Mode gekommen ist, sondern sich dank seiner wohltuenden Wirkung bis heute großer Beliebtheit erfreut – sogar bekannte Youtuber und Social-Media-Stars sind begeistert auf den Spuren Kneipps unterwegs. Gemäß Kneipps Überzeugung – „alles, was wir brauchen, um gesund zu bleiben, hat uns die Natur reichlich geschenkt“ – entwickelte er seine auf den fünf Säulen Wasser, Pflanzen, Bewegung, Ernährung und Balance basierenden Behandlungen. Und nirgendwo sonst könnte man diese wohl besser genießen als in der herrlichen Region rund um den Wilden Kaiser! Lassen Sie sich durch unseren Film (bequem über den QR-Code) inspirieren und gönnen Sie sich und Ihrer Gesundheit etwas Gutes: Entdecken Sie in unseren Kneipp Shops, z. B. im Designer Outlet Salzburg, das ganze große Kneipp-Sortiment. Oder stöbern Sie bequem im neuen Online-Shop – Sie werden begeistert sein!

Over 150 years ago, Sebastian Kneipp established his form of healing that remains popular to this day thanks to its beneficial effects. Even well-known YouTubers and social media stars are enamoured by Kneipp's methods. Kneipp developed his approach, which is based on the five cornerstones of hydrotherapy, herbalism, exercise, nutrition and balance, according to his belief that "everything we need to live healthily, nature has given us in abundance." And there can be nowhere better to enjoy this naturopathic treatment than in the magnificent region surrounding the Wilder Kaiser mountain! Let our film inspire you (just scan the QR code) and treat yourself and your health to a little bit of goodness: Discover the entire range of Kneipp products in our Kneipp shops, such as our store at the Designer Outlet Salzburg. Alternatively, why not browse through our new online shop at your leisure – you'll be delighted by what you can find!



Kneipp Shop im Designer Outlet Salzburg.
Kneipp shop at the Designer Outlet Salzburg.



Beim Wassertreten: Jess von Alabastermädchen, Kim Lianne und Ella the Bee.
Treading water: Jess from Alabastermädchen, Kim Lianne and Ella the Bee.



Kontakt/Contact:

Kneipp auch online erleben unter
www.kneipp.com

Kneipp Shop Designer Outlet Salzburg
Kasernenstraße 1
AT 5073 Wals-Himmelreich
0043-662-850430

Kneipp Shop Designer Outlet Parndorf
Designer-Outlet-Straße 1
AT 7111 Parndorf
0043-2166-20447



Neu von Kneipp:
Verwöhnendes Creme-Öl-Peeling.
*New from Kneipp:
Indulgent cream-oil exfoliator.*



Goldene Zeiten *Golden times*

Das berühmteste Reisemagazin der Welt findet den Stanglwirt ausgezeichnet.
The most famous travel magazine in the world finds Stanglwirt to be outstanding.

Die Gold List ist die Krönung: Unter den vielen Preisen und Auszeichnungen, die der Stanglwirt bisher erhalten hat, leuchtet die Aufnahme in die Liste der weltbesten Hotels der internationalen „Reisebibel“ Condé Nast Traveler besonders hell: Nur 142 Hotels aus sechs Kontinenten fanden 2016 Aufnahme in diese Auswahl der Allerbesten. „Wir sind wirklich überwältigt“, ist Junior-Chefin Maria Hauser-Lederer tief berührt. „Unsere Familie möchte sich vor allem bei unseren wundervollen Mitarbeitern, die einen großen Beitrag zu dieser ehrenvollen Auszeichnung geleistet haben, und unseren vielen treuen Gästen bedanken, für die wir tagtäglich unser Allerbestes geben.“ Tatsächlich legt Condé Nast Traveler vor allem auf die Unvergleichlichkeit eines Hauses besonderen Wert, der Stanglwirt punktete dabei vor allem in den Kategorien „Spa und Wellness“ und mit zahlreichen Alleinstellungsmerkmalen. Das haben übrigens auch dessen Leser so gesehen: Mehr als 300.000 „Juroren“ der Condé Nast Traveler Readers' Choice Awards reihten den Stanglwirt unter die Top-Ten-Resorts in Europa. Zahlreiche weitere Auszeichnungen, darunter auch von Reiseportalen wie Tripadvisor oder Holidaycheck vom renommierten Falstaff-Gourmetguide für die Gastronomie und die Wellness Aphrodite für den Fitness- und Sportbereich, zeigen, dass nicht nur die Profis von Condé Nast vom Stanglwirt überzeugt sind. ■

The Gold List is the crowning glory. Of the many prizes and awards that Stanglwirt has been awarded thus far, being named as one of the finest hotels in the world by the international “travel bible” Condé Nast Traveler is a truly special highlight. In 2016, only 142 hotels from all six continents were chosen to be listed among the best of the best.

“We are simply overwhelmed,” says a deeply touched Maria Hauser-Lederer. “Our family would above all like to thank our wonderful team, who have been a huge part in our achieving this great honour, not to mention our many dear guests, for whom we give our all every single day.” One of the factors that Condé Nast Traveler values above all is the individuality of an establishment, with Stanglwirt scoring highly in the “Spa and Wellness” categories and with its numerous unique features.

Their readers also agreed: more than 300,000 “judges” of the Condé Nast Traveler Readers' Choice Award ranked Stanglwirt among the top ten resorts in Europe. Numerous other accolades, including those from travel sites such as TripAdvisor or Holidaycheck, the renowned Falstaff Gourmet Guide for gastronomy and the Wellness Aphrodite prize in the “Fitness & Sport” category, show that it's not only the professionals at Condé Nast who are impressed with Stanglwirt. ■

Besser geht's nicht.
Der Stanglwirt zählt jetzt offiziell zu den weltbesten Hotels.
The best of the best.
Stanglwirt now officially belongs to the best hotels in the world.



BOGNER



BOGNER KITZBÜHEL
Vorderstadt 6
bogner.com

SHOPPING HIGHLIGHTS DIE MÜSSEN SIE KENNENLERNEN YOU HAVE TO GET TO KNOW THEM

Unsere liebsten Fashion-Begleiter 2017
Our favourite fashion companions for 2017

TOP MODEL & DESIGNERIN JANA INA ZARRELLA

Pow(d)er de luxe

Fließende Seide trifft auf flauschigen Strick.
Puderfarbener Seidenrock und Pullover von Delicatelove.
Must-have: Kette und Armbänder von Gab&Ty
(siehe Seite 8).

Pow(d)er deluxe

Flowing silk meets soft knitwear.
Powder-coloured silk skirt and sweater from Delicatelove.
Must-have: necklace and bracelets from Gab&Ty
(see page 8).



Stilikonen

Lässige XL-Strickjacke und Crossbody-Tasche von Angela van Moll.
Extravagantes Lederkleid mit Fransen von Steven-K.
Glück auf! Schmuck mit Kleeblatt-Motiven von Gab&Ty.

Style icons

Casual XL knitted jacket and cross-body bag from Angela van Moll.
Extravagant leather dress with fringes from Steven-K.
Good luck! Jewellery with a cloverleaf motif from Gab&Ty.

Stanglwirt



Parlez-vous fashion?

Chic in Strick mit der Cashmerekjacke von ROSA & ME.
Superlässig die Wildlederhose von Steven-K.
Trendsetter-Schuhe P448. Tasche Angela van Moll.

Parlez-vous fashion?

Chic knitwear with the cashmere jacket from ROSA & ME,
super casual suede leather trousers from Steven-K,
P448 trendsetter shoes, Angela van Moll bag.

LENA GERCKE



CADENZA

HANDPICKED LUXURY FASHION JEWELLERY

AZZARO
PARIS

TORY BURCH

KENZO

VERSACE

kate spade
NEW YORK

WWW.CADENZA.COM

AUSTRIA · GERMANY · UNITED KINGDOM · CHINA · ITALY · GIBRALTAR · AZERBAIJAN · ISRAEL · HUNGARY · CZECH REPUBLIC
UND IM HOTEL ERHÄLTICH



Dresscode easy

Stylish und frech die Steppjacke von Frieda & Freddie NY, Boyfriend-Jeans von Silver, Holzfäller-Kuschelhemd von Rails.

Dress-code easy

Stylish and bold quilted jacket from Frieda & Freddie NY, boyfriend jeans from Silver, snug lumberjack shirt from Rails.

© MICHAEL MARTSCH



MS EUROPA | MS EUROPA 2

EINE KLASSE FÜR SICH.

„Keine anderen Schiffe erreichen zurzeit die hohen Standards, die MS EUROPA und MS EUROPA 2 und ihre Crews setzen.“

Douglas Ward, Berlitz Cruise Guide

Die EUROPA und EUROPA 2 erhielten wiederholt als weltbeste Kreuzfahrtschiffe die höchste Auszeichnung: 5-Sterne-plus*. Erleben Sie jetzt eleganten Luxus und die große Freiheit der höchsten Kategorie.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.hl-cruises.de

*Lt. Berlitz Cruise Guide 2017



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES



Boho-Chic

Aufwendig verzierte Tunika und Fußbändchen aus Muscheln im hippen Hippie-Look von Hot Lava. Angesagte Cropped-Flair-Jeans von Silver. Supersoftes Schal (als Kopftuch gebunden) von Frieda & Freddie NY. Unverwechselbar: Clutch mit auswechselbarem Tragegurt von Angela van Moll.

Boho chic

Lavishly decorated tunics and shell ankle bracelets in a hip hippie look from Hot Lava. Fashionable cropped-flair jeans from Silver. Super-soft shawl (tied as a headscarf) from Frieda & Freddie NY. Unmistakeable: clutch with interchangeable shoulder strap from Angela van Moll.



Oh, happy day!

Stylish und alltagstauglich die Luxus-Cashmere-Mode von ROSA & ME. Eine lässige Kombination, die sich jede Frau wünscht. Schuhe Superga. XXL-Badetasche von cute stuff.

Oh happy day

Stylish and suitable for everyday, luxury cashmere fashion from ROSA & ME. A casual combination that every woman wants. Superga footwear, XXL beachbag from cute stuff.

Cool & cozy

Ultrabequem und lässig – Loungewear von JUVIA. Goldene Sneaker im schimmernden Metal-Look von Superga. Kopfhörer mit Wow-Faktor von Friends. Bunte Statement-Armbänder von Gab&Ty. Unsere Lifestyle-„Kuschelmuscheln“ gibt es bei der Firma IHP: www.moebel-garten.at.

Cool & cosy

Ultra-comfortable and casual – loungewear from JUVIA. Gold trainers in a shiny metallic look from Superga. Headphones with the wow-factor from Friends. Bright statement bracelets from Gab&Ty. Our lifestyle “lounge shells” can be found at IHP: www.moebel-garten.at.





ROLLO[®] SOLAR

DESIGN · POOL · COVER

Planen Sie einen Pool und sind noch auf der Suche nach der richtigen Abdeckung?
Fragen Sie ihre Traumschwimmbadabdeckung mithilfe unseres Konfigurators an!
rollo-solar.de

Energie-Oase im Paradies

Energy oasis in paradise

Im Sommer 2014 begann die Erfolgsstory des Campo Bahia als einzigartiges Quartier für die deutschen Fußball-Weltmeister in Brasilien. Der Mix aus Kraft und Natur, Regeneration und Entspannung steht für einen beispiellosen Spirit und machte Campo Bahia weltweit zu einem Sinnbild des Eco-Luxury.

In the summer of 2014, the success story of Campo Bahia began as the luxurious accommodation for Germany's Football World Cup team. The mix of energy, nature, regeneration and relaxation stands for an unprecedented spirit which has turned Campo Bahia into a symbol of eco-luxury worldwide.



Barefoot Luxury auf höchstem Niveau

Barefoot luxury at its highest level

Im Eco-Luxury-Resort Campo Bahia wird die energetische Küste Brasiliens hautnah erlebbar. *The eco-luxury-resort Campo Bahia offers a unique experience of the energetic Brazilian coast.*

Harmonisch eingebettet in die naturgeschützte Idylle der brasilianischen Entdeckerküste, liegt das Eco-Luxury-Resort Campo Bahia. 14 stilvoll ausgestattete Villen in direkter Strandlage eröffnen mit großzügigen, sonnendurchfluteten Räumen den Blick in die Weite des kilometerlangen Palmenstrands. Eine Umgebung, prädestiniert für einen Traumurlaub mit Wellness, Genuss, sportlichen Aktivitäten und kulturellen Entdeckungsreisen. Yoga mit Meerblick, HighTech Beach Gym, Ausflüge mit dem Segelschiff des Resorts, Kitesurfing. Das exklusive Spa L'Occitane verwöhnt mit außergewöhnlichen Treatments auf natürlicher Basis, inspiriert von den Pflanzen und Aromen der Provence. Das Restaurant Caju verbindet die Frische der brasilianischen Kulinarik gekonnt mit zeitgemäßer internationaler Haute Cuisine. Auspowern, Abschalten, Abenteuer – das Campo Bahia bietet großes Erlebnis für alle Sinne. Die Anreise aus Europa erfolgt im bequemen Nachtflug über Salvador, Sao Paulo oder Rio de Janeiro. Nach kurzem Transferflug nach Porto Seguro im Bundesstaat Bahia erreichen die Gäste per hoteleigenem Shuttleservice das malerisch gelegene HideAway, das Campo Bahia.

Campo Bahia nestles harmonically between the protected idyll of the Brazilian Atlantic coast. The sunny, spacious rooms of each of the fourteen luxurious, exquisitely furnished beach villas open up to views into the vast, exotic landscape and the milelong palm beach. An environment predestined for a dream holiday with wellness, indulgence, sports, and cultural explorations: Yoga sessions with an ocean view, a high-tech beach gym, excursions with the resort's schooner or kite surfing ... The exclusive L'Occitane Spa offers extraordinary treatments on a natural basis, inspired by the herbs and perfumes of the Provence. The restaurant Caju skilfully unites the freshness of Brazilian cooking with an international and modern haute cuisine. Power up, unwind, explore – Campo Bahia offers the perfect vacation for all senses. How to get there: from Europe, Campo Bahia can be reached comfortably by a night flight to Salvador, São Paulo or Rio de Janeiro. After a short transfer flight to Porto Seguro in the state of Bahia, the resort's shuttle service takes guests to this unique and picturesquely set hide away.



Campo Bahia fügt sich harmonisch in die brasilianische Küstenlandschaft ein. *Campo Bahia nestles harmonically between the Brazilian coastal landscape.*



Natur ist der wahre Luxus: die stilvollen Villen erfüllen höchste Ansprüche. *Nature is the true luxury: the exquisitely furnished villas create an elevated ambience.*



Der unberührte, weite Hotelstrand wird in Brasilien ehrfürchtig „Praia 7:1“ genannt. *The hotel's untapped wide sand beach reverently is called "Praia 7:1" in Brazil.*

campobahia 
catch your dream

Kontakt/Contact:

Persönliche Arrangements und Info unter /
Personal arrangements and info under:
+49 89 24 20 402-53
booking@campobahia.com
www.campobahia.com

**SMALL
LUXURY
HOTELS**
OF THE WORLD
Independently minded

I-Tüpfelchen

eines jeden Outfits!
Glitzernde Lieblings-Armbänder für jeden Anlass. Style-Regel: Mehr ist mehr!
Angela van Moll.
Sparkling favourite bracelets for every occasion. Style rule: more is more!
Angela van Moll.



Einfach elegant!

Kleider machen Leute. Chiara Boni – La Petite Robe steht für Eleganz, Chic und tolle Silhouetten. Must-have für jeden Kleiderschrank.
You are what you wear. Chiara Boni – La Petite Robe stands for elegance, chic and great silhouettes. A must-have for every wardrobe.



Pretty in Pink!

Diesen Trend betrachten wir durch die rosarote Brille. Solo oder in Kombi. Rosa Töne haben ihren großen Auftritt. Grace Fashion.
We admire this trend through rose-coloured glasses. Solo or in combination. Shades of pink make a big entrance.
Grace Fashion.

Oh So(h)le mio!

Fashion-Allrounder. Setzen Sie Ihre Füße in Szene und verleihen Sie Ihrem Outfit eine Prise Sex-Appeal. UGG.
Fashion all-rounder. Show-off your feet and lend your outfit a hint of sex appeal.
UGG.



Style



Ein perfektes Paar!

In die Stiefel, fertig, los! Auch diese Saison wieder auf dem Fashion-Radar: Mou Boots mit Inner-Wedge. Auf diese vielseitigen Key-Pieces ist immer Verlass.
Boots on, ready to go. Back on the fashion radar again this season: Mou Boots with an inner wedge. You can always rely on these versatile key pieces.



Woman of Style!

Wir lieben Riani – RIANI loves you.
We love Riani – RIANI loves you.

News

Darüber spricht die
Modewelt 2017.

*What the fashion world
is talking about in 2017.*

Hier gibt's was auf die Ohren!

Und zwar jede Menge
Sound & Style. Eine perfekte
Kombination aus Luxus und
Hightech. Friends-Kopfhörer.
*The perfect combination
of luxury and high-tech.
Friends headphones.*



Hüftgold!

Der Gürtel von Aigner ist das
Accessoire-Highlight des Jahres.
*This belt from Aigner is the
accessory highlight of the year.*



Bindungsfähig!

Retro-Klassiker erlebt Comeback. Der angesagte,
schimmernde Metall-Look passt sowohl zu Jeans
als auch zu etwas Eleganterem. Stilbruch
erwünscht. Superga.
*Retro-classics make a comeback. The fashionable,
gleaming metallic look goes with jeans, as well
as something more elegant. There are no firm
style rules. Superga.*

Großstadt- Fieber!

Ultra-lässig, super-bequem
und mega-angesagt:
Casual City-Look.
Frieda & Freddie's NY.
*Ultra-casual, super-
comfortable and
mega-fashionable:
Casual City Look.
Frieda & Freddie's NY.*



Prints Charming!

Trend Muster-Mix. Ebony & Ivory
sind Statement-Schals auf
hohem Niveau: bunt, stylish
und unverwechselbar.
*Trend pattern mix.
Ebony & Ivory are high-class
statement shawls: colourful,
stylish and unmistakable.*



Tragende Rolle!

Neuentdeckung mit Wow-Effekt.
Mit diesem abnehmbaren Tragegurt von
Angela van Moll wird jede Handtasche
zum absoluten Hingucker.
*A new discovery with that WOW effect.
With this detachable shoulder strap
from Angela van Moll, every handbag
will become a total eye-catcher.*



Von der Sehnsucht nach Geborgenheit

About the longing for values

Warum die Familienunternehmen Meindl und Stanglwirt ganz traditionell modern sind.
Why Meindl and the Stanglwirt family businesses are quite traditionally modern.



Trend trifft Tradition.
Meindl übersetzt alpinen Schick ins modische Jetzt.
Trend meets tradition.
Meindl translates Alpine chic into the fashionable present-day.

„Die Werte sind das Entscheidende“, sagt Markus Meindl und erntet begeisterte Zustimmung von Maria und Johannes Hauser. Seit Stunden philosophiert der Chef der weltberühmten bayerischen Leder-Manufaktur mit den beiden Juniorchefs vom Stanglwirt über Tradition, Mut, Ehrlichkeit und unternehmerische Fairness – und immer mehr Gemeinsamkeiten treten zutage. Beide Unternehmen haben jahrhundertealte Wurzeln, hinter beiden Unternehmen steht eine traditionell geführte Landwirtschaft, beide setzen auf Nachhaltigkeit und Natur. Der Stanglwirt ist weltweit beachteter Bio-Vorreiter in der Hotellerie, Meindl macht seine berühmten Lederhosen nach wie vor aus sämisch gegerbtem Leder und eingebürsteten Farben: ein aufwendiges Verfahren, das aber dafür komplett ohne Chemie auskommt. Und: Beide Unternehmen laufen keinen kurzfristigen Modetrends nach – und sind vielleicht gerade deshalb viel moderner als kurzfristige Hypes. „Wir machen nichts für die Wegwerfgesellschaft, wir versuchen, das Verständnis dafür zu vermitteln, was wirklich werthaltig ist“, sagt Meindl. Mit diesem Grundsatz begeistert er internationale Luxusmarken aus dem Automobil- und Motorradbereich ebenso wie viele Stammkunden, von denen nicht wenige einen prominenten Namen tragen und lange Anreisen an den Meindl-Firmensitz ins bayerische

“The values are what matters,” says Markus Meindl, earning enthusiastic agreement from Maria and Johannes Hauser. The head of the world-famous Bavarian leather manufacturer has been philosophising for hours about tradition, courage, honesty and fairness in business with the two Junior Directors from the Stanglwirt – and they keep finding more and more that they have in common. The roots of the two businesses are centuries old, both businesses have a background in traditionally-run farming, and they both aspire to sustainability and preservation of the natural world. The Stanglwirt has an international reputation as an organic pioneer in the hotel industry, while Meindl makes its famous lederhosen in the same way it has always done, with chamois tanned leather and brushed-in colours. This is a complex process, but one which manages without chemicals of any kind. What’s more, neither company slavishly follows short-term fashion trends – which is perhaps exactly why they are more modern than short-term hypes.

“We don’t make anything for the throwaway society, we try to create an understanding of true value,” says Meindl. This is the principle that has inspired luxury brands from the global automotive and motorcycle industry, just as it has many regular customers, including more than a few prominent names, who are happy to make the long journey to the Meindl head quarter in Kirchanschöring in Bavaria, in order to invest →



Erfolg mit Zukunft.
Markus Meindl, Maria und
Johannes Hauser (v.l.n.r.).
Success with a future.
Markus Meindl, Maria
and Johannes Hauser
(from left to right).



„Man muss auch den Mut haben, Neues zu wagen.“

“You must also have the courage to try new things.”

Kirchanschöring in Kauf nehmen, um sich mit ehrlicher und authentischer Mode mit einer Extraportion alpiner Kultur und neuerdings auch hochwertigsten Wohnaccessoires und Möbeln auszustatten. Viele davon fahren dann weiter zum Stanglwirt, wo sie ebenfalls zu den Stammgästen zählen. Was aber macht die beiden Traditionsunternehmen so begehrt? „Es ist die Sehnsucht nach Geborgenheit, die der Stanglwirt ebenso vermittelt wie wir mit unserer Bekleidung“, sagt Meindl. „Und um Vertrauen“, ergänzt Maria Hauser-Lederer. „Bei uns wissen Gäste und Kunden, dass sie eine ehrliche und nachhaltige Leistung bekommen. Auch Zugehörigkeit ist wichtig: Man schätzt die ehrliche Offenheit, das Familiäre, das unsere Unternehmen verkörpern.“ Und wie erhält man diese Werte für die Zukunft? Johannes Hauser hat dafür schon ein Rezept: „Lange bestehende Unternehmen sind wie Edelsteine, die man formt und an die nächste Generation weitergibt. Da kann uns die Tradition nur helfen: Man muss das Können der alten Generation anerkennen, nie den Ursprung aus den Augen verlieren. Aber man muss auch den Mut haben, Neues zu wagen, das, wofür man geschätzt wird, ständig ausbauen und verfeinern.“ Diesmal ist es an Markus Meindl, bestätigend zu nicken: „Es geht eben nicht ums Geld. Sondern darum, etwas Gutes zu machen. Nur dann bekommt man auch gute Mitarbeiter. Und die braucht man für den Erfolg.“ ■

in honest and authentic fashions with an extra dose of Alpine culture, and recently, quality home accessories and furniture as well. Many of them then proceed straight to the Stanglwirt, where they are also a regular presence.

But what is it that makes these two traditional companies so desirable? “It is the longing for values that is embodied both by the Stanglwirt, and by our clothing,” says Meindl. “And it is about trust,” adds Maria Hauser-Lederer: “Our guests and customers know that what they get from us is honest and sustainable. A sense of belonging is also important. People appreciate the honest openness and sense of family epitomised by our companies.” And how do you preserve these values for the future? Johannes Hauser already has a recipe: “Companies that have been in existence for a long time are like precious gemstones; you shape them and pass them on to the next generation.

Tradition can only help us in this. You have to acknowledge the ability of the previous generation, and never lose sight of your origins. But you must also have the courage to try new things, and continuously enhance and refine the things that you are appreciated for.”

This time it is Markus Meindl’s turn to nod in confirmation: “It is not about money. It is about making something good. Only then can you attract good staff, which is what you need to be successful.” ■



Erinnern Sie sich noch an Ihren letzten Urlaub im Stanglwirt?

Geerdet, authentisch, natürlich? Wir lagen Ihnen dort zu Füßen. mafi Naturholzböden bereiten die Basis für private als auch kommerziell genutzte Räume auf der ganzen Welt.

www.mafi.com

LÄRCHE Breitdielen | gebürstet | natur geölt

mafi
: walk on art

Naturholzböden · handgefertigt in Österreich · mafi Naturholzböden GmbH · A-5212 Schneegattern · +43.[0]7746.27 11 · office@mafi.com

Leidenschaft

Die neueste Rute Sage X 590-4 gibt es kurzzeitig in limitierter Auflage in edelster und zugleich praktischer Präsentation. www.rudiheger.eu
Thema Fischen siehe auch Seite 42.
*Limited numbers of the latest 590-4 Sage X fly rod will be available for a limited time, in a most elegant yet practical presentation. www.rudiheger.eu
For more on fishing, see page 42.*



Definition & Struktur

Hauptsache unkonventionell!
Rough Paste 12 für ein individuelles Styling. Redken.
*The main thing is, it's unconventional!
Rough Paste 12 for individual styling.
Redken.*



Geheimrezept

Geschüttelt oder gerührt? Das goldene Stanglwirt-Bar-Rezeptbuch verrät viele Geheimnisse der Tenne.
Shaken or stirred? The golden recipe book at the Stanglwirt Bar reveals many of the secrets from those in the know.



Komm, spiel mit mir ...

Das ultimative Carrera-Rennsportvergnügen mit Fahrzeugen im Maßstab 1:24. Spur wechseln und überholen mit bis zu vier Fahrzeugen gleichzeitig garantiert echtes Rennsport-Feeling für zu Hause!
The ultimate Carrera racing enjoyment with vehicles on a scale of 1:24. Lane changes and overtaking with up to four vehicles at the same time, guaranteeing that real racing experience for the home.



Das gefällt uns

Must-haves für Männer.

Must-haves for men.



Gerry Deicker
Serviceleiter Restaurant.
Restaurant manager.

Die Königin

der Spiegellosen ist die neue Hasselblad X1D. Unser Fazit: insgesamt erstklassig.
*The queen of mirrorless cameras is the new Hasselblad X1D.
Our conclusion: top-class overall.*



LOUIS XIII

Die Compositionsgeheimnisse dieses Grande Champagne Cognac werden seit Generationen von Rémy Martins Kellermeistern gehütet.
*„Wie für einen König gemacht.“
The mystery of the composition of this Grande Champagne Cognac has been protected for generations by Rémy Martin's cellar masters.
„As if made for a king.“*

Vermögen anvertrauen heißt für uns das Agieren dem Reagieren vorziehen.

BTV VIER
LÄNDER
BANK

DIE BANK FÜR ANSPRUCHSVOLLE PRIVATKUNDEN

Vernunft, Verantwortung und Ertrag.

Die Zukunft lässt sich nicht vorhersagen. Unsere Eigenständigkeit, Expertise und Erfahrung haben aber auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten vielfach ausgezeichnete Portfolios hervorgebracht und uns kerngesund erhalten.

Unternehmerische Unabhängigkeit, verlässliche Werte und ein Betreuungsteam, das Ihre individuellen Bedürfnisse versteht: das macht die BTV zur idealen Veranlagungsbank für anspruchsvolle Privatkunden. Ihrem Vermögen verpflichtet. Unserem Weg verbunden. Seit 112 Jahren.



Mehr über unsere Auszeichnungen
auf btv.at/auszeichnungen

btv.at/privatkunden

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

So liab hab i di

Henkeltasche, der Klassiker in Leder. Angela van Moll. *The classic leather handbag.* Angela van Moll.



Urig

Mann trägt Tradition. Hemd und Strickjacke von Hammerschmid. *Traditional wear. Shirt and knitted jacket from Hammerschmid.*

Stil-echt

ist klar die Lodenjacke für Damen von Hammerschmid. *The ladies' loden blazer from Hammerschmid.*



Platzhirsch

Für echte Kerle mit Klasse. Die Hirschlederhose von Meindl. *For real guys with class. Deerskin Lederhosen from Meindl.*



Fesch samma!

Im Dirndl von Tostmann, denn beim Thema Tracht ist das Traditionsunternehmen unbestritten die heimliche Instanz. *Dirndl from Tostmann because, when it comes to traditional dress, this company is indisputably the first choice.*

Oben und unten hui

Lederschuhe von dirndl+bua. Da kann Mann feiern. *Leather shoes from Dirndl&Bua. Worth celebrating.*



Eine Hand voll Glück

Armreifen und Ringe mit Kleeblatt von Gab&Ty. *Cloverleaf bracelets and rings from Gab&Ty.*



Trixi Moser
Hotel Direktorin.
Hotel-Directrice.



„Weiß
Wurst is!“
Das stilechte
Weißwurstparty-Outfit
passend zur stimmungsvollsten
Hahnenkamm-Hüttengaudi.

ALLE ARTIKEL IM STANGL-SHOP ERHÄLTICH.

Schene Madln

tanzten in den Schuhen von dirndl+bua. *Dancing in shoes from Dirndl&Bua.*



Sweet little Rehlein

Das verspielte Nickituch ist ein kleiner Superstar. Egal ob am Hals oder an der Handtasche. Bambi-Tuch von Codello. *This pretty Nicky scarf is a little superstar. Whether round your neck or on your handbag. Bambi scarf from Codello.*





BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur



Holnburger

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

Patrizia & Anton
Holnburger

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

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

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

*Master butcher and king of the traditional
"Weißwurst" Toni Holnburger from Miesbach in
Upper Bavaria has been supplying the Stanglwirt
with highest quality meat and sausage products
from traditional production for over 20 years.*

*He gave the yearly Weißwurstparty its name,
serving his Bavarian speciality to the guests.
Beyond their business relationship, the families
Holnburger and Hauser have been friends
for many years.*

*The Holnburger family wishes you a nice
stay and "Guten Appetit"!*

www.holnburger.de





„Die beste Freude ist
wohnen in sich selbst.“

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

Impressionen wohnen

ALLE ARTIKEL IM STANGL-SHOP ERHÄLTlich.



Kaufflausch

Gestrickt oder geknüpft setzen diese kuscheligen, lässigen, losen Kissen überall einen wunderschönen farblichen Akzent.

Knitted or knotted, these cosy, casual loose cushions make wonderful, colourful highlights wherever you put them.



Liebe geht durch den Magen

Tischlein, deck dich! Liebevoll bemaltes Geschirr für Gute-Laune-Momente.
The wishing table. Lovingly painted tableware for those happy moments.



Natur pur

Diese originelle Obstschale aus Wurzeln und Glas wirkt warm und behaglich. Ein Eyecatcher für Ihren Esstisch.
This original fruit bowl made from roots and glass appears warm and cosy. An eye-catcher for your dining table.



Romantisches Flair

Sanft strahlendes Kerzenlicht und Blumenmeer für stimmungsvolle Augenblicke.
Softly radiating candlelight and a sea of flowers for atmospheric moments.



Gute Nacht und süße Träume

Ein leichter Duft von Lavendel mit einem Hauch von Eukalyptus und Moschus für Ihre Bettwäsche. Gesund und entspannt schlafen mit Marie-Stella-Maris.
A faint scent of lavender with a hint of eucalyptus and musk for your bed linen. A healthy and relaxed sleep with Marie-Stella-Maris.

Nimm doch bitte Platz

Diese coolen Hocker in Braun und Schwarz haben definitiv Kultpotenzial.
These cool stools in brown and black definitively have cult potential.





Juvia^{*}



Schöner wohnen *Better living*

... in den frisch renovierten Stammhaus-Zimmern und Bio-Suiten.
... in the newly renovated Stammhaus rooms and Bio-suites.

Genau genommen gibt es eigentlich keine Zimmer oder Suiten beim Stanglwirt. Denn Balthasar Hauser baut für seine Gäste echte Tiroler „Stuben“ – mit hochwertigen Zirbenholzmöbeln und Naturstoffen. Weil nur das die Zutaten sind, die einen Raum zu einem besonderen Wohlfühl-Ort machen. Und weil solche Zimmer auch nie unmodern werden, wie die ersten frisch renovierten Bio-Suiten und Stammhaus-Zimmer zeigen. Das Besondere daran: Erstmals waren dafür ausschließlich die Juniorchefs Maria, Elisabeth und Johannes Hauser verantwortlich. „Wir wollten unseren Vater damit überraschen und das von ihm kreierte, besondere Ambiente gleichzeitig bewahren“, sagt Maria. Natürlich blieb man der Stanglwirt-Tradition treu und verwendete ausschließlich chemiefreie Materialien aus der Natur. Ausgesucht wurden die Möbel und die Stoffe für die neuen Einheiten angelehnt an den beliebten Stanglwirt-typischen Stil.

To be exact, there aren't any rooms or suites at the Stanglwirt. That's because Balthasar Hauser builds authentic Tyrolean "Stuben" for his guests – complete with high-quality Swiss stone pine furniture and natural materials, because these are the ingredients that turn a simple room into a haven of relaxation. And what's more, rooms like these never go out of style, as can be seen in the first of the newly renovated Bio-suites and Stammhaus rooms. In one way, this project was a landmark event: it was the very first renovation managed exclusively by Junior Directors Maria, Elisabeth and Johannes Hauser.

“We wanted to surprise our father whilst simultaneously preserving the special atmosphere that he created,” says Maria. Of course they stayed true to Stanglwirt tradition and used only chemical-free, natural materials. The furniture and materials selected for the new units were chosen based on the much-loved style typical of the Stanglwirt.

Das neue Daheim.
Die neu renovierten Zimmer
und Suiten im Stammhaus.
The new home.
*The newly renovated rooms
and suites in the Stammhaus.*

Genießen Sie unseren
ZIMMERSERVICE
in Ihrer Privatsuite

EMIRATES FIRST

Wählen Sie zwischen abwechslungsreichen Gourmet-Menüs und genießen Sie feinste Speisen zu jeder Zeit mit exklusiven, handverlesenen Weinen – und das alles in Ihrer komfortablen Privatsuite.

Hello Tomorrow


Emirates



Hauseigene Experten.
Der Stanglwirt-Bautrup in Aktion.
In-house experts.
The Stanglwirt construction crew in action.

Die Handwerker wählte Elisabeth aus. Sie verließ sich dabei auf das Know-how langjähriger Partner aus dem Umfeld: Die Holz-Manufaktur Brantner aus dem Tiroler Waidring baute die Möbel aus Zirbenholz und verlegte den wunderschönen hellen Holzboden aus Tiroler Gebirgslärche. Der Kufsteiner Spezialist Eder Raumtextil nähte die edelsten Leinenstoffe in Sonnengelb und Creme für Vorhänge und Möbelbezüge. Das ausgeklügelte Beleuchtungskonzept mit der eleganten indirekten Beleuchtung plante das Tiroler Lichtstudio Eisenkeil. Sie realisierten auch die Ideen von Johannes, der für technische Raffinessen in den neuen Zimmern zuständig zeichnete. So war es etwa seine Idee, dass in den Nachtkästchen ein Licht angeht, wenn man sie öffnet. Während der Bauarbeiten haben Balthasar und Magdalena Hauser persönlich noch ihre langjährige Erfahrung eingebracht. Das ist Family-Teamwork pur und jetzt sind die neuen Bio-Suiten und Stammhaus-Zimmer bezugsfertig. Wunderschön sind sie geworden – sind sich Stammgäste einig – und ein Garant, dass man sich auch in Zukunft beim Stanglwirt daheim fühlt. ■

Elisabeth selected the craftsmen, relying on the expertise of long-standing local partners: Brantner, the wood manufacturer from Waidring in the Tyrol, built the furniture out of Swiss stone pine and laid the beautiful, light wooden floors made of Tyrolean mountain larch. The Kufstein-based textiles specialist Eder sewed the curtains and upholstery from the finest sunshine-yellow and cream linens. The ingenious lighting concept with elegant indirect illumination was devised by the Tyrolean lighting studio Eisenkeil. They also implemented Johannes' ideas, who was responsible for the technological refinements in the new rooms. It was his idea for a light to come on in the bedside table when it is opened, for example.

During the construction works, Balthasar and Magdalena Hauser were also on hand with their many years of experience: family teamwork pure and simple. In the meantime, the new Bio-suites and Stammhaus rooms are ready for their first guests. They are beautifully finished – as regulars all agree – and guarantee that you will continue to feel at home at the Stanglwirt. ■

JAHRELANGER WEB-PARTNER

MICADO
IT-SOLUTIONS



WWW.STANGLWIRT.COM

BALD IM NEUEN LOOK

Micado IT-Solutions · Kitzbühel · 05356 / 65278 · www.micado.cc

Frühstück IN HÖCHSTER Vollendung



GENUSS
360

Das Beste für den guten Morgen präsentiert Ihnen täglich das reichhaltige Frühstücksangebot im Stanglwirt. Eurogast Sinnesberger ist der regionale Großhandelspartner für die Gastronomie und Hotellerie und bietet ein umfangreiches Frühstückssortiment an. Hochwertige Bio-Köstlichkeiten, feinste regionale Spezialitäten und weitere Leckerbissen finden Sie in unserem Genussmarkt in Kirchdorf - überzeugen Sie sich selbst. Einkauf ohne Kundenkarte möglich. www.sinnesberger.at

**Volles Sortiment.
Voller Geschmack.**

eurogast
Sinnesberger

Schlaf gut

Sleep well

Stanglwirt-Betten sind traumhaft natürlich – und natürlich traumhaft.
Stanglwirt beds are fantastically natural – and naturally fantastic.



Wer das erste Mal beim Stanglwirt übernachtet, ist am nächsten Tag verblüfft: Der Alltagsstress ist nach nicht einmal 24 Stunden verflogen, perfekt ausgeschlafen und gut gelaunt geht es in den Tag – sogar dann, wenn die Nacht kurz war. Das Geheimnis für diese Erholung in Rekordzeit findet sich in den Zimmern und Suiten des Biohotels. „All unsere Möbel sind seit jeher aus Vollholz der gesundheitsfördernden Zirbe hergestellt“, erklärt Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser-Lederer: „Die ätherischen Öle dieses Baumes duften nicht nur ganz wunderbar, sie wirken sich auch überaus positiv auf das Wohlbefinden der Menschen aus. Das ist sogar wissenschaftlich nachgewiesen.“ Damit das Holz dieses regionalen „Wunderbaums“ seine volle Wirkung entfalten kann, setzt der Stanglwirt auch bei den Matratzen auf ganz besondere Qualität: Sie stammen aus den Wittmann Möbelwerkstätten, einem österreichischen Traditionsbetrieb, der vor über 120 Jahren gegründet wurde, auf hochwertige Qualitätsmöbel spezialisiert ist und im Jahr 1983 eine ökologische Pioniertat voll-

brachte. Damals entwickelte die Manufaktur das erste Schlafsystem, das völlig ohne Chemie und Kunststoffe auskam. Zur Entwicklung dieser weltweit viel beachteten Innovation holte man Prof. Willi Dungal zu Wittmann, der damals nicht nur das österreichische Olympiateam betreute, sondern als Pionier des modernen Gesundheitswesens auch Sportstars wie Niki Lauda, Steffi Graf, Ayrton Senna oder Michael Schumacher fit hielt. Aus dieser Kooperation entstand das „Grüne Bett“, die erste biologische Liegestatt für Natur- und Gesundheitsbewusste. Seit damals hat Wittmann dieses Know-how um die Herstellung der perfekten ökologischen Matratze ständig erweitert – und ist damit der optimale Partner für den Stanglwirt. Für die Zimmer und Suiten im Fünf-Sterne-Biohotel in Going liefert der Möbelspezialist aus Niederösterreich Naturkautschukmatratzen. Sie bestehen zu 95 Prozent aus Naturlatex, der Rest aus Baum- und Schafwolle sowie Rosshaar. „Grundsätzlich ist nicht die Dauer des Schlafes entscheidend, um ausreichend

Energie zu tanken, sondern dessen Qualität. Und diese wiederum hängt von der Qualität des Bettes ab“, erklärt man bei Wittmann. Deshalb müsse sich die Matratze an den Körper anpassen. Genau so, wie es die Wittmann-Matratzen in den Stanglwirt-Betten tun: Sie sind punktelastisch und in körpergerechte Zonen unterteilt. Dank dem extrem guten Federungs- und Rückstellungsverhalten der Matratze sorgen sie für den perfekten Liegekomfort. Auch wer sich im Schlaf häufig wendet: Die Wittmann-Matratze passt sich sofort der neuen Schlafposition des Körpers an. Sogar eine natürliche „Klimaanlage“ ist darin eingebaut: Ein eingearbeitetes Vlies aus echtem Rosshaar sorgt für Luftzirkulation und die perfekte Schlaftemperatur. Gemeinsam mit dem Zirbenholz sind die Wittmann-Matratzen eine wichtige Zutat für die schon legendär gute Stimmung, die beim Stanglwirt auch unter den Gästen herrscht. ■



Natur-Gemach.

Im Stanglwirt-Bett
sorgt Naturkautschuk
für gesunde Träume.

Natural sleep.

The natural rubber in the
Stanglwirt mattresses ensures
you'll have sweet dreams.

„Nicht die Dauer, die Qualität des Schlafes ist entscheidend.“
“It's not the amount of sleep that matters, it's the quality.”

Anyone staying at Stanglwirt for the first time is astounded the following day. The stress of everyday life fades away after less than 24 hours. Feeling fully rested, you start the day in a great mood – even if the night was short. The secret to this rapid feeling of relaxation lies in the eco-hotel's rooms and suites. “All of our furniture has always been made from solid Swiss stone pine, which is known for its health benefits,” explains Maria Hauser-Lederer: “The essential oils from this tree not only smell absolutely divine, but they also have an extremely positive impact on our wellbeing. That has even been scientifically proven.” In order for the wood of this regional “wonder tree” to unleash its full effect, Stanglwirt also has high standards when it comes to the quality of the mattresses. They are procured from Wittmann Möbelwerkstätten, a traditional Austrian furniture workshop founded over 120 years ago which specialises in high-quality furniture. In 1983, the manufacturer developed a pioneering

ecological solution: the first sleep system without any chemicals and plastics. Professor Willi Duml, who at the time not only looked after the Austrian Olympic team, but was also a pioneer of modern healthcare through his work in keeping sports stars such as Niki Lauda, Steffi Graf, Ayrton Senna and Michael Schumacher at the peak of their powers, was brought to Wittmann to help develop this innovation – an innovation that captured a great deal of attention around the world. The “Grüne Bett” (green bed), the first biological bed for environment- and health-conscious individuals, was the result of this cooperation. Since then, Wittmann has steadily continued to widen its expertise to develop the perfect ecological mattress, which is why they are the ideal partner for Stanglwirt. The furniture specialist from Lower Austria supplies the five-star hotel with natural rubber mattresses for its rooms and suites. They are made of 95% natural latex and 5% cotton, sheep's wool and

horsehair. “It's not the amount of sleep that enables you to recharge your batteries, but the quality. And the quality of your sleep depends on the quality of your bed,” representatives from Wittmann explain. For this reason, it's important for the mattress to adapt to your body – and this is precisely what the Wittmann mattresses on Stanglwirt beds do. They boast point elasticity and are divided into body-appropriate zones. The extremely good cushioning and resilience of the mattresses assure perfect resting comfort.

No matter how often you turn in your sleep, Wittmann mattresses adapt immediately to the new position of your body. Natural temperature regulation is also built-in, thanks to an integrated horsehair covering, which provides air circulation and ensures the perfect sleeping temperature. Paired with the Swiss stone pine beds, the Wittmann mattresses are an important ingredient for the legendary positive atmosphere that prevails among Stanglwirt's guests. ■

Kommt Ihnen diese Frage vielleicht bekannt vor? Kennen Sie manchmal das Gefühl, ein weniger dickes Fell als andere zu haben? Dass einem schnell mal alles zu viel wird? Sie Ihren Rückzug brauchen? Hören Sie öfter mal: „Jetzt stell dich doch nicht so an!“, „Du bist so emotional!“, „Du bist so sensibel!“?

Dann wäre es an der Zeit, zu überprüfen, ob Sie vielleicht in einer mehr oder weniger ausgeprägten Form eine weibliche oder männliche HSP sind. Eine „Highly Sensitive Person“. Ein Begriff, den Elaine N. Aron 1997 geprägt hat. HSPs haben von Geburt an ein besonders empfindsames Nervensystem, das permanent auch kleinste Details registriert und weiterleitet. Dadurch nehmen Sie nicht nur mehr Informationen auf als andere, sondern empfinden diese zugleich auch intensiver.

Stellen Sie sich das ähnlich einem PC vor. Je mehr Daten, desto höhere Leistung muss er erbringen. Die zu verarbeitende Informationsflut kann den HSP auch an den Rand der Belastungsgrenze bringen. Sie bewirkt eine ständige hochgradige Erregung des Nervensystems.

In unserer heutigen Umwelt, wo tagtäglich so viele Sinneseindrücke auf uns einströmen, ist es für einen HSP sehr schwierig, sich abzugrenzen und Ruheoasen, die für ihn dringend nötig sind, zu finden. Handy, Mails, Erreichbarkeit rund um die Uhr. Vieles mehr oder weniger gleichzeitig erledigen, über den Tag unendlich viele Entscheidungen treffen – was schon den normal sensitiven Menschen oftmals überfordert, ist für einen HSP eine echte Herausforderung.

Was tun? Auf Energiereserven achten, früh genug den Speicher auffüllen, sich eine Auszeit gönnen! Die eigene Tankstelle sein, indem Sie Ihre eigenen Bedürfnisse anerkennen, die eigenen Grenzen spüren und auch der Umwelt gegenüber setzen. Kreative Dinge tun, sich inspirieren lassen, Pläne schmieden, über Träume nachdenken u. v. m. Hochsensibilität/Hochsensitivität birgt ein großes Potenzial in sich, wenn sie erkannt, akzeptiert und in die Alltagswelt integriert wird! ■



WARUM BIST DU IMMER SO EMPFINDLICH?

WHY ARE YOU ALWAYS SO SENSITIVE?

Hochsensible brauchen regelmäßig eine Auszeit vom hektischen Alltag.
Highly Sensitive People need regular time-outs from hectic everyday life.



Mag.^a rer. nat. Inge Neuner
SPORTPSYCHOLOGIN
KLINISCHE UND
GESUNDHEITSPSYCHOLOGIN
ENERGETISCHE PSYCHOLOGIE*/
KINESIOLOGIE
HYPNOTHERAPIE/EMDR
HRV-MED-LEBENSFEUER*-MESSUNG

Perhaps you're familiar with this question? Do you sometimes get the feeling that you aren't as thick-skinned as some people? Does everything quickly become too much? Do you feel that you need to retreat? Do you often hear the words: "Don't make such a fuss", "You're so emotional", "You're so sensitive"?

Then it's about time you checked whether you might, to a greater or lesser extent, be an HSP or "Highly Sensitive Person". This term was first coined by Elaine N. Aron in 1997. HSPs are born with a particularly sensitive nervous system, which constantly registers and transfers even the minutest details. This means they not only absorb more information than others do, but also feel it more intensely.

Imagine it like a PC – the more data, the higher the performance required. The flood of information to be processed may bring the HSP to their breaking point. It causes constant, extreme excitation of the nervous system.

In the environment in which we live today, where there are so many attacks on the senses on a daily basis, it is very difficult for HSPs to distance themselves and find the oases of calm that they so urgently need. Mobile phones, e-mails, 24/7 availability. Doing so much more or less simultaneously, making endless decisions throughout the day – things that often overwhelm even people with normal sensitivity levels, are a real challenge for an HSP.

What can you do? Think about your energy reserves, recharge your batteries before it's too late, indulge in a time-out! Be your own fuel station by acknowledging your own needs, knowing your limits and turning the environment you find yourself in on its head. Do creative things, let yourself be inspired, make plans, reflect on dreams, and much more besides. High sensibility/high sensitivity holds great potential if it is recognised, accepted and integrated into everyday life! ■



YVONNE SCHROLL



Außergewöhnliche Armreifen, Ketten und Ohrringe - edel und en vogue zugleich - das ist die auserlesene Schmucklinie Yvonne Schroll. Die exklusiven Schmuckstücke sind in 925 Sterlingsilber gefertigt, ihre Oberflächen in verschiedenen Farbnuancen galvanisch koloriert und vergoldet. Die idealen Begleiter für die moderne Frau.

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

Online erhältlich unter www.schroll.cc/shop

Die vier Elemente

The four elements

Wellness und nachhaltige Entspannung
mit einzigartigen Treatments.

*Wellness and lasting relaxation with
unique treatments.*

„Das neu konzipierte Spa beim Stanglwirt ist ein ganzheitlicher Kraftplatz für Körper, Geist und Seele“, verspricht Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser-Lederer. Ein wesentlicher Teil davon ist das Green-Spa-Angebot: Die Treatments der vier Elemente „Wasser, Feuer, Luft und Erde“ sind eine wichtige Komposition, die für nachhaltige Entspannung und ausgleichende Energie sorgen und den Körper in harmonische Balance bringen. Der wertvolle Spirit der herrlichen Tiroler Natur steht dabei im Vordergrund.

Das erste Treatment ist die Ganzkörper-Urstein-Massage mit der Kraft des Silberquarzits. Beginnend an den Fußsohlen, wird der erwärmte Stein über den ganzen Körper geführt. Das behutsame Umkreisen und Drücken der Energiepunkte löst Verspannungen und Verhärtungen bis in tiefere Schichten, die Energie kann wieder ungehindert fließen und das Immunsystem wird gestärkt. Das Glimmer-Peeling fördert die Durchblutung, eine Wohltat für schwere Beine und träge Venen. Kreisende Bewegungen der erwärmten Steine wirken schmerzlin-

dernd und die abschließende wohltuende Gesichtsmassage mit Lavendelöl macht den Alltagsstress vergessen. Weiter geht es mit dem exklusiv für den Stanglwirt entwickelten Schuhbeck-Treatment.

Starkoch und Gewürzbotschafter Alfons Schuhbeck hat gemeinsam mit den Experten im Stanglwirt-Spa wohltuende Kräuter und Gewürze ausgewählt, die mit ihrer Heilkraft – angewandt in Massagen, Bädern und Kompressen – für tiefe Entspannung durch die pure Kraft der Natur sorgen. Anschließend wird mit der Stanglwirt-Kräuterstempel-Massage der Energiefluss im Körper aktiviert. Abgeschlossen wird das Vier-Elemente-Treatment mit dem von Harald Kitz entwickelten, einzigartigen „haki flow“-Erlebnis. Der Körper schwebt im 36 Grad warmen Solebad beim Stanglwirt, der Therapeut leitet mit geschickten Bewegungen den Druck von Schultern, Nacken und Kopf über die Füße ab, auch Wirbelsäule und Becken werden in Dehnung und Rotation gebracht. Eine himmlische Erfahrung, die nachhaltig Kraft für den Alltag spendet. Entschleunigung und Luxus – und natürliche Regeneration. ■

“The newly designed SPA at Stanglwirt is a holistic and magical place for mind, body and soul,” promises Maria Hauser-Lederer. An integral part of this is the Green SPA programme.

The treatments covering the four elements – “earth, air, fire and water” – form an important combination that ensure lasting relaxation and an even energy distribution, bringing harmonic balance to your body. The prized essence of the magnificent Tyrolean environment takes pride of place.

The first treatment is a full body primordial stone massage, which incorporates the power of silver quartzite. Starting with the soles of your feet, the hot stones are guided over your entire body. The gentle circular motion and pressure on energy points release tension and knots deep in the tissue, allowing energy to flow freely and strengthening the immune system.

The mica exfoliation encourages circulation, which is especially beneficial for heavy legs with low blood flow. The circular motions of the warmed stones relieve pain and the soothing facial massage with lavender oil to finish off will cause you to forget all your troubles. It continues with the Schuhbeck treatment, exclusively developed for Stanglwirt.

Together with the experts at the Stanglwirt SPA, star chef and spice ambassador Alfons Schuhbeck has selected therapeutic herbs and spices to be used in massages, baths and compresses, whose healing properties ensure for deep relaxation through their pure natural energy. Next, the energy flow in the body is activated by the Stanglwirt herbal pouch massage.

The four-element treatment concludes with the unique “haki flow” experience, developed by Harald Kitz. Your body floats in the 36° brine pool at Stanglwirt, while the skilled touch of the therapist dissipates tension from your shoulders, neck and head via your feet, while your spine and pelvis is expertly stretched and rotated. A divine experience that will give you lasting energy for everyday life. Slow down and enjoy the luxury – and natural regeneration. ■



Exklusiv beim Stanglwirt.

Das Gewürz-Treatment von
Starkoch Alfons Schuhbeck.

Exclusively at Stanglwirt.

The herbal treatment from
star chef Alfons Schuhbeck.



Steinerne Heilerde.

Das Treatment mit Silberquarzit löst
Verspannungen und Verhärtungen.

Healing stones.

The treatment with silver quartzite
releases tension and knots.



haki flow.

Aktiviert die
Selbstheilungskräfte.

Haki flow.

Activates your
self-healing energies.



Kräuterstempel.

Bringen den Energiefluss
im Körper in Schwung.

Herbal pouch.

Stimulate the flow of
energy in your body.



Wasser-Reich

A rich water realm

Wellness ganz groß: Der Stanglwirt bietet atemberaubende Erlebniswelten. Für Ruhesuchende ebenso wie für Familien.

It's all about wellness: Stanglwirt offers breath-taking worlds of delight. For families and peace-seekers alike.



Stanglwirt Balthasar Hauser nennt es einen Widersinn: Ausgerechnet seit er mit der Kinderwasserwelt ein Paradies für die Kleinsten geschaffen hat, schwärmen ruhesuchende Gäste vom Entspannungserlebnis in der gewaltigen Wellness-Welt beim Stanglwirt. Das Geheimnis: Mit der Kinderwasserwelt haben die Kleinen jetzt ihren eigenen 1.000 Quadratmeter großen Erlebnis-Tempel. Und der bietet wirklich alles, was Kindern Spaß macht: Herzstück ist das 140 Quadratmeter große Schwimmbcken mit Wasserstrudel, Wasserfall und eigenem Pool-Kino, das spannendste Erlebnis der wilde „Ritt“ über die 120 Meter (!) lange Großwasserrutsche inkl. Zeitmessung. Auch für die Kleinsten ist gesorgt: Es gibt ein eigenes Kinderbecken, ein nur 25 Zentimeter

Stanglwirt's Balthasar Hauser calls it absurd: ever since he created the children's water world as a paradise for the little ones, guests in search of peace and quiet have been raving about the relaxation experience in Stanglwirt's huge wellness world.

So what's the secret? Simple: in the children's water world, the youngsters now have their own 1,000m² adventure temple. And it really does offer everything that children love to do.

Its centrepiece is the 140m² swimming pool with a whirlpool, waterfall, its own pool cinema and, the most exciting feature, the wild ride down the 120-metre-long (!) water slide with in-built time recording. There's even something for the smallest ones: a children's pool, a

Wenn Kinder staunen.
Die Kinderwasserwelt als Paradies für die Kleinen.
When children are stunned.
The children's water world is a paradise for the little ones.

„Die Kinder sind von ihrer eigenen Wasserwelt begeistert.“
“The children love their own water world.”





Cool am Pool.
Hinter dem Plantsch-
Vergnügen laufen Kinderfilme.
Cool in the pool.
Behind the splashing and fun,
children's films play.

„Die Kinderwasser-
welt bietet alles,
was Spaß macht.“
*“The children's water
world offers everything
that children love to do.”*



Alles, was Kinder brauchen.

Natürlich steht in der Kinderwasserwelt
auch passendes Spielzeug zur Verfügung.
Everything that children need.
*The children's water world also
offers appropriate toys.*

tiefes Babybecken sowie einen Spielbrunnen
mit Kaiser-Wasser aus der eigenen Quelle.
Für die erwachsenen Familienmitglieder
wartet zudem mit mehr als 12.000 Quadrat-
metern ein ganzes Universum an Wellness-
Möglichkeiten. Etwa im Felsenbad, mit dem
namensgebenden Gestein direkt vom Wilden
Kaiser. Oder an einem der vielen Outdoor-
Pools, im Felsen-Whirlpool und natürlich in
verschiedensten, atemberaubend gestalteten
Saunen und Dampfbädern.

Wer es lieber ruhiger angeht, besucht den
eigenen, großzügigen neuen Bereich, der ab
16 Jahren genutzt werden kann. Auch dort
findet sich eine Vielfalt an Wellness-Möglich-
keiten, „die man sonst nirgends in Europa
und kaum woanders auf der Welt findet“,
wie etwa der weit gereiste Erfolgsunternehmer
und Stanglwirt-Stammgast Maximilian J.
Riedel schwärmt: zum Beispiel der größte
hoteleigene Sole-Pool Europas, ein 25 mal
sieben Meter großes Sport-Schwimmbecken
mit professioneller OMEGA-Zeitmessung,
die berühmte Wasserfall-Grotte, ein Natur-
badesee und weitere Saunen und Dampf-
bäder. Dazwischen lässt man in den vielen
herrlichen Ruheräumen die Seele am offenen
Kamin baumeln, lüftet den Geist beim herr-

*25 cm-deep baby pool and a play fountain with
Kaiser mountain-water straight from the own
spring.*

*For the grown-ups, a whole universe of wellness
possibilities awaits over more than 12,000 m².
For example, the “Felsenbad” rock pool, made
with the stone of the same name straight from
the Wilder Kaiser mountain. Or one of the
many outdoor pools, the rock whirlpool and,
of course, the varied and stunningly designed
saunas and steam baths.*

*Those who like a more peaceful experience, visit
their own, generously-sized new area, which
can be used by those aged 16 and over. You will
also find an array of wellness options there, “the
likes of which you won't find anywhere else in
Europe or the world”, as the well-travelled
Stanglwirt regular Maximilian J. Riedel raves.
There's the largest hotel brine pool in Europe, a
25 x 7 metre sports pool with professional
OMEGA timekeeping, the famous waterfall
grotto, a natural swimming lake and further
saunas and steam baths. In the meantime, leave
all your cares behind and relax in front of an
open fire in one of the many relaxation rooms.
Let your soul breathe while taking in the*



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

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

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

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

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

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

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

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

*Solange der Vorrat reicht



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

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

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

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

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

*As long as stocks last



„Wer Ruhe sucht,
findet seine eigene
Wellness-Welt.“
*“If you're in search of
relaxation, you'll find your
own world of wellness.”*



So geht Entspannung.
Gediegene Ruhezone,
relaxen am Kaminfeuer,
Aufguss mit Saunameister Gery.
That's the way to relax.
*Tasteful relaxation zones,
lie back in front of the fire,
infusion with sauna master Gery.*



Die Wasserfall-Grotte.
Das Abkühlen nach der
Sauna wird zum Erlebnis.
The waterfall grotto.
*Cooling off after the sauna
becomes an experience.*

lichen Blick über die Natur aus und gustiert
im Spa-Menü, womit man sich als Nächstes
verwöhnen lässt.

Das neue Stanglwirt-Spa, das 2017 finalisiert
wird, ist das dritte Highlight an diesem wunder-
baren Kraftort. Ein erfahrenes und laufend
geschultes Team sorgt in hochmodernen Spa-
Suiten mit einer Vielzahl von unterschiedlichen
Treatments, erlesenen Produkten und speziel-
len Behandlungen wie fortschrittlicher Medical
Beauty, entspannenden Massagen, trendigem
Make-up, Bädern und Packungen, Thalasso-
und Ayurveda-Kuren u. v. m. für Schönheit,
Entspannung und Ausgeglichenheit von Kopf
bis Fuß. Oder wie wäre es mit einer Paarbe-
handlung, bei der man gemeinsam mit dem
Partner ins Wohlfühl-Universum eintaucht?
Tja, bei so viel Auswahl fällt die Wahl schwer.
Aber auch dafür ist gesorgt: Das Spa-Team
berät gerne, welcher Weg am nachhaltigsten
zum besseren Lebensgefühl führt. ■

*magnificent natural views and browse the spa
menu to choose how you will be pampered next.*

*The new Stanglwirt Spa that will be completed
in 2017 is the third highlight of this wonderfully
magical place. An experienced team ensure
beauty, relaxation and inner tranquillity in
state-of-the-art spa suites using a variety of
different treatments, select products and special
therapies. Thanks to constant training, the
specialists can be relied on for advanced medical
beauty, relaxing massages, trendy make-up,
baths and packages, thalassic and ayurvedic
cures and much, much more. Or perhaps you
would prefer a couple's treatment, where you
and your partner can immerse yourselves
in a wellness universe?*

*With this much on offer, it's hard to choose.
But there's even something for that: the spa
team will gladly help you find the best path
for your long-term well-being. ■*



360° Energie

Stark- und Schwachstromanlagen

Stanglwirt, Going, Tirol

Wir sind stolz und bedanken uns bei der Familie Hauser für die 15-jährige Partnerschaft. Wir freuen uns, dass wir mit unserem Know-how im Bereich elektrotechnischer Einrichtungen am Erfolg des „Stanglwirts“ mitwirken dürfen!

0512/33550-0

www.eae.at



HIER BIN ICH!

HERE I AM!

Der Kuschel-Lipizzaner geht auf Reise.
The cuddly Lipizzaner is going on an adventure.



Ich bin ein kleines weißes Pferdchen und wohne in einem schönen goldenen Regal der Spielzeugwerkstatt für liebe Kinder. Diese Werkstatt heißt „Knuddelberg“ und ich wohne eigentlich recht gerne in Knuddelberg. Ich habe viele liebe und lustige Freunde hier. Rechts neben mir wohnt „Fienchen“.

Fienchen ist ein wunderschöner blauer Delfin mit langen Klimperwimpern und Fienchen hat sogar eine Krone auf. Habt ihr das schon mal gesehen? Ein Delfin mit Krone? Hier in Knuddelberg gibt es das. Auf der anderen Seite wohnt Rüpel und Rüpel ist ein frecher und lustiger Hase mit einer sehr coolen Sonnenbrille. Ja, und es gibt auch noch den klugen Elefanten. Der sagt eigentlich nie etwas. Ich bin das einzige weiße Pferdchen hier und habe keine langen Klimperwimpern, keine Krone und auch keine coole Sonnenbrille. Ich kann dafür wie ein echtes Pferd wiehern und ich bin natürlich besonders stolz darauf. Rüpel will ständig mein schönes „Wiehern“ gegen seine coole Sonnenbrille tauschen, aber ganz ehrlich: „Kennt ihr einen Hasen, der wiehern kann?“ Natürlich tausche ich nicht.

Auch wenn wir alle gerne in der Spielzeugfabrik wohnen, träume ich heimlich davon, zu den Kindern zu kommen, denn ich würde so gerne mit kleinen Mädchen und Jungen spielen.

Eines Morgens wurde mein Traum zur Wirklichkeit. Der neugierige Hase Rüpel hatte mal wieder an der Tür gelauscht und gehört, dass ich, das weiße Pferdchen, nun ausgewählt wurde und zum Stanglwirt reisen darf. „Waaaaaas, zum Stanglwirt?“ Rüpel war außer sich! „Das Hotel mit der lustigen Kinderwasserwelt, dem wunder-



I am a little white horse who lives on a beautiful golden shelf in a workshop for children's toys. This workshop is called "Cuddletown". I really like living in Cuddletown and I have lots of wonderful friends here. "Finy" lives to the right of me.

Finy is a beautiful blue dolphin with long eyelashes. Finy even wears a crown. Have you ever seen that before? A dolphin with a crown? Well, there's one here in Cuddletown. Roughy lives on the other side of me. Roughy is a cheeky hare with a great sense of humour and a cool pair of sunglasses. And then there's the clever elephant who never speaks.

I am the only white horse here and I don't have long eyelashes or a crown or a cool pair of sunglasses. But I can neigh like a real horse and I am very proud of that. Roughy is always asking me to trade my lovely "neigh" for his cool sunglasses, but honestly: "Have you ever heard of a neighing hare?" Of course I never trade with him.

Even though we all live happily together in the toy workshop, I secretly dream that one day I will go to live with a little girl or boy and be his or her favourite toy. One morning my dream came true.

The curious hare Roughy had been eavesdropping again with his ear pressed up against the door; he heard that the white horse had been chosen and would be travelling to the Stanglwirt. "Whaaaat? To Stanglwirt?" Roughy was beside himself with excitement! "The hotel with the delightful children's water world, the amazing children's farm and all the wonderful children?" Roughy stroked his





schönen Kinderbauernhof und den vielen lieben Kindern?“ Rüpel kraulte sich seine langen Ohren. Das machte er immer so, wenn er überlegen musste. „Ich komme mit“, sagte er dann entschlossen, stampfte fest mit dem Fuß auf und auch Fienchen rückte sich die Krone zurecht und rief voller Freude: „Ich will auch mit!“ Natürlich war sofort eine große Aufregung bei uns im Regal. „Halt, so geht das nicht“, sagte schließlich der Elefant, der eigentlich nie was sagte.

„Das weiße Pferdchen ist ausgewählt und geht nun alleine zu den Kindern im Stanglwirt!“ Bestimmend wackelte er mit seinen riesigen Ohren. „Wir bleiben hier in Knuddelberg und Ende der Diskussion!“

Und so kam es dann auch. Ich ging alleine auf große Reise. Rüpel winkte noch wie wild mit seiner coolen Sonnenbrille, Fienchen gab mir einen Kuss auf meinen langen weißen Hals und selbst der Elefant hob zum Abschied noch einmal den Rüssel.

Liebe Kinder, könnt ihr euch vorstellen, wie aufgeregt ich war? Ich ging nun auf große Reise und hatte ein großes Ziel, die Kinder im Stanglwirt. Ich musste nur noch das große Meer überqueren und so stand ich auf einem riesigen, schaukelnden Schiff, blinzelte in die Sonne und schaute auf die tanzenden Wellen. Doch was war das?

Im Meer entdeckte ich mein Fienchen. Sie sprang lachend durch die Wellen und ihre Krone rutschte hin und her. Auf Fienchens Rücken saß der freche Hase Rüpel und seine Ohren wackelten lustig im Wind. „Ihr lieben Freunde, wo schwimmt ihr hin?“, rief ich aufgeregt. Und quietschend und freudig rief Rüpel: „Wir sind auf der Reise in die Heinzelmännchenwerkstatt und mit Sicherheit sehen wir uns bald wieder, denn wir kommen dich im Stanglwirt besuchen!“ Fienchen machte noch einen Salto und dann verschwanden beide in den Wellen. Das Schiff legte an und ich bekam einen schönen Platz in einem großen Auto. Wir fuhren eine Straße entlang, die immer schöner wurde, und dann konnte ich Berge sehen, viele hohe Berge.

Ich war begeistert und rutschte auf meinem Sitz hin und her und endlich waren wir da. Vorsichtig schauete ich mich um und sehe viele weiße Pferdchen, schöne große weiße Pferdchen, die alle auf der Wiese spielen. Ich wusste sofort, dass dies echte Lipizzaner sind. Ich bin auch ein Lipizzaner, ein Kuschel-Lipizzaner, und glücklich warte ich nun im Stangl-Shop auf dich und vielleicht spielen und kuscheln wir schon bald zusammen, denn ich möchte so gerne dein bester Freund sein. ■



Angela van Moll

LEBT IN DÜSSELDORF UND IST INHABERIN DER ANGELA VAN MOLL FASHION AGENTUR. ALS SHOP- UND PERSONAL COACH IM BEREICH FASHION, BEAUTY & LIFESTYLE IST SIE INTERNATIONAL ERFOLGREICH UND BERÄT MODEUNTERNEHMEN, LUXUS-HOTELS UND VEREINZELT AUCH PRIVATPERSONEN. SIE MODERIERT VERSCHIEDENE TV-FORMATE UND SCHREIBT KOLUMNEN ÜBER DAS, WAS SIE LIEBT.

LIVES IN DÜSSELDORF AND IS THE OWNER OF ANGELA VAN MOLL FASHION AGENCY. AS A SHOPPING AND PERSONAL COACH IN THE AREAS OF FASHION, BEAUTY AND LIFESTYLE, SHE ENJOYS INTERNATIONAL SUCCESS AND ADVISES FASHION COMPANIES, LUXURY HOTELS AND PRIVATE INDIVIDUALS. SHE PRESENTS A RANGE OF TV SHOWS AND WRITES COLUMNS ABOUT HER PASSIONS.



long ears. He did this whenever he was deep in thought. “I’m coming with you!” he said, stamping his foot. Then Finy straightened her crown and shouted: “I want to come too!”

Of course, everyone on the shelf started to get very excited. “Stop it, that’s not going to happen!” said the elephant, who had never spoken before.

“The white horse has been chosen and it has to go to Stanglwirt alone!” he said, with a decisive flick of his huge ears. “We’re staying here in Cuddletown, I’ll hear no more about it!”

And so it happened. I went on a huge adventure by myself. Roughly waved his cool sunglasses at me wildly, Finy gave me a kiss on my long white neck and even the elephant said goodbye with a wave of his trunk. Dear kids, can you imagine how excited I was?

I was about to go on a huge adventure to meet all of you at the Stanglwirt. I just had to cross the enormous ocean, so I stood on a huge swaying ship, blinking into the sun and watching the dancing waves.

Wait, what was that?

There was Finy swimming in the sea! She jumped through the waves with a big smile, her crown sliding back and forth. The cheeky hare Roughly was riding on Finy’s back, his ears blowing comically in the wind. “My dear friends, where are you swimming to?” I squeaked excitedly.

Roughly exclaimed joyfully:

“We’re going to the gnome factory. You’ll see us again soon – we’re coming to visit you at the Stanglwirt!” Finy did one final somersault before they both disappeared into the waves. The ship docked and I was placed in a comfy seat of a huge car. We drove along a road that became more and more beautiful, and then I could see mountains – lots of very high mountains.

I was so excited that I could barely keep still in my seat. Finally, we arrived. I cautiously looked around me and saw lots of big, beautiful white horses playing together in a meadow. I knew straight away that these were real Lipizzaners. I too am a Lipizzaner, a cuddly Lipizzaner eagerly waiting for you in the Stangl-Shop. Perhaps we can cuddle and play together soon? I would love to be your best friend! ■



Am Stanglwirt-
Kinderbauernhof
wird es nie
langweilig.
*It's never boring
at the Stanglwirt
children's farm.*



*Urlaubsglück für alle.
Kleine Forscher entdecken die Natur.
Holiday happiness for all.
Little scientists discover the natural world.*



Die Abenteuerwelt.
Wo die Kleinsten
großen Spaß haben.
The adventure world.
Where the little
ones have big fun.

Natürlich Spaß! *Naturally fun!*

Natur & Action pur am Kinderbauernhof beim Stanglwirt.
All the fun of the farm at Stanglwirt's natural world for children.

Davon träumen viele: Ein wunderschöner Bauernhof, in aussichtsreicher Lage auf den saftigen Hängen am Wilden Kaiser – beim Stanglwirt ist dieses Schmuckstück für Kinder reserviert. Hier werden Hasen gestreichelt, Eier in Hühnerneuern gesucht, Schafe gefüttert oder die Ponys gestriegelt. Und natürlich gebastelt: Unter der Leitung der erfahrenen Pädagogin Josephine Staffel kümmert sich gleich ein ganzes Team an geschulten Betreuern darum, dass bei den Kindern hier in der schönsten Natur erst gar keine Langeweile aufkommt. Die Gefahr ist gering: Schließlich kann in einer Tischlerei gezimmert werden, in der Küche wird verkocht, was man im Garten gemeinsam geerntet hat, man kann im Heu nach Herzenslust toben, auf einer eigenen Bühne Theater spielen oder im Kinderkino staunen. Sogar die beliebte Kinder-Show „Dingsda!“ wird am Kinderbauernhof in Kürze neu ins Leben gerufen. Das beglückt auch die Eltern, denn geht's den Kleinen gut, geht's allen gut. ■

It's many people's dream: a beautiful farm, with spectacular views of the lush slopes of the Wilder Kaiser mountain. At Stanglwirt, this gem is reserved for children. Here they can pet the bunny rabbits, look for eggs in the hens' nests, feed the sheep or groom the ponies. Away from the animals, there's also arts and crafts activities under the leadership of experienced teacher Josephine Staffel.

With her team of trained staff, she makes sure that the children, surrounded by the charms of nature, are never bored. And there is very little chance of that: after all, the little ones can try their hand at woodworking in the carpenter's workshop, pick food together in the garden to then be cooked in the kitchen, frolic in the hay to their heart's content, put on plays on the theatre stage or be amazed in the children's cinema. Even the popular German children's show "Dingsda!" will soon be given a new lease of life on the children's farm. And as for the parents: if the children are happy, everyone's happy. ■



Faszinierende Stationen im Hexenwasser.

Fascinating stations in the Hexenwasser.

Mit allen Sinnen genießen

Enjoy with all your senses

Entfliehen Sie im vielfach ausgezeichneten Erlebnispark „Hexenwasser“ dem Alltag.
Escape the everyday in the award-winning “Hexenwasser” experience park.

„Die alpine Bergwelt mit allen Sinnen entdecken“ – lautet wohl die treffendste Beschreibung eines unvergesslichen Tages im Hexenwasser in Söll/Tirol. Seit 15 Jahren begeistert der vielfach ausgezeichnete Erlebnispark und bietet mit mehr als 60 feucht-fröhlichen Stationen sowohl seinen großen als auch seinen kleinen Gästen faszinierende Einblicke in die Wunder der Natur. Das Hexenwasser-Team betreut seine Besucher an geheimnisvollen Plätzen wie etwa dem Summstein, der Wasserspringenschale, der Hexenmühle, dem Haus der Bienenkönigin oder dem Blauen Wunder – und das bei jedem Wetter.

Als besonderes Highlight ist das 400 Jahre alte Bauernhaus, die Simonalm, im Herzen des Hexenwassers und im Winter mitten auf der Skipiste hervorzuheben: Feiern Sie Ihre besonderen Feste, einen traditionellen Einkehrschwung beim Skifahren mit ihren Geschäftspartnern, einen lustigen Rodelabend oder ein etwas anderes Seminar in den Tiroler Bergen – nur exklusiv buchbar.

“Discover the Alpine mountain world with all your senses” reads the fitting description of an unforgettable day at Hexenwasser in Söll, Tyrol. The multiple award-winning experience park has been delighting visitors for 15 years. It offers guests both big and small a fascinating insight into the wonder of nature through more than 60 wet and wonderful stations. The Hexenwasser team guide visitors to mysterious locations, such as the Humming Stone, the Water Jump Bowl, the Witches’ Mill, the Bee King’s House or the Blue Wonder, come rain or shine.

A particular highlight is the 400-year-old farmhouse, the Simon Alm, sited right at the heart of the Hexenwasser – and in winter, in the middle of the ski slope. Come and celebrate your special occasions, take in some traditional refreshment when skiing with your business partners, enjoy a fun-filled toboggan evening or expand your horizons with a unique seminar in the Tyrolean mountains – exclusively by reservation only.



Die 400 Jahre alte Simonalm.
The 400-year-old Simon Alm.



Kontakt/Contact:

Info Bergbahn Söll
Stampfanger 21 6306 Söll
++43 (0)5333 5260
www.hexenwasser.at



Lass es rocken, Überflieger!

Bis zum Mond und zurück.
Handgemachte Raketen-
Rassel für kleine Durchstarter.
truffleroom.
*To the moon and back.
Hand-made rocket rattles for
little hot-shots. truffleroom.*



Hipper als Mama & Papa

Alles für kleine Trendsetter.
Everything your little trendsetters need.

ALLE ARTIKEL IM STANGL-SHOP ERHÄLTICH.

Gar nicht kleinkariert!

Ziemlich fesch, die
limitierten Stanglwirt-
Karo hemden für kleine
Helden. Exklusiv im
Stangl-Shop.
*Pretty smart, the limited
edition Stanglwirt check
shirts for little heroes.
Exclusive to the
Stangl-Shop.*



Plötzlich Prinzessin

Lipgloss speziell für Kinder und natürlich
in vielen bunten Gute-Laune-Spaßfarben
zu haben. Nailmatic.
*Lip gloss especially for children, natural and
in many bright, happy, fun colours. Nailmatic.*



Trend-Check

Die freche, limitierte
Karo bluse aus der
Stanglwirt-Kollektion.
Exklusiv im Stangl-Shop.
*The bold, limited-edition check blouse
from the Stanglwirt Collection, exclusive
to the Stangl-Shop.*



Freche Früchtchen!

Klare Ansagen? Kein Problem! Witzige Statement-
Shirts für Mädchen und Jungen. Chaser Kids.
*Clear messages? Not a problem! Comic statement
shirts for girls and boys. Chaser Kids.*



Für Naturburschen

Schmutzig machen erlaubt.
Die Mode ändert sich ständig,
aber ein Trend bleibt: wasch-
echte, traditionelle Lederhosen
von Hammerschmid.
*You're allowed to get dirty.
Fashion is constantly changing,
but a trend lasts forever:
washable, traditional
lederhosen from
Hammerschmid.*



Turnator

Eine außergewöhnliche Konstruktion, die spektakuläre
Stunts und absolut unvergleichlichen Fahrspaß ermöglicht!
Der Carrera RC Turnator ist jedenfalls ready for action!
*A remarkable design, that allows spectacular stunts and
totally unforgettable driving fun: the Carrera RC Turnator
is certainly ready for action!*



Warm umhüllt!

Dem Wetter trotzen. Federleicht,
stylish und superkuschelig.
Kinderjacke von Colmar.
*Brave the weather. Light as a
feather, stylish and super cosy.
Children's jackets from Colmar.*

Gib Gummi!

Wasserdichte Gummistiefel - perfekt für den
nächsten Pfützen-Weitsprung-Kontest. UGG.
*Waterproof rubber boots - perfect for the
next puddle-jumping contest. UGG.*



Weil ich ein Mädchen bin!

Beste Freundinnen.
Handgemachte
Ballerina-Maus mit
echtem Tutu-Rock
sowie hochwertiger
Mädchenrock von
truffleroom.
*Best friends.
Hand-made ballerina
mouse with a real
tutu skirt, and a
top-quality girl's skirt
from truffleroom.*





FÜR KINDER GEDACHT. MIT LIEBE GEMACHT.



Ernährung und Gesundheit liegen uns am Herzen!

Die jufico GmbH wurde 2005 von den zwei Vätern Albrecht Jud und Gordon Findlay gegründet. Heute sind wir ein führender Hersteller von Frucht-, Gemüse- und Getreideprodukten aus kontrolliert biologischem Anbau für Kinder und Erwachsene. Und das alles ohne jegliche Zusätze.

Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung gehören zu unseren Leitsätzen!

Nach dem Genuss unserer Quetschies kannst Du mit mindestens 30 leeren Beuteln bei unseren Up- & Recyclingprogrammen mitmachen. Du erhältst entweder kostenlos ein buntes Upcycling-Produkt, das in verschiedenen deutschen Behindertenwerkstätten genäht wird oder wir spenden für eine Kinder-einrichtung Deiner Wahl.



Gordon & Albrecht,
Väter von Iona, Luki, Shona, Arran und Maxi

We are passionate about helping children achieve healthy eating habits that will last a lifetime.

Gordon Findlay and Albrecht Jud are two Dads that founded jufico in 2005. Many years later jufico is a known and trusted company that supply the highest quality organic fruit, vegetable and grain products for babies and children, with absolutely nothing added.

We believe it is the right thing to promote social responsibility and environmental awareness to even our smallest customers.

After you have finished a squeeze pack from us, you need to collect at least 30 empty bags and take part in our recycling programme. You could receive either a free colourful bag which is made here in Germany by adults with disabilities, or you can make a donation to a children's charity of your choice.



www.fruchtbarewelt.com

ENDLICH ZU HAUSE

HOME AT LAST

Das international gefragte deutsche Topmodel Lena Gercke engagiert sich voller Herzblut für Kinder. Und ist am liebsten daheim – beim Stanglwirt.

Internationally sought-after German top-model Lena Gercke is passionately committed to children. And loves to be at home – at Stanglwirt.

Im Gespräch mit Herausgeberin Maria Hauser-Lederer. / An interview with editor Maria Hauser-Lederer.

Du bist als Model bestens gebucht und startest auch eine beeindruckende TV-Karriere. Was kommt als Nächstes?

Lena Gercke: Wenn man anfängt zu arbeiten, probiert man eine Menge aus. Man muss erst lernen, was zu einem passt. Das mache ich immer noch. Auch wenn ich schon ein paar Jährchen dabei bin, entdecke ich noch neue Möglichkeiten in meinem Job. Zuletzt habe ich für einen Freund eine kleine Szene als Schauspielerin gedreht. Es erweckte mein Interesse, ich könnte mir vorstellen, das auch öfters zu machen. Aber es war alles mit so einer Leichtigkeit, nichts darf gezwungen sein. So habe ich meine Jobs immer ausgesucht und auch so gelebt.

Sicher ist aber, dass du weiterhin Model für den Swarovski-Brand Cadenzza bleibst. Würde es dich reizen, auch mal selber Mode zu kreieren?

Ich habe schon sehr lange gemodelt, klar möchte ich auch mal auf die andere Seite gehen, in die Designrichtung. Ich spreche mit verschiedenen Brands und auch mit Cadenzza, um ins Design und in die Produktion eingebunden zu werden. Ich darf mit Freude verraten, dass es schon demnächst eine kleine Capsule Collection im Bereich Fashion und Schmuck geben wird.

Was ist der Stil von Lena Gercke?

Sehr sportlich, aber auch sexy. Und vor allem lässig. Ich bin niemand, der sich auftakelt. Ich trage meistens Sneakers, eine coole Lederhose und ein Top. Etwas, was sich gut anfühlt und mich nicht einschränkt, was ich den ganzen Tag lang tragen kann und was trotzdem Stil hat. In diese Richtung wird auch meine Kollektion gehen: hip, lässig und cool, aber keine Haute Couture. Es wird zwar auch das eine oder andere Kleid darunter sein, aber auch die Kleider werden so gestaltet, dass man sie tagsüber ebenso tragen kann wie am Abend.

You have endless bookings as a model, and are also starting out on an impressive TV career. What is next for you?

Lena Gercke: When you start working, you try out a lot of things. You have to find out what is right for you. I'm still doing that. Even after a few years in the job, I still keep finding new opportunities. I recently tried my hand at acting, shooting a small scene for a friend. I found it really interesting, and I could also imagine doing it more often. But there was no effort involved, I was not obliged to do it. I have always picked my jobs this way; this is the way I live my life.

But you are bound to remain the model for the Swarovski brand Cadenzza. Might creating your own fashions be something that appeals to you?

I have been a model for a long time, so sure, I have considered changing sides and looking at things from the design perspective. I talk to various brands, as well as to Cadenzza, about being involved in design and production. I am pleased to reveal that there will soon be a small capsule collection in fashion and jewellery.

What is Lena Gercke's style?

Very sporty, but also sexy. And most of all, casual. I am not one to get all toggled up. I usually wear trainers, cool leather trousers and a top. Something that feels good to wear and doesn't restrict me, that I can wear the whole day long, but which is still stylish. I will adopt this approach in my collection: hip, casual and cool, but not haute couture. There will be one or two dresses, certainly, but they too will be designed so that they can be worn just as easily for the whole day as they can for an evening.

You already do a lot of work for charity - yet you are planning to do even more?



Doppelt bezaubernd.
Topmodel Lena Gercke
und ihre eigene
Cadenza-Kollektion.
Twice as magical.
Top-model Lena
Gercke with her own
Cadenza Collection.

„Ich hatte eine tolle Kindheit.
Dieses Glück haben nur wenige.“
*“I had a great childhood.
Not everyone is that lucky.”*

Du planst auch, deine ohnehin schon intensiven Charity-Tätigkeiten auszubauen?

Es geht um ein Projekt mit der Kindernothilfe, für die ich schon seit drei Jahren unterwegs bin und wo ich auch schon viel Leid mitansehen musste. Vor allem in Indien, wo die Kindernothilfe mit Unterstützung des RTL-Spendenmarathons mit lokalen Kräften ein Heim für HIV-positive Kinder errichtete. Diese Initiative wollte ich so gut ich kann unterstützen.

Sind dir Kinder in Not ein ganz besonderes Anliegen?

Ich hatte eine tolle Kindheit, ich bin in Watte gepackt aufgewachsen. Dieses Glück haben nur sehr wenige. Dagegen will ich kämpfen. Es begann mit einem afrikanischen Patenkind, das ich unterstütze. Da kann man mit ganz wenig Geld sehr viel bewirken, also habe ich mich mehr und mehr engagiert.

Bleibt dir dafür neben deinen vielen Jobs überhaupt noch Zeit und Energie?

Mit der Arbeit für die TV-Sendung „Austria's next Topmodel“ habe ich den Stanglwirt entdeckt und mich sofort in das Hotel verliebt. Jetzt lebe ich in München, da lohnt es sich auch, für einen Tag zu kommen. Einfach in den Bergen sein, so richtig runterkommen, das gönnt man sich so zwischendurch, wenn man richtig „luxusabschalten“ will. Beim Stanglwirt ist man für sich, auch wenn es ein großes Hotel ist. Ich habe nie das Gefühl, hier wären zu viele Leute: Die Privatsphäre bleibt immer gewahrt, das ist mir sehr wichtig, aber in kaum einem anderen Hotel gewährleistet. Und dann gibt es beim Stanglwirt dieses riesige Angebot an Möglichkeiten: Man kann so viele Sachen machen, der Spabereich ist einfach der Wahnsinn.

Und wer begleitet dich zum Stanglwirt?

Ich komme mit Familie her, mit Freunden oder Freundinnen. Wer auch immer dabei ist: Ich fühle mich hier heimisch. Wenn ich ins Zimmer gehe, denke ich: „Endlich zu Hause!“ Es riecht hier so herrlich: Der Stanglwirt-Duft, der steht für mich für Gemütlichkeit, Kaminfeuer und Entspannung. ■



© DANIEL VAN MOLL/LAIF

Kampf gegen Kinderarmut.

Lena Gercke engagiert sich für indische Kinder.

The fight against child poverty.

Lena Gercke does a great deal for the children in India.

This is a project for the 'Kindernothilfe' children's charity, for whom I have been an ambassador for the last three years, also witnessing a lot of suffering. Especially in India, where with the support of the RTL Donation Marathon, the 'Kindernothilfe' worked with local people to set up a home for HIV-positive children. I want to support this initiative as best I can.

Are children in need a special concern of yours?

I had a great childhood, I grew up wrapped in cotton wool. Only a few people are that lucky. That's what I am fighting against. It started with sponsoring an African child. You can achieve a lot with not much money, and I have become more and more involved.

You already do a lot of jobs; how do you still find the time and energy?

While I was working for the TV show "Austria's Next Top Model", I discovered Stanglwirt, and immediately fell in love with the hotel. I live in Munich now, so it is worth coming for the day. Simply being in the mountains, properly unwinding; you need to treat yourself every now and then, when you really want to "chill-out". At Stanglwirt, you have privacy, even if it is a big hotel. I never get the feeling there are too many people here. Your privacy is always respected, which is very important to me, but not many other hotels can guarantee it. At Stanglwirt, the possibilities are almost endless. There are so many things to do, the spa area is wicked!

And who do you bring to Stanglwirt?

I come here with my family, or with friends. It doesn't matter who I come with, I always feel at home here. When I get to my room I think: "Home at last." It has a wonderful smell to it. The fragrance of Stanglwirt – for me it means comfort, an open fire and relaxation. ■



colmar.it



„Mit einem Lächeln positiv in den Tag starten“: Model und Ernährungsberaterin Monica Ivancan weiß ganz genau, was das Ergebnis ihrer Detox-Woche beim Stanglwirt sein wird. „Ich bin kein großer Freund von Fastenkuren oder strengen Diäten. Bei mir geht es darum, sich einfach insgesamt besser zu fühlen.“ Das Programm dazu: „Erst muss der Körper entgiftet werden. Die meisten von uns sind ja völlig übersäuert, das wollen wir neutralisieren.“ Wie das geht? „Ganz einfach: mit basischer Ernährung.“ Die tollen Bio-Lebensmittel beim Stanglwirt sind eine hervorragende Basis dafür, Küchenchef Thomas Ritzer zaubert mit Monica Ivancan daraus köstliche Gerichte. „Natürlich erkläre ich auch die Grundprinzipien der basischen Ernährung und wie man sie in den Alltag integriert.“ Etwa bei einem gemeinsamen Frühstück. Denn: Monica Ivancan begleitet die Teilnehmer die ganze Woche und ist bei den Mahlzeiten dabei. Auch die Fitness kommt nicht zu kurz: „Björn Schulz, der Medical Fitness Trainer beim Stanglwirt, wird mich dabei unterstützen. Seine positive Energie ist eine großartige Motivation für Sport, sein Humor ist einfach ansteckend.“ Der dritte Pfeiler ihres Programmes gibt der Seele frische Nahrung. „Beim Stanglwirt gibt es so viel herrliche Natur. Die nutzen wir, um Geist und Seele bei gemeinsamen Wanderungen auszulüften. Bei Schlechtwetter geht’s in die riesige Wellness-Welt.“ Danach startet jeder voller Motivation in den Tag – und Monica Ivancan hat ihr Ziel erreicht. ■

Monica Ivancan lädt zur Detox- und Wohlfühl-Woche in den Stanglwirt.
Monica Ivancan invites you to a detox and well-being week at the Stanglwirt.

Besser
leben
*Better
living*



“Starting the day positively with a big smile.” Model and nutritionist Monica Ivancan knows exactly what will be the result of her detox-workshop at the Stanglwirt. “I am not a big fan of fasting or strict diets. As far as I am concerned, it is simply a matter of feeling better overall.”

There is a programme to follow: “First you have to detox your body. Most of us have excess acidity, which we want to neutralise.” How to do it? “Quite simply: with basic nutrition.” The great organic food at Stanglwirt provides an excellent basis, and chef Thomas Ritzer uses it to conjure up some tasty dishes with Monica Ivancan.

“Of course, I will also explain the guiding principles of basic nutrition, and how to integrate them into everyday life.” When sharing a breakfast, for example. Because Monica Ivancan accompanies the participants for the whole week, and they eat their meals together too. Fitness is not neglected either: “Björn Schulz, the Medical Fitness Trainer at the Stanglwirt, will support me in this. His positive energy is a great motivation for sport, and his sense of humour is so contagious.” The third pillar of her programme gives fresh nourishment to the soul.

“There is so much wonderful nature to enjoy at the Stanglwirt. We use it to clear our minds and souls when we go hiking together. If the weather is bad, then it’s off to the vast World of Wellness.” Afterwards, everyone starts their day full of motivation – and Monica Ivancan has achieved her goal. ■



Eine Lösung für alle die das Besondere lieben!

A solution for those who love the special things!

Ihr Unternehmen für private oder geschäftliche Reisen und Events. Mit unseren Kooperationspartnern, (auch hier im Hotel Stanglwirt) bieten wir Ihnen einen effizienten Privatflugservice in ganz Europa. Wir bringen Sie zu den schönsten Plätzen und Hotels mit optimalen Reisewegen, auch dort wo traditionelle Airlines nicht fliegen. Natürlich haben Sie 24 Stunden Service, Transfer und unkomplizierte Abfertigung garantiert.

Together with our partners (also the Stanglwirt) we offer tailored private jet solutions all over Europe and beyond. We fly you to the most beautiful places and hotels by using optimized travel routes and airports which are not offered by the usual airliners. Of course we guarantee a 24/7 service, transportation and a efficient check in.



Mit unserem Aircraft-Management bieten wir für Ihren privat Jet einen leistungsstarken Service. Unser erstklassiges Leistungsportfolio reicht von der Beratung, technischen Betreuung und Flugplanung bis hin zur Administration und Controlling. Die Konzepte werden auf Ihre persönlichen Anforderungen angepasst. Profitieren Sie von den Vorteilen, wie effiziente Kostendeckung durch Verchartern, Reduzierung von rechtlichen und flugbetrieblichen Risiken und Verantwortlichkeiten, Kostenvergünstigungen für Versicherung, Treibstoff und technischen Service. Wir bieten das Know-how für jeden Flugbetrieb und Airport.

Enjoy a powerful aircraft management service for your private jet. Our first class portfolio includes consulting services, technical aircraft monitoring, flight planning as well as administration and controlling services. Our concepts are tailor made and you shall benefit from the advantages of cost reduction through aircraft charter services, optimization of legal and operational risks as well as cheaper fuel, insurance and technical services around your aircraft. We offer international know how for any aircraft operation and airport.



Kontaktieren Sie uns direkt oder sprechen Sie im Hotel Stanglwirt den Consierege an.

Contact us any time or just ask the Stanglwirt concierge for details.

Der richtige Kick

The perfect kick

Beim Stanglwirt gibt's künftig für junge Gäste ein Profi-Fußballcamp mit Superstars.
Professional football camp with superstars due to open for young guests at Stanglwirt.



1:0 für den Stanglwirt.

Antonio Rüdiger,
Maria Hauser-Lederer
und Björn Schulz.

1:0 to Stanglwirt.

Antonio Rüdiger,
Maria Hauser-Lederer
and Björn Schulz.

Ein echter Coup: Björn Schulz, sportlicher Leiter beim Stanglwirt und Personal Coach vieler internationaler Stars, hat für sein lange geplantes Fußballcamp Jungstar Antonio Rüdiger gewinnen können. Der 23-Jährige steht derzeit beim italienischen Spitzenclub AS Roma unter Vertrag und kommt regelmäßig in der Weltmeister-Elf von Deutschlands Nationaltrainer Jogi Löw zum Einsatz. Bei einer privaten Fitness-Session mit Björn Schulz in Rüdigers Villa in Rom (siehe übernächste Seite) entstand die Idee, den jungen Stanglwirt-Gästen ein vollwertiges Profi-Fußballcamp anzubieten. Schulz: „Wir laden dazu noch weitere internationale Fußballstars ein. Das wird ein richtiges Trainingslager für fußballbegeisterte Jugendliche zwischen sechs und 16 Jahren.“ Der Hintergrund: Schulz ist nicht nur Boxtrainer – sein Schützling Alem Begic brachte es schon zum Europameister – und von der berühmten Reha-Klinik Traunmed ausgebildeter Medical-Fitness-Trainer beim Stanglwirt, der sportbegeisterte Bayer hat auch die DFB-Elite-Jugend-Lizenz, die höchste Trainerausbildung im deutschen Nachwuchsbereich. „Ich wollte den Sport, der so viele Jugendliche begeistert, unbedingt zum Stanglwirt holen. Aber nur ein Fünf-Sterne-Fußballcamp passt zum hochwertigen Stanglwirt-Angebot.“ Mit Antonio Rüdiger und seinem Management, dem Ex-Profi Sahr Senesie, stand er schon seit Längerem in Kontakt, es lag auf der Hand, dass einmal ein persönliches Trainingslager beim Stanglwirt stattfindet. „Dabei wurde klar – hier wächst etwas zusammen. Mit Hilfe der Profis der FSB Spielerberatung GmbH arbeiten wir daran, auch andere Fußballstars für das Stanglwirt-Fußballcamp zu begeistern. Die Camps werden drei bis vier Tage dauern und über das ganze Jahr verteilt stattfinden. Trainiert wird in kleinen Gruppen mit acht bis zehn Spielern. Wir trainieren professionell, verbessern individuell die Technik, üben Taktik und Spielverständnis und sprechen über persönliche Ernährungspläne.“ So wird etwa Schokolade durch gesunde Trockenfrüchte und Nüsse vom Innsbrucker Spezialisten Niederwieser ersetzt. Gespielt wird auf den Anlagen des nahen SC Going, wo Schulz auch Spielertrainer ist: „Die Plätze sind wunderschön, hier haben schon Champions-League-Mannschaften wie Shakhtar Donetsk und Girondins Bordeaux Trainingslager abgehalten.“ Die Eltern der Teilnehmer können in der Zwischenzeit im Stanglwirt relaxen. Wer sich aufs Stanglwirt-Fußballcamp vorbereiten will oder auch einfach nur seine Fitness verbessern möchte, findet auf den nächsten Seiten schon ein paar Übungen. ■



Der Stanglwirt in Rom. Antonio Rüdiger mit Trainer Björn Schulz.
Stanglwirt in Rome. Antonio Rüdiger with trainer Björn Schulz.

A real coup: Björn Schulz, Athletic Director at Stanglwirt and personal coach for many international stars, has managed to recruit Antonio Rüdiger for his long-planned football camp. The 23-year old currently plays for leading Italian club AS Roma and is a regular in the German national team under head coach Jogi Löw. The idea of offering young Stanglwirt guests a fully professional football camp emerged from a private fitness session with Björn Schulz at Rüdiger's villa in Rome (see page after next). Schulz says: "We will be inviting even more international football stars. This will be the perfect training camp for football enthusiasts aged between six and sixteen." But first, let's look at the background to this story. Schulz is not just a boxing trainer (his protégé Alem Begic is already a European champion), but he is also Stanglwirt's qualified medical fitness trainer, having learned his trade at the renowned Traunmed sport and rehabilitation centre. The Bavarian sports enthusiast has also received the "DFB Elite Junior license", the highest junior coaching qualification from the German Football Association. "I wanted to bring the sport that so many young people love to Stanglwirt. However, only a five-star football camp would meet the hotel's high standards." Owing to his long-standing

relationship with Antonio Rüdiger and his agent, ex professional footballer Sahr Senesie, it was obvious that a personal training camp would one day take place at Stanglwirt. "It was clearly all coming together. With the help of the professionals at FSB Spielerberatung GmbH, we are now working on getting other football stars involved in the Stanglwirt football camp. The camps will last for three to four days, spread over the course of the year. Training will take place in small groups of eight to ten players. We will provide professional coaching, improve individual participants' techniques, practice tactics and an understanding of the game, and discuss personal nutrition plans." Chocolate will therefore be replaced by healthy dried fruits and nuts from Innsbruck specialist Niederwieser. Matches will be played on the grounds at nearby SC Going, where Schulz is also a coach: "The pitches are stunning; training camps have been held here for Champions League teams such as Shakhtar Donetsk and Girondins Bordeaux". Meanwhile, the participants' parents can relax at the Stanglwirt. Anyone wanting to prepare for the Stanglwirt football camp or simply wanting to improve their fitness can find a few exercises on the following pages. ■

1 Aufwärmen / Warm-up

Aufwärmen mit der Koordinationsleiter:

Durch gezielte Schrittfolgen bringst du deinen Körper auf Betriebstemperatur und verbesserst/trainierst gleichzeitig deine Koordinationsfähigkeit (Zusammenspiel zwischen Körper und Kopf). Vorwärts, rückwärts und seitwärts durch eine Koordinationsleiter oder Ringe laufen (falls nicht zur Hand, können auch Hütchen/Äste als Markierungen genutzt werden).

Warm up with the agility ladder: Raise your core temperature and improve/train your coordination skills at the same time with a series of targeted steps (connection between mind and body).

Perform forwards, backwards and sideways exercises using an agility ladder or agility rings. (If these are not available to you, cones/poles can be used as markers instead).



Das Profi- Programm

The professional programme

Fitness mit Antonio Rüdiger
und Björn Schulz.

*Fitness with Antonio Rüdiger
and Björn Schulz.*

2a) Ausgangsposition: Der Körper befindet sich in Seitenlage. Auf einem Unterarm abstützen – ein Arm zeigt dabei nach vorn. Die Beine parallel übereinanderlegen. Der Kopf und der Hals befinden sich in gerader Verlängerung der Wirbelsäule.

2a) Starting position: Lie on your side. Prop yourself up on one forearm with the other arm reaching forwards. Your legs should lie parallel one on top of the other. Keep your head and neck in a straight line with your spine.

2b) Jetzt den Körper anheben (Oberschenkel und Oberkörper bilden eine Linie, der Ellenbogen befindet sich auf dem Boden unter der Schulter).

2b) Now lift your body (keeping your thighs and torso in line; your elbow should be touching the floor under your shoulder).

2c) Je nach Trainingsstand die Position bis zu einer halben Minute halten. Anschließend den Körper langsam in die Ausgangsposition absenken und die Seite wechseln. Versuche, den Bauchnabel während der Übung nach innen zu ziehen.

2 Wie geht der richtige Seitstütz? Vom Beginner zum Profi / How to do the perfect side plank – from beginner to professional



2c) Depending on your fitness level, hold this position for up to 30 seconds. Then slowly return to the starting position and change sides. Try to tighten your stomach muscles during this exercise.

Die Kraft der richtigen BEWEGUNG



Physiotherapeutin &
Bewegungsexpertin
Nicole Gramsl.

Der aufrechte Gang - die Krone der Evolution. Im Laufe unseres Lebens gehen wir dreimal um die Erde. Grund genug, dem Gangbild höchste Aufmerksamkeit zu schenken. Denn das Leben hinterlässt Spuren, die sich auf die Biomechanik unseres Körpers auswirken. Dadurch entstehen orthopädische Probleme, wie z.B. Rücken-, Knie, und Hüftschmerzen. Über 90% der Rückenprobleme sind auf eine falsche Biomechanik zurückzuführen. Bewegungsexpertin und Physiotherapeutin Nicole Gramsl analysiert seit mehr als 20 Jahren die Bewegungsmuster ihrer Patienten und zeigt ihnen die Ursachen für ihre Schmerzen. Modernes Therapiecoaching raus aus dem Schmerz. Ganz ohne Operation.

Traun med[®]

Kompetenzzentrum für ursachenbezogene,
nichtoperative Orthopädie

www.traunmed.de

Exklusiv im STANGLWIRT

” Nicole Gramsl zählt zu den Besten ihres Fachs. Ihr vertrauen zahlreiche Prominente und Spitzensportler. Bei ihr hat das Wort **BesserGEHEN** eine wahrhaft sinnhafte Bedeutung und ist wirklich spürbar anders! ”

Stern, gesund Leben

#LEBENSQUALITÄT





3 Unterarmstütz / Forearm plank

Klassischer Unterarmstütz / Classic forearm plank:

1. Die klassische Ausführung des Unterarmstützes beginnt in liegender Position auf dem Bauch, wobei der Oberkörper auf die Unterarme gestützt ist.
1. *Begin this classic version of the forearm plank by lying on your stomach with your upper body propped up on your forearms.*
2. Die Ellenbogen befinden sich auf Schulterhöhe. Die Unterarme können parallel zueinander liegen oder spitz zulaufen, sodass sich die Hände berühren.
2. *Your elbows should be in line with your shoulders. Your forearms may lie parallel to one another or point outwards so that your hands are touching.*
3. Die Füße berühren den Boden nur mit den Zehen.
3. *Only your toes should be touching the floor.*
4. Aus dieser Position versetzt du deinen Körper in Spannung und bringst den durchhängenden Bauch-Hüft-Bereich in eine Linie mit deinen Schultern und Beinen.
4. *From this position, tense your entire body, keeping your stomach and hips in line with your shoulders and legs.*

4 Vom Unterarmstütz in den Liegestütz / From forearm plank to push-up

Liegestütz / Push-up:

1. Zunächst einmal begibt man sich auf die Knie und stützt die Hände in etwa schulterbreit auf dem Boden ab. Beachte, dass die Hände dabei in etwa auf der Höhe der Brust sind.
1. *Start by kneeling on all fours with your hands shoulder-width apart. Make sure that your hands are in line with your chest.*
2. Anschließend streckt man nun die Beine nach hinten aus und stellt sich auf die Fußspitzen. Wichtig ist dabei, dass der Körper eine absolut gerade Linie bildet und nicht durchhängt oder nach oben absteht. Der Kopf bildet zusätzlich eine Verlängerung der Wirbelsäule und sollte auch in einer Linie mit dem Körper liegen.
2. *Stretch your legs out behind you, resting on your toes. It is important that your body forms a completely straight line; your hips should not sag or be too high in the air. Your head is also an extension of your spine and should be in line with the rest of your body.*
3. Nun wird der Körper durch das Eigengewicht abgesenkt. Achte darauf, den Körper stets unter Spannung zu halten und dich nicht zu verbiegen. Die Arbeit wird von Brust und Armen verrichtet, die nie komplett durchgestreckt werden sollten – eine kleine Beugung der Arme schont diese. Geh so tief runter mit dem Oberkörper, dass die Nase beinahe den Boden berührt. Danach drückt man sich entgegengesetzt wieder hoch.
3. *Your own bodyweight now provides resistance against gravity. Make sure to keep your body under tension and try not to lose your straight-line shape. Most of the work is done using your chest and arms, which should never be completely stretched out – keeping your arms slightly bent avoids this. Lower yourself down until your nose almost touches the floor. Then push yourself back up.*



5 Kniebeuge / Squat

5a) Die All-in-One-Übung: Für Ober- und Unterschenkel- sowie Gesäßmuskulatur. Wichtig: Knie hinter Zehenspitzen, gerader Rücken. In der Phase des Beugens immer einatmen, beim Strecken ausatmen.

5a) The all-in-one exercise: For the muscles of the thighs, calves and buttocks. Important: Your knees should be behind your toes and your back should be straight. Always breathe in when dropping into the squat position and breathe out when coming back up.

5b) Variation für Profis: Mit einem Gummiband, das auf Spannung gebracht wird und sich zwischen deinen Beinen befindet, gibst du dich in die Kniebeugeposition und gehst langsam (immer mit Spannung) nach vorne oder zur Seite. In jede Richtung immer 8 bis 10 Schritte. Achte darauf, dass sich die Knie wieder hinter der Zehenspitze befinden.

5b) Variation for professionals: With a resistance band looped around your legs, (always under tension) lower yourself into a squat and then slowly step forward or to the side. Perform 8 -10 reps in each direction. Ensure that your knees are again behind your toes.

6 Lockeres Boxen / Casual boxing

Abwechslung ist besonders für Fußballer wichtig. Durch das Boxen erzielst du ein Koordinations-training für den ganzen Körper. Beim Sport darf der Spaß nicht zu kurz kommen. Gerade zu Beginn oder am Ende des Trainings lockert es die Muskulatur und macht Fun.

Footballers are in particular need to perform a variety of exercises, and boxing is coordination training for the entire body. Fun is also an important element of a training regime. This is a fun exercise that loosens the muscles at the beginning or end of a training session.



Geschenkboxen passend
für jeden Anlass!

Gift boxes suitable for
any occasion!

Gesundes mit Herz

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

Healthy food made with love

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

obst-gemüse
niederwieser

MUSEUMSTRASSE 19 IN INNSBRUCK
WWW.NIEDERWIESER.TIROL



SCHEDULE A BOARD MEETING

#NOWYOU CAN

POLAR M600 SPORTS WATCH - POWERED BY ANDROID WEAR

POLAR

PIONEER OF WEARABLE SPORTS TECHNOLOGY

Android Wear is a trademark of Google Inc.

Kraftvoller Auftritt *Powerful appearance*

Olympiasieger Matthias Steiner zeigt beim Stanglwirt Wege zum bewussteren Leben.
Olympic champion Matthias Steiner reveals at the Stanglwirt how to live a more conscious lifestyle.



Köstlich gesund.
Matthias Steiner zeigt, wie
Wohlbefinden schmeckt.
Deliciously healthy.
Matthias Steiner
demonstrates what
well-being tastes like.

Ein kurzer Blick zurück: Am 19. August 2008 wurde Matthias Steiner zum Weltstar. Nicht nur weil er ausgerechnet als geborener Österreicher in Peking das erste Olympia-Gold für Deutschland im Gewichtheben nach über 16 Jahren holte und stärkster Mann der Welt wurde, sondern weil er den Sieg seiner ein Jahr zuvor verstorbenen Frau widmete – und mit dieser emotionalsten Siegesfeier aller Zeiten in die Liste der zehn denkwürdigsten Olympioniken aufgenommen wurde.

Heute ist Matthias Steiner nicht wiederzuerkennen. Aus dem Sport hat sich der mittlerweile 34-Jährige zurückgezogen. Und statt dem weltbekannten mächtigen Gewichtheber sieht man heute einen erschlankten Körper. 45 Kilo hat er abgenommen. Nicht, weil es seine Frau wollte – Steiner ist mittlerweile mit der Journalistin und Moderatorin Inge Steiner verheiratet. „Wo bleibt dann mein Bär?“, war Frau Steiner anfangs skeptisch. „Ich wollte aber zurück zu meinem Wohlfühl-Gewicht von 105 kg“, erzählt Steiner. Die vielen Kilos hatte er nämlich absichtlich zugelegt, um in der Superschwergewichtsklasse bestehen zu können. Nur: Wie schafft man es, ein Drittel seines Körpergewichtes in nur etwas mehr als einem Jahr abzuspecken? Eine Frage, die ihm viele stellten. Matthias Steiner hat deshalb gemeinsam mit seiner Frau darüber einen Bestseller geschrieben – „Das Steiner Prinzip“. Natürlich ließ er es sich nicht nehmen, das Buch beim Stanglwirt persönlich vorzustellen – und gleich die Gäste einzuladen, mit ihm gemeinsam den Weg zu mehr Wohlbefinden zu erkunden.

Firstly, a quick look back: on 19th August 2008, Matthias Steiner became a world star. His fame is not only because the Austrian-born athlete won Germany's first Olympic gold in weightlifting for over 16 years, becoming the strongest man in the world, at the 2008 Beijing Olympics. It is also because he dedicated his victory to his late wife, who had passed away just one year prior. In doing so he joined the ranks of the top ten most memorable Olympians thanks to one of the most emotional victory celebrations ever seen at the Games.

Today Matthias Steiner is unrecognisable. The 34-year-old has since retired from the sport and instead of the world-famous powerful weightlifter, you see a much leaner body. He has since lost 45 kilos, but because his wife wanted him to (Steiner has since married the journalist and presenter Inge Steiner). "Where has my bear gone?" was Mrs Steiner's initially sceptical response. "But I wanted to go back to my feel-good weight of 105 kg," says Steiner. He had had to pile on the pounds in order to compete in the heavyweight category, "But when I was no longer competing among the elite, I didn't feel good weighing 150 kilos."

But how do you go about losing a third of your body weight in little more than a year? A question he gets asked a lot. That's why Matthias wrote a bestseller – "Das Steiner Prinzip" – together with his wife. Of course he didn't want to miss the chance of unveiling his book personally at the Stanglwirt – and also to invite the hotel's guests to join him on discovering the path to well-being. "We offered modules for the Stanglwirt guests to choose from." Especially

**Das Steiner-Prinzip.**

Olympiasieger Matthias Steiner beim Stanglwirt.

The Steiner Principle.

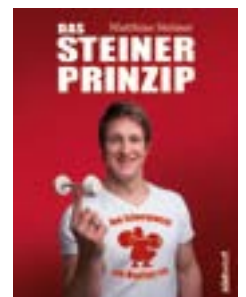
Olympic champion Matthias Steiner at the Stanglwirt.

„Wir haben Module angeboten, aus denen die Stanglwirt-Gäste auswählen konnten.“ Besonders begehrt war der Vortrag, in dem Steiner mit viel Charme und Witz erzählte, wie man Bewegung in den Alltag einbaut oder mit einfachen Tricks den Heißhunger auf gesunde Weise bekämpft. Gemeinsam mit Stanglwirt-Küchenchef Thomas Ritzer zeigte er den Gästen den Weg zu hochwertiger Ernährung, im Fitnessbereich konnte man mit dem Olympiasieger auch Kraft trainieren. Jetzt überlegt Steiner, ein ähnliches Package auch 2017 anzubieten. „Wieder mit Sport, Vorträgen und gemeinsamem Kochen, aber auch mit Wanderungen oder Mountainbike-Touren“, verrät der sympathische Sportler. „Den Rest des Programmes beschließen wir spontan mit den Gästen“, sagt Steiner. Denn: „Beim Stanglwirt gibt es so viele Möglichkeiten und Angebote – wie etwa im unglaublich riesigen Wellness-Bereich. Das sollen die Gäste auch zusätzlich zu unserem Programm in vollen Zügen genießen können.“ ■

popular was the presentation, in which he revealed, with a lot of humour and no small amount of charm, how to incorporate movement into your everyday life as well as simple tricks to help overcome those hunger pangs in healthy ways.

Together with Stanglwirt's head chef Thomas Ritzer, he showed the guests the way to high-quality nutrition, while in the fitness area there was the opportunity to undergo endurance training with the Olympic champion. Steiner is considering offering a similar package in 2017.

“Again with sport, presentations and cooking together, but this time with hikes or mountain bike trips too,” reveals the likeable athlete. “We can decide the rest of the programme spontaneously with the guests,” Steiner says, because “at the Stanglwirt there are so many options and so much on offer, such as the unbelievably huge spa area. The guests should be able to enjoy that to the full in addition to our programme.” ■

**Buchtipp.**

Matthias Steiners Buch ist auch im Stangl-Shop erhältlich.

Book tip.

Matthias Steiner's book is also available in the Stangl-Shop (in German only).

Der Stanglwirt wurde
erneut zum besten Tennis-
Resort Europas gewählt.
*The Stanglwirt once again
named as Europe's best
tennis resort.*



Am Ball bleiben *Staying on the ball*

Traumkulisse.
Der Wilde Kaiser ist bei
jedem Match Zaungast.
A dream setting.
*The Wilder Kaiser is a
spectator at every match.*



René Zondag.
Der neue Chef von Peter
Burwash International (PBI).
René Zondag.
*The new President of Peter
Burwash International (PBI).*

Tennis hat beim Stanglwirt eine ganz besondere Bedeutung. 1976 baute Balthasar Hauser die berühmten Tennishallen mit den begrünten Dächern – und rückte damit den Stanglwirt schlagartig ins Rampenlicht. Weil Tennishallen, auf denen Schafe grasen, das gab es noch nie. Es war nicht der einzige Tennis-Coup des Stanglwirts. Um seinen Gästen auch sportlichen Mehrwert zu bieten, setzte er vor 40 Jahren auf eine Partnerschaft mit einer damals noch jungen Firma namens PBI, betrieben vom amerikanischen Tennisspieler Peter Burwash. Heute ist Peter Burwash International (PBI) eine der führenden Tennisschulen der Welt. Seit damals bieten die Professionals von PBI ihre „Tennis for Life“-Kurse beim Stanglwirt an. Ziel des Konzeptes ist es, mit gezielten Trainings in lockerer Atmosphäre schnelle und nachhaltige Verbesserungen des Spiels zu erzielen. Mittlerweile haben das Training schon Tausende hochzufriedener Gäste

Tennis has a special meaning at the Stanglwirt. In 1976, Balthasar Hauser built the famous tennis halls with green roofs and catapulted Stanglwirt into the limelight – these were the first tennis halls in the world to have grass roofs with sheep grazing on them. And this wasn't the only tennis coup at the Stanglwirt. To offer its guests even greater sporting value, 40 years ago the hotel entered into a partnership with what was then a young enterprise called PBI, run by American tennis player Peter Burwash: today, Peter Burwash International (PBI) is one of the world's leading tennis schools. Ever since this partnership began, the professionals at PBI have been offering their "Tennis for Life" courses at the Stanglwirt. The aim of these courses is to achieve quick and sustainable improvements in gameplay by means of targeted training sessions in a relaxed atmosphere. Thousands of extremely satisfied guests have now taken part in this coaching, and thousands more will have the chance to



Mit Spaß bei der Sache.

Das internationale PBI-Trainer-Team beim Stanglwirt.

Training made fun.

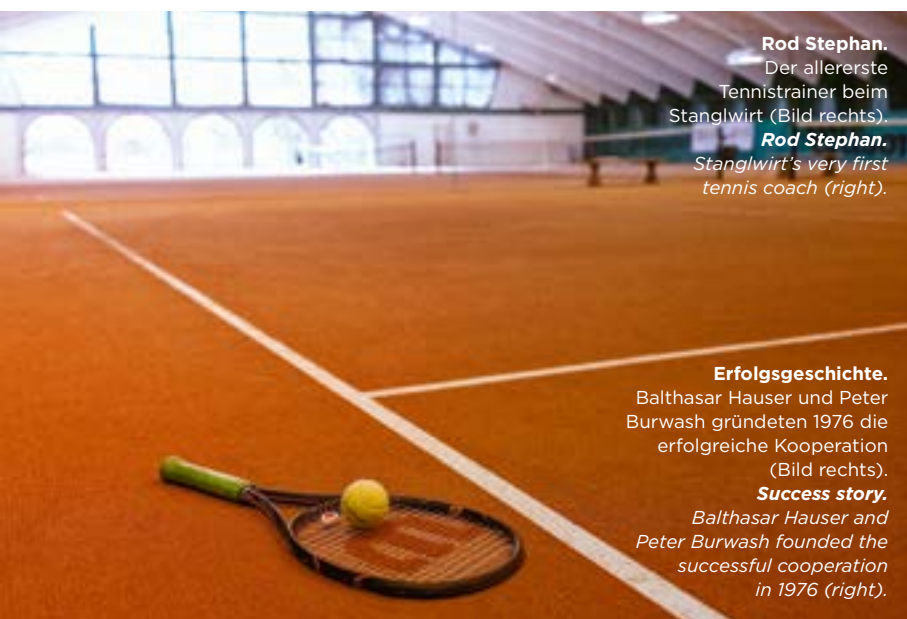
The international PBI coaching team at the Stanglwirt.

Philippe Azar.

Neuer Camp-Leiter beim Stanglwirt.

Philippe Azar.

The new Camp Manager at the Stanglwirt.



Rod Stephan.

Der allererste Tennistrainer beim Stanglwirt (Bild rechts).

Rod Stephan.

Stanglwirt's very first tennis coach (right).

Erfolgsgeschichte.

Balthasar Hauser und Peter Burwash gründeten 1976 die erfolgreiche Kooperation (Bild rechts).

Success story.

Balthasar Hauser and Peter Burwash founded the successful cooperation in 1976 (right).



absolviert – und Tausende weitere haben noch die Chance, ihr Tennis im Rahmen eines Fünf-Sterne-Urlaubs zu verbessern und neue Tennis-Partner kennenzulernen. Denn auch der frischgebackene Chef von PBI, René Zondag, setzt auf die Kooperation mit dem Stanglwirt.

Schließlich hat man gemeinsam sehr viel erreicht: Der Stanglwirt mit seinen sechs Hallen- und acht Freiplätzen erzielt regelmäßig Spitzenplatzierungen bei internationalen Rankings, zuletzt wählten die Leser der internationalen Plattform „Tennis Resorts Online“ den Stanglwirt erneut zum besten europäischen Tennis-Resort. ■

improve their tennis skills and get to know new tennis partners during a five-star holiday experience. As far as newly appointed PBI President René Zondag is concerned, he is committed to continuing this cooperation with the Stanglwirt.

After all, Stanglwirt and PBI have achieved a great deal together: the Stanglwirt regularly achieves top spots in international rankings with its six indoor and eight outdoor courts, and readers of the international platform "Tennis Resorts Online" have recently chosen the Stanglwirt as Europe's best tennis resort once again. ■

Seit 40 Jahren setzt der Stanglwirt auf Peter Burwashes PBI. *Stanglwirt has been working with Peter Burwash's PBI for 40 years.*

Erfahrene Star-Trainer beim Stanglwirt. *Experienced star trainers at Stanglwirt.*

Best of Yoga

Unser Yoga-Jahr 2017 / *Our yoga year of 2017*

Einfach mal abschalten – das ist vor allem für erfolgreiche Menschen leichter gesagt als getan. Zahlreiche Manager, Unternehmer und Stars haben deshalb Yoga für sich entdeckt. Dahinter steckt eine indische Philosophie, die mit geistigen und körperlichen Übungen Körper und Bewusstsein eins werden lässt. Die Schwerpunkte werden je nach Trainer unterschiedlich gesetzt: Manche betonen die sportliche Seite, andere setzen auf Konzentration oder Meditation. Wie überall beim Stanglwirt gibt es für jeden Gast auch beim Yoga genau das Richtige. Und wofür man sich auch immer entscheidet: Jede Yoga-Trainerin beim Stanglwirt zählt zu den Allerbesten ihrer „Yoga-Stilrichtung.“ ■



Stress, ade.
Yoga-Retreats beim Stanglwirt sind eine ganz besondere Erfahrung.
Goodbye stress.
Yoga retreats at the Stanglwirt are a very special experience.

Switching off – something that is often easier said than done, especially for high-fliers. That's why numerous managers, entrepreneurs and stars have taken to yoga. It is based on an Indian philosophy, which allows the body and mind to become one through a series of physical and mental exercises. Depending on the trainer,

the emphasis may fall in different areas: while some stress the physical aspect, others focus on concentration or meditation. As with everything else at the Stanglwirt, there is the perfect type of yoga to suit every guest. And no matter which you choose, every yoga trainer at the Stanglwirt belongs to the very best in their field. ■

Yoga-Kalender 2017 / *Yoga Calendar 2017*



Tania Wimmer

Die gebürtige Neuseeländerin bietet im Stanglwirt ihr exklusives „Yoga & Natur“-Programm mit unterschiedlichen Yogaerfahrungen drinnen im Yogaraum und draußen in der herrlichen Natur an.

The New Zealand native offers her exclusive "Yoga & Nature" programme with different yoga experiences both inside the yoga studio and outside in the beautiful nature.

Termin / Dates:

19. bis 23. Mai 2017

Nähere Infos / More information:

www.omandco.at



Yvonne Otto

Die aus dem Bayerischen Rundfunk bekannte Sport- und Gymnastiklehrerin kombiniert Pilates und Yoga. Als ausgebildete Heilpraktikerin konzentriert sie sich mit ihrem Kurs auf das Faszientraining.

The well-known sport and gymnastics teacher from Bayerischer Rundfunk (Bavarian Broadcasting) combines pilates and yoga. As a trained healer, she focuses her course on fascia training.

Termin / Dates:

14. bis 17. Juni 2017

Nähere Infos / More information:

www.pilates-tutzing.de



Andrea Funke-Kaiser

Die in Deutschland, Österreich und Italien erfolgreiche Yoga-Lehrerin löst in ihrem dreitägigen Yoga-Retreat Energieblockaden und reduziert Stresssymptome mit Hatha Yoga und Meditation.

Having enjoyed success in Germany, Austria and Italy, Andrea Funke-Kaiser releases energy blockades and reduces stress symptoms through Hatha yoga and meditation in her three-day yoga retreat.

Termin / Dates:

15. bis 19. September 2017

Nähere Infos / More information:

www.veniceyogacenter.com



Tanja Krodel

Die gefragte Personaltrainerin aus München lädt zum „Yoga Slim & Strong“-Programm, das zu Land und zu Wasser, indoor und in der freien Natur stattfindet. Trainiert werden Ausdauer, Kraft und Beweglichkeit.

The in-demand personal trainer from Munich invites you to her Slim & Strong yoga programme that takes place on land and in the water, inside and outside in the open air. Her training focuses on endurance, strength and mobility.

Termin / Dates:

18. bis 22. Oktober 2017

Nähere Infos / More information:

www.studio12-munich.com

Wellness für
die Haare

HERCULES
Sägemann

Wellness for
your hair



Was ist eigentlich dran an dem neuen Superstar aus dem Hause Hercules Sägemann?

Seit über 160 Jahren entwickeln die Haarprofis aus Lüneburg im Norden Deutschlands professionelle Kämmen und Bürsten und genau dieses Wissen und die Sorgfalt um das kleinste Detail stecken in der Zauberbürste.

Aber was kann die Zauberbürste besser als herkömmliche Haarbürsten? Tatsächlich besteht die Zauberbürste aus hochwertigen abgerundeten Nylonstiften, die in sechsreihiger Anordnung das Haar im Handumdrehen entknoten. Die sanften Stifte kommen während der Anwendung einer sehr angenehmen Massage gleich und schonen dabei das Haar und die Kopfhaut. Egal ob trockenes oder feuchtes Haar; die Bürste kommt selbst mit strapaziertem verknotetem Haar, Kinderhaar und Extensions sehr gut zurecht. Kaum zu glauben, dass es bei dieser Bürste kein Reißen und Ziepen mehr gibt. Auch Pflegeprodukte wie Spülung, Kur oder Haarmaske lassen sich mit der Zauberbürste im Haar spielend leicht verteilen. Somit können die Pflegestoffe gleichmäßig einwirken.

In modernen Farben ist die Hercules Sägemann Zauberbürste nun in aller Munde und erobert die Köpfe von Erwachsenen und Kindern.

What is so special about the new super star of the company Hercules Sägemann?

For more than 160 years the hair specialist Hercules Sägemann, situated in Lüneburg, in the North of Germany, has been manufacturing professional combs and brushes and with this knowledge and care about the smallest detail they have put into the Magic Brush.

What are it's benefits compared to ordinary hair brushes?

Actually the Magic brush has 6 rows of rounded nylon pins of high quality, set in a special way in order to detangle the hair very gently and fast. The soft pins massage the scalp and are gentle on the hair. The Magic Brush detangles even very strained and knotted hair, no matter whether wet or dry.

It is also perfect for children as well as extensions and it is hard to believe that when using this brush there is no tugging and pulling.

The Magic Brush is suitable for spreading conditioner and masks in the hair in a very even way thus having a stronger effect. Meanwhile the Hercules Sägemann Magic Brush is very well known and used by adults as well as children. It is available in various modern colors.



Lifestyle

Lady Libellula, verziert mit Swarovski-Kristallen. Sportlich glänzen mit dem Skihelm von Kask. *Lady Libellula, adorned with Swarovski crystals. Shine at sports with this ski helmet from Kask.*

Sport



Björn Schulz
Sportlicher Leiter beim Stanglwirt.
Sports Manager at Stanglwirt.



Unser Favorit

Pulverschneeweiße Daunen-Skijacke, mit durch Stick umrahmtem Chinoiserie-Bird in Korallnuance sowie „B“-Logo mit weiß-glitzernden Swarovski-Kristallen. WE LOVE ❤️ BOGNER.
Powder-snow white down ski jacket, with a chinoiserie bird in shades of coral framed in embroidery, and the "B" logo with gleaming white Swarovski crystals. WE LOVE ❤️ BOGNER.



Roger Federer

Hat ein neues Wilson-Racket – und was für eines. Der Pro Staff RF97 Autograph. Mehr Power, größerer Kopf und Sweetspot. *Roger has a new Wilson racket, and what a racket it is. The Pro Staff RF 97 Autograph. More power, larger head and sweet spot.*

Der sportliche Durstlöcher

Ein echter Fitmacher ist das alkoholfreie Weißbier aus Erding und fördert körperliche und mentale Leistungsfähigkeit. 100 % Regeneration, 100 % Leistung. *The alcohol-free wheat beer from Erding is a real energiser and promotes physical and mental performance. 100% regeneration, 100% performance.*



Entdecke deinen Alltag neu

Polar M600 – die wasserdichte Android Wear™. Die sportlichste Smartwatch unserer Zeit. *M600, the waterproof Android Wear™. The sportiest smartwatch of our age.*



Es hagelt Sterne für Adidas

Beste Bewertungen für die Top-Golfschuhe der neuesten Generation: Adipower Boost 3 für Damen und der Golfschuh Crossknit Boost für Herren. *Best ratings for the top golf shoe of the latest generation: Adipower Boost 3 for ladies and the Crossknit Boost golf shoe for men.*



SUPER-Performance

InsideLink-10Hz-Technologie trifft Bosch-Motor – das Ergebnis ist eine explosive Mischung aus Vortrieb und Traktion. Corratec E-XTB CX 25. *InsideLink 10 Hz technology meets a Bosch motor – the result is an explosive mixture of drive and traction. Corratec E-XTB CX 25.*



Sportlich und stylish

Nie war Fitness so angesagt wie derzeit. Fitnessmodel und Influencer Pamela Reif in JUVIA ACTIVE WEAR. *Fitness has never been as fashionable as now. Fitness model and influencer Pamela Reif in JUVIA ACTIVE WEAR.*





**HOLZBAU
LINDNER**



QUALITÄTS
HANDWERK
TIROL
SEIT 1971

Partnerbetrieb vom Hotel Stanglwirt

ZU VIEL HOLZ VOR DER HÜTTE?

**JETZT GANZ BEQUEM MOBILEN
ALTHOLZ-CONTAINER BESTELLEN!**

**CONTAINER
DIENST24.at**



Grüner Luxus.
Golf auf Fünf-Sterne-Niveau.
Green luxury.
Five-star golf.

Tee-Time

Tee time

3 TAGE

Intensiver Scoring-Workshop mit unseren Golf-Pros
Ulf Wendling oder Thomas Feysinger
4 Übernachtungen:

19.4.-2.7.17 ab € 877,- oder
2.7.-5.11.17 ab € 965,-
inkl. Programm



Die Golf Sport Academy ist die beste Vorbereitung für die Stanglwirt-Golftrophy.
The Golf Sport Academy is the perfect preparation for the Stanglwirt Golf Trophy.



Beim Stanglwirt punktet auch die Golftrainingsanlage mit qualitativen Höchststandards: Sie entsprechen sogar der internationalen PGA Tour, der Champions League der Golfer. Optimale Voraussetzungen also, um in der Golf Sport Academy Stanglwirt mit turniererfahrenen Professionals das eigene Spiel zu perfektionieren oder neue Schläger zu testen – übrigens ein Service, der in Zentraleuropa einzigartig ist. Ob Turnierprofi oder Anfänger – hier ist jeder willkommen. Und das Gelernte kann man dann gleich bei der Stanglwirt-Golftrophy vom 14. bis 17. September 2017 in die Tat umsetzen. ■

Stanglwirt's golf training facilities score extremely highly, even meeting international PGA Tour standards – the Champions League of the golfing world. In other words, the Stanglwirt's Golf Sport Academy and its tournament-experienced professionals provide the ideal environment in which to perfect your own game or to test out new clubs – the only service of its kind in central Europe.

Whether you're a tournament professional or a complete beginner, everyone is welcome here. What's more, you can put what you've learned into practice at the Stanglwirt Golf Trophy from 14th–17th September 2017. ■

Die Weltköche im Ikarus

The world's best chefs at Ikarus

Berühmt ist das Restaurant Ikarus im Hangar-7 nicht nur wegen der spektakulären Location, sondern in erster Linie wegen seines sensationellen Gastkoch-Konzepts: Seit mittlerweile 14 Jahren bietet das Restaurant Ikarus unter der Patronanz von Eckart Witzigmann und der Leitung von Executive Chef Martin Klein im monatlichen Wechsel internationalen Spitzenköchen und ihren grandiosen Kreationen eine Bühne und seinen Gästen somit die einmalige Möglichkeit, exquisite Köstlichkeiten in außergewöhnlichem Ambiente zu genießen. 2017 richtet das Restaurant den Fokus auf Europa und dessen Spitzenköche, aber auch Länder wie Indien oder die USA sind dabei und beeindruckten mit tollen Geschmackserlebnissen. Freuen Sie sich also auf eine genussvolle Weltreise im Restaurant Ikarus!

Einen wahren Augenschmaus bietet der kürzlich erschienene dritte Band „Die Weltköche zu Gast im Ikarus“ mit den kulinarischen Highlights 2016 und 62 ausgesuchten Rezepten zum Nachkochen.

Restaurant Ikarus in Hangar-7 is famous not only for its spectacular location, but first and foremost for its sensational guest chef concept. Under the patronage of Eckart Witzigmann and the leadership of Executive Chef Martin Klein, Restaurant Ikarus has spent 14 years providing a monthly platform for top international chefs to reveal their grandiose creations, in addition to offering guests the unique opportunity to enjoy exquisite cuisine in an extraordinary atmosphere. In 2017, the restaurant's focus will turn to Europe and its finest chefs as well as the impressive taste experiences from countries such as India or the USA. Enjoy culinary highlights from around the world at Restaurant Ikarus!

The recently published third edition of "Ikarus invites the world's best chefs" is a real treat for the eyes, containing the culinary highlights of 2016 alongside 62 exquisite recipes.



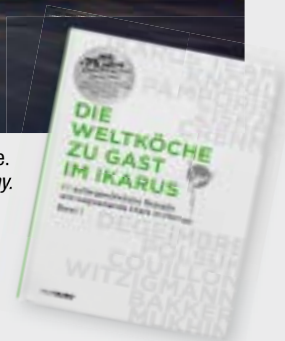
Jeden Monat gastiert ein anderer Spitzenkoch im stylischen Restaurant Ikarus.
Each month a new leading chef makes a guest appearance at the stylish Restaurant Ikarus.



Traditionelle Küche, Fusions- oder Molekularküche feinsten Qualität, die begeistert.
The finest quality traditional, fusion or molecular cuisine that is sure to impress.



Der Hangar-7 vereint Technik, Kunst und Spitzengastronomie.
Hangar-7 combines technology, art and high-end gastronomy.



Kontakt/Contact:

Red Bull Hangar-7
Wilhelm-Spazier-Straße 7A
5020 Salzburg, Österreich
www.hangar-7.com



Winter-Wunderland

Winter wonderland

Rund um den Stanglwirt locken einige der schönsten Skigebiete der Welt.
Right on the Stanglwirt's doorstep, some of the best ski resorts in the world beckon.

Wer die SkiWelt Wilder Kaiser –Brixental rund um den Stanglwirt beschreiben will, braucht Superlative: Das weltgrößte Testportal Skiresort.de hat diese fantastische Bergwelt soeben zum Testsieger in den Kategorien „5-Sterne-Skigebiet“ und „Bestes Nachtski“ ausgezeichnet, mit 93 Liften und Bergbahnen ist es auch das größte Skigebiet Österreichs. Dass die Stanglwirt-Gäste die Vielfalt in vollen Zügen genießen können, dafür sorgt die Skischule Stanglwirt. 50 erfahrene Skilehrer bringen mit Tiroler Charme Anfängern die ersten Schwünge nahe, sorgen für Pistenspaß bei den kleinsten Gästen und organisieren Rennen mit professioneller Zeitmessung und Video-Analyse für erfahrene Wintersportler. Um die weiße Unterlage muss sich beim Stanglwirt jedenfalls keiner Sorgen machen. „Wir sind schneesicher“, verspricht Richard Laiminger, der Chef der Skischule. Dutzende Schneekanonen sorgen für die garantierte weiße Pracht.

Die Skischule Stanglwirt hat natürlich auch einige Überraschungen für Gäste parat, die das Besondere suchen. Wie etwa den persönlichen Shuttleservice direkt zur Piste. Oder Nachtskilauf auf beleuchteten Hängen – ein einzigartiges Erlebnis. Carving, Snowboarden, Freeriden oder Langlaufen werden individuell oder in der Gruppe gelehrt, bei Schneeschuh-Wanderungen kann die Natur abseits von Pisten und Loipen erkundet werden. Die passende Ausrüstung für alle Wintersportarten gibt es im Sport-Eck beim Stanglwirt. Das ist eben Fünf-Sterne-Service im Fünf-Sterne-Skigebiet. ■



Skifoan!
mit
**Fritz Strobl &
Trixi Moser**
19.-23.3.2017
4 Übernachtungen
inkl. Programm
ab € 701,-

If you want to describe the Wilder Kaiser-Brixental skiing region around the Stanglwirt, you'll need a good stock of superlatives for the task. The biggest test portal in the world, Skiresort.de, even honoured this fantastic mountain world with the accolades of "5-star ski resort" and "best night skiing". With 93 chairlifts and cable cars, it is also Austria's largest ski resort. The Stanglwirt ski school ensures that guests can fully enjoy everything that the region has to offer. Fifty experienced ski instructors teach beginners their first turns, ensure that the littlest guests have fun on the slopes and organise races with professional timing and video analysis for experienced winter sports enthusiasts – and all with their customary Tyrolean charm. And no one needs to worry about having a white backdrop at the Stanglwirt: "We're snow-sure," promises Richard Laiminger, head of the ski school. Dozens of snow canons guarantee a magnificent blanket of snow.

The Stanglwirt ski school has some surprises in store for those who are looking for something special, such as the personal shuttle service directly to the piste, or night skiing on illuminated slopes – a unique experience. Carving, snowboarding, freeriding or cross-country skiing can be taught in groups or one-on-one, while the beautiful natural environment can be explored away from the trails and ski slopes on a snowshoe hike. The appropriate equipment for all winter sports is available in Stanglwirt's "Sport-Eck". That's what you call a 5-star service in a 5-star ski resort. ■

Bergbahnen

ELLMAU-GOING

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

WWW.ELLMI.AT



KAISERLICHE BERG-GAUDI

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

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

IMPERIAL MOUNTAINSIDE FUN

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

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

Nachhaltig Impulse setzen ... *Long-lasting vitality ...*



Ganzheitliches Gesundheitskonzept STANGL-MED
mit unseren beiden Gesundheitsexperten.

The STANGL-MED therapeutic health concept with our two health experts.

Wir bieten in Europas Hotel-Fitness Nr. 1:

Psychologisch, sport- und ernährungswissenschaftlich fundierte Therapien

- » HRV-gestütztes Gesundheitskonzept (HRV = Herzratenvariabilität) Chrono-Psychologie: HRV-Scan, HRV-24h-Messung inklusive Diagnostik, Analyse und Auswertung
- » Gemeinsam erarbeiten wir einen individuell auf Sie abgestimmten Gesundheitsplan
- » Auftanken, neue Impulse erwecken, Energiereserven aktivieren – Regeneration und Revitalisierung
- » Abbauen von körperlichen und geistigen/seelischen Blockaden
- » Entwickeln von Körperbewusstsein und der Heilkraft der Selbstachtsamkeit
- » Auch Seminare/Workshops buchbar

Interessiert? Wir freuen uns, Sie in unserer wöchentlichen, kostenlosen Informationsrunde begrüßen zu dürfen (Zeitpunkt: Bekanntgabe in der täglichen Hauszeitung „Stangl-Momente“). Wir bieten im Rahmen von Stangl-Med im Frühjahr und im Herbst 2017 folgende Workshops an:

2-Tages-Intensiv-Workshops

„Vitalisiert und entspannt zum gesunden Rücken“

Der Rücken trägt die Last des Alltages

- » Gesundes Gehen lernen
- » Koordinatives Bewegungstraining
- » Therapeutisches Rückentraining mit ausführlicher Erklärung

Praktische Übungen für zu Hause und den Alltag

- » Stressbewältigung
- » Atemtraining
- » Entspannungstraining
- » Gelassenheitstraining

Manager-Training „Vom Powertraining zur inneren Ruhe“ – „Die Kraft des Wilden Kaisers nutzen“

Entdecken Sie das energiegeladene Zusammenspiel der gegensätzlichen Pole Ruhe, Entspannung, Erholung vs. Power und Aktivierung

- » Manager-Boxen
- » Power-Work-out
- » Mentale Stärke ausbauen/Die Kraft der Gedanken nutzen
- » Visualisierungstraining
- » Entspannungstraining – Erlernen von Techniken der Blitzentspannung
- » Resilienztraining/Stressbewältigung

Termine werden rechtzeitig im Stanglwirt-Newsletter bekannt gegeben.

In Europe's leading hotel-fitness area, we offer:

Psychology, sports science and nutrition-based therapies

- » HRV-supported health concepts (HRV=Heart Rate Variability) Chronopsychology: HRV scan, 24h HRV measurement including diagnosis, analysis and evaluation
- » Together we develop an individual health plan designed specifically for you
- » Recharge your batteries, awaken new impulses, activate energy reserves – regeneration and revitalisation
- » Dismantle physical and mental/emotional blockades
- » Develop body awareness and the healing power of mindfulness
- » Seminars/workshops can also be booked

Interested? We would be delighted to welcome you to our free weekly information sessions (date/time: announced in the daily hotel magazine “Stangl Moments”).

In spring and autumn 2017 we will be offering the following Stangl-Med workshops:

Two-day intensive workshops

“Vitalisation and relaxation for a healthy back”

Your back bears all the weight of your daily life

- » Learn to walk healthily
- » Coordinative movement training
- » Therapeutic back training with in-depth explanation

Practical exercises for home and the everyday

- » Stress management
- » Breathing training
- » Relaxation training
- » Mindfulness training

Manager training “From power training to inner peace” – “Use the power of the Wilder Kaiser mountain”

Discover the energetic interplay between the opposite poles of peace, rest and relaxation vs. power and vitalisation

- » Manager boxing
- » Power work-out
- » Build mental strength/harness the power of thought
- » Visualisation training
- » Relaxation training – master “flash relaxation” techniques
- » Resilience training/stress management

Dates will be published in the Stanglwirt newsletter in good time.



Mag.® rer.nat. Inge Neuner
Sportpsychologin, Gesundheits-
psychologin, Klinische Psychologin.
Mag.® rer.nat. Inge Neuner
*Sports psychologist, health
psychologist, clinical psychologist.*



Björn Schulz
Dipl. Sport- und Gesundheitstrainer,
staatlich anerkannter Diätassistent.
Björn Schulz
*Qualified sports and health trainer,
state-recognised dietician.*

Hollywood's Beauty Secret – *Made in Germany*

Schönheitsärztin Dr. Barbara Sturm im Gespräch
mit Herausgeberin Maria Hauser-Lederer.

Beauty expert Dr. Barbara Sturm speaks to editor Maria Hauser-Lederer.



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

DR. BARBARA
STURM

www.dr-barbara-sturm.de

Jugendliche, schöne, gesunde und straffe Haut, und das ohne operative Eingriffe – dafür ist Schönheitsärztin Dr. Barbara Sturm bekannt. Ihre Praxen in Düsseldorf und München zählen zu den weltweit führenden Zentren für ästhetische Faltenunterspritzung und ganzheitliches Anti-Aging. Mit eigens entwickelten, sanften Lifting- und Injektionstechniken, bei denen körpereigene regenerierende Wirkstoffe genutzt werden, ist sie berühmt geworden.

Ein Blick in die Badezimmerschränke von Hollywoods gefragtesten VIPs würde verraten, wie viele Stars mittlerweile auf die Anti-Aging-Wirkung von Dr. Barbara Sturms Skincare schwören. Der Blick in ihre Gesichter verrät aber nicht, dass viele von ihnen sich außerdem von Dr. Sturm behandeln lassen. Ihre Patienten sehen einfach jünger aus. Schönheitsärztin Dr. Sturm ist Expertin für minimal-invasive Schönheitsmedizin unter Zuhilfenahme von Injektionen und körpereigenen Heilstoffen. Natürliche, überzeugende Ergebnisse sind ihr Markenzeichen. Regelmäßig finden im Stanglwirt die „Beauty Days“ statt – eine gute Möglichkeit, sich von Dr. Sturm persönlich beraten und natürlich verschönern zu lassen.

Können Sie unseren Lesern kurz selbst erklären, was Sie beruflich machen?

Als Schönheitsärztin ver helfe ich meinen Patienten zu jüngerer, schönerer, gesünderer und strafferer Haut, ohne zu operieren.

Sie haben viele berühmte Patienten und arbeiten international. Können Sie uns Namen nennen?

Das werde ich oft gefragt (lacht) und ich muss Sie enttäuschen. Ich halte mich unbedingt an meine ärztliche Schweigepflicht. Manche Patienten sprechen von sich aus öffentlich darüber, diese Informationen sind online leicht zugänglich.

Das verstehe ich. Wie erklären Sie sich, dass Sie als Schönheitsärztin international so bekannt geworden sind? Und haben Sie überhaupt noch Zeit für Ihre ganz normalen Patienten vor Ort?

Ich denke, einer der Hauptgründe für meinen Erfolg ist, dass ich mich nach allen Kräften bemühe, dass meine Patienten nach der Behandlung direkt ganz natürlich aussehen, einfach nur verjüngt, frischer und positiver.

Dafür bedarf es der richtigen Techniken – viele davon habe ich im Laufe der Zeit selbst entwickelt – und es ist zusätzlich wichtig, ein „Auge“, ein Talent für besonders natürliche Ästhetik mitzubringen.

Für mich sind alle meine Patienten gleich wichtig. Ich habe schon öfters gehört, dass manch einer sich scheut, mich zu konsultieren, weil er glaubt, ich behandle nur Stars. Das stimmt nicht.

Mein Patientenstamm ist bunt gemischt und das ist auch gut so. Ich mache keine Unterschiede, denn jeder Patient soll das optimale Ergebnis erhalten.

Was genau bieten Sie an? Wie können wir uns Ihre Behandlungen vorstellen?

Wenn wir älter werden, verliert unsere Haut an Elastizität. Der Grund dafür ist, dass unser Körper weniger Kollagen und Hyaluronsäure produziert. Zusätzlich geht Unterhautfett verloren, die Haut verliert an Spannkraft, wird müde und Falten entstehen. Durch die Schwerkraft und den altersbedingten Verlust der Hautelastizität sinken Gesichtskonturen tiefer, Mundwinkel zeigen nach unten und das wirkt sich leider schnell negativ auf den Gesichtsausdruck aus. Das Gesicht wirkt weniger frisch und auch zusätzlich gleich älter. Je nachdem wie alt der Patient ist und wie er individuell altert, versuche ich, die beste Injektionstherapie für ihn zusammenzustellen. Dabei achte ich auf verschiedene Aspekte, wie Hautqualität, Hautstruktur, Faltentiefe, Gesichtskonturen usw. Ich arbeite mit Injektionen, bei denen nach unterschiedlichen Techniken Filler und/oder Botox injiziert werden. Ich verwende Mesotherapien mit speziellen Wirkstoffcocktails und verstärke den Effekt gerne mit körpereigenen Wirkstofftherapien, die regenerativ wirken. Oft kann ich dabei mit stumpfen Nadeln arbeiten, die sind sehr schmerzfrei für den Patienten. Mittels Fillern gebe ich an speziellen Arealen Volumen, die das Gesicht formen, aber nicht verbreitern. Ziel ist es nicht, das Gesicht völlig faltenfrei zu machen, sondern so zu konturieren, dass es wieder einen jugendlichen, frischen Ausdruck bekommt. Mein Ansatz ist sehr ganzheitlich, regelmäßige Kosmetikbehandlungen sind wichtig, und nicht zuletzt ist die richtige tägliche Pflegeroutine entscheidend.

Ich danke Ihnen für das interessante Gespräch und den Einblick in Ihre Arbeit. Wir sind stolz, dass wir hier im Stanglwirt ihre Kosmetikbehandlungen und Produkte exklusiv anbieten und Sie auch persönlich in regelmäßigen Abständen zu den „Beauty Days“ bei uns begrüßen dürfen. ■

Beauty expert Dr. Barbara Sturm is a renowned figure when it comes to maintaining youthful, healthy, firm and beautiful-looking skin through non-surgical treatments. Her

clinics in Düsseldorf and Munich are among the world's leading centres for cosmetic wrinkle treatments and holistic anti-ageing concepts. Dr. Sturm has become famous for the gentle lifting and injection techniques she developed, which are enriched with the body's own regenerative agents.

A look in the bathroom cabinets of Hollywood's most sought-after VIPs would reveal how many stars now swear by the anti-ageing effects of Dr. Barbara Sturm's skincare. However, you wouldn't know just from looking at them that many are also receiving treatment from Dr. Sturm – her patients simply look younger.

Dr. Sturm specialises in minimally invasive cosmetic medicine with the aid of injections and the body's own healing agents, her trademark being impressive, natural-looking results. The regular "Beauty Days" held at the Stanglwirt are an excellent opportunity to request a personal consultation – and of course treatment – from Dr. Sturm.

Could you give our readers a brief explanation of what your job entails?

As an aesthetic doctor, I help my patients to achieve younger, healthier, firmer and more beautiful-looking skin with the aid of non-surgical treatments.

You are internationally renowned and have a lot of famous patients. Could you name a few for us?

I get asked that a lot (laughs), but I'm going to have to disappoint you; I am bound by doctor-patient confidentiality. Some patients make their treatment public, and this information is easily available online.

I understand that. How did you become such an internationally renowned aesthetic doctor? Do you still have time for your non-famous patients?

I think the main reason for my success is that I make every effort for my patients, making sure they look completely natural after the treatment. They simply have a younger, fresher and more positive appearance. This requires the right techniques, many of which I have developed myself over the years. I also think it's important

to have an "eye" for natural beauty. All my patients are equally as important to me. I have heard quite a few times that some people are afraid to consult me because they think that I only treat famous people, but this is not true. I treat a wide variety of patients and I am happy to do so. I make no distinction as I want all my patients to achieve the best possible result.

Exactly what services do you offer?

How can we envisage your treatments?

As we get older, our skin loses its elasticity. This is because our bodies produce less collagen and hyaluronic acid. We also lose subcutaneous fats and the skin loses tonicity, causing it to become tired and wrinkled. Thanks to gravity and the loss of skin elasticity with age, facial contours drop further and the corners of the mouth point downwards, which soon has a negative effect on the overall facial expression.

The face looks older and less fresh. Depending on the age of the patient and the unique effects of the ageing process on their body, I try to prepare an injection therapy that is perfectly tailored to their needs. In doing so I need to consider various factors such as skin quality, skin structure, wrinkle depth, facial contours, etc. I work with injections, whereby fillers and/or Botox are injected using various different techniques, or mesotherapy, where I use special cocktails of ingredients and boost the effect with the body's own regenerative agents. I can often use blunt-tip needles for this, which are virtually painless for patients. I add volume to specific areas of the face using fillers, which shape the face without causing bloating. The aim is not to make the face completely wrinkle-free, but rather to rejuvenate the contours, resulting in a youthful, fresh appearance. My approach is very holistic: regular cosmetic treatments are important and the right daily skincare routine is essential.

Thank you very much for talking to us and giving us an insight into your work. We are proud to offer your cosmetic treatments and products exclusively here at Stanglwirt and to have the pleasure of personally welcoming you to our regular "Beauty Days". ■

www.dr-barbara-sturm.de
www.molecular-cosmetics.de

Haar- Revolution *Hair Revolution*

Die amerikanische Erfindung Olaplex verblüfft sogar Profi-Stylisten.

The American discovery Olaplex even has professional stylists baffled.

Drei Stufen.
Olaplex repariert geschädigtes Haar.
Three stages.
Olaplex repairs damaged hair.



Ein neues Produkt aus dem sonnigen Kalifornien verspricht Unglaubliches: nämlich gesundes, kräftiges und seidiges Haar trotz häufigem Farbwechsel. Und tatsächlich: Olaplex hält sein Versprechen. Weil es kein Pflege-, sondern ein echtes Aufbauprodukt ist. Möglich macht das ein patentierter Wirkstoff, der komplett öl- und silikonfrei ist. „Das kaputte und strapazierte Haar lässt sich mit einer Leiter ohne Sprossen vergleichen: Ohne die verbindenden Disulfidbrücken können keine Pflegeprodukte aufgenommen werden“, erklären die Forscher aus den USA. „Olaplex greift genau hier ein und gibt dem Haarinneren seine Kraft zurück, indem es die gebrochenen Disulfidbrücken repariert.“ Friseure und Stylisten in den USA waren sofort begeistert, seit 2015 ist auch Europa vom Olaplex-Boom erfasst. Weil, so schwören erfahrene Haar-Profis, Olaplex tatsächlich bei jedem Haar funktioniert. Drei Stufen umfasst die Behandlung: Mit dem No. 1 Bond Multiplier und dem No. 2 Bond Perfector, die nur vom Friseur angewendet werden, werden Stärke und Struktur des Haares wieder aufgebaut. Der Olaplex No. 3 Hair Perfector wurde exklusiv für die Anwendung zu Hause entwickelt, um neue, im Alltag entstehende Haarschäden auch zwischen Friseurbesuchen zu beheben. Schließlich schädigt ja nicht nur die Kolorierung das Haar, auch tägliches Föhnen, Kämmen und Stylen zerstören die Haarstruktur. Am besten ist es, beim nächsten Stanglwirt-Besuch das neue Wundermittel gleich beim Stanglwirt-Friseur auszuprobieren. Er zählt zu den ersten Salons in Österreich, die diese revolutionäre Neuheit anbieten. ■

A new product from sunny California promises something incredible: healthy, strong and silky hair, despite frequent changes of colour. And believe it or not: Olaplex keeps its promise. It is not a care product, but rather a product that builds. This is made possible by a patented active ingredient that is totally free of oil and silicone. “Hair that is damaged and stressed can be compared to a ladder without rungs. Without the linking disulphide bonds, no care products can be absorbed,” explain the American researchers. “This is where Olaplex gets to work and mends the broken disulphide bonds to give the hair back its internal strength.”

Hairdressers and stylists in the USA were immediately hooked, with the Olaplex boom reaching European shores in 2015. Because, swear the experienced hair professionals, Olaplex actually works on every hair. There are three stages to the treatment: No. 1 Bond Multiplier and No. 2 Bond Perfector have to be applied in the salon by a hairdresser, and rebuild the strength and structure of the hair. Olaplex No. 3 Hair Perfector was developed exclusively for home use, so that new, everyday damage to hair can be repaired between visits to the salon.

After all, it is not just the hair colouring that causes the damage; daily blow-drying, combing and styling also destroy the structure of the hair. The best thing to do is to try out the new miracle treatment for yourself the next time you stay at the Stanglwirt, by going to the Stanglwirt hairdressing salon. It is one of the first salons in Austria to offer this revolutionary new product. ■

PURE
HERBS



Energie für Körper & Seele

Pure Herbs enthält eine, aus traditionellen Spa Ritualen überlieferte, Kombination aus drei wertvollen Kräutern, die Körper und Geist entspannen: Rosmarin, Melisse, Thymian.

Energy for body & soul – PURE HERBS is enriched with a carefully selected mix of precious herbs based on ancient Spa rituals to relax body and soul: Rosemary, Melissa, Thyme.

ADA Cosmetics International GmbH | Tel +43 54 14 8 64 47 | www.ada-cosmetics.com



www.hammerschmid-gmbh.de



Hammerschmid
SPORTIVE TRACHTENMODE

*Tracht und Tradition
sind unsere Leidenschaft.*

Erhältlich in unserem Stangl-Shop bei der Kaiserstiege.



Das ist die perfekte Locke

Eine Revolution im Haarstyling. Die patentierte automatische Lockenfunktion zaubert Ihnen mühelos und in kürzester Zeit wunderschöne, lang anhaltende Locken. BaByliss.
A hairstyling revolution. The patented, automatic curling function effortlessly conjures up wonderful, lasting curls in no time at all. BaByliss.



Zauberbürste

Die Haarfee lässt grüßen. Qualität bis in die Spitzen. Die ideale Bürste, um nasses Haar nach dem Waschen schonend zu entwirren. Hercules Sägemann.
The hair fairy says hello. Quality right through to the tips. The ideal brush to gently untangle wet hair after washing. Hercules Sägemann.

ALLE PRODUKTE IM STANGLWIRT-SPA ERHÄLTlich

NIMM MICH Make-up & Hair

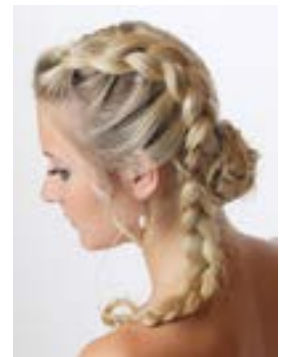
Purer Luxus

Für anspruchsvolle Haare. Ein technologisches Meisterwerk der Haarregeneration. Kérastase.
For demanding hair. A technological masterpiece of hair regeneration. Kérastase.



Auf ins Geflecht ...

Flechtfrisuren klassisch oder modern gestylt sind der Trend 2017.
Classic or modern braid styles are the trend for 2017.



Lippen mit It-Faktor

Angesagte Nuancen und coole Farben von Eva Garden.
Fashionable shades and cool colours from Eva Garden.



Aufschwung

Garantiert längere und dichtere Wimpern verspricht das neue Wimpernserum AMPLIFEYE® Advanced von Xtreme Lashes.
Guaranteed longer and thicker eyelashes, this is the promise of the new AMPLIFEYE® Advanced brow and lash serum from Xtreme Lashes.



Schau mir auf die Finger, Kleines

Trendsichere Farben, Lacke zum LOOK 2017. Legendäre Nail Lacquers von OPI.
Stylish colours, lacquers for the 2017 LOOK. Legendary nail lacquers from OPI.





**DAS UNABHÄNGIGE INSTITUT
DERMATEST BELEGT DIE MAGISCHE
WIRKKRAFT NACH BEREITS 40 TAGEN:****

- Reduktion von Falten bis zu 38 %
- Verbesserung der Hautfeuchtigkeit bis zu 37 %
- Erhöhung der Hautglätte bis zu 27 %
- Steigerung der Elastizität bis zu 26 %
- Kraftvolleres Haar bei 50 % der Probandinnen
- Festere Nägel bei 45 % der Probandinnen

** 20 Probandinnen mittleren Alters. Hautwerte wurden mit objektiven Messmethoden ermittelt. Haar- und Nägelergebnisse basieren auf subjektiver Bewertung.



* AUFTRAGSPRÜFUNG DURCH DIE DERMATEST® GMBH, 08/2016

FOREVER Beautiful



Hollywoods Top Secret

Schönheit auf dem neuesten Stand. Intensivpflegemaske für das Plus an Feuchtigkeit und Hautglätte. Dr. Barbara Sturm Molecular Cosmetics ist Hightech-Tuning für Ihre Haut. *The latest in beauty. Intensive treatment mask for extra moisturising and extra-smooth skin. Dr. Barbara Sturm Molecular Cosmetics are high-tech tuning for your skin.*



Dr. Barbara Sturm



Straffes Programm

Ich trink mich schön. Ein absoluter Jungbrunnen für die Haut. Der Beauty-Drink boostet Teint und Ausstrahlung. Kleiner Shot, großer Effekt. Regulatpro®. *I'll drink myself beautiful. A real fountain of youth for the skin. The beauty drink boosts skin tone and radiance. A quick shot, a great effect. Regulatpro®.*



What's new?

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

Von Anti-Aging-Pflege bis Wohlfühlmasken. Hier sind unsere Beauty-Highlights 2017 ... *From anti-aging care to face masks. Take a look at our beauty highlights for 2017 ...*

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

Sun Drops

Sonnenserum aus Cassia-Extrakt, Vitamin E und Beta-Glucan. Effektiver Sonnenschutz und hochkarätige Regeneration geschädigter Zellstrukturen. Dr. Barbara Sturm. *A sun serum made from cassia extract, vitamin E and beta-glucan. Effective sun protection and high-quality regeneration of damaged cell structures. Dr. Barbara Sturm.*



Sensationelle Innovation

Umfassende Anti-Aging-Augenpflege mit Stammzellen aus der Alpenrose. IQMS Medicosmetics. *Comprehensive anti-ageing eye care with stem cells from the Alpine rose. IQMS Medicosmetics.*



Tschüss, Cellulite

Starkes DUO. Der Cellulite-Algen-Sauerstoffkomplex. Die Mikrozirkulation wird bis zu 200 Prozent gesteigert und beschleunigt den Fettabbau. Sunvitale. *Strong DUO. The cellulite algae-oxygen complex. Increases the microcirculation by up to 200%, as well as accelerating fat reduction. Sunvitale.*



Pflegestar für unterwegs

Caviar-Spezialpflege für die zarte Augenpartie mit kühlendem und abschwellendem Effekt dank Kugelapplikator. Klapp. *Caviar-power special care for the delicate eye area, with roll-on applicator, has a cooling effect and reduces swelling. Klapp.*



Gipfelstürmer Alpenrausch

Sanfter und intensiver Reinigungsschaum mit reizlindernder Wirkung. Dr. Spiller Biocosmetics. *Gentle and intensive cleansing foam with a soothing effect. Dr. Spiller Biocosmetics.*



Upgrade für Ihre Haut

Purer Luxus aus den Tiefen der Meere. Caviar Power Imperial Serum von Klapp. *Pure luxury from the ocean depths. Caviar Power Imperial Serum from Klapp.*



MARIA GALLAND

PARIS

*Im Stanglwirt-
SPA erhältlich!*

*Available at the
Stanglwirt SPA!*

OUI A LA VIE OUI A MON AGE

ICH LIEBE DAS LEBEN.
ICH GENIESSE MEIN ALTER.
YES TO AGE. YES TO MY AGE.

WOHLFÜHLMOMENTE FÜR KÖRPER UND SEELE. Unsere drei neuen **ACTIV'AGE** Behandlungen sind auf Ihre Bedürfnisse maßgeschneidert. Die innovativen Wirkstoffe von **ACTIV'AGE** entfalten sich für sichtbare Resultate. Erleben Sie das Nonplusultra im Anti-Ageing-Bereich mit Ergebnissen, die Sie sehen und spüren werden! Lassen Sie sich vom Stanglwirt SPA-Team beraten.

MOMENTS OF WELL-BEING FOR BODY AND MIND. Our three new **ACTIV'AGE** treatments are tailored to your needs with a unique combination of active ingredients for visible results. Experience the non plus ultra in anti-ageing, with results that you can see and feel! Let your Stanglwirt SPA-Team advise you.



AKTIVES SCHÖNHEITSPROGRAMM

ACTIV'AGE

www.activage.maria-galland.com

Oui, C'est moi.

„Wie man sich hier um die Gäste kümmert, ist einzigartig.“
“The way the guests are looked after here is something special.”



Daheim-Gefühl.
Marc Wagner ist seit 2004 treuer Stammgast.
A sense of homeliness.
Marc Wagner has been a Stanglwirt regular since 2004.

Bewegende Bilder *Moving pictures*

Marc Wagner ist in den Stanglwirt verliebt. Das ist Stoff für wundervolle Filme.
Marc Wagner is in love with the Stanglwirt, which gives him the inspiration for wonderful films.



Filmhelden.
Isabelle und Marc Wagner im Stanglwirt-Einsatz.
Film heroes.
Isabelle and Marc Wagner on a Stanglwirt shoot.

„Es hat mich von der ersten Sekunde an erwischt“, erinnert sich Marc Wagner an seinen ersten Stanglwirt-Urlaub, den ihm seine Frau Isabelle schon 2004 schenkte, „und ich fühlte mich sofort daheim.“ Also kamen sie immer wieder, „sicher mehr als 25 Mal“, lacht Wagner. Mittlerweile macht er auch beruflich Halt in Going. Denn: Marc Wagner ist gefragter Filmemacher, der gemeinsam mit seiner Frau auch für nationale und internationale Marken wie Bentley und Rolls-Royce arbeitet. In seine Filme fließen über 20 Jahre Erfahrung aus Medienbranche und Marketing, viel Kreativität, Leidenschaft, aber auch das Gespür für besondere Details mit ein. Das „Daheim beim Stanglwirt“-Gefühl ist in Dutzenden Stanglwirt-Filmen wunderschön zu erleben. Und viele weitere sollen noch folgen. „Besonders in Urlauben mit meiner Familie entdecke ich hier immer wieder Neues, das mich begeistert und für einmaligen Filmstoff sorgt“, so Marc Wagner. ■

“It took hold of me from the very first second...” recalls Marc Wagner of his first holiday at the Stanglwirt, which was given to him as a gift by his wife Isabelle in 2004, “...and I felt at home straight away.” So, they returned again and again, “definitely more than 25 times,” laughs Wagner.

He also stops in Going for his job. Because Marc Wagner is a sought-after film director, who works with his wife for national and international brands such as Bentley and Rolls-Royce. His films incorporate over 20 years of experience in the media and marketing industries, plenty of creativity, passion, and also a flair for particular details. The feeling of being “at home at the Stanglwirt” can be experienced first-hand in dozens of Stanglwirt films. And there will be many more to follow.

“When I’m on holiday here with my family, I always discover something new that excites me and gives me an idea for a film,” says Marc Wagner. ■

Jetzt Kurzabo bestellen!



servusmagazin.com/abo

Die Highlights in Kitzbühel / *Highlights of Kitzbühel*

Shopping-Tipps und ein In-Restaurant nach unserem Geschmack. / *Our pick of the shopping and dining delights.*



Aigner

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

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

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



Bogner Haus Kitzbühel

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

DIE WORLD OF BOGNER UND DAMIT DEN SPIRIT OF OUTDOOR KANN MAN JETZT AUCH IN DER VORDERSTADT ERLEBEN.

YOU CAN NOW EXPERIENCE THE WORLD OF BOGNER AND THE SPIRIT OF OUTDOOR IN THE KITZBÜHEL VORDERSTADT.



Depot

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

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

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



First Lobster

WO: IM GRIES 6
TEL.: + 43 (0) 5356/66 6 98
WWW.FIRSTLOBSTER.COM

KITZBÜHEL'S ZUGANG ZUM MEER MIT FANGFRISCHEM HUMMER, AUSTERN UND KÖSTLICHEN MEERESFISCHEN ALLER ART.

KITZBÜHEL'S PORTAL TO THE SEA WITH FRESHLY-CAUGHT LOBSTER, OYSTERS AND ALL KINDS OF DELICIOUS SEA FISH.



Helmut Eder

WO: STERZINGERPLATZ 3
TEL.: + 43 (0) 5356/62 6 56
WWW.HELMUTEDER.COM

DAS LEGENDÄRE MODEHAUS FÜR DAMEN UND HERREN IST GLEICH MIT DREI EDEL-STORES IN KITZBÜHEL VERTRETEN.

THE LEGENDARY FASHION BOUTIQUE FOR MEN AND WOMEN HAS THREE STYLISH STORES IN KITZBÜHEL.



Juwelier Rüschenbeck

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

DER EUROPÄISCHE SPITZENJUWELIER BIETET EINZIGARTIGE KOLLEKTIONEN UND LEGENDÄREN KUNDENSERVICE.

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



Impulsgeber
für tiefgreifende
Hautverjüngung

Zunehmender Feuchtigkeitsverlust und nachlassende Zellaktivität sind entscheidende Faktoren für Fältchenbildung und Konturenverlust. Die CELLTRESOR Pflegelinie basiert auf hochtechnologischen Wirkmechanismen modernster Forschung und stärkt die Hautfunktionen, um die Schönheit zu sichern.
Jetzt zweimal als Nr. 1 ausgezeichnet.

Nourishing
impulses for younger
looking skin

The natural aging process increasingly saps the skin of moisture, impairing cellular activity and reducing firmness. Key factors that cause wrinkles and slacken facial contours. The CELLTRESOR line of skin care products uses high-tech mechanisms of action discovered by state-of-the-art research. Strengthens skin functions to safe-guard beauty.
Awarded 1st prize twice.

Winner
SPA Diamond
2016



CELLTRESOR

The Beauty Safe



Dr. Spiller

Biomimetic SkinCare

Diese revolutionären Pflegeprodukte und ausgezeichneten Behandlungen erhalten Sie im Stanglwirt-Spa.

These revolutionary skincare products and award-winning treatments are available at the Stanglwirt Spa.

www.dr-spiller.com



Schroll Kitzbüheler Goldschmiede

WO: VORDERSTADT 23, HINTERSTADT 22
TEL.: + 43 (0) 5356/71 3 14 (ODER 64 577)
WWW.SCHROLL.CC

SCHROLL IST FUNKELNDER INBEGRIFF
HÖCHSTER GOLDSCHMIEDEKUNST UND
FEINSTEN UHRMACHERHANDWERKS.

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



Schroll Silver

WO: VORDERSTADT 18
TEL.: + 43 (0) 5356/65 8 42
WWW.SCHROLL.CC

TRENDIGE SCHMUCK- UND UHREN-
KOLLEKTIONEN VERSPRÜHEN FRISCHEN
CHARME UND PURE LEBENSFREUDE.

*TRENDY JEWELLERY AND WATCH COLLECTIONS
SPREAD A REFRESHING CHARM AND
UNADULTERATED JOIE DE VIVRE.*



Sportalm Exclusive

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

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

*THE FAMOUS SPORTALM COLLECTIONS
REFLECT THE SPECIAL KITZBÜHEL
LIFESTYLE.*



Erweitern Sie Ihr Zuhause: In Österreichs einzigartigem Private Members Club



Spitzensortiment für die anspruchsvolle Gastronomie

Top selection for superior gastronomy



.....
www.wedl.com
onlineshop.wedl.com

Die Heißfolienprägung der Druckerei Jesacher. **Wir machen's edel!**

Hot foil stamping by Jesacher's. Pure class!



A-6380 St. Johann in Tirol | Telefon +43 (0) 53 52 / 677 55 - 0
office@druckerei-jesacher.at | www.druckerei-jesacher.at





Alena Gerber



Balthasar Hauser, Arnold Schwarzenegger, Heather Milligan, DJ Ötzi, Niki Lauda



Monica Meier-Ivancan, Christian Meier-Ivancan



Leonhard Stock, Stephan Eberharter, Verona Pooth, Franz Klammer, Fritz Strobl

25 JAHRE WEISSWURSTPARTY

„Weiß Wurscht is!“, ruft Balthasar Hauser, dann läutet die über 400 Jahre alte Stanglwirt-Glocke zum 25. Mal: So startet das legendärste Fest der Alpen. Traditionell am Freitagabend des Hahnenkamm-Rennens feiern 2.500 Freunde des Hauses, Stammgäste, Skilegenden und zahlreiche prominente Persönlichkeiten die Weißwurstparty beim Stanglwirt – die zünftigste, geselligste und wahrscheinlich größte Après-Ski-Hüttengaudi der Welt. Immer mit dabei: die köstlichen Champagner-Weißwürste von Weißwurst-Papst Toni Holnburger, bayrische Brezn und Erdinger Weißbier. Die nächste Weißwurstparty steigt am 20. Januar 2017.



Francine Jordi, Thomas Rass



Marc Girardelli, Andrea Girardelli



Michael Huber (CEO Veltins), Margit Tönnies, Clemens Tönnies



Armin Assinger, Sabine Schranz



Regina Halmich



Till Lindemann, Maria Hauser-Lederer



Verena Kerth, Sonja Kiefer, Lola Paltinger, Nova Meierhenrich



Hans Sigl,
Susanne Sigl



Jana Julie Kilka,
Stephanie Gräfin
von Pfuel



Uschi Glas,
Dieter Hermann



Maria Höfl-Riesch,
Marcus Höfl



Dr. Barbara Sturm,
Ehemann Adam
Waldmann



Simone Thomalla,
Franzi Knuppe,
Mariella Ahrens



Gerry Friedle alias
DJ Ötzi

**25 YEARS OF
"WEISSWURSTPARTY"**

"Weiß Wurst is'!" calls out Balthasar Hauser, before the 400-year-old Stanglwirt bell tolls for the 25th time: the legendary Alpine festival has begun! Traditionally held on the Friday evening of the Hahnenkamm Race, 2,500 friends of the house, regular guests, skiing legends and numerous celebrities celebrate the "Weißwurst" sausage party at Stanglwirt – the trendiest, heartiest, and probably the biggest Après Ski alpine cabin party in the world. Not to be missed: the delicious champagne "Weißwürste" sausages made by sausage king Toni Holnburger, Bavarian pretzels and Erdinger wheat beer. The next "Weißwurstparty" will take place on 20th January 2017.



Jürgen
Drews



Michael Hartl,
Marianne
Hartl, Saskia
Vester, Robert
Flörke



Gerry Friedle, Richy
Müller, Christl Stumhofer,
Sonja Friedle



Benni Raich, Heinrich
Dorfer, Mario Matt



Kamen direkt von der Audi-Night und
nächttigen im Stanglwirt: / Came straight from
the Audi Night and stayed at the Stanglwirt:
Jason Statham, Heather Milligan, Arnold
Schwarzenegger, Gwyneth Paltrow, Brad Falchuk



Cathrin Baldessarini,
Werner Baldessarini



Toni
Holnburger,
Alfons
Schuhbeck,
Verona Pooth



Sophia Thomalla,
Simone Thomalla

STANGLWIRT EVENTKALENDER EVENT CALENDAR

Mittwoch, 7., 14., 21. Dezember 2016

Stanglwirt-Christkindlmarkt

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

Samstag, 31. Dezember 2016

Silvester beim Stanglwirt

Mit Freude bieten wir unseren treuen Freunden und Außer-Haus-Gästen zahlreiche Möglichkeiten, einen traumhaften Silvesterabend bei uns im Stanglwirt zu verbringen und stimmungsvoll ins neue Jahr 2017 hineinzu-feiern. Reservierungen unter +43 (0) 5358/2000 oder reservierung@stanglwirt.com.

Freitag, 20. Januar 2017

26. Weißwurstparty

Erleben Sie die legendäre Weißwurstparty beim Stanglwirt – die urigste und stimmungsvollste „Hüttengaudi“ am Hahnenkamm-Rennwochenende (mehr Infos ab Seite 140). Tickets unter: www.stanglwirt-weisswurstparty.com.

Samstag, 11. November 2017

131. Sängertreffen

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

INTERNATIONALE VERANSTALTUNGEN

26. Dezember 2016

Int. Stefani Pferdeschlittenrennen in St. Johann in Tirol

12. bis 15. Januar 2017

15. Snow Polo World Cup in Reith bei Kitzbühel

19. bis 22. Januar 2017

77. Hahnenkammrennen in Kitzbühel

8. bis 19. Februar 2017

IBU World Championships Biathlon in Hochfilzen

11. bis 12. Februar 2017

45. Int. Tiroler Koasalauf in

St. Johann in Tirol

2. bis 5. Juni 2017

20. Int. Cordial Cup 2017

Der Cordial Cup ist das bestbesetzte Fußball-Nachwuchsturnier Europas mit europäischen Spitzenclubs.

29. Juli bis 5. August 2017

Generali Open Kitzbühel

ATP-Tennisturnier in Kitzbühel

5. August 2017

Jahrmarkt der Stadtmusik Kitzbühel

18. und 19. August 2017

Kitzbüheler Musikfestival

Wednesday, December 7, 14 and 21, 2016

Stanglwirt Christmas market

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

Saturday, December 31, 2016

New Year's Eve at Stanglwirt

We are pleased to offer our loyal friends and non-resident guests numerous opportunities to enjoy a magical New Year's Eve with us at Stanglwirt and to celebrate the arrival of 2017 in style. To make a reservation, please call us on +43 (0) 5358 2000 or e-mail reservierung@stanglwirt.com.

Friday, January 20, 2017

26th Weisswurstparty

Experience the legendary "Weißwurstparty" at Stanglwirt – the most authentic and atmospheric "Hüttengaudi" (alpine cabin party) on the weekend of the Hahnenkamm Race (see page 140 for more details). Tickets can be purchased from www.stanglwirt-weisswurstparty.com.

Saturday, November 11, 2017

131st Folkmusic Festival

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

INTERNATIONAL EVENTS

December 26, 2016

International Stefani horse-drawn sleigh race in St. Johann in Tirol

January 12 to 15, 2017

15th Snow Polo World Cup in Reith bei Kitzbühel

January 19 to 22, 2017

77th Hahnenkamm Race in Kitzbühel

February 8 to 19, 2017

IBU World Championships

Biathlon in Hochfilzen

February 11 to 12, 2017

45th International Tyrolean

Koasalauf in St. Johann in Tirol

June 2 to 5, 2017

20th International Cordial Cup 2017

The best-supported youth football tournament in Europe, is attended by Europe's top clubs.

July 29 to August 5, 2017

Generali Open Kitzbühel

ATP tennis tournament in Kitzbühel

August 5, 2017

Annual Kitzbühel folk music fair

August 18 and 19, 2017

Kitzbühel music festival

Be with someone who feels like home.

KB 1

events.

by Margot Rasm
www.kb1.at

LT



berlin@livetec.tv

tirol@livetec.tv

muenchen@livetec.tv

LiveTec® GmbH • Ihr Partner für Veranstaltungstechnik und Eventbauten

www.livetec.tv

WILLKOMMEN DAHEIM!

WELCOME HOME!

Der Stanglwirt durfte bereits viele prominente Persönlichkeiten begrüßen.
In unserem Magazin zeigen wir Ihnen ab sofort einige der speziellsten,
schönsten und kreativsten Einträge in unserem Gästebuch.
*Stanglwirt has already had the pleasure of welcoming many celebrities.
In our magazine, we will be showing you some of the best,
most creative and unique entries from our visitors' book.*



Gwyneth Paltrow. Oscarpreisträgerin. / *Academy Award winner.*

!QMSMEDICOSMETICS

AWARD WINNING EXCELLENCE

HAUTPFLEGE AUF HÖCHSTEM NIVEAU -
WORLD'S BEST SPA BRAND WINNER 2015 & 2016!



World's
Best Spa Brand



World's
Best Spa Brand



„!QMS ist ein verjüngendes Hautpflegesystem für Frauen und Männer jeden Alters,
das revolutionäre Techniken mit hochwertigen Wirkstoffen kombiniert.“

!QMS Anti Aging Treatments und Produkte erhalten Sie in ausgewählten
Kosmetik instituten und Beauty Abteilungen erstklassiger Hotels.



Dr. Wolfgang Schüssel. Damaliger Bundeskanzler von Österreich. / *Former Chancellor of Austria.*



Paul Wüldig alias Sido mit seiner Frau Charlotte. Deutscher Star-Rapper. / *German rap star.*



Birgit Schrowange. Moderatorin. / *Presenter.* **Isabel Varell.** Schauspielerin. / *Actress.*



Wolfgang Hölker. Verleger vom Copenrath Verlag. / *Publisher of Copenrath Verlag.*

FORTSETZUNG FOLGT IN DER NÄCHSTEN AUSGABE. / *CONTINUED IN THE NEXT ISSUE.*

Unser schönstes Stanglwirt- Erlebnis!

Our best Stanglwirt experience!

Der siegreiche Gewinnspiel-
Beitrag um das schönste
Stanglwirt-Erlebnis.

*The winning competition
entry about the best
Stanglwirt experience.*



Die Hochzeit.
Für Anna und Peter
Schönhöfer das schönste
Stanglwirt-Erlebnis.
The wedding.
Anna and Peter
Schönhöfer's best
Stanglwirt experience.



In wenigen Tagen feiern wir unseren ersten Hochzeitstag. Ein wunderbarer Anlass, um über mein bisher schönstes und unvergessliches Stanglwirt-Erlebnis zu schreiben. Der 20. Juni 2015 war der Tag, auf den wir so lange gewartet hatten. Um uns in Ruhe vorzubereiten, haben wir in einer wunderschönen und gemütlichen Suite übernachtet. Die Einfachheit und Geborgenheit, die man im Stanglwirt verspürt, lässt einen innehalten – es hätte keinen schöneren Ort für mich gegeben. Das Wetter meinte es nicht gut mit uns an diesem Tag, sodass der Kamin für wohlige Temperaturen sorgen musste. Es gibt wahrlich Schlimmeres, im Gegenteil: Jedes Mal, wenn wir im Stanglwirt sind, ist es für uns ein Ritual, den Kamin anzumachen und in Erinnerungen zu schwelgen ... Um den Moment des ersten Wiedersehens im Brautkleid so einzigartig und unvergesslich in Erinnerung zu behalten, haben wir beschlossen, uns in zwei separaten Zimmern unserer Suite fertig zu machen. Ich hatte meine Trauzeugen sowie die liebe Mama dabei. Mein Mann genoss die Zeit der Ruhe für sich selbst. Später erzählte er mir, wie aufgeregt er an seiner Rede saß und hoffte, sich an diese später vor lauter Aufregung und Nervosität noch erinnern zu können. Die Stunden fühlten sich an diesem Tag wie Minuten an. Wie ein warmer Sommertag, an dem ich mein schönstes Kleid tragen darf, gibt das Gefühl in meinem Herzen am besten wieder. Und dann war es so weit ... Das Wiedersehen mit meinem Bald-Ehemann stand bevor. Meine Wangen waren rosig, die Augen glänzten – die Aufregung war mir ins Gesicht geschrieben. Es gibt für mich keinen schöneren Moment, den ich mit dem Stanglwirt in Verbindung bringe! ■

In a few days' time, we will be celebrating our first wedding anniversary. So, what better reason could there be to write about my unforgettable and best Stanglwirt experience to date?

The 20th June 2015 was the day we had been awaiting for so long. To ensure we could get ready in peace, we decided to stay in a beautiful and cosy suite. The homeliness and sense of peace and security that you feel at Stanglwirt allows you to look inwards and reflect – for me there could have been no better place.

The weather was not too kind to us that day, so we had to rely on the fire to set a nice and a cosy temperature, which is not exactly the worst thing in the world! In fact, every time when we visit the Stanglwirt, it is a little tradition of ours to light the fire and take a trip down memory lane ...

To make sure the moment he first saw me in my wedding dress was completely unique and unforgettable, we decided to get ready in two separate rooms in our suite. I had my bridesmaids and my dear mother with me, while my husband chose to enjoy the time to himself in peace. He later told me how anxious he was about his speech and how he hoped to be able to remember it later, despite being so excited and so nervous. That day the hours felt like minutes. My heart was filled with joy, like a hot summer's day on which I could wear my most beautiful dress. And then it was time...

... I was about to see my soon-to-be-husband again. My cheeks were rosy, my eyes shone – the excitement was written all over my face. This is what the Stanglwirt means to me – and there can be no better moment! ■



Ihr Gewinn / Your prize

Stanglwirt-Kurzurlaub.

Zwei Wohlfühl-Übernachtungen im Doppelzimmer mit Verwöhn-Frühstück.

Stanglwirt short break.

Two-night luxury break in a double room with the breakfast-indulgence.

MITSPIELEN UND GEWINNEN

JOIN IN AND WIN!

Schreiben Sie über Ihr schönstes
Stanglwirt-Erlebnis!

*Tell us about your most wonderful
Stanglwirt experience!*

Die Gäste im Stanglwirt sind ganz besondere Menschen: Das zeigt sich auch an den vielen liebevoll formulierten Briefen und E-Mails, die wir von Ihnen, liebe Gäste, laufend erhalten. Dafür wollen wir uns mit der Neuauflage unseres Gewinnspiels herzlichst bedanken: Werden Sie Gastautor 2017 und schreiben Sie uns Ihr unvergesslichstes Urlaubserlebnis beim Stanglwirt!

Unter allen Einsendungen, die bis zum 30. Juni 2017 bei uns unter der E-Mail-Adresse marketing@stanglwirt.com eintreffen, wählt eine Jury nach objektiven Gesichtspunkten den Gewinner. Der siegreiche Beitrag wird im Stanglwirt-Lebensgefühl-Magazin 2018 veröffentlicht und mit einem Verwöhnaufenthalt belohnt! ■

The guests at Stanglwirt are very special people. We can see that from the many kind letters and emails we regularly receive from you, dear guests. So we would like to thank you with a little competition: become our guest author for 2017 and tell us about your most memorable holiday experience at Stanglwirt!

From all the entries that we receive by 30th June 2017 sent to marketing@stanglwirt.com, an independent jury will select the winner. The winning entry will be published in the next edition of the Stanglwirt lifestyle magazine for 2018 and the author rewarded with a luxury short break! ■





AIGNER SHOP KITZBÜHEL
RATHAUSPLATZ 4 | 6370 KITZBÜHEL | TEL. +43 535 665 085

SALZBURG | WIEN | BERLIN | BONN | DÜSSELDORF | FRANKFURT | KÖLN | LEIPZIG | MÜNCHEN

AIGNERMUNICH.COM


AIGNER



ROLEX

DIE DAY-DATE 40

Die Statusuhr par excellence und weltweit das Symbol für Prestige, neu interpretiert mit modernisiertem Design und einem mechanischen Manufakturwerk der neuen Generation. Sie zählt nicht nur die Zeit. Sie erzählt Zeitgeschichte.



OYSTER PERPETUAL DAY-DATE 40



SCHROLL

KITZBÜHEL

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