

dahheim

DAS STANGLWIRT-MAGAZIN



RAUM FÜR GEBORGENHEIT A HAVEN OF CONTENTMENT

OASE FÜR GLÜCK UND GELASSENHEIT OASIS OF HAPPINESS AND RELAXATION
ENERGIETANKSTELLE WALD THE FOREST – A SOURCE OF ENERGY
EXPERTEN FÜR HOCHGENUSS EXPERTS IN ENJOYMENT



Cartier





N°5
CHANEL
PARIS
PARFUM

N° 5





14

14 Energiespender

Der Wald als Wanderparadies und Lieferant für das Stanglwirt-Kraftwerk
The forest as a paradise for hikers and a supplier to the Stanglwirt power plant

26 Köstliche Vielfalt

Die Kulinarikwelten im Stanglwirt
Culinary worlds at the Stanglwirt

30 Schnitzel-Perfektion

Beim Stanglwirt schmeckt's am besten
It tastes best at the Stanglwirt

32 Kreativer Held für feine Gaumen

20 Jahre Küchenchef Thomas Ritzler
Thomas Ritzler: Head chef for 20 years

34 Klassik mit Twist

Daniel Padaritsch verzückt Hotelgäste
Daniel Padaritsch delights hotel guests

35 Geschmacksbotschafter

Köstliche Meisterwerke von Nikolas Laios
Mouthwatering masterpieces by Nikolas Laios

36 Eine besondere Rolle

Sushi-Meister Mark Gregory Fernando
Sushi maestro Mark Gregory Fernando

37 Die Kunst der Verführung

Chefpatissier Michael Pinna
Head pâtissier Michael Pinna

38 Traditionell besser

Gasthof-Leiter Jürgen Radauscher
Traditional inn manager Jürgen Radauscher

40 Der Sommelier des Jahres

Stanglwirts Weinchef Walter Kaltschik
Walter Kaltschik: Stanglwirt's head of wine

44 Die Welt verzaubern

BBC-Doku über den Stanglwirt
BBC documentary about the Stanglwirt

48 Ganz schön neu

Die neue Tenne im klassischen Look
The new Tenne with a classic look

52 Perfektion für Weine

Johannes Hauser besucht Riedel Glas
Johannes Hauser visits Riedel Glas

56 Magdalena Hauser

Die Stanglwirtin und ihr Sängertreffen
Stanglwirt's traditional singers' gatherings

62 Balthasar Hauser

Höchste Ehren für den Stanglwirt
Highest honours for the Stanglwirt

66 Maria Hauser

Die Fahnenpatin der Goinger Feuerwehr
Patroness of the flag for the Going fire brigade

70 Begabtenförderung

Der Stanglwirt als Karriereleiter
Career ladder at the Stanglwirt

76 Alpine Perle

Der Badensee in Going – initiiert von Balthasar Hauser
The Going bathing lake initiated by Balthasar Hauser

80 Der schönste Tag

Traumhochzeit im Stanglwirt
Dream wedding at the Stanglwirt

86 Arbeit mit Aussicht

Workation in Stanglwirt-Refugium
Workation at the Stanglwirt

26



44



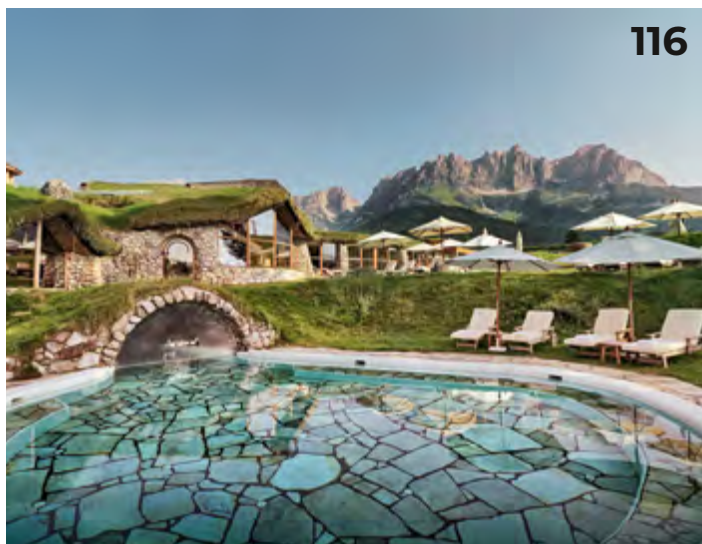
56



80



62



116



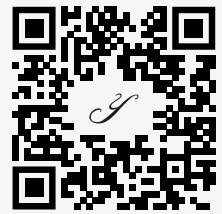
94

© Mathias Leidgshwendner, Skyline Medien, David Johansson, Daniel Reiter Peter von Felbert, Aneta Lehotska, Neia Pichl, Caroline Hechenberger



© Skyline Medien, Mirko Horn, Stanglwirt, CMedia

- 92 Das Glück am Gipfel**
Stammgast und TV-Star Barbara Meier
Regular guest and TV star Barbara Meier
- 94 Zum Wohlfühlen schön**
Modetrends 2025
Fashion trends for 2025
- 106 Wo Schätze warten**
Der Concept-Store im Stanglwirt
The concept store at the Stanglwirt
- 110 Festival der Lebensfreude**
Impulse für mehr Lebensglück
Inspiration for greater joy in life
- 116 Einfach loslassen**
Entspannung im Stanglwirt-Spa
Relaxation at the Stanglwirt Spa
- 122 Nachhaltig wohltuend**
Julia Ressler leitet das Stanglwirt-Spa
Julia Ressler: Head of the Stanglwirt Spa
- 124 Lebensqualität steigern**
Rolfing®-Experte Sascha Bauer
Rolfing® specialist Sascha Bauer
- 125 Entspannungshandwerk**
Massagetherapeutin Erika
Massage therapist Erika
- 126 Eiskalt jung geblieben**
Eisbaden beim Stanglwirt
Ice-cold baths at the Stanglwirt
- 128 Das gute Gefühl**
Wie Bioharmonie-Experten
Lebensqualität fördern
Bioharmony experts
enhance quality of life
- 132 Perfekte Pflege**
Neue Produkte der Stanglwirt-
Beautymarke TGC
New products in the Stanglwirt's
TGC beauty range
- 136 Dr. Barbara Sturm**
Wie sich die Beauty-Expertin fit hält
How the beauty expert keeps fit
- 138 Ganz schön gesund**
Nailtime revolutioniert die Nagelpflege
Nailtime revolutionises nail care
- 142 Glücksmomente**
Fröhliche Mode für kleine Entdecker
Fun fashion for little adventurers
- 148 Natürlich Spaß haben**
Kinderparadiese im Stanglwirt
Children's paradise at the Stanglwirt
- 152 Junger Ohrwurm**
Ein Kinderlied für den Stanglwirt
A children's song for the Stanglwirt
- 154 Schau genau!**
Das Stanglwirt als Wimmelbuch
The Stanglwirt in a puzzle book
- 158 Leistungsfreude**
Boxen und Fußball im Stanglwirt
Boxing and football at the Stanglwirt
- 164 Lauf-Hilfe**
Der Stanglwirt beim
Wings For Life World Run
The Stanglwirt at the
Wings For Life World Run
- 166 Ein Quantum Lebenselixier**
Die Wasserflasche mit Kaiser-Energie
Bottling the energy of the Kaiser mountain
- 168 Trophäenjagd**
Die Stanglwirt-Golf-Trophy
The Stanglwirt Golf Trophy
- 170 Tradition in Weiß**
Tennis auf den schönsten
Plätzen der Welt
Tennis on the world's
finest courts
- 174 Positive Energie**
Die WorldChanger-Tage
The WorldChanger event
- 176 Die neue Majestät**
Zuwachs im Lipizzanergestüt
An addition to the Lipizzaner stud
- 178 Wie Lipizzaner helfen**
Blockadelösung mit
Pferdeunterstützung
Releasing blockages
with equine assistance
- 180 Der Weg nach oben**
Der Stanglwirt als Bike-Dorado
The Stanglwirt as a biker's paradise
- 182 Gut im Schuss**
Biathlontraining im
Stanglwirt Snow-Park
Biathlon training at the
Stanglwirt Snow Park
- 184 Weiß Wurst is!**
Highlights der
Weißwurstparty 2024
Highlights of the
2024 Weisswurstparty
- 188 Shoppingtipps**
Die besten Adressen in Kitzbühel
Best shops in Kitzbühel
- 190 Der glückliche Moment**
Ihre schönsten Stanglwirt-
Erinnerungen
Favourite memories
of the Stanglwirt
- 192 Endlich daheim**
Unser Gästebuch
Our guest book
- 194 Impressum**
Das Magazin-Team
The magazine team



Jetzt entdecken
yvonne.schroll.cc



SCHROLL
KITZBÜHEL



QUELLE DES GLÜCKS

SOURCE OF HAPPINESS

DIE WELT zu Gast bei Freunden: Genau so soll sich jeder Besucher, egal woher er kommt, bei uns fühlen ... daheim beim Stanglwirt. Wir möchten und dürfen unser Glück teilen, denn hier ist die Welt – Gott sei Dank – noch in Ordnung, man fühlt sich geborgen, kann die Pausetaste drücken. Die so wichtige Auszeit schärft den Blick auf das Positive, auf das Lebensglück, das uns trotz aller Herausforderungen im Alltag beschieden ist. Das lässt die Sonne im Herzen erstrahlen, schafft Raum für Erfüllung und Zufriedenheit und gibt neue Energie. Wir laden Sie voller Dankbarkeit dazu ein, diese besondere Quelle des Glücks an unserem „Kraftplatz Stanglwirt“ jedes Mal von Neuem zu entdecken.

A place where all are friends: this is how we want every visitor to feel, no matter where they come from... at home at the Stanglwirt. We'd like to share our happiness with you, because this is a place where – thank heavens – all is still right with the world, where one can feel safe and secure and is able to take a step back. Taking vital time out highlights the positive things in life, the joy that's still to be found despite all the challenges of the daily grind. This makes the heart sing, creates space for fulfilment and contentment and gives us new energy. Filled with gratitude, we invite you to rediscover this special source of happiness at the Stanglwirt's "font of strength", every time you visit us.

♥ liebt,
Christa Jauer
Herausgeberin / Editor



SCHROLL
KITZBÖHEL



leo wittwer
SINCE 1920





Chopard



SCHROLL
KITZBÜHEL

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

ICE CUBE

LEBENS- WURZELN

ROOTS OF LIFE

Wie der Stanglwirt und seine Gäste
ganz natürlich Energie tanken.
How the Stanglwirt and its guests recharge
their batteries – the natural way.



Majestätisch wacht der Wilde Kaiser über den Stanglwirt, mit sattgrünen Hängen ruft er auf, seine idyllischen Almen, romantischen Wälder und wilden Naturspektakel aus der Nähe zu erleben. Tatsächlich streben immer mehr Gäste von der Haustüre ihres Daheims beim Stanglwirt bergwärts, um sich nach einem kurzen Spaziergang vom magischen Grün des mächtigen Gebirges verzaubern zu lassen. „Wandern boomt“, sagt Lois Manzl. Bis der erste Schnee die Wege unpassierbar macht, lädt der Bergwanderführer jeden Samstag zur etwa vierstündigen Wanderung auf die Gaudeamushütte. Die Nachfrage nach seinen Touren ist groß. „Wir gehen bei jedem Wetter. Die Gäste im Stanglwirt sind es gewohnt, gesteckte Ziele zu erreichen und ihr Leben aktiv zu gestalten. Die lassen sich von ein bisschen Regen nicht von der Bergtour abhalten.“ Immer wieder erlebt er, wie sich seine Gruppe verändert, sobald die asphaltierten Wege enden und statt Häusern harzig duftende Bäume den Weg säumen. Plaudereien werden tiefsinnige Gespräche, aus widerstrebenden Teens begeisterte Entdecker, aus entschlossenen Bergstürmern achtsame Bewunderer der flüsternden Wipfel. Viele wollen mehr wissen über die ewigen Kreisläufe der Natur und vom Leben auf den Bergen. Diese Neugier stillt Lois Manzl jeden Mittwoch in der Sommersaison, wenn seine Touren zu der „Stangl-Alm“, der Graspoint-Hochalm, führen, dorthin, wo die Kühe der Stanglwirt-Biolandwirtschaft Auslauf, saftiges Gras und frische Bergkräuter genießen. Es ist die beliebteste Bergtour

The Wilder Kaiser watches majestically over the Stanglwirt. The lush green slopes invite visitors to experience first-hand its idyllic pastures, romantic forests and untamed natural spectacles. And indeed, ever-more guests are leaving their rooms at the Stanglwirt heading for the mountains. After a short stroll they are spellbound by the magical green spaces of this mighty range. “Hiking is booming,” says Lois Manzl. Every Saturday the mountain guide takes guests on a trek lasting around four hours up to the Gaudeamus refuge, until the arrival of the first snow that makes the route impassable. There is a strong demand for his tours. “We go out whatever the weather. Guests of the Stanglwirt are used to an active lifestyle that includes achieving their goals. They aren’t put off going up the mountain by a bit of rain.” Time and time again he sees how a change comes over his group of hikers as soon as the asphalt paths fall away and the route is no longer flanked by houses, but trees with their resinous fragrance. Simple conversations become deep discussions, reluctant teens turn into enthusiastic adventurers and resolute summiters pause to admire the whispering treetops. Many of these hikers want to know more about the eternal cycles of nature and life amidst the mountains. This thirst for knowledge is satisfied by Manzl every Wednesday in the summer season, when his tours go up to the Stangl-Alm, the Graspoint Hochalm pasture. Here the cows of the Stanglwirt’s organic farm are free to graze, enjoying luscious grass and fresh alpine herbs. This is the most popular mountain trek offered by the five-star green spa



↑ Wenn der Weg zum Ziel wird: Immer mehr Stanglwirt-Gäste erkunden auf Wanderungen die Magie der Berge und Wälder. When the journey becomes the destination: more and more guests at the Stanglwirt are discovering the magic of the mountains and forests by going hiking. →

Gemeinsam nach Höherem streben: Bergwanderführer Lois Manzl begleitet die Hotelgäste zu den schönsten Plätzen am Wilden Kaiser. Taking it higher together: mountain guide Lois Manzl takes hotel guests to the finest spots on the Wilder Kaiser. →



© Skyline Medien



↑ Hüttlingmoos: Das zauberhafte Chalet vom Stanglwirt bietet urigen Luxus in idyllischer Waldlage.
Hüttlingmoos: Stanglwirt's delightful chalet combines rustic luxury with an idyllic woodland location.



im Fünf-Sterne-Biohotel, oft begleiten ihn mehr als 30 Wanderer zur urigen Almhütte. „Sogar Hollywoodstar Jessica Alba war schon mit dabei“, freut sich Manzl. Oben angekommen, gibt es zur Stärkung Tiroler Köstlichkeiten und einen Besuch bei Anna Aichinger, der jungen Käserin, die hier oben nach uralten Verfahren köstliche Almmilch in den edlen und mit Gold ausgezeichneten Stanglwirt-Bergkäse verwandelt. „Ich liebe den netten Austausch und freue mich, den Gästen einen Einblick ins Käsereihandwerk zu verschaffen“, erzählt das von Johannes Hauser entdeckte Käserei-Talent freudig. „So traditionell wie bei uns wird sonst nirgends mehr gearbeitet. Das ist das echte Handwerk, ohne Maschinen, ohne Computer und ohne Abfall. Sogar die beim Käsen entstehende Molke ist im Stanglwirt als wohltuendes Hautpflegebad begehrt.“ Dieses traditionelle Leben am Berg fügt sich perfekt in die natürlichen Kreisläufe ein. Und es genügt den hohen Anforderungen der internationalen Hotelzertifizierung „Beyond Green“, denen sich der Stanglwirt als einziges

resort, often with over 30 hikers accompanying him up to the rustic hut. “We’ve even had Hollywood star Jessica Alba join us,” says Manzl with delight. On arrival hikers refresh themselves with delicious Tyrolean specialities. They also call in on Anna Aichinger, the young cheese-maker, who uses age-old methods to turn rich alpine milk into the Stanglwirt’s fine, gold award-winning mountain cheese. “I love talking to guests and giving them an insight into the art of making cheese,” says Aichinger happily, whose talent for this artisanal craft was discovered by Johannes Hauser. “Nowhere else are such traditional methods applied as here with us. It’s true manual craftsmanship, without machines or computers, nor is there any waste. Even the whey produced during the process is used at the Stanglwirt, where it goes into the relaxing skin care baths offered by the spa.” This traditional way of life on the mountain is in perfect harmony with the cycles of nature. It also satisfies the exacting requirements of the “Beyond Green” international



↑ Leben auf dem Berg: Auf der Stangl-Alm am Wilden Kaiser bleibt die Zeit stehen und lässt der Natur den Vortritt.
Life on the mountain: on the Wilder Kaiser time stands still in the pastures of the Stangl-Alm, with nature taking centre stage.

österreichisches Mitglied stellt. Dafür muss das Fünf-Sterne-Biohotel hohe Standards erfüllen, die sich an international anerkannten Normen für nachhaltigen Tourismus sowie den Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen orientieren. Alle zwei Jahre wird die Erfüllung der strengen Vorgaben überprüft. Das grüne Denken wird auch von Gästen belohnt, wie etwa die Reiseplattform Connoisseur Circle beweist: In einem Publikumsvoting wurde der Stanglwirt zum besten Naturhotel gewählt und mit dem Sonderpreis für Nachhaltigkeit ausgezeichnet. Für Stanglwirt-Juniorchef Johannes Hauser ist der Schutz der Wälder ein unverzichtbarer Teil dieses ganzheitlich ökologischen Ansatzes. Etwa 100 Hektar umfassen die Forste, die zur Biolandwirtschaft des Hotels gehören. „Wir bewirtschaften den Wald naturnah“, erzählt er. „Es gibt keine Kahlschläge, wir entnehmen nur Schadholz und durchlichten, weil der Wald zum Wachsen Sonne braucht.“ Mit natürlichen Maßnahmen wird auch die Verbreitung des Borkenkäfers eingeschränkt. „Früher

hotel certification scheme, with the Stanglwirt being the only Austrian member to make the grade. This requires the five-star green spa hotel to meet stringent demands that are based on internationally recognised standards for green tourism and the Sustainable Development Goals of the United Nations. A check is carried out every two years to ensure compliance with the demanding obligations of the scheme. This environmental approach also pays off with guests, as demonstrated by the Connoisseur Circle travel platform. The Stanglwirt was chosen as the best “nature hotel” in a public vote and was presented with the special award for sustainability. For Johannes Hauser, junior director at the Stanglwirt, protecting the forest is a vital part of this integrated ecological approach. The forest belonging to the hotel’s organic farm covers some 100 hectares. “We work in concert with nature to manage these woodlands,” says Hauser. “We don’t chop everything down, just remove any fallen or damaged timber and thin out the trees as the forest needs



500kW

klimarettend produzierten Strom liefert das neue Stanglwirt-Rückwärts-Kraftwerk.
of green electricity is produced by the Stanglwirt's new reverse power plant.

>100ha

Wald besitzt der Stanglwirt in der Region. Alle Forste werden naturnah bewirtschaftet.
of forest is owned by the Stanglwirt in the region, always managed in close harmony with nature.



↑ Traditionell ausgezeichnet: Anna Aichinger fertigt den prämierten Bioalmkäse nach alten handwerklichen Traditionen.
The hand of tradition: Anna Aichinger produces award-winning organic mountain cheese using bygone artisanal methods.

setzten viele auf schnell wachsende Fichten, um Bauholz zu bekommen. Heute weiß man: Willst du einen Wald vernichten, pflanze Fichten, Fichten, Fichten“, so erklärt er, wieso der Käfer zum Problem wurde. Der Stanglwirt setzt daher auf ertragsarmen Mischwald. „Für uns sind die Wälder kein ‚Business Case‘, sondern ein ‚Nature Case‘. Wälder sind der Großteil unseres Lebensraumes, wir unterstützen ihr organisches Wachstum und helfen, dass sie mit Krankheiten und Umwelteinflüssen klarkommen.“ Das Holz, das entnommen werden muss, wird gleich im Stanglwirt selbst verarbeitet. Entweder in Form von Bauholz oder zur Energiegewinnung.

Schon in den 1980ern setzte der Stanglwirt als erstes Hotel in Europa auf ein Biomassekraftwerk, das mit Baumrinden beheizt wurde. Jetzt, nach mehr als 40 Jahren, ging der Ofen in den wohlverdienten Ruhestand. „Unser Nachbar Klaus Embacher erzählte mir von einer moderneren Lösung. Er arbeitet in einem jungen Tiroler Unternehmen namens Syncraft, deren Anlagen aus Hack-

sun to grow.“ Natural measures are also taken to hinder the spread of the bark beetle. “In the past many people relied on fast-growing spruce for building timber. Today we have realised that planting large areas with spruce is one way of killing off a forest,” says Hauser, explaining how the beetle became a problem. This prompted the Stanglwirt to opt for a low-yield mixed forest. “For us, forests are about nature rather than doing business. Woodland makes up a large part of our living space, so we support its organic growth and help trees to cope with disease and environmental influences.” Timber that needs to be removed is then processed at the Stanglwirt itself, either as a construction material or as a source of energy.

Back in the 1980s, the Stanglwirt was the first hotel in Europe to rely on a biomass power station that was heated with bark. Now, after more than 40 years the trusty furnace has taken its final bow. “Our neighbour Klaus Embacher told me about a more advanced solution. He works at Syncraft, a young company from Tyrol, whose



Stanglwirt-Juniorchef
Johannes Hauser
Stanglwirt junior
director

*„Für den Stanglwirt sind die Wälder kein
,Business Case‘, sondern ein ‚Nature Case.‘
“For the Stanglwirt, forests are no business
case. They are a nature case.”*



↑ Das neue Strom- und Wärmekraftwerk beim Stanglwirt ist klimapositiv – es bremst den Klimawandel.
The Stanglwirt's new heat and electricity power plant is a green system helping to slow down climate change.

schnitzeln Strom und Wärme produzieren – und zwar CO₂-neutral und klimapositiv.“ Wieder war der Stanglwirt Pionier und installierte als erstes Hotel der Welt ein Syncraft-Kraftwerk im alten Sägewerk, direkt gegenüber der Straße. Stefan Embachers Vater Walter übernahm die Leitung der Anlage: „Unsere Hackschnitzel sind zertifiziert, sie kommen ausschließlich aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern“, ist er stolz. 500 Kilowatt Strom werden pro Stunde damit erzeugt, mit der Abwärme wird das Hotel beheizt. Und zwar emissionsfrei. Denn: Bei Syncraft wird Holz nicht verbrannt, sondern verglüht. Dabei entsteht Holzgas, mit dem ein – ebenfalls in der Region gebauter – Motor betrieben wird. Das CO₂ verbleibt im Abfall – und das ist Pflanzenkohle. Auch dieser klimapositive Effekt ist zertifiziert. „Pflanzenkohle ist etwa ein bei Bauern begehrtes Düngemittel“, erklärt Embacher. „Wegen der Zertifikate kommt es auch in der Stahl- und Betonindustrie zum Einsatz. Sogar für Tunnelbauten und in der Kosmetikindustrie kann man es nutzen.“ Die köstlichste Verwendung hat Stanglwirt-Käserin Anna entdeckt. „Ich arbeite an der Aromatisierung von selbst gemachtem Weichkäse mit Pflanzenkohle aus dem Kraftwerk. Der Geschmack ist schon fast perfekt.“ Damit wird Klimaschutz tatsächlich zum Hochgenuss – daheim, beim Stanglwirt.

plants are fed with wood chips to produce heat and electricity – in a system that is both carbon-neutral and climate-positive.” The Stanglwirt again played a pioneering role and was the world's first hotel to install a Syncraft power plant, in the old sawmill just across the road. Stefan Embacher's father Walter took over management of the plant: “Our wood chips are certified and only come from sustainably managed forests,” he says with pride. This generates 500 kW of electricity per hour, with the waste heat going to heat the hotel. With zero emissions, because Syncraft systems char wood rather than burning it. The wood gas produced in this way is used to drive an engine – which was also manufactured locally. The CO₂ is captured in the waste – that's biochar. This climate-positive effect is likewise certified. “Biochar is a fertiliser that's popular among farmers,” explains Embacher. “Due to its certification it's also used in the steel and concrete sectors. Its uses even include tunnel building and the cosmetics industry.” The Stanglwirt's cheesemaker Anna has, however, discovered its most delectable application: “I'm working on flavouring our home-made soft cheese with charcoal from the power plant. The taste is almost perfect.” Protecting the climate thus becomes a foodies' delight – at home at the Stanglwirt.

WOLF

ESTD 1834

PROTECT YOUR LEGACY



SCHROLL
KITZBÜHEL

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

BRITISH RACING

DOUBLE WATCH WINDER

SERAFINO CONSOLI

JEWELRY

The ring that becomes bracelet



SCHROLL
KITZBÜHEL

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



Serafino Consoli
"Film Manifesto"



GAUMEN- FREUNDE

FRIENDS OF TASTE

In den Stanglwirt-Küchen sorgt ein internationales Kreativteam der Spitzenklasse für neue Genussdimensionen.
In the kitchens at the Stanglwirt, a top-flight team of international creatives is taking culinary feats to new dimensions.

SUSHI aus Meisterhand, mediterran inspirierte Vorspeisekreationen auf Sternekoch-Niveau, danach das beste Schnitzel Tirols und zum Dessert ein kunstvoll geformter Minigarten aus süßen Zutaten: eine kulinarische Weltreise, wie sie nur beim Stanglwirt möglich ist. „Bei uns muss man auf nichts verzichten. Im Gasthof gibt es unsere legendären rustikalen Klassiker, in der Hotelküche und in der Patisserie kreieren junge Geschmackskünstler neue Erlebnisse“, erklärt Juniorchef Johannes Hauser. Die es demnächst auch in neuen Bistros, Bars und Restaurants im Stanglwirt zu verkosten gibt. Wann gebaut wird? Johannes Hauser: „Die Umsetzung startet, wenn Herz, Hirn und Bauch sagen, dass wir die perfekte Lösung gefunden haben, die zum

Sushi made by the masters, Mediterranean-inspired starters to make any star chef proud, followed by the best schnitzel in Tyrol and, for dessert, an artfully crafted mini garden bursting with sweet ingredients: the Stanglwirt is the only place where you'll find such a world tour of culinary delights. "Whatever you want, you can get it here. The Gasthof restaurant serves up our legendary rustic classics, and young taste masters are coming up with new experiences in the hotel's kitchen and patisserie," says junior director Johannes Hauser. Coming soon, guests can also savour these delights in new bistros, bars and restaurants at the Stanglwirt. When will they be built? Johannes Hauser says: "We'll start when our heart, head and gut tell us that



So geht Köchenkunst:
eine Dessertkreation von
Stanglwirt-Chefpatissier
Michael Pinna.
Culinary art: a dessert
created by Stanglwirt
Head Pâtissier
Michael Pinna.



© Martin Guggenberger, David Johanssen, Stanglwirt

Daniel Campbell, Mitglied der Stanglwirt-Direktion, ist unter anderem für die Kulinarik verantwortlich und setzt dabei auf Nachhaltigkeit und regionale Produkte. As a member of the Stanglwirt management team, Daniel Campbell oversees a number of areas including food and drink – where sustainability and regional produce come first for him.

Stanglwirt passt. Das sind wir unserem wunderbaren Haus und unseren Gästen schuldig.“ Was jedenfalls unverändert bleibt, ist der unbedingte Fokus auf Nachhaltigkeit und Regionalität. „Unsere Käserin Anna hat etwa einen Stanglwirt-Vitaldrink kreiert: ein probiotisches Joghurt aus köstlicher Heumilch, das wir in auswaschbaren Gläsern am Frühstücksbuffet anbieten.“

Der Stanglwirt hat sich über die Jahre als Pionier in Nachhaltigkeit und Regionalität etabliert – eine Philosophie, die maßgeblich unter anderem von Direktor Daniel Campbell mitgestaltet wird. „In unserer hauseigenen Landwirtschaft verwerten wir sämtliche Produkte und betreiben sogar eine eigene Fleischerei, Bäckerei und Käserei“, erläutert Campbell. Doch für ein Biohotel dieser Dimension ist das nicht ausreichend. Daher bezieht der Stanglwirt auch sorgfältig ausgewählte Produkte von Lieferanten, die nicht nur regional sind, sondern auch



we’ve found the perfect solution for the Stanglwirt. We owe it to our wonderful hotel and our guests.” But one thing that won’t change is the unwavering focus on sustainability and local products. “For example, our cheesemaker Anna has created a Stanglwirt vitality drink. She makes her probiotic yoghurt from delicious haymilk, and we serve it up at our breakfast buffet in washable glasses.”

Over the years, the Stanglwirt has gained a reputation as a pioneer in sustainability and the use of local ingredients – a philosophy that comes largely thanks to people like our F&B manager Daniel Campbell. “We process all of the produce from the hotel’s own farm and even operate our own butcher, bakery and dairy,” Campbell says. But that’s not enough to supply a green spa resort of this size, so the Stanglwirt also sources carefully selected products from suppliers who are not only based in the region but also guarantee fair and



← Deftig oder leicht, rustikal oder modern:
Der Stanglwirt erfüllt jeden Gusto mit viel Geschmack.
Hearty or light, rustic or modern – the Stanglwirt is bursting with flavours to satisfy every taste.

Die beliebten Nüsse für das Frühstücksbuffet werden beim Innsbrucker Spezialisten Niederwieser bezogen. Die Patisserie bastelt damit süße Universen.
The popular nuts on the breakfast buffet are sourced from Innsbruck-based specialists Niederwieser. The patisserie uses the nuts to craft a whole world of sweet treats. ↓



faire und nachhaltige Produktionsbedingungen gewährleisten. Neue Partner müssen eine Nachhaltigkeitsgarantie unterzeichnen, deren Einhaltung streng überwacht wird. „Es mag teurer sein, aber der Respekt vor Mensch und Umwelt ist für uns von höchster Priorität“, hebt Campbell hervor. In seiner Rolle als kreativer Kopf hinter der kulinarischen Ausrichtung des Stanglwirts prägt Campbell auch die Verpflegung auf bedeutenden Events wie der Weißwurstparty, Arnold Schwarzenegger Climate-Initiative-Event und dem neuesten Format „Löffel & Glas“. Darüber hinaus ist er zuständig für gastronomische Innovationen, wie etwa der herausfordernden Aufgabe, einen Sushi-Meister aus den Philippinen zu gewinnen – und arbeitet ständig an neuen Projekten, die das kulinarische Angebot des Stanglwirts bereichern. Damit die Gäste beim Stanglwirt mit gutem Gewissen das Beste genießen.

sustainable production conditions. New partners are required to guarantee sustainability with their signature, and compliance is monitored closely. “It might be more expensive, but respecting people and the environment is a top priority for us,” Campbell stresses. As the creative mind setting the Stanglwirt’s culinary direction, Campbell also is in charge of food and beverage at famous events such as the Weisswurstparty, the Arnold Schwarzenegger Climate Initiative Evening and, most recently, the “Löffel & Glas” kitchen party. He is also a leading light when it comes to culinary innovations, including the challenging task of recruiting a sushi master from the Philippines – and never stops working on new projects that take food and drink at the Stanglwirt to the next level.

So guests at the Stanglwirt can enjoy the very best in good conscience.



KNUSPRIGES MEISTERSTÜCK

CRISPY MASTERPIECE

Wenn Österreicher vom „Soufflieren“ sprechen, ist nicht das Einsagen bei Texthängern im Theater gemeint. Vielmehr wird damit die perfekte Schnitzelzubereitung beschrieben: Die Panade darf das Fleisch nur locker und mit Luftblasen dazwischen umhüllen, sie muss knusprig und goldbraun sein, keinesfalls fettig, aber auch nicht mehlig oder trocken schmecken. Eine Kunst, die nur wenige beherrschen – und die dem Koch höchstes Können abverlangt. Stanglwirt-Küchenchef Thomas Ritzer und sein Team bestehen die Schnitzelherausforderung mit Bravour. Was dem Stanglwirt jetzt eine hohe Auszeichnung bescherte: Das Schnitzel beim Stanglwirt wurde zum besten in ganz Tirol gekürt. Die Wahl wurde vom einflussreichen Gourmetmagazin Falstaff initiiert. Es ließ seine in Genussfragen versierten Leser abstimmen, wo in ihrem Bundesland das österreichische Nationalgericht am besten gelingt. In Tirol errang der Stanglwirt den Sieg. Juniorchef Johannes Hauser stolz: „In unserem Traditionsgasthof ist eben jedes Gericht eine köstliche Spezialität.“

When Austrians say “soufflieren”, they’re not talking about prompting at the theatre, as the Germans may understand. For them, it’s all about the perfect method of preparing schnitzel: the breadcrumbs have to envelope the meat very lightly and fluff up slightly; they have to be golden-brown and crispy, and certainly not greasy – but also not floury or dry. It’s an art very few have perfected, and requires great skill on the part of the cook.

Head chef Thomas Ritzer and his team have mastered the schnitzel challenge superbly – thanks to which the Stanglwirt has now garnered a top award, with its schnitzel being named the best in Tyrol. The vote was initiated by influential gourmet magazine Falstaff, which asked its readers – who are excellent judges in matters of taste – to weigh in on the best place to enjoy Austria’s national dish in their federal state. In Tyrol, it was the Stanglwirt that was rated first. Junior director Johannes Hauser proudly notes: “In fact, every dish we serve in our traditional Gasthof restaurant is an exquisite speciality.”



ERDINGER BRAUHAUS

BAYERN



Aus Liebe zum Bier!

www.erdinger-brauhaus.de



DER VIRTUOSE

THE VIRTUOSO

Küchenchef Thomas Ritzer garantiert seit 20 Jahren gemeinsam mit seinem Team köstliche Stunden beim Stanglwirt. Together with his team, head chef Thomas Ritzer has been serving up exquisite experiences at the Stanglwirt for the past 20 years.

MAN WÄCHST mit der Aufgabe“, lacht Küchenchef Thomas Ritzer. Vor 20 Jahren wechselte er von einem kleinen Gourmetrestaurant zum Stanglwirt und hatte plötzlich ein 40-köpfiges Team zu dirigieren. „Manchmal war ich mehr Psychologe als Koch“, erinnert er sich. Viele seiner Ex-Mitarbeiter besuchen ihn noch heute oder kehren wieder. „Das ist eine große Auszeichnung für mich.“ Er liebt es, wenn ein Koch unter seiner Führung aufblüht – mehr noch als den Applaus der vielen prominenten Gaumen, die er schon bekochte. „Die meisten VIPs sind sehr angenehme Gäste.“ Viele kennt er schon lange – und damit ihre Vorlieben. Regelmäßig studiert er die Anreiselisten des Hotels. Entdeckt er Stammgäste, überrascht er sie mit ihrer Lieblingsspeise. Und sagt mit seinem berühmten feinen Humor: „Beim Stanglwirt ist man daheim und isst auch daheim. Also gibt es nur, was man wirklich gerne mag.“

“You grow with the job,” laughs head chef Thomas Ritzer. Twenty years ago, he made the move from a small gourmet restaurant to the Stanglwirt – and suddenly had a 40-member team under his direction. “I’ve been more of a psychologist than a cook at times,” he recalls. Many of his former employees still come to visit him or return to the team. “That’s a huge accolade for me.” He loves seeing a cook blossom under his leadership, even more than the applause he gets from the many prominent connoisseurs he has cooked for in the past. “Most of the VIPs are really lovely guests.” He has known many of them for a long time now – and their preferences, too. Ritzer regularly checks the hotel’s guest list, and when he finds a regular, he will surprise them with their favourite dish. Known for his amiable good nature, Ritzer says: “When you come to the Stanglwirt, you’re at home, and you eat like you’re at home. You only get what you really want.”



*„Das junge Küchenteam im Stanglwirt sorgt dafür, dass wir uns kulinarisch laufend weiterentwickeln.“
“Our team of young chefs at the Stanglwirt is taking us to new culinary heights all the time.”*



KREATIV-TURBO

CREATIVE POWERHOUSE

Ob Tantris und Schwarzwaldstube in Deutschland oder Mühltalhof in Österreich: **Daniel Padaritsch** testet gerne mit Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurants. „Ich kann gut nachvollziehen, wie man solche Gerichte zubereitet“, sagt der Küchenchef des Hotelrestaurants im Stanglwirt. „Auch wenn es in unserer Dimension mit Hunderten Gerichten pro Tag etwas anderes ist, achten wir sehr auf Abwechslung, mischen klassische Gerichte mit modernen Kreationen – und lieben es, Gäste zu überraschen.“ Etwa mit Neuinterpretationen traditioneller Speisen. Oder wenn er sich von Käserin Anna und Metzger Robert zu kulinarischen Experimenten mit Zutaten aus der Biolandwirtschaft hinreißen lässt. „Da probieren wir auch verrückte Sachen aus“, lächelt der geborene Steirer. Als Teamplayer fördert er auch kulinarische Ideen seiner Mitarbeiter – was davon serviert wird, entscheidet er alleine. Das riesige Talent des jungen Küchenchefs blieb anderen Restaurants nicht verborgen. Wechseln will „Padi“, wie ihn hier alle nennen, aber nicht: „Dafür gefällt es mir im Stanglwirt viel zu gut.“

From the Tantris and Schwarzwaldstube in Germany to the Mühltalhof in Austria, **Daniel Padaritsch** loves trying out Michelin star-studded restaurants. “I can easily tell how they prepare their dishes,” says the head chef of the Stanglwirt’s hotel restaurant, “and even if we work on a slightly different scale with hundreds of dishes every day, we really focus on keeping things fresh, mixing classic dishes with modern creations – and love surprising guests.” That might mean reinterpreting traditional dishes or embarking on culinary experiments with cheesemaker Anna and butcher Robert using ingredients from the hotel’s organic farm. “Some of the things we try are really off the wall,” laughs the born Styrian. Daniel is a team player who also encourages his team to come up with their own ideas, but he alone decides which of them make it to the plate. He is immensely talented, something that hasn’t gone unnoticed by other restaurants. But “Padi”, as he is affectionately known, isn’t looking for a change: “I like being at the Stanglwirt far too much.”



BOTSCHAFTER DES GUTEN GESCHMACKS *AMBASSADOR OF GOOD TASTE*

Nikolas Laios mag keine Wiederholungen. Als Executive Souschef kocht er täglich zwei Vorspeisen für die Gäste des Fünf-Sterne-Biohotels. „Seit meiner Ankunft im Stanglwirt vor zwei Jahren gab es keine meiner Kreationen zweimal.“ Er nimmt, was vorrätig ist oder was er bei seinen Wanderungen in der Umgebung findet: Pilze, Kräuter, auch Blumen und Beeren, sogar Moose und junge Fichtentriebe. Nur Fisch und ein paar Kleinigkeiten muss er ordern. Daraus komponiert er ungeahnte Köstlichkeiten, ganz ohne Rezept. Aber mit einer klaren Vorstellung, wie das Gericht aussehen soll. Umgesetzt wird direkt im Restaurant, direkt vor den Augen der Gäste. Während er nett und angeregt plaudert, schafft er nebenbei Geschmacksgemälde auf Sterne-Niveau. Mit diesem Talent verzauberte er schon Königsfamilien, 2024 wurde sein kulinarisches Genie in London mit dem Global Ambassador of Taste ausgezeichnet. Bald kann man seine geschmackvolle Kunst auch auf Video bewundern. Der lange geplante eigene Kanal auf YouTube soll noch in diesem Jahr starten.

Nikolas Laios doesn't like doing the same thing twice. As executive sous chef, he prepares two starters every day for guests at the five-star green spa resort. "Since arriving at the Stanglwirt two years ago, none of my creations have appeared more than once." Nikolas uses what he has in stock or ingredients he finds on walks in the local area, including mushrooms, herbs, berries and blossoms, and even moss and young spruce shoots. Along with fish, a few small ingredients are all he needs to order in. Taking this as his basis, he concocts unfathomable delights – never from a recipe, but with a clear vision of how the dish should look. He makes it all happen live in the restaurant, right before guests' eyes. Chatting affably and enthusiastically all the while, Nikolas plates up picture-perfect dishes worthy of top-star ratings. Having already charmed royal families with his talent, his culinary genius earned him the Global Ambassador of Taste award in London in 2024. And viewers can soon marvel at his tasteful artistry on video as well, as his own YouTube channel, which has long been in the works, is set to come out this year.



FISCH-VERLIEBT FOR THE LOVE OF FISH

Ein Handgriff und der Reis formt sich zur sanften Welle, ein paar Schnitte und das edle Fischfilet ist auf den Millimeter in exakt gleich große Stücke geteilt. **Mark Gregory Fernando** liebt die Präzisionsarbeit – und fertigt überwältigend gutes Sushi. Gelernt hat er diese hohe Kunst von einem Meister in seiner philippinischen Heimat. Seit Anfang 2024 verwöhnt er die Gäste im Stanglwirt mit den berühmten japanischen Häppchen, denen er gerne noch einen kreativen Twist zufügt. „Ich will das Sushi neu erfinden, ohne dass es seine Charakteristik verliert“, erzählt er von seiner Suche nach neuen Geschmacksnuancen. Auch am Herd experimentiert er gerne, macht sich mit alpinen Zutaten vertraut, etwa, um eine regionale Version des philippinischen Nationalgerichts Adodo für die Hotelgäste zu kreieren. Schnell hat er sich ins Küchenteam eingefügt, er schätzt die Leidenschaft der Kollegen, „die ihr Herzblut in jeden Teller investieren“. In den Stanglwirt selbst hat er sich ohnehin verliebt: „Ein majestätischer Ort – es ist ein Traum, hier aufzuwachen.“

In a single, swift motion, the rice is moulded into a smooth curve; a couple of cuts and the fine fillet of fish is sliced with millimetre precision into pieces of equal size.

Mark Gregory Fernando loves precision work – and makes mind-blowingly good sushi. He learned this fine art from a master of the craft at home in the Philippines. Since 2024, he has been indulging guests at the Stanglwirt with the popular Japanese treat, enhanced by a creative twist of his own: “I want to reinvent sushi without losing what makes it sushi,” he explains, describing his search for new nuances of taste. He also likes experimenting at the hob and is familiarising himself with Alpine ingredients so he can serve up a regional take on adobo, the Philippines’ national dish, to guests at the hotel. In no time at all, he has integrated into the team of chefs, and he loves the passion of his colleagues, “who put their heart and soul into every plate.” And he has also fallen in love with the Stanglwirt itself: “This is a stunning place, waking up here is like a dream.”



EIN KUNSTWERK ZUM DESSERT

ART FOR DESSERT

Frittiertes Vanilleeis, ein Universum mit Planeten aus Schokopralinen und Umlaufbahnen aus feinsten Cremes, die Landschaft rund um den Stanglwirt als dreidimensionales Stillleben aus verschiedensten Köstlichkeiten, das direkt vor den Gästen aufgebaut wird – seit **Michael Pinna** die Stanglwirt-Pâtisserie übernommen hat, kommen die Gäste aus dem Staunen nicht mehr heraus. Und aus dem Applaudieren. Die kunstvollen Kreationen des Sizilianers lösen wahre Begeisterungstürme aus. Das sind die Momente, für die der an Akademien ausgebildete Pâtissier, Chocolatier und Bäcker stundenlang an neuen Kreationen tüftelt. Inspirieren lässt er sich dabei von der Umgebung des Biohotels, verschmilzt sie mit der großartigen Dessertkunst Süditaliens und den Erfahrungen, die er als Pâtissier in japanischen, indischen, englischen, irischen und australischen Spitzenrestaurants gesammelt hat. Was ihm noch wichtig ist: Sein Team soll wie der Stanglwirt selbst funktionieren – als Familie, die mit umwerfenden Ideen Gäste aus aller Welt begeistert.

Fried vanilla ice cream, a universe with planets made of chocolate pralines and orbits of the finest creams; the landscape around the Stanglwirt rendered from various delicacies to create a 3D still life before guests' eyes – since **Michael Pinna** took over the Stanglwirt's pâtisserie, guests can't get over their amazement. And there's no end to the applause, either, as the Sicilian's artistic creations are received with veritable storms of enthusiasm. Trained to academy level as a pâtissier, chocolatier and baker, these are the moments that Michael puts hours of meticulous work into creating. He draws inspiration from the area surrounding the green spa resort, melds them with the extraordinary dessert artistry of southern Italy and the experiences he has gained as a pâtissier in some of the best restaurants in Japan, India, Ireland, Australia and the UK. And it's important to him that his team works just like the Stanglwirt itself – as a family that wows guests from all over the world with stunningly great ideas.



ZURÜCK ZUM GUTEN BACK TO THE BEST

„Das jahrhundertealte Holz, das knisternde Feuer im Kamin, gedimmtes Licht und Musikbegleitung von unserem Zither-Hansi – das Ambiente ist einzigartig“, schwärmt **Jürgen Radauscher** über die urige „Stangl-Alm“, die jeden Winter ihre altherwürdigen Pforten öffnet. Als Leiter des Traditionsgasthofs im Stanglwirt ist Radauscher auch für dieses Herzstück im ersten Stock verantwortlich. Eine schöne Aufgabe: In der kuscheligen Almstube fühlen sich die Gäste sofort wohl, die Gesichter strahlen, Küchenklassiker auf höchstem Niveau sorgen für tiefe Zufriedenheit. Auch bei Radauscher: Er liebt die gute Stimmung, das Familiäre, „das im Stanglwirt wirklich gelebt wird“, den Zusammenhalt in seinem Team und die vielen Freunde, die er in der großen Stanglwirt-Familie gefunden hat. 2011 kam er nach Going, kletterte die Karriereleiter bis zum F&B-Manager hoch – und verließ den Stanglwirt 2020 aus privaten Gründen. Eine Entscheidung, die er schnell überdachte. 2023 ist er zurückgekehrt. Diesmal, um zu bleiben.

“Centuries-old wood, a crackling fire in the hearth, the lights down low and music on the zither from our Hansi – nowhere else has that ambience,” **Jürgen Radauscher** says enthusiastically of the age-old “Stangl-Alm”, which opens its venerable doors every winter. As manager of the traditional Gasthof inn at the Stanglwirt, Radauscher also oversees the hotel’s beating heart on the first floor. His is a lovely job, as guests immediately feel comfortable in the cosy rustic lounge, their faces light up and the finest kitchen classics leave everyone feeling deeply satisfied. That includes Radauscher, who loves the great atmosphere, the family environment “which the Stanglwirt really brings to life”, the way his team sticks together and the many friends he has made in the big Stanglwirt family. Radauscher moved to Going in 2011, climbed the career ladder to become F&B manager – and then left the Stanglwirt in 2020 for personal reasons. Before long, he was reconsidering his decision. He returned in 2023 – and this time, he’s here to stay.

INTERWOVEN STORIES,
FIFTY YEARS
IN THE MAKING.



THE BALVENIE FIFTY COLLECTION

THE BALVENIE[®]
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



DER KÖNIG DER ÖNOLOGEN

KING OF THE OENOLOGISTS

An Wein war **Walter Kaltschik** schon immer interessiert. Viel hat er in Ausbildung und Verkostung investiert, zahlreiche Winzer besucht, sich Rebschnitt, Verarbeitung und Tricks erklären lassen. Seit 2005 setzt er dieses Wissen als Chef von sechs Sommeliers im Stanglwirt um – und baute die gastronomischen Outlets des Fünf-Sterne-Biohotels zu einer vinophilen Hochburg aus. „Ich hatte hier die Möglichkeit, etwas zu bewegen, und bin extrem dankbar für die vielen Freiheiten, die man mir einräumt.“ Er nützte sie, um die Gäste des Stanglwirts und ihre Geschmacksvorlieben besser kennenzulernen. Schritt für Schritt baute er die Weinkarte auf, aus den 150 Positionen bei seinem Antritt wurden bis heute etwa 1.000 verschiedene Köstlichkeiten. Darunter berühmte Klassiker, echte Geheimtipps, aber auch attraktive Einstiegsweine. Und Raritäten, die es gar nicht zu kaufen gibt. Kaltschik hat sie durch sein ebenso großes wie enges Netzwerk aus Winzern, Sammlern und anderen Sommeliers erhalten. 2024 wurde ihm vom renommierten Gourmetmagazin Falstaff der Preis „Sommelier des Jahres“ verliehen – die höchste Auszeichnung, die es für Weinkenner in Österreich gibt.



Walter Kaltschik has always had an interest in wine. He invested a great deal in training and sampling, visited countless wineries and learned about pruning, processing and tricks of the trade. Since 2005, he has been putting this knowledge into practice as the manager of six sommeliers in the Stanglwirt – and has developed the five-star green spa resort's culinary outlets into a bastion of fine wine. “I had the opportunity to set new things in motion here, and I am really thankful for all the free licence I've been given.” He used this freedom to get to know the guests at the Stanglwirt and their tastes better. Working step by step, he made additions to the wine list – taking it from 150 entries when he started to the current selection of 1,000 delectable wines. They include popular classics, real insider's tips and attractive newcomers. But also rare varieties that aren't sold anywhere, which Kaltschik has come across through his equally large and close-knit network of winemakers, collectors and fellow sommeliers. In 2024, he was named “Sommelier of the Year” by prestigious gourmet magazine Falstaff – the highest honour awarded to wine experts in Austria.

RV
RIEDEL VELOCE

RIEDEL 

THE WINE GLASS COMPANY

REBSORTEN  SPEZIFISCH®



MAXIMILIAN J. RIEDEL
11. GENERATION
PRÄSENTIERT RIEDEL VELOCE
CABERNET/MERLOT

BESUCHEN SIE UNS IN KUFSTEIN

MANUFAKTUR • SHOP • MUSEUM

WEISSACHSTRASSE 28 • KUFSTEIN
+43.(0)5372.64896.901 • INFO@RIEDEL.COM • RIEDEL.COM



Schöne



Audi Vorsprung durch Technik

*Stromverbrauch (kombiniert): 17,0–14,8 kWh/100 km;
CO₂-Emissionen (kombiniert): 0 g/km; CO₂-Klasse: A.

Kombis heißen Avant. Jetzt elektrisch.

Der neue Audi A6 Avant e-tron performance*.
This is Audi



A6
e-tron

DAHEIM IN DER GROSSEN WELT

AT HOME IN THE WORLD

Der britische Staatssender BBC holt den Stanglwirt in sein weltweites Erfolgsformat „Amazing Hotels“. British public broadcaster BBC visits the Stanglwirt for its popular series “Amazing Hotels”.

PENIBLE Recherchen, knallharte Auslese, wochenlange Dreharbeiten. In jeder Folge des weltweit ausgestrahlten BBC-Erfolgsformats „Amazing Hotels: Life Beyond the Lobby“ werden in 60 Minuten alle Details eines Hauses beleuchtet, das zu den besten der Welt zählt und eine besondere Geschichte zu erzählen hat. Im Oktober 2024 wurde dem Stanglwirt diese Ehre zuteil. Dafür sandte die BBC ihre Star-moderatoren Rob Rinder und Monica Galetti extra nach Going. „Sie haben in Dirndl, Lederhose oder Stallkleidung ganz normal bei uns mitgearbeitet, sich mit Gästen und ihren neuen Kollegen ausgetauscht und detailliert hinter die Kulissen geblickt“, erzählt Juniorchefin Maria Hauser. Auf den Inhalt der Sendung hatte der Stanglwirt keinerlei Einfluss. Maria Hauser: „Die BBC ist international für journalistische Spitzenleistung bekannt. Für uns ist es ein Ritterschlag, für die Sendung ausgewählt worden zu sein, und die Episode verewigt unser tägliches Werken und Wirken voller Herzblut und Hingabe.“ Die Stanglwirt-Episode wird weltweit mehrfach ausgestrahlt und läuft auch auf allen British-Airways-Flügen sowie über diverse Streamingplattformen.

Meticulous research, an uncompromising selection process and weeks of filming go into every episode of the BBC’s hugely successful series “Amazing Hotels: Life Beyond the Lobby”, which is broadcast around the world. Over 60 minutes, the show explores life at one of the world’s best hotels with a special story to tell. In October 2024, the Stanglwirt was honoured to be featured. The BBC sent star hosts Rob Rinder and Monica Galetti to Going especially for filming. “They worked in a dirndl, lederhosen or barn clothes just like the rest of our team, spoke with guests and their new colleagues, and took an up-close look behind the scenes,” relates junior director Maria Hauser. The Stanglwirt didn’t have any influence on the show’s content. Maria Hauser says: “The BBC has a reputation for journalistic excellence around the world. That they selected us for the programme is a huge honor, and the episode captures the heart and soul we put into everything we do every day.”

The Stanglwirt episode will be aired during several time slots around the world and is available on all British Airways flights as well as various streaming platforms.



THE ULTIMATE





SCHROLL
KITZBÜHEL



leo willwer

SINCE 1920

BEWÄHRTES BEWAHREN

PRESERVING THE TRIED
AND TESTED

Die Hotelbar „auf der Tenne“ wurde neu renoviert – und glänzt dadurch in alter Pracht.
The “Tenne” hotel bar has been renovated – and still impresses with its original glory.

Die ‚Tenne‘ ist eine Rarität“, verrät Stanglwirt-Juniorchef Johannes Hauser. „Es gibt weltweit kaum andere Hotelbars, die täglich von neun Uhr morgens bis weit nach Mitternacht geöffnet haben.“ Seit fast 30 Jahren wird hier gefeiert, zu Livemusik getanzt oder mit Blick in die Lipizzaner-Reithalle Kaffee getrunken. Höchste Zeit also für eine Renovierung. Neu gebaut wurde eine zusätzliche Terrasse für Nichtraucher. Andere Innovationen verstecken sich hinter den bewährten Oberflächen: „Die Technik wurde erneuert, das Licht getauscht, die Elektrik modernisiert“, erzählt Stanglwirt-F&B-Direktor Daniel Campbell. Am aufwendigsten war der Einbau eines neuen Holzbodens auf 600 Quadratmetern – ein Meisterstück der Tegernseer Dielenwerke. „Produziert aus Fichtenholz eines bayerischen Freundes und französischer Eiche aus dem nachhaltigsten Wald der Welt“, ist Johannes Hauser stolz auf die ökologische Grundlage für zahlreiche weitere Feiern in der Tenne.

The Tenne is a rare beast,” reveals Stanglwirt’s junior director Johannes Hauser: “There are very few other hotel bars in the world that are open every day from nine in the morning to well beyond midnight.” For almost 30 years guests have been celebrating, dancing to live music or having coffee with a view of the Lipizzaner riding area. So it was high time for some renovations, which included building an extra terrace for non-smokers. Other innovations are hidden away behind the trusty façade: “Our technology has been updated, the lighting replaced and the electrics modernised,” says Stanglwirt F&B manager Daniel Campbell. The most expensive step was installing the new 600 m² wooden floor, a masterpiece crafted by flooring company Tegernseer Dielenwerke. “Made of spruce from a friend in Bavaria and French oak from the world’s most sustainable forest,” comments Johannes Hauser, who is clearly proud of the green credentials of the Tenne – which is now fully equipped for further celebrations.



© Skyline Medien, Elisabeth Gatterburg

Geist-reich: Barchef Bernd Staber zaubert aus der üppig bestückten Bar sensationelle Cocktailkreationen und hinreißend köstliche Longdrinks. With spirit: head bartender Bernd Staber conjures up sensational cocktail creations and exquisite long drinks from his superbly stocked bar. →



Ein Hoch auf die Gemütlichkeit:
Die beliebte Tenne lädt tagsüber
zum Kaffeeplausch mit Blick auf die
Lipizzaner und abends zu grandiosen
Drinks und Livemusik.
In praise of rustic conviviality: The popular
Tenne invites guests to linger over a
coffee while admiring the Lipizzaners
during the day or enjoy fabulous drinks
and live music late into the night.



MINT BY DR. MINTCHEVA

Exklusives Interview mit Dr. Mintcheva: Die Vision hinter MINT by Dr. Mintcheva, Discover White und ihre Liebe zum Stanglwirt.
Exclusive interview with Dr. Mintcheva: The vision behind MINT by Dr. Mintcheva, Discover White, and her love for Stanglwirt.



Frau Dr. Mintcheva, Sie sind eine weltweit anerkannte Expertin in der ästhetischen Zahnmedizin. Wie hat Ihr Weg zu MINT by Dr. Mintcheva geführt?

Dr. Mintcheva: „Meine Leidenschaft für Zahnästhetik entwickelte sich während meiner Ausbildung an renommierten Universitäten – darunter die New York University. In meiner Praxis ‚Discover White‘, die auf Veneers spezialisiert ist, sehe ich täglich, wie ein schönes Lächeln das Selbstbewusstsein meiner Patienten stärkt. Viele wünschen sich Produkte, die sie auch zu Hause auf höchstem Niveau pflegen können. So entstand MINT – eine Marke, die natürliche Inhaltsstoffe mit höchster Wirksamkeit verbindet. Besonders stolz bin ich auf die MPTI Ultra Polish Technologie, die über Jahre hinweg erforscht wurde und eine gründliche Reinigung bei minimalem Abrieb gewährleistet.“

Dr. Mintcheva, you are a globally recognized expert in aesthetic dentistry. How did your journey lead to the creation of MINT by Dr. Mintcheva?

Dr. Mintcheva: „My passion for aesthetic dentistry developed during my studies at renowned universities, including New York University. In my practice,



‘Discover White’, which specializes in veneers, I see every day how a beautiful smile boosts my patients’ confidence. Many of them want high-quality products they can use at home as well. This led to the creation of MINT – a brand that combines natural ingredients with the highest effectiveness. I am particularly proud of our MPTI Ultra Polish Technology, which has been researched over many years and ensures deep cleaning with minimal abrasion.“

Wie spiegelt sich Ihre Verbindung zum Stanglwirt in der Marke MINT wider?

Dr. Mintcheva: „Der Stanglwirt steht für Eleganz und Nachhaltigkeit, genau wie MINT. Beide legen großen Wert auf Qualität im Einklang mit der Natur. Unsere Produkte vermitteln die Exklusivität, die man im Stanglwirt spürt, und vereinen hochwertige Pflege mit einem verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt.“

How does your connection to the Stanglwirt reflect in the MINT brand?

Dr. Mintcheva: „The Stanglwirt embodies elegance and sustainability, just like MINT. Both place great emphasis on quality in harmony with nature. Our products convey the exclusivity that one experien-

ces at the Stanglwirt and combine premium care with a responsible approach to the environment.“

Warum sind die natürlichen Inhaltsstoffe von MINT so bedeutsam?

Dr. Mintcheva: „Für den modernen Menschen sind nicht nur Ästhetik, sondern auch Gesundheit und Achtsamkeit entscheidend. MINT setzt auf natürliche Inhaltsstoffe, die sanft und effektiv reinigen. Im Gegensatz zu vielen herkömmlichen Zahncremes, die aggressive oder krebserregende Stoffe enthalten, bietet MINT eine reine und gesunde Zahnpflege, die einen bewussten Schritt zu einem gesünderen Lebensstil und einem strahlenden Lächeln darstellt.“

Why are MINT’s natural ingredients so significant?

Dr. Mintcheva: „For the modern individual, not only aesthetics but also health and mindfulness are crucial. MINT uses natural ingredients that gently and effectively clean. Unlike many conventional toothpastes that contain aggressive or even carcinogenic substances, MINT offers a pure and healthy oral care solution that represents a conscious step towards a healthier lifestyle and a radiant smile.“

www.mint-cosmetics.com | www.discover-white.de

WO HANDWERK ZUR KUNST WIRD

THE ART OF THE CRAFT

Johannes Hauser besucht die Glas-Legende Riedel –
und entdeckt ein spannendes Ausflugsziel.
Johannes Hauser visits legendary glassware company
Riedel – and discovers a fascinating day trip destination.

Johannes Hauser und Maximilian Riedel haben viel gemeinsam: Beide führen als elfte Generation ihre Traditionsunternehmen, ihre Familien sind freundschaftlich eng verbunden und jeder bedient weltweit Kunden, die das Besondere suchen. Grund genug für den Stanglwirt-Juniorchef, der Einladung in die Geburtsstätte der berühmten rebssortenspezifischen Gläser zu folgen, die auch Stanglwirt-Sommelier Walter Kaltschik begeistern: „Riedel-Gläser machen jeden Wein besser.“ Ist damit am Glassektor alles erfunden? „Wir haben uns nie auf dem Erreichten ausgeruht, sondern permanent nach Verbesserungen und Innovationen gesucht. Lassen Sie sich überraschen“, lacht Maximilian Riedel und führt Johannes Hauser ins Herz des Betriebes, wo die hauchdünnen Kreationen in vollendetem Handwerk hergestellt werden. Wo findet man Menschen, die diese Kunst noch beherrschen? „Wir sind in der glücklichen Lage, ausreichend Glasbläser zu haben, die sich durch großes Können und Leidenschaft für den Beruf auszeichnen. Das ist nicht selbstverständlich und ich weiß das sehr zu schätzen“, streut Riedel seinem Produktionsteam Rosen. Vorbei geht es an Galerien perfekt designter Gläser für Wein, Cocktails und andere Getränke. Johannes Hauser ist beeindruckt: „Natürlich setzt der Stanglwirt als Hotel für Genießer auf Riedel-Gläser. Aber auch die Manufaktur ist ein Must-see. Ich kann unseren Gästen nur ans Herz legen, beim nächsten Stanglwirt-Urlaub einen Besuch in der nahe gelegenen Riedel-Glasmanufaktur einzuplanen.“

Johannes Hauser and Maximilian Riedel have a great deal in common: both manage long-established companies in the eleventh generation, their families are close friends and each serves global customers who are looking for something special and unique. So the Stanglwirt's junior director didn't have to think twice before accepting an invitation to the birthplace of the famous glassware. Specially designed for individual varieties of wine, Riedel is also a big hit with Stanglwirt sommelier Walter Kaltschik: "Riedel glasses make any wine better." So there's nothing left to be invented in the glassware sector? "We are never satisfied with our achievements – we're always looking for improvements and innovations. Come see for yourself," Maximilian Riedel says with a laugh as he ushers Johannes Hauser into the company's beating heart, where its wafer-thin creations are crafted to perfection. Where does the company find people who are still masters of this craft? "We're fortunate to have enough glass blowers whose skill and passion put them at the top of their trade. You can't take it for granted, and I truly value this," Riedel says in praise of his production team. The pair make their way past galleries stocked with perfectly designed glasses for wine, cocktails and other beverages. Johannes Hauser is impressed: "The Stanglwirt is a hotel for connoisseurs, so naturally we use Riedel glassware. But the factory itself is a must-see, too. I can only recommend that our guests pay a visit to Riedel's glassware factory the next time they stay with us – it's just down the road."



Maximilian Riedel führt Johannes Hauser durch eine Welt gläserner Vollendung. Maximilian Riedel takes Johannes Hauser on a tour through the world of Riedel, the non plus ultra of glassware.





MONTBLANC



Celebrating 100 Years of Meisterstück
with a short film by Wes Anderson.

DAS ECHTE BEWAHREN

PRESERVING THE
AUTHENTIC

Stanglwirtin Magdalena Hauser
hält mit dem Sängertreffen im Stanglwirt
Kultur und Tradition lebendig.

The Stanglwirt's hostess, Magdalena Hauser,
is keeping culture and tradition alive with
the singers' gathering at the Stanglwirt.

Magdalena Hauser hat ein dicht gedrängtes Tagesprogramm. Als Leiterin der Hotelwäscherei sorgt sie für blitzblanke Textilien, mit liebevoll arrangiertem Blumenschmuck verzaubert die geborene Bayerin Fassaden in herzerwärmende Stillleben, bei Rundgängen achtet ihr penibler Blick auf Ordnung und Sauberkeit im Haus. „Ich mache, was alle bäuerlichen Hausfrauen tun“, definiert die bei den Gästen überaus beliebte Stanglwirtin ihre Rolle bescheiden. Zudem organisiert sie mit großem Engagement das traditionsreiche Sängertreffen – und pflegt so die kulturelle Seele des Stanglwirts. Seit 1949 gibt es dieses Hochamt der echten Volksmusik im Traditionsgasthof. Gegründet wurde es von Magdalena Hausers Schwiegereltern, ihr

Magdalena Hauser's daily schedule is jam-packed. She makes sure the hotel's linens are spotless as manager of the laundry, the native Bavarian's lovingly arranged floral decorations bring heart-warming charm to the building's façades, and her exacting inspections ensure cleanliness and order on her tours through the hotel. "I do what any farmer's wife does," the owner says modestly of her role. Much loved by the hotel's guests, Magdalena puts her whole heart into organising the traditional singers' gatherings at the Stanglwirt – and keeps the soul of its culture thriving. This cherished get-together of authentic folk music has been held in the traditional Gasthof inn since 1949. Initiated by Magdalena Hauser's parents-in-law, her husband Balthasar lovingly perpetuated the tradition

© Nela Pichl



↑ Stanglwirtin Magdalena Hauser achtet genau darauf, dass beim Sängertreffen nur echte Volksmusik zu hören ist. Stanglwirt owner and hostess Magdalena Hauser keeps a careful eye out to ensure only authentic folk music is played at the Stanglwirt.



*„Das Sängertreffen ist keine Party und keine Show.
Sondern ein authentischer Hoagascht.“*
*“The singers’ gathering isn’t a party and it isn’t a show, but
an authentic and informal get-together for making music.”*



↑ Die Stanglwirts-Dirndl (l.o.), das erste Stangl-Trio mit Alois Hofer, Lisi Perauer und Anna Hauser (r.o.), die legendären Stanglwirts-Buam (l.u.) und die musizierende Familie Hauser früher und heute.
The “Stanglwirts-Dirndl” (top left). The first Stangl-Trio featuring Alois Hofer, Lisi Perauer and Anna Hauser (top right), the legendary “Stanglwirts-Buam” (lower left) and the Hauser family making music then and now.

Mann Balthasar hat es liebevoll weitergeführt, zur Jahrtausendwende überließ er ihr das Kommando. Was sich seit den Anfängen geändert hat? „Zu Beginn wurden nur Sänger eingeladen, mittlerweile ist es ein Sänger- und Musikantertreffen.“ Was aber nichts am Geist der Zusammenkunft ändert. „Es ist und bleibt ein Hoagascht“, ist der Stanglwirtin wichtig zu betonen. „Keine Party, kein Volksfest und keine Show, sondern ein Treffen von Herzblut-sängern und -musikanten. Es gibt auch keine Gagen, nur Unterkunft und Verpflegung. Man singt und musiziert, weil man sich trifft – und nicht wegen eines Publikums.“ Deshalb sind die Klänge der echten Volksmusik nicht nur aus dem Saal im Gasthof vor Zuhörern zu vernehmen, sondern in allen Stuben, in denen Gruppen zusammensitzen. Der Auftakt erfolgt mit einer vom Stanglwirt ausgerichteten

before handing her the reins at the turn of the century. What has changed since the early days? “At first, only singers were invited, but now it’s a gathering for singers and musicians.” Its essence hasn’t changed though: “This has always been an informal get-together for making music,” she stresses: “Not a party, not a folk festival, not a show – a place where singers and musicians who live for the music come together. There’s no pay, just board and accommodation. They sing and play because they are here together, not for the audience’s benefit.” Which means listeners will hear the sounds of authentic folk music coming not only from the Gasthof’s hall, but all the rooms where groups are gathered together. The event gets started with mass at the parish church in Going – organised by the Stanglwirt with the gatherings’ partici-



↑ Magdalena Hauser ist sehr dankbar, dass ihre Familie die Liebe zur echten Volksmusik nie verloren hat. Der Auftritt der Stanglwirt-Familie ist ein fixer Programmpunkt beim Sängertreffen. Magdalena Hauser is very grateful that her family has never lost its love of real folk music. The Stanglwirt family performs at every singers' gathering.

und von den Teilnehmern des Treffens gestalteten Messe in der Goinger Pfarrkirche, dann übersiedelt man in den Gasthof, wo es bis in die frühen Morgenstunden unter der Leitung von „Ansager“ Philipp Meikl weitergeht. „Es ist auch das Fest unserer Stanglwirt-Familie, zu dem wir die echten Sänger und Musikanten aus allen Alpenländern einladen“, sagt Magdalena Hauser. Das helfe diesen wiederum bei der Vernetzung: „Viele haben sich bei uns kennengelernt und laden sich gegenseitig in ihre Heimat ein.“ Schon deshalb ist die Einladungspolitik streng, nur echter und authentischer Volksmusik wird Platz geboten. „Manche Gruppen würden nicht mehr kommen, wenn wir nicht passenden Musikern eine Bühne bieten.“ Wer neu dazukommen will, muss daher vorab eine Hörprobe schicken, notfalls als Telefonaufnahme via WhatsApp.

pants playing a part – before moving on to the Gasthof, where the music plays on until the early hours under the direction of compere Philipp Meikl. “The gathering is also our Stanglwirt family celebration, to which we invite real singers and musicians from every corner of the Alps,” Magdalena Hauser says. She notes that the gathering is also a networking opportunity: “Many of them met here and then invite each other to visit their respective homelands.” This is one of the main reasons why the invitation policy is so strict – the event only makes space for real, authentic folk music. “Some groups would stop coming if we were to open it up to musicians who don’t fit what we do here.” Those wishing to join are therefore asked to send in an audio sample, even a WhatsApp video recorded on a phone if need be. Magdalena Hauser can quickly tell



**NÄCHSTES
STANGLWIRT-
SÄNGERTREFFEN:
15. NOVEMBER 2025**

*NEXT STANGLWIRT
SINGERS' GATHERING:
15 NOVEMBER 2025*

↑ Sorgten beim Sängertreffen im Stanglwirt für Begeisterung: Eisboch Musi, Wengerboch Musi, Glasdorf Musi, Margrets Musi (von l. o. im Uhrzeigersinn). Warm rounds of applause at the Stanglwirt singers' gathering for Eisboch Musi, Wengerboch Musi, Glasdorf Musi, Margret's Musi (clockwise from top left).

Magdalena Hauser hört schnell, ob das Stück zur echten Volksmusik passt. Auch um Erscheinung in traditioneller Kleidung wird gebeten: „Das sind ein meist von Schneiderhand gefertigtes Dirndlgwand für Frauen und Lederhosen für Männer. Tracht geht auch, aber dahinter steckt eine eigene Philosophie, die fast nur Einheimische verstehen.“ Mit dieser konsequenten Pflege von authentischem Brauchtum hat sich das Sängertreffen beim Stanglwirt einen hervorragenden Ruf erarbeitet: Hier treten nur die besten Sänger und Musikanten auf, heißt es in der Szene. Was die Stanglwirtin aber noch viel mehr freut, ist, dass so viele junge Musikanten um eine Teilnahme ersuchen. Und dass sie es geschafft hat, dass die Stanglwirt-Familie Hauser selbst noch regelmäßig musiziert. Und dass auch ihre Enkeltöchter schon gerne mitsingen. Weil damit die traditionelle Kultur im Stanglwirt lebendig bleibt.

whether a piece is authentic or not. Musicians are also asked to perform in traditional dress: “This typically consists of a dirndl costume for women and lederhosen for men, made by a tailor. Traditional costume is also an option, but there’s a unique philosophy behind it that really only locals understand.”

By keeping authentic customs alive in this way, the singers’ gathering at the Stanglwirt has garnered an outstanding reputation on the scene as a place where only the very best singers and musicians perform. Something that makes the Stanglwirt’s hostess even happier is seeing how many young musicians want to join the gathering. And that she has kept the Stanglwirt’s Hauser family playing music regularly. And that her granddaughters also like singing along now. Because this is what keeps traditional culture thriving at the Stanglwirt.



SCHROLL
KITZBÖHEL



leo wittwer
SINCE 1920

VOM SINN DES (GAST)GEBENS

THE MEANING OF HOSPITABLE GIVING

Balthasar Hauser erklärt, warum der Zusammenhalt der Goinger Dorfgemeinschaft für den Stanglwirt so wichtig ist. The village community in Going sticks together – and Balthasar Hauser tells us why this matters so much to the Stanglwirt.

Tirol hat Ihnen das Ehrenzeichen für Ihr Lebenswerk verliehen, eine der höchsten Auszeichnungen, die das Land zu vergeben hat. In der Laudation wurden Ihr Engagement für Gemeinwohl und vereinende Werte betont. Wie gut funktioniert das Zusammenleben in Going?

Als Bauern sind wir eng miteinander verbunden. Das war schon immer so. Der Stanglwirt ist älter als die Kirche in Going, meine Vorfahren haben die Orgel, die Zwölferglocke und Fenster gespendet und waren in den dörflichen Vereinen engagiert. Diese Tradition führe ich aus voller Überzeugung fort. Ich trug etwa entscheidend zum Entstehen des Goinger Badesees bei, der gerade sein 50-Jahre-Jubiläum feierte. Wir haben die Wasserrettung in Going mitgegründet und zuletzt die Restaurierung der jahrhundertealten Fahne der Goinger Feuerwehr übernommen, meine Tochter Maria ist die Fahnenpatin.

Werden Sie nicht um Ihren Erfolg beneidet?

Der Zusammenhalt der Nachbarn ist groß. Wir engagieren auch regelmäßig die hervorragenden Handwerker aus Going und kaufen sehr viel von dem, was wir im Hotel brauchen, bei den Bauern vor Ort ein. Das gute Verhältnis zu den Nachbarn war schon meiner Mutter wichtig. Sie hatte keine Hintergedanken, das war für sie normal. Das setzt sich über die Generationen fort. Wir verstehen uns einfach gut miteinander. Das war und ist eine wesentliche Voraussetzung für den Erfolg vom Stanglwirt, auch heute noch.

Wie hilft die Nachbarschaft dem Stanglwirt?

Zuletzt etwa mit dem Sägewerk. Das wurde von Wolfgang Widmer 1545 als Mühle gebaut. 1564 errichtete er die Taverne, die zum Stanglwirt wurde. Später wurde die Mühle verkauft. Zuletzt wurde sie von unserem Nachbarn Michael Hofer als Sägewerk betrieben. Als es Mitte der Siebzigerjahre verbo-



Trotz seines großen Erfolgs bleibt Balthasar Hauser geerdet und ist stolz auf seine bäuerlichen Wurzeln. Despite his success, Balthasar Hauser remains down-to-earth and is proud of his farming roots.

ten wurde, Baumrinden im Wald zu vergraben, und er nicht wusste, was er mit diesem Berg an Abfall aus dem Sägewerk machen sollte, haben wir ihm die Rinde abgenommen und unser neues Rindenheizwerk damit betrieben. Michael Hofer hatte sein Problem gelöst, wir hatten Wärme. Leider musste die Sägemühle später trotzdem schließen. Seine Tochter Christine Embacher hat uns das historische Werk verkauft. Das ist eine große Geste der Verbundenheit, ich empfand ihr Angebot als große Ehre und Anerkennung, als Zeichen der gegenseitigen Wertschätzung unter Nachbarn.

Jetzt wurde dort das neue Kraftwerk für den Stanglwirt errichtet.

Auch dabei spielen die Nachbarn eine entscheidende Rolle. Der Ofen in unserem Rindenheizwerk war schon 44 Jahre alt und musste erneuert werden. Das hätten wir auch gemacht. Unser Nachbar Klaus Embacher, der Enkel des ehemaligen Sägewerkbesitzers Michael Hofer, meinte: Er weiß etwas Besseres. Er arbeitet bei einem enorm zukunftssträchtigen Unternehmen namens Syncraft. Dessen Systeme können Strom und Wärme klimapositiv erzeugen. Die Idee gefiel mir gut.

Ist es nicht sehr riskant, ein so großes Haus wie den Stanglwirt erneut mit einem völlig neuen System zu heizen?

Tatsächlich hat Syncraft davor noch nie eine Anlage für ein Hotel gebaut. Aber wir haben damit wieder etwas geschafft, was nachweislich gut für die Umwelt ist. Diese Beweisbarkeit ist wichtig. Deshalb habe ich auch das Biohotel gebaut. Damit die Gäste biologisch wohnen können. Sie können das spüren und nachvollziehen, weil das ganze Haus vom Biobauernhof bis hin zu Bettwäsche und Matratze biologisch ist. Beim neuen Rückwärts-Kraftwerk haben wir den Nachweis, dass wir Strom und Wärme als erstes Hotel in ganz Europa klimapositiv herstellen. Wir verheizen darin Schadholz aus regionalen Wäldern, ohne Schadstoffe in die Atmosphäre zu blasen. Als Abfall bleibt Pflanzkohle über – ein begehrter Dünger. Wir sind damit nicht nur Klimaschützer, sondern Klimaerhalter!

Tyrol awarded you the “Ehrenzeichen” distinction in recognition of your life’s work, one of the highest honours granted by the state. During

the ceremony, you were commended for your commitment to the common good and the values that unite us. How well does the village of Going do when it comes to coexisting as a community?

We’re farmers, so we are closely connected to one another – it’s always been that way. The Stanglwirt is older than the church in Going; my forefathers donated the organ, the noontime bell and windows, and were active in the village associations. I am fully committed to continuing this tradition; for example, I was heavily involved in developing Going’s bathing lake, which just celebrated its 50th anniversary. We helped found the water rescue service in Going and most recently provided for the restoration of Going fire brigade’s flag; my daughter Maria is the flag’s patroness.

Isn’t anyone a bit jealous of your success?

The neighbours here really stick together. We regularly employ the outstanding craftspeople of Going and source a large share of what we use in the hotel from farmers in the region.

Maintaining good relationships with our neighbours has been important to us since my mother’s time. She didn’t have any ulterior motives, she saw it as normal. This has become our way of doing things across generations. We simply have a good understanding with each other, which has always been key to the Stanglwirt’s success and remains so today.

How does the community help the Stanglwirt?

The most recent example is the sawmill, which Wolfgang Widmer built as a mill in 1545. He opened the tavern that was to become the Stanglwirt in 1564. The mill was later sold, and was most recently run as a sawmill by our neighbour Michael Hofer. When the practice of burying tree bark in the forest was banned in the mid-1970s and he didn’t know what to do with the mountains of waste left over from the sawmill, we took the bark off his hands and used it to run our new bark heating plant. Michael Hofer’s problem was solved, and we had heat. Unfortunately, the sawmill still had to shut down later on. His daughter, Christine Embacher, sold us the historic mill. This was an important gesture of solidarity; I saw her offer as a great honour and acknowledgement, as a sign of the mutual respect we share as neighbours.



The Stanglwirt’s new power plant has now been built on the site.

And the neighbours played a key role in this as well. The furnace in our bark heating plant was already 44 years old and had to be replaced. So that’s what we did. Our neighbour Klaus Embacher, who is the grandson of the sawmill’s former owner Michael Hofer, told us he had a better idea. He works at a company called Syncraft, which has an incredibly pioneering outlook. The systems they use to generate electricity and heat actually benefit the environment. I really liked the idea.

Isn’t it also quite risky to heat a building as large as the Stanglwirt using a completely new type of system?

Syncraft had never built a system for a hotel prior to this, that’s true. But by doing so, we have created something that is proven to be good for the environment. Being able to demonstrate this is key, and it’s also why I built a green spa resort – so our guests could have an eco-friendly stay. This is

↑ Ehre, wem Ehre gebührt: Stanglwirt Balthasar Hauser wurde von Tirols Landeshauptmann Anton Mattle (rechts) und seinem Südtiroler Amtskollegen Arno Kompatscher (links) das Ehrenzeichen des Landes Tirol für sein Lebenswerk verliehen.

Honour where honour is due: Stanglwirt’s owner Balthasar Hauser was awarded the Ehrenzeichen “Distinction of Honour” of the state of Tyrol for his life’s work by Governor of Tyrol Anton Mattle (right) and his colleague Arno Kompatscher from South Tyrol (left).

something they can feel and discern for themselves, because the entire hotel – from our farm through to the bedding and mattresses in the rooms – is organic. In the case of our new reverse power plant, we can demonstrate that we are the first hotel anywhere in Europe to produce heat and electricity in a climate-positive manner. The fuel we use is fallen timber from forests in the region, which doesn’t release harmful substances into the atmosphere. At the end, we have vegetable charcoal left over as waste – a popular fertiliser. So we’re not only protecting the climate, we’re maintaining it!

EHRENZEICHEN FLAG OF HONOUR

Maria Hauser wacht als Patin über die frisch restaurierte Fahne der Goinger Feuerwehr – und tritt damit in große Fußstapfen.
As the patroness of Going fire brigade's freshly restored flag, Maria Hauser is following in prestigious footsteps.



MARIA Schlechter war als Wohltäterin bekannt. Von 1912 bis 1944 führte sie den Stanglwirt, unter anderem spendete sie der Goinger Feuerwehr eine kunstvoll gestaltete Fahne, für die sie die Patenschaft übernahm. Bei einem Brandunglück wurde das edle Stück später schwer beschädigt. Jetzt wurde es wiederentdeckt und aufwendig restauriert. „Die Kosten für die liebevolle Wiederherstellung haben wir gerne übernommen“, sagt Maria Hauser, die den Stanglwirt heute als Juniorchefin mit der Familie führt. Nun wacht sie als Patin über das Ehrenzeichen der Feuerwehr – und tritt damit in große Fußstapfen. „Die erste Fahnenpatin war meine Namensvetterin: Maria Schlechter trug den Mädchennamen Hauser. Diese starke Frau ist eines meiner Vorbilder, ihr visionärer Geist ist noch überall im Haus spürbar. Es ist eine Ehre für mich, ihr Vermächtnis fortsetzen zu dürfen.“

Maria Schlechter, owner and hostess of the Stanglwirt from 1912 to 1944, was a well-known benefactress. Her deeds included the donation of an ornately designed flag to the Going fire brigade, for which she assumed patronage. The precious flag later sustained severe damage in a fire, but has now been rediscovered and elaborately repaired. “The flag has been lovingly restored to its former glory, and we were only too happy to cover the costs,” says Maria Hauser, who today oversees the Stanglwirt together with the family as a junior director. She now keeps watch over the fire brigade’s badge of honour as its patroness – a role that sees her following in some prestigious footsteps. “The flag’s first patroness was my namesake; Maria Schlechter’s maiden name was Hauser. She was a strong woman and someone I look to as a role model. You can still sense her visionary spirit throughout the hotel. I am honoured to be able to continue her legacy.”



EMIL  KRAUS
German Jewellery since 1866



TUDOR
GENEVE

200m:660 ft
MASTER CHRONOMETER



TUDOR

BORN TO DARE

Was treibt einen Menschen dazu an, Großartiges zu leisten. Es mit dem Unbekannten aufzunehmen, etwas Neues zu wagen und vor nichts zurückzuschrecken? Es ist die Willenskraft, die auch TUDOR hervorbrachte. Es ist die Energie, für die jede Armbanduhr von TUDOR steht. Das Leben mancher Menschen wird von Kompromissen bestimmt. Andere sind bereit, ein Leben lang etwas zu wagen.



„Snowflake“-Zeiger
Ein Markenzeichen von TUDOR Taucheruhren seit 1969



Manufakturkaliber
MT5602-U mit 70-stündiger „weekend proof“ Gangreserve, Siliziumfeder, COSC-Zertifizierung und „Master Chronometer“-Zertifizierung von METAS



41-Millimeter-Gehäuse
in Edelstahl 316L



Fünffährige, übertragbare Garantie ohne Registrierung oder vorgeschriebene regelmäßige Wartung

BLACK BAY



SCHROLL
KITZBÜHEL

A 6370 KITZBÜHEL – VORDERSTADT 23
WWW.SCHROLL.CC

AUFSTIEGS- HILFEN

PROMOTING CAREERS

Der Stanglwirt bietet Talenten eine Fülle an Möglichkeiten zur Weiterentwicklung.
The Stanglwirt offers talented individuals a wide range of opportunities for progressing their career.

Die hauseigene „Talenteschmiede“ ist sicher nur ein Grund, warum der Stanglwirt erneut vom einflussreichen Branchenmagazin „Rolling Pin“ zum Toparbeitgeber gekürt wurde – aber einer der wichtigsten. „Unsere Talenteschmiede bietet ein extrem breites Ausbildungsprogramm exklusiv für Stanglwirt-Mitarbeiter“, erklärt Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz. Im Mittelpunkt steht nicht nur die fachliche Weiterqualifikation, in Zusatzmodulen wird ein breiter Fächer von Sprachkursen über Werte-Schulungen bis zur Führungskräfteentwicklung angeboten. Zudem wurde in puncto Digitalisierung direkt die für den Stanglwirt geschaffene E-Learning-Plattform integriert, die weiteres Wissen bequem übers Handy und jederzeit abrufbar zur Verfügung stellt. „Daraus entsteht eine starke Kombination aus Kursen mit und ohne Anwesen-

There's no question that the hotel's own Talent Academy is just one reason why the Stanglwirt has again been voted the no. 1 employer by the influential Rolling Pin trade journal – but it's one of the most important. "Our Talent Academy offers a very extensive training programme exclusively for Stanglwirt employees," explains junior director Elisabeth Hauser-Benz. It doesn't just revolve around further professional qualifications – additional modules are available in a wide selection of subjects ranging from language courses through training brand values to management career paths. In terms of digitalisation this programme also incorporates the e-learning platform created specifically for the Stanglwirt, which makes it easy to access further knowledge via a mobile phone at any time. "The result is a strong combination of courses, both online and in the



© Skyline Medien, Mathias Leidgswendner

Der Stanglwirt ist der perfekte Ort, an dem sich Talente in vielen Berufen entfalten können. Lisa Ponholzer und Elisabeth Hauser-Benz kümmern sich darum. The Stanglwirt is the perfect place for talented staff to progress in many branches. Lisa Ponholzer and Elisabeth Hauser-Benz make sure they have the opportunity to do so. →



Ausgezeichnet: Der Stanglwirt wurde vom einflussreichen Branchenmagazin „Rolling Pin“ zum Toparbeitgeber gekürt.
Award-winning: The Stanglwirt was named the no. 1 employer by the influential Rolling Pin trade journal.



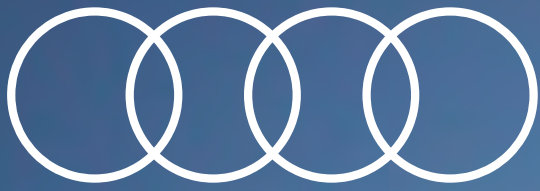


↑ Karriere mit Lehre: Der Stanglwirt unterstützt auch Quereinsteiger mit Abitur und Studium nach Lehrabschluss. Career with apprenticeship: the Stanglwirt also supports people changing career with a high school diploma and degree after an apprenticeship.

heitspflicht, aus der jeder Mitarbeiter die für ihn passenden und spannenden Kurse auswählen kann.“ Besonders Wissbegierige werden trotzdem, wie schon bisher, bei zusätzlichen Ausbildungen in anderen Lehrstätten vom Stanglwirt unterstützt – bis hin zum berufsbegleitenden Studium. „Wir räumen Talenten den Weg zum Erfolg frei“, begründet Elisabeth Hauser-Benz die umfassende Bildungsoffensive des Fünf-Sterne-Biohotels. Dazu gehört auch die Förderung von Teambuilding. „Die Ideen dazu kommen aus unserer hauseigenen HR-Abteilung und von den Teams selbst. Sie reichen von gemeinsamen Ausflügen in der Region, Restaurantbesuchen bis hin zu geführten Coachings mit unseren Pferden. Wir fördern die Weiterentwicklung zu 100 Prozent und sorgen für ein abwechslungsreiches, spannendes Weiterbildungsprogramm. So erfahren unsere Mitarbeiter nicht nur etwas über die Region, was sie dann als Tipps an unsere Gäste weitergeben können, sondern verbringen wertvolle Teamzeit außerhalb der Arbeit.“ Ein Rundpaket sozusagen nicht nur für die berufliche, sondern vor allem für die persönliche Entfaltung im Stanglwirt – beim Toparbeitgeber der Branche.

classroom. Every employee can select the right options for them that take their interest.” Especially keen students are nonetheless supported by the Stanglwirt, as in the past, with further training at other educational institutions, even including career-related part-time degrees. “We open the door to success for people who have talent,” says Hauser-Benz, describing the comprehensive training strategy offered by the five-star green spa resort. This includes fostering team building. “The ideas come from our in-house HR department and the teams themselves and range from staff excursions in the region and meals at restaurants to guided coaching with our horses. We encourage employee development 100% and offer a varied and interesting further training programme. This way, our staff don’t just discover insights into the local region that they can share with our guests, but also spend precious time as a team outside work.”

In other words, it’s an all-inclusive package that delivers not just professional but above all personal development at the Stanglwirt, the top employer in the sector.



Zeit, auf 5 hochzuschalten.

A5 Der Audi A4 ist der neue Audi A5.
This is Audi



Audi Vorsprung durch Technik

Audi A5 Avant TFSI quattro:
Kraftstoffverbrauch (kombiniert): 7,9–7,1 l/100 km;
CO₂-Emissionen (kombiniert): 179–161 g/km; CO₂-Klassen: G–F.



DIOR

PRÄSENTIERT / PRESENTS

Einen festlichen Pop-up Store in Kitzbühel, Österreich.
An unprecedented pop-up store in Kitzbühel, Austria.



Pünktlich zur festlichen Saison wird die Dior Cruise 2025 Kollektion an traumhaften Orten auf der ganzen Welt enthüllt. Vom 2. Dezember 2024 bis zum 28. Februar 2025 eröffnet das Haus Dior einen außergewöhnlichen Pop-up Store in Kitzbühel, im Herzen der Alpen. Inspiriert von Maria Grazia Chiuri zeigt eine magische Inszenierung elf verschiedene Blumenarten, die kunstvoll in den Schaufenstern erblühen. Hier und da tauchen Einhorn und Löwe auf und erinnern an die fesselnden schottischen Legenden – die unerschöpfliche Inspirationsquelle der Cruise-Show.

In diesem edlen Ambiente ziert das von Pietro Ruffo entworfene Millefiori-Einhorn-Motiv sowohl das Interieur als auch kunstvoll bestickte Kissen. Die Kollektion wird in einem Raum präsentiert, der dezent mit typischen Dior-Elementen wie dem Cannage-Muster und der strahlenden Reinheit von Weiß gestaltet ist – eine Atmosphäre, die an das legendäre 30 Montaigne erinnert. Die Stücke sind mit saisonalen Prints wie „Dior Around the World“ verziert, die auf eleganten T-Shirts, Seidenschals sowie den ikonischen Taschen Lady Dior und Lady D-Lite zu finden sind. Als Hommage an das Abenteuer in den Bergen rundet die vielseitige DiorAlps Damenkollektion das Sortiment ab. Daunenmäntel, Jacken, bequeme Strickwaren und After-Ski-Stiefel verbinden Hightech mit Eleganz für einzigartige Looks auf der Piste. Ein idyllischer Ort – mehr denn je ein Zufluchtsort des Wunderbaren.

As the festivities approach, the Dior cruise 2025 collection is unveiled in dreamlike destinations around the world. From December 2, 2024 to February 28, 2025, the House is inaugurating an exceptional pop-up store in Kitzbühel, in the heart of the Alps. Echoing Maria Grazia Chiuri's inspirations, a spellbinding scenography is featured in enchanting window displays: eleven different varieties of flowers flourish poetically, while here and there a unicorn and a lion evoke the captivating legends of Scotland, the cruise show's infinite source of ideas.

Within this refined address, the Millefiori Unicorn motif – conceived by Pietro Ruffo – also adorns the decor and several embroidered cushions. The creations are revealed in a space subtly enhanced with Dior codes, from the graphic lines of cannage to the purity of white; a luminous atmosphere reminiscent of the emblematic 30 Montaigne. Irresistible, the pieces are dressed in the season's prints, such as Dior Around the World on elegant T-shirts and silk scarves, as well as on the iconic Lady Dior and Lady D-Lite. As a tribute to venturing away and the magic of the mountains, the perpetually reinvented DiorAlps women's wardrobe completes this selection. Down coats, jackets, comfy knits and after-ski boots combine high-tech with distinction for unique looks on the slopes. An idyllic location, more than ever a refuge of the marvelous.

Dior Pop-up, Hinterstadt 15, 6370 Kitzbühel, Österreich



DIOR



DER SPIEGEL DES KAISERS

THE WILDER KAISER'S LOOKING GLASS

Der malerische Goinger Badensee nahe dem Stanglwirt wurde zum schönsten Naturbadensee Tirols gewählt. Tyrol's most beautiful natural bathing lake is just down the road from the Stanglwirt in Going.



Schöner geht's nicht: Der Goinger Badesees ist ein Alpenidyll und Familienparadies.
Picture perfect: Going's bathing lake is an Alpine idyll and paradise for families.

Am schönsten ist es hier frühmorgens: dann, wenn das satte Grün der Liegewiesen das im Wasser tanzende Spiegelbild des Wilden Kaisers umrahmt. Ein alpines Passepartout, das auch eine internationale Expertenjury verückte: Es erkoren den Naturbadesees in Going zum schönsten in ganz Tirol. Dabei hätte es das heute so beliebte Ausflugsziel gar nicht geben sollen. Die Gemeinde wollte lieber ein Schwimmbad im Ort als einen See auf jenem Teil der Prama, der bis in die 1970er-Jahre von einem Moor bedeckt wurde. Wie bei so vielem, das heute Goinger und Gäste aus aller Welt begeistert, bedurfte es der visionären Kraft von Stanglwirt Balthasar Hauser: Gemeinsam mit seinen Freunden Toni Pirchl, Balthasar Foidl und Sepp Oberleitner kämpfte er für die Idee eines Badesees. Die technischen Hürden waren groß, der Druck enorm, oft stieß man an finanzielle Grenzen. „Wenn wir mit dem Bau gescheitert wären, hätte ich auswandern müssen“, erinnert sich der Stanglwirt. 1974

The lake is at its most beautiful early in the morning, when the sparkling reflection of the Wilder Kaiser is encircled by the lush green of the bathing lawn. It's a picture-perfect Alpine backdrop, and one that also charmed an international jury of experts, who named the natural bathing lake in Going as the most beautiful anywhere in Tyrol. Yet the lake, today an extremely popular destination, came close to never existing. The municipality wanted to put an indoor swimming pool in the village rather than a lake in this part of the Prama district, which was covered by moorland until the 1970s. Like many things that are now much loved by local residents and international guests alike, it all started with Stanglwirt owner Balthasar Hauser's visionary power. Together with his friends Toni Pirchl, Balthasar Foidl and Sepp Oberleitner, he fought for the idea of a bathing lake. There were significant technical obstacles, the pressure was immense and financial limitations were often a factor. "Had the project failed, I would have been forced to leave the country,"



↑ Doppelter Jahrestag: Initiator Balthasar Hauser feiert die 50-Jahre-Jubiläen des Badesees Going und der Wasserrettung. Double anniversary: initiator Balthasar Hauser joins in the celebrations marking 50 years of Going's bathing lake and water rescue service.

wurde der Badensee eröffnet, der vom Sinnersbach mit glasklarem Gebirgswasser vom Wilden Kaiser gespeist wird. Auch die Goinger Wasserrettung wurde vom Freundeskreis rund um den Stanglwirt damals gegründet. „Die Pionierarbeit, die geleistet wurde, war eine goldrichtige Entscheidung“, streut der heutige Goinger Bürgermeister Alexander Hochfilzer den Badensee-Initiatoren im Rahmen der Feierlichkeiten zum 50. Jahrestag der Eröffnung Rosen. Tatsächlich haben alle das Potenzial des neuen Badeparadieses in einzigartiger Lage letztendlich erkannt: Sanitär- und Umkleidebereiche wurden geschaffen, eine Spiel- und Rutschenlandschaft sowie turniertaugliche Beachvolleyballplätze errichtet, die Gastronomie hielt Einzug und der See wurde zum Knotenpunkt vieler Wander- und Radwege. Sogar eine Badeinsel auf der Wasseroberfläche lockt Schwimmer an. Jetzt, zum 50er, wurden die Anlagen umfassend renoviert, der kinderfreundliche See zur nachhaltigen alpinen Perle herausgeputzt. Die noch dazu nur wenige Gehminuten vom Stanglwirt entfernt ist und mit dem Zimmerpass ermäßigt genutzt werden kann. Ein perfektes Ziel für malerische Ausflüge!

the Stanglwirt's owner recalls. Fed by the crystal-clear waters of the Sinnersbach brook flowing down from the Wilder Kaiser mountains, the bathing lake opened in 1974. A group of Stanglwirt friends also founded Going's water rescue service at that time. "The pioneering work they did was absolutely the right decision," says Going's current mayor Alexander Hochfilzer, who heaped accolades on the bathing lake's initiators at the celebration marking the 50th anniversary of the lake's opening. Because ultimately, everyone did come to see the potential that the new bathing lake and its unique location had to offer. Toilets and changing rooms were put in, a playground, water slides and tournament-standard beach volleyball courts were set up, a restaurant was built and the lake became the nexus of many hiking and biking routes. Swimmers can even make their way across the water's surface to a bathing island. The facilities have now been completely renovated for the lake's 50th anniversary, and the sustainable, family-friendly lake sits resplendent against its mountain backdrop. What's more, the site is just a few minutes' walk from the Stanglwirt and can be enjoyed at a reduced rate with a guest room pass. A perfect destination for a scenic day out!



THOMAS
SCHUSTER

FINE LIVING

X

PORTA
ROMANA

SALZBURG
AUSTRIA



+43 699 18 14 36 22

schuster.living
portaromana.com

GLÜCKS- MOMENTE

HAPPY MOMENTS

Im Stanglwirt warten viele einzigartige Orte, um Hochzeiten unvergesslich zu machen. The Stanglwirt is home to countless unique locations for an unforgettable wedding.

Die beeindruckende Lipizzaner-Reithalle ist festlich geschmückt, die erwartungsvollen Gäste haben auf Strohbällen Platz genommen, endlich erscheint das Brautpaar und schreitet über den blütenweißen Teppich zur Zeremonie. Ein erhabener Moment, der selbst Clara Steiner feuchte Augen beschert. Dabei war sie es, die als Chefin der Eventabteilung im Stanglwirt diese ganz besondere Hochzeitsfeier inszenierte. Ebenso wie unvergessliche Trauungen inmitten der Waldlichtung des Bergchalets Hüttlingmoos oder auf den Wiesen rund um das Fünf-Sterne-Biohotel mit dem Wilden Kaiser als mächtigem Trauzeugen im Hintergrund. „Der Stanglwirt hat viele romantische Stellen, die den perfekten Rahmen für den schönsten Tag im Leben bilden“, erklärt sie, warum so viele Paare das Jawort im Stanglwirt sprechen wollen. Vom intimen

The magnificent Lipizzaner riding arena is decorated for the occasion. Seated on straw bales, the guests wait in eager anticipation. Finally the bridal couple appears, gliding across a sparkling white carpet to arrive at the ceremony. This moment is so sublime, it brings tears even to Clara Steiner's eyes – even though, as manager of the events department at the Stanglwirt, she was the one who organised it all. Just like many other unforgettable wedding ceremonies in the clearing at the Hüttlingmoos mountain chalet or on the meadow surrounding the five-star green spa resort, with the Wilder Kaiser mountain standing as a towering witness in the background. “The Stanglwirt has no end of romantic places that are the perfect setting for the most wonderful day of your life,” she says, explaining why so many couples want to tie the knot at the Stanglwirt. Her recommendations include everything from the intimate ambience of the library or the “Kuhstall”



© GlanzundGlück, Aneta Lehotska

↑ Wo man sich traut:
Der Stanglwirt sorgt für unvergessliche Hochzeitserlebnisse wie hier in der Lipizzaner-Reithalle. A perfect place to tie the knot: the Stanglwirt caters for unforgettable wedding experiences, like this one in the Lipizzaner riding arena.

Wedding-Planerin Clara Steiner erfüllt mit originellen Ideen, umfassendem Service und zauberhaftem Charme Hochzeitsträume. Original ideas, a complete service and events that enchant – wedding planner Clara Steiner brings dream weddings to life. →





← Die Traumhochzeit: Auftakt in der prächtigen Dorfkirche oder im Freien, dann geht es zur Feier samt Galamenü, etwa in der Lipizzaner-Reithalle oder der Kuhstallstube. The dream wedding starts with the ceremony in the village's splendid church or outdoors, followed by the reception with dinner in the Lipizzaner riding arena or the "Kuhstall" restaurant. ↑

Ambiente in der Bibliothek oder der Kuhstallstube bis zu speziellen Kraftorten im Innen- und Außenbereich reichen ihre Vorschläge. Perfekter Service ist sowieso selbstverständlich: „Jede Hochzeit ist individuell. Wir lernen das Brautpaar etwa ein Jahr vor der Trauung kennen, dann erarbeiten wir Ideen – vom Blumenschmuck über kleine Extras bis hin zur Band und zum Galamenü.“ Für kirchliche Trauungen wird die romantische Dorfkirche in Going empfohlen. Eine beliebte Kombination. Clara Steiner mit strahlenden Augen: „Wir haben jetzt schon Reservierungen für 2027.“

Restaurant through to spots that exude a special energy, both indoors and outside. Yet no matter the location, premium service is a given: “Every wedding is unique. We get to know the couple around a year before the wedding, and then we work out ideas for everything from flowers to the little extras through to the music and the menu.” The romantic village church in Going comes recommended for church weddings, and this combination has proven very popular. Clara beams as she says: “We already have reservations booked for 2027.”



WEMPE

EXQUISITE
TIMEPIECES & JEWELRY

Fine Jewelry

AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, WIEN, MADRID - WEMPE.COM

JUWELIER SCHROLL

PRÄSENTIERT „THE ULTIMATE“ VON LEO WITTWER

DIE FASZINATION DIAMANT IST ETWAS, DAS MAN AM LIEBSTEN JEDEN TAG ERLEBEN MÖCHTE. JUWELIER SCHROLL UND LEO WITTWER LASSEN TRÄUME WAHR WERDEN. ENTDECKEN SIE DIE EINZIGARTIGE CANDLELIGHT KOLLEKTION MIT „THE ULTIMATE“ UND LASSEN SIE SICH VON IHREM CHARME VERZAUBERN.

Leo Wittwer fertigt als deutsches Traditionsunternehmen seit über 100 Jahren hochwertige Schmuckstücke mit ausgewählten natürlichen Diamanten – immer mit Blick auf modernen Luxus, exklusive Designs, meisterhafte Handwerkskunst und höchsten Tragekomfort.

Diese Liebe für luxuriösen Diamantschmuck, für das Besondere und absolute Exzellenz teilen sich die Goldschmiede Schroll und Leo Wittwer mit ihrer engen Partnerschaft schon seit mehr als 40 Jahren. Beide Familienunternehmen verbindet das Traditionsbewusstsein, herausragender Service und der stete Wunsch, den Kunden nur das Besondere zu bieten.

„The Ultimate“ - Krönung der Haute Joaillerie

Mit „The Ultimate“ hat ein Leidenschaftsprojekt das Licht der Welt erblickt. Der exklusive Schmuck der neuen Linie, den Sie bei Juwelier Schroll erleben können, hat eine lange und fesselnde Entstehungsgeschichte hinter sich. Zu Beginn stand Frank Maiers Vision von einem perfekten Luxus-Schmuckstück, das pure Diamanten in ihrer Einzigartigkeit erlebbar macht, weil man die Fassung kaum wahrnimmt. Im Einklang mit der Philosophie von Leo Wittwer sollte der Schmuck nicht nur atemberaubend schön sein, sondern auch stabil, um sicher zu jeder Situation im Alltag getragen werden zu können. Dieses Vorhaben hat den Creative Director und sein Team aus Goldschmiedern, Fassern und Polierern in gemeinsamen Schaffensprozess zwei Jahre lang immer wieder vom Werkstisch ans Zeichenbrett zurückgeführt. Grenzen wurden neu ausgelotet. Ideen wurden immer wieder verworfen, neu gedacht, ausprobiert und verbessert, um Frank Maiers hohen Ansprüchen an die Juwelenkunst zu genügen.

So entstand schließlich eine neue Methode im Hause Leo Wittwer, bei der die Goldteile der Fassungen pyramidenförmig abgefeilt werden, sodass der optische Eindruck einer zusätzlichen Facette entsteht.

Die Diamanten wurden dazu in unterschiedlichen Winkeln gefasst. Diese aufwendige Handwerkstechnik erfordert, dass die Schmuckstücke immer wieder zwischen den Stationen der Fasser und Polierer roulieren, da der Prozess ständig wiederholt werden muss, bis ein Schmuckstück vollendet werden kann.

Auf der Oberfläche dieser perfekt gearbeiteten Schmuckstücke tanzt das Licht von Facette zu Facette und entzündet bei jeder Bewegung aufs Neue das atemberaubende Feuer der natürlichen Diamanten, was sie als zentralen Blickfang in den Fokus rückt.

Ein Highlight aus der Linie von „The Ultimate“ ist ein Ring, der in seiner Einzigartigkeit weit mehr ist als ein Memoire oder ein Solitaire. Auch dieser Ring vermittelt durch die perfekte Fasstechnik den Eindruck, als bestünde er gänzlich aus Diamanten. Seine weiche und anschmiegsame Haptik macht ihn zu einer alltagstauglichen Kostbarkeit, die alle Blicke auf sich zieht.

Gekrönt wird der außergewöhnliche Ring noch durch einen 2-carätigen Diamanten im Cushion-Schliff, der von Frank Maier persönlich ausgewählt wurde. Nur die reinsten Cushion-Diamanten mit dem schönsten Feuer kommen für solch ein Schmuckstück infrage. Sie untermauern den Status der Schmuckstücke als absolute Unikate.



Leo Wittwer präsentiert den Ring in verschiedenen Varianten. Es gibt ihn in Weißgold mit weißen Diamanten oder in Roségold mit naturbraunen Diamanten. Ein absolutes Highlight ist auch die Variante mit weißen Diamanten, die von einem Cushion-Schliff-Diamanten in Farbton Yellow Intense gekrönt wird. Das Kontrastspiel zwischen brillantem Weiß und intensivem Gelb sorgt mit diesem Ring für einen spektakulären Auftritt.

Hohe Juwelkunst zum Anfassen

Creative Director Frank Maier betrachtet klassische Schmuckdesigns immer aus einer neuen und frischen Perspektive. Durch die gekonnte Neuinterpretation vertrauter Formen entstehen Schätze des modernen Luxus. Diamantringe, Creolen, Colliers und Armschmuck werden zum persönlichen Ausdruck, die jedem Moment im Leben einen Hauch von Glamour, Eleganz und purer Freude verleihen. Die Kompetenz und Liebe für exquisite natürliche Diamanten ist es auch, die Leo Wittwer und Juwelier Schroll seit Jahren miteinander verbindet. In Kitzbühel können Kunden des Juweliers daher „The Ultimate“ hautnah erleben, spüren, berühren und anprobieren, um sich von der unendlichen Faszination der Diamanten verzaubern lassen und am Ende ihr ganz persönliches Lieblingsstück in den Händen zu halten. Purer Luxus, für die Ewigkeit gemacht.

WO ARBEIT ZUM URLAUB WIRD

WHERE WORK FEELS LIKE A HOLIDAY

Wer von Tirol nicht genug bekommt, findet beim Stanglwirt zauberhafte Mietimmobilien mit Premium-Service.

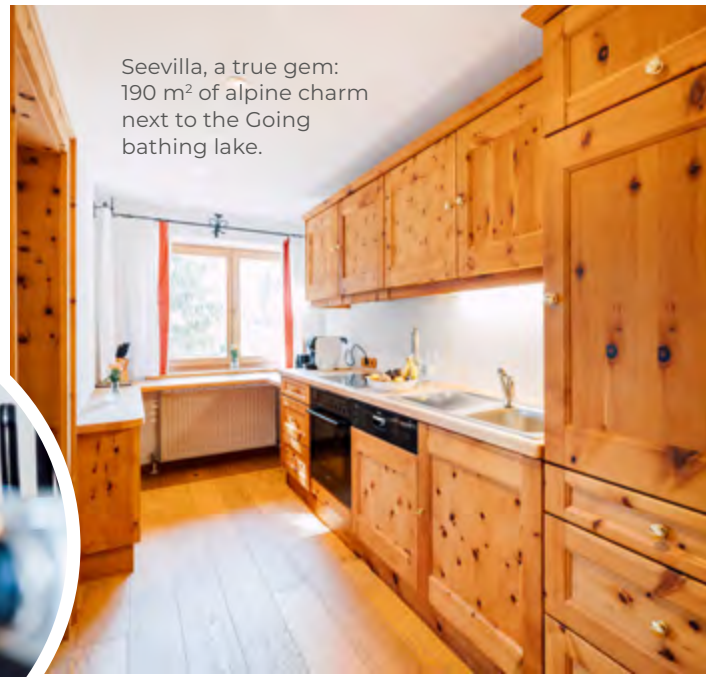
For anyone who can't get enough of Tyrol, the Stanglwirt offers delightful accommodation for rent complete with premium service.

Überwältigend, magisch, herzwärmend: nur ein schmaler Ausschnitt aus dem Sprachreichtum, mit dem Stanglwirt-Gäste ihre Emotionen beim Sonnenaufgang am Fuß des Wilden Kaisers beschreiben. Diesen Rausch der Gefühle will man immer wieder erleben – und viel länger bleiben als gewohnt. Zumal moderne Kommunikationstechnik längst ein modernes Arbeitsleben fernab von Bürotürmen erlaubt. Von Workation ist die Rede, wenn man seine beruflichen Aufgaben an den schönsten Urlaubsplätzen der Welt erledigt. „Auch wir haben viele solcher Anfragen“, erzählt Trixi Moser, die Hoteldirektorin vom Stanglwirt, „und wir sind bestens darauf eingestellt.“ Eine ganze Reihe von Mietimmobilien steht dafür zur Verfügung: etwa die zauberhaften Wohnungen in der „Seevilla“ direkt neben dem malerischen Goinger Badeseesee. Oder die geräumigen Apartments im gemütlichen „Geigerhäusl“, das neben dem Kinderbauernhof und somit nur ein paar Schritte vom Hotel entfernt Gäste mit seinem Charme verzaubert. Ein einzigartiges Angebot: „Die Mieter der Wohnungen haben exklusiven Zugang zu allen Hotelbereichen, etwa zur riesigen Wellnesslandschaft mit den vielen Pools. Oder zum modernen Fitnessgarten, zu den Tennisanlagen und zur Reithalle und natürlich zu allen Restaurants“, zählt Moser auf. Nachsatz: „Das findet man kaum woanders.“ Für jeden Mieter werden maßgeschneiderte Angebote nach dem Bausteinprinzip entwickelt: Je nach Wunsch kann man die

Stunning, magical, captivating: these are just a few of the many words used by the Stanglwirt's guests to describe their feelings when seeing the sun rise at the foot of the Wilder Kaiser mountain. They want to experience this rush of emotion over and over again, and keep this feeling going for much longer. Especially since the emergence of cutting-edge communications technology has long made it possible to work far away from the office. Workation is the idea of earning a living away from the workplace while staying at the world's finest holiday destinations. “We too have many such enquiries,” says Trixi Moser, hotel manager at the Stanglwirt. “And we're fully equipped to accommodate them.” A whole range of properties are available to rent, such as the delightful apartments in the Seevilla, right next to Going's picturesque bathing lake. Or the spacious accommodation in the welcoming Geigerhäusl, across from the children's farm and just a stone's throw from the hotel, that captivates guests with its charm. The accommodation here is truly unique: “Guests renting these apartments have exclusive access to all areas of the hotel, including our huge wellness area with its many pools. Or the modern Fitness Garden, the tennis courts, the indoor riding arena and of course all the restaurants,” says Moser. One last thing: “You won't find this almost anywhere else.” Every guest has access to tailor-made offers based on a modular system. Depending on their requirements, they can book accommodation



Schmuckstück Seevilla: 190 Quadratmeter alpinen Charme neben dem Goinger Badesee.



Seevilla, a true gem: 190 m² of alpine charm next to the Going bathing lake.





↑ Kuscheliges Hüttlingmoos: Der Stanglwirt verwandelte eine ehemalige Scheune mitten im Wald in ein ebenso romantisches wie elegantes Hideaway.

Hüttlingmoos, a home from home: the Stanglwirt has converted a former barn deep in the forest into an exclusive romantic hideaway.

<

Wohnungen dann mit oder ohne tägliche Reinigung, Verpflegung oder andere Services buchen. Und einen besonderen Tipp für alle Naturfreunde hat die Hoteldirektorin auch noch im Köcher: „Wer Ruhe und rustikale Eleganz sucht oder einen einzigartigen Platz für Events und Meetings, für den gibt es nichts Besseres als unser romantisches Bergchalet Hüttlingmoos. Es liegt idyllisch mitten im Wald in einem Moorgebiet und erstrahlt nach umfassender Renovierung in uriger Pracht.“

with or without daily cleaning, catering and other services. And the hotel director has a special tip for all nature lovers: “Anyone who is after tranquillity and rustic elegance or is looking for a unique venue for events and meetings can do no better than booking our romantic Hüttlingmoos alpine chalet. It’s located in an idyllic setting deep in the forest surrounded by moorland. Completely renovated, the hut never fails to impress with its pastoral splendour.”

ALLES AUS EINER HAND.

Ihr Komplettanbieter in Kitzbühel und Umgebung: Von der Planung und Elektroinstallation über erneuerbare Energien, Sicherheitssysteme, IT & Netzwerke bis hin zu Multimedia und erstklassiger Nachbetreuung – zuverlässig und professionell.

kitz-elektro.at



EXENBERGER
elektro - technik

UNSERE LEISTUNGEN



**Licht an.
Mit Sorgfalt.**

ELEKTROINSTALLATIONEN



**Energie an.
Mit Expertise.**

ERNEUERBARE ENERGIE



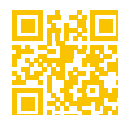
**Alarmanlage an.
Mit Verantwortung.**

SICHERHEITSSYSTEME



**Screen an.
Mit Innovation.**

IT & NETZWERKE



**Musik an.
Mit Qualität.**

MULTIMEDIA

VOM WALD ZUM FERTIGEN PRODUKT

FROM THE WOODS TO THE PRODUCT

TDW verbindet hochwertige Materialien mit maßgeschneiderter Handwerkskunst und einem Fokus auf Nachhaltigkeit. Das Unternehmen ist ein hochspezialisierter Anbieter im Premiumsegment, der sich auf Holzböden und Raumelemente konzentriert.

Die Produktpalette umfasst unter anderem exklusive Holzböden, Türen, Wandverkleidungen, Treppen und Akustiklösungen. Jedes Element wird aus hochwertigem Holz gefertigt und harmonisch aufeinander abgestimmt. TDW betreut sowohl private Residenzen als auch große Bauprojekte und arbeitet eng mit Architekten und Designern zusammen.

Die Teilnahme an bedeutenden Architektur-Events wie dem Salone del Mobile in Mailand demonstriert die Innovationskraft von TDW und zeigt, wie individuelle Lösungen entwickelt werden, die den neuesten Trends gerecht werden.

Als Teil der Osenstaetter Firmengruppe mit über 40 Jahren Erfahrung steuert TDW alle Produktionsprozesse intern, von der Holzbeschaffung über die Produktion bis hin zur Installation der Produkte. Nachhaltigkeit ist ein fundamentaler Bestandteil der Unternehmensphilosophie, untermauert durch den firmeneigenen Solarpark in Bayern. Unter der Führung von Nico Osenstätter, Gesellschafter und CEO, setzt TDW auf Langlebigkeit und Qualität, um exklusive Projekte maßgeschneidert zu realisieren. Seit 2024 ist TDW an der Firma NEUNZIG° beteiligt, die hochwertige Oberflächen im Innenraum umsetzt.

An den Standorten in Wien, Innsbruck, München und Hamburg sowie an dem Produktionsstandort im bayerischen Schongau finden Kunden eine umfassende Auswahl an Materialien und Oberflächen. Diese Standorte dienen auch als kreative Inspirationsquelle für Architekten und Designer. Der Showroom München, der Ende 2024 eröffnet, fungiert als Plattform, um individuelle Lösungen zu entwickeln.

TDW combines high-quality materials with bespoke craftsmanship and a strong focus on sustainability. The company is a highly specialised supplier in the premium segment, concentrating on wood flooring and interior elements.

The product range includes exclusive wooden floors, doors, wall panelling, stairs and acoustic solutions. Each element is crafted from premium wood and harmoniously coordinated to ensure a seamless aesthetic. TDW serves both private residences and large construction projects, working closely with architects and designers.

Participation in significant architecture events, such as the Salone del Mobile in Milan, showcases TDW's innovative strength and demonstrates how tailored solutions are developed to meet the latest trends. As part of the Osenstaetter Group, with more than 40 years experience, TDW manages all production processes in-house, from wood procurement to production and installation of the products. Sustainability is a fundamental part of the company philosophy, supported by the in-house solar park located in Bavaria. Under the leadership of Nico Osenstätter, partner and CEO, TDW emphasizes longevity and quality to create exclusive, tailor-made projects. Since 2024, TDW has held a stake in the company NEUNZIG°, which implements high-quality interior surfaces.

In the locations of Vienna, Innsbruck, Munich, Hamburg, as well as at the production site in Schongau, Bavaria clients can find a comprehensive selection of materials and surfaces. These locations also serve as a creative source of inspiration for architects and designers. The Munich showroom, set to open in late 2024, will function as a platform for developing personalised solutions.

MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN FÜR EXKLUSIVE
HOLZBÖDEN UND RAUMELEMENTE
BESPOKE SOLUTIONS FOR EXCLUSIVE
WOODEN FLOORS AND ROOM ELEMENTS



TDW

TDW GmbH

Wielenbachstraße 10 • 86956 Schongau • T +49 151 150 533 56
www.tdw-wood.com • Instagram • @tdw_wood



BERGE VERSETZEN

MOVING MOUNTAINS

Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser im Gespräch mit Model und TV-Star Barbara Meier. *Stanglwirt junior director Maria Hauser speaks to model and TV star Barbara Meier.*

Deine erste Modekollektion „Angermaier Greenline X Barbara Meier“ widmet sich dem Dirndl. Was fasziniert dich am Traditionslook?

In einem Dirndl schaut einfach jede Frau wunderschön aus. Egal welchen Alters, welcher Größe oder Figur. Man kann auf einen Blick zeigen, ob man verheiratet oder Single ist, man kann Dirndl meistens ziemlich leicht enger oder sogar etwas größer nähen und kann sie mit neuen Schürzen und Blusen immer wieder neu kombinieren. Für mich ist Tracht auch eines der nachhaltigsten Kleidungsstücke, weil man sie oft viele Jahre oder gar Jahrzehnte trägt.

Als engagierte Umweltschützerin erfüllen deine Dirndl die strengen ESG-Kriterien vom Ökosiegel „Grüner Knopf“. Ist das nicht sehr aufwendig?

Nachhaltige Mode zu produzieren, ist immer schwieriger und teurer. Ich lege jedoch großen Wert auf gute Arbeitsbedingungen und Umweltschutz. Wenn man nachhaltiger leben will, ist es, dass man sich Gedanken über das eigene Leben bzw. Verhalten macht und dann versucht, sich Schritt für Schritt zu verbessern. Wenn jeder von uns einen Schritt macht, dann haben wir schon viele Millionen Schritte geschafft.

Bist du selbst oft in der Natur?

Ich liebe es, mit meinem Papa in den Bergen zu wandern. Er ist ein echter Bergexperte. Man erlebt eine wundervolle Verbindung zur Natur und kann sich auf die Ruhe einlassen, die man auf dem Gipfel findet. Wir haben tolle Vater-Tochter-Momente auf dem Wilden Kaiser erlebt, etwa auf der Hinteren Goinger Halt und auf dem Treffauer.

Wie hast du den Stanglwirt für dich entdeckt?

2009 war ich zum ersten Mal im Kuhstall essen. Die Nähe zu den Tieren und zur Natur hat mich beeindruckt. Seit ungefähr 2017 komme ich regelmäßig mindestens einmal, meist aber öfter im Jahr hierher. Mein Lieblingsplatz ist der Solepool mit Blick auf den Wilden Kaiser und die Salzgrotte. Wobei ... eigentlich der ganze Wellnessbereich (lacht). So besonders gestaltet, mit all den Steinen und unregelmäßig geformten Becken ...

Wo werden wir dich 2025 sehen?

Ich habe 2024 in mehreren Filmen und TV-Projekten mitgewirkt, die jetzt erscheinen. Ich werde einige Events moderieren und versuchen, mit UNICEF und dem WWF wieder tolle Projekte für eine lebenswerte Zukunft für Kinder zu realisieren. Darüber hinaus wird es wieder tolle Shootings geben. Die Kulisse wird aber wahrscheinlich nirgends so schön sein wie daheim im Stanglwirt.

Your first fashion collection, “Angermaier Greenline X Barbara Meier”, is dedicated to the dirndl. What is it about the traditional look that fascinates you?

Every woman looks incredibly beautiful in a dirndl, no matter her age, height or figure. You can convey whether you're single or married at a glance, it's usually quite easy to sew dirndls a bit tighter or looser, and there's no end of new combinations with different aprons and blouses. I think traditional dress is one of the most sustainable types of clothing, because it's often worn for years or even decades.

You're a committed environmentalist and your dirndls meet the stringent ESG criteria set out by the “Green Button” eco label. Doesn't this require a great deal of effort?

Producing sustainable fashion is becoming more difficult and expensive all the time. But good working conditions and environmental protection are top priorities for me. If you want to live more sustainably, you have to think about your own lifestyle and habits, and then try to improve step by step. If each and every one of us takes just one step to improve how we treat the environment, then we've already moved millions of steps forwards.



Model, TV-Star, Modedesignerin und engagierte Umweltbotschafterin: Barbara Meier spricht mit Maria Hauser über Dirndl, Vater-Tochter-Momente auf den Bergen und ihre Liebe zum Stanglwirt.
 Model, TV star, fashion designer and passionate environmental ambassador: Barbara Meier speaks to Maria Hauser about Dirndls, father-daughter moments in the mountains and her love of the Stanglwirt.

Do you spend a lot of time outdoors yourself?

I love going hiking in the mountains with my dad. He is a true mountaineering expert. You get such a wonderful connection with nature and can embrace the sense of peace you experience on top of a mountain. We've shared some great father-daughter moments on the Wilder Kaiser, including on the Hintere Goinger Halt and Treffauer peaks.

How did you come across the Stanglwirt?

I came to eat at the restaurant overlooking the cowshed for the first time in 2009, and having the animals and nature right there made a deep impression on me. I've been coming here at least once a year, but usually more often, since 2017 or so.

My favourite spot is the saltwater pool with a view of the Wilder Kaiser mountain and the salt steam grotto. But... well actually, pretty much the entire wellness area (laughs)! It has such a unique design, with all the stones and unevenly shaped pools...

Where will we be seeing you in 2025?

I worked on a number of film and TV projects in 2024 that are coming out now. I'll be moderating a few events and teaming up with UNICEF and the WWF to hopefully deliver more great projects that will make the future more liveable for our children. There will be more amazing film shoots as well, but it's unlikely that any of the settings will be as beautiful as where we are here – at home at the Stanglwirt.

EINFACH NUR WOHLFÜHLEN

JUST FEEL GOOD

Fashion Statements
starring Barbara Meier

FOTOGRAFIE / PHOTOGRAPHY: MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Bluse & Hose / Top and trousers: IVI collection

Sämtliche Outfits erhältlich im Stangl-Shop
All outfits available in the Stangl-Shop





Mütze / Hat: Angela van Moll
Sweater: Dagmar von Schmaus
Rock / Skirt: Arma Leder

EASY LUXURY

JUVIA.COM



JUVIA

Kappe / Cap: Angela van Moll
Shirt & Jacke / Shirt and cardigan: INCERY
Hose / Trousers: IVI Collection
Sneaker / Trainers: Philippe Model





Top, Hose und Shirt / Top, trousers and shirt: JUVIA
Armbänder / Bracelets: Escapulario

Bluse / Blouse: Grace



A close-up portrait of a woman with freckles and blue eyes, looking directly at the camera. She is wearing a grey, textured knit sweater that is draped over her shoulders, with one shoulder exposed. Her hands are tucked into the folds of the sweater. The background is a soft-focus landscape featuring a body of water in the foreground and mountains in the distance under a bright sky. The overall mood is serene and natural.

P.
Princess
GOES HOLLYWOOD



Sweater & Hose / Sweater and trousers: Princess goes Hollywood
Sneaker / Trainers: Philippe Model



DIE KUNST DER DUFTKREATION

THE ART OF FRAGRANCE MAKING

Zeitlose Parfumeleganz trifft italienische Lebensfreude.
Timeless perfume elegance meets Italian zest for life.



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

Mit der Linie BELLA erweitert Baldessarini Fragrances sein Portfolio erstmals um luxuriöse, verführerische Damendüfte, auf deren Erfolg das männliche Pendant UOMO folgte. Beide Düfte vereinen die italienischen Wurzeln der Marke mit moderner Raffinesse und der Lebensfreude Italiens.

Die neuesten Kreationen, Baldessarini BELLA und UOMO MARE, zelebrieren den italienischen Sommer und sind ab März 2025 erhältlich. Inspiriert vom italienischen Mittelmeer, verströmen die betörenden Düfte die Essenz des Sommers und entführen uns in die romantische Küstenlandschaft des Südens.

WERNER BALDESSARINI. A striking personality, fragrance creator, designer, and icon of the fashion world. Whether in fashion, fragrance, or everyday life - quality consciousness and pragmatism have formed the basis of his recipe for success. Uniformity and showiness have always bored him. He believes that a distinctive personal touch is what truly matters - whether in character, in fashion and in perfume.

With the BELLA line, Baldessarini Fragrances expanded its portfolio for the first time to include luxurious, seductive women's fragrances, which were followed by the successful male equivalent line known as UOMO. Both fragrances reveal the Italian roots of the brand combined with modern sophistication and Italian zest for life.

The latest creation, Baldessarini BELLA and UOMO MARE, celebrates the Italian summer and will be available in May 2025. Inspired by the Mediterranean, these captivating fragrances exude the essence of summer in Italy and whisk us away to the romantic coastal landscapes of the South.

Baldessarini

BALDESSARINI



THE NEW FRAGRANCES FOR HIM AND FOR HER

WUNDERWELT

A WORLD OF WONDERS

Der Shop im Stanglwirt ist eine Schatzkammer für alle, die nach edlen und nachhaltigen Lebensbegleitern suchen. Brimming with elegant, sustainable products, the shop at the Stanglwirt is a treasure trove for anyone looking for that special something.

ALS die heutige Juniorchefin Maria Hauser von ihren Auslandsstudien und internationalen Berufserfahrungen in die Heimat zurückkehrte, war für sie klar: Der Stanglwirt braucht einen Shop. Voller Energie legte sie los. Zu Beginn in einem Kiosk, in dem es auf 20 Quadratmetern das Wichtigste gab, was Gäste im Urlaub brauchen. Schnell wurde klar: Die Shop-Idee schlägt ein. Also wurde das Angebot ausgebaut: Erst um Andenken in Kooperation mit der Tirol Werbung, dann kamen die ersten Accessoires mit dem berühmten Stanglwirt-Schriftzug. Und wurden zum Bestseller. Maria Hauser hat eben ein Händchen für Design. Heute misst der Shop über 200 Quadratmeter, ist zum beliebten Concept-Store für nachhaltiges Design geworden und offeriert erlesene Trendmarken, die man anderswo schwer findet. „Der Stangl-Shop ist ein Treffpunkt für liebe Menschen und punktet in Zeiten des E-Commerce durch Extraservices. Wir rufen beispielsweise Stammkunden persönlich an, wenn wir neue Teile ihrer Lieblingsmarken bekommen“, sagt Maria Hauser. Und das habe sie ihrem ebenso kompetenten wie engagierten und beständigen Team zu verdanken. Verkäuferin Evi etwa ist seit Anbeginn dabei. Ihr geht es wie den Gästen: Im Shop im Stanglwirt ist man eben wie daheim.

When Maria Hauser, now the junior director, returned home from studying and gaining professional experience abroad, she knew that the Stanglwirt needed a shop. So she got straight to work, first pouring her energy into a 20 m² kiosk where guests could find all their holiday essentials. It soon became clear that the shop idea was taking off, so the range was expanded. This initially included souvenirs in cooperation with Tyrol Tourist Information, followed by the first accessories with the famous Stanglwirt logo. And the items became best-sellers, because Maria Hauser has a knack for design. Today the shop measures over 200 m², has become a popular concept store for sustainable design and offers exclusive trend brands that are hard to come by elsewhere.

“The Stangl-Shop is a place where people come together, and our extra services set it apart in an era of generic online shopping. For example, we give our regular customers a personal call when we get in new pieces from their favourite brands,” says Hauser. Describing her team as talented, committed and steadfast, the junior director says that she has them to thank for the shop’s success. Shop assistant Evi, for example, has been there right from the start. Like the guests, she feels right at home in the shop at the Stanglwirt.



Shop-Leitung Maria Scholl (Mitte vorne) mit ihrem Team inmitten von den erlesenen Designteilen, für die der Stangl-Shop berühmt ist. Shop manager Maria Scholl (at centre front) with her team and the exclusive design pieces that make the Stangl-Shop so popular.



FASHION ISLAND

SYLT



Keitum – das friesische Juwel am Watt – verzaubert mit liebevoll gepflegten Gärten und erzählt mit seinen alten Kapitänshäusern ein Stück Inselgeschichte. Inmitten dieser idyllischen Kulisse bietet die AW Fashion Group eine einmalige Auswahl an Mode für Damen, Herren und Kinder an. Mit Luxusmarken wie Ralph Lauren, Herno, Malo, Santoni, Hogan, Fay, Boglioli, Jacob Cohen und Fedeli gehört die AW Fashion Group zu den bedeutendsten Anbietern von Mode im gehobenen Segment auf Sylt und in Deutschland. Alexander Wirth, geschäftsführender Gesellschafter der AW Fashion Group, und seine Frau Dorothee verfügen über ausgezeichnete Expertise und besonderes Feingefühl für die Wünsche anspruchsvoller Kund:innen. Die großzügige und moderne Architektur der Stores – jeweils eingebettet in ein Sylter Friesenhaus – bietet ein exklusives Shopping-Erlebnis. Kunden erwartet ein gekonnter Markenmix und ein hochmotiviertes Team, das sich freut, Sie in der einmaligen Atmosphäre Keitums zu begrüßen. Stillstand ist Rückschritt. Das Unternehmen entwickelt sein bestehendes Markenportfolio kontinuierlich weiter. Dieses



Jahr lag der Fokus besonders auf der Marke Ralph Lauren. „Wir möchten die Marke für alle Generationen zugänglich machen“, so Alexander Wirth. Ein Highlight ist die Eröffnung des Polo by Ralph Lauren Stores Am Tipkenhoog 1. Sportlich, farbenfroh und trendig ist hier das Motto. Kindermode im typisch amerikanischen Stil wird am Weidemannweg 1 im neuen Ralph Lauren Kids Store, der an ein liebevoll dekoriertes Puppenhaus erinnert, präsentiert. Der Ralph Lauren Flagship Store begeistert mit einer neu gestalteten Präsentationsfläche und bietet neben einem weitreichenden Angebot an Polo auch die exklusiven Linien Ralph Lauren Collection für die Damen sowie Purple Label für die Herren an. Malo Herno Sylt am Gurtstig 17 ist eines der größten Kaschmirhäuser und zugleich größter Anbieter der italienischen Marke Herno in Deutschland. Gegenüber am Gurtstig 34 liegt das erfolgreiche Multibrand-Konzept AW Fashion Women und Men, verbunden mit einer überdachten Lounge, die zum Verweilen einlädt. Dort finden Sie unter anderem die größte Hosenauswahl der italienischen Marke Jacob Cohen in Deutschland. Das neue Areal am Gurtstig 38 überrascht mit den italienischen Luxusmarken Santoni, Fay und Hogan. Präsentiert wird eine große Auswahl an Schuhen und exklusiven Accessoires wie Taschen und Gürteln.



AW

FASHION GROUP



maloHERNO

SYLT

GURTSTIG 34



AW

FASHION SYLT
W O M E N

GURTSTIG 17



AW

FASHION SYLT
M E N

GURTSTIG 17



Santoni HOGAN

SYLT

GURTSTIG 38



RALPH LAUREN

SYLT

WEIDEMANNWEG 1



RALPH LAUREN

KIDS

SYLT

WEIDEMANNWEG 1



POLO
RALPH LAUREN

SYLT

AM TIPKENHOOG 1



SYLT KEITUM
WWW.AW-FASHIONGROUP.DE

WIE MAN SEINEM HERZEN FOLGT

HOW TO FOLLOW YOUR HEART

Das neue Festival der Lebensfreude im Stanglwirt ist eine Einladung für mehr Positivität im Alltag.

The new Festival of Vitality at the Stanglwirt is an invitation to create more positivity in our daily lives.

WAS das Festival der Lebensfreude so besonders macht? „Dass sich die Teilnehmer voll auf die Programmpunkte einlassen und mit dem Herzen dabei sind“, sagt Bestsellerautor Lars Amend. „Was es aber einzigartig macht, ist der Ort: Vom Stanglwirt geht eine positive Energie aus, hier hat alles eine magische Aura.“ Bereits zum dritten Mal hat er mit einem faszinierenden Vortrag diese besondere Woche im Stanglwirt eröffnet. Gemeinsame Wanderungen, Philosophieren über das Leben, Kochen mit Kräutern aus der Natur, Atem-Workshops im eiskalten Wasser, Yoga- und Meditations-sessions, mental stärkendes Boxtraining, eine White Night und Vorträge von Top-Speakern wie Astro-Profi Palina Rojinski und Bestsellerautor Stephan Schäfer sorgten für unvergessliche und bewegende Momente. Auch die Organisatorin, Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser, zeigt sich rundum glücklich und begeistert: „Ich bin überzeugt, dass die vielen Inspirationen

What is it that makes the Festival of Vitality so special? “The participants are fully engaged with the programme and truly put their hearts into it,” says best-selling author Lars Amend. “But the location is what makes the festival unique, because the positive energy that the Stanglwirt exudes lends everything a touch of magic.” This marked the third time that Amend has opened this special week at the Stanglwirt by delivering a compelling talk. Hiking together, philosophising about life, cooking with foraged herbs, breathing workshops in ice-cold water, yoga and meditation sessions, boxing training to boost mental strength, a vibrant party with a white dress code and talks from top speakers including astrology expert Palina Rojinski and best-selling author Stephan Schäfer created unforgettable and moving moments. Organiser Maria Hauser, the Stanglwirt’s junior director, was also





**NÄCHSTES
FESTIVAL DER
LEBENSFREUDE:
24. BIS 27. JUNI 2025**

*NEXT FESTIVAL
OF VITALITY:
24 TO 27 JUNE 2025*



↑ Lebensfreude entdeckt man beim gemeinsamen Feiern, Bewegen, Zuhören, Kochen u. v. m.
Discovering vitality together: celebrating, exercising, listening, cooking and much more.

einen nachhaltig positiven Einfluss auf die individuelle Lebensqualität und Lebensfreude aller Teilnehmer haben.“ Genau dafür hat sie das Festival der Lebensfreude gegründet: als Anstoß für ein wahrhaft gelungenes Leben. „Wenn man bei sich selbst anfängt, formt man die eigene Umwelt. Das löst eine Kettenreaktion aus“, erklärt Maria Hauser das Ziel. Lars Amend ergänzt: „Es geht um die Kunst, herauszufinden: Worin bin ich gut und was erfüllt mich mit Freude? Wenn man diese Kombination findet, hat man schon mehr als die Hälfte des Weges gemeistert.“ Dafür gibt es zwar keine Anleitung und kein Patentrezept, aber die Einladung, eigene Wertvorstellungen und Vorurteile zu hinterfragen und sich selbst neu zu entdecken. Denn, wie Lars Amend sagt: „Vielleicht muss man ein paar Dinge ändern. Aber, egal wie alt man ist, es ist nie zu spät, wahrhaft glücklich zu werden.“

delighted and impressed by the event: “I’m certain that all this inspiration will have a lasting positive impact on the quality of life and vitality of everyone who came.” This is precisely why she initiated the Festival of Vitality – as an impetus for a life truly well lived. “When you start with yourself, you shape your own environment. That triggers a chain reaction,” says Hauser.

Lars Amend adds: “The art lies in figuring out what you’re good at and what brings you joy. Once you’ve found that combination, you’re already halfway there.” There is no manual or ready-made solutions on how to go about this; only the invitation to question your own biases and ideas of what matters, and to rediscover who you are. Because, as Amend says: “You might need to change a couple of things. But, no matter how old you are, it’s never too late to be truly happy.”

QUANTUM REVOLUTION

RESET & VITALITÄT AUF NEUEM LEVEL



Wie wäre es, wenn es ein Produkt gäbe, das Ihr Zuhause oder Ihren Arbeitsplatz in eine Wohlfühlzone verwandelt? So dass Sie auch in herausfordernden Zeiten Klarheit und Freude spüren, statt Erschöpfung oder Antriebslosigkeit? Ihre Gedanken sind entspannt und Ihr Körper regeneriert in einem reinen, konzentrierten Quantenfeld. Mit dem Infinity Bloc von Leela Quantum Tech wird dies Realität.

Als führendes Biohacking-Unternehmen, gegründet in den USA, bietet Leela Quantum Tech bahnbrechende Lösungen, um körperliche und mentale Vitalität zu steigern. Die eleganten und einfach zu nutzenden Produkte sind ideal für jeden, der sein Wohlbefinden auf ein neues Level heben möchte – von gesundheitsbewussten Menschen bis hin zu Hochleistungssportlern.

Mit Leela Quantum Tech können Sie:

- » Balance & Bewusstsein steigern
- » Körperliche Leistungsfähigkeit erhöhen
- » Elektromog-Effekte neutralisieren
- » Blutqualität & ATP-Produktion optimieren
- » Wasser strukturieren
- » Lebensmittel harmonisieren

Über 60 wissenschaftliche Studien belegen die Wirksamkeit der Technologie, die Ihnen eine perfekte Synergie aus Innovation und Bereicherung im Alltag bietet – ideal für Familien, Unternehmer, Jetsetter & alle, die mehr vom Leben möchten!

Leela Quantum Tech – Erleben Sie die Kraft reiner, konzentrierter Quantenenergie.

leelaq.de



TRADITION & QUALITÄT

SEIT ÜBER 55 JAHREN



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

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

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

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

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

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

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

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



Dr. Böhm® - der Goldstandard in der Phytotherapie

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

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



www.dr-boehm.at



www.drboehm-info.de

Dr. Böhm® – Die Nr. 1 aus der Apotheke*

*Apothekenumsatz lt. IQVIA Österreich OTC Offtake seit 2012



ENTSPANNUNGS- QUELLEN

SOURCES OF RELAXATION

Einfach loslassen in den himmlisch-großzügigen
Spa- & Wellnesswelten daheim beim Stanglwirt ...
Let yourself go in the heavenly spa complex and
wellness worlds at home at the Stanglwirt...

S püren, was man wirklich will, was einem guttut, zur Ruhe kommen. Um sich im fordernden Alltag nicht selbst zu verlieren, braucht es den Mut zur Auszeit: Stunden oder Tage, in denen nur die eigenen Bedürfnisse im Fokus stehen, Körper, Geist und Seele verwöhnt werden, keine Verpflichtungen, sondern Wohltaten am Ich die Zeit gestalten. Die 12.000 Quadratmeter umfassenden Spa- und Wellnesswelten im Stanglwirt sind ein himmlischer Ort dafür: mit zahlreichen preisgekrönten Pools, Seen, Saunen, Dampfbädern, Ruhezeiten, behaglichen Kaminen mit knisterndem Holzfeuer und einer gewaltigen Auswahl an exklusiven Treatments im hypermodernen Spa. Eine beeindruckende Vielfalt, die einem klaren Konzept folgt: dem Bekenntnis zu regionalen Traditionen, dem Einklang mit der Natur – und dem Fokus auf Heilkraft. Dafür sorgt nicht nur die oft visionäre und bis ins kleinste Detail liebevoll durchdachte Gestaltung des Entspannungsparadieses, sondern auch das hochprofessionelle Team aus Therapeuten mit klarer Expertise. „Im Stanglwirt wird nicht einfach ein wenig massiert. Wir bieten Treatments von hochkompetenten Spezialisten“, betont Julia Ressler, die das Stanglwirt-Spa leitet. Gemeinsam mit Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser stellte sie dafür ein internationales Team zusammen. Sascha Bauer kümmert sich mit Rolfling um die Biomechanik der Gäste, Gernot Sutterlüty ist auf Kinesiologie spezialisiert, Erika, von Gästen als „Frau mit magischen Händen“ hochgelobt, arbeitet mit kraftvoll wirkenden Kräutern und einer innovativen japa-

Realise what you really want, what does you good, what brings a sense of inner peace. Not losing yourself amidst everyday challenges calls for the courage to take time out: hours or days when you focus only on your own needs, cherishing body, mind and soul, leaving behind your obligations and organising time in a way that benefits your rhythm. The vast 12,000 m² spa and wellness worlds at the Stanglwirt are a heavenly place in which to relax thanks to the numerous, award-winning pools, lakes, saunas, steam baths, quiet areas, cosy fireplaces with crackling logs, with a first-rate selection of exclusive treatments at the hypermodern spa. An impressive variety of benefits based on a clear concept: a commitment to local traditions, natural balance, and a focus on the power of healing. This is ensured not only by the frequently visionary design of this haven of relaxation, lovingly conceived down to the smallest detail, but also by the highly professional team of therapists with their in-depth knowledge. “Our team at the Stanglwirt Spa don’t simply do a bit of massage. We offer treatments by highly competent specialists,” says Julia Ressler, head of the Stanglwirt Spa. Together with the Stanglwirt’s junior director Maria Hauser, she has put together an international team. Sascha Bauer is responsible for biomechanics based on Rolfling therapy, Gernot Sutterlüty specialises in kinesiology, while Erika, known as the “woman with the magic hands”, comes in for high praise from guests. She uses strong-acting herbs and an innovative Japanese technique that works miracles



Ein Gesamtkunstwerk – gestaltet von Balthasar Hauser: Die Felsen-Wellnesswelten mit tonnenschweren Steinen vom Wilden Kaiser beherbergen Pools, Wasserfälle, Grotten und ein Meerwasser-Aquarium. Spa complex designed by Balthasar Hauser: the rocky wellness worlds built with huge boulders from the Wilder Kaiser mountain house pools, waterfalls, grottoes and a sea-water aquarium. →



Die Magie der Ruhe: Edle Liegen und Kaiser-Blick sorgen für eine paradiesische Auszeit am Pool.
The magic of tranquillity: deluxe loungers and a view of the mountains for perfect relaxation by the pool.



© Skyline Medien, Caroline Hechenberger





210m²

misst das Solebecken im Stanglwirt. Es ist der größte hoteleigene Sole-Pool Europas.

is the size of the saltwater pool at the Stanglwirt. It is Europe's biggest saltwater pool installed at a hotel.

7

Saunen und Dampfbäder begrüßen mit Spezialprogrammen die Stanglwirt-Gäste. saunas and steam baths tempt Stanglwirt guests with special programmes.



↑ Beste Aussichten: Die herrlichen Panorama-Ruheräume in den Wellnesswelten füllen die Kraftreserven der Gäste nachhaltig auf. Great perspectives: the magnificent panoramic relaxation areas in the wellness worlds are the perfect place to stock up on new energy.

nischen Technik, die wahre Wunder bewirkt. „In der Cranio-Sacral-Therapie kann kaum jemand dem Know-how unserer langjährigen Therapeutin Andrea das Wasser reichen und die Thai- und Abhyanga-Massagen von Tina beeindruckten selbst asiatische Gäste“, zählt Julia Ressler auf. Dazu gesellen sich noch Jozsef mit seinen tiefen Kenntnissen über das Reflexzonensystem im Körper, die Detox-Profis Helen und Yara, die Klangschalenthérapeutin Michaela und Johann – der Käser massiert die Biomolke von der Stangl-Alm mit kräftigen Händen als hautreinigendes Wundermittel in den Körper. Und natürlich Martin, ein wandelndes Lexikon der Alternativmedizin, gesuchter Profi für Lymphdrainagen mit hoher Kompetenz in Fragen zu Ernährung und Nahrungsergänzung. „Unser Fokus liegt auf Anwendungen mit Heilkraft“, sagt Julia Ressler. Und empfiehlt, nach einem Treatment mit der Selbstbelohnung weiterzumachen: „Etwa mit einem Besuch in unserem Beauty-Spa, wo perfekt ausgebildete Expertinnen mit innovativen High-End-Apparaten und hocheffizienten Produkten verwöhnen.“

on clients. “When it comes to cranio-sacral therapy, hardly anyone can match the expertise of our long-serving therapist Andrea, and the Thai and Abhyanga massages offered by Tina impress even Asian guests,” comments Julia Ressler. The team also includes Jozsef with his profound knowledge about the reflex zone system of the body, detox experts Helen and Yara, singing bowl therapist Michaela, and the cheese-maker Johann. With his strong hands he massages organic whey from the Stangl-Alm pasture into clients’ skin, where its cleansing action works wonders. And last but not least Martin, a walking dictionary about alternative medicine, whose skill in lymphatic drainage and in-depth knowledge of diet and nutritional supplements is in strong demand. “We focus on applications with healing power,” says Julia Ressler and recommends that clients should follow up a treatment with some pampering: “For example, by visiting our beauty spa, where highly qualified experts await with innovative cutting-edge equipment and highly effective products.”



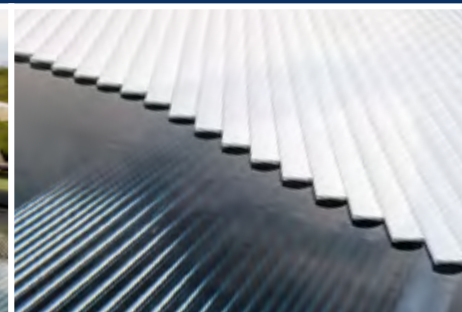
NUR DAS BESTE IST GUT GENUG *ONLY THE BEST IS GOOD ENOUGH*

„Charisma heißt: Körper, Geist und Seele sind im Einklang“, erklärt Spa-Profi **Julia Ressler**. „Dafür muss man zur Ruhe kommen. Unsere Therapien unterstützen dabei.“ Die Leiterin des Stanglwirt-Spa hat einen Stab bestens ausgebildeter Therapeuten und Kosmetikerinnen im Team, „jeder davon eine Koryphäe in seinem Spezialgebiet“. Das Ziel: „Treatments mit heilender Wirkung anzubieten, die unser Spa zur Wohlfühlzentrale machen.“ Die vielfältigen Saunen und Wasserwelten verstärken die entspannende Wirkung. Übrigens ebenso wie ein Besuch im Beauty-Spa: „Damit belohnt man sich selbst, das haben sich unsere Gäste verdient.“ Zumal man dort die innovativsten und modernsten Verfahren ebenso anbietet wie apparative Kosmetik der Spitzenklasse, wie etwa Hydrafacial oder Landsberg-JetPeel. Wobei Ressler sehr genau darauf achtet, was ins Stanglwirt-Programm aufgenommen wird: „Als Green Spa achten wir penibel auf Nachhaltigkeit und auf die Werte der Unternehmen hinter den Produkten. Und natürlich kommt nur in Frage, was gesund und High End ist.“

Charisma is harmony between the body, mind and soul,” says spa expert **Julia Ressler**. “To achieve this, you have to find a state of rest – and our treatments are here to help.” The head of the Stanglwirt Spa has a team of perfectly trained therapists and beauticians, “each one an expert in their field.”

The objective: “To offer treatments with healing power that make our spa an oasis of well-being.” The relaxing effect is enhanced by the many saunas and water worlds, as well as a visit to the beauty spa: “A place for guests to reward themselves.” All the more so, given the highly innovative, sophisticated procedures and top-class cosmetic devices available, such as those used for the Hydrafacial® or the Landsberg JetPeel.

Here Ressler pays close attention to the treatments included in the Stanglwirt's programme. “As a green spa, we scrutinise the sustainability and values of the companies behind all products. Naturally only those that are healthy and high-end are good enough for us.”



Beste Produktqualität:
Mehrfach ausgezeichnet



**Sicherheit für Ihre Familie
und Ihre Haustiere**



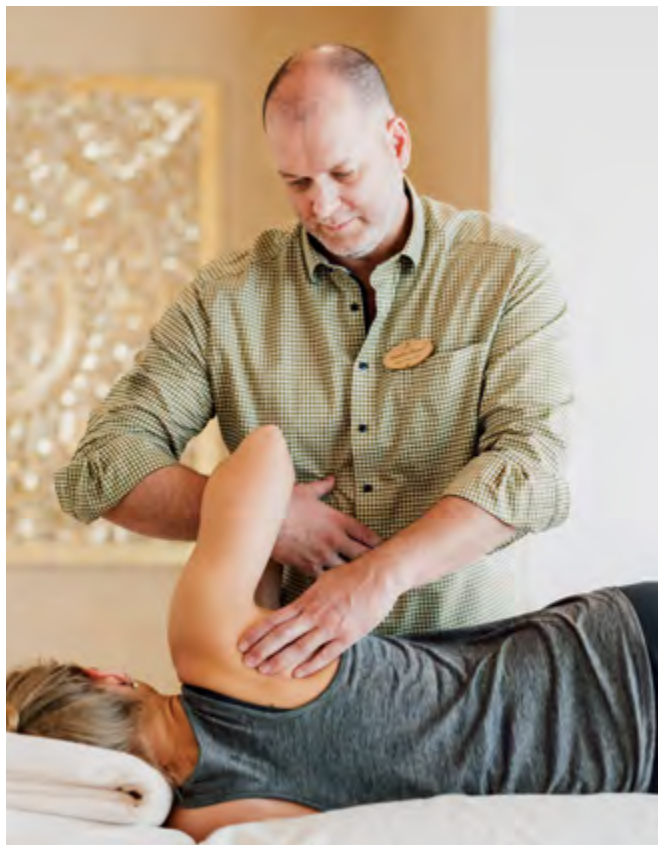
**Sparen Sie Energie,
Wasser und Chemie**



**Weltweiter Service
und Beratung**



Mehr Referenzen und
Produktbeispiele auf:
ROLLO-SOLAR.DE



DER WEG ZU ECHTER LEBENSQUALITÄT

THE PATH TO TRUE QUALITY OF LIFE

Die Biochemikerin Dr. Ida Rolf erkannte: „Alle reden von Muskeln, aber das Organ der Körperhaltung sind die Faszien.“ Sie entwickelte ein Programm, das diese Faszien mit Körperarbeit stärkt, optimal ausrichtet und damit vor Haltungseinstellungen schützt, die über kurz oder lang zu Bewegungseinschränkungen führen. Rolfing® heißt diese Methodik heute. **Sascha Bauer** hat sie intensiv studiert. Zum Experten gereift, reiste er um die Welt. Seinen heilenden Handgriffen vertrauten Hollywoodstars ebenso wie Gäste in amerikanischen Luxushotels und erfolgreiche Großunternehmen. Seit zwei Jahren bietet er seine Methodik im Stanglwirt an. „Rolfing® entwickelt sich ständig weiter, ich habe es stark adaptiert. Es geht nicht nur um die Körperhaltung, sondern um Lebensqualität.“ Dafür ist die Biomechanik entscheidend: „In unserer westlichen Welt machen wir zu viel mit Kraft statt Effizienz. Ich zeige, wie man die Werkzeuge des Körpers richtig einsetzt“, erzählt er. Und damit fit und erholt dem Leben neue Qualitäten gibt.

Biochemist Dr Ida Rolf recognised that: “Everyone talks about the muscles, but it’s the fascia that’s responsible for posture.” She developed a programme designed to strengthen this connective tissue through bodywork. This ensures optimal alignment, so affording protection from poor posture, which will result in restricted mobility sooner or later. This method is nowadays known as Rolfing®. **Sascha Bauer** has made an intensive study of the technique, travelling round the world once he had become proficient in this therapy. Not only stars of Hollywood but also guests at American luxury hotels and captains of industry put their trust in his healing gestures. He introduced his technique at the Stanglwirt two years ago. “Rolfing® is constantly developing, and I have greatly adapted it. It isn’t just posture that’s involved here, but also quality of life.” Biomechanics plays a key role: “In the western world we tend to apply force instead of efficiency. I show how to use the body’s tools in the right way,” he explains. Rebalancing and releasing tension for a new quality of life.



WIE VON ZAUBERHAND AS IF BY MAGIC

„Nein, als Kräutерhexe sehe ich mich nicht“, lacht **Erika Varró**. Vielmehr hat die in so vielen medizinischen Bereichen ausgebildete Masseurin auch Heilpraktik gelernt. „Sehr viel Wissen über Kräuter hat mir meine Großmutter vererbt, die es selbst von ihren Vorfahren übernommen hat. Kräuter sind niemals Ersatz für Medikamente und Arzneimittel, aber sie können als ergänzende Therapie dienen“, erzählt sie. Aber nicht nur wegen ihrer Kompetenz im Umgang mit den Schätzen der Natur wurde sie von Stanglwirt-Gästen ins Herz geschlossen. Wahre Wunder werden ihren Händen zugeschrieben. „Das liegt an den Techniken, die ich einsetze“, bleibt Erika bescheiden. „Zuletzt habe ich die noch wenig bekannte japanische SI-Therapie entdeckt. Es ist eine sehr sanfte, aber überaus effektive Methode.“ Begehrt sind auch ihre Massagen mit der aus der Physiotherapie abgeleiteten funktionalen Technik: „Die Gäste sind überrascht, wie schnell und schmerzfrei damit blockierte Muskelgruppen gelöst werden. Aber genau dafür bin ich hier, im schönsten Hotel der Welt.“

“No, I don’t see myself as a herbal sorceress,” laughs **Erika Varró**. Trained in a wide range of medical fields, the masseuse also works as a natural health practitioner. “I owe much of my knowledge about herbs to my grandmother, who herself learned it from her mother’s knee. Herbs are never a substitute for medication, but they can be used as supplementary therapy,” she adds. But it’s not just her skill in handling nature’s treasures that has endeared her to guests of the Stanglwirt: they attribute true miracles to her hands. “That’s due to the techniques I apply,” is the modest response from Erika. “I recently discovered Japanese SIJ therapy, which is still largely unknown here. It’s a very gentle but highly effective method.” Varro’s massages based on the functional technique derived from physiotherapy are also very popular: “Guests are surprised how quickly this releases blocked muscle groups – and without pain. But that’s my job, here at the finest hotel in the world.”



TERMINE FÜR
ALLE RETREATS UNTER:
FOR DATES OF ALL RETREATS SEE:
WWW.STANGLWIRT.COM



EISKALTER JUNGBRUNNEN *ICE – THE ELIXIR OF YOUTH*

Am Anfang braucht es Überwindung: Das Wasser ist eiskalt, die Umgebungstemperatur frostig, das Vollbad im Freien wenig verlockend. Trotzdem schwören Leistungssportler: Wer es einmal ausprobiert hat, kommt vom Eisbaden nicht mehr los. Der Adrenalinschub macht hellwach, die Endorphinausschüttung sorgt für Glücksgefühle, die körpereigene Produktion von Kortikoiden hilft beim Abnehmen und hemmt Entzündungen. Zudem hat Eisbaden einen positiveren Einfluss auf das Immun- und Herz-Kreislauf-System. Damit das Eintauchen ins frostige Nass gelingt, braucht es erfahrene Trainer wie den TV-bekanntem **Sukkhadas Ingo Auer**, Freitauch-Weltrekordhalter **Christian Redl** oder Mentalcoach **Martin Steurer**. Gäste vom Stanglwirt haben die Gelegenheit, gemeinsam mit diesen Profis die Vorzüge des Gesundheitstrends am malerischen Naturbadesee kennenzulernen.

It takes willpower at the start. The water is icy-cold, the air outside frosty, and the deep bath in the open air is not exactly tempting. But competitive athletes swear by it, and anyone who's tried ice baths won't give them up. The rush of adrenaline makes bathers feel wide awake, the endorphin release creates feelings of joy, and the corticosteroids produced by the body help people lose weight while reducing inflammation. Ice baths also have a positive effect on the immune and cardiovascular system. If dipping into freezing water is to be successful, experienced trainers are required, for example TV celebrity **Sukkhadas Ingo Auer**, free diving world record-holder **Christian Redl** or mental coach **Martin Steurer**. Guests of the Stanglwirt have the opportunity of trying out the benefits of this health trend at the magnificent natural bathing lake under the eye of these committed professionals.



SKI FACTORY

EIN WINTERTRAUM IN PERFEKTION: DEIN MASSGESCHNEIDERTER SKI

A PERFECT WINTER DREAM: YOUR CUSTOM-MADE SKIS



Der Winterurlaub im Stanglwirt steht vor der Tür: verschneite Berge, toppräparierte Pisten und entspannte Abende am Kamin erwarten Dich. Doch für das perfekte Skivergnügen fehlt noch das Wichtigste – Dein maßgeschneiderter Ski. Und dieser soll so individuell sein wie Du.

Unser exklusives Angebot: Bei der DYNAFIT Ski Factory kannst Du Dir Deinen persönlichen Ski nach Maß fertigen lassen! Gemeinsam mit unseren Profis wählst Du den idealen Shape und ein Design, das Dich begeistert – ob edles Holzurnier oder moderne Kunststoff-Oberfläche. Dein Ski wird so zu einem echten Unikat.

Hol Dein neues Lieblingsstück entweder auf dem Weg in den Urlaub direkt bei der DYNAFIT Ski Factory in Kiefersfelden ab oder lass es bei Deiner Ankunft im Hotelzimmer auf Dich warten. Mach Deinen Winterurlaub unvergesslich und starte die Wintersaison mit Stil.



Dein DYNAFIT Ski Factory Team – Ludwig, Michi und Peter

Your winter vacation at the Stanglwirt is just around the corner: snowy mountains, perfectly groomed slopes, and cozy evenings by the fireplace await you. But for the perfect skiing experience, there's still one thing missing – your custom-made skis. And they should be as unique as you are.

Our exclusive offer: At the DYNAFIT Ski Factory, you can have your own personal skis tailor-made! Together with our experts, you'll choose the ideal shape and a design that excites you – whether it's an elegant wood veneer or a modern synthetic finish. Your skis will become a true one-of-a-kind.

Pick up your new favorite pair on the way to your vacation directly at the DYNAFIT Ski Factory in Kiefersfelden or have them waiting for you in your hotel room upon arrival.

Make your winter vacation unforgettable and start the ski season in style.

Erfahre mehr und
gestalte Deinen Ski auf
dynafit.com/stanglwirt-ski

Learn more and design your ski at
dynafit.com/stanglwirt-ski



BESSER LEBEN

LIVING BETTER

Beim Stanglwirt verhelpen Experten mit einem ganzheitlichen Programm zu einem zufriedenen und gelungenen Leben.
At the Stanglwirt experts use a holistic programme to help guests find satisfaction and success in their lives.



WIE fördert man Wohlbefinden? Eine Frage, die sich die Menschheit seit Anbeginn der Zivilisation stellt. „Vor mehr als 2.500 Jahren fand der Buddhismus eine Antwort in der Achtsamkeit: im Hier und Jetzt leben. Körper, Gefühle, Gedanken und das Außen wahrnehmen, ohne zu beurteilen und zu bewerten. Akzeptieren, was man nicht verändern kann, und für alles andere in Ruhe Strategien entwickeln“, erklärt Mag.^a rer. nat. Inge Neuner. Mittlerweile habe man immer mehr erkannt, dass nur ein ganzheitlicher Ansatz den Weg zum gelungenen Leben freimacht. Deshalb hat sich die Gesundheits- und Sportpsychologin mit zwei weiteren Experten im Stanglwirt zusammengetan: Der vielseitig ausgebildete Sportchef Björn Schulz verhilft mit Fitness- und Ernährungsplänen zum positiven Körpergefühl, Biomechaniker Sascha Bauer löst Blockaden, beugt Haltungsschäden vor und zeigt, wie man mit effizienten Bewegungsabläufen Kraft und Energievorrat schont. „Meine Aufgabe ist es, zu erkunden, wo mentale und seelische Hürden der Lebensqualität im Weg stehen“, sagt Mag.^a Neuner. Mit Methoden der Positiven Psychologie, Techniken zur Aufarbeitung

Pure Lebenskraft: Der Stanglwirt steigert mit Expertenhilfe das Wohlbefinden der Gäste.
Pure vitality: the Stanglwirt's experts empower guests to rejuvenate their wellbeing.



Sascha Bauer (l.), Mag.^a Inge Neuner und Björn Schulz unterstützen dabei, Körper, Geist und Seele in Einklang zu bringen.
(From left to right) Sascha Bauer, Inge Neuner and Björn Schulz foster harmony between body, mind and soul.

des Unterbewussten, Atemtraining und vielem mehr unterstützt sie die Eigenverantwortung. Denn: „Wie beim Sport und in der Ernährung gilt: Man muss selber handeln, um das Wohlbefinden wieder zu finden.“ Die Experten beim Stanglwirt weisen den Weg und begleiten zum Ziel.

How do you foster wellbeing? It's a question that has preoccupied humanity since the start of civilization. "Over 2500 years ago Buddhism found an answer in mindfulness: living in the here and now. Being aware of our body, feelings, mind and the outside world without making judgements or value assessments. Accepting what we can't change and calmly developing strategies for everything else," explains Inge Neuner. She says people have become increasingly aware that a holistic approach is the only path to a meaningful life. With this in mind,

the health and sports psychologist has teamed up with two other experts at the Stanglwirt. Qualified in multiple fields, sports director Björn Schulz uses fitness and diet plans to foster a positive body image, while biomechanical therapist Sascha Bauer releases blockages, averts problems caused by poor posture and shows guests how to conserve strength and energy through efficient movement. "It's my job to discover where mental and emotional obstacles stand in the way of quality of life," says Neuner. She uses methods from the field of positive psychology, techniques for exploring the subconscious, breathing exercises and many other approaches to help people take charge of their own health. Because, she says, "The same principle applies as with diet and sport: if you want to get your wellbeing back, you have to act." The Stanglwirt's experts show guests how it's done and are with them every step of the way.



WERTE IN GOLD

ZEITLOS & SICHER

BARREN IN 11 GRÖSSEN
IN UNSEREN FILIALEN UND IM WEBSHOP.

Jetzt direkt bei Österreichs erster Adresse für Edelmetalle kaufen,
umsatzsteuerfrei und bis 10.000,- Euro anonym.



OGUSSA



Wien, Linz, Salzburg, Innsbruck, Dornbirn, Graz und Klagenfurt

Liesinger-Flur-Gasse 4
1230 Wien

www.oegussa.at

T + 43 1 866 46
M office@oegussa.at

Ein Unternehmen der **umicore**®



WOHLFÜHL-HAUT

FEEL-GOOD SKIN

Die hauseigene Stanglwirt-Kultpflegeserie TGC – The Good Conscious ist ein Bestseller und sorgt mit neuen Ölen und Cremes für unvergleichlich sanfte Haut. The Stanglwirt's very own range of skincare products called TGC – The Good Conscious is a cult bestseller and leaves skin unbelievably soft with new oils and creams.

TGC übertrifft unsere kühnsten Erwartungen“, ist Maria Hauser begeistert. Die Stanglwirt-Juniorchefin suchte lange nach einer Hautpflege, die nachhaltig und effizient wirkt. Bis sie auf Michaela Stieber traf. Die renommierte Entwicklerin war aus der Beauty-Industrie ausgestiegen und komponierte aus besseren und gesünderen Ingredienzien spektakulär wirkungsvolle Skincare ohne schädliche Inhaltsstoffe. Hauser und Stieber waren sich schnell einig, die Marke **The Good Conscious** – kurz: **TGC** – geboren und exklusiv für den Stanglwirt produziert. TGC löste im Spa des Hotels Begeisterungstürme aus. „Wir kamen kaum mit der Produktion nach“, erzählt Stieber. Mittlerweile schwärmen auch internationale Medien von TGC. „Dadurch haben wir Stammkunden gewonnen, die noch nie beim Stanglwirt waren“, erzählt Maria Hauser. Die Gäste im Stanglwirt-Spa sind ohnehin längst treue TGC-Fans.

“TGC is surpassing our wildest expectations,” Maria Hauser says ecstatically. The Stanglwirt's junior director had long been searching for a skin care series with an efficient, sustainable profile – until she met Michaela Stieber. A well-known cosmetics developer, Stieber had taken her leave from the beauty industry and was using better, more healthy ingredients to formulate spectacularly effective skin care products without harmful substances. Hauser and Stieber were immediately on the same page; The Good Conscious – TGC for short – was born and produced exclusively for the Stanglwirt. TGC set off a storm of enthusiasm in the Stanglwirt Spa. “Production could hardly keep up with demand,” Stieber says. And international media outlets are now raving about TGC as well. “We have gained new regular customers who have never even been to the Stanglwirt,” Hauser notes. In any case, the guests in the Stanglwirt Spa are already long-devoted fans of TGC. The new massage



Das Beste für Haut und Umwelt:
Die Stanglwirt-Exklusivmarke
„TGC – The Good Conscious“
begeistert mit Qualität und Wirkung.
The best for skin and the environment:
exclusive Stanglwirt brand “TGC –
The Good Conscious” gets rave reviews
for quality and effectiveness.





**ERHÄLTlich SIND
ALLE TGC-PRODUKTE
IM STANGLWIRT-SPA UND
AUCH IM ONLINESHOP.**

*ALL TGC PRODUCTS ARE AVAILABLE IN THE
STANGLWIRT SPA AS WELL AS THE ONLINE SHOP*

Einfach QR-Code scannen:
Simply scan the QR code:



↑ Gesünder, nachhaltiger und effektiver: Kosmetikentwicklerin Michaela Stieber und Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser revolutionieren mit ihrer Marke TGC die Hautpflege weltweit. Healthier, more sustainable and more effective: cosmetics developer Michaela Stieber and Stanglwirt junior director Maria Hauser are revolutionising skin care around the globe with their brand TGC.

Die neuen Massageöle nähren den TGC-Boom. „Basis ist ein geruchsneutrales Öl: flüssiges Gold mit biozertifiziertem Wiesenschaumkraut, einem der teuersten und effektivsten Öle der Welt. Es zieht schnell ein und klebt nicht“, erklärt Stieber. Darauf aufbauend komponierte sie Öle in vier verschiedenen Duftrichtungen, „die über das vegetative Nervensystem wirken und Stimmungen positiv beeinflussen“. Ebenfalls neu ist das TGC Sun Elixir SPF 30: „Perfekt zum Mischen mit anderen TGC-Produkten, um an sonnigen Outdoortagen Schutz und Pflege zu optimieren.“ Noch eine Innovation kündigt Stieber an: die TGC Organic Bodycream mit großartigen Anti-Aging-Effekten und hochwirksam gegen Hautunreinheiten. Erhältlich sind alle TGC-Produkte unter tgc-skincare.com oder im Stanglwirt Spa-Shop.

oils are fuelling the TGC boom. “The key ingredient is an odourless oil consisting of liquid gold with certified organic cuckoo flower, one of the most expensive and effective oils in the world. It is absorbed quickly and doesn’t leave a greasy feeling on the skin,” Stieber explains. Building on this, she concocted four different scented oils “that work via the autonomic nervous system and have a positive influence on mood.” Another new addition is TGC Sun Elixir SPF 30: “It’s perfect for mixing with other TGC products to enhance care and protection of the skin outdoors on sunny days.” But Stieber has yet another innovation to announce: “The TGC organic body cream, which has an incredible anti-aging effect and is highly effective against skin impurities.” All TGC products are available at tgc-skincare.com or in the Stanglwirt Spa-Shop.



LEONIE HANNE


AIGNER
MUNICH



BEWEGUNG IST ANTI-AGING

EXERCISE KEEPS YOU YOUNG

Beauty-Doc Barbara Sturm gibt Tipps, wie man sich trotz beruflicher Herausforderungen fit und gesund hält.
Beauty expert Dr Barbara Sturm shares tips on how to stay fit and healthy despite the demands of work.

MEINE Hautpflegephilosophie basiert auf einem ganzheitlichen Ansatz zur Reduzierung von Entzündungen und zur Erreichung von Wohlbefinden – es geht nicht nur darum, eine Creme aufzutragen. Ich achte darauf, genug Schlaf zu bekommen und täglich Sport zu betreiben – Bewegung ist eines der besten Anti-Aging-Mittel überhaupt. Ich vermeide Stress, schütze mich vor städtischer und digitaler Umweltverschmutzung und genieße eine Ernährung, die reich an entzündungshemmenden Lebensmitteln ist. Außerdem versuche ich, eine buddhistische Lebenshaltung einzunehmen: Ich bemühe mich, glücklich zu sein und im Hier und Jetzt zu leben.“ Die renommierten Produkte und Behandlungen von Dr. Sturm sind im Stanglwirt-Spa erhältlich.

“My skin care philosophy is based on a holistic approach aimed at reducing inflammation and achieving wellbeing – it’s not just about applying a cream. I make sure to get enough sleep and get moving every day – exercise is one of the best ways to slow aging full stop. I avoid stress, protect myself from urban pollution and electromog, and enjoy a diet that is rich in anti-inflammatory ingredients. I also try to take a Buddhist attitude to life by seeking happiness and living in the here and now.” Dr Sturm’s renowned products and treatments are available in the Stanglwirt Spa.



*„Der Stanglwirt verbindet Sport, Fitness,
Gesundheit und Beauty mit Urlaubsglück.“
“The Stanglwirt is where sports, fitness, health
and beauty come together with holiday bliss.”*



NAGELPFLEGE

NAIL CARE

Biobasiert, luftdurchlässig, blitzschnell trocken:
Nailtime revolutioniert den Nagellack nachhaltig.
Plant-based, breathable and dry in no time:
Nailtime is revolutionising nail polish for good.

KEIN langweiliges Trocknen mehr, kein Lackgeruch, keine schädlichen Inhaltsstoffe – und außerdem hält die Farbe viermal länger als herkömmlicher Nagellack: Der Duplex Bio UV Lack von Nailtime ist eine echte Innovation – und wird den Ablauf zu Hause, aber auch im Nagelstudio für immer verändern. „Unter der UV-Lampe ist unser Duplex Bio UV Lack in 60 Sekunden trocken“, verspricht die Erfinderin, die von der Modebibel „Vogue“ zur Nail-Queen geadelte Silvia Troska. „Zudem sind unsere Lacke luftdurchlässig, das hält die Nägel gesund.“ Stolz ist sie auf die Inhaltsstoffe: „Unsere Produkte sind vegan, werden in Europa hergestellt und enthalten bis zu 85 Prozent pflanzenbasierte Rohstoffe. Duplex Bio UV Lack passt perfekt zur Stanglwirt-Philosophie und ist ab sofort im Stanglwirt-Spa erhältlich.“

No more waiting for polish to dry, no pungent odour, no harmful ingredients – plus, the colour lasts four times longer than conventional nail polishes. All this makes Nailtime’s Duplex Bio UV polish a genuine innovation that’s set to usher in lasting change, both at home and in the nail studio. “Our Duplex Bio UV polish dries in 60 seconds under a UV lamp,” promises founder Silvia Troska, who has been dubbed the “Nail Queen” by fashion bible Vogue. “Our polishes are also breathable, which keeps nails healthy.” Troska is proud of how the polish is made: “Our products are vegan, made in Europe and contain up to 85 percent plant-based ingredients. Duplex Bio UV polish is a perfect fit for the Stanglwirt philosophy and is now available in the Stanglwirt Spa.”

Jetfly

WIR BRINGEN SIE NÄHER AN IHR ZIEL
DER SMARTESTE WEG PRIVAT ZU FLIEGEN

- DAS JETFLY TEILEIGENTUM -



JETFLY.COM

PROTECT, CARE AND ENJOY.

Premium Sonnenschutz der Marke V.SUN.
Premium sun protection by V.SUN.



V.SUN verbindet zuverlässigen Sonnenschutz mit perfekt abgestimmter Hautpflege, einem vanillig-blumigen Duft (oder parfum-frei) und verantwortungsvollen Inhaltsstoffen.

Protect: Nachhaltiger Sonnenschutz für bewusste Genießer V.SUN bietet Ihrer Haut den besten Schutz – zuverlässig vor Sonnenbrand, UV-A, UV-B und Infrarotstrahlen und dabei sanft zur Umwelt und korallenfreundlich. Die exklusiven V.SUN Rezepturen wurden bewusst ohne Inhaltsstoffe, die das Wachstum von Korallen beeinträchtigen, entwickelt. Darüber hinaus finanziert V.SUN verschiedene Meeresschutzprojekte, z.B. Korallenaufforstung.

Care: Tiefenwirksame Pflege mit einem Hauch Luxus Skincare Wirkstoffe wie Vitamin E und Ectoin unterstützen die Abwehr von freien Radikalen und schützen somit vor vorzeitiger Hautalterung. Sheabutter, Aloe Vera und Hyaluron versorgen sonnengestresste Haut intensiv mit Feuchtigkeit. Die V.SUN Cremes hinterlassen ein seidiges Gefühl, ziehen schnell ein und sind wasserfest – perfekt für entspannte Stunden in der Natur.

Enjoy: Premium-Sonnenpflege, die Freude macht V.SUN vereint Schutz, Pflege und ein luxuriöses Hautgefühl in einem Produkt – ideal für alle, die sonnige Tage sorglos und stilvoll in der Natur genießen möchten.

An Sonnentagen lädt Sie der Stanglwirt herzlich dazu ein, V.SUN zu testen. Erleben Sie den hochwertigen Sonnenschutz und spüren Sie den Unterschied!

V.SUN combines reliable sun protection with perfectly formulated skincare, a delicate vanilla-floral fragrance (or fragrance-free option), and responsibly sourced ingredients.

Protect: Sustainable sun protection for responsible sun-worshippers

V.SUN offers your skin unbeatable, reliable protection against sunburn, UV-A, UV-B and infra-red rays, while also being kind to the environment and coral-safe. The exclusive V.SUN formulas have been conscientiously developed to be free of ingredients that impair coral growth. Furthermore, V.SUN finances a range of marine conservation projects including coral restoration programmes.

Care: Deep-acting skincare with a touch of luxury Skincare ingredients such as vitamin E and ectoine support the skin's defence against free radicals and therefore protect against premature ageing. Shea butter, aloe vera and hyaluronic acid provide intensive moisture to skin that has been exposed to the sun. V.SUN creams are quickly absorbed, waterproof and leave skin feeling silky smooth – perfect for spending time relaxing in nature.

Enjoy: Premium sun care that brings joy V.SUN combines protection, care and a luxurious skin sensation in a single product – ideal for those who want to enjoy sunny days in nature with ease and style.

The Stanglwirt invites you to try out V.SUN for yourself. Experience premium sun protection and feel the difference!



PREMIUM SUNCARE

V.SUN

INSTANT
VACATION

50

PERFUME FREE
UVA · UVE · INFRARED
HIGH PROTECTION
WATERPROOF

PREMIUM SUNCARE

V.SUN

UV-SCHUTZ TRIFFT AUF SKINCARE KOMPETENZ



www.v-sun.de

KINDER / CHILDREN / DAHEIM 2025

Magdalena:

Rock / Skirt: Karl Lagerfeld

Shirt: Karl Lagerfeld

Noah:

Hose / Trousers: Timberland

Shirt: Timberland

Schuhe / Shoes: Veja

GLÜCKS- MOMENTE

HAPPY MOMENTS

Fröhliche Mode für kleine Entdecker.
Playful fashion for young explorers.

FOTOGRAFIE / PHOTOGRAPHY: MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Sämtliche Outfits erhältlich im Stangl-Shop
All outfits available in the Stangl-Shop





Jacke & Mütze / Jacket & hat: Timberland
Stiefel / Boots: NEXT Adventure Trails



papierbegeistert...
...schon immer

 Druckerei
Jesacher
St. Johann in Tirol

Druck | Veredelung | Heißfolienprägung
+43 (0) 53 52 / 6 77 55 - 0 | office@druckerei-jesacher.at | www.druckerei-jesacher.at

Rock, Shirt & Sonnenbrille /
Skirt, shirt & sunglasses
Billieblush



WEIL WIR NUR DAS BESTE FÜR UNSERE KINDER WOLLEN

Seit über 70 Jahren steht die Götz Puppenmanufaktur für höchste Qualität in der Puppenherstellung. Als Familienunternehmen, verfolgt die Götz Puppenmanufaktur das Ziel, Kindern durch fantasievolles Spielen Freude zu bereiten und ihre Entwicklung zu fördern. Tradition und Innovation werden vereint, um Produkte zu schaffen, die nicht nur schön und sicher sind, sondern auch Verantwortung für eine nachhaltige Zukunft übernehmen.

Heute führt die dritte Generation dieses Erbe fort - mit frischen Ideen und tiefen Familienwerten. Kinder verbringen in den ersten Lebensjahren unzählige Stunden im Spiel. Götz Puppen fördern kreatives Spiel und regen Kinder durch Rollenspiele an. Ob Anziehen, Stylen oder Frisieren - Götz Puppen machen das Spielen zu einem wertvollen Teil der kindlichen Entwicklung.

Jedes Produkt erzählt die Geschichte eines Familienunternehmens, das Generationen begeistert und verbindet. Die Puppen von Götz sind mehr als nur Spielzeug: Sie schaffen wertvolle Kindheitserinnerungen und tragen dazu bei, Familien über Jahrzehnte hinweg zusammenzuführen.

Götz Puppen - kreiert zum Spielen, Stylen und Schenken.




Gesundes Geschenk mit Herz

Healthy gift made with love



obst-gemüse
niederwieser

seit 1918

MUSEUMSTRASSE 19 IN INNSBRUCK
WWW.NIEDERWIESER.TIROL  

NATUR- HELDEN

HEROES OF NATURE

Beim Stanglwirt lernen Kinder, die Welt
mit allen Sinnen zu entdecken.
At the Stanglwirt children discover
the world with all of their senses.

Drucken mit Kräutern? Ein Lernspray, der bei Hausaufgaben hilft? Festes Garn, das aus dem Fell der Schafe entsteht? Mit offenen Mündern bestaunen die kleinen Gäste, was ihnen Heike Ulrich vorzeigt. Sie ist die Leiterin des Kinderbauernhofs beim Stanglwirt. „Für die meisten Kinder öffnet die Natur das Tor zu einer völlig neuen Welt“, freut sich die ausgebildete Kräuterpädagogin über die Begeisterung, die sie mit altem Handwerk und Pflanzen aus der Umgebung bei ihrem Publikum auslöst. Gemeinsam erkunden sie den hofeigenen Kräutergarten, lernen die vielen Tiere auf dem Kinderbauernhof kennen und erfahren, wie man richtig mit Vierbeinern kuschelt. „Die kleinen und oft übersehenen Bewohner von Wiesen und Wäldern schauen wir uns in der Becherlupe an. Die Kinder lernen, warum sie im Naturkreislauf wichtig sind.“

Printing with herbs? A spray that helps you concentrate on your homework? Sturdy yarn that comes from a sheep's fleece? Young guests stand open-mouthed at what Heike Ulrich has to show them. The head of the children's farm at the Stanglwirt says: "For most children, nature is a gateway to a completely new world." The qualified herbal educationalist loves seeing her young audience's enthusiasm when they experience bygone crafts and plants from the local region. Together they explore the farm's own herb garden, familiarise themselves with the many different animals on the children's farm and learn the right way to cuddle up with four-legged friends. "We use bug viewers to examine the tiny inhabitants of forest and field that are often overlooked. The children learn why they are important to the cycle of nature." Ulrich also takes slightly older kids out to explore the forests and fields and carries out experiments with the sun



© Skyline Medien, Mathias Leidgswendner

↑ Kleine Forscher, großer Spaß: Kinder lieben Entdeckungsreisen auf dem Kinderbauernhof. Little adventurers, loads of fun: kids love going on a voyage of discovery at the children's farm.

Natur begeistert: Mit vollem Einsatz kreieren junge Gäste kleine Kunstwerke aus natürlichen Materialien und spielen mit den Hoftieren oder im Heu. Delighted by nature: young guests love creating little masterpieces with natural materials and playing with four-legged friends on the farm or in the hay. →



**„FAMILIENAUZEIT
MIT DEN KLEINEN“ :
SONDERARRANGEMENT**

*SPECIAL PACKAGE:
“FAMILY DOWNTIME WITH LITTLE ONES”*

QR-Code scannen und mehr erfahren:
Scan QR code and learn more:





↑ Wo Kinderherzen höherschlagen: der Kinderbauernhof und die Kinderwasserwelt als Paradies für die jüngsten Gäste. Where kids' eyes light up: the children's farm and water world is a paradise for young guests.

Mit den etwas älteren Kindern werden auch Wiesen und Felder erforscht und mit Experimenten mit Wind und Sonne Kinderaugen zum Glänzen gebracht. „Mein Ziel ist, dass die Kinder lernen, aufmerksamer durch die Natur zu gehen – und einen ebenso unvergesslichen wie lustigen und lehrreichen Urlaub erleben.“

Der sich in der beliebten Kinderwasserwelt fortsetzt. Viele Attraktionen warten dort auf die jungen Gäste, manche erfordern einen zweiten Blick: etwa die vielen Natursteine aus umliegenden Flüssen, die Balthasar Hauser im Wasserparadies verbaut hat. Jeder ist anders geformt und bildet eine eigene Traumlandschaft.

Zur Naturerkundung lädt auch Karin Schächl, wenn sie Familien zum Waldbaden begleitet. „Viele Kinder finden Wandern langweilig. Aber wenn man ihnen Zeit zum Entdecken gibt, mit ihnen gemeinsam den Waldboden untersucht oder zeigt, wo Haselnüsse wachsen, erntet man plötzlich Begeisterung.“ Die sie mit ihrem wunderschön illustrierten Buch voller Gutenachtgeschichten über die Natur, Tiere und Bachblüten wachhält. Das perfekte Andenken an glückliche Kindertage beim Stanglwirt gibt es exklusiv im Stangl-Shop.

and wind that are guaranteed to make kids' eyes light up. “My goal is for children to become more aware of the natural world while experiencing unforgettable holidays that are fun as well as educational.”

The popular children's water world is another great place to do just this, with numerous attractions awaiting young guests. Some, though, call for a second look, such as the many natural stones from local rivers that Balthasar Hauser has incorporated in the aquatic paradise. Each one is a different shape, so creating a unique idyllic landscape.

Karin Schächl also invites children to explore nature when she introduces families to forest bathing. “Lots of kids find hiking boring. But if you give them time to discover nature, examine the forest floor together or show them where hazelnuts grow, you'll suddenly meet with enthusiasm.”

An enthusiasm that she keeps alive with her beautifully illustrated book of bedtime stories about the natural world, animals and Bach flowers. This perfect souvenir of happy childhood days at the Stanglwirt is exclusively available at the Stangl-Shop.

SWAROVSKI

Kristallwelten



VIP
Erlebnis
bei Ihrem
Concierge
buchbar



Moments of Wonder

Die Swarovski Kristallwelten sind ein Ausflugsziel für die ganze Familie und bieten eine faszinierende Mischung aus Erlebnis, Kunstgenuss und Kulinarik. Im Innenbereich erwarten Sie die Wunderkammern des Riesen: Echter Schneefall in einer eisigen Winterlandschaft, eine Modelleisenbahn durch eine bunte Phantasiewelt und wunderschöne Bühnenkostüme – hinter jedem Vorhang offenbart sich eine neue Welt. Im Garten locken Karussell, Spielturn und Wasserspielplatz große und kleine Besucher*innen. Entdecken Sie die im Labor gezüchteten Diamanten der neuen Swarovski Created Diamonds Collection im Swarovski Kristallwelten Store.

swarovski.com/kristallwelten



STANGL-HITS FÜR KIDS

STANGL-HITS FOR KIDS

Der legendäre Kinderhit-Musiker „Maxi Milian“ komponierte für die jüngsten Gäste ein eigenes Stanglwirt-Kinderlied. Stanglwirt now has its very own children's song, composed for its youngest guests by legendary kids' songwriter “Maxi Milian”.

MAXIMILIAN Kronseder ist ein Star. Zumindest bei Kindern, die den bayerischen Musiker unter dem Künstlernamen „Maxi Milian“ verehren. Auch beim Stanglwirt liebt man den Erdinger: Leonhard und Maximilian, die Kinder von Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz, sind ebenso große Fans wie viele Kinder von Gästen. Also holte man Maxi Milian für ein Konzert auf den Kinderbauernhof. Es war ein voller Erfolg. Das vom Stanglwirt geschaffene Paradies für kleine Gäste inspirierte den Künstler zu einem neuen Lied – dieser Ohrwurm wird schon bald regelmäßig für alle Kinder am Kinderbauernhof im Stanglwirt erklingen.

**DAS VIDEO
ZUM LIED FINDET
IHR HIER:**

WATCH A VIDEO OF THE SONG HERE:

QR-Code scannen:
Scan the QR code:



Maximilian Kronseder is a star. At least among children, who idolise the musician known to them as “Maxi Milian”. The Bavarian is also a hit at the Stanglwirt: Leonhard and Maximilian, the children of junior director Elisabeth Hauser-Benz, are ardent fans, as well as many other kids staying at the hotel, all of which prompted the Stanglwirt to sign Maxi Milian up for a concert at the children's farm – which was a resounding success. The paradise for youngsters created by the Stanglwirt inspired the musician to compose a new song – an ear worm for all kids at the hotel, set to soon become a regular anthem at the children's farm.

Miele

Immer Besser: für den Planeten, unser einziges Zuhause

Nachhaltigkeit ist fest in unseren Werten verankert.

www.miele-professional.at

Exquisit shoppen

Tauch ein in die Welt der Genüsse!

Genieße frischen Fisch, regionales gentechnikfreies Fleisch mit Herkunftsgarantie und über 50 Sorten BIO-Obst und -Gemüse. Unsere Vinothek bietet eine erlesene Auswahl an österreichischen und internationalen Spitzenweinen. Für Grillliebhaber gibt es modernstes Equipment, das keine Wünsche offen lässt. **In jeder Abteilung stehen dir erfahrene Experten zur Seite, die ihr Fachwissen mit Leidenschaft teilen.**

In Sinnesberger's Markthalle wird der Einkauf zum Erlebnis.

www.sinnesbergersmarkthalle.at



S
SINNESBERGER'S
Markt
Halle



DA WIMMELT ES

BRIMMING WITH TREASURES

Nicht nur kleine Gäste entdecken den Stanglwirt im
Wimmelbuch mit leuchtenden Augen.
Young guests aren't the only ones who will be delighted by
the hidden picture book dedicated to the Stanglwirt.

MARIA HAUSERS Kinder lieben Wimmelbücher – und so entstand die Idee. Auf Initiative der Juniorchefin hat der renommierte deutsche J.P. Bachem Verlag eine großformatige Spezialausgabe über den Stanglwirt anfertigen lassen. Grafikdesigner Heiko Wrusch verewigte darin typische Stanglwirt-Szenen in zauberhaften Illustrationen. Maria Hauser ist vom Detailreichtum begeistert: „In dem Buch gibt es so viel für unseren Stanglwirt Typisches zu entdecken. Es ist auch für Erwachsene eine hinreißende Art, sich an die schöne Zeit bei uns daheim zu erinnern.“ Erhältlich ist das Wimmelbuch im Stangl-Shop und im Stanglwirt-Onlineshop.

The idea came from Maria Hauser, whose own children love hidden picture books. At the junior director's initiative, well-known German publishing house J.P. Bachem Verlag had a special large-format book made about the Stanglwirt. Graphic designer Heiko Wrusch has captured scenes typical to the Stanglwirt in his captivating illustrations. Maria Hauser is astonished by the rich details inside: “The book has so many things typical to the Stanglwirt waiting to be discovered. Even grown-ups will find it an enchanting way to recall the beautiful moments spent here with us.” The hidden picture book is available at the Stangl-Shop and in the Stanglwirt online shop.

bilou



EFFEKTIV
BIS ZU
48 STUNDEN



ANTI
FLECKEN

VEGAN

0%
ALKOHOL
(ETHANOL)

0%
ALUMINIUM
(ACH)

LIVE WILD, SWEET FLOWER CHILD!
48H DEO PROTECTION

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



LARS BEUSKER
Nature Photographer of the Year

GALERIE
grellhorst
Exclusive - Limited - Masterpieces



LARS BEUSKER »ONE OF A KIND« EDITION 3/10, MUSEUMSGLAS

Exklusive Repräsentanz von Lars Beusker in Österreich: Galerie Grellhorst

Private Showroom . Haarpointweg 11 . 6365 Kirchberg in Tirol . Tel +49 171 3358386

Termin-Reservierung: info@galerie-grellhorst.com

GALERIE
grellhorst
Exclusive - Limited - Masterpieces



VOLL- TREFFER

A DIRECT HIT

Mit Fußballcamps, Box-Events und neuer Trainerin manifestiert sich der Stanglwirt weiter als Sporthochburg.

With football camps, boxing events and a new trainer, the Stanglwirt continues to prove its prowess as a leading destination for sport.

Björn Schulz zu beeindrucken, ist nicht leicht: Profisportler vertrauen der Fitness- und Ernährungsexpertise des Stanglwirt-Sportchefs ebenso wie Prominenz aus Medien, Wirtschaft und Politik, mit Alem Begic hat er den regierenden Box-Europameister im Halbschwergewicht aufgebaut, talentierte Fußballkids vermittelte er an europäische Topvereine. Daneben kooperiert er mit dem renommierten Sport- und Rehazentrum Traunmed, deren Patienten er bei der Mobilisierung im Fitnessgarten vom Stanglwirt unterstützt. In den sozialen Medien genießt Schulz längst Kultstatus. Entsprechend viele wollen ihn auf seinem Erfolgsweg begleiten. Auch die 22-jährige Sportstudentin Elisa Frey fragte immer wieder um einen Job an. Ihre Hartnäckigkeit hat ihn ebenso

Impressing Björn Schulz is no mean feat: sports professionals aren't the only ones who look to Stanglwirt's director of sport for fitness and dietary expertise, but also celebrities from the worlds of media, business and politics. He assisted Alem Begic in becoming the reigning European Champion in boxing's Super Middleweight category and has also placed talented children with top football clubs in Europe. Schulz also teams up with Traunmed, the renowned sports and rehabilitation centre, helping patients to remobilise in the Fitness Garden at the Stanglwirt. He acquired cult status on social media long ago, so it's no wonder so many people want to join Schulz on his successful path. They include Elisa Frey, the 22-year-old sport student who badgered him for a job. He wasn't just impressed by her persistence but also her fitness. The Stanglwirt hired the



© Skyline Medien

↑ And the winner is ... Elisa Frey gewinnt den Profiboxkampf auf der Kaiserwiese. And the winner is... Elisa Frey triumphs in the pro boxing match on the Kaiserwiese lawn.

Elisa Frey in Aktion: Die Trainerin im Stanglwirt-Sportteam besticht durch durch Schnelligkeit und Fitness. Elisa Frey in action: the trainer on the Stanglwirt sports team stands out with her speed and fitness. →





5

Mal war der Stanglwirt bisher Schauplatz von Profi-Boxkämpfen. is the number of times the Stanglwirt has now organised professional boxing fights.

4

Boxkämpfe in Serie gewann Stanglwirt-Trainerin Elisa Frey. matches in succession have been won by Stanglwirt trainer Elisa Frey.



↑ Fitnesscoach Michaela Kisch, Stanglwirt-Trainerin Elisa Frey, Sportchef Björn Schulz und Roland Aicher.
Fitness coach Michaela Kisch, Stanglwirt trainer Elisa Frey, sports director Björn Schulz and Roland Aicher.

überzeugt wie ihre Fitness. Der Stanglwirt engagierte die junge Dame aus dem Schwarzwald – und landete einen Goldgriff. Schnell wurde sie zur Stütze im Team, hielt Sportchef Schulz den Rücken frei und übernahm immer mehr Trainings. Wegen des hohen Interesses der Gäste lernte sie sogar das Boxen. Kurz danach hielt sie beim Training im Ring mit der Herrenmannschaft des ÖSV mit. Doch ihre große Stunde kam erst. Schulz, der den Stanglwirt erfolgreich als Arena in der internationalen Boxszene etabliert hat, organisierte für März 2024 einen Kampf um die deutsche Meisterschaft im Fünf-Sterne-Biohotel. Im Vorprogramm war ein Frauenboxkampf vorgesehen. Doch eine der dafür nominierten Sportlerinnen fiel aus. Elisa Frey sprang kurzfristig ein. Und gewann in der zweiten Runde durch K.o. – jetzt war Schulz doch beeindruckt. Vier Wochen später trat sie im deutschen Landau gegen eine vierfache Siegerin zum Kampf an – und gewann er-

youngster from the Black Forest, proving to have the Midas touch. She quickly became a mainstay of the team, lightening the load on sports director Schulz and taking over more and more training sessions. Frey even learnt how to box so she could cater to guests' interest in the sport – and was soon holding her own during training sessions in the ring with the men's team of the ÖSV ski association. But her greatest hour was yet to come. In March 2024 Schulz, who has established the Stanglwirt as a top venue on the international boxing scene, organised a fight for the German Championship title at the five-star green spa resort. The title contest was to be preceded by a women's boxing match, but one of the competitors nominated to take part dropped out. So Frey took to the ring at short notice, and won with a knock-out in the second round. Now Schulz was really impressed. Four weeks later she competed against a four-time winner in Landau,

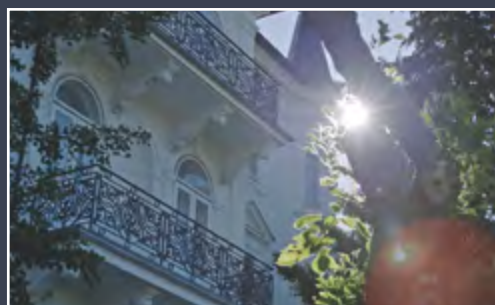


FIRST SALZBURG

Immobilien & Investments



INVESTIEREN IN BLEIBENDE WERTE



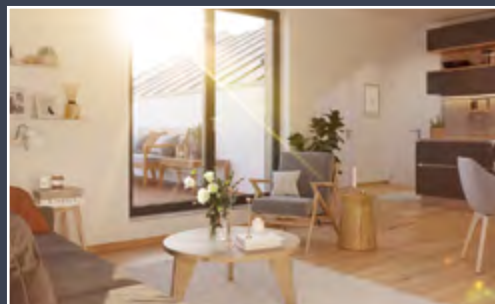
**ALTSTADTHÄUSER
SALZBURG**



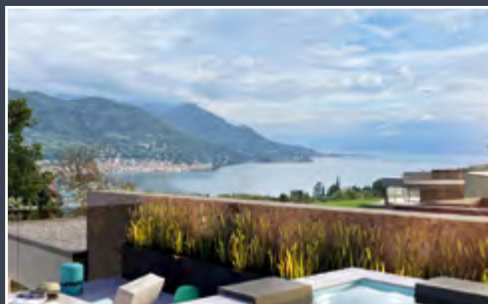
**VILLA
SALZBURG AIGEN**



**WOHNUNGEN
SALZBURG HEUBERG**



**WOHNUNGEN
STADT SALZBURG**



**VILLA
GARDASEE**



**ZINSHÄUSER
WIEN**



↑ Fußballstars Sven Ulreich (l.o.), Matthew Collins (l.o.), Eric Dier (l.u.), Kevin Stöger (r.o.), David Alaba (r.u.), Sportchef Björn Schulz, Stanglwirt-Trainerin Elisa Frey, Direktorin Trixi Moser und eine Menge begeisterter Kids bei den Fußballcamps im Stanglwirt. Football stars Sven Ulreich (top left), Matthew Collins (top left), Eric Dier (bottom left), Kevin Stöger (top right), David Alaba (bottom right), sports director Björn Schulz, Stanglwirt trainer Elisa Frey, hotel director Trixi Moser and a crowd of enthusiastic kids at the Stanglwirt's football camps.

neut. Als Björn Schulz den Stanglwirt zum ersten Hotel der Welt machte, das einen EM-Kampf organisiert, schlug Frey im Vorprogramm das dritte Mal zu, im Herbst hat sie auch den vierten Kampf gewonnen. Innerhalb von sechs Monaten ist die Newcomerin zur deutschen Nummer eins im Bantamgewicht geworden. „Jetzt machen wir erst einmal Pause, um Elisa langsam aufzubauen“, sagt ihr Mentor Björn Schulz. Ähnlich vorausschauend hat er seinen Schützling Alem Begic aufgebaut. Heute ist Begic deutscher und europäischer Meister und zählt im Halbschwergewicht zu den Top 15 der Welt. „Mittelfristig wollen wir, dass er im Stanglwirt um die Weltmeisterschaft kämpft“, nennt Schulz als Ziel. Bis es so weit ist, freut er sich, wie viel Begeisterung er mit dem Boxsport bei den Stanglwirt-Gästen auslöst. Sein Erfolgsgeheimnis: „Bei uns gibt es keine Brutalität, sondern Ladies- und Gentlemen-Boxen mit Respekt, Fair Play und Shakehands“, erklärt er. Genau so, wie er es von den legendären Stanglwirt-Stammgästen Vitali und Wladimir Klitschko gelernt hat.

Germany – and won again. When Björn Schulz made the Stanglwirt the first hotel in the world to organise an EC event, Frey struck for the third time in the preceding programme, and in autumn she also won the fourth fight. Within six months the newcomer had become Germany's No. 1 in Bantamweight. “We'll now take a break to build Elisa up slowly”, says her mentor Schulz. He adopted a similarly foresighted approach when training his protégée Alem Begic. Today Begic is both the German and European Champion and ranks among the top 15 in the world in the Super Middleweight category. “Our goal for the medium term is for him to fight in the World Championship here at the Stanglwirt,” Schulz says. Until then, he is delighted to see the enthusiasm that boxing is sparking amongst guests at the Stanglwirt. Revealing the secret to his success, he says: “Fights at the Stanglwirt aren't brutal, not overly aggressive – boxing here is about respect, fair play and shaking hands.” As he saw it done by legends Vitali and Wladimir Klitschko, who are also regular guests at the Stanglwirt.



DAHEIM 2025 / SPORT



**AKTUELLE INFOS
UND DIE NEUESTEN
CAMPTERMINE UNTER:**

FOR NEWS AND THE
LATEST DATES FOR THE CAMPS:



↑ Voller Einsatz: Stanglwirt-Sportchef Björn Schulz versteht es gut, die Teilnehmer der Fußballcamps zu motivieren. Die Mädchen und Jungs sind mit Feuereifer im Training dabei. Total commitment: Stanglwirt's sports director Björn Schulz knows how to motivate participants at his football camps. Girls and boys alike love coming here for training.

Sein Schützling Elisa Frey nutzt die Wettkampfpause, um ihr Studium zu beenden und die Gäste im Stanglwirt im Fitnessgarten und bei Box- oder Lauftrainings im Freien zu coachen. Als ehemalige Vereinsspielerin ist sie auch bei den beliebten Fußballcamps von Björn Schulz engagiert: „Die dauern drei bis vier Tage und sind für Kids zwischen fünf und 15 Jahren mit und ohne Fußballerfahrung gedacht. Auch Mädchen sind herzlich willkommen. Wir starten täglich mit einem gemeinsamen Frühstück, reden über gesunde Ernährung, dann geht es auf den Fußballplatz.“ Wo man mitunter auf prominente Stars trifft. „Sven Ulreich vom FC Bayern hat mit den Kids ebenso gekickt wie der vielfache englische Nationalspieler Eric Dier, David Alaba und Kevin Stöger.“ Aber nicht nur wegen der Stars sind die Kids von den Fußballferien begeistert, Camptermine sind blitzschnell ausgebucht. Was Björn Schulz am meisten freut, ist das Urteil eines Teilnehmers, der schon ein Fußballcamp des FC Chelsea mitmachte: „Bei euch im Stanglwirt hat es mehr Spaß gemacht!“

His protégée Elisa Frey is using her break in competing to finish her degree, as well as coaching guests in the Stanglwirt Fitness Garden or organising boxing sessions and outdoor training runs. As a former club player, Frey is also involved in the popular football camps hosted by Björn Schulz. “Aimed at kids between 5 and 15 years of age, they last three or four days and no footballing experience is required. Girls are very welcome too. We start every day by getting together for breakfast and talking about a healthy diet before heading for the football pitch.” Where they may well run into VIP players as well. “Sven Ulreich from FC Bayern has taken part in a kick-about with the kids as well as David Alaba, Kevin Stöger and Eric Dier, who has played for England on numerous occasions.” Places get booked up right away but it’s not just such stars that attract youngsters here. What delights Björn Schulz the most is the verdict of a child who had already attended a football camp run by FC Chelsea: “We had more fun at the Stanglwirt.”



**REGISTRIERUNG
FÜR DAS
STANGL-TEAM 2025**

REGISTRATION FOR THE STANGL TEAM 2025

QR-Code scannen und mehr erfahren:
Scan QR code and learn more



HILFE LÄUFT

RUNNING HELP

Die Stanglwirt-Gäste starten jährlich als Team zum **Wings for Life World Run** und unterstützen damit die Rückenmarksforschung. The Stanglwirt's guests compete in the **Wings for Life World Run** as a team every year – and support spinal cord research in the process.

EIN TOLLES ERLEBNIS“, schwärmt Trixi Moser. Die Stanglwirt-Hoteldirektorin startete erneut mit Dutzenden Gästen und Mitarbeitern beim Wings for Life World Run. Die Idee: Weltweit beginnen alle Teilnehmer zur selben Zeit ihren Lauf von dort, wo sie gerade sind. Ziellinie gibt es keine – aber ein virtuelles „Catcher Car“ via Handy-App. Wenn es einen Läufer überholt, hat er sein Ziel erreicht. „Im Stanglwirt-Teamdress ging es einige Runden durch Going“, erzählt Moser. „Wer nicht zu uns kommen kann, startet von zu Hause aus – verpasst dann nur leider unsere köstlichen Stärkungen am Streckenrand.“ **Am 4. Mai 2025** startet der nächste Lauf.

“It’s a fantastic experience,” Trixi Moser declares enthusiastically. The Stanglwirt’s hotel manager teamed up with a dozen guests and employees again this year to participate in the Wings for Life World Run. The idea is that everyone participating in the race around the world sets off at the same time from wherever they are. While there isn’t a finish line, the race app does have a virtual catcher car. Once overtaken by the car, the race is over. “We did a few circuits through Going in our Stanglwirt team kit,” Moser says. “Those who can’t come to us start from their homes, but unfortunately, they also miss out on all the delicious snacks we have to keep us going along the way.” The next run starts on **4 May 2025**.



„Lukas Walchers Kunst ist authentisch,
kraftvoll und direkt. Für mich ist er ein
bedeutender, junger Vertreter der Art Brut.
Mit zahlreichen Ausstellungen im In- und Ausland.“

DR. KOSCHATZKY-ELIAS KUNSTKRITIKERIN, WIEN

“Lukas Walcher’s art is authentic, powerful and to
the point. I consider him to be an important young
representative of the art brut movement. His work
features in countless exhibitions in Austria and abroad.”

DR KOSCHATZKY-ELIAS ART CRITIC, VIENNA

MEHR DARÜBER / SEE MORE

www.lukas-walcher.com

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

btv.at/nachhaltigegeldanlage

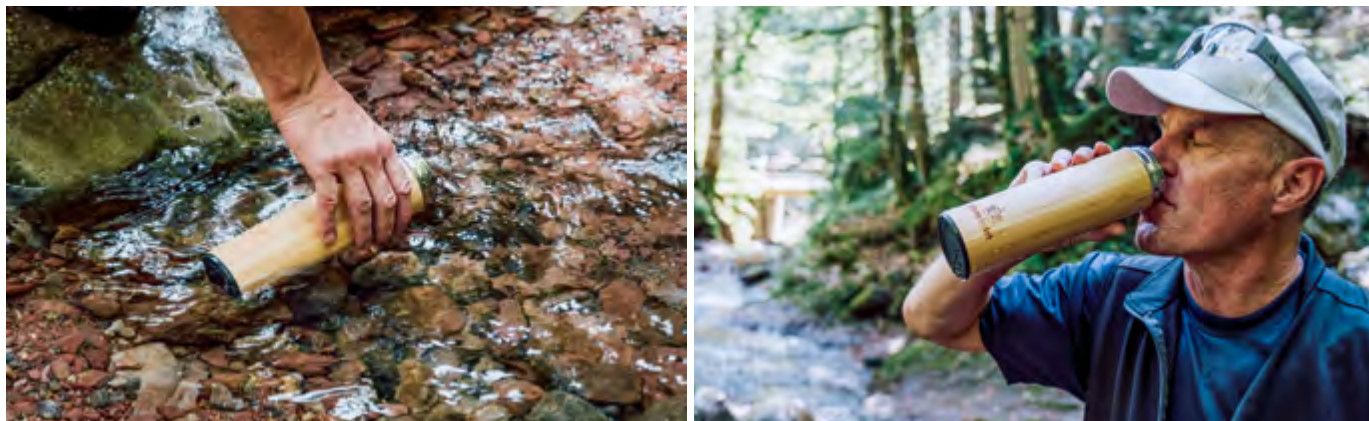
Unser Geld in unserer Welt

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

Das wirkt und bewirkt!



BTV VIER
LÄNDER
BANK



WASSERKRAFT

THE POWER OF WATER

US-Quantenenergie-Spezialisten entwickelten eine Wasserflasche im Stanglwirt-Design mit Kaiserquelle-Energie. Quantum energy experts in the US have developed a water bottle in the Stanglwirt design, suffused with the energy of the Stanglwirt's Kaiserquelle spring.

Philipp von Holtzendorff-Fehling ist vom energetischen Ansatz für mehr Wohlbefinden überzeugt. Also gründete der ehemalige Vice President von T-Mobile USA die Firma Leela Quantum Tech. „Unsere Produkte stellen reine, hochkonzentrierte Quantenenergie zur Verfügung“, verspricht er. Sein Team hat für den Stanglwirt eine Sonderedition entworfen: eine Holz-Wasserflasche mit 0,5 Liter Füllmenge im Stanglwirt-Design. „Die Edelstahldoppelwand der Flasche ist mit konzentrierter Quantenenergie und Frequenzen aufgeladen. Dabei handelt es sich um fast 80 für den menschlichen Körper essenzielle Vitamine, Mineralien und Pflanzenextrakte – ergänzt um die Frequenz der einzigartigen, wirkungsvollen Stanglwirt-Kaiserquelle. Damit optimiert sich die Struktur jeder eingefüllten Flüssigkeit innerhalb weniger Minuten!“ Die praktische Wasserflasche ist exklusiv im Stangl-Shop und im Onlineshop erhältlich.

Philipp von Holtzendorff-Fehling is convinced that keeping your energy in balance puts you on the path to enhanced wellbeing, which led the former vice president of T-Mobile USA to found Leela Quantum Tech. “Our products deliver quantum energy in a pure, highly concentrated form,” he affirms. His team has developed a special edition just for the Stanglwirt – a wooden water bottle with a capacity of 0.5 litres in the Stanglwirt design. “The bottle’s double stainless steel wall is charged with concentrated quantum energy and frequencies. This includes nearly 80 vitamins, minerals and plant extracts essential to the human body – supplemented by the frequency of the Stanglwirt’s unique and powerful Kaiserquelle spring. When poured into the bottle, the structure of any liquid is optimised in a matter of minutes!” The practical water bottle is exclusively available from the Stangl-Shop itself or the Stanglwirt online shop.



HOLNBURGER

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

www.holnburger.de



ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG



LE TRIBUTE

OLD BUT NEW



importiert durch Morandell International GmbH



**STANGLWIRT-
GOLF-TROPHY
11. BIS 14. SEPTEMBER 2025**

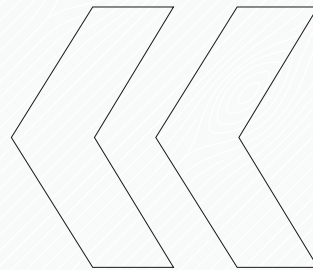
STANGLWIRT GOLF TROPHY
11 TO 14 SEPTEMBER 2025

QR-Code scannen und mehr erfahren:
Scan the QR code and learn more:



© GMedia

SCHWUNGVOLLER GENUSS IN FULL SWING



↑ Vorbereitung mit
Stil auf der Stanglwirt-
Driving-Range.
Prepare in style
on the Stanglwirt
driving range.

Prächtige Panoramen, saftiges Grün und eine Champagnerbar nach dem 18. Loch: Die Stanglwirt-Golf-Trophy ist ein Highlight im Turnierkalender all jener, die einen ganz besonderen Rahmen für den sportlichen Wettbewerb auf perfekt gepflegtem Rasen suchen. Hier trifft man alte Freunde, lässt sich in der Kaminstube des Fünf-Sterne-Biohotels von Stanglwirt-Küchenchef Thomas Ritzer mit einem Galamenu verzaubern – und bereitet sich am Tag vor dem Trophy-Start in der Golf Sport Academy auf der Stanglwirt-Driving-Range unter Anleitung von Head Pro Ulf Wendling auf das Turnier vor. Der Trainer der österreichischen Herrennationalmannschaft hat wertvolle Tipps und auch das modernste Equipment, um den Schwung zu perfektionieren: 3D-Kraftmessplatten, Videoanalysetools und ein spezielles Trainingsgerät für die Schwungmuskulatur bringen jeden Golf-Trophy-Teilnehmer in Bestform. Die nächste Gelegenheit, bei der Stanglwirt-Golf-Trophy dabei zu sein, ist am **12. September 2025!**

Magnificent panoramas, lush greenery and a champagne bar after the 18th hole: the Stanglwirt Golf Trophy is a highlight on the tournament calendar for everyone who is after a spectacular setting for sporting competitions on manicured grass. Here you can meet old friends and savour a gala menu created by the Stanglwirt's head chef Thomas Ritzer in the Kaminstube lounge of the five-star green spa resort. If you wish, you can prepare yourself for the event the day before at the Stanglwirt driving range of the Golf Sport Academy under the guidance of head golf pro Ulf Wendling. The trainer of the Austrian men's national team not only has valuable tips to offer but also the latest equipment for perfecting your swing. 3D force measuring plates, video analysis tools and a special training system for strengthening a golfer's swing muscles ensure that every player in the Golf Trophy will be on top form. The next opportunity to enter the Stanglwirt Golf Trophy will be **12 September 2025!**

MAYRLIFE

MEDICAL HEALTH RESORT
ALTAUSSEE

Mehrfach ausgezeichnet als Österreichs Best Medical Spa

Im MAYRLIFE Medical Health Resort erwartet Sie eine einzigartige Kombination aus modernster Medizin und der bewährten F.X. Mayr-Kur. Unser Ärzteteam erstellt maßgeschneiderte Therapie- und Ernährungspläne, um die Regeneration Ihrer Zellen zu unterstützen und Ihr Immunsystem nachhaltig zu stärken. Direkt an einem der schönsten Seen Österreichs gelegen, bietet Ihnen das Resort ganzheitliche Gesundheitslösungen, die speziell auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmt sind.

Erreichen Sie Ihre persönlichen Gesundheitsziele bei MAYRLIFE.



Jetzt informieren



DAHEIM AM NETZ

RIGHT AT HOME ON THE COURT

Warum Tennistrainer Andrea Puca dem Stanglwirt seit 20 Jahren die Treue hält – und viele Tennisgäste für ihn Familie sind.
 Why tennis trainer Andrea Puca has stayed at the Stanglwirt for 20 years – and welcomes many guests as family.

EIGENTLICH wollte Andrea Puca Journalist werden. Doch das Studium kostet viel Geld. Also half der Römer in seinem Stammtennisclub als Trainer aus. Er wurde schnell so beliebt, dass ihn Peter Burwash für seine legendäre PBI-Tennisschule verpflichtete – und Puca in Hotels auf der ganzen Welt einsetzte. 2005 kam der sympathische Italiener das erste Mal zum Stanglwirt – und spürte, dass seine Reisen ein Ende haben. „Alle anderen Hotels sind auch gut geführte, tolle Häuser“, erzählt Andrea. „Aber nur hier fühle ich mich daheim.“ Der Grund: „Beim Stanglwirt sind Mitarbeiter und Gäste eine große Familie. Das gibt es nirgendwo anders.“ Kinder, die er vor 20 Jahren beim Stanglwirt erstmals unterrichtete, kommen jetzt mit der eigenen Familie zu ihm, viele sind zu Freunden geworden. Andrea Pucas Fazit: „Ich kann mir nicht vorstellen, woanders Trainer zu sein.“

Andrea Puca actually wanted to become a journalist, but he knew studying would be expensive. So he instead started to help out as a trainer at a local tennis club in his native Rome. He soon became such a popular trainer that Peter Burwash took him on at his legendary PBI Tennis Academy – and sent Andrea out to hotels all around the world. The friendly Italian visited the Stanglwirt for the first time in 2005 and sensed that his travelling days were over. “All the other hotels were amazing, expertly managed establishments as well,” Andrea says. “But this is the only place where I feel at home.” The reason? “Employees and guests are like one big family at the Stanglwirt. You don’t get that anywhere else.” Children whom he first taught 20 years ago at the Stanglwirt are now bringing their own families to him, and many have become friends. “I can’t imagine being a trainer anywhere else,” he concludes.



1130 WIEN • HIETZING

Wattmanngasse 25



2 exklusive Eigentumswohnungen

Wohnflächen von ca. 181 m² bis 202 m²

Beeindruckende Stadtvilla mit wunderschönem Garten & Terrassen

Exquisite erstklassige Ausstattung

VERKAUF DURCH

3SI MAKLER

+43 1 607 58 58 58
makler@3si.at
3si.at/wattmanngasse

DER VIERFACHE VORTEIL

RENDITE FÜR DIE ANLEGER, GÜNSTIGE MIETWOHNUNGEN FÜR DIE BEWOHNER, UMWELTSCHUTZ UND DIE ABWICKLUNG DURCH ERFAHRENE ANBIETER: DIE BAUHERRENMODELLE VON VALUITA UND BSP IMMOBILIEN INVEST SIND ATTRAKTIV FÜR INVESTOREN UND LEISTEN EINEN BEITRAG ZU LEISTBAREM WOHNRAUM.

Immobilieninvestments bleiben trotz aller Verwerfungen der letzten Jahre eine der attraktivsten Veranlagungen. Viele scheuen aber den Aufwand, der etwa mit dem Kauf von Vorsorgewohnungen einhergeht: Die Wohnung muss laufend erhalten werden, es gilt, verlässliche Mieter zu finden, unterschiedliche Eigentümerinteressen können Hausversammlungen zur Mühsal machen, zudem gefährden Leerstände die Rendite.

Bei Bauherrenmodellen ist das anders: Dabei schließen sich meist mehrere Investoren zusammen, um gemeinsam ein Immobilienprojekt zu realisieren. Dabei erwirbt man zwar kein Eigentum an einer bestimmten Wohnung, profitiert aber von den Mieteinnahmen der gesamten Immobilie – was wiederum die Risiken besser ausgleicht. Zudem steht man auch hier – je nach Konstruktion des Zusammenschlusses – entweder direkt oder über die Investorengesellschaft im Grundbuch. Noch attraktiver ist die steuerliche Optimierungsmöglichkeit: Die kompletten Bau- und Sanierungskosten sowie gewisse Werbungskosten können innerhalb von 15 Jahren abgeschrieben werden. Durch die daraus entstehenden negativen steuerlichen Ergebnisse kann die Einkommenssteuerlast des Investors reduziert werden. Zudem besteht die Möglichkeit, Förderungen der Bundesländer zu nutzen.

Ganz risikofrei sind Bauherrenmodelle freilich auch nicht. Zwar braucht es kein Bau-Know-how – um Planung, Bauleitung & Co. kümmert sich ein professioneller Projektpartner –, aber steigende Baukosten können Nachschüsse erforderlich machen, Leerstände die Rendite drücken oder Verzögerungen im Bauprozess für verspätete Einnahmen sorgen.

„Deshalb ist es nicht nur wichtig, schon vor dem Investment seinen Steuerberater hinzuzuziehen, sondern auch bei der Auswahl des ausführenden Projektpartners sehr gründlich zu sein“, sagt Walter Neumann, einer der führenden Spezialisten für Immobilieninvestments. Sein Unternehmen VALUITA entwickelt und berechnet Bauherrenmodelle für kompetente Immobilien- und Projektentwickler und vermarktet sie an passende Investoren. „Wie bei vielen Investments kommt es auch bei Bauherrenmodellen auf De-tails an“, erklärt Neumann. Schon in der Konstruktion der Errichtungsgesellschaft gäbe es mehrere Varianten, die alle ihre Vor- und Nachteile haben, zudem sind die Fördersysteme je nach Bundesland unterschiedlich. Wichtig sind ihm auch die Erfahrung und der Background des Immobilienentwicklers, um vor unliebsamen Überraschungen geschützt zu sein.

Besonders attraktive Möglichkeiten für Investoren in Bauherrenmodelle gibt es in der Steiermark. Mit der BSP Immobilien Invest hat er auch einen soliden Partner vor Ort gefunden, der schon Dutzende Wohnbauten erfolgreich projektiert hat. Ihr Gründer und Geschäftsführer, Mario Bruckner-Simon, hat dabei die soziale und ökologische Seite des Wohnbaus im Auge. „Neben guten Renditen für die Anleger brauchen wir auch leistbaren Wohnraum“, ist er sich seiner Verantwortung bewusst. Dem steirischen Fördermodell streut er Rosen: „Dabei sind die Mieten in den ersten 15 Jahren gedeckelt, sie dürfen maximal zwei Drittel der Richtwertmiete betragen. Das ist vor allem für Alleinerziehende, Familien und Senioren ein attraktives Angebot.“ Auch die Investoren profitieren: Leerstand kommt in solchen Bauten so gut wie nie vor. „Jedes Projekt ist innerhalb von wenigen Wochen vermietet.“ Die niedrigeren Mieteinnahmen in den ersten 15 Jahren wurden schon beim Projektstart mitkalkuliert. „Von den Erträgen aus den Mieteinnahmen profitiert auch die nächste Generation“, sagt Neumann. Außerdem sei davon auszugehen, dass der Wert der Immobilie steigt und bei einem späteren Verkauf die Rendite nachträglich anhebt. Ohne diesen Wertzuwachs schätzt der Experte die Renditen auf das eingesetzte Eigenkapital bei Bauherrenmodellen in der Steiermark „seriös gerechnet zwischen vier und sechs Prozent“ ein.



Mario Bruckner-Simon (li.), Architekt Gerhard Springer und Walter Neumann (re.) sehen in Bauherrenmodellen einen Beitrag zu leistbarem Wohnraum.

Mario Bruckner-Simon sieht noch einen weiteren Vorteil des steirischen Systems: den Schutz von Natur und Umwelt. Damit die neuen Wohnungen die Anforderungen der Zukunft erfüllen, besteht das Land Steiermark auch auf Zertifizierung nach ökologischen Standards, geförderte Assanierungsprojekte müssen dabei mindestens den klimaaktiv-Standard Silber erfüllen. Für Bruckner-Simon ergibt dies den perfekten Rahmen für Public-Private-Partnership-Modelle, von denen Unternehmen, Investoren, Mieter und damit die Gesellschaft profitieren.

Auch VALUITA-Gründer Neumann ist überzeugt, dass gesellschaftlicher Mehrwert solche Bauherrenmodelle vor allem für jüngere Investoren immer attraktiver macht. In Hinkunft will er daher mit der BSP Immobilien Invest viele Wege gemeinsam gehen, sogar eine Verschränkung der Unternehmen ist angedacht. Für Mario Bruckner-Simon ist es der perfekte Zeitpunkt für solche Überlegungen.



BSP IMMOBILIEN INVEST GMBH

Marokkanergasse 22/6
1030 Wien
www.bsp-immobilien.at



VALUITA GMBH

Wipplingerstr. 1/DG1
1010 Wien
www.valuita.at

SEI DU SELBST DIE VERÄNDERUNG, DIE DU DIR WÜNSCHST

BE THE CHANGE YOU WISH FOR

Neuaufgabe der **WorldChanger Days** daheim beim Stanglwirt.
New **WorldChanger Days** at home at the Stanglwirt.

Sportlegenden wie Boris Becker, Star-Influencer wie Pamela Reif, TV-Prominenz wie Victoria Swarovski, Palina Rojinski und unzählige weitere bekannte Persönlichkeiten: Beim zweiten WorldChanger Festival waren erneut alle dabei. Im Mittelpunkt standen 24 Paare aus Unternehmern und Prominenten, die mit Tennis-Star Alexander Zverev insgesamt 120.000 Euro für seine Stiftung sowie die Serge Gnabry Stiftung & Felix-Neureuther-Stiftung erspielten. Anschließend wurde mit Liveauftritten von DJ Ötzi und DJ Topic auf Hüttlingmoos gefeiert. Für den Organisator und WorldChanger-Gründer Robert Laner stand vor allem ein Highlight im Mittelpunkt: die WorldChanger Challenge, bei der die Teilnehmer ihre Tipps für ein positives Leben via Social Media an ihre Follower weitergaben – und damit mehr als 600 Millionen Menschen erreichten. Laner: „Studien zeigen: Wenn sich drei Prozent der Menschen positiv verändern, wird die ganze Welt besser. WorldChanger will diese positive Entwicklung bei jedem Einzelnen anstoßen. Am Festival sammeln wir Erfahrungen, wie das gelingen kann. Der Stanglwirt ist der perfekte Ort dafür – ein Kraftplatz, der jedem positive Energie und Inspirationen gibt.“

Sport legends like Boris Becker, star influencers such as Pamela Reif, TV celebrities like Victoria Swarovski, Palina Rojinski and countless other famous personalities all returned again to the second WorldChanger Festival. The central event was a tennis tournament involving 24 pairs from the business world, VIPs and Tennis-Star Alexander Zverev. They played doubles together to raise a total of 120,000 euros for Zverev's foundation, as well as for the Serge Gnabry and the Felix Neureuther Foundation. This was followed by live performances from DJ Ötzi and DJ Topic at the Hüttlingmoos chalet. For organiser and WorldChanger founder Robert Laner there was a special highlight to the event: the WorldChanger Challenge, when the participants passed on their tips for a positive life to followers via social media, reaching an audience of over 600 million. "Studies shows that if three percent of people make a positive change in their lives, the whole world will become a better place. WorldChanger wants to encourage this positive development in every individual. At the festival we collect experiences how to succeed here. The Stanglwirt is the perfect venue; it is a place of energy that gives each person positivity and inspiration," says Laner.

NÄCHSTES WORLDCHANGER FESTIVAL:

NEXT WORLDCHANGER FESTIVAL:

QR-Code scannen und mehr erfahren:

Scan QR code and learn more:



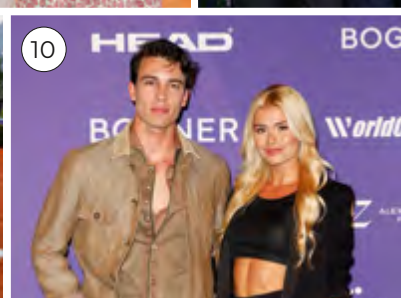


- 1 / Palina Rojinski, Boris Becker, Victoria Swarovski, Alexander Zverev & Pamela Reif
- 2 / Alexander Zverev & Sophia Thomalla
- 3 / Maria Höfl-Riesch
- 4 / Boris Becker & Lilian de Carvalho Monteiro



- 5 / Alexander Zverev, Palina Rojinski, Robert Laner & Maria Hauser mit dem Spendenscheck für die Alexander-Zverev-Diabetes-Stiftung / with the cheque for donation to the Alexander Zverev Diabetes Foundation

© Franziska Krug



- 6 / Sylvia Walker, Robert Laner, Alexander Zverev, Maria Hauser & Hans Siegl
- 7 / DJ Ötzi (Gerry Friedle) mit emotionaler Performance / with an emotional performance



- 8 / Maria Hauser, Balthasar Hauser & Victoria Swarovski
- 9 / Bob Bryan, Mike Bryan, Mischa Zverev & Alexander Zverev
- 10 / Elevator Boy Jacob Rott, Pamela Reif
- 11 / Jens „Knossi“ Knossalla & Lia Mitrou
- 12 / Robert Laner & Serge Gnabry
- 13 / Heiko Lochmann, Sylvia Walker & Roman Lochmann
- 14 / Joshua Keller, Mark Keller & Aaron Keller

MAJESTÄTISCHES ERBE

A NOBLE HERITAGE

Wolosca ist der jüngste Neuzugang im Stanglwirt-Lipizzanergestüt.
Und hat sofort das Herz einer prominenten Patin erobert.
Wolosca is the latest addition to the Lipizzaner stud at the Stanglwirt.
And she's promptly conquered the heart of a famous godmother.

Jeder Neuzugang in unserer traditionsreichen Lipizzanerzucht ist ein Highlight“, sagt Elisabeth Hauser-Benz. „Auch die Geburt von Wolosca im Frühling 2024 war ein strahlender Moment.“ Das Fohlen repräsentiert nicht nur die Schönheit und Eleganz dieser edlen Pferderasse, sondern steht auch für das langjährige Engagement und die Leidenschaft des Stanglwirts für die Erhaltung dieser jahrhundertealten Zuchttradition. „Jedes unserer Fohlen hat einen berühmten Paten, wie etwa Wladimir Klitschko, Heino oder Uschi Glas“, erzählt Elisabeth Hauser-Benz. Diesmal übernahm Stanglwirt-Stammgast Palina Rojinski diese Aufgabe. „Patentanten sind dazu da, ihre Patenkinder zu verwöhnen. Wolosca ist ein besonderes Pferd, sie ist lustig und ein wenig frech, sie weiß, was sie will. Das passt“, sagt der TV-Star. Ihre Begeisterung für das Fohlen zeigt die besondere Verbindung zwischen dem Stanglwirt und seinen Gästen – und die tiefe Wertschätzung der historischen Pferdezucht. Schon seit vielen Jahren wird beim Stanglwirt die traditionsreiche Zucht der „Kaiser-Pferde“ mit respektvoller Hingabe gehegt und gepflegt. Schließlich haben die Lipizzaner – deren Grazie und Kraft auch in der Spanischen Hofreitschule in Wien beeindruckten – eine ebenso lange Geschichte wie der Stanglwirt selbst: Sie reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Die Rasse ist ein Symbol für klassische Eleganz, Kulturerbe und außergewöhnliche Reitkunst. Der Stanglwirt ist stolz darauf, als erstes privates Lipizzanergestüt Österreichs mit seiner kleinen, aber

Every new addition to our traditional Lipizzaner stud is a highlight,” says Elisabeth Hauser-Benz, adding, “Wolosca’s birth in spring 2024 was a wonderful moment.” The foal doesn’t just represent the beauty and elegance of this noble breed of horse, but also stands for the Stanglwirt’s passion and long-standing commitment to preserving this centuries-old breeding tradition. “All of our foals have a well-known godparent like Wladimir Klitschko, the singer Heino or the actress Uschi Glas,” comments Hauser-Benz. This time Stanglwirt’s regular guest Palina Rojinski was chosen for the role.

“Godmothers are there to spoil their godchildren. Wolosca is a special horse: playful and a bit cheeky. She knows what she wants. That’s fantastic,” says the TV star. Her delight over the foal shows the special connection between the Stanglwirt and its guests – as well as deep respect for the history of the breed.

The breeding of “imperial steeds” at the Stanglwirt’s stud has been a cherished tradition for many years. Dating back to the 16th century, the history of the Lipizzaners – whose grace and strength can also be admired at the Spanish Riding School in Vienna – is just as long as that of the Stanglwirt. The breed is the epitome of classical elegance, cultural heritage and exceptional horsemanship. As Austria’s first private Lipizzaner stud with a small but very fine breeding programme, the Stanglwirt



REITURLAUB
MIT LIPIZZANERN

RIDING HOLIDAY
WITH LIPIZZANERS



← Elisabeth Hauser-Benz, Maria Hauser und Patin Palina Rojinski bei der Taufe von Fohlen Wolosca.

Elisabeth Hauser-Benz, Maria Hauser and godmother Palina Rojinski at the christening of foal Wolosca.

↑ Bei exklusiven Reitstallführungen kann man die edlen Lipizzaner hautnah erleben.

On an exclusive tour of the stables, guests can experience the noble Lipizzaners first-hand.

← Balthasar Hauser ist begeistert von den Kaiser-Pferden und hat in den 1980ern die erste private Lipizzanerzucht im Stanglwirt gegründet.

A firm admirer of the "imperial steed", Balthasar Hauser founded the first private Lipizzaner stud at the Stanglwirt in the 1980s.

sehr feinen Aufzucht Teil dieser faszinierenden Geschichte zu sein – und mit Wolosca das nächste Kapitel zu schreiben. Das neue Mitglied der Stangl-Lipizzanerfamilie hat sofort die Herzen aller Gäste und Mitarbeiter erobert. Nicht nur wegen ihrer auffallenden Schönheit, vor allem ihr außergewöhnlich liebevoller Charakter verzaubert sofort. „Die Sterne stehen gut für die junge Pferdename. Wir sind gespannt auf ihre Entwicklung und freuen uns, Woloscas Reise von einem verspielten Fohlen zu einem beeindruckenden Lipizzaner gemeinsam mit unseren Gästen zu begleiten“, blickt Elisabeth Hauser-Benz in die Zukunft. Schon jetzt erkundigen sich Stammgäste regelmäßig nach dem Wohlergehen des verspielten Jungtieres. Elisabeth Hauser-Benz: „Für viele Gäste ist die Lipizzanerzucht beim Stanglwirt die einzigartige Chance, die edlen Pferde hautnah zu erleben – ob auf der Weide, bei Führungen durch die Stallungen oder bei speziellen Veranstaltungen. Der Stanglwirt investiert jedenfalls weiter in die Zukunft dieser historischen Pferderasse!“

is proud to form part of this fascinating history – and to write its next chapter with the birth of Wolosca. The latest member of the Stanglwirt Lipizzaner family instantly steals the hearts of all guests and staff. They are immediately enchanted not just by her outstanding beauty, but above all by her highly affectionate nature. “The outlook is bright for this young filly. We and our guests can’t wait to see how she’s going to develop and are looking forward to watching Wolosca grow from a playful foal into an awe-inspiring Lipizzaner,” Hauser-Benz says, looking to the future. Regular guests are already constantly asking about the frisky young foal to see how she is getting on.

Hauser-Benz notes: “For many guests our Lipizzaner stud at the Stanglwirt is their only chance of seeing these noble horses at close quarters – whether out in the field, on tours of the stables or at special events. At any rate, the Stanglwirt will continue to invest in the future of this historic breed!”



DIE WEISHEIT DER PFERDE *THE WISDOM OF THE HORSE*

Lisa Frimberger weiß: „Pferde kann man nicht täuschen.“ Die Leiterin des Lipizzanergestüts beim Stanglwirt sieht an der Reaktion der Tiere sofort, wie sie Menschen wahrnehmen: „Sie spüren Stress, Ärger oder Unsicherheit, auch wenn man versucht, sich zu verstellen. Ihr Verhalten spiegelt den Menschen.“ Dieser klare Blick unterstützt die Arbeit von **Sascha Bauer**. Als Experte für Rolfing® arbeitet er an der Biomechanik von Menschen – und analysiert, welche dahinterliegenden Probleme zu Haltungsschäden führen. Seine größte Herausforderung: „Viele haben eine falsche Selbstwahrnehmung. Die Reaktion der Pferde führt ihnen die ungeschönte Wahrheit vor Augen.“ Erst dann kann Sascha Bauer nachhaltig beheben, woran es bisher hakte. Wie schnell mit dieser Methodik Lösungen erarbeitet werden können, führten die beiden erstmals beim Festival der Lebensfreude vor – und ernteten Begeisterungstürme. „Wir kreieren aus dem Coaching mit Pferden ein Programm, das wir den Stanglwirt-Gästen mehrmals jährlich anbieten“, freuen sich beide über den großen Zuspruch.

According to **Lisa Frimberger**, “You can’t fool horses.”

The head of the Lipizzaner stud at the Stanglwirt instantly sees how the animals react when meeting someone new: “They notice your stress, irritation or uncertainty, even if you try to hide it. Their behaviour reflects the person.”

This clarity aids **Sascha Bauer** in his work. As an expert for Rolfing®, he works with human biomechanics, analysing underlying problems that harm body posture. His greatest challenge: “Many people have an incorrect perception of themselves. The way the horses react confronts them with the naked truth.” Only then will Sascha Bauer be able to resolve the issue in the long term.

The two therapists demonstrated how quickly solutions can be developed with this method for the first time at the Festival of Vitality – and were met with a wave of enthusiasm. “We use coaching with horses to devise a programme that we offer to guests of the Stanglwirt several times a year,” they explain, delighted about the great response they’ve received.

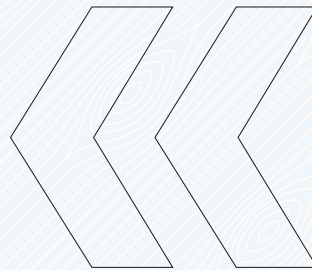


Grace



WO DER WEG ZUM ZIEL WIRD

THE JOURNEY IS THE DESTINATION



↑ Genussfahrt:
ein Bike-Ausflug
rund um den
Stanglwirt.
Pleasure trip:
biking around
the Stanglwirt.

Mächtige Berge, urige Wälder, ruhige Nebenstraßen, spannende Trails: Rund um den Stanglwirt lockt eine paradiesische Landschaft Biker zu Entdeckungsfahrten. Eine Versuchung, der viele Stanglwirt-Gäste erliegen. „Mountainbiken boomt, auch die Nachfrage nach Gravelbikes und Rennrädern steigt rasant“, erzählt Alex Gandler vom Sport-Eck im Stanglwirt. 25 Fahrräder mit und ohne E-Motor bietet sein Team zum Verleih an, jetzt kommen Rennräder der legendären italienischen Edelmarke Colnago dazu. Auch bei den begehrten E-Mountainbikes gibt es ein Upgrade, sie werden nur mehr mit Full Suspension angeboten, „da ist der Komfort noch höher“. Unerfahrenen Gästen bietet das Sport-Eck Techniktrainings, damit Ausfahrten mit Sicherheit Spaß machen. Und wer nicht allein losradeln will, kann persönliche Tourguides oder die beliebte Bergdoktor-Tour zu den malerischen Drehorten in der Gruppe buchen.

The landscapes around the Stanglwirt are an adventure paradise for bikers. Lofty mountains, ancient woodland, quiet side roads and breathtaking trails beckon, and many guests at the Stanglwirt are eager to heed their call. “Mountain biking is booming, and demand for gravel and racing bikes is shooting up right along with it,” says Alex Gandler of the Sport-Eck store at the Stanglwirt. Gandler’s team offers 25 bicycles with and without e-motors for rent, and they are also adding racing bikes from top brand Colnago, a legendary Italian company. The shop has also given all of its coveted e-mountain bikes an upgrade with full suspension “so they’re even more comfortable.” Novice guests can get technique training at the Sport-Eck, so every trip is guaranteed to be tonnes of fun. Those looking for someone to ride with can book their own tour guides or sign up for a group tour of the picturesque filming locations featured in the much-loved german Bergdoktor TV series.

Skiresort.info

2024

WORLD'S BEST
SKI RESORT



KitzSki – Kitzbühel/Kirchberg



SKISAFARI.

in Kitzbühel



TIP

KITZSKI TICKETS

an der Rezeption beim Stanglwirt erhältlich!

available at the reception of Stanglwirt!

kitzski.at

-  **2** Bundesländer / *federal states*
-  **3** Tourismusregionen / *tourism regions*
-  **7** Gemeinden / *towns*
-  **233** Abfahrtskilometer / *kilometers of slopes*
-  **96** Skipisten / *ski runs*
-  **58** Liftanlagen / *lifts*
-  **10** kostenlose Übungsanlagen / *free practice areas*
-  **5** Winterwanderwege / *winter hiking trails*
-  **4** Snowparks / *snow parks*
-  **2** Höhenloipen / *high-altitude cross-country trails*
-  **1** Rodelbahn / *toboggan run*
-  **60** Skihütten / *ski huts*

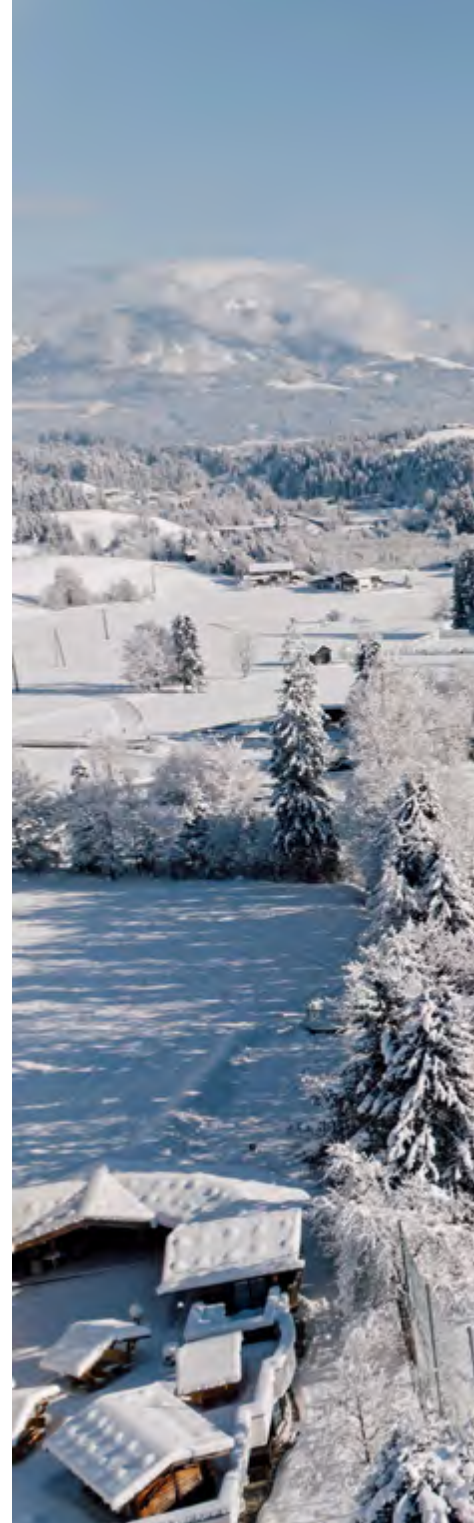
ZIEL- SICHER

SNOWY TARGETS

Das Ski- und Biathlontraining im hauseigenen Stanglwirt Snow-Park wird zum Winterhighlight. Ski and biathlon training at the Stanglwirt's very own Snow Park showcases the best winter has to offer.

Die Premiere ist geglückt: „Der neue Snow Park beim Stanglwirt ist ein voller Erfolg“, jubelt Lois Reichholf. Seine Snow-Academy im Stanglwirt bietet dort neben einem Übungsgelände für Kids und einer Sprungschanze mit Airbag auch einen eigenen Biathlonparcours an. Genutzt wird er etwa von Biathlonweltmeister Dominik Landertinger, der Stanglwirt-Gäste zum exklusiven Einblick in die Sportart einlädt. „Wir zeigen, wie man nach dem Langlaufen über gezielte Atmung zur Ruhe und Konzentration beim Luftgewehrschießen kommt“, erzählt der ehemalige Spitzensportler. Danach sorgt ein Staffelbewerb für Rennflair und Abwechslung. „Ein tolles Teambuilding für Unternehmen“, weiß Landertinger, der darauf achtet, dass auch der Spaß im Training nicht zu kurz kommt – und Gäste damit in glühende Biathlonfans verwandelt.

It was a successful start: “Our new Snow Park at the Stanglwirt is a resounding success,” enthuses Lois Reichholf, whose Snow Academy at the Stanglwirt features its own biathlon course, as well as a training area for children and ski jump with landing airbag. Athletes coming here to train include biathlon world champion Dominik Landertinger, who shares an exclusive insight into the sport with the Stanglwirt's guests. “We show them how targeted breathing exercises can give you the calm and concentration you need for rifle shooting after cross-country skiing,” the former elite athlete says. This is followed up by a relay for a bit of pace and variation. “It's a great team-building exercise for companies,” Landertinger notes. He also makes sure to inject plenty of fun into the training, so guests leave the Stanglwirt avid fans of the biathlon.

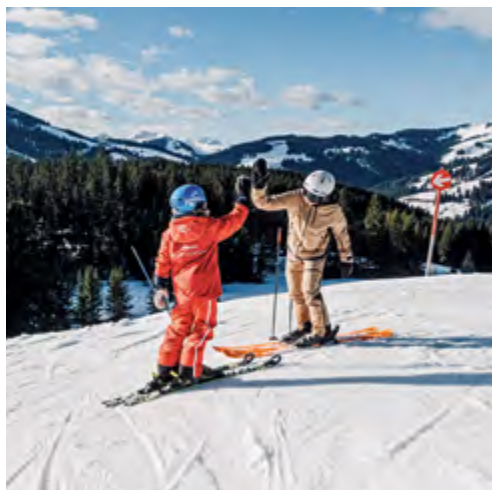


Snow-Academy-Chef Lois Reichholf sorgt für Winterspaß bei großen und kleinen Gästen. Snow Academy manager Lois Reichholf makes sure the park offers loads of winter fun for younger and older guests alike. →

Der Tiroler Biathlonweltmeister Dominik Landertinger lädt zum Training im Snow Park ein. Biathlon world champion Dominik Landertinger is a trainer at the Snow Park. →



Wo das Abenteuer lockt:
Der Biathlon-Parcours im Snow
Park vom Stanglwirt.
Adventure awaits: the biathlon
course at the Stanglwirt Snow Park.



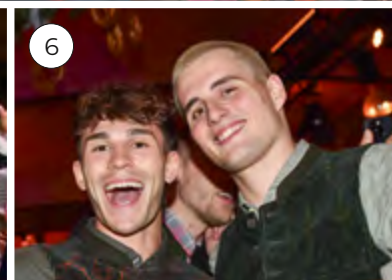
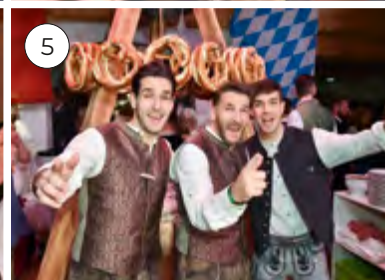
© Dominik Landertinger, Skyline Medien



Die nächste
Weißwurstparty
steigt am 24. Jänner 2025.
The next "Weisswurstparty"
will take place on
24 of January 2025.

WEISSWURSTPARTY HIGHLIGHTS

31. Auflage der Event-Legende
31st edition of the legendary event



- 1/ Sylvie Meis, Elton, Sylvia Luso-Walker
- 2/ Arnold Schwarzenegger & John Kerry beim Dirigieren /
conducting the band
- 3/ Balthasar Hauser, Christian Neureuther, Magdalena Hauser
- 4/ Elena Uhlig, Monica & Christian Meier-Ivancan, Fritz Karl
- 5/ Joshua Keller, Mark Keller, Aaron Keller
- 6/ Elevator Boys (Tim und Luis)



7 / Karl Schranz, Arnold Schwarzenegger, Heather Milligan, Andreas Gabalier
8 / Stephanie Stumph, Christine Stumph, Wolfgang Stumph
9 / Felix Neureuther & Maria Hauser
10 / DJ Ötzi & Tochter / daughter Lisa-Marie Friedle



11 / Ralf Möller, Bettina Zimmermann, BossHoss Alec Völkel & Sascha Vollmer (r.)
12 / Loris Karius & Diletta Leotta
13 / Dagi Bee & Emilia Bartoock
14 / Maria Hauser, Bernhard Russi, Ministerin Susanne Raab, Michael Veith, Leonhard Stock
15 / Jennifer Knäble, Sally Özcan, Franziska Knuppe



ICE CUBE

Minimalistisches Design mit ethischem Anspruch.
Minimalist design with an ethical conscience.

Inszeniert von der britischen Modefotografin und Filmemacherin Charlotte Wales rückt Chopard seine Ice Cube Kollektion nun in der Kampagne „Sculpted by Light“ in den Mittelpunkt. Dabei verschmelzen die Schönheit von Supermodel Bella Hadid und die glanzvolle Ausstrahlung der Schmuckstücke. Reflexionen lassen eine faszinierende Atmosphäre entstehen und betonen die perfekte Geometrie des Schmuckdesigns. Im Fokus steht dabei immer der Dialog mit Licht.

Mit den Ice Cube Schmuckstücken macht Chopard eine seiner emblematischsten Kollektionen zum Mittelpunkt des aktuellen Stacking-Trends. Zentrales Motiv der Kollektion ist der Würfel, der die Vorstellung geometrischer Perfektion verkörpert. Ästhetische Schlichtheit und Purismus erlauben es, die luxuriösen Ice Cube Modelle nach Belieben zu kombinieren: Ohringe, Armreifen, Ringe oder Halsketten. Dabei bewahren sie ihre unverkennbare Eleganz und Leichtigkeit. Die verantwortungsvolle Beschaffung ist Teil der Identität des Unternehmens und zeigt sich auch in den anspruchsvollen, zeitlosen Kreationen. Seit 2018 fertigt Chopard alle Uhren und Schmuckstücke aus 100 Prozent ethischem Gold. Ice Cube machte bei diesem Streben nach Verantwortung und Nachhaltigkeit den Anfang. Dies belegt die Bedeutung der Kollektion, in der sich ein moderner Anspruch zeigt: Materialien haben dieselbe wichtige Bedeutung wie das Design.

Chopard is giving its Ice Cube collection centre stage in the “Sculpted by Light” campaign, shot by British fashion photographer and film-maker Charlotte Wales. This collection pairs supermodel Bella Hadid’s beauty with the brilliant radiance of the jewellery. Reflections create a fascinating atmosphere, emphasising the perfect geometry of their design. All pieces centre around a dialogue infused with light.

With its Ice Cube jewellery, Chopard is putting one of its most iconic collections at the heart of the current stacking trend. The key motif of the collection is the cube, embodying the concept of geometric perfection. Aesthetic simplicity and purism allow the luxurious Ice Cube models – earrings, bracelets, rings or necklaces – to be combined in any which way, while forfeiting none of their unmistakable elegance and delicacy.

The principle of responsible procurement is part of the company’s identity and is reflected in its timeless, sophisticated creations. Since 2018 Chopard has created all watches and jewellery from 100 percent ethical gold, with Ice Cube marking the starting point in its pursuit of responsible and sustainable production. This is borne out by the collection’s high profile, which expresses a modern aspiration: Materials matter as much as design.



SHOPPING-HIGHLIGHTS

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



AIGNER

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

SEIT ZWÖLF JAHREN IST DIE MÜNCHNER LUXUSMARKE IN KITZBÜHEL UND BERÄT SIE JEDERZEIT KOMPETENT.

STYLE ADVISORS AT PREMIUM MUNICH-BASED BRAND AIGNER HAVE BEEN PROVIDING LUXURY TO MATCH YOUR LOOK IN KITZBÜHEL FOR TWELVE YEARS.



DEPOT

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

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

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



DIOR KITZBÜHEL

WO: HINTERSTADT 15
6370 KITZBÜHEL
TEL.: + 43 (0) 5356/63097
WWW.DIOR.COM

ENTDECKEN SIE AUSSERGEWÖHNLICHE KREATIONEN VON DIOR, DIE DAS EINZIGARTIGE SAVOIR-FAIRE DER MAISON ZELEBRIEREN.

DISCOVER IRRESISTIBLE DIOR CREATIONS THAT CELEBRATE THE UNIQUE SAVOIR-FAIRE OF THE MAISON.



FRAUENSCHUH

WO: JOSEF-HEROLD-STRASSE 13-15
6370 KITZBÜHEL
TEL.: + 43 (0) 5356/64261
WWW.FRAUENSCHUH.COM

SEIT 50 JAHREN SCHLÄGT UNSER HERZ FÜR ZEITLOSE UND LUXURIÖSE DAMEN- UND HERRENBEKLEIDUNG.

OFFERING TIMELESS AND LUXURIOUS MEN'S AND WOMEN'S FASHION FOR 50 YEARS.



SCHROLL KITZBÜHELER GOLDSCHMIEDE

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

SCHROLL IST FUNKELNDER INBEGRIFF HÖCHSTER GOLDSCHMIEDEKUNST UND FEINSTEN UHRMACHERHANDWERKS.

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



SPORTALM KITZBÜHEL

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

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

THE FAMOUS SPORTALM COLLECTIONS REFLECT THE SPECIAL KITZBÜHEL LIFESTYLE.

depot-online.com

MEIN LIEBLINGS- ORT

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



DEPOT



DER GLÜCKSMOMENT

MOMENTS OF JOY

OB Selfies mit den Stangl-Schafen, beeindruckende Entdeckungen in der Natur, spontane Glücksmomente, lustige Hoppalas oder überwältigende Kulinarik-Kunstwerke: Der Stanglwirt ist eine riesige Bühne für viele einzigartige Erlebnisse. Viele davon werden von Ihnen, liebe Gäste, mit Schnappschüssen für die Ewigkeit am Handy festgehalten. Sie können die Freude über solch gelungene Aufnahmen jetzt verdoppeln: indem Sie diese mit uns teilen! Senden Sie Ihre gelungensten Bilder einfach mit einer kurzen Beschreibung an marketing@stanglwirt.com! Wir freuen uns riesig auf Ihre besten, lustigsten und tollsten Pics, mit denen Sie, liebe Gäste, Ihre unvergesslichsten Erlebnisse „daheim beim Stanglwirt“ festgehalten haben. Die besten Schnappschüsse veröffentlichen wir – natürlich nur mit Ihrem Einverständnis – voller Freude in der nächsten Ausgabe von „Daheim“, dem Stanglwirt-Magazin.

From selfies with the Stangl sheep, awe-inspiring outdoor discoveries and spontaneous moments of joy, to hilarious mishaps and dazzling culinary works of art – the Stanglwirt forms an incredible backdrop to all kinds of unique moments. And you, our dear guests, capture many of them by taking snapshots with your phone, as memories to be enjoyed for years to come. There's a lot of pleasure to be had in getting a great shot, and we'd like to give you the chance to double the fun by sharing your photos with us! Simply send in your favourite photos including a short description to marketing@stanglwirt.com. Our guests capture absolutely unforgettable experiences in their pictures here “at home at the Stanglwirt”, and we can't wait to see the best, funniest and most amazing of them all. We look forward to publishing your best shots – with your permission, of course – in our next issue of **Daheim**, the Stanglwirt magazine.



BLICK IN UNS

A PEAK INTO



John Kerry US-Demokrat und ehemaliger US-Außenminister /
US Democrat and former US Secretary of State



Eva LaRue US-Schauspielerin „CSI: Miami“ /
US actress from „CSI: Miami“

ER GÄSTEBUCH

OUR GUEST BOOK



Monika Gruber Kabarettistin /
Cabaret artist



Jella Haase Schauspielerin /
Actress

DAS TEAM HINTER DEM MAGAZIN

Juniorchefin & ihr Marketingteam

Maria Hauser mit Theresa Kössler, Verena Hafner (l.) und Magdalena Hohensinn (r.): „Seit über 400 Jahren entwickelt sich der Stanglwirt vor und hinter den Kulissen ständig weiter. In unserem Magazin erzählen wir davon und von vielem mehr. Entdecken Sie den Weg zum Urlaubsglück – mit unserem Magazin als Reiseführer.“
 Maria Hauser and her marketing team: “For more than 400 years the Stanglwirt has undergone continuous development in plain sight and behind the scenes. We tell you all about this in our magazine, and a whole lot more as well. Discover your path to a most delightful holiday – with our magazine as your guide.”



© Skyline Medien



Impressum / Imprint

Medieninhaber und Herausgeber / Media proprietor and publisher:
 Stanglwirt GmbH, Kaiserweg 1, A-6353 Going/Tirol, Tel.: +43/5358/2000
 E-Mail: daheim@stanglwirt.com
 Produktion / Print production: PG The Corporate Publishing Group GmbH (CPG),
 Lavaterstraße 1/RH3, 1220 Wien, Tel.: +43/1/405 46 40-762, E-Mail: s.wagner@cpg.at
 Chefredaktion / Editor in chief: Maria Hauser
 Projektteam / Project team: Verena Hafner, Theresa Kössler, Magdalena Hohensinn
 Texte / Texts: Stefan Schatz
 Mode & Beauty / Fashion & Beauty: Angela van Moll
 Layoutkonzept / Layout design: PG The Corporate Publishing Group GmbH (CPG)
 Artdirector / Graphics director: Gerald Fröhlich
 Lektorat / Proofreading: Charlotte Babits
 Übersetzung / Translation: eurocom Translation Services
 Anzeigen / Advertising: Markus Wagner / CPG
 Geschäftsführung CPG / CPG Management: Markus Wagner, Stefan Schatz
 Druck / Printing: Walstead NP Druck GmbH, A-3100 St. Pölten



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



Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:

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



WIR MACHT'S MÖGLICH.

WAS IST IHNEN DIE ZUKUNFT WERT?



raiffeisenfonds.at

Veranlagungen in Fonds sind mit höheren Risiken verbunden, bis hin zu Kapitalverlusten.

Raiffeisen Fonds ist eine Marke der Raiffeisen Kapitalanlage GmbH (Raiffeisen KAG). Die veröffentlichten Prospekte sowie die Basisinformationsblätter der Fonds der Raiffeisen KAG stehen unter rcm.at unter der Rubrik „Kurse und Dokumente“ in deutscher Sprache zur Verfügung.

Beachten Sie, dass die Raiffeisen KAG die Vorkehrungen für den Vertrieb der Fondsanteilscheine in anderen Mitgliedstaaten aufheben kann.

Erstellt von: Raiffeisen KAG, 1190 Wien, Stand: November 2024.



MILLE MIGLIA CLASSIC CHRONOGRAPH

Seit 1988 ist Chopard der weltweite Partner und offizielle Zeitnehmer der legendären *1000 Miglia*, des schönsten Autorennens der Welt. Der Mille Miglia Classic Chronograph verkörpert unsere Leidenschaft für Langstreckenrallyes und Wettbewerbsgeist. Er misst 40,5 Millimeter im Durchmesser und verbindet sportliches Design mit zertifizierter Chronometerpräzision. Dieser von unseren Handwerkskünstlern mit Stolz entwickelte und produzierte Zeitmesser der Extraklasse ist ein Beweis für das Know-how und die Innovationskraft des Hauses Chopard.

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860



SCHROLL
KITZBÜHEL

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