

daheim

DAS STANGLWIRT-MAGAZIN

GLÜCKSMOMENTE
HAPPY MOMENTS

WO GROSSE KÜCHE FAMILIEN VEREINT WHERE GREAT FOOD UNITES FAMILIES
WO ENERGIE DER UMWELT HILFT WHERE ENERGY HELPS THE ENVIRONMENT
WO LEBENSFREUDE HEIMAT FINDET WHERE JOY OF LIFE IS AT HOME

137
WEMPE

WEMPE-Cut®
80 Facetten mehr als der bekannte Brillantschliff

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





N°5





14 Gemeinsam daheim

Das neue Restaurant „Leni's“ als genussreicher Generationentreff
New restaurant "Leni's": the place for generations to meet

20 Köstliche Stimmung

Die Stanglwirt-Kitchen-Party Löffel & Glas
The Stanglwirt Löffel & Glas kitchen party

24 Große Meister für das Kleine

Die raffinierten Stanglwirt-Pralinen
The Stanglwirt's exquisite chocolates

26 Glasklar besser

Chef-Sommelier Walter Kaltschik im Gespräch mit Glas-König Maximilian Riedel
Head-Sommelier Walter Kaltschik talks to King of Glassware Maximilian Riedel

28 Trumpf-Karte

Die prämierte Weinkarte im Stanglwirt
The award-winning wine list at the Stanglwirt

30 Tier geht's gut

Wie beim Stanglwirt Tierwohl auf Naturschutz trifft
Animal welfare meets nature conservation at the Stanglwirt

34 Alles im Fluss

Die Initiative zum Schutz der heimischen Bachforelle
The initiative to protect Austria's brown trout

38 Fein säuberlich

Wer im Stanglwirt die Wäscheberge in duftende Träume aus Frottee verwandelt
Who turns piles of laundry into fresh-smelling towels at the Stanglwirt?

42 So klingt Geborgenheit

Die Legende Zither Hansi
Our legendary "Zither Hansi"

44 Kraft-Reserve

Stanglwirt Balthasar Hauser über Brände, Reserven und Ökopionierataten
Stanglwirt owner Balthasar Hauser discusses fires, reserves and ecological pioneering activities

52 Klimaschutz im Strom

Wie beim Stanglwirt jetzt Schadholz in klimapositive Energie verwandelt wird
How Stanglwirt turns fallen timber into climate-positive energy

58 Das Luxus-Gewissen

„Beyond Green“ empfiehlt Stanglwirt voller Begeisterung
“Beyond Green” enthusiastically recommends Stanglwirt

62 Mit Herz und Herzlichkeit

Nach 35 Jahren als Hoteldirektorin bekommt Trixi Moser Verstärkung
After 35 years as hotel manager, Trixi Moser gets support

68 Besser geht's nicht

Der Stanglwirt überzeugt Hoteltester mit Service, Kulinarik, Spa und viel Natur
The Stanglwirt impresses hotel testers with service, catering, spa and nature on all sides

70 Der Blick fürs Schöne

Die besten Insta-Spots im Stanglwirt
The best Insta spots at the Stanglwirt

72 Empfang nach Maß

Traditionsunternehmen Meindl und Wiesner statten die Stanglwirt-Portiere nach Maß aus
Traditional companies Meindl and Wiesner fit out Stanglwirt porters with made-to-measure uniforms







© ST Straube, Skyline Medien

- 76 Gesunder Teamgeist**
Der Stanglwirt holt Mediziner und Coaches für die Gesundheitsprävention des Teams
The Stanglwirt employs physicians and coaches to promote the health of its staff
- 78 Gelungener Start**
Wie der Stanglwirt Lehrlinge fördert
How the Stanglwirt supports apprentices
- 80 Hintergrundwissen**
Wer im Stanglwirt hinter den Kulissen für Gästeglück sorgt
Who ensures happy guests behind the scenes at the Stanglwirt
- 90 Gute Reise!**
Sixt-Vorteile für Stanglwirt-Gäste
Sixt benefits for Stanglwirt guests
- 92 Ideenschmiede**
Wie der Stanglwirt BossHoss und die Elevator Boys zu neuen Hits inspiriert
How the Stanglwirt inspires BossHoss and the Elevator Boys to create new hits
- 96 Wachsende Unterstützung**
Die Initiative Planting Hope
The Planting Hope initiative
- 98 Motivations-Push**
Wie Firmen von Meetings & Incentives im Stanglwirt profitieren
How companies benefit from meetings & incentives at the Stanglwirt
- 100 Alles außer alltäglich**
Erlebnisse von Roomservice-Legende Lothar
The experiences of room service legend Lothar
- 102 Vom Glück daheim**
Top-Models Franziska und Mathilda Knuppe im Gespräch mit Maria Hauser
Top-Models Franziska and Mathilda Knuppe talk to Maria Hauser
- 104 Dream Team**
Der Stanglwirt in Mode
The Stanglwirt in fashion
- 116 Mut für Neues**
Wie das Festival der Lebensfreude Menschen inspiriert
How the Festival of Joy inspires people
- 120 Kult-Pflege**
Die innovative Marke TGC verwandelt Wissenschaft in Beauty-Bestseller
Innovative brand TGC turns science into beauty bestsellers
- 124 Altersbremse**
Dr. Sturms Hyaluronic Serum
- 126 Das Gute leben**
Spa, Wellness und Genuss sind im Stanglwirt erprobtes Gesamtkonzept
Stanglwirt's spa, wellness and enjoyment: a proven holistic concept
- 138 Rein mit Gefühl**
Wie Watashi mit Lipizzanern die Lebenslust weckt
How Watashi awakens a lust for life with Lipizzaners
- 140 Schöner spielen**
Große Mode für kleine Kinder
Great fashion for little ones
- 150 Abenteuer? Natürlich!**
Ein Tag auf dem Kinderbauernhof
A day at the children's farm
- 158 Kicken statt wischen**
Wie Kinder bei Stanglwirt-Fußballcamps sogar das Handy vergessen
How kids forget about their mobiles at Stanglwirt's football camps
- 164 Ritter(innen)-Schlag**
Fitnesscoach Elisa Frey gewinnt den Boxkampf um den deutschen Titel
Fitness coach Elisa Frey becomes German boxing champion
- 168**
- 180**
- 166 Turbotraining**
Die neue Höhenkammer im Hüttenstil bringt die Fitness auf Vordermann
The new rustic-style altitude chamber for greater fitness
- 168 An die Wand spielen**
Der neue Padel-Tennisplatz ist Kult
The new padel tennis court has a cult following
- 170 Netzakrobatik**
Die PBI-Tennistrainer im Stanglwirt
PBI tennis coaches at the Stanglwirt
- 172 Guter Anstoß**
Wie die WorldChanger Days positive Veränderungen auslösen
How the WorldChanger Days result in positive habits
- 178 In Schwung kommen**
Die Golf Sport Academy im Stanglwirt
The Golf Sport Academy at the Stanglwirt
- 180 Edel-weiß**
Warum die Begegnung mit Lipizzanern unvergesslich bleibt
Why encounters with Lipizzaners remain an unforgettable experience
- 184 Eiskalt genießen**
Übung, Spaß und Biathlon in der Stanglwirt Snow-Academy
Exercise, fun and biathlon at the Stanglwirt Snow-Academy
- 186 Weiß Wurscht is'**
Highlights der Weißwurstparty 2025
Highlights of the Weisswurstparty 2025
- 190 Shopping-Tipps**
Die besten Adressen der Umgebung
The best addresses in the region
- 192 Hollywood daheim**
Unser Gästebuch / Our guest book
- 194 Impressum**
Das Magazin-Team
The magazine team



IWC Ingenieur. Form und Technik.



Ingenieur Automatic 35, Ref. 3249

Bekanntlich gibt es auch Ingenieure mit etwas schmaleren Handgelenken. Für sie haben wir die neue, vollständig aus 18 Karat 5N Gold gefertigte Ingenieur Automatic 35 mit einem Gehäusedurchmesser von 35 Millimetern kreiert. Besonderes Augenmerk haben wir dabei auf die Proportionen von Gehäuse, Lünette und Armband gelegt, um eine perfekte Ergonomie und Tragbarkeit zu gewährleisten. Und natürlich verfügt auch dieses kompakte Automatikmodell über alle Designmerkmale der IWC Ingenieur wie die unverkennbare künstlerische Handschrift von Gérald Genta, die Lünette mit fünf Schrauben und das «Grid»-Zifferblatt. Denn wahre Grösse hängt nicht nur vom Durchmesser ab.

WEMPE
FEINE UHREN & JUWELEN

IWC. Engineered.

IWC
SCHAFFHAUSEN



LEBENSWEGE

PATHS THROUGH LIFE

JE SCHNELLER sich die Welt verändert, desto wichtiger wird das Innehalten. Der Stanglwirt bietet dafür den wundervollsten Rahmen: In der gemütlichen „Nestwärme“ unseres Biohotels atmet jahrhundertealte Tradition Beständigkeit. Sie hilft zu erkennen, worauf es im Leben schon immer ankam – auf den Einklang von Körper, Geist und Seele. Dadurch werden kraftvolle, neue Wege zu klaren Zielen sichtbar. Beim Entdecken dieser Wege und Auffüllen von Energieressourcen unterstützen die vielfältigen Sportangebote, unsere beliebten Spa-Treatments und Themenwochen mit inspirierenden Event-Highlights. Denn eines wissen wir aus 400 Jahren Erfahrung als Gastgeber: Der Weg zum Lebensglück führt nicht über Verzicht. Sondern über den Mut, sich selbst die Quellen von Kraft, Ausdauer, Freude und Harmonie zu eröffnen, um dann auch wiederum andere stärken zu können. Wir freuen uns und sind dankbar, solch eine Quelle für Sie sein zu dürfen ... daheim beim Stanglwirt.

The faster the world changes, the more important it becomes to hit the pause button every now and again. The Stanglwirt offers the perfect backdrop to take some time out for yourself. Centuries of tradition radiate out of every wall at our spa resort, making for a warm and cosy environment to switch off and just be. There could be no better way to restore harmony between body, mind and soul. Being in such a restful and rejuvenated state helps clarify your mind and explore new paths that could have meaning for you. Our wide range of sports facilities, popular spa treatments, as well as inspiring event highlights during our themed weeks, all play their part as you journey towards new directions and insight, and replenish your energy reserves. From our 400 years of experience as hosts, we know that the path to happiness in life is not through self-denial. Instead, it involves daring to embrace sources of strength, endurance, joy and harmony that in turn will benefit others in your life. We are delighted and thankful to be such a source for you ... in your home from home at the Stanglwirt.

Ich liebst, Doris Jauser

Herausgeberin / Editor



GIRARD-PERREGAUX



LAUREATO SKELETON PINK GOLD

Haute Horlogerie. Mastery. Excellence.

Crafted in the heart of La Chaux-de-Fonds, this timepiece embodies Girard-Perregaux's dedication to watchmaking at its finest. The GP01800 movement features 55 hand-finished internal angles - each showcasing extreme precision and artisanal skill. Formed by the meeting of two 45° bevels, these sharp interior corners are painstakingly shaped by hand, a true mark of Haute Horlogerie excellence.

Swiss Watch Manufacture since 1791



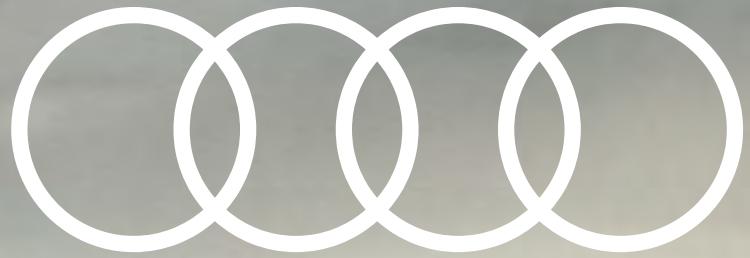
WEMPE
EXQUISITE
TIMEPIECES & JEWELRY

Der neue Audi Q3.

Designed für das Leben.



Audi Vorsprung durch Technik



Mehr
erfahren



HARMONIE UND RAFFINESSE

HARMONY AND SOPHISTICATION

Das neue Restaurant „Leni's“ ist der kulinarische Treffpunkt für die ganze Familie.

The new “Leni's” restaurant is a culinary meeting place for all the family.

Gerne erinnert sich Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser an viele wundervolle Momente ihrer unbeschwerter Kindheit. Besonders ist ihr die Zeit bei Oma Leni in Erinnerung geblieben. Es war immer viel los auf dem prächtigen Hof der warmherzigen bayerischen Bäuerin im beschaulichen Reit im Winkl. Wenn die begnadete Köchin zu Tisch bat, versammelten sich die Generationen rund um Schüsseln dampfender Köstlichkeiten. Jeder nahm sich, was und wie viel er wollte. „Die Mahlzeiten bei meiner Oma hatten etwas Unbeschwertes: Es wurde viel erzählt und gelacht und es war einfach voller Leben und Liebe. Das hat unsere Familie noch enger zusammengeschweißt“, erzählt Maria Hauser.

Im Stanglwirt lässt sie jetzt mit ihren Eltern und Geschwistern diese schöne Tradition weiterleben. Dafür wurde das Kaminbistro ins Familienrestaurant „Leni's“ umgewandelt, wo „wie bei Oma Leni das Gemeinsame und Gemütliche im Mittelpunkt steht“, wie Marias Bruder, Stanglwirt-Juniorchef Johannes Hauser, erzählt. „Dafür sorgen echte Herzlichkeit und große Küche“, versichert

The Stanglwirt's junior director Maria Hauser enjoys looking back on many wonderful moments in her care-free childhood. She particularly remembers the time she spent with her grandmother, Leni. There was always something going on at the breathtaking farm where warm-hearted Leni lived in Bavaria, in the pretty little village of Reit im Winkl. She was an excellent cook and, when she announced that food was ready, several generations of the family would gather round steaming bowls of something delicious. Everyone would simply take as much as they wanted. “There was something wonderfully relaxed about meals with my grandmother. There was lots of talking and laughing and the atmosphere was simply full of life and love. It brought our family even closer together,” says Maria Hauser.

Now, at the Stanglwirt, she is continuing this charming tradition with her parents, brother and sister. That's why the Kamin Bistro has been turned into “Leni's” family restaurant where, “just like at Granny Leni's, the focus is on cosi-



Wohlfühl-Ort: Das Leni's lädt zum Plaudern, Entspannen und Genießen ein.

Sit back and relax: Leni's is a place to chat and unwind with lovingly prepared cuisine.

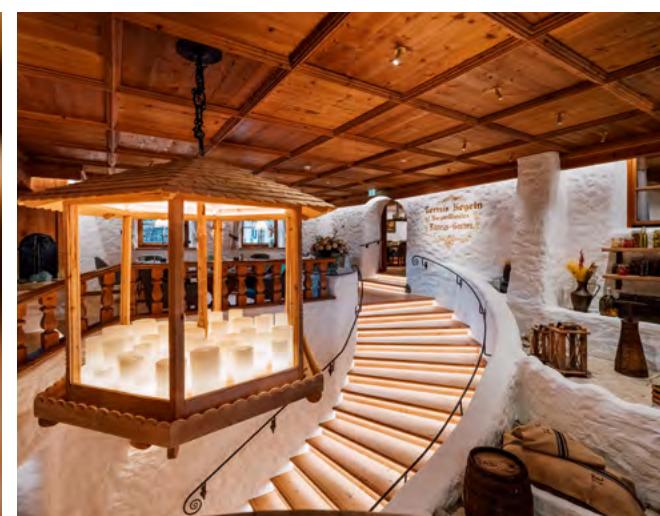
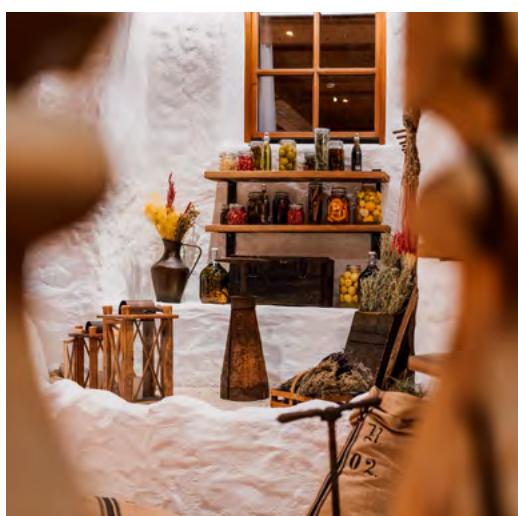


Hoteldirektor Daniel Campbell, der die Leitgedanken der Stanglwirt-Familie im neuen Restaurant verwirklicht. Er schuf gemeinsam mit der Familie einen Ort zum Wohlfühlen, „in dem das gemeinsame Essen auch emotional im Mittelpunkt steht“. Die Zubereitung in der offenen Küche steigert Appetit und Vorfreude, der gemauerte Pizza-Steinofen in Form eines Kachelofens atmet das mediterrane Flair. Familien genießen viel Platz an großen Tischen und Paare die Intimität ruhiger Nischen. Damit es auch für Kinder ein paradiesischer Platz wird, gibt es Klassiker, die allen schmecken, wie etwa Pizza und Pasta mit feinsten Biozutaten und eigenem Stanglwirt-Käse.

ness and togetherness,” explains Maria’s brother, Stanglwirt junior director Johannes Hauser. “It comes from offering a warm welcome and great food,” confirms hotel manager Daniel Campbell, who is responsible for turning the Stanglwirt family’s ideas into reality at the new restaurant. Working with the family, he has created a feel-good space “where eating together is at the heart of everything.” The food is cooked in an open kitchen to stimulate the appetite and sense of anticipation, while the enclosed stone pizza oven in the form of a traditional fireplace radiates Mediterranean flair. There are large tables where families have plenty of space, and quiet, more intimate corners for couples. To make it a paradise for children, too, the restaurant serves classic dishes that everyone loves, such as pizza and pasta made using the best organic ingredients and the Stanglwirt’s own cheese.

↑ Aus- und Einblicke: offene Küche, herrliche Panoramen und gemütliche Möbel.
A sight to behold: an open kitchen, wonderful panoramas and inviting cosy furniture. →

Wie damals bei der Oma: Das Leni’s ist der Treffpunkt für alle Generationen in der Familie. Just like at grandma’s: Leni’s is where every generation comes together as one. →





↑ Comfort Food: Im Leni's gibt's, was allen schmeckt – mit den besten Zutaten aus der Stanglwirt-Biolandwirtschaft.
Comfort food: Leni's has something for everyone – with the best ingredients from the Stanglwirt organic farm.

„Mittags servieren wir zusätzlich leichte und gemüselastige Gerichte, am Abend raffinierte Kreationen mit mediterranem Touch“, verrät Campbell. Das Restaurant Leni's steht nur Hotelgästen offen und erweitert die kulinarische Vielfalt beim Stanglwirt. „Neben den traditionsreichen Klassikern in unserem zünftigen Gasthof und Fine Dining im Hotelrestaurant gibt es mit Leni's einen kulinarischen Hotspot für die moderne internationale Küche“, so der Hoteldirektor. Natürlich mit der für den Stanglwirt typischen Gemütlichkeit. Denn aufgetragen wird im Leni's am liebsten auch in die Mitte des Tisches: damit alle kosten, teilen und gemeinsam genießen können. Wie damals, bei Oma Leni.

“At lunchtime we also serve lighter meals with plenty of vegetables, and in the evenings sophisticated creations with a Mediterranean touch,” explains Campbell. Leni's restaurant is only open to hotel guests and has broadened the range of culinary options available at the Stanglwirt. “Now, with Leni's, in addition to the traditional classics in our homely Gasthof inn and the fine dining in the hotel restaurant, we also offer a culinary hotspot serving modern, international cuisine,” says the hotel manager. With the typical homely Stanglwirt touch, of course. In Leni's, they like to serve the food in big dishes in the middle of the table, so everyone can try it, share it and enjoy it together. Just like it used to be with Granny Leni.



Cartier

KULINARIK- HOCHBURG

CULINARY PARADISE

Die Kitchen Party „Löffel & Glas“ im Stanglwirt lädt Gourmets zur Genussrallye zu DJ Beats.

The Stanglwirt “Löffel & Glas” kitchen party invites gourmets to a culinary highlight event with DJ sets.

Die Atmosphäre ist einfach fantastisch“, schwärmt Hoteldirektor Daniel Campbell vom „Löffel & Glas“-Kulinarikevent im Stanglwirt. Das Konzept: Spitzenköche wie Andreas Döllerer, Elmar Simon, die Healthy Boyband, Sophia Stoltz oder TV-Legende Tim Mälzer kreieren auf einzelnen Stationen rund um die Hotelbar „auf der Tenne“ live einzigartige Gaumenfreuden, der prämierte Stanglwirt-Sommelier Walter Kaltschik sowie ausgewählte Topwinzer reichen dazu begehrte Tropfen. Erlesene Spirituosen, Livemusik und DJ-Sets sorgen für gute Laune und beste Stimmung. Zum unvergesslichen Highlight wird diese geschmackvolle Rallye durch eine ganz besondere Idee, mit der sich beim Stanglwirt uralte Traditionen mit modernstem Hochgenuss vermählen. Juniorchef Johannes Hauser: „Auf den Tiroler Bauernhöfen brachte früher jeder seinen eigenen Löffel zum Essen mit. So einen schenken wir jedem Gast. Ein Graveur vor Ort verwandelt ihn auf Wunsch in ein Einzelstück.“ Mit diesem höchstpersönlichen Begleiter lässt sich das kulinarische Feuerwerk beim Schlendern durch die Kochstationen gleich doppelt genießen. Denn, auch das ist Daniel Campbell und Johannes Hauser wichtig: „Löffel & Glas“ ist kein steifes Gourmet-Event, sondern eine stimmungsvolle Kitchen Party, die bis in die frühen Morgenstunden dauert. Und die vielleicht genau deshalb zum spätherbstlichen Fixtermin aller Gourmets wurde.

“The atmosphere is simply fantastic,” gushes hotel manager Daniel Campbell. The concept sees top chefs like Andreas Döllerer, Elmar Simon, the Healthy Boyband, Sophia Stoltz or legendary TV chef Tim Mälzer create unique taste sensations live at individual stations around the “Tenne” hotel bar, while fine wines are served by Stanglwirt award-winning sommelier Walter Kaltschik and selected leading winemakers. The party mood hots up with premium spirits, live music and DJ sets.

“Löffel & Glas” has become an unforgettable highlight thanks to a special concept that marries the age-old tradition of the Stanglwirt with the latest gourmet trends. Junior director Johannes Hauser: “At Tyrolean farms in the past everyone would come to eat armed with their own spoon, so we give one away to every guest. An engraver is on hand to add their name if desired.”

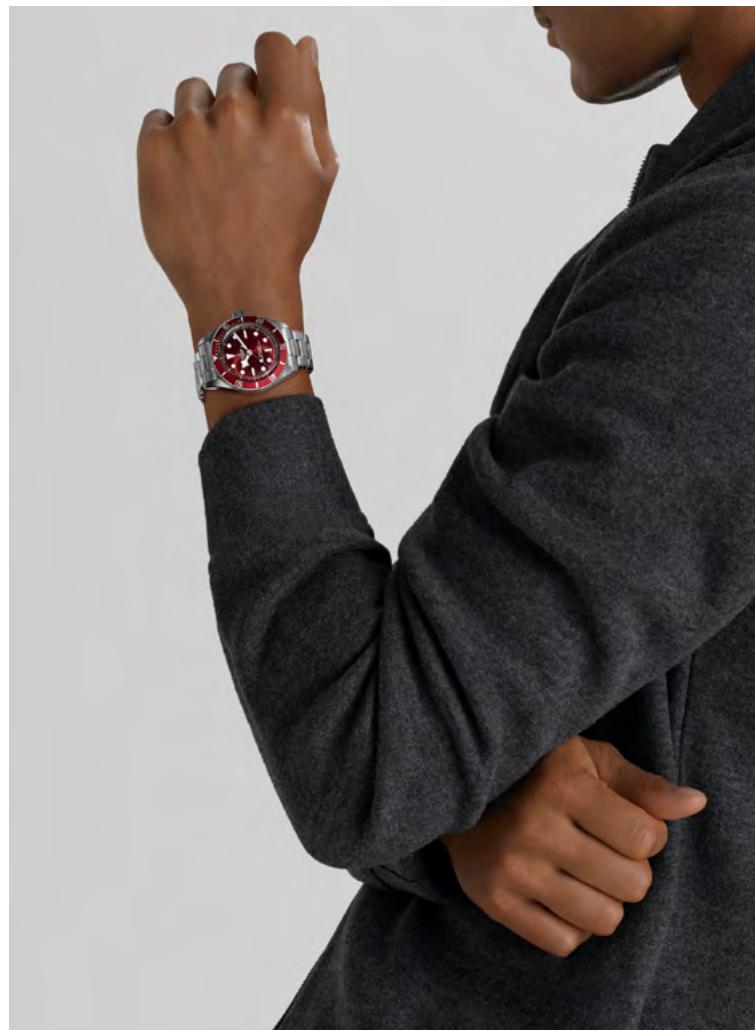
This personalised piece lets guests savour the culinary pyrotechnics of the chefs twice over when strolling past the cooking stations. In line with the concept of Daniel Campbell and Johannes Hauser, “Löffel & Glas” isn’t a formal gourmet event, but a fun-filled kitchen party that goes on until the early hours of the morning. Which might explain why it has become an unmissable date in the autumn calendar for all foodies.



SICHERN SIE SICH IHREN
PLATZ BEIM NÄCHSTEN
„LÖFFEL & GLAS“ -ERLEBNIS AM
12. NOVEMBER 2026

SAVE YOUR SEAT
FOR THE NEXT
“LÖFFEL & GLAS”
EXPERIENCE ON
NOVEMBER 12TH, 2026







TUDOR



**BORN TO
DARE**

BLACK BAY 58



SCHROLL
KITZBÜHEL

A 6370 KITZBÜHEL – VORDERSTADT 23
WWW.SCHROLL.CC



↑ Patissierchef Michael Pinna (l.) fertigt mit seinem Team süße Erinnerungen an perfekte Urlaube. Working with his team Head Pâtissier Michael Pinna (left) creates sweet memories of perfect holidays.

AUGEN-SCHMAUS A FEAST FOR EYES & TASTEBUDS

Eine sinnliche Erfahrung in kleiner Form: Stanglwirt-Chef-pâtissier **Michael Pinna** inszeniert mit seinem Team jede Praline als kreative Gesamtkunst. Perfekte Kugelchen, kleine Pyramiden, kunstvoll bestäubt oder edel marmoriert – Pinnas Ideenreichtum kennt keine Grenzen. „Ich bin hier, um die Gäste glücklich zu machen“, erklärt er sein Selbstverständnis. Das gelingt. Nicht (nur) wegen der Optik – sondern wegen der Geschmacksexplosion nach dem ersten Bissen. Sogar die Präsenz der Stanglwirt-Botschafter Zirbe und Heu hat er in Pralinen eingefangen. Eine köstliche Petitesse, die sofort Urlaubsbilder im Kopf entstehen lässt. Für die Umhüllung recherchierte er, bis er die Schokoladenvollendung in der Schweiz fand. „Sie trocknet den Mund nicht aus“, so der Perfektionist. Gerne hebt er mit salzigen Noten das süße Erlebnis ins Himmlische und sorgt mit einem Feuerwerk aus Texturen für ein verzückendes Gesamtergebnis. Bis zu 1.500 Stück der kleinen Kostbarkeiten fertigt Pinnas Team pro Woche, auch für den Stangl-Shop. Wo sie aber immer schnell ausverkauft sind.

A miniature taste sensation: Stanglwirt Head Pâtissier **Michael Pinna** and his team see each chocolate as a creative masterpiece. Whether perfect spheres or tiny pyramids, artistically dusted or elegantly marbled – there are no limits to Pinna's imagination. “I'm here to delight guests” is how he sees his role – one he excels in! Not just in terms of optics – but also creating an explosion of flavour at the very first bite. His chocolates even incorporate key features of the Stanglwirt brand, arolla pine and hay, adding a dash of flavour that immediately brings holidays to mind. For the coating, this perfectionist pâtissier was not satisfied until he had found the ultimate in Swiss chocolate, explaining “It doesn't make your mouth feel dry”. Pinna likes enhancing the heavenly sweetness of his creations with a touch of salt, producing an explosion of textures for a mouthwatering taste experience. Pinna's team makes up to 1500 of these sweet treats every week, some of which are destined for the Stangl Shop, where they always sell out in double-quick time.

KitchenAid

DESIGN SERIES

Evergreen



SPÜREN SIE DIE BELEBENDE WIRKUNG
VON EVERGREEN

Die natürliche Ausstrahlung von Evergreen belebt Ihre Küche,
damit Sie bei jeder Nutzung neue Energie und Inspiration finden.

REBEN-GLANZ

GLASS FOR THE GRAPE

Die weltbekannte Tiroler Glasmanufaktur Riedel bietet für jede Weinsorte eine eigene Glaskomposition. Erst dadurch wird der Trinkgenuss vollkommen.

World-famous Tyrolean glassware manufacturer Riedel offers an individual glass composition for each type of wine, providing the finishing touch to enhance the enjoyment of each drop.



GROSSE Weine aus dem falschen Glas zu trinken, ist Genussverlust“, ist Stanglwirt-Weindirektor Walter Kaltschik überzeugt. Der von Falstaff ausgezeichnete Sommelier des Jahres kredenzt seinen Gästen deshalb ausschließlich die zur Rebsorte passenden Riedel-Gläser. Die Tiroler Manufaktur ist die weltweit einzige mit einem ebenso erlesenen wie spezifischen Angebot. „Weil es entscheidend ist, wo und wie der Wein auf die Geschmacksrezeptoren im Mund trifft. Das verändert etwa die Wahrnehmung von Säure“, erklärt Firmenchef Maximilian Riedel. „Unsere Gläser präsentieren jeden Wein so, wie er sich am besten darstellt.“ Entwickelt wurde die Idee des Rebsorten-spezifischen Glases von seinem Vater Georg, Maximilian Riedel baute das Angebot konsequent aus. 1.400 verschiedene Gläser in mehreren Designlinien hat er mittlerweile im Angebot. Heute bestellen Kunden aus 130 Ländern bei ihm, darunter viele Restaurants. „Weinkenner wissen: Wer etwa Champagner in der Flöte serviert, kann keine gehobene Gastronomie bieten.“ Und lobt: „Der Stanglwirt hat als eines der ersten Häuser erkannt, wie man Wein vollendet präsentiert – und ist vielleicht auch deshalb so vielfach ausgezeichnet.“

“Drinking top wines from the wrong glass means forfeiting pleasure,” says Stanglwirt’s wine director Walter Kaltschik with conviction. Crowned “Sommelier of the Year” by Falstaff, he always matches the wine glass to the individual variety of grape. The company from Tyrol is the world’s only manufacturer whose range of glassware is as exquisite as it is specific: “It’s important where wine hits the taste receptors in the mouth and how it does so. This changes the perception of acidity, for example,” explains CEO Maximilian Riedel: “Each wine is presented in our glassware in the best possible way.”

It was his father Georg who thought up the idea of using glasses specific to the variety and Maximilian Riedel has steadily developed their offering. The range meanwhile includes 1400 different glasses in several design collections. Today orders come in from 130 countries, including many restaurants. “Wine connoisseurs know that anyone serving champagne in a flute doesn’t offer fine dining,” adding, “The Stanglwirt was one of the first to recognise how to present wine the perfect way – and this is possibly also why it has received so many awards.”



Paradeunternehmer Maximilian Riedel (li.)
im Fachgespräch mit Stanglwirt-
Weinchef Walter Kaltschik.
Top businessman Maximilian Riedel (left)
talks shop with Stanglwirt head
sommelier Walter Kaltschik.





WAHLSIEGER

WINNING SELECTION

Die Gourmetbibel Falstaff ist überzeugt: Das vielfältige Weinangebot im Stanglwirt ist absolute Spitzenklasse. Gourmet guide Falstaff is left in no doubt: the wide selection of wines at the Stanglwirt is truly exceptional.

AN PREISE oder Auszeichnungen hat Walter Kaltschik nie gedacht: „Wir haben unser Weinsortiment so stark erweitert, weil wir gesehen haben, dass unsere Gäste diese Vielfalt lieben“, erzählt der Stanglwirt-Weindirektor. Jetzt hat die internationale Gourmetbibel „Falstaff“ diese fast 20 Jahre dauernde Aufbauarbeit üppig belohnt. Der bestens vernetzte Weinkenner wurde 2024 als „Sommelier des Jahres“ gefeiert, jetzt wurde die von ihm und seinem Team verantwortete Weinkarte unter die allerbesten des Landes gewählt. Der Grund, so Kaltschik: „Wir haben 1.200 verschiedene Weine lagernd, die wir zu sehr fairen Preisen anbieten. Unser Keller zeigt bei Topweinen hohe Jahrgangstiefe, deckt die wichtigsten Regionen der Welt ab und begeistert Kenner mit kostbaren Raritäten und so manchem Geheimtipp.“

Walter Kaltschik has never given any thought to prizes or awards. "We have greatly extended our assortment of wines because we saw how much guests love this variety", comments Stanglwirt's head sommelier. The world-renowned gourmet guide "Falstaff" has paid generous tribute to his unceasing efforts over the past 20 years.

The excellently connected wine connoisseur was crowned "Sommelier of the Year" in 2024, and now the wine list he curated with his team has been voted as among the best in the country. Kaltschik explains this as follows: "We stock 1200 different top wines, which we offer at very fair prices. Our cellar includes a great range and depth of vintages, covers the key regions of the world and delights connoisseurs with precious rarities and even one or two insider tips."



RIEDEL FATTO A MANO
black tie

BESUCHEN SIE UNS IN KUFSTEIN

MANUFAKTUR • SHOP • MUSEUM

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

NATUR-KREISLAUF

THE CYCLE OF NATURE

Beim Stanglwirt vereinen sich Luxus und Landwirtschaft zu klimaschützender Harmonie.
At the Stanglwirt, luxury and farming come together in climate-friendly harmony.

Beim Stanglwirt sollen sich alle Gäste wohlfühlen. Nicht nur die mit zwei Beinen, sondern auch die mit Flügeln, Flossen und vier Beinen“, gab Stanglwirt Balthasar Hauser seinen Kindern als Lebensmotto mit auf den Weg. Für seinen Sohn Johannes, als Juniorchef unter anderem auch für die Biolandwirtschaft verantwortlich, ist Tierwohl deshalb eine Herzensangelegenheit. Dafür hat er jetzt mit seinem Mitarbeiter Martin Neugart eine Ochsenzucht gegründet: „Wir haben etwa 30 Kälber pro Jahr. Der männliche Teil wurde früher an Händler verkauft“, erzählt er. „Jetzt können alle Tiere unserer Rinderzucht daheim beim Stanglwirt bleiben.“ Und dort ein himmlisches Leben führen. Im Sommer genießen sie die köstlichen Kräuterwiesen auf der Alm, im Winter sorgt ein Offenstall in Ellmau für gemütlichen Schutz vor rauem Winterwetter. Mit der Ochsenzucht vollendet der Stanglwirt auch den klimaschonenden Kreislauf,

Stanglwirt proprietor Balthasar Hauser passed a very simple message on to his children: “Every guest at the Stanglwirt should feel at home. And not only those with two legs, but also those with wings, fins or fur.” That’s why animal welfare is a matter very close to the heart of his son Johannes, who is the junior director responsible for the organic farm. Now, with his colleague Martin Neugart, he has started breeding beef cattle: “We have about 30 calves a year. Previously, the male ones were sold off to dealers,” he says. “Now all the cattle that we breed can stay at home at the Stanglwirt.” And they lead a heavenly life here. In summer they enjoy the tasty pasture up on the mountain, while in winter an open stable in Ellmau keeps them comfortable and safe from the harsh winter weather. With its cattle breeding programme, the Stanglwirt is also completing a climate-friendly cycle which fits perfectly into the wonderful natural surroundings. “We only feed



© Skyline Medien

Die Hüter der Biolandwirtschaft (v.l.n.r.): Johannes Hauser, Balthasar Hauser und Martin Neugart sorgen mit der Ochsenzucht für Rinderglück. Looking after the organic farm (from l. to r.): Johannes Hauser, Balthasar Hauser and Martin Neugart keep the cattle in their breeding programme happy. →



Eins mit der Natur:
Die Biolandwirtschaft im
Stanglwirt sorgt für Tierwohl,
Klimaschutz – und
kulinarische Highlights.

At one with nature:
the organic farm at the
Stanglwirt is good for animal
welfare, climate protection –
and culinary highlights.



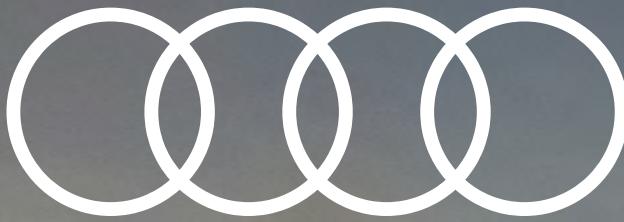


↑ Johannes Hauser (r.) und Mathias Neugart sorgen dafür, dass die Gräser der Biofelder in der Heubelüftungsanlage getrocknet werden und eine Delikatesse für Rinder sind.
Johannes Hauser (r.) and Mathias Neugart make sure that the grass from the organic fields is dried in the hay ventilation system to make a special treat for the cattle.

der sich harmonisch in die prächtige Natur einfügt. „Wir füttern unsere Kühe nur mit Heu von unseren Feldern, auf denen noch nie ein Korn Kunstdünger verstreut wurde“, erzählt Johannes Hauser. Getrocknet wird es in der neuen Heubelüftungsanlage, die anstelle der alten Rindenheizung errichtet wurde. „Dadurch gehen weniger Nährstoffe verloren als bei der Trocknung am Feld, das Futter wird noch hochwertiger.“ Das Beste aber: In der neuen Anlage wird die im Sommer nicht benötigte Wärmeenergie aus dem neuen Stanglwirt-Bioenergie-Kraftwerk sinnvoll in wertvolle Tiernahrung umgewandelt. Der zweite positive Nebeneffekt der Ochsenzucht: Der zusätzliche Stallmist liefert wertvollen Naturdünger. Er sorgt dafür, dass die botanische Vielfalt auf den Feldern der Stanglwirt-Biolandwirtschaft erhalten bleibt und besonders üppig sprießt. Ein ewiger Kreislauf, der den Tieren, der Natur und dem Klimaschutz zugutekommt. Und von dem auch die zweibeinigen Stanglwirt-Gäste profitieren: Alle Produkte aus der Biolandwirtschaft werden in köstliche Delikatessen für die Stanglwirt-Restaurants verwandelt.

our cows on hay from our own fields on which we have never spread a grain of artificial fertiliser,” explains Johannes Hauser. The hay is dried in a new hay ventilation system that was installed on the site of the old tree bark heating plant. “Fewer nutrients are lost than if the hay is dried in the field, and the resulting feed is of even higher quality.” But the best thing is that in summer the new plant can convert the surplus heating energy from the new Stanglwirt bioenergy power plant into precious animal fodder.

The second positive by-product of the cattle rearing programme is that the additional dung from the stables provides valuable natural fertiliser. This ensures that the fields belonging to the Stanglwirt organic farm maintain their botanical diversity and grow particularly lush. It’s a continuous circle that is good for animals, nature and the environment. And the two-legged guests at the Stanglwirt benefit from it too: all the produce from the organic farm is turned into delicious treats served up in the Stanglwirt restaurants.



Entworfen für Leistung, designed für Endorphine.

Der neue Audi e-tron GT quattro* –
mit einer Reichweite von bis zu 622 km**.



Audi Vorsprung durch Technik

*Stromverbrauch (kombiniert): 19,3–17,8 kWh/100 km;
CO₂-Emissionen (kombiniert): 0 g/km; CO₂-Klasse: A.

**Je nach Ausstattung hat der Audi e-tron GT quattro*
eine Reichweite zwischen ca. 575 und 622 km.

Mehr
erfahren



FLOSSSEN HOCH!

RODS IN THE AIR

Die Bachforelle ist einer der Urfische in Tiroler Gewässern. Der Stanglwirt sorgt mit einer neuen Initiative für ihr Überleben.

The brown trout is a fish native to Tyrolean waters and the Stanglwirt is helping to ensure its survival with a new initiative.



INTAKTE Natur heißt nicht nur schöne Wälder und Wiesen“, sagt Stanglwirt-Juniorchef Johannes Hauser. „Auch Menschen und Tiere gehören dazu. Wir müssen lernen, mit- und nebeneinander in ökologischer Harmonie zu leben.“ Dazu gehört auch der Schutz der vom Aussterben bedrohten heimischen Bachforelle: „Das ist ein heimischer Urfisch, der seit vielen Jahrhunderten in unseren Gewässern lebt.“ Der Stanglwirt hat ihr deshalb in seinen privaten Fischereigewässern optimale Bedingungen geschaffen: unverbaute Ufer, natürliche Verläufe mit Becken für den Nachwuchs. Die Population bleibt so auch ohne künstlichen Besatz stabil.

Um auch andere zum Schutz ihrer Gewässer und seiner Bewohner zu bewegen, rief der Stanglwirt gemeinsam mit dem vom ehemaligen ÖSV-Präsidenten Peter Schröcksnadel gegründeten „River and Nature Trust RNT“ zum ersten Tag der Bachforelle.

↑ Johannes Hauser (li.) ist RNT-Botschafter, Peter Schröcksnadel, Stiegl-Bier-Chef Heinrich Dieter Kiener und Stanglwirt Balthasar Hauser gratulieren (v.l.n.r.).
RNT ambassador Johannes Hauser (left) is congratulated by Peter Schröcksnadel, owner of the Stiegl brewery Heinrich Dieter Kiener and Stanglwirt owner Balthasar Hauser (from left to right).

← Balthasar Hauser mit Abt Lukas Dikany vom Stift Schlägl und Juniorchefin Maria Hauser (v.l.n.r.).
Balthasar Hauser with Abbott Lukas Dikany from Stift Schlägl and junior director Maria Hauser (from left to right).



Johannes Hauser ist stolz, dass die Bachforelle in den Stanglwirt-Fischereigewässern einen optimalen Lebensraum findet.
Johannes Hauser is proud that the brown trout has an optimal habitat in the Stanglwirt's fishing waters.

Mit Unterstützung von Sponsoren wurde in Vorträgen und Filmvorführungen auf die Notlage des Naturfisches aufmerksam gemacht, der Stift Schlägl für sein Naturschutzprojekt ausgezeichnet und Johannes Hauser zum RNT-Botschafter ernannt. Eine große Ehre, der er mit konkretem Handeln gerecht werden will. Denn, so Johannes Hauser: „Wo die Bachforelle zurückkehrt, kehrt auch das Leben in unsere Flüsse zurück.“

“An intact ecosystem doesn't just mean lovely forests and fields,” says Stanglwirt junior director Johannes Hauser. “It also includes people and animals. We have to learn to co-exist together in ecological harmony.” This also involves protecting Austria's endangered brown trout: “It is an indigenous fish that has lived in our waters for many hundreds of years.” The Stanglwirt has therefore created optimal

conditions for the species in its private fishing grounds by ensuring undeveloped banks and natural courses with basins for spawning. This keeps the fish population stable without needing to resort to artificial restocking.

To encourage others to also protect their waters and fish, the Stanglwirt teamed up with the “River and Nature Trust RNT” founded by former president of the Austrian Ski Association Peter Schröcksnadel to stage the very first Brown Trout Day. With assistance from sponsors, lectures and film screenings were held to highlight the plight of this wild fish. Highlights included the presentation of an award to the monastery at Stift Schlägl for its nature conservation project and the appointment of Johannes Hauser as RNT ambassador – a great honour which Hauser hopes to live up to with concrete measures. After all, as Johannes says: “Where the brown trout returns, life also returns to our rivers.”

WENN REINHEIT ZUR SCHÖNHEIT WIRD

WHEN PURITY BECOMES BEAUTY

Ein Gespräch zwischen Maria Hauser und Dr. Mariana Mintcheva über das Gleichgewicht zwischen Wissenschaft, Natur und Ästhetik – und warum wahre Schönheit dort beginnt, wo Reinheit spürbar wird.

A conversation between Maria Hauser and Dr. Mariana Mintcheva
on the harmony between science, nature, and aesthetics –
and why true beauty begins where purity becomes tangible.



Maria Hauser: Frau Dr. Mintcheva, MINT by Dr. Mintcheva verbindet Zahnmedizin mit Luxus und Bewusstsein. Was war Ihre Vision?

Dr. Mariana Mintcheva: Ich wollte eine Zahnpflege schaffen, die sich nicht nach Routine, sondern nach Ritual anfühlt – eine Begegnung zwischen High-tech und Natur. MINT steht für holistische Clean Beauty: frei von Schadstoffen, wissenschaftlich präzise und dennoch sinnlich. Der Mund ist ein

Maria Hauser: Dr. Mintcheva, MINT bridges dentistry, luxury, and mindfulness. What was your vision?

Dr. Mariana Mintcheva: I wanted to create oral care that feels like a ritual – a meeting of high technology and nature. MINT represents holistic clean beauty: toxin-free, scientifically precise, yet sensorial. The mouth is a living ecosystem – a microbiome that orchestrates the harmony of heart, metabolism, brain, and immunity.

How far does the influence of the oral microbiome reach?

Further than one might think. Studies reveal connections with heart disease, diabetes, rheumatism, premature birth, and Alzheimer's. The microbiome is the body's first barrier – its invisible guardian. Strengthening it protects far more than just teeth.

How does MINT translate this philosophy into product development?

I translated this concept into four lines: ParoPlus represents regeneration, Biotic strengthens the oral microbiome, Classic protects the family, and Hollywood Smile delivers a radiant whiteness. Our MPT1

Mikrobiom, ein lebendes Ökosystem, das Herz, Stoffwechsel, Gehirn und Immunsystem harmonisch verbindet.

Wie weit reicht der Einfluss des oralen Mikrobioms?

Weiter, als man denkt. Studien zeigen Zusammenhänge mit Herzinfarkt, Diabetes, Rheuma, Frühgeburt und Alzheimer. Das Mikrobiom ist die erste Barriere des Körpers – sein unsichtbarer Wächter. Wer es stärkt, schützt weit mehr als nur Zähne.

Wie übersetzt MINT diesen Ansatz in Produktentwicklung?

Ich habe diesen Gedanken in vier Linien übertragen: ParoPlus steht für Regeneration, Biotic für die Stärkung des Mikrobioms, Classic schützt die Familie und Hollywood Smile für ein unverwechselbar helles Lächeln. Besonders stolz bin ich auf unsere MPT1 Ultra Polish Technology, das Ergebnis von fünf Jahren Forschung in Deutschland und an der University of Indiana. Sie basiert auf biokeramischen Partikeln, die feinste Pigmente – Kaffee, Tee, Rotwein – elektrostatisch lösen, ohne den Schmelz zu beschädigen. Kein Schleifen, sondern mikroskopisches Polieren – Hightech im Dienst natürlicher Schönheit.

Wie kann tägliche Zahnpflege den Körper unterstützen?

Unsere Biotic-Linie mit SymReboot™ LR stärkt das Gleichgewicht des Mikrobioms – die erste Verteidigungslinie des Immunsystems. Während SymReboot™ LR gute Bakterien stabilisiert, repariert Hydroxylapatit mikroskopische Defekte und stärkt den Schmelz – besonders über Nacht. So wird tägliche Pflege zur Prävention.

Es ist so schön, dass MINT so gut zum Stanglwirt passt – zu unserer gelebten Philosophie von Natur, Achtsamkeit und authentischem Luxus.

Uns verbindet dieselbe Haltung: nachhaltiger Luxus, Respekt vor der Natur und Wissenschaft im Dienst des Wohlbefindens. Der Stanglwirt steht für gelebte Authentizität – und das ist auch der Kern von MINT. Wahre Schönheit entsteht, wenn Reinheit und Bewusstsein eins werden. Ich bin so glücklich, dass unsere Produkte im wunderschönen Spa des Stanglwirts erhältlich sind.



Ultra Polish Technology – five years of research in Germany and at the University of Indiana – uses bio-ceramic particles that remove pigments electrostatically, polishing enamel microscopically rather than abrading it.

How can daily oral care support overall health?

Our Biotic line with SymReboot™ LR reinforces the oral microbiome – the body's first line of immune defense. While it stabilizes beneficial bacteria, hydroxyapatite repairs microscopic defects and fortifies enamel, especially overnight. Daily care becomes true prevention.

It's wonderful that MINT aligns so naturally with Stanglwirt – to our lived philosophy of nature, mindfulness, and authentic luxury.

We share the same philosophy: sustainable luxury, respect for nature, and science in the service of well-being. Stanglwirt embodies lived authenticity – and that's also the essence of MINT. True beauty arises when purity and awareness become one.

WÄSCHЕ- IMPERIUM

THE WORLD OF WASHING

Wie Magdalena Hauser die Wäscheberge des Hotels in duftigen Flausch verwandelt.
How Magdalena Hauser keeps the hotel's mountains of laundry fresh and fluffy.

Die Stanglwirtin Magdalena Hauser liebt Traditionen. Deshalb sorgt sie wie jede bäuerliche Hausfrau auch für Sauberkeit und Ordnung in ihrem Daheim. „Dazu gehört, dass auch Bettwäsche und Handtücher für unsere Gäste immer flauschig-frisch duften.“ Eine mächtige Herausforderung: Schließlich gibt es nicht nur 170 Zimmer und Suiten zu versorgen, auch die 12.000 Quadratmeter großen Wellnesswelten, das Spa mit 1.200 Quadratmetern und der Fitnessgarten mit 500 Quadratmetern brauchen täglich Tausende Handtücher. „Wir haben etwa drei Tonnen Wäsche, die wir jeden Tag waschen“, erzählt Magdalena Hauser. Das macht sie mit ihrem sechsköpfigen Team selbst. Dadurch werden eine Menge Fahrten mit Lkw eingespart und die Wasservorräte der Gemeinde geschont. „Wir haben Gott sei Dank unser eigenes Wasser“, ist die

Stanglwirt owner Magdalena Hauser loves tradition. And like every good home-maker, she ensures her house is clean and tidy. “This involves ensuring that our guests’ bedlinen and towels are always fresh and fluffy.” Quite a challenge: After all, it’s not just the 170 rooms and suites she has to contend with. Thousands of towels are also needed every day by the 12,000 m² wellness worlds, the 1,200 m² spa and the 500 m² Fitness Garden. “We wash around three tons of laundry every single day”, explains Hauser. She manages this herself, aided by a team of six, so saving countless trips with laundry vans as well as sparing local water resources. “Thank heavens we have our own water



© Michael Maritsch

↑ Magdalena Hauser überprüft mit ihrem Team laufend die Qualität der angelieferten Zimmerwäsche.
Magdalena Hauser and her team also constantly check the quality of the laundry for the rooms.

Die Waschmaschinen sind im Dauereinsatz, die Chef ist selbst regelmäßig vor Ort.
The washing machines run non-stop, and the head of laundry is never far away. →





3000kg

Wäsche werden in der Stanglwirt-Waschküche täglich gewaschen.
of laundry is washed at Stanglwirt's laundry every day of the week.

180min

dauert es ab der Anlieferung, bis ein Handtuch sauber, duftig-frisch und zimmerfertig gefaltet ist.
is all it takes from delivery until a towel is clean, fluffy and folded up ready for guests.



↑ Flausch der Sinne: Frisch gewaschen und sorgfältig gefaltet, warten die Handtücher auf das Housekeeping.
Art of the senses: Freshly laundered and carefully folded towels await the ministrations of Housekeeping.

Stanglwirtin stolz. Auch beim Waschmitteleinsatz regiert der grüne Gedanke: Die modernen Maschinen in der Stanglwirt-Waschküche pumpen nur die exakt für die Wäsche benötigte Menge in die Waschtrommel. Dermatologische Prüfungen sorgen dafür, dass selbst Gäste mit empfindlicher Haut die kuscheligen Handtücher mit dem goldenen Stanglwirt-Schriftzug bedenkenlos genießen können.

Laufend kommt die Stanglwirtin selbst in die Waschküche, um für Notfälle zur Verfügung zu stehen. Etwa wenn eine Maschine streikt und frische Wäsche knapp wird. „Dafür habe ich meine Reserven“, erzählt Magdalena Hauser von geheimen Schatzkammern, die sie in diesem Fall öffnet. Laufend überprüft sie auch, ob die Wäsche ihrem Qualitätsanspruch genügt. Wenn nicht, wird ausgetauscht. Aber nicht weggeworfen, wie die Stanglwirtin betont: „Alte Handtücher kommen als Putzlappen zum Einsatz.“ So reduziert man Müllberge. Auch das gehört zum grünen Weg im Stanglwirt.

supply”, states Hauser with pride. ‘Green’ is also the order of the day when it comes to detergent: the modern machines in Stanglwirt’s laundry room precisely measure out the right amount of detergent for each load. Dermatological tests ensure that even guests with sensitive skin won’t get rubbed up the wrong way when using the soft towels bearing the hotel’s name in gold.

Hauser is used to getting stuck in when things get hectic in the laundry room, for example, when a machine goes on strike and fresh laundry is in short supply. “I’ve got my spares to fall back on”, says Hauser, speaking of the secret treasure chambers she opens up in such situations. She also regularly checks that towels and bedlinen live up to her quality standards. If not, it’s quickly replaced. But not thrown away Hauser is keen to point out, adding: “Old towels will go on to be used as cleaning rags.” This cuts down on waste, another of the Stanglwirt’s eco principles.



Experience true peace every night.

Our down duvets, pillows, and premium satin bedding are carefully made from selected natural materials — for outstanding comfort that sets new standards.

info@scharrel.com



www.scharrel.com



SAITEN-WEISE

MUSIC FOR THE SOUL

Seit 40 Jahren sorgt Hans Waltl als unser legendärer „Zither Hansi“ im Stanglwirt für romantische Winterabende.

For 40 years Hans Waltl, our legendary “Zither Hansi”, has staged romantic winter evenings at the Stanglwirt.

BEHAGLICH wärmt das Kaminfeuer das heimelige Restaurant „Stangl-Alm“ aus uraltem Holz, vor den Fenstern tanzen die Schneeflocken – schöner kann ein Winterabend nicht mehr werden. Außer Hans Waltl sorgt für die musikalische Untermalung. Seit 40 Jahren sorgt er als „Zither Hansi“ für romantische Stimmung im Stanglwirt. Schon mit 15 Jahren trat der hochtalentierte Musiker vor Publikum auf, mit 16 wurde er sogar vom renommierten „Marbella Club“ in Spanien verpflichtet. Im Mai 1985 lud ihn Stanglwirt Balthasar Hauser zum Vorspiel – und war begeistert. „Wir einigten uns per Handschlag“, lacht der gelernte Tischler und Nebenerwerbsbauer. An bis zu 250 Abenden im Jahr trat er exklusiv im Stanglwirt auf. Jetzt, als Pensionist, tritt er leiser. Aber er verspricht: „Ab Jänner 2026 bin ich immer wieder auf der Stangl-Alm zu hören.“

The open fireplace creates a cosy warmth in the rustic “Stangl-Alm” restaurant, snowflakes tumble down from the sky outside – winter evenings just can't get any better. Unless you're relaxing to the strains of Hans Waltl's zither. For 40 years “Zither Hansi” has created a romantic ambience at the Stanglwirt. This highly talented musician was already performing in public at the age of 15, and at 16 he was even engaged to play at the prestigious Marbella Club in Spain. In May 1985 Balthasar Hauser invited Waltl to audition for the Stanglwirt – and was enchanted. “We shook hands on it right away,” laughs the trained joiner and part-time farmer. He used to perform exclusively at the Stanglwirt up to 250 evenings a year. He may have scaled back a bit now in retirement, but he promises that “From January 2026 you'll hear me playing every now and then on the Stangl-Alm again.”



CHOPARD HAPPY DIAMONDS KITZBÜHEL ANHÄNGER

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

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

Exklusiv bei Juwelier Schroll – Vorderstadt 23 – 6370 Kitzbühel

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860

Foto Fam. Schroll: ©Franz Miko & Paul Dahan



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

Christopher & Yvonne Schroll



SCHROLL
KITZBÜHEL

„MAN BRAUCHT RESERVEN“

“HAVING RESERVES IS ESSENTIAL”

Balthasar Hauser erzählt, wie der Stanglwirt die Kraft für Pioniertaten findet.

Balthasar Hauser tells us how the Stanglwirt finds the strength for its pioneering projects.

Die Feuerwehr Going ehrte Sie mit der Floriani-Medaille für die großzügige Unterstützung.

Wie kam es zu diesem Engagement?

Wir unterstützen die Feuerwehr seit Generationen! Am 7. Juli 1930 war ein Gast so betrunken, dass wir ihn zu seinem Schutz in einen Holzschuppen neben dem Gasthof legten, damit er seinen Rausch ausschlafen konnte. Vielleicht wachte er auf und wollte sich eine Pfeife anzünden – jedenfalls hat er einen Großbrand ausgelöst, der unser gesamtes Anwesen bedrohte. Gott sei Dank wurde schon 1722 ein Löschteich angelegt. Damit konnten meine Vorfahren ein Übergreifen des Feuers verzögern. Wirklich gelöscht hat den Brand aber erst die Feuerwehr Ellmau. Sie waren die Einzigen in der Umgebung, die eine Motorspritze hatten. Diese wurde an das einzige verfügbare Motorfahrzeug, das Postauto, gehängt und zu uns gebracht. Die damalige Stanglwirtin, meine Großtante Maria Schlechter, förderte die Feuerwehr in Going sehr stark und wurde sogar Fahnenpatin. Eine Rolle, die meine Tochter Maria mit der Restaurierung der Fahne übernahm.

Gab es noch weitere Brandkatastrophen?

Wir hatten insgesamt drei Großbrände. Aber schon meine Großtante wusste, wie man aus dem Minus ein Plus machte. Der Brand 1930 hat Nebenge-

bäude zerstört. Maria Schlechter baute sie wieder auf und richtete einfache Zimmer zum Wohnen und Übernachten für Fremde ein. Damit hat sie den Grundstein für das Hotel gelegt.

Bei den anderen beiden Bränden rettete die Feuerwehr Going den Stanglwirt?

Ja, beim letzten Großbrand vor 55 Jahren waren 30 Löschzüge aus der ganzen Umgebung im Einsatz. Das Schlimmste konnte aber nur verhindert werden, weil wir den Löschteich als Wasserreserve hatten. Reserven sind das Wichtigste!

Sie meinen Wasserreserven?

Man braucht überall im Leben Reserven, geistige, körperliche, Zeit-, Raum- und Energiereserven. 1980 haben wir als erstes Hotel Europas eine Rindenheizung gebaut, obwohl wir eine neue Ölheizung hatten und keine Unterstützung von Staat, Land oder Gemeinde bekamen. Rindenheizungen standen auf keiner ihrer Förderlisten – was kein Wunder ist, weil zuvor noch keine gebaut wurde. Aber mir gefiel die Idee, mit dem Abfall aus den benachbarten Sägewerken ein Hotel zu heizen. Also haben wir die Rindenheizung gebaut, mit einer schwedischen Firma. Das waren damals die Einzigen, die so etwas konn-



Balthasar Hauser setzte im Stanglwirt viele ökologische Pioniertaten um. Balthasar Hauser has implemented many environmentally pioneering projects at the Stanglwirt.

„Wir sind das erste Hotel Europas, das mit Strom und Wärme einen klimapositiven Beitrag leistet.“
„We are the first hotel in Europe to make a positive impact on the climate with our heating and electricity.“

→ Der Stanglwirt schafft Zusammenhänge. Deshalb wurde zur Biolandwirtschaft ein Biohotel gebaut, das jetzt durch das neue Bioenergie-Kraftwerk mit Wärme und Strom versorgt wird.

ten. Am Anfang hat das gar nicht funktioniert. Die schneedeckten Rinden, die wir von den Sägemühlen bekamen, waren viel zu nass. Sie haben nicht gebrannt, nur geraucht, fürchterlich geraucht! Alles war schwarz, ganz Going verschwand unter einer Rauchwolke. Gerettet wurden wir von unserer Raumreserve. Wir hatten Platz für eine neue Halle, in der die Rinden trocknen konnten. Dann hat die Heizung 44 Jahre lang wunderbar und klimaneutral funktioniert.

Jetzt wird sie durch das neue Stanglwirt-Bio-energie-Kraftwerk ersetzt, das nicht nur Wärme, sondern auch Strom liefert und sogar einen maßgeblichen klimapositiven Beitrag leistet.

Das haben wir auch unseren Nachbarn zu verdanken, die guten Beziehungen zu ihnen schaffen eine Reserve. Christine Embacher hat eine stillgelegte Sägemühle geerbt, die vor Jahrhunderten zum Stanglwirt gehörte. Es ist eine große Geste der Verbundenheit, dass sie uns zum Kauf angeboten wurde. Ihr Sohn, Klaus Embacher, erzählte mir von der enorm zukunftsfähigen Tiroler Firma Syncraft, bei der er angestellt ist. Dort wurden Anlagen erfunden, die Strom und Wärme aus Holz produzieren – und dadurch zur Klimapositivität beitragen. Da hat es bei mir geklingelt! Beim Stanglwirt wollen wir immer Zusammenhänge schaffen. Deshalb haben wir zur Biolandwirtschaft das Biohotel gebaut, als Erste in ganz Europa. Da passt das neue Bioenergie-Kraftwerk wunderbar dazu, weil es nicht nur klimaneutral ist – sondern nachweislich auch einen nicht unbeträchtlichen klimapositiven Beitrag leistet.

Der Bau war aber ein Risiko ...

Ja, weil so eine Anlage noch nie für ein Hotel gebaut wurde. Wir sind das erste Hotel in Europa, das seine Energie auf klimapositivem Wege mit dem Schadholz aus nachhaltigen Wäldern der Region erzeugt. Das ist zertifiziert. Und als Restprodukt bleibt zudem kostbare Pflanzenkohle übrig, die bei den Bauern als hochwertiger Dünger gefragt ist.



The fire brigade in Going has honoured you with the Saint Florian Medal in recognition of your generous support. How did this involvement come about?

We have been supporting the fire brigade for generations! On 7 July 1930, one of the guests was so drunk that, for his own protection, we put him in a wooden shed next to the inn to sleep it off. Maybe he woke up and wanted to light his pipe, but in any case, he started a huge fire that put our entire property at risk! Thank God that a fire pond had been dug as long ago as 1722, which enabled my predecessors to stop the fire from taking hold. But it was only once the fire brigade from Ellmau arrived – as the only force in the area to have a motorised pump – that it was fully extinguished. They attached it to the only available motor vehicle, the post bus, and brought



← The Stanglwirt creates connections. That's why a Green Spa Resort was built on an organic farm and the hotel is now supplied with heating and electricity by a new bioenergy power plant.

Yes, in the last major fire 55 years ago, 30 fire engines were called in from all over the area. But we only avoided disaster because we had the water in the fire pond in reserve. Having reserves is essential!

Do you mean of water?

You need reserves in all areas of life: mental and physical reserves and reserves of time, space and energy. In 1980, we were the first hotel in Europe to install a tree bark heating system even though we already had a modern oil-fired boiler. We didn't even receive any subsidies from central, regional or local government, as none of them had tree bark heating on their list of eligible systems – which was not surprising considering no such system had ever been built before. But I liked the idea of using waste products from the neighbouring sawmills to heat the hotel so we worked with a Swedish company to install the tree bark heating system. Back then, they were the only people who knew how to do it. At first, it didn't work at all. The snow-covered bark that we got from the sawmills was far too wet. It didn't burn, just smoked – smoked terribly! The air went black, and the whole Village of Going disappeared under a cloud of smoke. We were saved then by our reserves of space: we had space to build a new barn where the bark could dry. After that, this climate-neutral form of heating worked perfectly for 44 years.

Now it is being replaced by the new Stanglwirt bioenergy power plant, which supplies not only heat but also electricity and has an even more significant impact on protecting the environment.

We have our neighbours to thank for that, so our good relations with them also created a kind of reserve. Christine Embacher inherited a disused sawmill that used to belong to the Stanglwirt hundreds of years ago. In a generous gesture of solidarity, she offered to let us buy it. Her son, Klaus Embacher, told me about the hugely forward-looking Tyrolean company Syncraft where he works.

it here. The landlady of the Stanglwirt at the time, my great-aunt Maria Schlechter, was a big supporter of the fire brigade in Going and even became its honorary flag-bearer. My daughter Maria took on the same role when the flag was restored.

Have there been any other catastrophic fires?

We have had three major fires altogether. But my great-aunt, even back then, knew how to turn a negative into a positive. The fire in 1930 destroyed some outbuildings, which Maria Schlechter rebuilt into simple rooms where travellers could stay and spend the night. With that, she laid the foundations for the hotel of today.

With the other two fires, was it the Going fire brigade that saved the Stanglwirt?



↑ Für seine Unterstützung wurde Balthasar Hauser von der Goinger Feuerwehr mit der Floriani-Medaille geehrt. Maria Hauser übernahm die Fahnenpatenschaft.
Balthasar Hauser has been awarded the Floriani Medal by the Going fire brigade for his support. Maria Hauser has taken on the role of honorary flag-bearer.

↑ Der Löschteich (der heutige Schwanenteich) wurde schon 1722 angelegt. Er rettete den Stanglwirt bei drei großen Brandkatastrophen.

The fire pond (now known as the swan pond) was first created back in 1722. It has saved the Stanglwirt in three major fires.

They have invented systems that produce both heat and electricity from wood – thereby bringing positive environmental benefits. That struck a chord with me! Here at the Stanglwirt, we're always trying to make connections. That's why we built the Green Spa Resort attached to the organic farm, the first hotel of its kind in Europe. The new bioenergy power plant fits in beautifully, because it's not just climate-neutral but has been proven to actually make a climate-positive contribution to the environment.

But you took a risk in building it...

Yes, because a system like that had never been built for a hotel before. We're the first hotel in Europe to generate its own energy in a climate-positive manner, using waste wood from sustainable forests in the region. All that has been certified. And it also produces valuable biochar as a by-product which is in demand from farmers as a useful fertiliser.

SERAFINO CONSOLI

JEWELRY



SCHROLL
KITZBÜHEL

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

WILD HERBS

& LOCAL HEROES

Pur, ehrlich & wirkungsvoll:
Hautpflege von Valentina & Philippa.
Pure, honest and effective:
skincare from Valentina & Philippa.

Sein dem Anfang einer gemeinsamen Idee, geteilter Werte und einer Philosophie, die Haut und Seele berühren soll, haben Maria Hauser und Ursula Kaufmann – Eigentümerin und Visionärin von Valentina & Philippa Body Care – eine Pflegelinie für den Stanglwirt kreiert. Diese Linie verbindet Natürlichkeit mit den reinsten Essensen, berührt die Sinne und wird regional produziert. Mit dem Blick aufs Ganze sollte eine Pflegelinie entstehen, die Haut verwöhnt, nährt und schützt. Die Duftkomposition und die Essensen aus heimische Kräutern spiegeln die Reinheit der Natur und erinnern an lange Waldspaziergänge. Wohltuend für Haut und Seele – speziell für den Stanglwirt umgesetzt.

Für Ursula Kaufmann von Valentina & Philippa steht höchste Qualität der Inhaltsstoffe an erster Stelle: natürliche Inhaltsstoffe aus kontrolliertem Anbau, größtenteils zertifizierte Zutaten. Nachhaltigkeit und ein soziales Miteinander werden nicht nur ausgesprochen, sondern gelebt – ökologisch und ökonomisch im Einklang mit der Natur, Mensch und Ressourcen. Alle Produkte werden in sorgfältiger Handarbeit im Herzen des Bregenzerwald gefertigt und gewährleisten höchste Qualität sowie Einzigartigkeit. Von der Ernte, der Herstellung, Verpackung bis zum Eintreffen im Stanglwirt: umweltbewusste Produktionsprozes-



Owner Maria Hauser and Valentina & Philippa body care visionary Ursula Kaufmann came together right from the outset with a common vision, shared values and a philosophy intended to touch both the skin and soul alike – to create a skincare line for Stanglwirt. This line combines naturalness with the purest essences, appeals to the senses and is produced locally. Taking a holistic view gives rise to a skincare line which pampers, nourishes and protects the skin. The blend of fragrances and essences made from native herbs reflects the purity of nature and is reminiscent of long walks in the forest. Soothing for both the skin and soul – specially created for Stanglwirt.

High-quality ingredients are top priority for Ursula Kaufmann from Valentina & Philippa: natural ingredients from controlled, mostly certified sources. Sustainability and social harmony are not simply stated values, but rather the company embodies them – environmentally and economically in harmony with nature, people and resources. All products are painstakingly hand-created in the heart of the Bregenzerwald and provide utmost quality and individuality. Environmentally conscious production processes are used – from harvesting, manufacturing and packaging to transportation to Stanglwirt. Pure essential oils and plant



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

se. Reine ätherische Öle und Pflanzenextrakte sorgen für einen angenehmen Duft und vielseitige Pflege – auch für empfindliche und problematische Haut.

Seit Beginn von Valentina & Philippa lebt Ursula Kaufmann diese Philosophie. Altes traditionelles Pflanzenheilwissen sowie innovative Produktionsverfahren machen die Pflegelinie, Raumdüfte, Body Oil und die baldige Wirkstoff-Face-Linie zu etwas ganz Besonderem. Die Heilkräuter, unsere Local Heroes finden sich in unserer Region, wie Lindenblüte, Kamille, Ringelblume, Malve, Salbei, Brennnessel; kombiniert mit Pflanzenpeptiden, Proteinen, Ölen und Aloe Vera, entsteht so die besonderen Pflegelinie. Wild Herbs & Local Heroes – exklusiv handcrafted for Stanglwirt – finden Sie in den Zimmern, Suiten und Spa. Die gesamte Pflegelinie und Raumdüfte gibt es im Stanglshop und im Stanglwirt Online-Shop – als Erinnerungen an die Glücksmomente daheim beim Stanglwirt.

extracts provide a delightful aroma and versatile care – even for sensitive and problem skin.

Valentina & Philippa has embodied this philosophy right from the start. Ancient, traditional herbal medicine as well as innovative production methods make the skincare line, room fragrances, body oil and the upcoming active facial skincare line truly special. The healing plants – local heroes from our region – such as lime blossom, camomile, marigold, mallow, sage and nettle, combined with plant peptides, proteins, oils and aloe vera, create a truly special skincare line. Wild herbs & local heroes – exclusively hand-crafted for Stanglwirt – is available in the rooms, suites and spa. The entire skincare line and room fragrances are available in the Stangl-Shop and the Stanglwirt Online-Shop – as mementos of happy times spent at Stanglwirt.

DIE ENERGIE DER WÄLDER

THE ENERGY OF THE FORESTS

Der Stanglwirt erzeugt im neuen Bioenergie-Kraftwerk eigene Wärme und Strom und leistet damit einen maßgeblichen klimapositiven Beitrag.

The Stanglwirt hotel generates its own heat and electricity in a new green energy power plant and is thus making a significant climate-positive contribution to the environment.

Stanglwirt

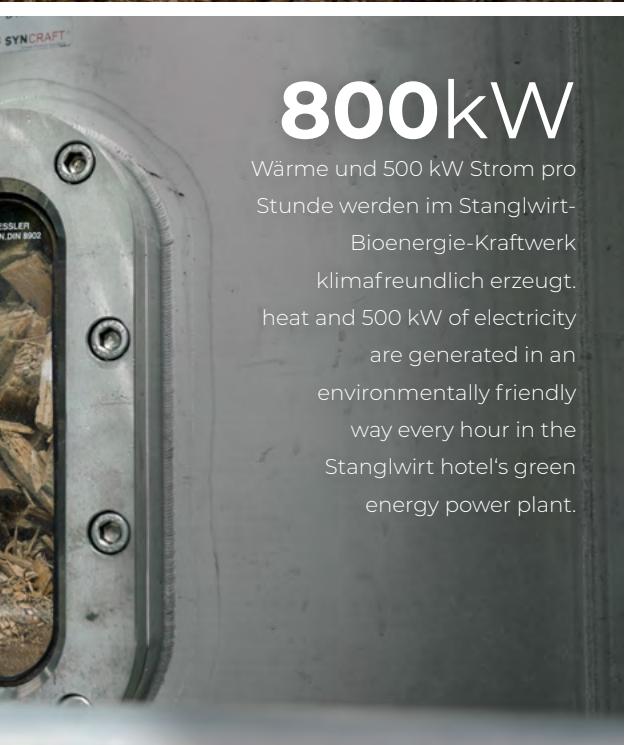
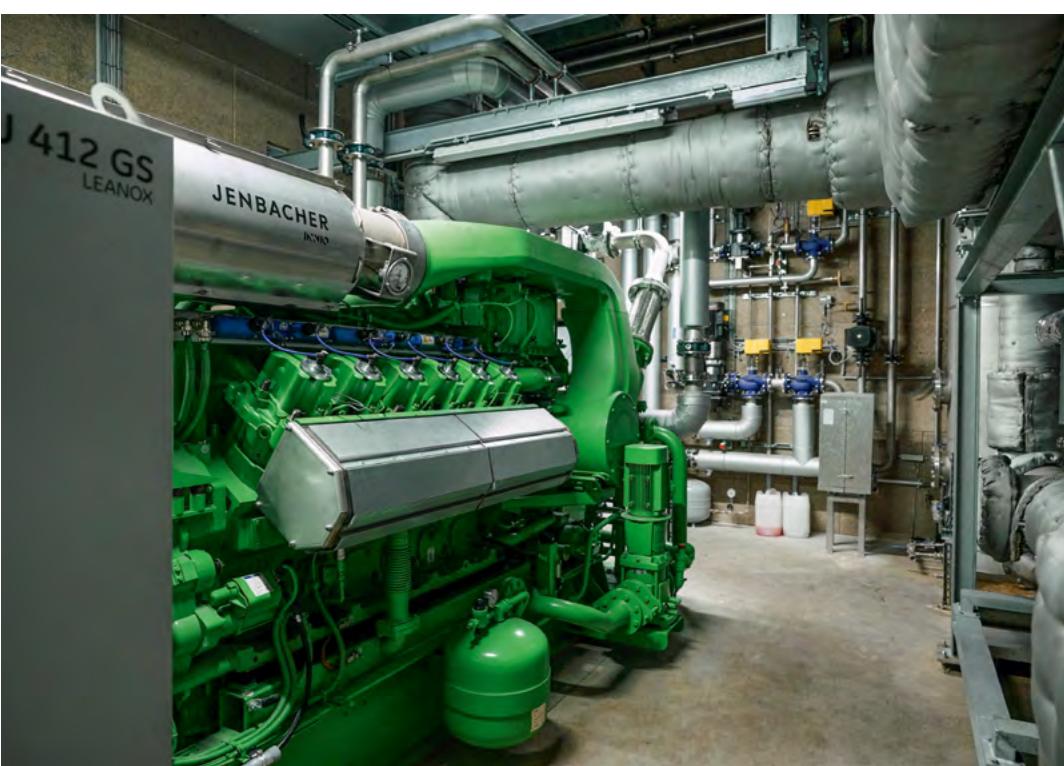


BIOENERGIE

Nehmen, was da ist: Das Bekenntnis zu Ökologie und Regionalität gilt im Stanglwirt auch in Energiefragen. Holz gibt es in Tirol mehr als genug. Deshalb setzte Balthasar Hauser schon vor mehr als 40 Jahren auf eine Rindenheizung – als erstes Hotel der Welt und trotz der neuen Ölheizung, die kurz zuvor angeschafft wurde. „Aber“, so Balthasar Hauser, „Erdöl passte nicht zu unserem Biohotel.“ Jetzt war die Rindenheizung in die Jahre gekommen und musste getauscht werden. Also setzte der Stanglwirt die nächste Pioniertat – mit einem eigenen Bioenergie-Kraftwerk leistet er einen maßgeblichen klimapositiven Beitrag. Das heißt: Das Werk versorgt das Hotel mit Wärme und Strom – und bindet dabei gleichzeitig klimaschädliches CO₂. Ermöglicht wurde dieses Kunststück durch eine Entwicklung des jungen Tiroler Unternehmens Syncraft. „In ihren Anlagen wird das Holz nicht verbrannt, sondern in einem Pyrolyseprozess entgast“, erklärt Stanglwirt-Juniorchef Johannes Hauser. Mit diesem Gas wird der Generator angetrieben – auch dieser stammt aus Tirol –, der wiederum Strom für den Stanglwirt erzeugt. Die dabei entstehende Wärme wird in einem Wasserpuffer gespeichert, der dann das Fünf-Sterne-Bio- und -Wellnessresort heizt. „Das Beste aber“, erklärt Johannes Hauser: „In einem normalen Heizkraftwerk wird Biomasse verbrannt. Dabei entsteht CO₂ und Asche. Bei unserer Anlage wird nur entgast. Ein Teil des CO₂ wird in der Pflanzenkohle dauerhaft gebunden.“ Und selbst die ist heiß begehrt: Landwirte schätzen sie als

Using what's there: Stanglwirt also attaches a great deal of importance to the environment and local producers when it comes to energy matters. There's more than enough wood in the Tyrol region, which is why Balthasar Hauser decided more than 40 years ago to install a tree bark heating system – the first hotel in the world to do so, and in spite of the new oil heating system that had been purchased shortly before. “However”, explained Balthasar Hauser, “crude oil has no place in our green hotel.” The tree bark heating system had seen better days and needed to be replaced. The Stanglwirt hotel therefore came up with another pioneering solution – with its own green energy power plant, it is making a significant climate-positive contribution to the environment. The upshot: the plant supplies heat and electricity to the hotel, while at the same time limiting levels of climate-damaging CO₂. This feat was achieved with the help of a new development from Syncraft, a recently established company in the Tyrol. “Wood is not burned in their systems; it's degassed in a pyrolysis process”, explains Stanglwirt's junior director Johannes Hauser. This gas is then used to power the generator – which also comes from the Tyrol – and which in turn is used to generate electricity for the hotel. The heat produced is stored in a water-buffering system, which provides heat for the five-star Green Spa resort. “What's really smart about all this”, according to Johannes Hauser, “is that in a normal thermal power plant the biomass is incinerated, producing CO₂ and ash. In our system, the only process involved is degassing. Some of the CO₂ is permanently absorbed by the vegetable carbon.”







↑ Marcel Huber, Geschäftsführer Syncraft; Walter Embacher, Stanglwirt-Bioenergie-Werksleiter; Alexander Hochfilzer, Bürgermeister Going; Anton Mattle, Landeshauptmann von Tirol; Balthasar Hauser; Magdalena Hauser; Maria Hauser; Joko Winterscheidt, Pate des Bioenergie-Kraftwerks; Elisabeth Hauser-Benz; Domkapitular Dr. Josef J. Pletzer; Johannes Hauser (v.l.n.r.). Marcel Huber, managing director of Syncraft; Walter Embacher, Stanglwirt's green energy plant director; Alexander Hochfilzer, mayor of Going; Anton Mattle, governor of Tyrol; Balthasar Hauser; Magdalena Hauser; Maria Hauser; Joko Winterscheidt, patrons of the green energy power plant; Elisabeth Hauser-Benz; Canon Dr. Josef J. Pletzer; Johannes Hauser (from l. to r.).

ökologischen Dünger, die Industrie als wichtigen Rohstoff etwa für die Stahlerzeugung, als Ersatz für Braun- und Steinkohle, selbst die Hersteller von Kosmetikartikeln nutzen Pflanzenkohle.

Der Stanglwirt ist das erste Hotel der Welt, das so eine Anlage nutzt. Offiziell wurde diese im Oktober 2025 eingeweiht – ein Herzensanlass, den sich politische und kirchliche Würdenträger ebenso wenig entgehen lassen wollten wie viele prominente Mitbürger. Der Probebetrieb lief freilich schon viel länger. Am 24. Januar 2024 ging das Bioenergie-Kraftwerk erstmals in Betrieb, „seither funktioniert es wunderbar“, ist Johannes Hauser begeistert. Dafür sorgt Walter Embacher. Der Sohn des Stanglwirt-Nachbarn hat den Hausers die Syncraft-Erfahrung ans Herz gelegt und sein Vater Walter wurde gleich als Leiter des Kraftwerks engagiert. Er stimmte die Anlage auf den Hotelbedarf exakt ab und organisierte die Zertifizierung. „Um zu bestätigen, dass wir das Holz für das Kraftwerk nur aus regionalen und nachhaltig bewirtschafteten Wäldern beziehen und auch Schadholz dafür nutzen.“ Ebenso wichtig ist für Johannes Hauser, „dass wir mit unserem neuen Kraftwerk 5.000 Tonnen CO₂ im Jahr einsparen. Natürlich wäre ein Anschluss an das Gasnetz die billigere und einfachere Lösung gewesen. Aber uns ist die Umwelt wichtiger als Geld.“

This itself is highly prized: farmers value it as an environmentally friendly fertilizer, industry uses it as a key raw material in steel production, for example, and as a substitute for lignite and coal, and it's even used by producers of cosmetics.

Stanglwirt is the first hotel in the world to use such a system. It was officially commissioned in October 2025 – an event that the political and religious dignitaries, not to mention many prominent personalities, didn't want to miss. However, testing had been going on for some time before then. The green energy power plant was fired up for the first time on 24th January 2024, “since then it's been running like a dream”, enthuses Johannes Hauser. This is Walter Embacher's field: the son of the Stanglwirt's neighbours strongly encouraged the Hausers to use the Syncraft invention and Walter, his father, was duly appointed plant director. He tweaked the system so it precisely met the needs of the hotel and arranged its certification. “We had to certify that we only obtained wood for the power plant from regional, sustainably managed forests and also used waste wood.” Another important factor for Johannes Hauser is, “that our new power plant enables us to save 5,000 tonnes of CO₂ every year. Of course, connecting to the gas network would have been cheaper and simpler, but for us, the environment is more important than money.”

Unser Geld in unserer Welt

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

Das wirkt und bewirkt!

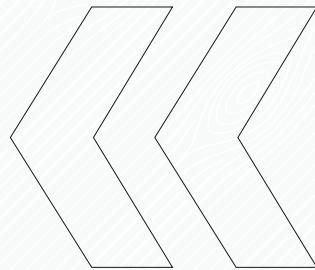




© Loewenzahn

↑ Der Stanglwirt ist Österreichs einziges „Beyond Green“-Hotel. The Stanglwirt is Austria's only “Beyond Green” hotel.

BLEIBENDE SCHÖNHEIT LASTING BEAUTY



Freunde Traditionen erkunden, die Welt mit anderen Augen sehen, Zeit für eigene Gedanken finden – Reisen und Urlaub sind entscheidend für den menschlichen Fortschritt. Um dabei die Auswirkungen auf die Umwelt gering zu halten, gründete Lindsey Ueberroth 2021 die Plattform „Beyond Green“. Darauf versammelt die CEO der New Yorker Preferred Travel Group „ein Portfolio an ikonischen Hotels und Lodges, die unermüdlich am Schutz von Biodiversität, regionalen Kulturen und dem Wohlstand der Bevölkerung arbeiten“. Weltweit erfüllen nur wenige Häuser ihre hohen Ansprüche. In Österreich schaffte nur der Stanglwirt die Auszeichnung mit dem „Beyond Green“-Label. Juniorchefin Maria Hauser: „Beyond Green überprüft uns mehrmals jährlich anonym und mit unabhängigen Testern. Es ist eine große Ehre für uns, Teil dieser elitären Plattform zu sein. Und eine Bestätigung, dass unser Herzensweg der richtige ist.“

To explore different traditions, see the world with fresh eyes, or simply to find time to think – holidays and travel are essential for human progress. The “Beyond Green” platform was set up by Lindsey Ueberroth in 2021 to minimise the impact of tourism on the environment. With that in mind, the CEO of the New York-based Preferred Travel Group has put together “a portfolio of iconic hotels and lodges that work tirelessly to protect biodiversity, regional cultures and the welfare of the local population.” Very few hotels anywhere in the world meet her high standards – and in Austria, only the Stanglwirt has been awarded the “Beyond Green” label. As junior director Maria Hauser explains: “Beyond Green assesses us several times a year, anonymously and using independent inspectors. It's an enormous honour for us to be a part of this elite platform. And it confirms to us that, by following our hearts, we are on the right track.”

Quality Time at Home.



**Big
Green
Egg®**

THE ULTIMATE





leo willwer
SINCE 1920

BEGEISTERUNG, HERZ UND VIEL HUMOR

ENTHUSIASM, WARMTH AND A
LIGHT-HEARTED APPROACH

Seit 35 Jahren ist Hotel Direktorin Trixi Moser dem
Stanglwirt treu. Jetzt bekommt sie Verstärkung.
Hotel Manager Trixi Moser has been loyal to the Stanglwirt
for 35 years. But reinforcements have now arrived.

Kein Computer, kein Handy, kein Internet: Als Trixi Moser 1990 beim Stanglwirt anheuerte, regierten noch Fax und Telex. „Man kann sich gar nicht mehr vorstellen, wie das alles funktioniert hat“, lacht die Hoteldirektorin, „und wie klein das Hotel damals noch war.“ Viele Gäste, die sie damals kennenlernte, wurden längst zu Freunden. „Das Schöne ist: Sie kommen weiterhin zu uns – und auch ihre längst erwachsenen Kinder sind zu Stammgästen geworden. Von manchen Familien lerne ich schon die dritte Generation kennen!“ Geliebt wird die begeisterte Skifahrerin und ehemalige Spitzensportlerin von Jung und Alt: weil sie sich für jeden Zeit nimmt, mit herzlicher Offenheit und viel Humor auch beschwerliche Anreisen schnell vergessen lässt und immer ein offenes Ohr für persönliche An-

No computers, mobiles or Internet: when Trixi Moser hired staff at the Stanglwirt in 1990, fax and telex still reigned supreme. “It seems like another world when I think how we used to do things back then”, explains hotel manager Moser. “And how small the hotel still was in those days.” Many of the guests she met back then have become old friends. “The wonderful thing is that they keep coming back – as do their grown-up children who we now greet as regular guests to the Stanglwirt. I’ve even got to know the third generation of some families!” The passionate skier and former top sportswoman is popular with both young and old, as she takes time for every guest. Her warm, open manner and light-hearted approach soon smooth away any stresses in the journey. She always has a sympathetic ear for personal matters,



Ebenso schnell wie die Angebote für Gäste wachsen die Aufgaben der Hoteldirektoren Trixi Moser und Daniel Campbell.

As the offer for guests grows, so does the workload for hotel managers Trixi Moser and Daniel Campbell.

„Der Stanglwirt bleibt das geliebte Daheim für die großartigsten Gäste der ganzen Welt.“
“The Stanglwirt remains a second home for our wonderful guests.”



↑ Daniel Campbell kümmert sich vor allem um Gastronomie, Wellness, Baustellen und IT. Daniel Campbell mainly looks after catering, wellness, construction and IT.



↑ Hoteldirektorin Trixi Moser kam schon 1990 zum Stanglwirt, der ihr zum geliebten Daheim geworden ist. Hotel manager Trixi Moser joined Stanglwirt in 1990, and has come to call it her second home.

liegen hat. Schnell wird eine Lösung gefunden, meist mit Unterstützung ihrer Assistentin Sabrina Wimmer. Seit 25 Jahren hält sie Trixi Moser den Rücken frei. Auch das ist ein Beleg, welche Wertschätzung die Hoteldirektorin bei den Mitarbeitern genießt.

Bei vielen Aufgaben, die etwa durch Digitalisierung, neue Restaurants und Angebote für die Hotelgäste laufend zunehmen, reicht aber auch der volle Einsatz der treuen Mitarbeiterin nicht aus. Dafür braucht es einen zweiten Hoteldirektor. Diese Aufgabe übernimmt jetzt Daniel Campbell. „Ein exzenter Profi mit viel Erfahrung und großer Leidenschaft für Topgastronomie und Spitzenhotellerie“, freut sich Trixi Moser. Ein Kompliment, das der frischgebackene Hoteldirektor gerne zurückgibt: „Trixi ist die hell schimmernde Perle des Hauses und in der Gästebetreuung unschlagbar.“ Schon seit sieben Jahren ist der geborene Bayer in der operativen Leitung im Stanglwirt tätig. „So gesehen ändert sich bis auf den Titel nicht viel“, lacht er. Tatsächlich hatte er schon bisher die Verantwortung über die komplette Gastronomie samt Bestellwesen im Stanglwirt ebenso inne wie über die Wellness-Infrastruktur, viele Bauprojekte und die IT. „Wir erneuern gerade die gesamte Software im Stanglwirt-System, das ist ein Riesenprojekt.“ Was beiden Hoteldirektoren am wichtigsten ist: „Wir helfen der Familie Hauser mit voller Kraft, damit der Stanglwirt das geliebte Daheim für die großartigsten Gäste der ganzen Welt bleibt.“

quickly finding a solution to every problem, often aided by assistant Sabrina Wimmer, who has been Trixi Moser's second in command for 25 years. Further proof of the high regard in which the hotel manager is held by her staff. However, the changing demands of the role – such as digitalisation, new restaurants and the many offers for guests – mean the work has become too much even for one so capable. A second hotel manager was needed here, and this role has now fallen to Daniel Campbell. Moser describes him as “A true professional with a passion for fine dining and wide experience in premium hospitality”. A compliment that is returned with joy by the newly appointed hotel manager: “Trixi is the hotel's precious pearl and no one does it better when it comes to looking after guests.”

Born in Bavaria, Campbell has already worked in operations management at the Stanglwirt for seven years: “So apart from my job title, you could say not much has changed!” he adds with a laugh. He already held overall responsibility for catering including ordering at the Stanglwirt, as well as the infrastructure of the wellness worlds, numerous construction projects and the hotel's IT. “We're currently updating all the software in the Stanglwirt system, a monumental undertaking.” But for both hotel managers the key thing is that: “We do our very best to assist the Hauser family so Stanglwirt remains a second home for our wonderful guests from all over the world.”



BE THE NEXT **BOSS**

AARON PIERRE
#BEYOUROWNBOSS

Fashion finest auf Sylt



Wer Sylt liebt, der trägt Keitum im Herzen. Wer Keitum liebt, der findet im Herzen des wunderschönen Kapitän-dorfes der Insel die **AW Fashion Group** - und ein Shopperlebnis der Extraklasse! In wunderschönen Sylter Friesenhäusern erwartet Sie das Inhaber-Paar Alexander und Dorothee Wirth mit ihrem fantastischen Team, um Sie in eine **einzigartige Welt rund um führende Luxus-Modemarken** einzuladen.

Ob für Trendsetter, Stammkunden, Insel-Begeisterte oder Familien - in den **sieben exklusiven Keitumer Läden** vereint die AW Fashion Group das Beste internationaler Top-Brands wie Herno, Jacob Cohën, MooRER, Jil Sander, Fedeli, Fay, Hogan, Santoni oder Ralph Lauren an einem Ort. Liebhaberinnen von zeitlos-schönem, hochwertigen Kaschmir finden ihre „Must-Haves“ der exklusiven Marken Jil Sander, Ella Silla, Malo, Aida Barni oder Lisa Yang bei **Malo Herno Sylt**. Fashionbegeisterte legen ihren Fokus auf den **Ralph Lauren Sylt** Mainstore und die exklusiven Kreationen der Premium-Linien Ralph Lauren Collection und Purple Label. Die Kleinen stöbern im zauberhaft designten **Ralph Lauren Kids Sylt** Laden und finden verspielte Schnitte und coole Looks. Gleich nebenan lockt der erfolgreiche Multibrand-Concept-Store **AW Fashion Women and AW Fashion Men** anspruchsvolle Damen und Herren gleichermaßen mit einer großen Auswahl an kuscheligem Kaschmir, trendy Hosen und Jacken, sportlich-elegante Hemden und Sakkos für IHN. Verbunden sind die beiden Läden durch die gemütliche **AW Fashion Lounge-Terrasse**, eine Oase zum Wohlfühlen, wo beide nach dem Shopperlebnis bei einem Glas Champagner oder einem



Espresso entspannen können. Passend zu den neuesten Lieblingsstücken gesellen sich im nahegelegenen **Santonini Hogan** Store modern-classic Schuhe, angesagte Sneaker, Accessoires und Taschen der Trendmarken Hogan & Santoni. Die rahmengenähten Schuhe von Ludwig Reiter finden Sie im Malo Herno Store. Junge (und Junggebliebene) lieben auch die große Auswahl der „It“-Turnschuhe von **Polo Ralph Lauren Sylt** Am Tipkenhoog 1 und die dazu passenden lässig-sportiven Keylooks der Saison. Der Store wird deutlich vergrößert und zum 1. März 2026 neu eröffnet. In diesem Shopping-Idyll findet jeder das, was das Lifestyle-Herz begehrte!

Kein Wunder also, dass AW Fashion Group die neu ins Leben gerufene Eventreihe des Ortes – „**WiR KEiTUM – Fashion, Kunst & Kulinarik**“ – dieses Jahr mit einer **exklusiven Modenschau** inklusive anschließender VIP-Party als fulminantem Finale schließen durfte. Bei schönstem Wetter im August wurden die Highlights und Trends der Herbst-Winter-Kollektionen 2025/2026 durch Profimodels, Stammkunden und Charakterköpfe der Insel, die beiden Starköche Johannes King (Sylter Manufaktur) und Holger Bodendorf (Landhaus Stricker), präsentiert.

„Ein unvergessliches Erlebnis – für unsere Gäste genauso wie für meine Frau und mich sowie unser großartiges Team“, schwärmte der geschäftsführende Gesellschafter Alexander Wirth. Und wer die AW Fashion Group kennt, weiß: Da wird noch viel mehr in Sachen Lebensart nach Keitum, dem Juwel am Watt, kommen ...



AW

FASHION GROUP



RALPH LAUREN
WEIDEMANNWEG 1

RALPH LAUREN
KIDS
WEIDEMANNWEG 1

POLO
RALPH LAUREN
AM TIPKENHOOG 1

Santoni
GURTSTIG 38

HERNO
GURTSTIG 34

AIDA BARNI
CASHMERE
GURTSTIG 34

ELLA SILLA
CASHMERE
GURTSTIG 34

BOGLIOLI
MILANO
GURTSTIG 34

malο
CASHMERE
GURTSTIG 34

LUDWIG REITER
GURTSTIG 34

B · R · U · L · I
GURTSTIG 34

SEDUCTIVE
GURTSTIG 34

JIL SANDER
GURTSTIG 34

JACOB COHËN
GURTSTIG 17

HOGAN
GURTSTIG 38

LIS LAREIDA
GURTSTIG 17

LISA YANG
GURTSTIG 17

MooRER
VERONA
GURTSTIG 17

FEDELI
GURTSTIG 17

FAY
GURTSTIG 17



GLÄNZENDE LEISTUNG

BRILLIANT PERFORMANCE

DER Stanglwirt darf sich regelmäßig über viele internationale Auszeichnungen unabhängiger Qualitätsportale freuen. Besonders stolz ist Juniorchefin Maria Hauser auf den Award für den **besten Service**, der dem Stanglwirt von **wellness-heaven.de** – dem führenden Wellness-Guide im deutschsprachigen Raum – verliehen wurde. Einerseits, weil dafür 18 Tester Hotels in Europa und Asien nach 500 Kriterien bewerteten, und andererseits, weil man auch im mit mehr als 100.000 abgegebenen Gästestimmen starken Onlinevoting siegreich blieb. Maria Hauser: „Der Award ist für uns umso wertvoller, als er nicht nur den einzigartigen Charakter unseres Hauses auszeichnet, sondern auch die Leistung unseres gesamten hoch motivierten Teams.“ Doch nicht genug der Ehre: Das renommierte Hotelportal **Connoisseur Circle** (<https://ccircle.cc>) reiht den Stanglwirt in der Kategorie „**Naturhotels**“ auf **Platz 1** und der **Falstaff SPA Guide** vergibt an den Stanglwirt **99 von 100 möglichen Punkten**. Anerkennungen die rundum dankbar stimmen.

The Stanglwirt can rejoice about the many international awards it regularly receives from independent quality portals. Junior director Maria Hauser is particularly proud of the award for **best service** conferred on the Stanglwirt by **wellness-heaven.de** – the leading wellness guide in the German-speaking world. Not only because 18 secret testers rated hotels in Europe and Asia according to 500 criteria, but also because it came out top in the online vote involving over 100,000 guests. Maria Hauser comments, “This award is all the more precious to us as it doesn't just pay tribute to the unique character of our hotel, but also to the performance of our highly motivated team.” But it doesn't end here: renowned hotel portal **Connoisseur Circle** (<https://ccircle.cc>) ranked the Stanglwirt **number one in the category “Natural Hotels”** and the **Falstaff SPA Guide** awarded it **99 points out of a possible 100**. Recognitions that the Stanglwirt Family is enormously thankful for.

533

Xath
Frid
Freddo
1/2



MONTBLANC

Let's Write
montblanc.com

Montblanc Boutique · Vorderstadt 18 · 6370 Kitzbühel



CHAT SET

Unsere hauseigene Influencerin Denisa, die seit vielen Jahren unsere Gäste im Stangl-Shop top berät, zeigt auf ihrem Account **fashion_blogger_mountainlife** coole Styles und die schönsten Insta-Spots beim Stanglwirt.

Our very own in-house influencer Denisa, who has been providing our guests with expert advice in the Stangl Shop for years, highlights all the cool styles and best Instagram spots at the Stanglwirt on her blog **fashion_blogger_mountainlife**.



JETFLY

DER SMARTESTE WEG PRIVAT ZU FLIEGEN



Seit 25 Jahren steht Jetfly für eine Vision: exklusives Privatfliegen, effizienter und flexibler als je zuvor.

Mit über 250.000 Flugstunden ist das Unternehmen Europas führender Anbieter für Teileigentum an Businessjets – und eröffnet seinen Eigentümern eine Welt grenzenloser Freiheit. Das Konzept ist so einfach wie genial: Sie erwerben nur den Anteil eines Flugzeugs, der Ihrem persönlichen Reisebedarf entspricht – und genießen alle Vorteile eines eigenen Jets, ohne die vollen Ankaufs- und Betriebskosten tragen zu müssen. Jetfly garantiert Ihnen 365 Tage im Jahr europaweiten Zugang zur Flotte – spontan, flexibel und innerhalb von 24 Stunden. Abgerechnet wird ausschließlich die geflogene Zeit. Keine Positionierungs- oder Stornokosten – nur pure Freiheit.

25 Jahre Erfolgsgeschichte.

Seit der Gründung 1999 prägt Jetfly die europäische Business Aviation. Mit dem Einstieg von Cédric Lescop (CEO), Maxime Bouchard (Managing Director) und weiteren Investoren im Jahr 2010 begann eine neue Ära: Das Modell des geteilten Flugzeugbesitzes wurde auf ein Niveau gehoben, das Exklusivität, Flexibilität und Zugänglichkeit perfekt vereint. Heute ist Jetfly ein wirtschaftlich stabiles Unternehmen, das auch in herausfordernden Zeiten souverän Kurs hält.

Die größte Pilatus-Flotte Europas – Design by Philippe Starck.

Mit 50 Pilatus PC-12, 15 PC-24 und 3 Cirrus Jets betreibt Jetfly die größte Pilatus-Flotte Europas. Über 550 Eigentümer genießen Zugang zu mehr als 3.000 Flughäfen – darunter Destinationen wie Gstaad-Saanen, Courchevel, Venedig-Lido, St. Tropez-La Môle oder St. Johann in Kitzbühel. Das unverwechselbare Design von Philippe Starck verleiht der Flotte Eleganz und einen einzigartigen Wiedererkennungswert.

Neue Horizonte – Transatlantisch und nachhaltig.

Dank der exklusiven Partnerschaft mit PlaneSense Inc. erweitert Jetfly seinen Aktionsradius auf Nordamerika. Ein Flugstunden-Austauschprogramm ermöglicht ein ebenso komfortables und nahtloses Reisen innerhalb der USA.

Nachhaltigkeit ist Teil der DNA: Die treibstoffeffiziente Pilatus-Flotte – allen voran die PC-12, das weltweit wirtschaftlichste einmotorige Businessflugzeug – und das seit 2025 eingeführte SAF-Programm senken CO₂-Emissionen um bis zu 40 %. Mit der Jetfly-App können Eigentümer Flüge teilen, Kosten reduzieren und die Umwelt schonen. Kostenfreie Leerflüge für Eigentümer steigern zusätzlich die Effizienz.

Die Jetfly Gruppe – Wo individuelle Bedürfnisse auf umfassende Expertise treffen.

Heute verkörpert Jetfly weit mehr als Teileigentum: Von der gemeinsamen Nutzung edler Jets über professionelles Flugzeugmanagement bis zur weltweiten Chartervermittlung – Jetfly bietet ein umfassendes Portfolio, das sich präzise an individuellen Bedürfnissen orientiert.

So vereint Jetfly Exklusivität, Effizienz und Nachhaltigkeit – und macht die private Fliegerei zu einem Erlebnis, das keine Wünsche offenlässt.



www.jetfly.com

MASS-GENAU

MADE TO MEASURE

Handarbeit: Die bayerische Manufaktur Wiesner und das Traditionssunternehmen Meindl kleiden die Stanglwirt-Portiere ein.
 Hand-crafted: porters at the Stanglwirt sport outfits made by Bavarian manufactories Wiesner and Meindl Fashion.

Endlich am Ziel: Die Stanglwirt-Portiere heißen herzlich willkommen und helfen beim Check-in. Ein maßgeschneiderter Service im engeren Wortsinn. Denn: Die fleißigen Helfer wurden von Hutmacherei & Trachten Wiesner von Kopf bis Fuß neu eingekleidet – und zwar mit höchster Schneiderkunst. Dabei ging es eigentlich nur um neue Hüte, wie Firmengründer Martin Wiesner schmunzelnd erzählt.

Aber der Reihe nach: „Meine Frau tritt seit Jahren beim jährlichen Sängertreffen im Traditionsgasthof Stanglwirt auf.“ Also kam man ins Gespräch. „Wie die Familie Hauser auch schätzen wir Traditionen, die wir für die hohen Ansprüche der heutigen Zeit adaptieren.“ Die Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser war vom Qualitätsanspruch sowie dem Fokus auf Regionalität und Nachhaltigkeit der Tegernseer Manufaktur begeistert. Start der Zusammenarbeit: Das Trachtenlabel von Wiesners Ehefrau Susanne „BellaSusi“ sorgt Jahr für Jahr mit Dirndl für einen schicken Auftritt des Teams bei der Weißwurstparty. Dann entdeckte Maria die maßgeschneiderten Hüte von Martin Wiesner, für die Fans

You've finally arrived after a long journey. The Stanglwirt porters gives you a warm welcome and helps you to check in. Literally a tailor-made service, as these hard-working colleagues have been dressed from top to toe by Hutmacherei & Trachten Wiesner – with consummate tailoring skill. It actually all started just with new hats, as company founder Martin Wiesner explains with a smile.

But let's start at the very beginning. “For years my wife has taken part in the annual singers' gathering at the Stanglwirt's traditional inn.” And they got talking. “Like the Hauser family, we value tradition, which we then adapt to the stringent demands of today's market.” Stanglwirt junior director Maria Hauser was impressed by the quality and the emphasis on local suppliers and sustainability shown by the clothing manufacturer from Tegernsee. Their cooperation started with “BellaSusi”, the traditional dress label of Wiesner's wife Susanne, who supplies the dirndl for the team's chic outfits at the annual “Weißwurstparty”. Maria then discovered



© Skyline Medien

↑ Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser mit den Portieren bei Manufakturchef Martin Wiesner. Stanglwirt junior director Maria Hauser with the porters in Martin Wiesner's shop.

Erst wird Maß genommen, dann Nadel und Faden eingesetzt – schließlich sitzt der Hut perfekt . A hat starts with taking measurements, next comes needle and thread, and finishing with a perfect fit. →





↑ An original welcome: the Stanglwirt porters in their traditional outfits from Meindl Fashion and Wiesner Hutmacherei & Trachten.

aus dem gesamten Alpenraum Schlangen stehen. Ihr Urteil: ein perfekter Wiedererkennungswert für eine authentische Einkleidung der Stanglwirt-Portiere.

Die damit aber natürlich noch nicht komplett war. Der traditionelle bayerische Qualitätsanbieter **Meindl Fashion** versorgte sogleich die Portiere mit hochwertigsten Lederhosen und Ledersneakers für den sommerlichen Auftritt als g'standene Mannsbilder – aber was an kalten Tagen anziehen? Da kam Martin Wiesner mit originellen Ideen ins Spiel: „Lodenwintermäntel, lange Stresemann-Hosen, Westen aus Strick und Wolle haben wir für die sympathischen Herren am Stanglwirt-Hoteleingang maßgeschneidert“, erzählt der gelernte Hutmacher. Produziert wird mit „Loden und Wolle von österreichischen und bayerischen Lieferanten bei uns“, hält Wiesner fest. Und das natürlich in den Stanglwirt-Farben. „Durch Handwerkskunst geschaffene echte Einzelstücke als Wertschätzung für unser wunderbares Team, das bereits am Empfang echte Stanglwirt-Typik ausstrahlt“, freut sich Juniorchefin Maria Hauser.

Martin Wiesner's made-to-measure hats, which are in huge demand from fans all over the Alpine region. Her verdict: perfect recognition value for authentic outfits for all Stanglwirt porters. But their uniform naturally wasn't yet complete. Bavaria's traditional premium provider Meindl Fashion promptly equipped the porters with top-quality lederhosen and leather shoes for the summer. Each cut a fine figure, but what about when it turned cold? Martin Wiesner had original ideas to offer: "Loden-cloth winter coats, full-length Stresemann-style trousers, and knitted woollen waistcoats were made to measure for the friendly porters at the Stanglwirt's hotel entrance," relates the experienced hatmaker. They were produced by our staff using "loden and wool fabrics from Austrian and Bavarian suppliers," says Wiesner. Naturally every item is made in the Stanglwirt's traditional colours. "True one-off, hand-crafted pieces as a tribute to our wonderful team, who embody the welcoming spirit of the Stanglwirt as soon as guests arrive at the front door," says a delighted Maria Hauser.

SPORTALM
KITZBÜHEL



SPORTALM_KB / www.sportalm.com

Sportalm Kitzbühel | Josef-Pirchl-Str. 18 | 6370 Kitzbühel
Sportalm Outlet Kitzbühel | St. Johanner Str. 18 | 6370 Kitzbühel



GESUNDES MITEINANDER

A HEALTHY, HAPPY WORKPLACE

Fachkundige Ärzte, Personal Trainer und Mental Coaches unterstützen die Stanglwirt-Mitarbeiter in der Gesundheitsprävention.

Medical specialists, personal trainers and mental health coaches are on hand to support staff at the Stanglwirt with health-related matters.



Als Arbeitgeber trägt man eine große Verantwortung – und dieser begegnen wir mit besonderer Achtsamkeit“, betont Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz. Deshalb legt der Stanglwirt großen Wert darauf, seinen Mitarbeitern nicht nur einen wunderbaren Arbeitsplatz, sondern auch ein Umfeld zu bieten, in dem sie sich rundum wohlfühlen können. Zu diesem Angebot gehören unter anderem moderne Wohnmöglichkeiten, Unterstützung bei der Integration im Goiniger Dorfleben sowie vielfältige Möglichkeiten zur persönlichen und fachlichen Weiterentwicklung. Aktuell liegt ein Schwerpunkt auf dem Thema Gesundheit: „Wir bieten professionelle Beratung und Unterstützung in Gesundheits-, Ernährungs- und Mental-Health-Fragen, um Körper, Geist und Seele fit zu halten. Dies ist uns nicht nur für unsere Gäste wichtig, sondern gleichermaßen für unser Team. Der Stanglwirt versteht sich als große Familie, in der sich jeder wohlfühlen soll“, erklärt Elisabeth Hauser-Benz.

As an employer, we have a huge responsibility towards our employees – and it's one we take very seriously”, explains junior director Elisabeth Hauser-Benz. Here at the Stanglwirt we believe it is important not only to offer our employees an exceptional workplace, but also an environment where they can feel fully at home.

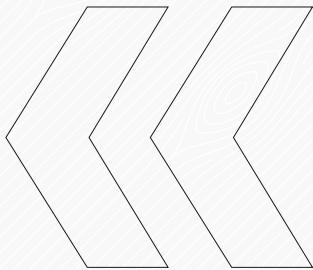
These facilities include modern living quarters, help in becoming part of village life in Going, as well as a wide variety of opportunities for personal development and career advancement. Currently, there is a specific focus on health: “We offer professional advice and support with matters such as diet and physical and mental health to help boost body, mind and soul. We seek to promote the well-being of staff, in the same way as we do for our guests. The Stanglwirt sees itself as one big family where we want everyone to feel comfortable and at home”, concludes Hauser-Benz.



© Stanglwirt

EINSTIEG FÜR AUFSTEIGER

*GETTING STARTED
AND GETTING ON*



↑ Der Stanglwirt hilft seinen Lehrlingen beim perfekten Berufsstart.
The Stanglwirt helps its apprentices to get their careers off to the perfect start.

Lehrlinge liegen uns besonders am Herzen. Sie gehören vom ersten Tag an zur Stanglwirt-Familie“, sichert Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz jungen Berufseinsteigern maximale Unterstützung zu. Ein ausführlicher Onboarding-Prozess führt Schritt für Schritt an das Haus und den Lehrberuf heran, spezielle Schulungspläne, umfassend trainierte Coaches und erfahrene Ausbildner helfen bei beruflichen und privaten Themen. Gegen Heimweh wirkt die luxuriös-gemütliche Mitarbeiterresidenz. „Dort findet man schnell Anschluss, etwa im hauseigenen Fitnessstudio“, so die Juniorchefin. Weitere „Goodies“ wie regionale Preisvorteile, Kurse in der Talenteschmiede, Onlinetrainings und vieles mehr stehen sowieso allen Stanglwirt-Mitarbeitern offen. Mit derzeit 38 Lehrlingen zählt der Stanglwirt zu den größten Lehrbetrieben in Tirol – und zu jenen mit den meisten Auszeichnungen.

We are particularly fond of our apprentices. They become members of the Stanglwirt family from their very first day,” says junior director Elisabeth Hauser-Benz, who makes sure that the young new recruits receive all the support they need. An extensive onboarding process gradually introduces them to the hotel and their job, with special training schedules, highly skilled coaches and experienced instructors to help them with all aspects of their professional and private lives. The luxurious yet homely staff residence helps counteract any homesickness: “They soon get to know people there, for example in the in-house fitness studio,” says the junior director. Other benefits such as discounts at local stores, courses offered by the Talent Academy, online training and much more are available to all Stanglwirt employees. The Stanglwirt has 38 apprentices at present and is one of Tyrol’s biggest employers of trainees – and that has won the most awards.

20 JAHRE TONI SAILER SKI FASHION JUBILÄUM IN PERFEKTION

20 YEARS OF TONI SAILER SKI FASHION – A CELEBRATION OF PERFECTION



Aus der Vision, die Skimode komplett neu zu denken, entstand die erste Toni Sailer Kollektion – mit Stil und Eleganz, gefertigt aus edelsten Materialien, vollendet in Funktion und Passform.

Hans und Yvonne Taubenberger starteten damit eine neue Ära exklusiver Ski-Fashion. Ein Meilenstein: die persönliche Übergabe der Markenrechte durch Skilegende Toni Sailer.

Die Kollektion feierte 2006 Premiere und setzte sofort internationale Maßstäbe. Vom Debüt bis zur internationalen Expansion entwickelte sich aus einem visionären Start-up eine globale Luxusmarke, getragen von einem eingeschworenen Team. Heute ist Toni Sailer in 32 Ländern bei mehr als 250 selektierten Partnern vertreten.

Unter dem Motto **#fashionxfunction** entstehen jährlich Kollektionen, die High Fashion und High Performance vereinen. Über 200 Einzelteile und 850 Minuten Handwerk pro Jacke sind Ausdruck purer Exklusivität.

Die Jubiläumskollektion 2025/26

Damen- und Herrenkollektionen, die Tradition und Innovation neu definieren:

- » **20th Anniversary Collection** – künstlerisch, ikonisch, limitiert.
- » **Golden Pearl Collection** – Glamour pur.
- » **Sport Collection** – High Performance trifft High Style.

Geführt von Hans und Kevin Taubenberger bleibt Toni Sailer auch weiterhin seiner DNA treu: Leidenschaft, Präzision, kompromisslose Qualität – für Menschen, die auf und abseits der Piste Stil und Qualität leben



Born from the vision of reimagining ski fashion entirely, the first Toni Sailer collection emerged – defined by style and elegance, crafted from the finest materials, perfected in function and fit.

With this, Hans and Yvonne Taubenberger launched a new era of exclusive ski fashion. A true milestone followed: the personal transfer of the brand rights by ski legend Toni Sailer himself.

The collection premiered in 2006 and instantly set international standards. From its debut to global expansion, a visionary start-up evolved into a global luxury brand – driven by a dedicated and passionate team. Today, Toni Sailer is represented in 32 countries and available through more than 250 selected partners worldwide.

Under the motto **#fashionxfunction**, new collections are created each year that merge high fashion with high performance. Over 200 components and 850 minutes of craftsmanship per jacket embody pure exclusivity.

Anniversary Collection 2025/26

women's and men's collections redefining tradition and innovation:

- » **20th Anniversary Collection** – artistic, iconic, limited.
- » **Golden Pearl Collection** – pure glamour.
- » **Sport Collection** – high performance meets high style.

Led by Hans and Kevin Taubenberger, Toni Sailer remains true to its DNA: passion, precision, uncompromising quality – for those who live style and excellence, on and off the slopes.

www.tonisailer.com

HINTER DEN KULISSEN

BEHIND THE SCENES

Viele Mitarbeiter sorgen für einen paradiesischen Aufenthalt im Stanglwirt. Manche davon bleiben für Gäste unsichtbar.
A large number of employees are responsible for ensuring that a stay at the Stanglwirt is like a visit to paradise – and many of them go unseen by our guests.

ZUFRIEDEN genießt der Guest sein herhaftes Schnitzel im gemütlichen Traditionsgasthof. Damit die beliebte Köstlichkeit so perfekt souffliert auf dem Tisch dampft, braucht es viel mehr Köner als nur talentierte Köche und aufmerksame Kellner: Ein Dutzend Stewards sorgen für sauberes Geschirr, umsichtige Lagerprofis für schnell verfügbare Vorräte, die Buchhaltung für den Zahlungsfluss an Lieferanten. Auch die Tischblumen wurden mit liebevollem Können von einer Floristin arrangiert – um nur ein paar Beispiele zu nennen. Insgesamt 360 Mitarbeiter sorgen beim Stanglwirt für das Wohl der Gäste, ihr Schaffen ist wie in einem feinen Uhrwerk exakt verzahnt. Viele davon arbeiten hinter den Kulissen, ihr Einsatz ist für Gäste zwar spürbar, aber nicht sichtbar. Höchste Zeit, einige vor den Vorhang zu holen.

A satisfied guest enjoys their delicious schnitzel in the cosy and traditional Gasthof inn. But before this popular delicacy arrives at the table, light and fluffy and steaming hot, far more experts are needed than just talented chefs and attentive waiting staff: a dozen stewards make sure the tableware is gleaming clean, conscientious store managers see that goods are always readily available, and bookkeepers oversee the cash flow to suppliers. Even the flowers on the table are lovingly arranged by a florist. Altogether there are 360 employees who look after guests, and their work is as carefully coordinated as the mechanism of a fine watch. Many of them work behind the scenes where their efforts cannot be seen by the guests, although the results are certainly noticed. So it's high time some of them were brought front of stage to take a bow.



DIE MAGIE DER ZAHLEN THE MAGIC OF NUMBERS

Daniela Forstner kennt alle, die mit dem Stanglwirt zu tun haben: die Gäste, die Mitarbeiter, die Lieferanten und Handwerker. Aber nur dem Namen nach. Als Leiterin der Stanglwirt-Verwaltung führt sie die Buchhaltung, die Personalverrechnung und auch die Warenwirtschaft. Jede Rechnung geht über ihren Tisch – vom Hotel und von der Gastronomie über die Biolandwirtschaft bis zu neuen Bereichen wie dem Stanglwirt-Bioenergie-Kraftwerk. Gleich nach der Matura im Jahr 2007 hat sie hier begonnen: „Damals war das Hotel noch viel kleiner. Wir waren auch nur 240 Mitarbeiter. Heute sind es 360.“ Aber genau dafür liebt sie ihren Job: „Dass sich bei uns immer viel Neues ergibt.“ „Schließlich“, so die wissbegierige Tirolerin, „lerne auch ich nie aus.“ Natürlich haben schon viele versucht, sie abzuwerben. Aber sie bleibt standhaft: „Mir macht die Arbeit Spaß, ich liebe das Hotel und die Zusammenarbeit mit Elisabeth und Balthasar Hauser.“ Zudem sei ihr zehnköpfiges Team eine eingeschworene Mannschaft. Ihr Fazit: „Woanders kann es nur schlechter sein.“

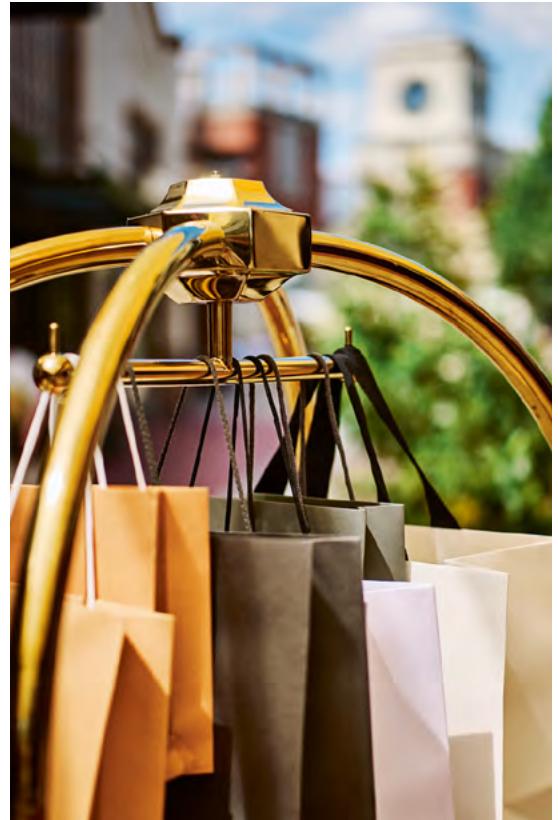
Daniela Forstner knows everyone who has anything to do with the Stanglwirt: guests, employees, suppliers and tradesmen. But only by name. As head of the Stanglwirt's back office team, she is in charge of keeping the books, paying the staff and managing the inventory. All the invoices pass over her desk – whether they are to do with the hotel, restaurant and organic farm or new areas of the business like the Stanglwirt bioenergy power plant. She joined the Stanglwirt straight after leaving school in 2007: "At that time the hotel was much smaller. We only had 240 employees. Now there are 360." But that's exactly why she loves her job: "There's always something new going on here." After all, says the native Tyrolean, "I always love learning something new." Of course plenty of other businesses have tried to lure her away, but she remains steadfast: "I like my work, I love the hotel and I enjoy working with Elisabeth and Balthasar Hauser." What's more, her team of ten works very well together. So, she concludes, "Nowhere else could possibly be better than here."



LEBENDIGE FARBEN LIVING COLOURS

Der Stanglwirt hinterlässt viele schöne Erinnerungen. Nicht wenige haben mit Blumen zu tun: Prächtige Pflanzen mit farbenfrohen Blüten schmücken die Balkone, verzieren die Tische und sorgen für das i-Tüpfelchen an Gemütlichkeit in Zimmern und Suiten. Liebenvoll arrangiert werden sie von **Sabine Erharter**, der Floristin im Stanglwirt. „Ich arbeite gerne mit Gladiolen, die liebt Magdalena Hauser“, verrät sie. Die Stanglwirtin lässt ihr bei der Blumenwahl aber freie Hand. Was zu vielen orangefarbenen Farbtupfern im Hotel führt: Sabine Erharter hat eine Schwäche für Strelitzien. Zur Höchstform läuft sie bei Events von Gästen auf und paart Kunstfertigkeit mit Empathie: „Bei Firmenfesten oder privaten Feiern begleite ich das Eventteam zu Besprechungen.“ Explizite Wünsche werden notiert, eigene Vorschläge präsentiert, dann wird geplant. Geliefert werden die Blumen dienstags und freitags, dann schreitet die Floristin zur Tat. Und freut sich über die verzückten „Ooohs“ und „Aaahs“ der Gäste, wenn sie die Blumenarrangements bewundern.

The Stanglwirt creates lots of lovely memories – and many of them are to do with flowers. Wonderful plants with colourful blooms decorate the balconies and tables and add a beautiful finishing touch to the rooms and suites. They are lovingly arranged by **Sabine Erharter**, the Stanglwirt's florist. “I like working with gladioli, Magdalena Hauser loves those,” she discloses. But the landlady of the Stanglwirt gives her a free rein in her choice of flowers. That's why there are lots of dashes of bright orange around the hotel: Sabine Erharter has a weakness for strelitzias. She has to be on top form for special events for the guests, combining artistry with empathy: “For any corporate events or private parties, I take part in the meetings with the event team.” She notes any specific requests, puts forward some ideas of her own and then the planning begins. The flowers are delivered on Tuesdays and Fridays, and then the florist goes into action. She loves hearing the delighted “oohs” and “aaahs” from the guests as they admire her flower arrangements.



110 Premium – und Luxusboutiquen
Dauerhaft reduziert, nur 45 Minuten von München entfernt

SO MUCH MORE THAN SHOPPING

Genießen Sie einen Tag mit Open-Air-Shopping in Ingolstadt Village und erleben Sie unseren Fünf-Sterne-Service – darunter Hands-free Shopping, Personal Shopping und vieles mehr. Jetzt entdecken:



Ingolstadt Village
THE BICESTER COLLECTION

/ FAKTEN

FACTS AND FIGURES

Alles, was an den Stanglwirt geliefert wird, landet im riesigen Zentrallager direkt unter dem Hof mit den Pferdeställen. Dort werden die Waren kontrolliert, sortiert, auf 20 Vorratskammern aufgeteilt – und nach der Entnahme in Gästeglück verwandelt. Everything that is delivered to the Stanglwirt arrives in the huge central storehouse beneath the farm and the stables. There the goods are checked, sorted and divided between the 20 storerooms before being used to create the charming experience so beloved by our guests.



KAMMER-ORCHESTER

STOREROOM MAESTRO

Von Lebensmitteln über Geschirr und Handtücher bis zu Bettwaren und Staubsaugerbeuteln: Es sind Tausende Artikel, die in 20 verschiedenen Vorratskammern im Stanglwirt auf Entnahme warten. Was wo genau liegt, wie viel davon da ist und wovon nachbestellt werden muss, weiß **Wolfgang Rauter**. Mit seinem Team hütet er die Vorräte im Stanglwirt, achtet auf Einhaltung aller Bestimmungen und Vorschriften und kümmert sich um die Bestellungen. Eine Aufgabe, die ihn erfüllt. „Hier kann ich meine pedantische Ader ausleben“, lacht er. Dabei blickt er auf eine ansehnliche Karriere zurück. Er begann als Servicekraft in der Kärntner Gastronomie, arbeitete sich bis zum Hoteldirektor hoch, zuletzt war er als F&B-Manager für alle leiblichen Genüsse in einem steirischen Gourmethotel verantwortlich. „Dabei habe ich meine Liebe zu Lager- und Warenwirtschaft entdeckt.“ Da er nun mehr lieber „behind the scenes“ arbeiten wollte, zog er mit seiner Freundin nach Tirol. Und sagte begeistert zu, als ihm der Stanglwirt seinen Traumjob anbot.

From food, tableware and napkins to towels, bedding and vacuum cleaner bags: there are thousands of articles waiting to be called into use from 20 different storerooms at the Stanglwirt. The man who knows exactly where everything is, how much of it there is and what needs to be re-ordered is **Wolfgang Rauter**. He and his team are in charge of the stores at the Stanglwirt, making sure that all the rules and regulations are complied with, and taking care of the ordering process. It's a role that he finds most fulfilling: "I can indulge my pedantic side here," he laughs. Yet he can also look back on an impressive career. He began as a waiter in restaurants in Carinthia, then worked his way up to become a hotel manager. In his previous job, he was F&B manager for all aspects of food and drink at a gourmet hotel in Styria. "That's where I discovered my love of stores and inventory management." Now that he had realised he preferred to work behind the scenes, he and his girlfriend moved to Tyrol. He accepted without hesitation when the Stanglwirt offered him his dream job.

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



TELLER-MEISTER & GABEL-STAPLER

PLATE SPINNER AND CUTLERY COUNTER

Auch wenn ihn kaum ein Gast jemals gesehen hat – **Aksu Isa** ist eine Ikone im Stanglwirt. 2009 heuerte er in der Küche des Biohotels an. Er wurde Teil des Stewarding-Teams, das dafür sorgt, dass auch bei regem Betrieb immer genug saubere Teller, Töpfe, Gläser und Besteckteile für die Gäste bereitstehen. Seine Kollegen lernten seine freundliche Hilfsbereitschaft schnell zu schätzen und kürten ihn in einem internen Wettbewerb zum „Superkameraden“. Die Küchenchefs wiederum lieben Aksu Isa für seine unaufgeregte Zuverlässigkeit. Also stieg er zum Teamleiter auf. Für Hoteldirektor Daniel Campbell ist Aksu Isa ein hervorragendes Beispiel für den Chancenreichtum im Stanglwirt: „Stewarding bietet vor allem bei Sprachbarrieren einen perfekten Einstieg in die Gastronomie. Es ist ein Sprungbrett: Viele Stewards haben eine Ausbildung nachgeholt und sind heute Teil des Küchenteams oder in anderen Abteilungen.“ Auch von Aksu Isa schwärmt er in höchsten Tönen: „Aksu hat sein Team auch dann voll im Griff, wenn wir mehr als 2.000 Speisen am Tag servieren.“

Hardly any of the guests have ever seen him, but **Aksu Isa** is one of the Stanglwirt's heroes. He joined the kitchen staff at the Green Spa Resort in 2009 as a member of the stewarding team that is responsible for ensuring that, even at busy times, there are always enough clean plates, dishes, glasses and cutlery for the guests. His colleagues quickly came to appreciate his friendly, helpful nature and even voted him a "super-colleague" in an internal competition. For their part, the chefs value Aksu Isa because he is so calm and reliable. So he soon rose to become team leader. For hotel manager Daniel Campbell, Aksu Isa is a shining example of the wealth of opportunities available at the Stanglwirt: "Especially where there may be a language barrier, stewarding is the perfect way into the hospitality business. It's like a springboard: many of our stewards have gone on to do further training and are now members of the kitchen team or other departments." He also has the highest praise for Aksu Isa: "Aksu is fully in control of his team, even when we are serving more than 2000 meals a day."

Exquisit shoppen

eintauchen, genießen & staunen.

Frischer Fisch, regionales Fleisch mit Herkunftsgarantie,
über 50 Sorten BIO-Obst & -Gemüse und erlesene Weine aus aller Welt.

Dazu modernstes Grill-Equipment und in jeder Abteilung
erfahrene Experten, die ihr Fachwissen mit Leidenschaft teilen –

das ist Sinnesberger's Markthalle.



www.sinnesbergersmarkthalle.at



DIE KUNST DER BALANCE

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA

Le Serre Nuove dell'Ornellaia vereint die Kraft
großer Bolgheri-Weine mit geschmeidiger Eleganz
und aromatischer Finesse.



ORNELLAIA



EMIL® KRAUS

German Jewellery since 1866



Ellipse

750/- Gold
nachhaltig hergestellt in Deutschland

www.kraus-jewellery.com

MOBIL MIT STIL

TRAVELLING IN STYLE

Stanglwirt-Gäste genießen beim neuen Mobilitätspartner Sixt weltweit besondere Vorteile und erstklassigen Komfort.

Guests at the Stanglwirt enjoy special benefits and first-rate comfort worldwide thanks to its new mobility partner Sixt.

Besser kann ein Urlaub nicht beginnen: Am Flughafen oder Bahnhof wartet der beliebte Chauffeur Manfred, mit der Stanglwirt-Limousine geht es dann bequem ins paradiesische Fünf-Sterne-Biohotel. Den Abholservice nutzen viele Gäste, „einmal sogar von Paris“, erzählt Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser. Deshalb wird der Chauffeurservice in einer exklusiven Partnerschaft mit dem internationalen Mobilitätsdienstleister Sixt weiter ausgebaut. „Unsere Stanglwirt-Gäste empfangen wir mit Limousinen der Oberklasse“, erklärt Ergün Abdulkadir, Senior Executive Country Manager bei Sixt ride. „Auf Wunsch steht sogar ein Mercedes-Maybach bereit oder ein großzügiger Business-Van mit Face-to-Face-Sitzanordnung für ungestörte Gespräche.“ Im Fahrzeug warten gekühltes Wasser, das Stanglwirt-Magazin sowie liebevoll ausgewählte kleine Aufmerksamkeiten. Darüber hinaus genießen Stanglwirt-Gäste bei Sixt noch weitere Privilegien: Sie profitieren von ganz besonderen Konditionen für ihre Mietwagen in rund 105 Ländern weltweit.

You can't get your holiday off to a better start. Popular chauffeur Manfred awaits guests at the airport or station, ready to whisk them off in comfort to the idyllic five-star spa resort in one of Stanglwirt's limousines. Many guests take advantage of our transfer service“ comments Stanglwirt's junior director Maria Hauser, adding “on one occasion even from Paris“. This is why the chauffeur service is being stepped up in an exclusive partnership with international mobility provider Sixt. “We receive Stanglwirt's guests with luxury-class limousines”, explains Erguen Abduelkadir, Senior Executive Country Manager at Sixt Ride. “If wished, we can even provide a Mercedes-Maybach, or a roomy business van with a face-to-face seating configuration for quiet discussions.” On board, guests will find chilled water, the Stanglwirt magazine, as well as little treats that have been lovingly selected. But with Sixt, guests of the Stanglwirt enjoy even more privileges: they benefit from very special terms for their hire cars in 105 countries all over the world.



© Skyline Medien

↑ Die elitäre Limousinen-Flotte vom Stanglwirt sorgt für bequeme Transfers zu Flughäfen oder Bahnhöfen oder bis nach Hause. Stanglwirt's exclusive fleet of Limousines ensures a comfortable transfer to the airport or station, or even to your own front door.



IHRE SIXT-VORTEILE
ALS STANGLWIRT-GAST:
INFO UND BUCHUNG

YOUR SIXT BENEFITS AS A STANGLWIRT
GUEST: INFO AND BOOKING



„Stanglwirt-Gäste holen wir in Oberklasse-
limousinen mit kleinen Aufmerksamkeiten ab.“
“Stanglwirt guests can expect to travel by luxury
limousine, complete with little treats.”

BESTE NOTEN

HIGH NOTES

Der Stanglwirt hat schon viele Musiker inspiriert – und machte sogar Arnold Schwarzenegger zum Sänger.
The Stanglwirt has inspired plenty of musicians – and even made a singer out of Arnold Schwarzenegger.

DER Stanglwirt ist ein Klangkörper“, sagt Balthasar Hauser, wenn er an die viele Musik denkt, die in seinem Haus entstanden ist. Auch Popmusiker verspüren an diesem kreativen Kraftplatz den Kuss der Muse, wie Stanglwirt-Stammgast und BossHoss Sänger Alec Völkel über ein Karrierehighlight erzählt. Es begann 2022 mit einer Einladung zum Special Dinner for Climate Action, das vor der legendären Weißwurstparty von der Schwarzenegger Climate Initiative im Stanglwirt abgehalten wird (nächstes Event am 22.1.2026). Dabei werden einzigartige Kunst- und Sammlerstücke aus dem privaten Fundus des Superstars für Klimaschutzprojekte versteigert. „Wir sollten mit unserer Musik für Auflockerung sorgen“, erzählt Alec Völkel. Auch im folgenden Jahr waren sie dabei, als Beitrag zur Initiative versteigerten sie ein Wohnzimmerkonzert. Schwarzenegger war beeindruckt, lud sie zum Austrian World Summit nach Wien und zu Events in Los Angeles, eine Freundschaft entstand. Die jetzt darin gipfelte, dass die Countryrock-Band dem Governor einen Song auf den Leib schneiderte. „Wir haben ‚I'll be back‘ gemeinsam mit Arnold in den Netflix Studios in Los Angeles aufgenommen“, ist Völkel begeistert. Auch beim Dreh für das Video zum neuen Hit war Schwarzenegger live dabei. Da war es für BossHoss Ehrensache, alle daraus entstehenden

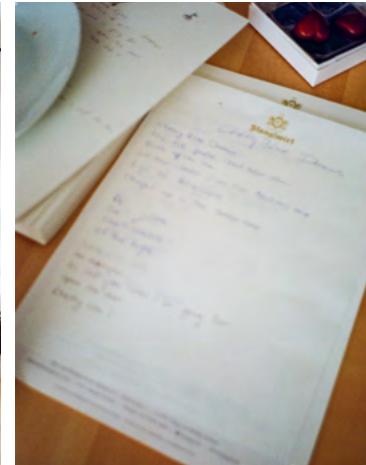
“The Stanglwirt is like a sounding board,” says Balthasar Hauser, reflecting on all the music that has been created in his hotel. Even pop musicians have found their muse at this centre for creative energy, and, as Stanglwirt regular and BossHoss singer Alec Völkel tells us, it lay behind one of the highlights of his career. It began in 2022 with an invitation to a special Dinner for Climate Action that took place before the legendary “Weißwurstparty” during the Schwarzenegger Climate Initiative event at the Stanglwirt (next year’s event will be on 22 January 2026). Unique collectibles and artworks from the superstar’s private collection were being auctioned to raise money for climate protection projects, “and we were supposed to put people in the spending mood with our music,” recounts Alec. The next year, they came back again and this time they auctioned a private home concert as their contribution to the initiative. Schwarzenegger was impressed and invited them first to the Austrian World Summit in Vienna and then to events in Los Angeles, and a friendship soon developed. This has now culminated in the country rock band composing a song tailor-made for the former Governor of California. “We recorded ‘I'll be back’ with Arnold at the Netflix studios in Los Angeles,” says a delighted Völkel. Schwarzenegger also took part live when a video was recorded to accompany the new hit song. BossHoss



Der Stanglwirt machte Arnold Schwarzenegger zum Sänger der Countryband BossHoss. Ihr „I'll be back“ ist auf dem neuen Album zu hören.
The Stanglwirt turned Arnold Schwarzenegger into a singer with the country band BossHoss. You can hear the song “I'll be back” on their new album.



Die Elevator Boys ließen sich vom Stanglwirt zu neuen Hits inspirieren.
The Stanglwirt inspired the Elevator Boys to write some new hits.



↑ Der Stanglwirt rockt mit singendem Governor, entspannten Elevator Boys und in mit Schaffellen zu Tonstudios verwandelten Zimmern.
The Stanglwirt: Rocking with the singing Governor, the laid-back Elevator Boys and rooms converted into recording studios with sheepskins.

Einnahmen der Klimainitiative zu spenden. „Das hätte es ohne den Stanglwirt nie gegeben“, ziehen BossHoss den Hut vor der verbindenden Kraft des Biohotels und der Familie Hauser.

Die hat auch Julien Brown von den Elevator Boys gespürt: „Es gibt hier eine ganz besondere Ruhe, die Platz für neue Ideen schafft.“ Seine Band besuchte den Stanglwirt gemeinsam mit dem Singer-Songwriter JHart. Man kannte sich aus Los Angeles, schrieb gemeinsam Songs, die Elevator Boys versprachen, ihm ein Stück ihrer Welt zu zeigen. „Uns kam sofort der Stanglwirt in den Kopf. Das Essen, die Ruhe, die verschneite Berglandschaft – perfekt, um neue Ideen zu finden“, erzählt Elevator Boy Bene Schulz. Die Inspirationsquelle sprudelte reich: „Einige neue Lieblingssongs sind hier entstanden. Sie sind noch nicht veröffentlicht, aber sie gehen ins Ohr, machen was mit einem. Wir können es kaum erwarten, sie mit allen zu teilen“, freut sich Bene Schulz.

were proud to donate all the money made by the song to the Climate Initiative. “It would never have happened without the Stanglwirt,” say BossHoss, paying tribute to the unifying energy of the Green Spa Resort and the Hauser family.

Julien Brown from the Elevator Boys has had the same experience: “There’s a special kind of peace here that allows space for new ideas.” His band came to the Stanglwirt with the singer-songwriter JHart. They knew each other from Los Angeles and had written songs together, and the Elevator Boys had promised to show him something of their world. “We immediately thought about the Stanglwirt. The food, the peace and quiet, the snowy mountains – it’s the perfect place to find new ideas,” says Elevator Boy Bene Schulz. The source of inspiration turned out to flow freely: “Some of our favourite new songs were created here. They haven’t been published yet but they get into your head and stick with you. We can hardly wait to share them with everyone,” says Bene Schulz happily.



OB RUNDFLÜGE.



ODER TRANSFERFLÜGE.

Kitz-Air – am Heliport Erpfendorf bei Kitzbühel – bietet Ihnen nicht nur spektakuläre Rundflüge über die Tiroler Alpen, sondern auch exklusive VIP- und Transferflüge. Ganz gleich, ob Sie am Flughafen abgeholt werden möchten oder direkt bei Ihnen

zu Hause starten – wir freuen uns auf Ihre Anfrage:

Telefon: +43 (0)664 / 134 94 15
E-Mail: office@kitz-air.com

LOVE AT FIRST FLIGHT



GRÜNE HOFFNUNG

GREEN SHOOTS OF HOPE

Planting Hope schafft Menschen in Entwicklungsländern nachhaltige Einnahmequellen – und rettet damit die Umwelt.

The Planting Hope programme creates sustainable sources of income for people in developing countries while protecting the environment at the same time.

WER Menschen in Entwicklungsgebieten zu Obst- und Gemüsebauern ausbildet, schafft nachhaltige Einkommen, gesunde Böden und weniger CO₂ in der Luft. Genau das macht die **TwoWings Privatstiftung** mit der Initiative **Planting Hope** in Sambia und Kolumbien. Der Stanglwirt unterstützt sie dabei. Der Kontakt kam über die Mitinitiatoren Dr. Sahba und Dr. Sarvenas Enayati zustande, die beide in der TwoWings-Stiftung engagiert sind: „Wir sind langjährige Stammgäste und Freunde vom Stanglwirt. Als wir von Planting Hope erzählten, war Familie Hauser sofort begeistert“, erzählt Dr. Enayati. „Dank der großzügigen Unterstützung des Stanglwirts und seiner Gäste konnten bereits wichtige Projekte realisiert werden“, bedankt sich seine Ehefrau Sarvenas. Wer wissen will, wie man helfen kann, Hoffnung und Zukunft zu säen: www.planting-hope.at.

Training people in developing countries to become fruit and vegetable farmers results in sustainable incomes, healthy soils and less CO₂ in the air. That's exactly what the **TwoWings Foundation** is doing with the **Planting Hope** initiative in Zambia and Colombia, supported by the Stanglwirt. The contact came about through the co-founders, Dr Sahba Enayati and his wife Sarvenas, who are both involved in the TwoWings foundation: “We are long-standing regular guests and friends of the Stanglwirt. When we told the Hauser family about Planting Hope, they were immediately keen to help,” explains Dr Enayati. “Thanks to the generous support we have received from the Stanglwirt and its guests, we've already realised some important projects,” says Sarvenas gratefully. You can find out how to help sow hope for the future here: www.planting-hope.at.



FRAUENSCHUH

WWW.FRAUENSCHUH.COM

WO TEAMS BERGE VERSETZEN

WHERE TEAMS MOVE MOUNTAINS

Warum immer mehr Firmen den Stanglwirt für Teambuildings und als Incentives für Manager nutzen.
Why more and more companies are choosing the Stanglwirt for team-building and executive incentives.

DIE Vielfalt an Möglichkeiten überzeugt", ist sich Clara Steiner sicher. Die Stanglwirt-Eventchefin freut sich über das rasant steigende Interesse von Unternehmen an Meetings & Incentives – daheim beim Stanglwirt. „Viele schicken ganze Teams zu uns, manche belohnen Managementleistungen mit einem Aufenthalt“, erzählt sie. Das Rahmenprogramm für Tagungen & Co reicht von klassischen Erlebniswanderungen auf die prächtigen Berge über Wellness bis zu Golf, Reiten, Tennis und Fitness. „Der neue Padel-Court, Managerboxen bei Sportchef Björn Schulz und Pferde-Coachings für Teams sind der Renner, im Winter locken die hauseigene Snow-Academy oder die urige Kegelbahn“, verrät Steiner, die mit ihrem Team für erlebnisreiche Angebote und perfekte Abläufe sorgt. Ihr Trumpf in der Hinterhand – das idyllische Stanglwirt-Chalet „Hüttlingmoos“ ist die perfekte Event-Location. Ihr Tipp: Unvergleichliche Gastronomieangebote und Kinder-Incentive-Programme runden perfekte Management-Getaways mit der ganzen Familie ab.

They are won over by the variety of options," says Clara Steiner. Stanglwirt's event manager is delighted by the ever-increasing interest in meetings and incentives at the Stanglwirt she sees from businesses: "Many are sending entire teams to us, and others are rewarding executive performance with a hotel stay," she explains. The programme of supporting events for conferences and functions ranges from the classical adventure trek in the magnificent mountain landscape through to wellness experiences as well as golf, riding, tennis and fitness. "The most popular activities are the new padel court, executive boxing with sports director Björn Schulz and horse coaching for teams, while in winter the hotel's Snow-Academy or rustic bowling alley are in demand," comments Steiner, who ensures exciting offers and perfect organisation with her team. She also has a trump card up her sleeve: the Stanglwirt's idyllic "Hüttlingmoos" chalet is the ideal event location. Her tip: outstanding gastronomic offers and children's incentive programmes round off perfect management getaways with the entire family.



EIN KLEINER ENGEL

A LITTLE ANGEL

Viele Familien kommen schon seit Jahren zum Stanglwirt, haben bereits die nächste Generation dabei und oft dieselbe Zimmernummer bei jedem Aufenthalt. An der Rezeption und bei uns im Service kommt es öfter vor, dass man sich gegenseitig schon beim Namen kennt. Auch die junge Familie auf der Nummer 741 war wieder angereist und hatte ihren kleinen Sonnenschein Viktoria dabei. Die süße Maus hatte ich das letzte Mal als Baby gesehen und ich war gespannt, wie groß sie nun geworden war. Pünktlich zur gewohnten Zeit am Morgen rief die Familie an. Die Bestellung musste mir der Familievater nicht mehr durchgeben – ich wusste bereits Bescheid.

Jeden Morgen brachte ich ihnen eine Kanne Kaffee auf den sonnigen Balkon ihres Zimmers. Als ich mit dem Morgenträck vor der Zirbentür stand, klopfte mein Herz – nicht, weil ich wieder zwei Stufen auf einmal genommen hatte. Nein, ich war gespannt auf Viktoria. Wie sie nun aussah, ob sie schon laufen oder gar sprechen konnte und auch ob sie mich wiedererkennt. Die Türe öffnete sich und mit ihren kleinen süßen Beinen stolperte sie auf mich zu und brabbelte ein paar mehr oder weniger verständliche Worte, doch ich schätzte, ich wusste, was sie meinte. Mit ihren großen Knopfaugen sah sie mich an und ich war mir nun sicher, dass sie mich wiedererkannte. Ich freute mich riesig, die junge Familie zu sehen, und war auch gleich wieder per „Du“ mit ihnen.

Nach einem vertrauten Gespräch machte ich mich wieder an die Arbeit. Im Restaurant entdeckte ich sie dann beim Frühstück wieder und beobachtete sie eine Weile. Erstaunlich, welche Fortschritte Kinder in diesem Alter machen und mit welcher Ausdauer sie alles neu lernen.

Pünktlich um sieben Uhr stand ich am nächsten Tag wieder vor der Zirbentür der Nummer 741. Aufgereggt öffnete mir die Mutter sofort die Tür und berichtete mir die Neuigkeiten. Viktorias erstes Wort am Morgen war tatsächlich – „Lothar“.

Wer von Lothars unterhaltsamen Roomservice-Geschichten nicht genug bekommen kann, findet im Stangl-Shop das passende Buch dazu – für alle, die auch abseits des Hotels in seine charmanten Erzählungen unvergleichlicher Erlebnisse eintauchen möchten.



Lothar Blum
LANGJÄHRIGER ROOMSERVICE-ENGEL
OUR LONG-STANDING ROOM SERVICE ANGEL

Many families come back to the Stanglwirt year after year, frequently staying in the same room on each visit and, in time, bringing the next generation along with them. Not infrequently, guests are on first-name terms with the staff on reception and the waiting team. The young family in room #741 were back on a return visit with their little ray of sunshine, Viktoria. The last time I met her she was a baby, and I was looking forward to see how much she'd grown. The family always rang down at the same time every morning. There was no need for Viktoria's father to give me his order – I already knew what it was.

Every morning I would deliver a pot of coffee to the sunny balcony of their room. As I stood outside the pine-wood door with the coffee, I was full of anticipation and delighted to think I'd be seeing little Viktoria again. What would she look like now, was she walking already, or even speaking, and would she recognise me? were the questions I asked myself. The door opened and she tottered towards me on chubby legs, babbling a few words that weren't entirely understandable. But I thought I knew what she meant. She looked at me with her big round eyes, and I was certain she'd recognised me. It was delightful to see the young family and, in no time, we were back to first name terms!

After a bit of a chat and catch-up, it was time to get back to work. As Viktoria sat at breakfast in the restaurant that morning, I mused on how fast children develop at that age and their thirst to learn new things.

The next day I again found myself standing at the door of room #741 at 7.00 am on the dot. Viktoria's mother opened the door immediately, and excitedly told me the latest news: Viktoria's first word that morning had been "Lothar"...

If you'd like to hear more of Lothar's entertaining room service stories, you can find a whole book of them in the Stangl Shop – written in an engaging style for anyone enjoying to read about his memorable experiences.

ERDINGER®

DIE HEIMAT BAYERISCHER BIERSPZIALITÄTEN



ERDINGER
ALKOHOLFREI



ERDINGER
BRAUHAUS
BAYERN

„ICH LIEBE ALLES HIER“

“I LOVE EVERYTHING HERE”

Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser im Talk mit Top-Model Franziska Knuppe und Tochter Mathilda. *The Stanglwirt's junior director Maria Hauser talks to Top-Model Franziska Knuppe and daughter Mathilda.*

Franzi, du bist Autorin, Modedesignerin, Schauspielerin, Moderatorin – und natürlich Model! Was macht dir zurzeit am meisten Spaß?

FRANZISKA: Ich mag an meinem Beruf die Vielseitigkeit. Es macht mir alles gleich viel Spaß, weil jeder Tag auch eine neue Herausforderung ist.

Wie schaffst du es, die ganzen Jobs neben dem Familienleben umzusetzen?

FRANZISKA: Ich habe seit über 28 Jahren einen tollen Mann an meiner Seite und wir sind ein richtig gutes Team. Er hält mir den Rücken frei.

In „Schlank ohne Umwege – das Knuppe-Prinzip“ zeigst du, wie man ohne Diät in Form bleibt.

Was ist dein Lieblingsgericht?

FRANZISKA: Ich liebe Wiener Schnitzel und mag noch viele andere Gerichte sehr gern. Es kommt auf die Mischung an, das beschreibe ich auch in meinem Buch. Ich esse sehr intuitiv, höre da auch auf meinen Körper. Am wichtigsten ist Genuss.

Ihr hattet bei uns ein Mutter-Tochter-Shooting – wie war es zusammen vor der Kamera?

FRANZISKA: Mir hat es sehr viel Spaß gemacht. Es macht mich unwahrscheinlich stolz, wie natürlich und cool meine Tochter das alles meistert.

MATHILDA: Es war ein sehr entspanntes und cooles Shooting. Mama nimmt mir durch ihre ruhige Art beim Fotografieren immer die Aufregung.

Franzi, du hast als langjähriger Stammgast Lieblingsplätze bei uns im Hotel?

FRANZISKA: Ich liebe alles am Stanglwirt. Allein schon bei der Anreise das Gefühl, zu Hause zu sein.

Der magischste Ort ist für mich, draußen im Solebecken zu liegen, wenn die Schneeflocken tanzen.

Tilly, dich durften wir bei uns schon begrüßen, als du fünf Jahre alt warst. Hast du besondere Erinnerungen an unser Haus?

MATHILDA: Ich habe hier Ski fahren gelernt. Absolute Highlights sind Frühstück oder Abendessen im Stanglwirt. Wir sind bis zu sechs Familien, die sich hier immer zur gleichen Zeit treffen und sich wirklich sehr mögen. Die lange Tafel und das hervorragende Essen – das ist mein Daheim-Gefühl. Man wird auch von den Mitarbeitern im Stanglwirt so empfangen, als ob man zur Familie gehört.

Hast du schon einen Wunsch, was du nach dem Abi machen möchtest?

MATHILDA: Ich finde wirklich toll, was meine Mutter macht. Ich will aber nach meinem Studium eine eigene berufliche Karriere haben. Die Welt ist so krass im Wandel, es gibt eine Vielzahl von Möglichkeiten. Deshalb kann ich mein Leben noch nicht planen. Auf jeden Fall will ich global rangehen.

Franzi, you are an author, fashion designer, actress, presenter and, of course, a model.

What are you enjoying most at the moment?

FRANZISKA: I love the variety in my work. I enjoy it all equally because every day brings a new challenge.

How do you manage to keep up with all these jobs alongside your family life?

FRANZISKA: I've had a good man at my side for over 28 years now and we make a great team. He's always got my back!

In your new book you explain the “Knuppe principle” by telling people how to keep in shape without dieting. What's your own favourite food?

FRANZISKA: I love Wiener schnitzel and lots of other dishes too. It depends on how you combine different foods and ingredients, all of which I describe in my book. I eat very intuitively, I listen to my body. The main thing is to enjoy your food.



Mathilda Knuppe und ihre berühmte Mutter Franziska im Gespräch mit Freundin und Gastgeberin Maria Hauser (v.l.n.r.).
Mathilda Knuppe and her famous mother Franziska in conversation with their friend, the Stanglwirt's Maria Hauser
(from left to right).

You did a mother and daughter photoshoot here – what was it like being in front of the camera together?

FRANZISKA: I had a lot of fun. It makes me incredibly proud to see how natural and cool my daughter is in front of the camera.

MATHILDA: It was a really relaxed and cool photoshoot. Mum always stops me being nervous during a shoot because she always remains so calm.

Franzi, you have been a regular guest here for many years. Do you have any favourite spots around the hotel?

FRANZISKA: I love everything about the Stanglwirt. Simply the feeling of being at home whenever I arrive.

For me, the most magical place to be is outside in the saltwater pool when the snowflakes are fluttering down.

Tilly, we welcomed you here for the first time when you were five years old. Do you have any special memories of the hotel?

MATHILDA: I learned to ski here. My absolute highlights are the breakfasts and dinners at the Stanglwirt. We are up to six families who always meet up here at the same time and really get along very well. The long table and the amazing food make me feel at home. And the staff at the Stanglwirt welcome you as if you're one of the family.

Do you know what you would like to do when you leave school?

MATHILDA: I think what my mother does is really great. But when I've finished studying I would like to have my own career. The world is changing so crazily, there are all kinds of options. That's why I can't plan my life yet. But I definitely want to see the world.

DREAM TEAM

LÄSSIGE LOOKS / THE CASUAL LOOKS

Topmodel / Top model Franziska Knuppe &
Tochter / daughter Mathilda

FOTOGRAFIE / PHOTOGRAPHY: MATHIAS LEIDGSCHWENDNER
HAIR & MAKE-UP: BABETTE IT'S ME STUDIO

Outfit: BOSS, Schuhe / Shoes: Philippe Model
Sämtliche Outfits erhältlich im Stangl-Shop

All outfits available in the Stangl-Shop







Outfit: Juvia



Chopard

ICE CUBE



SCHROLL
KITZBÜHEL

Kitzbühel, Vorderstadt 23, T: +43 5356 71314

office@schroll.cc, www.schroll.cc



Outfit: IVI Collection



Bluse & Pulli / Blouse & Sweater:
Daddy's Daughters
Jeans: Armedangels
Tasche / Bag: Ibeliv





IVI
collection



Kleid / Dress, Short / shorts, Tunika / Tunic: Temptation Positano

PREMIUM SUNCARE

V. SUN

UV-SCHUTZ TRIFFT AUF SKINCARE KOMPETENZ





ICE CUBE

Ästhetischer Minimalismus & Zeitgemäßer Luxus.
Aesthetic Minimalism & Contemporary Luxury.

Mit Ice Cube präsentiert Chopard eine moderne Vision von Schmuck. Klare Linien und minimalistisches Design mit architektonischer Wirkung beruhen auf der Perfektion des Kubus und verleihen der Kollektion ihre unverkennbare Silhouette. Der Würfel – Symbol der Perfektion und Quelle kreativer Inspiration – spiegelt Chopards Mut zu außergewöhnlicher Ästhetik wider. Seine facettenreiche Geometrie spielt mit Licht und Reflexion.

Das ikonische Design der Ice Cube Kollektion vereint urbane Eleganz, Stil und Raffinesse. Die sorgfältig geschliffenen Facetten erinnern an glitzerndes Eis und bringen jedes Schmuckstück zum Funkeln. Ob in Gelb-, Rosé- oder Weißgold – mit oder ohne Diamanten – strahlen die Kreationen moderne Leichtigkeit und luxuriösen Glamour aus.

Ice Cube steht für minimalistische Eleganz und zeitlose Modernität. Ob einzeln getragen oder kombiniert, die Stücke passen zu jedem Anlass und jeder Schmuckliebhaberin mit Sinn für klaren Stil.

Auch in puncto Nachhaltigkeit setzt Chopard Maßstäbe: Die gesamte Ice Cube Kollektion wird zu 100 Prozent aus ethisch gewonnenem Gold gefertigt. Damit verbindet das traditionsreiche Familienunternehmen funkelnende Schönheit mit Verantwortung – für luxuriösen Schmuck, der mit gutem Gewissen begeistert.

With Ice Cube, Chopard presents a modern vision of jewelry. Clear lines and minimalist design with architectural precision are inspired by the perfection of the cube, giving the collection its unmistakable silhouette. The cube – a symbol of perfection and a source of creative inspiration – reflects Chopard's bold approach to distinctive aesthetics. Its multifaceted geometry plays with light and reflection.

The iconic design of the Ice Cube collection unites urban elegance, style, and sophistication. Carefully crafted facets evoke shimmering ice, making each piece sparkle with every movement. Available in yellow, rose, or white gold – with or without diamonds – these creations radiate modern lightness and luxurious glamour.

Ice Cube stands for minimalist elegance and timeless modernity. Whether worn alone or combined, each piece suits any occasion and every jewelry lover with a taste for refined simplicity.

Chopard also sets standards in sustainability: the entire Ice Cube collection is crafted from 100 Percent ethically sourced gold. As a family-run Maison for generations, Chopard embodies sparkling beauty with a conscience – offering luxurious jewelry that shines with both elegance and responsibility.



SINN DURCH LEBENSFREUDE

MEANING THROUGH JOY

Das Festival der Lebensfreude inspiriert mit kreativen Impulsen, neue Kraftquellen für wahrhaftige Freude und Glück zu entdecken.

The Festival of Joy offers creative inspiration and new sources of energy for discovering true happiness.

KINDER, Karriere, Partnerschaft: Der Alltag von High Performern wie Maria Hauser ist meist intensiv. Um ihnen neue Energiequellen zu öffnen, startete die Stanglwirt-Juniorchefin das Festival der Lebensfreude aus einem inneren Impuls heraus: Jedes Jahr laden inspirierende Vorträge, interaktive Workshops, meditative Einheiten und kreative oder sportliche Sessions zur Reflexion, Selbstfürsorge und aktiven Lebensgestaltung ein. Diesmal stach unter anderem auch der Impulsvortrag „Auf den Spirit kommt es an“ als eines der Highlights heraus. Der ehemalige Spar-CEO Prof. Dr. Gerhard Drexel erläuterte, wie Führung auf Basis von Sinn, Werten und Menschlichkeit erfüllender und wirtschaftlich erfolgreicher ist. Genau dafür steht das Festival der Lebensfreude: sich selbst und anderen voller Freude Raum für Wachstum und Sinn zu schenken.

Children, career, relationship – the daily life of high achievers like Maria Hauser is often extremely intensive. Drawing on her own experience, the Stanglwirt junior director began the Festival of Joy to offer others new ways to rejuvenate and restore their energies. Every year, inspiring talks, interactive workshops, meditative interludes and creative or fitness sessions invite participants to reflect, care for their inner selves and actively take control of their lives. This time, the motivational talk “It all depends on the spirit” stood out as one of the highlights. The former CEO of SPAR, Professor Gerhard Drexel, explained how management based on meaning, values and humanity is more fulfilling and even commercially more successful. That's exactly what the Festival of Joy is all about: the pleasure of giving yourself and others space to grow and find meaning in life.



**NÄCHSTES FESTIVAL
DER LEBENSFREUDE:
29. JUNI BIS 3. JULI 2026**

NEXT FESTIVAL
OF JOY:
29 JUNE TO
3 JULY 2026





Mag. Ruth Fischer ist
Unternehmensleiterin von
Apomedica - Dr. Böhm®.
Mit ihrem Team setzt sie
speziell im Omega-3-Bereich
laufend neue Standards.

OMEGA-3-VERSORGUNG

WEITER GEDACHT!

Omega-3-Fettsäuren sind aus der täglichen Gesundheitsvorsorge der Österreicher:innen kaum wegzudenken. Mag. Ruth Fischer ist Unternehmensleiterin von Apomedica - Dr. Böhm® der österreichischen Nummer-1-Marke am Omega-3-Markt. Wir haben nach Ihrem Erfolgsgeheimnis gefragt.

Frau Mag. Fischer, warum lohnt es sich für uns alle, Omega-3-Fettsäuren einzunehmen?

Omega 3 ist längst dafür bekannt, sich positiv auf Herzgesundheit, Blutfettwerte, Gehirn und Sehkraft auszuwirken. Neuere Studien beschäftigen sich zudem mit den positiven Effekten auf Entzündungsprozesse im Körper sowie auf die zelluläre Alterung.

Warum entscheiden sich die österreichischen Konsument:innen seit Jahrzehnten vorwiegend für Ihr Produkt?

Weil wir bei Dr. Böhm® seit der Gründung durch den Arzt und Apotheker Friedrich Böhm vor über 55 Jahren keine Kompromisse bei Qualität und Wirksamkeit eingehen. Unsere Omega-3-Kapseln enthalten

natürliches Fischöl-Konzentrat aus Wildfang in unbelasteten Gewässern. Durch einen speziellen Reinigungsprozess ist dieses fast gänzlich frei von unerwünschten gesättigten Fettsäuren und ideal bioverfügbar. So kommt es, dass unser Produkt schon bei wenigen Kapseln eine beeindruckende Wirkung zeigt.

Erst kürzlich wurde das Sortiment um ein rein pflanzliches Öl erweitert ...

Richtig. Mit dem neuen Omega 3 Öl complex haben wir die tägliche Omega-3-Versorgung noch einen Schritt weitergedacht. Es enthält neben Algenöl auch hochwertige Öle aus Chia-, Lein-, und Hanfsamen und damit pro Teelöffel über 2 g der essentiellen Omega-3-Fettsäure ALA. Diese ist vor allem an der Cholesterinregulation im Körper beteiligt – sie hemmt dessen Aufnahme und sorgt gleichzeitig auch dafür, dass der Körper selbst weniger Cholesterin produziert. Damit bieten wir unseren Kund:innen nun auch das erste Öl am Markt, das zu normalen Cholesterinwerten beiträgt.

Dr. Böhm®

DER GOLDSTANDARD BEI OMEGA 3

NEU!



HIER SCANNEN

Optimal versorgt mit Dr. Böhm®
Ihr umfassender Omega-3-Leitfaden
zu Qualität, Herkunft und
Anwendungsgebieten von Omega 3.



Qualität aus
Österreich.

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

*Apothekenumsatz lt. IQVIA Österreich OTC Offtake seit 2012

BEWUSST SCHÖN

CONSCIOUS BEAUTY

Die Stanglwirt-Kultpflegeserie „TGC – The Good Conscious“ nutzt die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse für vier Innovationen, die Technologie und grünes Bewusstsein zu höchster Wirksamkeit vereinen.

Stanglwirt's iconic skincare, "TGC – The Good Conscious", employs

the latest scientific findings in four innovations that
efficiently combine technology and a green sensibility.

IM Spa des legendären Stanglwirts verschmelzen Natur, Achtsamkeit und High-End-Kosmetik zu nachhaltigen Erlebnissen. Wie etwa beim Ritual für tiefe Entspannung: Während die Gäste auf den Liegen ihre individuelle Massage genießen, ruht eine perfekt abgestimmte TGC-Facemask auf ihrem Gesicht. Die Kunst der Berührung und pflegende Hautgesundheit schaffen Momente vollkommener Harmonie. Derweil Körper und Geist zur Ruhe finden, entfaltet die TGC-Gesichtsmaske ihre Wirkung. „Unsere Facemasks werden wie ein seidiges Tuch aufgelegt und sind dadurch auch zu Hause einfach anzuwenden“, erklärt Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser. Gemeinsam mit der Hautpflegeentwicklerin Michaela Stieber schuf sie die Skin-care-Pflegelinie TGC – The Good Conscious, die auf natürliche Ingredienzien, höchste Wirksamkeit und die Kraft neuester Inhaltsstoffe setzt. Die außer-

The spa in the legendary Stanglwirt hotel blends nature, mindfulness and high-end cosmetics to deliver long-lasting experiences. Such as the deep relaxation ritual: while guests relax and enjoy a personalised massage, a perfectly tailored TGC face mask lays soothingly on their faces. The art of touch and gentle skin care creates moments of complete harmony: as body and soul find peace, the TGC face mask gently does its work. “Our face masks are applied like a silky cloth, which means they are also very easy to use at home”, explains Stanglwirt's junior director Maria Hauser. Working with skin care developer Michaela Stieber, she created the skin care line TGC – The Good Conscious, which is based on natural ingredients, unbeatable effectiveness and the efficacy of the latest nutrients and components. The extraordinary quality of TGC has been well-known for some time. The increasing international demand also aroused the interest of the “Deutschen



Naturkraft:
„TGC – The Good Conscious“
verlässt sich auf hochnatürliche
Zutaten, wissenschaftliche
Erkenntnisse und technolo-
gische Entwicklungen.

The power of nature:
“TGC – The Good Conscious”
relies on natural ingredients,
scientific findings and
technological developments.

gewöhnliche Qualität von TGC hat sich längst etabliert. Durch die international stark wachsende Nachfrage haben sich auch die „Deutschen Facharzt Zentren“ auf Mallorca für eine besondere Kooperation im Zeichen der Schönheit interessiert. Dessen Managing Partner Per Baar erklärt: „Wir betreuen jährlich 11.000 Privatpatienten. TGC setzen wir in unserem neuen, auf Mallorca einzigartigen VitaMed-Zentrum für Gesundheit und Vitalität in Palmanova ein. Der Schwerpunkt dort liegt auf Prävention, Longevity und Vitalität. Dazu gehört auch Hautgesundheit. Die Skincare-Linie TGC passt in jeder Hinsicht zu unserem Premium-Anspruch.“

Während die TGC-Produktion auf Hochtouren läuft, arbeitet Michaela Stieber mit hoher Expertise und Innovationsgeist an der nächsten Generation hochwirksamer Pflege. TGC-Fans können sich gleich auf ein Quartett an Produktneuheiten freuen:

TGC Neuro Calm & Hydra Mist: Das Anti-Stress & Comfort Face Mist ist ein erfrischendes Pflegespray, das eine gestresste Haut sofort beruhigt und ihr neues Wohlbefinden schenkt. Herzstück ist der Wirkstoff aus der Cherimoya-Frucht. Er wirkt über die sogenannte Haut-Gehirn-Achse, indem er Stresssignale in der Haut abmildert und so das natürliche Gleichgewicht wiederherstellt.

TGC Eye Filler Lift Serum: Ein sanfter Luxusmoment für die Augenpartie. Die seidige Textur spendet intensive Feuchtigkeit, glättet und lässt die Haut rund um die Augen sichtbar frischer wirken. Der kühlende Metallapplikator verwöhnt zusätzlich mit einem erfrischenden Massageeffekt und mildert Schwellungen und Augenringe.

Facharzt Zentren“ (German Medical Centres) on the island of Majorca and has led to a special collaboration with them in the area of beauty treatments. Their managing partner, Per Baar, explains: “Every year, we look after 11,000 private patients. We use TGC in our new VitaMed Centre for health and vitality in Palmanova, the only establishment of its kind in Majorca. The emphasis here is on prevention, longevity and vitality. This also involves skin care. The TGC skin care line reflects our premium approach in every way.”

While the TGC production facilities continue to work flat out, Michaela Stieber is applying her impressive expertise and spirit of innovation to the next generation of highly effective skin care products. Fans of TGC will soon be able to celebrate the arrival of a quartet of innovative products:

TGC Neuro Calm & Hydra Mist: This comforting, stress-relieving face mist is a refreshing skin care spray that immediately soothes stressed skin and gives it a revitalised sense of well-being. Its active ingredient comes from the cherimoya fruit. It acts along what is known as the skin-brain axis by lowering stress signals in the skin, thus restoring its natural equilibrium.

TGC Eye Filler Lift Serum: A moment of pure luxury for the eye area. Its silky texture moisturises and smooths the skin, giving it a fresher look around the eyes. The cooling metal applicator also provides a soothing and refreshing massage effect that reduces swelling and rings under the eyes.



↑ Praktisch und wirkungsvoll: Facemasks von TGC – The Good Conscious gibt es für jeden gewünschten Effekt. Was sie gemeinsam haben: Sie werden alle einfach wie ein Tuch über das Gesicht gelegt.
Practical and effective: face masks from TGC – The Good Conscious cater for every desired effect.
What they have in common: they are all simply applied to the face like a cloth.



↑ Gesünder, nachhaltiger und effektiver: Kosmetikentwicklerin Michaela Stieber und Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser revolutionieren mit ihrer Marke TGC – The Good Conscious 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 – The Good Conscious.

TGC Exosome Repair Cream: Pflanzliche Exosomen aus Goji-Stammzellen aktivieren die Kommunikation zwischen den Hautzellen. So regen sie Regenerationsprozesse an, stimulieren die Kollagen- und Elastinbildung und fördern die Hauterneuerung.

TGC Collagen Filler Serum: Gatuline Expression wirkt wie ein natürlicher „Botoxeffekt“ auf die Haut: Es hemmt feine Mikromuskelkontraktionen und entspannt die Haut sichtbar. Feine Linien glätten sich, der Teint wirkt ruhiger und ebenmäßiger. Unterstützt wird dieser Soforteffekt durch die außergewöhnliche Kombination aus Kollagen und Spermidin. Auch dieses Quartett hat erneut Bestsellerpotential und sorgt gleichzeitig dafür, dass TGC bleibt, wie es ist: rein, innovativ und unverwechselbar.

TGC Exosome Repair Cream: Botanical Exosome from goji stem cells activates communication between the skin cells. It kicks off the regeneration process, stimulates the formation of collagen and elastin, and encourages skin regeneration.

TGC Collagen Filler Serum: Gatuline Expression has a natural “Botox effect” on the skin: It inhibits fine micro muscle contractions and visually relaxes the skin. Fine lines are smoothed out, your complexion takes on a calmer and more harmonious appearance. This instant effect is supported by the unusual combination of collagen and spermidine. This quartet again has bestseller potential while ensuring that TGC remains what it always has been: pure, innovative and unmistakable.

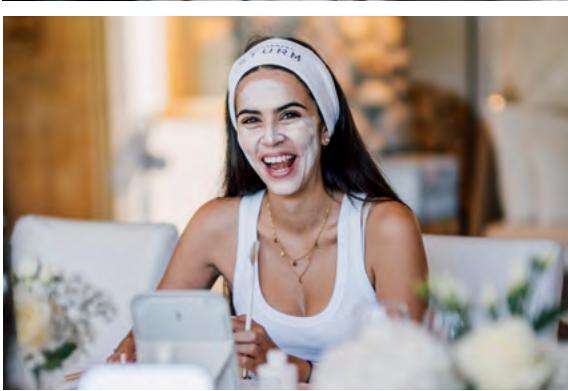
FREUNDE DER SCHÖNHEIT

FRIENDS OF BEAUTY

Aus tiefer Verbundenheit wählte Dr. Barbara Sturm den Stanglwirt für ihre weltweit begehrte „Masterclass“. A deep sense of connection led Dr Barbara Sturm to choose the Stanglwirt as the venue for her sought-after masterclass.

ALLE Luxushotels wollten dieses exklusive Event, der Stanglwirt hat es bekommen: die jüngste Masterclass der weltweit anerkannten Expertin und Vorreiterin im Bereich der entzündungsregulierenden Hautpflege, Dr. Barbara Sturm, in deren Rahmen sie hochkarätigen Teilnehmern Pflegeroutinen und Forschungsergebnisse ihrer neuesten Skincareprodukte persönlich präsentierte. „Es fühlt sich an, wie nach Hause zu kommen“, strahlt die international renommierte Beauty Doc, die auch privat längst zum Stammgast im Stanglwirt geworden ist. Grund ist ihre tiefe Freundschaft zu Juniorchefin Maria Hauser, die vor 13 Jahren auf einem Event entstand. Maria Hauser war von der Qualität von Dr. Sturms Molecular-Cosmetics-Linie sofort beeindruckt und setzte alles daran, die „Doctor Brand“ als erstes Hotel weltweit nach Hause zum Stanglwirt zu holen. Das Kosmetikteam im Hotel wurde intensiv auf Dr. Sturms weltweit begehrte Facials eingeschult, die bis dahin nur in ihrer Praxis in Düsseldorf durchgeführt wurden. Immer besser lernten sich die beiden Erfolgsfrauen kennen und stellen viele Parallelen fest. Dr. Sturm schätzt den Stanglwirt auch privat zur Erholung zwischen ihren vielen Reisen um die Welt und besonders auch als Kraftplatz, an dem sie sich mit ihrer Freundin Maria Hauser intensiv austauschen kann.

Luxury hotels all over the world wanted to hold this exclusive event, but it was the Stanglwirt that got to host the latest masterclass by world-famous expert and pioneer in anti-inflammatory medicine, Dr Barbara Sturm. She personally introduces the discerning participants to skincare routines and the research findings behind her latest skincare products. “It feels like coming home,” beams the internationally renowned beauty doctor, who has long been a regular guest at the Stanglwirt. This is all thanks to her close friendship with junior director Maria Hauser, whom she first met at an event 13 years ago. Maria Hauser was so impressed by the quality of the Dr. Barbara Sturm Molecular Cosmetics range that she immediately cooperated with the beauty expert to make the Stanglwirt the first hotel in the world to offer the “doctor brand”. The cosmetics team at the hotel was given intensive training in how to give the world-famous Dr Sturm facials, which had previously only been available at her practice in Düsseldorf. The two successful career women have grown even closer over the years and discovered many parallels between their lives. Dr Sturm also appreciates the Stanglwirt as a place to relax in private between her many travels around the world and in particular as a source of rejuvenating energy where she can compare notes at length with her good friend Maria Hauser.



EINFACH LÄNGER BESSER LEBEN

LIVE LONGER, LIVE BETTER

Über das neue Trendwort „Longevity“ kann man beim Stanglwirt nur liebevoll schmunzeln, denn hier wird dieses Motto schon seit Jahrhunderten wahrhaftig gelebt.

People at the Stanglwirt can only smile at the trendy new buzz word “longevity”: it’s something they’ve understood for centuries.

BALTHASAR Hauser weiß, was ihm guttut. Der Stanglwirt startet mit frischem Bauernbrot aus der hauseigenen Backstube in den Tag, trinkt am liebsten Kaiserwasser und bewegt sich gerne. Sogar den Großglockner bezwingt er auch im 80. Lebensjahr noch mit seinem 32 Jahre alten Fahrrad. „Das gelingt, weil diese Lebenseinstellung von Herzen kommt“, sagt seine Tochter, Stanglwirt-Juniorchefin Maria Hauser. Im mit fünf Sternen ausgezeichneten Bio- und Wellnessresort steht dieser Weg seit jeher auch den Gästen offen: „Unser gemütliches Daheim in prächtiger Umgebung sorgt von innen heraus für Lebensfreude. Da achtet man gleich viel mehr auf sich selbst.“

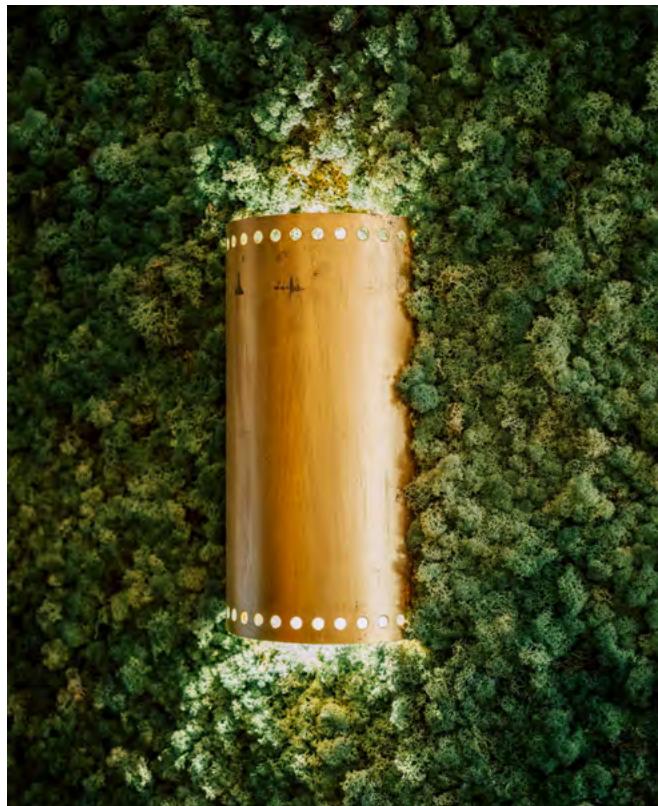
Balthasar Hauser knows what does him good. The Stanglwirt owner starts his day with fresh farmhouse bread from the hotel's own bakery, prefers to drink Kaiserwasser from its spring and enjoys his daily exercise. Even at 80 years of age, he happily heads up the Großglockner mountain on his trusty 32-year-old bike. "His good health and fitness comes because he lives from the heart", believes daughter Maria Hauser, junior director at the Stanglwirt. At the five-star green spa and wellness resort guests have been able to embrace this mindset from the beginning: "Our home from home in magnificent surroundings radiates joy and vitality from the centre of its being. You are much more in touch with yourself here."

One way you can do this is by taking advantage of the variety of sport facilities at the Stanglwirt. There is a huge choice, featuring professional equipment: for example, machines from Arnold Schwarzenegger's favourite brands Life Fitness and Hammer Strength await guests in the Fitness Garden, and the



Beste Aussichten: Riesige Fenster verwandeln das Stanglwirt-Spa in einen Palast von Licht, Luft und Freiraum.

Best view in the house:
Huge windows turn
Stanglwirt's spa into
an oasis of light, air
and space.



↑ Naturnah: Überall blüht und sprießt es, prächtige Berge umrahmen als Kulisse die warmen Wasserbetten im Ruheraum. Close to nature: leaves and flowers everywhere. Magnificent mountain crags are the backdrop to the hot water beds in the relaxation area.

Zum Beispiel, indem man das reiche Sportangebot im Stanglwirt nutzt. Die Auswahl ist riesig, die Ausstattung professionell: Im Fitnessgarten etwa warten Geräte von Arnold Schwarzeneggers Hausmarken Life Fitness & Hammer Strength, im Sportbecken eine WM-erprobte Zeitnehmung von Omega. Auch der Geist findet im Stanglwirt Erholung vom Alltagsstress. Vor allem im zauberhaften Chalet Hüttingmoos. Mitten im Wald gelegen, bietet es Ruhe und Abgeschiedenheit mit allen Annehmlichkeiten und den Fünf-Sterne-Services eines Luxushotels. Die besten Voraussetzungen, um Smartphones und Bildschirme abzuschalten und die Seele beim Digital Detox baumeln zu lassen.

Mit Mag.^a Inge Neuner steht im Bio- und Wellnessresort schon seit vielen Jahren eine Expertin für mentale Gesundheit und Prävention zur Verfügung. Sie verbindet aktuelle Erkenntnisse aus der Gesundheitspsychologie, Forschung, Achtsamkeitspraxis und Resilienzarbeit, um Stanglwirt-Gästen individuelle Wege zu mehr Wohlbefinden, Genuss und

sports pool boasts a top-level timer system from Omega. The Stanglwirt also helps guests switch off from the stresses of everyday life, above all in the enchanting Hüttingmoos chalet. Nestled in the forest, this hideaway combines peace and quiet, as well as all the amenities and five-star service of a luxury hotel. Perfect for switching off smartphones and screens, and chilling out with a digital detox. The green spa and wellness resort can also call on the services of an expert in mental health and preventive therapy. For many years, Inge Neuner has brought together the latest findings from health psychology and research together with the practice of mindfulness and resilience work to help guests of the Stanglwirt identify individual routes to greater well-being, enjoyment and a better quality of life. She advises "remaining curious, emotionally open and socially engaged – that's the key to a long and fulfilling life."

Enjoyment is also part of this. Finding mental balance is not about self-denial, instead it is daring to do



KINGA MATHE



Store Kitzbühel | Jochberger Str. 6 | 6370 Kitzbühel

www.TRACHT-A-PORTER.com





↑ Wo die Sonne lacht: Lichtdurchflutete Spa-Suiten laden zu effektiven Treatments und Massagen. Die neue Magnetresonanz-Liege mit Mikrovibrationen regt die Zellerneuerung an.
 Flooded by the light: The sunlit spa suites invite guests to enjoy the benefit of treatments and massages.
 The new magnetic resonance couch stimulates cell regeneration with microvibration.

nachhaltiger Lebensqualität aufzuzeigen. Sie rät, „neugierig, emotional offen und sozial verbunden zu bleiben – das ist der Schlüssel zu einem langen und erfüllten Leben“.

Zu einem solchen gehört auch Genuss. Nicht Verzicht, sondern der Mut, sich selbst Gutes zu tun, bringt die Seele ins Gleichgewicht. Darauf ist der Stanglwirt ohnehin spezialisiert. Etwa mit dem Verzicht auf Kunststoffe bei Möbeln und Textilien in Zimmern und Suiten und bei den Zirbenholzbetten mit himmlischen Naturmatratzen, die für erholsamen Schlaf sorgen. Oder in der Gastronomie, wo man schon am riesigen Frühstücksbuffet mit einer breiten Palette köstlicher Nüsse des Qualitätsanbieters Niederwieser dem Tag auf gesunde Art delikaten Geschmack verleiht. Und natürlich mit dem breiten Angebot an Entspannung und Behandlungen im über 12.000 Quadratmeter großen Wellness-, Spa- und Sportbereich. Neben der Vielzahl an Becken, Grotten, Wasserfällen, Saunen, Dampfbädern,

something that will be good for you. We hardly need say this is where the Stanglwirt excels. For instance, by banishing synthetic materials in furnishings and textiles from its rooms and suites, and opting for arolla pine beds with heavenly organic mattresses that guarantee a restful night's sleep. Or our wonderful food offering right through the day, starting with a delicious, healthy breakfast buffet, where even the range of nuts from premium-quality supplier Niederwieser has been carefully sourced. And of course not forgetting our range of treatments and relaxation options offered by the 12,000 m² wellness, spa and gym complex. Besides the many pools, grottoes, waterfalls, saunas, steam baths, welcoming quiet zones and relaxation areas, Stanglwirt's award-winning spa is the quickest way to acquire a radiant complexion and youthful glow. "We stay up to date with the latest developments in the global wellness market", explains Spa Manager Julia Ressler: "But we only offer guests innovations we consider to have a

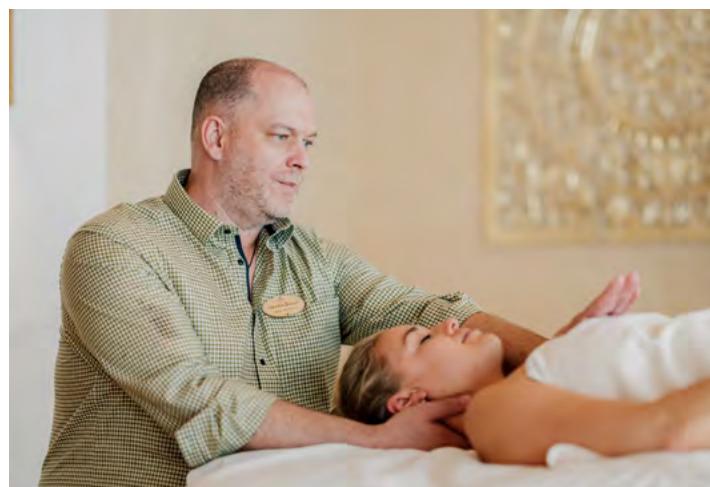
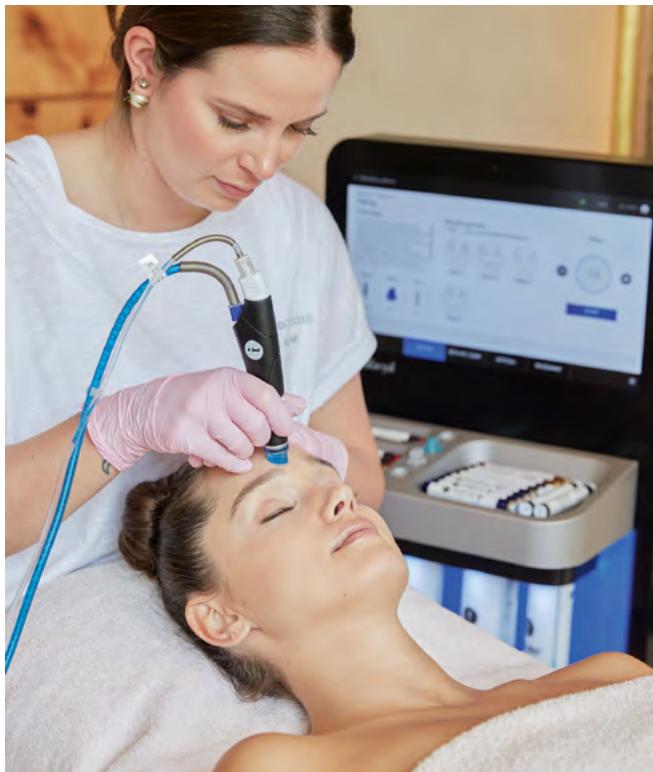
Draußen ist ein Gefühl

weishaeupl.de

WEISHÄUPL
WERKSTÄTTEN
AUS LIEBE ZUR TRADITION



WEISHÄUPL
WERKSTÄTTEN



↑ Im Stanglwirt-Spa sorgen erfahrene Spezialisten für Schönheit, Biomechaniker Sascha Bauer für Haltung. At the Stanglwirt spa, experienced therapists are responsible for beauty, and biomechanics specialist Sascha Bauer for body posture.

gemütlichen Ruhezonen und herrlichen Liegebereichen sorgt das preisgekrönte Stanglwirt-Spa für effiziente Abkürzungen auf dem Weg zu strahlendem Teint und jugendlicher Haut. „Natürlich haben wir den weltweiten Spa-Markt mit den neuesten Entwicklungen im Blick“, sagt Spa-Managerin Julia Ressler. „Aber wir bieten unseren Gästen nur Innovationen an, deren positive Wirkung uns überzeugt.“ Wie etwa das neue tiefenentspannende Magnetresonanz-Bett im Nachruheraum, das mit Mikrovibrationen die Zellerneuerung anregt – und das Gesamtangebot harmonisch ergänzt.

In vielen anderen Bereichen vertraut Julia Ressler lieber der gediegenen Handarbeit ihres hervorragend ausgebildeten Teams aus erfahrenen internationalen Experten. „Sie sind es, die Treatments zum Wirken bringen.“ Unterstützung bekommen sie von streng ausgewählten Produkten für nachweisliche Effizienz in der Hautpflege. Das Spa-Team schwört dabei auf das Sortiment von „TGC – The Good Conscious“, dem eigens für den Stanglwirt entwickelten, international gepriesenen Beauty-

positive benefit.“ Like the new deep-relaxation magnetic resonance couch in the relaxation area that stimulates cell regeneration through microvibration – making it a perfect complement to the range of services at the spa.

In many specialisms, Julia Ressler relies on the skills of her highly trained team of experienced international specialists. "They are the ones who ensure our treatments work."

The therapists use carefully selected products chosen for their proven effectiveness in skincare. The spa team swear by internationally acclaimed beauty label "TGC – The Good Conscious" range, which was specially developed for the Stanglwirt. "Clients love its sensational effects, and it aligns perfectly with our philosophy of honesty, visible effects, sustainability and locally sourced ingredients", comments Ressler. She believes that these values are also the key to success at the Stanglwirt spa: "They contribute to an all-round package of sun-filled wellness suites with wonderful views of the magnificent natural landscape, of the natural shingle roofs, the absence of



DAVID YARROW „CARA CIGAR“, GRÖSSE 190 x 180 CM

Exklusive limitierte Fotokunst von David Yarrow und Lars Beusker: Galerie Grellhorst
Private Showroom . Haarpointweg 11 . 6365 Kirchberg in Tirol . Tel +49 171 3358386
Termin-Reservierung: info@galerie-grellhorst.com





↑ Der Weg zum erfüllten Leben: Die Psychologin Mag.^a Inge Neuner zeigt in ihrer Stanglwirt-Praxis, wie es individuell gelingen kann, das Waldchalet Hüttingmoos unterstützt Digital Detox mit luxuriöser Geborgenheit und die erlesenen Nussmischungen von Niederwieser schaffen als Superfood am Frühstücks- und Wellnessbuffet die Voraussetzungen für physisches Wohlbefinden.

Find your path to fulfilment: psychologist Inge Neuner shows you how at her Stanglwirt practice. The Hüttingmoos forest chalet is the ideal venue for a digital detox in luxurious surroundings while the exquisite nut mixes from Niederwieser (served as a breakfast and buffet superfood) give you the fuel you need to strike a perfect mental balance.

← Das eigens designte Stanglwirt-Yoga-Equipment unterstützt bei der Reise zum inneren Ich, Gelassenheit und Ruhe zu finden.

Stanglwirt's custom yoga equipment helps guests find rest and serenity on their inner journey.

Label. „Kunden lieben die sensationelle Wirkung, es passt perfekt zu unserer Philosophie von Ehrlichkeit, spürbaren Effekten, Nachhaltigkeit und Regionalität“, so Ressler. Diese Werte seien auch der Schlüssel zum Erfolg des Stanglwirt-Spa: „Sie formen ein Gesamtpaket aus sonnendurchfluteten Spa-Suiten mit herrlichen Ausblicken in die gran-



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.



↑ Sport hält jung: Dafür bietet Stanglwirt mit der Omega-Zeitmessung im Sportbecken professionelle Voraussetzungen. Sport keeps you young. The Stanglwirt offers professional facilities such as the Omega timing system at the sports pool.

diose Pracht der Natur, der Gemütlichkeit schindelgedeckter Dächer, dem Verzicht auf Chemie und dem guten Gefühl, das unser Fokus auf Authentizität und Ökologie beschert. Das Spa ist auch kein Fremdkörper, kein Zubau. Es fügt sich durch seine Gestaltung ganz selbstverständlich ins Biohotel ein und ist integraler Teil des Gesamterlebnisses im Stanglwirt.“ Wo zudem ganz besondere Ecken für Wonne und Glücksmomente sorgen: wie etwa die Spa-Terrasse, die wohlige Gefühle nach einem Treatment konserviert. Oder der duftende Kräutergarten, der mit seiner bunten Vielfalt frische Zutaten samt kräftiger Aromen für Behandlungen und Beauty-Drinks bereitstellt. Die man dann auch zu Hause einfach in den Alltag integrieren kann. Denn, auch das ist Julia Ressler wichtig: Die Gäste sollen beim Stanglwirt nicht nur ein paar Tage Entspannung und Ruhe finden, den Teint auffrischen und den Körper auf Vordermann bringen. „Wir sorgen für bleibende Erfahrungen und zeigen den Gästen, was wirklich guttut und welche Routinen sie bequem in ihre Lebensweise integrieren können.“ Dabei hilft auch der Shop im Stanglwirt-Spa mit seiner streng kuratierten Auswahl. Und die lange Erfahrung, die der Stanglwirt für ein gelungenes, gesundes und erfülltes Leben sammelte. Denn, so Maria Hauser: „Bei uns geht es seit dem Jahr 1609 darum, Gäste glücklich zu machen und positiv aufzuladen.“ Das gelingt hervorragend, wie die vielen Stammgäste aus aller Welt bestätigen.

chemical products and the feel-good factor that results from our emphasis on authenticity and ecology. The spa isn't just a bit of the hotel that's been added on. It was designed to blend into the hotel's eco-complex and forms an integral part of the overall experience of guests at the Stanglwirt.“ Guests will also be enraptured by delightful spots, such as the wellness terrace that adds to the sense of well-being that follows a session at the spa. Or the fragrant herb garden, whose many plants provide fresh ingredients and delightful aromas for treatments and beauty drinks, something guests can easily incorporate into their daily routine back home. This aspect is also important for Ressler: the aim is not just for guests to have a few days of rest and relaxation at the Stanglwirt, freshening up their complexion and improving their fitness levels. “We are about creating lasting memories and show guests effective ways to boost their health along with routines they can easily incorporate in their day-to-day lives.“ All aided by the shop at the spa with its carefully curated range of products, as well as the years of experience and understanding the Stanglwirt has developed in achieving a successful, healthy and fulfilled life. As Maria Hauser points out: “We have been seeking to make guests feel happy and refreshed since 1609.“ The fact they have succeeded in this is clear from the many regular guests from around the world who return to the hotel year after year.



EST. 1683

MEINDL

Salzburg
St. Johann im Pongau
München
Kirchanschöring
Berlin

www.meindl-fashion.de





PFERDE-FLÜSTERER HORSE WHISPERER

Beim Watashi-Workshop im Stanglwirt unterstützen zwei hauseigene Spezialisten und ein Lipizzaner dabei, Blockaden zu lösen und wirksam aufzutreten.

At the Watashi workshops at the Stanglwirt, two in-house specialists and a Lipizzaner horse help to release blockages and boost people's confidence.

PFERDE lassen sich nicht täuschen: Blitzschnell analysieren sie die menschliche Ausstrahlung und verhalten sich entsprechend. Genau das nutzen Reitprofi Lisa Frimberger und Biomechaniker Sascha Bauer in ihrem Watashi-Workshop. Frimberger: „Lipizzaner sind sehr sensibel. Sie zeigen, wie unsere unbewusste Körpersprache wirkt.“

Daraus zieht Bauer seine Schlüsse: „Oft sind es Blockaden, die unsere Außenwirkung beeinträchtigen. Ich helfe, diese zu lösen.“ Wer das Konzept beim Festival der Lebensfreude ausprobiert hat, war von der Wirkung begeistert. Das Erfolgsgeheimnis von Watashi? „Weil jeder Mensch anders wirkt, bestimmen die Pferde das Programm. Die Teilnehmer lernen durch Beobachten, eigene Erfahrungen und unsere Hilfen, wie sie ihre Außenwirkung wirksam verbessern.“

Horses can always tell. In a flash, they can analyse how people are feeling and adjust their behaviour accordingly. It's exactly this ability that riding professional Lisa Frimberger and biomechanical therapist Sascha Bauer make use of in their Watashi workshops. Frimberger: "Lipizzaners are very sensitive. They show us how our unconscious body language works." Bauer draws his conclusions from their behaviour: "There are often blockages that have a detrimental impact on how we appear to others. I help to release those." Everyone who tried out the concept at the Festival of Joy was impressed by the results. The secret of Watashi's success? "Because every individual is different, the horses determine the programme. The participants learn through observation, from their own experiences and with our help to effectively improve the way they appear to others."

WEIL WIR NUR DAS BESTE FÜR UNSERE KINDER WOLLEN

Seit 75 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.



Handwerkskunst made in Germany

Als starker Partner begleiten wir Sie von der Planung bis zur Fertigstellung Ihrer einzigartigen Reitanlage.

Röwer & Rüb kombiniert seit 1867 traditionelles Handwerk mit technischen Innovationen.

So entstehen individuelle und formschöne Stalleinrichtungen, die Ihnen lange Freude bereiten.

Ihr Ansprechpartner
in Österreich
Wolfgang Szedenik
+43 676-9399322



PASSION FÜR PFERDE HAT EIN ZUHAUSE

RÖWER & RÜB

ABENTEUER- LAND

LAND OF ADVENTURE

Spielen, lachen, glücklich sein
Laugh, play and be happy

FOTOGRAFIE / PHOTOGRAPHY: MATHIAS LEIDGschwendner



Kleine / Little Anna:
Billieblush

Große / Big Anna:
Levi's®

Alexander:
Levi's®

Sämtliche Outfits
erhältlich im
Stangl-Shop

All outfits
available in the
Stangl-Shop



Outfit: Billieblush



bilou



SCHENKE SCHAUMIG-BUNten DUSCHSPASS

Die duftenden Duschschäume von bilou verwöhnen mit Mandelöl und Aloe Vera.

Made in Germany, dermatologisch getestet und vegan – einfach schön!

Feiere mit uns **10 Jahre bilou** und gewinne tolle Preise! Jede Dose ein Glückslos.

Shirt: Billieblush
Rock / Skirt: Lena Hoschek





Unsere Sitzerhöhung mit hoher Rückenlehne ist ideal für kurze und lange Reisen und bietet deinem Kind Sicherheit und Komfort. Das Kissen wurde nach den neuesten i-Size-Normen entwickelt und zeichnet sich durch weichen Komfortschaum und ein anpassbares Design für eine bequeme Fahrt aus. Das präzise Gurtführungssystem stellt sicher, dass der Sicherheitsgurt korrekt an Hüfte und Schultern des Kindes anliegt und so optimalen Schutz und sicheren Halt bietet. Die große Kopfstütze, der fortschrittliche Seitenauflaufschutz und der einfache Einbau sorgen für zusätzliche Sicherheit und beruhigen das Gewissen der Eltern.

ENGINEERED IN
SWEDEN

PRODUCED IN
EUROPE

Bring your life
thule.com



Shirt: Billieblush
Jeans: Levi's®

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 neuen **Wunderkammern**: In „Pulse Voronoi“ leuchten Kristalle im Rhythmus der Herzschläge der Gäste, während „Crystallizing Identity“ mit roten Fäden und Kristallen menschliche Verbindungen sichtbar macht. Im Park begeistern **Karussell, Spielturm und Wasserspielplatz** kleine wie große Besucher*innen. Einer der größten Swarovski Stores weltweit sowie das Restaurant **Daniels Kristallwelten by DoN** runden das Angebot ab und machen den Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis.

swarovski.com/kristallwelten



©Christian Nießing mafi.com

mafi

WALK ON ART



NATURHOLZBÖDEN,
TREPPIEN, WÄNDE, SOCKELLEISTEN, TISCHE & TERRASSEN

Alles aus einer Hand, alles aufeinander abgestimmt.
Seit über 30 Jahren auch zu sehen im Stanglwirt.

WWW.MAFI.COM

ABENTEUER- ZENTRALE

ADVENTURE CENTRAL

Von Kinderyoga bis Schnitzeljagd –
auf dem Stanglwirt-Kinderbauernhof
warten aufregende Erlebnisse.

From children's yoga to treasure hunts –
so many exciting things to do on the
Stanglwirt Children's Farm.

Gestatten? Sprotte mein Name. Ich bin die Chef-Henne auf dem Stanglwirt-Kinderbauernhof. Mein Beruf? Eier legen – und zwar an den spannendsten Orten, damit die Kinder immer etwas zu entdecken haben. Sie lieben es, auf Suche zu gehen, mich zu füttern und vorsichtig zu streicheln. Ich mag das sehr. Ich bin nicht schüchtern und freue mich über die vielen fröhlichen kleinen Gäste, die hier lachen, toben und die Natur genießen. Dafür, dass alles gut klappt, sorgt unsere Leiterin Christina Faulend gemeinsam mit ihrem wunderbaren Team. Mit viel Herz und Fantasie

May I introduce myself? My name is Sprotte and I'm the head hen here at the Stanglwirt Children's Farm. My job? I lay eggs – and always in the most exciting places where the children have plenty to discover. They love searching the grounds as well as feeding me and giving me a gentle stroke. I enjoy that very much. I'm not shy and love seeing all the happy little faces laughing, playing and enjoying our beautiful natural environment.

Looking after everything is our boss Christina Faulend together with her wonderful team. Every day they use their passion and imagination to make the

© Skyline Medien



↑ Der Kinderbauernhof ist eine Schatzinsel für kleine Entdecker. The Children's Farm is like Treasure Island for young explorers.

Leiterin Christina Faulend und Huhn Sprotte lassen versteckte Kinderwünsche in Erfüllung gehen. Leader Christina Faulend and Sprotte the hen make children's innermost wishes come true. →





↑ Naturnahe Highlights: Vom Heuhüpfen bis hin zum Kinderyoga sind die jüngsten Stanglwirt-Gäste restlos begeistert. Kinderglück pur. Natural highlights: from jumping in the hay to children's yoga, the youngest guests love their time at the Stanglwirt. Pure joy.

schaffen sie es, dass jeder Tag auf dem Kinderbauernhof zu einem kleinen Abenteuer wird. Da wird gebastelt, im Heu gespielt, geschnitzt und gefilzt – und manchmal sogar eine richtige Bauernhofrallye veranstaltet. Es ist schön zu sehen, wie viel Freude die Kinder haben – hier spielen alle gemeinsam, wachsen zusammen und Freundschaften fürs Leben entstehen.

Christina bringt viel Erfahrung aus der Arbeit in Kinderkrippen und Kindergärten mit. Aber was sie besonders auszeichnet, ist ihre Liebe zu den Kleinen, zu uns Tieren und zur Natur. Die Verbindung all dieser Komponenten ist der Hauptgrund, warum sie sich hier so zu Hause fühlt. Christina hat auch eine wunderbare Neuheit auf dem Kinderbauernhof eingeführt: das Kinderyoga. Dafür hat sie sich eigens weitergebildet. Natürlich ist das ganz anders als bei Erwachsenen – spielerischer, fröhlicher, fantasievoller. Wie eine kleine Reise, bei der die Kleinen in andere Welten eintauchen, tanzen, lachen und zur Ruhe kommen. Man merkt, wie die Kinder dabei aufzulühen. Sie finden zu sich, spüren ihre eigene Kraft und bringen ihre

Children's Farm an adventure all of its own. We can paint, play in the hay, learn how to carve and make little figures from felt – and sometimes even take part in a proper farmyard rally! It's lovely to see how much fun the children are having: everyone playing together, growing together and making friendships for life.

With years of experience in kindergartens and nurseries, Christina is simply brimming with love for the children, us animals and our natural world. The fact that we have all three things in one place here is why she feels so at home. Christina has also introduced a wonderful new activity to the Children's Farm: children's yoga, in which she's a certified instructor. Naturally it's completely different to adult yoga – much more playful, with more freedom and plenty of imagination. The little ones are transported into a different world, where they can dance, laugh and find their own inner peace. You can't help but notice how the children come out of their shells to find their own spirit, feel their own energy and let their inner



Leica Q3 Monochrom

STORYTELLING USING LIGHT AND SHADOW





↑ Bewegen, erleben, erkunden und erobern: Auf dem Kinderbauernhof genießen die Kleinen unbeschwerete Abenteuerstage. Running around, exploring, experiencing new things and experimenting: on the Children's Farm, little ones enjoy sheer unadulterated adventure.

innere Sonne zum Leuchten. Christina und ihrem Team ist der Spaß und die Freude der Kinder sehr wichtig. Das schönste Kompliment für sie ist, wenn die Kinder noch Tage später von ihren Erlebnissen und von der Zeit hier auf unserem Kinderbauernhof schwärmen.

Und tatsächlich: Hier vergessen sogar jene ihr Handy, die daheim keine Minute ohne Bildschirm verbringen. Die geerdete Kinderbauernhof-Welt zieht sie einfach in ihren Bann. Wie unser Oberboss, Stanglwirt Balthasar Hauser, immer sagt: „Die Natur ist der beste Pädagoge.“ Das Team achtet deshalb besonders darauf, dass unsere jungen Gäste die Umgebung wirklich erleben – beim Basteln, bei Ausflügen oder bei kleinen Nachtwanderungen.

Es ist jedes Mal berührend, wenn aus Stadtkindern neugierige Entdecker werden, die mit leuchtenden Augen durchs Gras streifen. Sie nehmen so viel mehr mit nach Hause als nur schöne Erinnerungen – sie nehmen ein Stück Natur, ein Stück Freiheit mit. Und manchmal, wer weiß, vielleicht auch ein kleines Ei von mir.

Eure Sprotte vom Stanglwirt-Kinderbauernhof

light shine. That everyone has fun and enjoys themselves is extremely important to Christina and her team. The greatest compliment she can receive is when the children are still talking about their time here at the farm even days later.

We are proud that even children who are normally glued to their screens soon forget their phones here. Our humble little farmyard world simply casts a spell over them. It's like our big boss Balthasar Hauser always says: "Nature is the best teacher." The team therefore makes sure that our young guests are truly immersed in their environment, whether through arts and crafts, excursions or even little night-time walks.

Seeing how city kids turn into curious explorers with eyes full of wonder never fails to warm our hearts. It's about so much more than just leaving with happy memories – they're also taking home a piece of nature, of freedom. And sometimes, if they're very lucky, a little egg from me.

Cordially, Sprotte, your friendly Stanglwirt hen



BLACK BAY 58

Die Black Bay 58 ist bei Uhrenliebhabern besonders beliebt. Nun gibt es ein neues Modell mit einer „Master Chronometer“-Zertifizierung. The Black Bay 58 has earned a reputation as an enthusiast's favourite, and now the watch is getting the Master Chronometer treatment.

DARÜBER hinaus ist die neue, ganz in Bordeaux gehaltene Black Bay 58 zum ersten Mal mit einem fünfteiligen Armband und einer „T-fit“-Schließe ausgestattet. Die Black Bay 58 ist nach dem Jahr benannt, in dem die erste TUDOR Taucheruhr, die bis zu einer Tiefe von 200 Metern wasserdicht war, die Referenz 7924, vorgestellt wurde. Sie wurde auch „Big Crown“ genannt. Neben weiteren ästhetischen Anspielungen auf die berühmte historische Armbanduhr verfügt dieses Modell über ein Gehäuse von 39 mm, das den charakteristischen Proportionen der 1950er-Jahre entspricht. Zusätzlich zu diesem verfeinerten Look besitzt die neue Black Bay 58 die „Master Chronometer“-Zertifizierung, einen der anspruchsvollsten Standards der Branche in Bezug auf Chronometrie und Magnetfeldresistenz. Jede vollständig montierte Armbanduhr wird vom Eidgenössischen Institut für Metrologie, kurz METAS, in der Schweiz getestet. Und schließlich ist die neue Black Bay 58 nun mit einem drei- oder fünfteiligen Edelstahlband oder einem Kautschukband erhältlich. Alle drei Armbänder verfügen über eine Schließe mit dem TUDOR „T-fit“-System zum schnellen Verstellen der Länge, sodass sie einen äußerst hohen Tragekomfort besitzen.

For the first time, the new allburgundy Black Bay 58 also comes on a 5-link bracelet with T-fit, too. The Black Bay 58 is named after the year in which the first TUDOR divers' watch waterproof to 200 metres, the reference 7924, dubbed the “Big Crown”, was introduced. Among other aesthetic allusions to this famous historic watch, this model has a 39mm diameter case, in keeping with the characteristic proportions of the 1950s. On top of the new design, the new Black Bay 58 gets the Master Chronometer certification, one of the industry's most demanding standards in terms of chronometry and resistance to magnetic fields. Each fully assembled watch is tested in Switzerland by the Federal Institute of Metrology or METAS. To tie the whole package together, the new Black Bay 58 is now available on a 5-link bracelet, a 3-link bracelet, or a rubber strap. All three have TUDOR's rapid adjustment system known as T-fit, making the watch more wearable than ever before.



VOLLTREFFER

GOAL!

Wie die Fußballcamps im Stanglwirt für grenzenloses Kinderglück und echte Fortschritte sorgen.
 Football camps at the Stanglwirt offer kids unlimited fun and real progress.

Jetzt ist es tatsächlich passiert: Die erste Träne kultert über die Wange. Mit beiden Armen umschlingt das Kind Björn Schulz, den Sportlichen Leiter des Stanglwirts. Dann gibt es kein Halten mehr. Das Kind beginnt zu weinen. Und lächelt dabei. Denn es weint vor Glück.

Augenblicke, die auch Björn Schulz nahegehen. Und die erklären, warum seine Kinder-Fußballcamps im Stanglwirt so beliebt sind. „Wir bekommen laufend Terminanfragen. Von Stammgästen ebenso wie von Anrufern, die nur wegen der Camps kämen.“ Sie alle wissen, dass die dreitägigen Events schnell ausgebucht sind. Denn Schulz nimmt im Schnitt zwölf Kinder auf: „Damit eine Gruppe entsteht, die zusammenhält und miteinander großen Spaß hat.“ Mitmachen kann jeder zwischen

It's actually happened. The eyes are filled with tears and the child wraps both arms around Björn Schulz, Sports Director at the Stanglwirt. There's no holding back, the child starts to cry – but smiles too as these are tears of happiness.

Touching moments, including for Björn Schulz, which explain why football camps at the Stanglwirt are so popular with kids. “We’re constantly receiving enquiries, both from regular guests of the hotel and callers who are only interested in the camps.” They all know that these three-day events are booked out in no time as Schulz takes in an average of twelve children for each course. “To ensure I have a group that will hold together and really enjoy themselves,” he explains. Anyone aged between five and about thirteen can take part, with girls just as welcome as boys.





AKTUELLE INFOS
UND DIE NEUESTEN
CAMPTERMINE UNTER:

FOR NEWS AND THE
LATEST CAMP DATES:



Prächtiges Panorama, beste Laune – und viel Bewegung. Die Fußballcamps im Stanglwirt begeistern. Mitmachen können alle Kinder, auch die jüngste Generation ist mit Feuereifer dabei.

Magnificent scenery, high spirits – and lots of exercise. Stanglwirt football camps are a fantastic experience. All kids can take part, and even the youngest generation is as keen as mustard.



12

Kinder nimmt Björn Schulz im Schnitt in jedem Fußballcamp auf. children are admitted by Björn Schulz to each football camp, on average.

70–90

Minuten dauert jede der vier Trainingseinheiten an den drei Fußballcamp-Tagen. minutes: the length of each of the four training units on the three days of the camp.



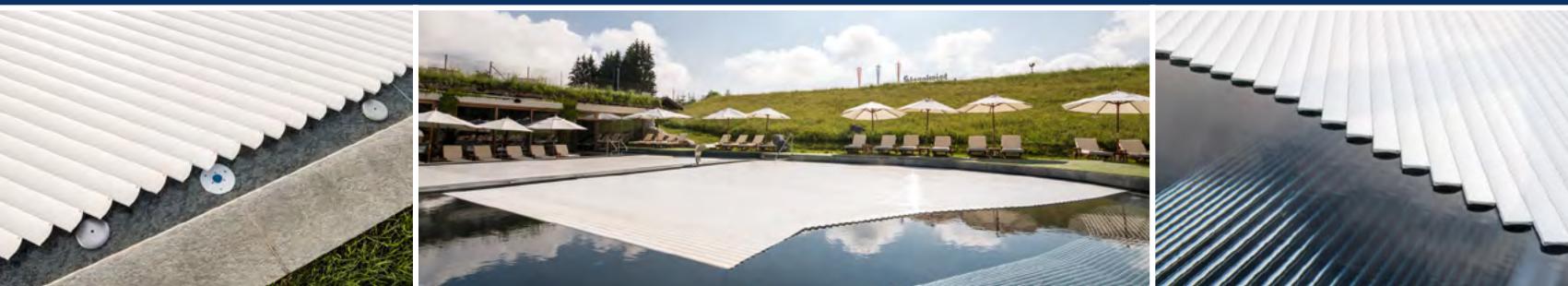
↑ Der deutsche Fußballtrainer Felix Kroos, einst bei Union Berlin erfolgreich, unterstützte Stanglwirt-Coaches Elisa Frey und Björn Schulz beim Fußballcamp (v.l.n.r.). German football coach Felix Kroos, previously with Union Berlin, has supported Stanglwirt coaches Elisa Frey and Björn Schulz at the football camp (from left to right).

fünf und etwa 13 Jahren, Jungs sind ebenso herzlich willkommen wie Mädchen. „Das fußballerische Können spielt dabei keine Rolle“, erklärt Schulz, „selbst Anfänger, die noch nie spielten, nehmen wir gerne auf.“ Hier geht es nicht um Leistung, sondern um Freude am Sport, Spaß am Miteinander und den Teamgeist, der schon beim Anziehen der extra angefertigten Stanglwirt-Fußballdressen entsteht. „Wir verbringen den ganzen Tag miteinander, essen gemeinsam, sogar die Handys sammle ich am Beginn des Camps ein. Es ist toll zu sehen, was das mit den Kindern macht, wie sie aufeinander achten, wenn 14-jährige Jungs kleinen Mädchen den Ball zuspielen und sofort alle helfen wollen, wenn einer hinfällt“, zeigt sich der lizenzierte DFB-Elite-Jugendtrainer beeindruckt.

Natürlich vermittelt er den jungen Gästen auch Wissen. Etwa über gesunde Ernährung. „Das passiert aber nicht in Vorträgen, sondern nebenbei, etwa beim Frühstück“,

“Football skills don't matter here,” says Schulz: “We're happy to take beginners who've never even played before.” It's not a question of performance, but of enjoying the sport, working with others and team spirit, which already starts with donning the strip specially made for the Stanglwirt. “We spend the whole day together, eat at one table – I even take away the kids' mobiles at the start of the camp. It's great to see the effect on the children, how they then pay attention to each other. Fourteen-year-old boys pass the ball to small girls and everyone runs up to help when someone trips over,” says the elite youth trainer licensed by the German FA, struck by the change in behaviour.

He's also eager to pass on his knowledge to the youngsters, for instance about healthy eating. “But I don't give them a lecture, just tell them in passing, at breakfast for example,”



Beste Produktqualität:
Mehrfach ausgezeichnet



Sicherheit für Ihre Familie
und Ihre Haustiere



Sparen Sie Energie,
Wasser und Chemie



Weltweiter Service
und Beratung





↑ Auch wenn es nicht um Leistung geht – die Kinder sind bei den Fußballcamps ebenso mit vollem Einsatz dabei wie zuletzt Felix Kroos, Kevin Stöger (Bild oben Mitte) oder Mathew Collins (Bild oben rechts) als prominente Co-Trainer. And even if it's not a question of performance, the children at the football camps play just as enthusiastically as big-name co-trainers Felix Kroos, Kevin Stöger (pictured top centre) or Mathew Collins (top right) on a recent visit.

erzählt Schulz, der auch ausgebildeter Diätassistent ist. Umweltthemen kommen ebenso zur Sprache, weshalb alle Kinder begeistert dabei sind, nach dem Training das Campgelände zu säubern.

Trainiert werden die Kinder von Björn Schulz selbst sowie von Elisa Frey: Die Boxmeisterin und Stanglwirt-Fitness-Coach hat selbst in Vereinen gespielt und im Studium die nötigen Lizenzen erworben. Unterstützt werden sie immer wieder von echten Fußballgrößen: FC Bayern-Goalie Sven Ulreich war schon da, ebenso wie der englische Nationalspieler Eric Dier, DFB-Profi Felix Kroos und die ÖFB-Größen David Alaba und Kevin Stöger. „Aber nicht nur zum Autogrammeschreiben“, betont Schulz. „Die spielen richtig mit und lassen sich vom Fußballfieber der Kinder anstecken.“

Am Ende der drei Tage, nach dem Abschlusspiel, gibt es noch Urkunden für die Teilnehmer – und für jeden Einzelnen ein kurzes Feedback von Björn Schulz. Die Kinder nehmen aber viel mehr mit als bloß das Stück Papier: wunderschöne Erinnerungen und soziale Erfahrungen, die viele im späteren Leben prägen.

says Schulz, who is also a qualified nutritional adviser. Environmental issues also come under discussion, explaining why all kids happily put their backs into cleaning the camp grounds after training.

The children are coached by Björn Schulz in person, as well as by Elisa Frey. The boxing champion and Stanglwirt fitness coach herself used to play in clubs and obtained the necessary licences while a student. Assistance often comes from big names in football: FC Bayern goalkeeper Sven Ulreich has visited the camp, as well as England international Eric Dier, German professional coach Felix Kroos, and Austrian national team stalwarts David Alaba and Kevin Stöger. “But they don't just sign autographs,” says Schulz: “They take part in real games and are swept along by the kids' infectious enthusiasm.”

At the end of the three-day camp, certificates are handed out to the participants after the final match – with each player also getting personal feedback from Björn Schulz. The children however take a lot more home with them than just a piece of paper: wonderful memories and a social experience that will help later on in life.

Zeit vergolden. Der H

*Sie machen
mehr aus Ihrer Zeit.
Und wir aus Ihrem Vermögen.
Finden Sie Ihren
perfekten Berater:*



**Schelhammer
Capital 1832**

Banking

Private Banking

Filiale Kitzbühel

20 Jahre

Jetzt Beratungstermin vereinbaren

Private Banking
Franz-Reisch-Straße 1, 6370 Kitzbühel
T: +43 5356 66309
M: office.kitzbuehel@schelhammer.at

Schelhammer Capital. Die stärkste Privatbank Österreichs.

www.schelhammerncapital.at

Eine Marketingmitteilung der Schelhammer Capital Bank AG

MEISTERLICHER NACHSCHLAG

VIRTUOSO PERFORMANCE

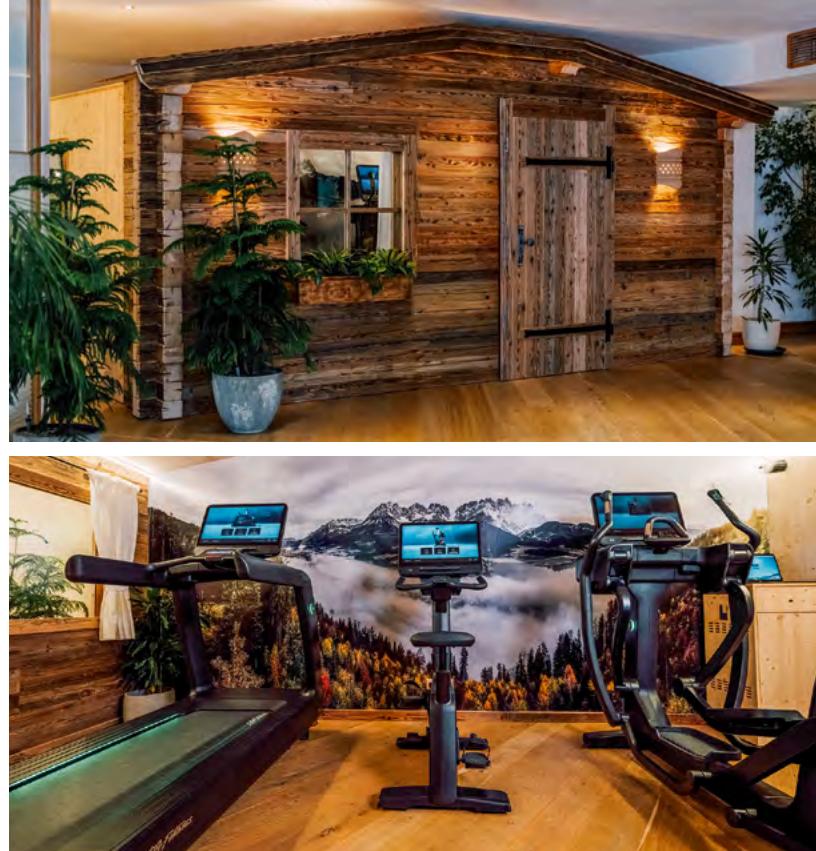
Die 23-jährige Fitnessstrainerin im Stanglwirt Elisa Frey holt sich den Titel im Kampf um die deutsche Box-Krone.

Stanglwirt fitness trainer Elisa Frey, 23, beat off the competition to win Germany's boxing crown.

RING-FIEBER im Stanglwirt: Fitness-Coach Elisa Frey kämpft in der Boxarena auf der Kaiserwiese um den deutschen Meistertitel. Hunderte Fans und Stammgäste feuern sie an. Auch die große Stanglwirt-Familie drückt die Daumen. Elisa Frey gewinnt souverän, es ist ihr fünfter Sieg in Folge. Den Meistergürtel überreicht ihr Freund des Hauses DJ Ötzi: Als Erinnerung an ihren geliebten Großvater stimmt er den „Stern“ an, dessen Lieblingslied. Trotz des riesigen Erfolgs plant Elisa ihre weitere Boxkarriere behutsam: Zwar gibt es mit BLITZbee, dem trendigen Kollagendrink aus natürlichen Zutaten, einen Sponsor sowie Einladungen zur Europameisterschaft, aber Frey wirft ein: „Mein Trainer, Sportchef Björn Schulz, und ich wollen keinen schnellen, sondern nachhaltigen Erfolg.“ Was die Gäste im Stanglwirt freut: Sie können so öfter mit der frischgebackenen deutschen Meisterin zum Fitnessboxen in den Ring steigen.

There was a feverish atmosphere in the arena as fitness coach Elisa Frey fought for the title of German Champion in Stanglwirt's ring on the "Kaiserwiese" lawn. She was spurred on by hundreds of cheering fans and regular guests of the hotel, along with members of the Stanglwirt family all of whom were keeping their fingers crossed. Frey won hands down, her fifth consecutive victory. She was presented with the Championship belt by DJ Ötzi, a longtime friend of the hotel. As part of the ceremony, he sang his hit "Stern" in honour of Frey's beloved grandfather whose favourite song it was. Despite her string of successes Elisa is taking a cautious approach when it comes to planning her future boxing career. Frey, who is sponsored by BLITZbee with its popular collagen drink made from natural ingredients and has received invitations to the European Championship, explains: "Neither myself nor my trainer Björn Schulz, Stanglwirt's Sports Director, are looking for quick wins. For me, it's more about enduring success." Great news for Stanglwirt guests who will be able to spend more time boxing themselves fit with the newly crowned German Champion.





WIRKSAM HOCH HINAUS ACTIVITY PEAKS ON CLOUD NINE

„Megacool“, findet Björn Schulz, sportlicher Leiter im Stanglwirt, nachdem er als Erster die neue Höhenkammer im gemütlichen Almhüttenstil getestet hat. Sein Fazit: „Mit der neuen airRoom-Lösung von AltitudeBalance können wir bis zu 3.000 Höhenmeter simulieren. Das Training in dieser dünnen Luft ist herausfordernd und gleichzeitig extrem gesund.“ Seine Begeisterung kommt nicht von ungefähr: „Die Produktion roter Blutkörperchen steigt, der Körper kann Sauerstoff effizienter nutzen und die Muskeln gewinnen spürbar an Energie. Das bedeutet: mehr Fettverbrennung und eine deutlich bessere Ausdauer.“ Die innovative Höhenkammer wurde von AltitudeBalance – einem der führenden Anbieter von Höhentrainingssystemen – gemeinsam mit AAP entwickelt; beide Unternehmen sind in Going beheimatet. Ausgestattet ist der airRoom mit hochwertigen SYMBIO-Cardio-Geräten von Life Fitness, dem Premiumanbieter unter den Sportgerätemarken. Der Zugang ist exklusiv mit einem Stanglwirt-Coach möglich, damit jeder auf seinem optimalen Niveau trainiert – die Sauerstoffsättigung wird dabei stets professionell überwacht. Für Einsteiger empfiehlt Björn Schulz, die ersten Trainingseinheiten wie einen Aufstieg auf den Wilden Kaiser zu erleben: „Die Luft wird dabei langsam dünner – so kann jeder, unabhängig vom Wetter, bei uns im Tal ganz entspannt und sicher Berge bezwingen.“

↑ Mehr Ausdauer: Life Fitness stattete die einzigartige Höhenkammer mit modernsten Cardiogeräten aus.
Greater endurance: Life Fitness fitted the unique altitude chamber with state-of-the-art cardio equipment.

Björn Schulz, Sports Director at Stanglwirt, was the first to test out the new altitude chamber with its cosy mountain hut ambience, enthusing that it was “super cool”. His take on it? “With the new airRoom solution from AltitudeBalance, we can simulate up to 3,000 metres of altitude. Exercising in this thin air is challenging, but also extremely healthy.” His excitement is not without reason: “The production of red blood cells increases, the body is able to use oxygen more efficiently and the muscles have noticeably more energy. This means more fat burning and significantly better endurance.” The innovative altitude chamber was developed by AltitudeBalance – one of the leading providers of altitude training systems – together with AAP. Both companies are located in Going. The airRoom is fitted with high-quality SYMBIO cardio equipment from Life Fitness, the premium provider of sports equipment brands. This equipment can be exclusively accessed with a Stanglwirt coach to ensure that everyone can train at their optimum level – oxygen saturation is professionally monitored at all times. For beginners, Björn Schulz recommends that they approach the initial training sessions like climbing the Wilder Kaiser mountains: “The air slowly becomes thinner – this means everyone can safely conquer mountains at their leisure here with us in the valley, no matter the weather.”



Das Stanglwirt-Gefühl für Zuhause

Wo Exklusivität auf Leistung trifft:

Die Trainingsgeräte von Life Fitness / Hammer Strength bringen das unvergleichliche Workout-Erlebnis des Stanglwirts direkt in Ihr Zuhause. Spüren Sie die Qualität, die auch im Hotel für Höchstleistung sorgt – und gestalten Sie Ihr persönliches Home Gym mit Premium-Geräten, die jedes Training zu etwas Besonderem machen.

Entdecken Sie jetzt den Life Fitness Online Shop und nutzen Sie das exklusive Stanglwirt & Friends Angebot mit dem Code **STANGL15**

(Gültig für Neuware. Ausgenommen Gebrauchtgeräte und Tagesnutzung.)



Jetzt Vorteile sichern!

LifeFitness

**HAMMER
STRENGTH®**



SPASS MIT GLAS

TRANSPARENTLY FUN

Beim Stanglwirt kann man den Trendsport Padel-Tennis mit Weltklassepielern trainieren.
Here at the Stanglwirt you can practise the trendy sport of padel with world-class players.

EIN Mexikaner hat es in den 1960er-Jahren erfunden, Stanglwirt-Freund Alfonso Hohenlohe brachte es in den 1970ern nach Spanien, heute ist Padel-Tennis der Trendsport schlechthin. Der Stanglwirt ist für den Boom hervorragend gerüstet: Der neue Glas-kubus in der Gartentennishalle bietet den professionellen Rahmen, die PBI-Tennisschule im Stanglwirt die passenden Kurse. Weitere Plätze sind in Planung. Nicht nur Anfänger lernen darin die Geheimnisse des beliebten Spiels kennen. Fortgeschrittene „Padler“ finden in PBI-Tennisdirektor Petr Osusky einen erfahrenen Trainer, der heute noch bei internationalen Turnieren antritt. Sein Tipp: „Im Gegensatz zu Tennis und Squash ist Padel defensiver und taktischer. Wer nur auf Kraft setzt, hat schon verloren.“ Gefragt, so der PBI-Trainer, sind „Geduld und ein wenig geometrisches Verständnis. Das gemeinsame Spiel im Glaskubus ist jedenfalls ein großes Vergnügen für jedes Alter und Level.“

Padel was invented by a Mexican in the 1960s before Stanglwirt friend Alfonso Hohenlohe brought the sport to Spain in the 1970s. Today, padel is the ultimate on-trend sport. The Stanglwirt is perfectly equipped for the boom: a new glass cube inside the tennis centre in the grounds provides a very professional venue and the PBI Tennis School at the Stanglwirt offers courses for all abilities. More padel courts are in planning. Yet it's not only beginners who can learn the secrets of this popular game – advanced “padelistas” will find that PBI Tennis Director Petr Osusky is an experienced instructor who still takes part in international padel tournaments himself. His expert tip: “Unlike tennis and squash, padel is more defensive and tactical. Anyone who relies on strength alone is bound to lose.” What's needed, says the PBI instructor, are “patience and some understanding of geometry. Playing together in the glass cube is enormous fun for players of all ages and levels.”

Vivienne

Siebenbrunnengasse 65 | 1050 Wien

23 stilvolle Eigentumswohnungen

Davon 4 Dachgeschoßwohnungen

1 bis 4 Zimmer mit ca. 30 bis 119 m²

Hochwertige Ausstattung &
attraktive Freiflächen



+43 800 700 195
kontakt@vivienne-living.at
vivienne-living.at

3SI MAKLER



The Temptation

Schumanngasse 35 | 1180 Wien

2 Wohnhäuser mit je
42 modernen Eigentumswohnungen

2 bis 5 Zimmer von
ca. 36 bis 180 m² Wohnfläche

Attraktive Freiflächen mit
großzügig begrüntem Innenhof



+43 1 607 58 58
kontakt@the-temptation.at
3si.at/the-temptation

3SI MAKLER

DAS COURT-QUARTETT

FOURSOME ON THE COURT

Wie die PBI-Tennisschule im Stanglwirt für maßgeschneiderte Trainings sorgt.
Personal tennis coaching at the Stanglwirt with the PBI Tennis Academy.

Asien, Afrika, USA, Europa – Petr Osusky lernte als Tennis-Coach die ganze Welt kennen. Jetzt ist er endlich angekommen, daheim beim Stanglwirt – nicht nur dem besten Tennisresort Europas, sondern auch einem der besten der Welt. Seit Anfang 2025 leitet er hier das PBI-Team. Gemeinsam mit Andrea Puca, Elia Romagnoli und saisonal engagierten Coaches organisiert er Camps, dazwischen maßgeschneiderte Trainings. „PBI unterrichtet kein System, sondern eine Methode, die wir individuell auf jeden Spieler abstimmen. Sie funktioniert bei Anfängern genauso gut, wie sie ATP-Turnierspieler dabei unterstützt, besser zu werden“, erzählt er. Aber er steht Gästen auch gerne für ein Match ganz ohne Training zur Verfügung. Denn das, so Osusky, ist ihm am wichtigsten: dass jeder Tennisspieler beim Stanglwirt genau das bekommt, was er aktuell am meisten braucht und wünscht.

Asia, Africa, USA, Europe – Petr Osusky has travelled the world in his capacity as a tennis coach. He's finally reached home, at the Stanglwirt – not just Europe's top tennis resort but one of the best in the world. He's been in charge of the PBI Team here since the beginning of 2025, organising tennis camps, as well as personal coaching in between, with the help of Andrea Puca, Elia Romagnoli alongside seasonal coaches. “PBI doesn't teach a system but a method that we individually tailor to each player. It helps both beginners and ATP tournament competitors improve their game”, Osusky remarks. But he's also up for a match against guests where it's not about coaching. What's important to Osusky is for every tennis player at the Stanglwirt to get exactly what they currently want and need.



© Skyline Medien

↑ Aufschlag mit Aussicht: Die Freiplätze im Stanglwirt zählen laut Tennisexperten zu den schönsten der Welt.
Serving with a view: Tennis experts say Stanglwirt's outdoor courts are among the finest in the world.

Das Internationale PBI-Trainerteam im Stanglwirt (v.l.n.r.): Elia Romagnoli, Antoine Mikolajczak, Petr Osusky, Andrea Puca.
The international PBI trainer team at the Stanglwirt (from left to right): Elia Romagnoli, Antoine Mikolajczak, Petr Osusky, Andrea Puca. →



© Skyline Medien / Mathias Leidgeschwendner

DER MUT, ZU STARTEN

THE COURAGE TO MAKE A START

Mehr Programm, mehr Action, mehr Veränderung:
Die WorldChanger Days im Stanglwirt waren erneut ein enormer Erfolg.
More programme content, for more action and more change: the
WorldChanger Days at the Stanglwirt were once again a huge success.

WER mit dem Zustand der Welt unzufrieden ist, sollte sie verändern – und beginnt damit am besten gleich bei sich selbst. WorldChanger sieht die mentale Stärke nicht als Luxus, sondern als Grundlage eines gesunden, erfüllten Lebens. Als Beispiel nennt WorldChanger-Founder Robert Laner Alexander Zverev: Er hat es trotz Diabetes und den daraus resultierenden Herausforderungen an die Weltspitze geschafft und setzt sich seitdem dafür ein, dass Menschen an sich selbst glauben und man alles erreichen kann. Was als Netzwerk Gleichgesinnter begann, entwickelt sich nun weiter. Über eine Milliarde Menschen wurden durch Storytelling in Zusammenarbeit mit den Gästen und Medien erreicht – damit Menschen Resilienz, Selbstbewusstsein und Vertrauen in ihren Alltag integrieren.

Anyone who's dissatisfied with the state of the world should change it – and will get off on the right foot by first taking a good look at themselves. WorldChanger views mental strength not as a luxury, but as the basis for a healthy, fulfilled life. WorldChanger founder Robert Laner nominates Alexander Zverev as an example: despite diabetes, and its resultant challenges, he has reached the top of the tennis ladder. And since then he has been challenging people to believe in themselves and achieve their objectives. What originally began as a network of like-minded people has now developed further. More than one billion people have been reached through storytelling with the help of guests and the media – to help them integrate resilience, self-awareness and confidence into their everyday lives.

WorldChanger Days – where inspiration meets action
Hundreds of senior managers, creatives and VIPs attended the latest network meeting in spring 2025. On the first day of the WorldChanger Summit,



↑ WorldChanger unterstützt die Alexander Zverev Foundation / WorldChanger supports the Alexander Zverev Foundation
(v.l. / from l. to r.): Daniel Kramer, Mats Hummels, Maria Hauser, Alexander Zverev, Robert Laner.



↑ Bei den WorldChanger Days mit dabei / Also present at the WorldChanger Days: Johannes Hauser, Anna Resch, Elisabeth Hauser-Benz und Philipp Benz (links: v.l. / left: from l. to r.). Maria Hauser, Ernst Prost und Melissa Naschenweng (Mitte: v.l. / middle: from l. to r.), US-Hollywoodstar Ian Bohen mit Robert Laner (rechts, v.l. / right: from l. to r.).



↑ Bild links: Maria Hauser interviewt „Yellowstone“-Star Ian Bohen. Rechts oben: Alexander Zverev, Mats Hummels, Dominic Thiem (v.l.), die ebenso wie viele andere aus der WorldChanger-Community an den Tennismatches teilnahmen.
Left photo: Maria Hauser interviews “Yellowstone” star Ian Bohen. Top right photo: Alexander Zverev, Mats Hummels, Dominik Thiem (from l. to r.), who also played in the tennis matches, as did many others from the WorldChanger Community.

WorldChanger Days – Inspiration trifft Aktion

Hunderte Führungskräfte, Creators und Prominente besuchten das jüngste Netzwerktreffen im Frühsommer 2025. Am ersten Tag sorgten bewegende Vorträge – etwa von Netflix-Star Ian Bohen – beim WorldChanger Summit für angeregte Diskussionen über mentale Stärke, Wandel und persönliche Verantwortung. Nach dem Galamenü von Starkoch Alexander Wulf wurde es am nächsten Tag sportlich: Beim Mixed-Doppel-Turnier spielten Teams aus Unternehmerinnen und Unternehmern und Kreativen 100.000 Euro für die Stiftung von Alexander Zverev ein. Danach lud der WorldChanger Experience Parcours mit „Positivity Challenges“: An 13 interaktiven Stationen konnten in spielerischen Wettkämpfen positive Gewohnheiten erlebt werden. Die Idee sorgte für Begeisterung: Robert Laners Fazit: „Jeder Teilnehmer verlässt die WorldChanger Days nicht nur mit neuen Kontakten, sondern auch mit wertvollen Erfahrungen und ersten Erfolgen auf dem Weg zu einem selbstbestimmten und mental starken Leben.“

thought-provoking presentations – for example by Netflix star Ian Bohen – generated animated discussions about mental strength, change and personal responsibility.

On the next day, following a celebratory menu devised by star chef Alexander Wulf, it all became much more sport-oriented: a mixed-doubles tournament featuring teams of business people and creatives raised €100,000 for the Alexander Zverev Foundation. Then, the WorldChanger Experience invited participants to take part in “Positivity Challenges”. Thirteen interactive stations were set up, on which the idea was that positive habits could be experienced by taking part in fun competitions.

The concept went down really well – Robert Laner summed it up as follows: “Every participant went home from the WorldChanger Days not just after meeting new people and acquiring new contacts, but also with some valuable experiences, having taken the first steps towards a self-determined and mentally resilient life.”



↑ Unvergessliche Erinnerungen und vertraute Gespräche (Bilder oben), dazu Acts wie Stefanie Millinger (2. Reihe Mitte) und Action mit Matthias Walkner (Mitte rechts). Die WorldChanger-Community in der Stanglwirt-Reithalle sowie Jens Knossalla und Mark Keller beim Interview (unten r.). Unforgettable memories and private conversations (top photos), with acts including gymnast Stefanie Millinger (row 2, middle) and action provided by Matthias Walkner (centre right). The WorldChanger community in the Stanglwirt riding arena and Jens Knossalla interviewing Mark Keller (bottom r.).

NÄCHSTE WORLDCHANGER DAYS:

NEXT WORLDCHANGER DAYS:

QR-Code scannen und mehr erfahren:

Scan QR code and learn more:





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.



ÖGUSSA



Österreichs erste Adresse für Edelmetalle. Seit 1862.

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

Liesinger-Flur-Gasse 4
1230 Wien

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

www.oegussa.at

Ein Unternehmen der **umicore**

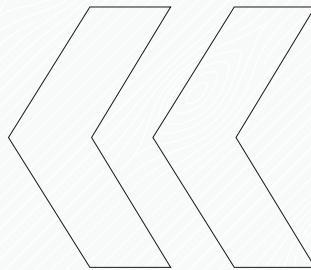




© Stanglwirt

DEN SCHWUNG DER BESTEN NUTZEN

LEARN HOW TO SWING
LIKE A PRO



↑ Stanglwirt Golf Sport Academy: die schönste Range für Golfperfektion.
Stanglwirt Golf Sport Academy: Top of the range for golfing perfection.

Ulf Wendling überlässt nichts dem Zufall. „Unsren Gästen steht nicht nur das beste und modernste Trainingsequipment der Welt zur Verfügung, wir wollen ihnen auch die aktuellsten Methoden und Erkenntnisse der besten Golfspieler und Head Pros verraten“, erklärt der Leiter der Stanglwirt Golf Sport Academy seinen Anspruch. Er selbst nutzt dafür ebenso wie seine Mitarbeiter jede Möglichkeit für Seminare zur Weiterbildung. „Zuletzt war das etwa ein zweitägiger Kurs, der mit Legenden wie Mike Adams und Greg Ross die renommiertesten und höchstdekorierten Instructors versammelte.“ Deren Theorien können die Gäste der Golf Sport Academy im Stanglwirt auf der nach den strengen Kriterien der PGA Tour konzipierten Driving Range ausprobieren. Hochwertige TaylorMade-Rangebälle stehen dabei ebenso kostenlos und unbegrenzt zur Verfügung wie das herrliche Panorama des Wilden Kaisers.

Ulf Wendling leaves nothing to chance. “Not only do our guests here have the best and latest training equipment in the world at their disposal but we also aim to share with them the most up-to-date methods and findings from leading golf players and pros,” explains the head of the Stanglwirt Golf Sport Academy. He and his team take every opportunity to keep up with the latest trends and developments in training events and seminars. “Most recently we attended a two-day course that brought together the most famous and prize-winning instructors, including legends like Mike Adams and Greg Ross.” Guests at the Stanglwirt’s Golf Sport Academy can try out their theories on the driving range, which was designed to meet the strict criteria for the PGA tour. Unlimited top-quality TaylorMade range balls are available free of charge, as is, of course, the spectacular panorama of the Wilder Kaiser mountain range.



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 begehrte: Vor allem die Holnburger Weißwurst, Namensgeber und „signature dish“ der legendären Weißwurstdüne 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



NUTS about it!

Energie zum Verlieben

erhältlich / available:
Buffet, Spa & via Mail
info@niederwieser.tirol

obst-gemüse
niederwieser
seit 1918

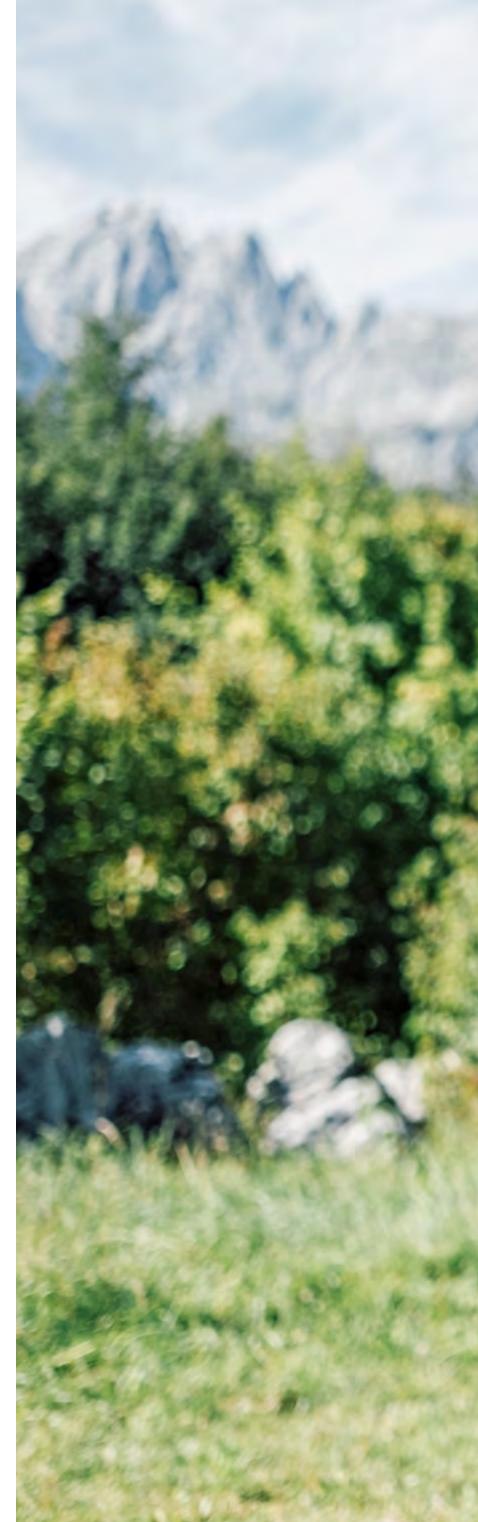
WEISSE MAGIE

WHITE MAGIC

Reiter lieben den Stanglwirt, weil hier die Pferde im Mittelpunkt stehen.
 Riders love the Stanglwirt as here horses take centre stage.

DA glänzen selbst die Augen des erfahrensten Reiters: Trab, Galopp und Lektionen auf dem Rücken eines edlen Lipizzaners zu erleben, ist eine exquisite Erfahrung. Aber nicht nur wegen der kaiserlichen Tiere ist der Stanglwirt bei Pferdefreunden so beliebt. „Unsere Gäste schätzen unseren ganzheitlichen Zugang“, weiß Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz, die als Ressortleitung für das Gestüt und die Reitschule verantwortlich ist. Das beginnt beim klaren Fokus auf das Wohlergehen der Tiere von Geburt an, wofür nicht nur die Umgebung, das Leben in der Herde, sondern auch die artgerechte Haltung und professionelle Ausbildung jeden einzelnen Pferdes sorgen. „Zuletzt haben wir einen Teil der Stallungen mit unserem langjährigen Partner Röwer & Rüb erneuert, die den höchsten Sicherheits- und Qualitätsstandard für unsere Pferde bieten.“ Auf die Reiter wartet eine Vielfalt von Mög-

The eyes of even the most experienced riders light up when taking part in lessons mounted on a noble Lipizzaner and feel their exquisite movement at a trot, canter or gallop. But it's not just these imperial beasts that make the Stanglwirt so popular with fans of riding. "Guests like our holistic approach", explains junior director Elisabeth Hauser-Benz, who, as section head, is responsible for the stud and the riding school. It begins with a clear emphasis on the well-being of the animals, right from the moment they are born. This is down not just to their environment and life as part of the herd, but also proper welfare and professional training for each horse. "We recently updated part of our stables with the help of long-standing partner Röwer & Rüb, who ensure the highest safety and quality standards for our animals." Many different opportunities await riders at the Stanglwirt: "From courses for



© Skyline Medien, Mirko Horn

Das erfahrene Reitstallteam: Elisabeth Hauser-Benz (r.), Reitstallleitung Lisa Frimberger und Reitlehrer Roman Wimmer schneiden den Unterricht individuell auf jeden Gast zu.
 The experienced team at the stables: Elisabeth Hauser-Benz (r.), stables manager Lisa Frimberger and riding instructor Roman Wimmer tailor lessons to each guest. →



Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz, selbst passionierte Reiterin, leitet das Lipizzanergestüt im Stanglwirt. Junior director Elisabeth Hauser-Benz, herself a passionate rider, is head of the Lipizzaner stud at the Stanglwirt.





↑ Gemütliches Daheim: Die Stallboxen von Röwer & Rüb sehen nicht nur elegant aus, sondern bieten auch höchste Qualitäts- und Sicherheitsstandards für die Lipizzaner im Stanglwirt.
Home of the horse: Röwer & Rüb's stalls don't just look elegant but also ensure the highest safety and quality standards for Stanglwirt's Lipizzaners.

lichkeiten: „Vom Anfängerkurs über Bodenarbeit und spezielle Dressurlektionen bis hin zum gemütlichen Ausritt für einzelne Reiter, Gruppen, Kinder oder Familien – unsere erfahrenen Trainer können fast alle Wünsche erfüllen“, erzählt die Reitstall-Chefin. „Auch Cavaletti-Arbeit mit den Lipizzanern macht viel Spaß.“ Selbst wenn man den Tieren nur nah sein will, ohne sich selbst in den Sattel zu schwingen, kommt man auf seine Kosten – etwa bei spannenden Stallführungen oder interessanten Lipizzaner-Spaziergängen für Nichtreiter.

Schließlich, so Elisabeth Hauser-Benz, ist die Zeit mit den Pferden ebenso wichtig wie jene auf dem Pferd: „Deshalb bitten wir unsere Gäste, schon 20 Minuten vor der Reitstunde im Stall zu sein, damit sich Pferd und Reiter kennenlernen und gegenseitiges Vertrauen aufbauen können.“ Denn: „Wir spulen keine Standardprogramme ab. Unser exzellent ausgebildetes Reitstallteam schneidet den Unterricht individuell auf den Gast zu und geht auf Wünsche ein.“ Ihr Ziel: In der Reithalle im Stanglwirt soll man nicht nur die Arbeit mit edlen Kaiserpferden genießen, sondern auch mehr als nur schöne Erinnerungen mit nach Hause nehmen können. „Uns geht es um Erkenntnisse, die man als Reiter ebenso wie als Nichtreiter auch zu Hause nutzen kann – und dass man sich persönlich weiterentwickelt und immer gerne wiederkommt.“ Ein Reiturlaub beim Stanglwirt bleibt jedenfalls unvergesslich.

beginners through groundwork and special dressage lessons to relaxed hacks, for individual riders, groups, children and families – our experienced instructors can cater for almost everything”, comments the head of the riding stables: “Cavaletti work with a Lipizzaner is great fun too.” And anyone just wanting a close encounter with these horses without getting in the saddle themselves can sign up for a fascinating tour of the stables or a walk with a Lippizaner for guests unable to ride.

Spending time with the horses is just as important as being in the saddle believes Hauser-Benz: “That's why we ask guests to be at the stables 20 minutes before their lesson so horse and rider can get to know each other and build up trust.” Explaining, “We don't just trot out a standard programme here. Our highly trained riding instructors tailor lessons to each guest and cater for their needs.”

Hauser-Benz wants them not just to enjoy their time working with these noble steeds in Stanglwirt's riding arena, and to take home more than just wonderful memories: “We want guests to have experiences that will benefit them once back home – whether riders or not – to help them to develop personally, and ensure they love coming back here.” At all events a riding holiday at the Stanglwirt remains unforgettable.

Thomas Sabo
ELYNDRA
STERLING SILVER



SCHNEE-FREUDEN

FUN IN THE SNOW

Erfahrene Skilehrer, eine Snow-Academy und Biathlontrainings mit einem Weltmeister garantieren Spaß im Schnee.

Fun in the snow is guaranteed by experienced ski instructors, a ski school and biathlon training with a world champion.



LOIS Reichholz hat eine Mission: Er will alle Gäste im Stanglwirt mit Winterglück verzaubern. „Unsere Skilehrer helfen, die Technik zu perfektionieren, wissen, wo die schönsten Pisten warten, und sind erfahrene Trainer für Anfänger.“ Für Letztere steht sogar ein eigenes Übungsgelände in seiner Snow-Academy direkt am Areal des Biohotels Stanglwirt bereit: „Dort kann man auf passenden Hängen mit bequemen Liften die Freude am Skifahren entdecken.“ Und zwar ganz ohne Gedränge: Die Snow-Academy steht nur Stanglwirt-Hotelgästen zur Verfügung – und natürlich ihren Kindern, die dort ein actionreiches Winter Wonderland entdecken. Ein ganz besonderes Zuckerl wartet in der Snow-Academy auf Biathlonfans: Trainings mit dem vielfachen Medaillengewinner Dominik Landertinger samt Staffelrennen sorgen für Erlebnisse, die für immer im Gedächtnis bleiben.

Lois Reichholz is a man with a mission. He wants to enchant all guests at the Stanglwirt with a wintry spell. “Our ski instructors help them perfect their technique, know where all the best slopes are and have experience in teaching beginners.” Stanglwirt’s Snow-Academy even offers novice skiers a special training area on the resort’s grounds. “Here they can discover the joys of skiing using gentle slopes with beginner-friendly lifts.” And all without jostling crowds as the Snow-Academy is only open to guests of the Stanglwirt – and of course their children, who can look forward to an action-packed winter wonderland. A special treat awaits fans of biathlon at the Snow-Academy: training with multi-medal winning athlete Dominik Landertinger, complete with relay events – experiences guaranteed to create unforgettable memories.

SKISAFARI.

Weltcupfeeling inklusive



**SCHNEE
GÄRANTIE.**

kitzski.at

	2 Bundesländer
	3 Tourismusregionen
	7 Gemeinden
<hr/>	<hr/>
	233 Abfahrtskilometer
	96 Skipisten
	58 Liftanlagen
<hr/>	<hr/>
	10 kostenlose Übungsanlagen
	5 Winterwanderwege
	4 Snowparks
<hr/>	<hr/>
	2 Höhenloipen
	1 Rodelbahn
<hr/>	<hr/>
	60 Skihütten



Die nächste
Weißwurstparty
steigt am 23. Jänner 2026.
The next "Weisswurstparty"
is taking place on
23 January 2026.

WEISSWURSTPARTY HIGHLIGHTS

32. Auflage der Event-Legende
32nd edition of the legendary event

© Sabine Brauer, BDX



1 / Maria & Balthasar Hauser,
Anita Gerhardt "Wings for Life"



2 / Franziska Knuppe, Bettina Zimmermann,
Maria Riesch



3 / Gerry & Lisa-Marie Friedle,
Balthasar Hauser

4 / Monica Meier-Ivancan, Christian Meier,
Sally Özcan

5 / Balthasar Hauser, Luise Bähr,
Ekkehard Wimmer, Monika Langthaler,
Maria Hauser

6 / Oli P

7 / Simone Thomalla

8 / The BossHoss & Sylvia Luso-Walker

9 / „Hauptact“ Andreas Gabalier





10 / Maria & Balthasar Hauser, Arnold Schwarzenegger, Skilegende / Skiing legend Fritz Strobl

11 / Palina Rojinski, Elton

12 / Balthasar & Maria Hauser, Ruby O. Fee, Matthias Schweighöfer



17



18



11



12



19



13



14



16



15

13 / Melissa Naschenweng, Johannes Hauser

14 / Ralf Moeller, Andreas Gabalier

15 / Björn & Liam Dunkerbeck

16 / Familie Hauser / Hauser family & Andreas Gabalier

17 / Hendrikje Balsmeyer, Peter Maffay

18 / Mark & Aaron Keller

19 / Annemarie & Wayne Carpendale

20 / Vanessa Mai

21 / Rúrik Gíslason

KAPITALANLAGE MIT MEHRWERT

RENDITE, LEISTBARES WOHNEN UND NACHHALTIGKEIT: BAUHERRENMODELLE VERBINDEM WIRTSCHAFTLICHEN ERFOLG MIT GESELLSCHAFTLICHER VERANTWORTUNG. DAS VERANLAGUNGSUNTERNEHMEN VALUITA UND BSP IMMOBILIEN INVEST ZEIGEN, WIE VERANTWORTUNGSBEWUSSTES INVESTMENT AUCH IN HERAUSFORDERNDEN ZEITEN FUNKTIONIERT.

Der Immobilienmarkt befindet sich in einer spannenden Phase: Während der Kauf von Wohneigentum durch die anhaltende instabile Wirtschaftslage ins Stocken geraten ist, bleibt die Nachfrage nach leistbaren Mietwohnungen ungebrochen hoch. Für Investoren eröffnet sich dadurch eine besondere Gelegenheit, in alternative Finanzierungsformen wie das Bauherrenmodell einzusteigen. Das Wiener Veranlagungsunternehmen Valuita setzt genau hier an und eröffnet Anlegern vielversprechende Investmentchancen. „Der Immobilienmarkt zeigt klare Zeichen einer Stabilisierung und Erholung“, erklärt Walter Neumann, Mitgründer und Geschäftsführer von Valuita. „Sinkende Zinsen sorgen für bessere Finanzierungsmöglichkeiten, während alternative Anlageformen an Reiz verlieren.“ Dadurch sei absehbar, dass insbesondere im Neubausegment die Preise wieder steigen werden – eine nahezu logische Folge des aktuell knappen Angebots bei gleichzeitig wachsender Nachfrage. Diese Kombination aus attraktiven Einstiegspreisen und günstigeren Finanzierungskonditionen macht das Bauherrenmodell aktuell besonders interessant. Wer jetzt investiert, kann also von der aktuellen Marktphase profitieren, bevor sich die Preise wieder nach oben bewegen. „Darüber hinaus bietet das Bauherrenmodell mehr als Renditepotenzial: Es optimiert die persönliche Steuerleistung und trägt gleichzeitig zur Schaffung leistbaren Wohnraums bei“, unterstreicht Mitgründer und Geschäftsführer Mario Bruckner-Simon. „Das Bauherrenmodell ist also eine Win-Win-Win-Situation für Investoren, Wohnungssuchende und die öffentliche Hand.“

Aktuelle Projekte in Graz und Wien

Valuita konzentriert sich auf durchdachte Immobilienprojekte in attraktiven Lagen. Im grünen Stadtteil Graz-Liebenau entsteht derzeit ein wohnungsbezogenes Bauherrenmodell, das die Vorteile einer Ertragswohnung mit jenen eines klassischen Bauherrenmodells vereint. „In verkehrsgünstiger und zugleich ruhiger Wohnlage werden 13 hochwertig ausgestattete Wohneinheiten errichtet“, so Bruckner-Simon. Die durchdachte Architektur des Projekts gewährleiste hohe Wohnqualität: Sämtliche Einheiten verfügen über attraktive Freiflächen wie Gartenanteile, großzügige Terrassen oder Balkone. „Die Planung kombiniert ideal naturnahes Wohnen mit hervorragender urbaner Infrastruktur und sichert damit nachhaltige Vermietbarkeit“, ergänzt der Geschäftsführer. Ein besonderes Highlight: Das Projekt wird den klima:aktiv Gebäudestandard in Silber erhalten – ein Qualitätsmerkmal, das sowohl ökologisch als auch wirtschaftlich zukunftsweisend ist. Ein weiteres spannendes Projekt realisiert Valuita auch in

Wien-Favoriten: Ein bestehendes Wohnhaus wird saniert und aufgestockt. Dabei entstehen elf moderne Wohneinheiten, von denen ein Großteil mit zeitgemäßen Freiflächen ausgestattet wird. Diese Ausstattung steigert nicht nur die Attraktivität, sondern auch das Vermietungspotenzial erheblich.

Lernen von einer Erfolgsstory

Das Bauherrenmodell ist mehr als ein Investmentvehikel – es gilt seit Jahrzehnten als Erfolgsmodell der österreichischen Wohnungspolitik. „Leistbarer Wohnraum ist ein zentrales Anliegen – und genau hier zeigen Bauherrenmodelle, wie sich privates Kapital für gesellschaftlich sinnvolle Zwecke aktivieren lässt“, erklärt Neumann. Sie verbinden Investitionsanreize mit Leistbarkeit, indem steuerliche Optimierungsmöglichkeiten den Bau geförderter, also preisgedeckelter Wohnungen ermöglichen. „Ein Beispiel ist die Steiermark, wo Mieten in den ersten 15 Jahren maximal zwei Drittel des Richtwerts betragen dürfen. So entsteht leistbarer Wohnraum durch private Investitionen – und die Mietpreisbegrenzung wird als faire Gegenleistung für nachhaltige Anreize verstanden“, sagt Bruckner-Simon ergänzend. Diese Balance macht Bauherrenmodelle zu einem wichtigen Instrument der Wohnungspolitik: Die öffentliche Hand gewinnt zusätzlichen leistbaren Wohnraum, Wohnungssuchende profitieren von fairen Mieten, und Investoren von verkürzten Abschreibungsmöglichkeiten und stabilen Renditen.

Sicherheit in unsicheren Zeiten

Gerade in politisch und wirtschaftlich turbulenten Zeiten gewinnt die Frage nach sicheren Kapitalanlagen an Bedeutung. Immobilieninvestitionen haben sich dabei historisch als krisensicher erwiesen. „Aus rechtlicher Sicht bietet das Bauherrenmodell eine große Sicherheit bei geringem Kapitaleinsatz“, fasst Neumann die Vorteile zusammen. Investitionen in Immobilien wie das Bauherrenmodell bilden trotz der allgemeinen Marktrisiken eine der wenigen Perspektiven für langfristigen Kapitalerhalt und laufendes Kapitaleinkommen. Die Kombination aus Sachwertinvestment, Steueroptimierung und gesicherter Vermietbarkeit durch geförderte Wohnbauprojekte macht das Bauherrenmodell zu einer ausgewogenen Anlagestrategie. Wer jetzt in ein Bauherrenmodell investiert, profitiert nicht nur von den aktuell günstigen Marktbedingungen, sondern leistet auch einen wichtigen Beitrag zur Lösung der Wohnraumfrage in Österreich. Mit Partnern wie Valuita, die auf fundierte Marktkenntnis und sorgfältig ausgewählte Projekte setzen, können Anleger diese Chance optimal nutzen.



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



BSP IMMOBILIEN INVEST GMBH

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



VALUITA GMBH

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

SHOPPING-HIGHLIGHTS

Einkaufstipps nach unserem Geschmack.
Our pick of shopping delights.



© Frauenschuh

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.



INGOLSTADT VILLAGE

WO: OTTO-HAHN-STRASSE 1
85055 INGOLSTADT
TEL.: +49 (0) 1515 5381/740
WWW.INGOLSTADTVILLAGE.COM

VERLÄNGERN SIE IHREN URLAUB:
110 BOUTIQUES FÜR EINE STILVOLLE
PAUSE AUF DEM HEIMWEG.

EXTEND YOUR HOLIDAY: 110 BOUTIQUES
FOR A STYLISH STOPOVER ON YOUR
WAY BACK HOME.



KINGA MATHE

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

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

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



© Schroll (Markus Matheier)

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

SPORTALM KITZBÜHEL

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

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

THE FAMOUS SPORTALM COLLECTIONS
REFLECT THE SPECIAL KITZBÜHEL
LIFESTYLE.



© Toni Sailer, Kitzbühel

TONI SAILER STORE

WO: BICHLSTRASSE 26,
6370 KITZBÜHEL
TEL.: + 43 (0) 5356 65004
WWW.TONISAILER.COM

ENTDECKEN SIE UNSERE NEUE JUBILÄUMS-
KOLLEKTION IN IHRER GANZEN VIELFALT IN
UNSEREM FLAGSHIP STORE.

DISCOVER OUR NEW ANNIVERSARY
COLLECTION IN ITS FULL RANGE AT
OUR FLAGSHIP STORE.

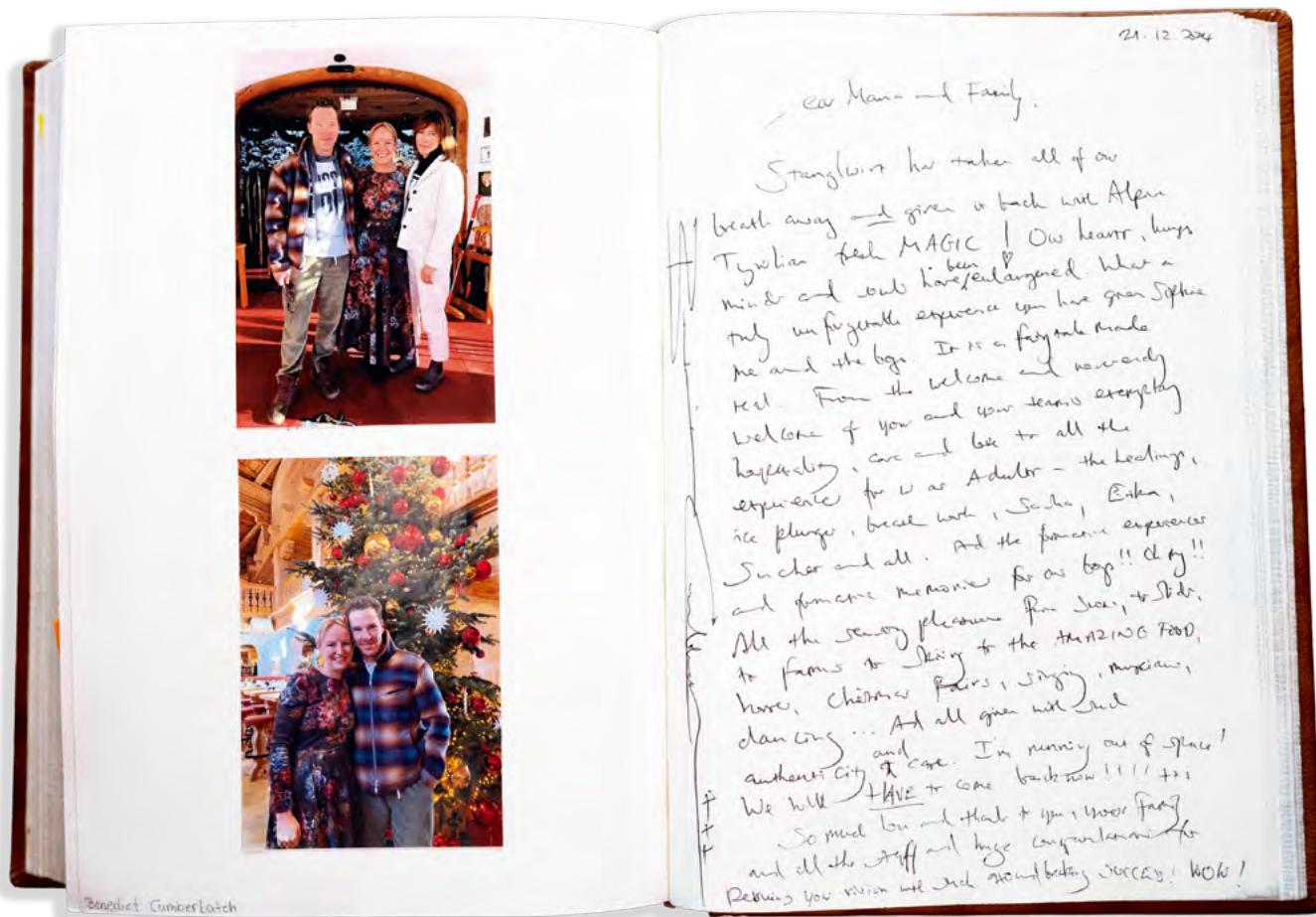
JNBY



Kaiserstraße 15 - 6380 St. Johann in Tirol

BLICK IN UNS

A PEEK INTO



Benedict Cumberbatch Hollywood-Schauspieler /
Hollywood actor

ER GÄSTEBCUCH

OUR GUEST BOOK



Hugh Grant Hollywood-Schauspieler /
Hollywood actor

DAS TEAM HINTER DEM MAGAZIN

Juniorchefin & ihr Marketingteam

Maria Hauser mit Theresa Kössler, Verena Hafner, Rebecca Schwab, Selina Krebold und Ramona Hochfilzer (v.l.n.r.): „Wir haben das Stanglwirt-Magazin wie einen Reiseführer konzipiert. Es soll unsere Gäste bei der individuellen Auswahl der vielen Möglichkeiten als Inspiration begleiten, wie unser Haus ihr Lebensglück bereichert.“

Junior Director Maria Hauser & her marketing team: "We want the Stanglwirt magazine to be like a travel guide. It's intended to provide our guests with inspiration as they choose which of the many opportunities offered at our resort will most increase their personal happiness."



© 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, Ramona Hochfilzer,
Selina Krebold, Rebecca Schwab

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: Druckerei Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H., A-3580 Horn



Das Österreichische Umweltzeichen
für Druckerzeugnisse, UZ 24, UW 686
Ferdinand Berger & Söhne GmbH.



20245021

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 leichterer Lesbarkeit werden geschlechtsspezifische Bezeichnungen meist nur in ihrer männlichen Form angeführt. Satz- und Druckfehler vorbehalten. Cover: © Skyline Medien

Die stillen Helden exklusiver Lebenswelten

Das Dienstpersonal

Wir von Consulting Home & Garden vermitteln seit 1997 Hauspersonal für exklusive Lebenswelten – diskret, loyal und absolut zuverlässig.



Wenn Unternehmer, Prominente oder vermögende Familien eine Haushälterin suchen, geht es um weit mehr als saubere Böden und gebügelte Hemden. Es geht um Menschen, die Zugang zu den intimsten Bereichen des Lebens erhalten – zum privaten Rückzugsort, zu vertraulichen Gesprächen, zu Kindern. Die Frage ist nicht nur: Kann diese Person kochen oder Auto fahren? Sonder: Kann ich dieser Person vertrauen? „Die größte Herausforderung ist nicht die fachliche Qualifikation“, sagt Ute Meier, Gründerin von Consulting Home & Garden.

„Die größte Herausforderung ist, Menschen zu finden, die verstehen, was Diskretion wirklich bedeutet – und die diese Verantwortung auch tragen können.“ Ute Meier weiß, wovon sie spricht. Seit 30 Jahren bewegt sie sich in diesem hochsensiblen Umfeld. Zu ihren Kunden zählen Politiker, Sportler, Showgrößen und vermögende Unternehmerfamilien in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Sie alle verbindet eines: Sie brauchen Personal, das nicht nur ausgezeichnet arbeitet, sondern auch absolut zuverlässig und verschwiegen ist.

Die Nadel im Heuhaufen

In normalen Haushalten mag eine unqualifizierte Reinigungskraft ärgerlich sein. In einem exklusiven Privathaushalt kann das falsche Personal existenzielle Konsequen-

zen haben. „Unsere Kunden stehen oft in der Öffentlichkeit oder tragen große Verantwortung“, erklärt Meier. „Sie brauchen Personal, das absolute Diskretion lebt.“ Consulting Home & Garden verfügt über einen stetig aktualisierten Pool von mindestens rund 2.000 vorgeprüften Kandidaten. „Hochwertige Personalvermittlung ist Handarbeit und braucht echtes Verständnis, eine sorgfältige Auswahl und vor allem Vertrauen“, sagt Ute Meier. Jeder Kandidat wird persönlich geprüft – nicht nur auf Qualifikationen, sondern vor allem auf Persönlichkeit, Wertvorstellungen und die Fähigkeit, sich in hochsensible Umfelder einzufügen.

Vertrauen ist Ehrensache

Mit ihrer Meisterprüfung und jahrelanger Erfahrung in exklusiven Privathaushalten kennt Ute Meier die unausgesprochenen Erwartungen und Fallstricke dieses sensiblen Bereichs. Bis heute trifft sie alle wesentlichen Entscheidungen persönlich und prüft jeden Kandidaten auf das, was wirklich zählt: Diskretion, Loyalität und Service auf höchstem Niveau. Deshalb folgt bei Consulting Home & Garden jede Vermittlung denselben hohen Standards – persönliche Beratung, sorgfältige Vorauswahl, intensive Gespräche. Für Meier ist es weit mehr als ein Geschäft: Es ist der Beginn einer langfristigen Vertrauensbeziehung.

Consulting Home & Garden

In Deutschland – Schweiz – Österreich

Ihre Hauspersonalagentur | Inhaberin: Ute Meier | Firmensitz: Metropolregion FrankfurtRheinMain

Tel. +49 (0) 6187 99 17 17-0 | +49 (0)151 6162 65 60 | 7 Tage die Woche erreichbar

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



Iced Sea

MONTBLANC

Montblanc Boutique · Vorderstadt 18 · 6370 Kitzbühel