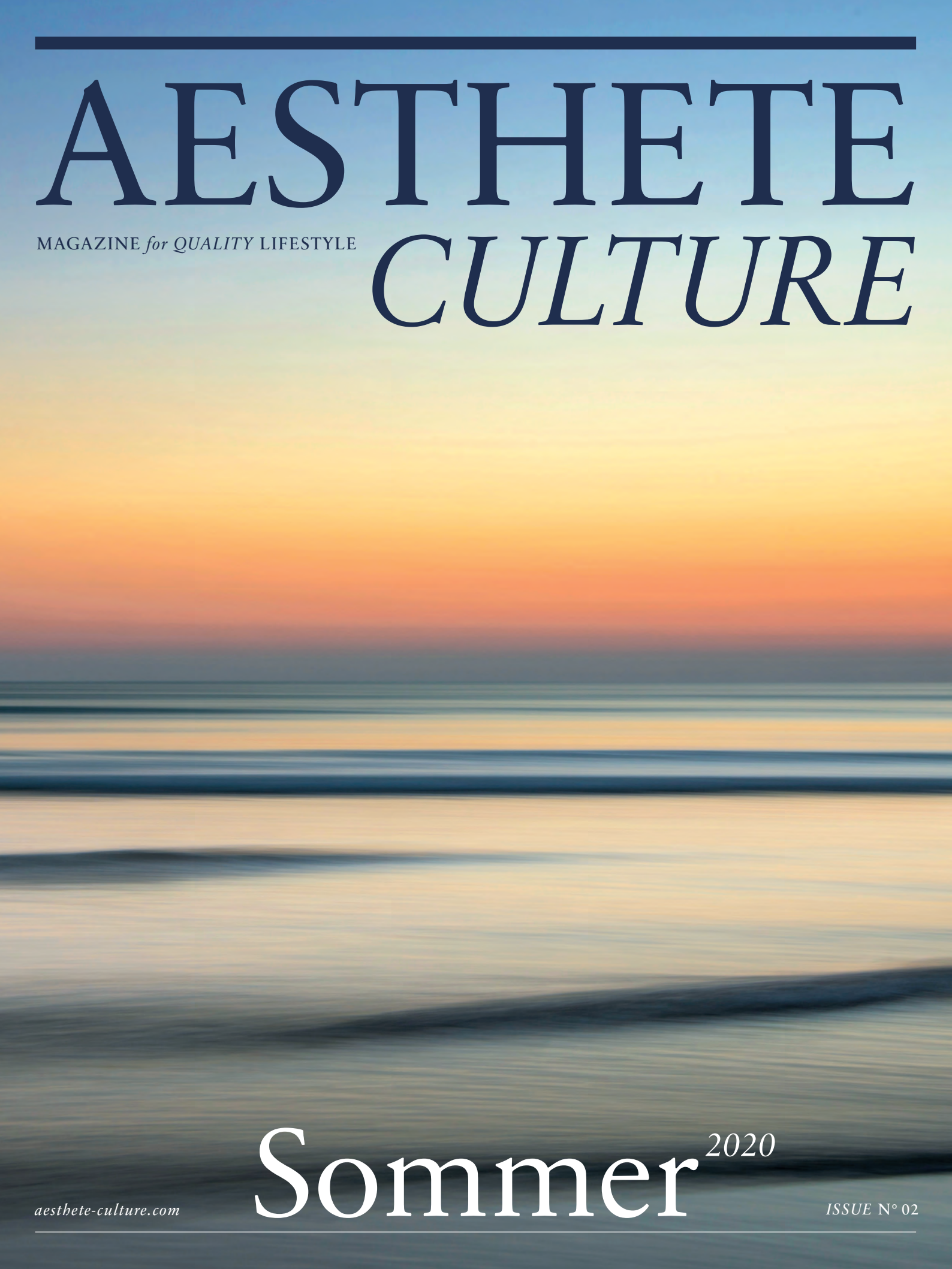
AESTHETE *CULTURE*

MAGAZINE *for QUALITY* LIFESTYLE



Sommer *2020*

aesthete-culture.com

ISSUE N° 02

Editorial



ROBERT WOHLGEMUTH
Das Auge für Ihre Marke

Robert Wohlgemuth ist Creative Director und Gründer von LIVELY BRAND IDEAS, der Strategie-, Design- & Kommunikationsagentur für Menschen und Marken. Seine Leidenschaft gilt allen kreativen Disziplinen. Mit einem Blick für das Wesentliche bietet er ganzheitliche Lösungen im Bereich Kommunikation, Branding & Design an. Dabei gilt sein Augenmerk der Idee, der herausragenden Idee, welche in Verbindung mit relevantem Content und der richtigen Story Menschen und Marken zusammenbringt.

Als kreativer Sparringspartner und Berater steht Robert Wohlgemuth Unternehmen persönlich und integrativ zur Seite. Mit LIVELY BRAND IDEAS und dem Netzwerk aus besten Expertinnen und Experten auch als operative Unit zur Verfügung. Robert Wohlgemuth ist somit eine flexible Alternative zur „Großagentur", eine „Second Opinion" für wichtige Entscheidungen und vielleicht sogar das Auge für Ihre Marke.

livelybrandideas.com

Æ

AESTHETE
CULTURE

Willkommen bei AESTHETE CULTURE. Großartige Menschen, magische Orte, angesagte Städte und Insights, exzellente Hotels und Chalets, ausgezeichnete Restaurants und ihre Signatures, herausragende Produkte, Marken und Manufakturen, stilprägende Stores, begeisternde Kunst und Kultur aus der vielfältigen D-A-CH Region bringen wir Ihnen im exklusiven Magazin für QUALITY LIFESTYLE näher.

AESTHETE CULTURE repräsentiert die hochwertige und qualitätsorientierte Lebensart moderner Menschen mit Fokus auf zeitlose Ästhetik, Stil und Substanz.

Unser Magazin ist somit auch Inspirationsquelle, Ideengeber und Stil-Universum, kurz gesagt: ein universeller Guide für anspruchsvolle Leserinnen und Leser einer aktiven weltoffenen Generation. Und weil das Besondere und Herausragende in Architektur, Design, Mode, Sport, Reisen, Kulinarik, Luxus bei AESTHETE CULTURE Programm ist, halten Sie mit jeder Ausgabe gleichzeitig ein exklusives Magazin, einen wegweisenden Guide sowie ein zeitloses Sammelobjekt in Ihren Händen.

Wir hoffen, das Coronavirus ist auf dem Rückzug, wenn Sie mit der Lektüre unserer 29 einzigartigen Stories beginnen. Nutzen Sie schon einmal die Gelegenheit, im neuen AESTHETE CULTURE Ihre persönlichen Favoriten zu entdecken, die Sie hoffentlich bald willkommen heißen oder Ihr Eigen nennen dürfen.

Herzlichst, Ihr

Robert Wohlgemuth
Herausgeber & Chefredakteur

Content



102



60



60



102



224



120

OBSESSION FÜR QUALITÄT & NACHHALTIGKEIT

Travel CULTURE

60-71 *Lech Zürs* SEHNSUCHTSORT für Genießer und Bergromantiker

Mobility CULTURE

56-59 *Mercedes-Benz Maybach* Ultimativer LUXUS auf Rädern

Hospitality CULTURE

22-37 *Luxushotel The Fontenay* LAKESIDE LUXURY in schönster Form

Luxushotel Park Hyatt Vienna Elegantes GRAND HOTEL im Herzen von Wien 38-55

82-101 *Hotel Post Lech* Luxus HIDE-AWAY in den Bergen

Bio- & Wellnessresort Stanglwirt
DAHEIM beim Stanglwirt 102-119

120-127 *Wellnesshotel Klosterbräu*
Vom Kloster zum WELLNESHOTEL

Hotel Ebner's Waldhof am See
Wellnesszeit ist WALDHOFZEIT 128-133

134-137 *Traditionshotel Weisses Rössl*
JUBILÄUMSJAHR im Weissen Rössl

Schlosshotel Mondsee
Wohnen wie GRAF und GRÄFIN 138-139

148-157 *Romantikhotel L'Unicorno*
ROMANTIK de Luxe

Mountain Resort Vigilius Mountain Resort
Auf dem Gipfel der EINFACHHEIT 158-175

176-185 *Luxury Chalet Purmontes*
Ein TRAUM von einem Luxus-Chalet

Quellenhof Luxury Resorts Passeier & Lazise
Südtiroler Berge oder DOLCE VITA am Gardasee 186-205


140


148



250


38


264


158

Content



38



82



218



186



56



186

Design CULTURE

06-21 — *Liaigre* Die Kunst der KLARHEIT

House of Finn Juhl Skulpturales MEISTERSTÜCK — 206-209

210-217 — *Wiener Silber Manufactur* Von der Manufaktur zum LUXUSPRODUZENTEN

Fashion CULTURE

72-81 — *Peak Performance* STYLE Performance

Gössl im Gwandhaus MEISTERSTÜCKE der Tracht — 140-147

Sport CULTURE

256-261 — *EasyMotionSkin* INNOVATIVES Trainingssystem

Golf Quant Der TITAN unter den Trollys — 262-263



06

Culinary CULTURE

218-223 *Rotes Haus & Zum Schwarzen Kameel*
Das BOUTIQUE WEINGUT am Wiener Nussberg

Weingut Leo Hillinger
MORE than Wine 224-229

230-233 *Weingut Kollwentz Römerhof*
Der ZEHNKÄMPFER unter Österreichs Winzern

Weingut Tement
Liebevolles GESAMTKUNSTWERK 234-241

242-245 *Weingut Christian Kirnbauer*
Tradition und MODERNE

Domäne Wachau
AUTHENTISCHE Weine der Domäne Wachau 246-249

250-255 *Styrian Dry Gin*
Drei mal DRY



206



22

Science CULTURE

264-271 *Institut am Rosenberg*
FUTURE SCHOOLING & Brainfood



72



234





Managing &
Creative Director
Studio Liaigre Paris,
Frauke Meyer

KUNST DER KLARHEIT



Seit mehr als dreißig Jahren steht der Name LIAIGRE für außergewöhnliche Handwerkskunst, eine präzise Ästhetik und luxuriöse Einfachheit mit einem subtilen Auge für Details. Klare Formen, dezente Farben und erstklassige Materialien fügen sich im gestalterischen Passepartout von Liaigre zu immer neuen Sphären pariserischer Eleganz.



© Liaigre Creation 2016 – 2020
by *Françoise-Claire Prodhon*,
Rizzoli New York, 2020.



Bei *Liaigre* lässt man den Raum *atmen* und bezieht auch den Leerraum als *gestalterisches Element* mit ein.



Der Interior- und Möbeldesigner Christian Liaigre gründete 1987 sein eigenes Label und den ersten Showroom in Paris. Er hat eine Vielzahl privater und öffentlicher Gebäude – bis hin zu preisgekrönten Yachten – ausgestattet und eine erfolgreiche eigene Möbellinie aufgebaut. Liaigre arbeitet mit dem, was da ist, er lässt sich auf den Ort



ein und hört zu. So wie die Natur Liaigre diese Dinge gelehrt hat, gibt er sie an seine Interieurs weiter und richtet Räume damit nicht nur ein, sondern zelebriert sie – meditativ wie ein Zen-Meister. Mittlerweile hat das Stil-Imperium Showrooms in Los Angeles, New York, Miami, Vancouver, Shanghai, Sao Paolo, Singapur und seit 2015 auch München.

Es waren seit jeher die leisen Töne, denen Christian Liaigre seine Aufmerksamkeit schenkte. Französische Noblesse und Eleganz durchdringen



Purismus und *dezente Farbpaletten* bestimmen das Design von *Liaigre*.

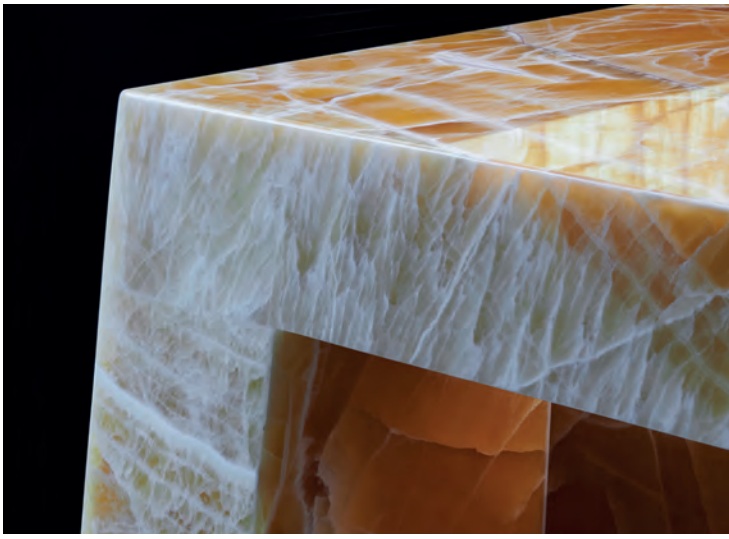




Eingang zum Restaurant *Imperial Treasure*.

das gestalterische Portfolio seines Hauses und machten es zur internationalen Stil-Instanz – mit herausragenden Interieur-Projekten. Nach seinem wohlverdienten Einzug in den Ruhestand bezog das Interieur-Haus einen neuen Hauptsitz am linken Seine Ufer in Paris. Der Umzug in das Gebäude aus dem 18. Jahrhundert mit hellen, sonnigen Räume bedeutete nicht nur einen Umzug des Ateliers, sondern auch eine neue kreative Vision unter Kreativdirektorin Frauke Meyer.

2015 übergab Christian Liaigre die gestalterische Gesamtleitung seines Unternehmens an Frauke Meyer. Die Deutsche, die fast 20 Jahre eng an der Seite des Meisters arbeitete, ist der neue kreative Kopf des wohl französischsten aller Interieur-Häuser. Sie will das Unternehmen verjüngen und zugleich seine DNA bewahren – die Balance finden zwischen Tradition und Innovation. Dafür bringt sie Farbe ins Spiel, bezieht eine Couch mit leuchtendem Orange, einen runden Tisch mit rotem Leder. Was beide Designer eint, sind ihr untrüglicher Sinn für Funktionalität und ihre konsequente Reduktion auf das Wesentliche. Schlichte Schönheit, die sich zur Gänze erst in skulptural anmutenden Möbelstücken entfaltet. Ebenso bezwingend wie ihre Möbelentwürfe sind auch ihre Interieurs, die trotz gemütlicher Atmosphäre französische Leichtigkeit und Esprit versprühen.





Das *Imperial Treasure* symbolisiert den *geschärften Stil* der neuen Kreativdirektorin *Frauke Meyer*.







“Liaigres Stil habe ich nie als maskulin empfunden.
Warum sollte Klarheit nicht weiblich sein?”

Frauke Meyer





Elegant und bewusst puristisch. In der Brienner Straße, einer der besten Adressen von München befindet sich der einzige Showroom im deutschsprachigen Raum. Hier werden die Kollektionen ausgestellt und exklusive Events und Kunstausstellungen zelebriert. Der Münchner Showroom wurde zur regen Anlaufstelle für Kunden aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Hier in der weitläufigen Dependance steht das aus Architekten, Innenarchitekten und Interior-Designern bestehende Team von Athanasios Megarisiotis bereit, um auf Wunsch die komplette Planung für ein neues Domizil oder einen Office-Space zu übernehmen – mit viel Verve und Faible auch für ausgefallene Kundenwünsche. Es berät mit Leidenschaft und erstellt individuelle Planungskonzepte für Projekte. Dabei trägt jedes Projekt am Ende die unverkennbare schnörkellos-elegante Handschrift des französischen Interieur-Hauses. Sehr klar, sehr puristisch – wie in dem jüngst in München umgestalteten Zweitwohnsitz, dessen Räume in strahlendem Weiß mit Möbeln in erdigen, gedeckten Nuancen kontrastieren. Wandverkleidungen aus schimmernden Edelhölzern und feinste Seidenteppiche komplementieren das minimalistische Interieur. So wurde aus dem Pied-à-Terre ein weiterer Ort der Ruhe, der – typisch Liaigre – die bewusst puristische Form von Luxus zelebriert.

Design



Die *schlichten* wie *eleganten* Möbelstücke sorgen für eine besondere *Atmosphäre*



Liaigre versteht Luxus nicht dekorativ, sondern vielmehr als *raffinierte Reduktion*

Design Buch: LIAIGRE CREATION 2016-2020 by Francoise-Claire Prodhon. LIAIGRE führt den Leser in dem neuen Buch LIAIGRE CREATION in seine neuesten Privatwohnungen und läd dazu ein, ein raffiniertes und luxuriöses Werk zu entdecken. Nach dem Weggang seines visionären Gründers im Jahr 2016 ist LIAIGRE von neuer Energie durchdrungen und steht weiterhin für unaufdringliche Eleganz und raffinierteste Lebenskunst. Während der gesamten Seiten des Buches werden die Leser in charaktervolle Interieurs eintauchen, die die konsequente Vision des Studio Liaigre für die Zukunft widerspiegeln. Die fünf in LIAIGRE CREATION vorgestellten Projekte wurden unter Christian Liaigre begonnen und von seinem Team unter der künstlerischen Leitung seiner langjährigen Mitarbeiterin Frauke Meyer fertiggestellt, was die nahtlose Fortsetzung des Markenvermächtnisses zeigt. Zu sehen sind ein japanisches Haus mit Blick auf heiße Thermalquellen, ein modernistischer Palast in Neu Delhi, eine sensible Renovierung einer traditionellen Villa in St. Moritz, eine Aktualisierung einer glamourösen Pariser Maison aus dem frühen 20. Jahrhundert und eine moderne Neuinterpretation eines städtischen Herrenhauses in München - Projekte, die die üppige Palette des „Liaigre-Stils“ einfangen. Außerdem wird ein Kapitel über das Pariser Atelier von Liaigre gezeigt, das einen faszinierenden Blick hinter die Kulissen des kreativen Labors der Marke bietet. Mit speziell in Auftrag gegebenen Fotografien und einem fesselnden Essay der französischen Kunsthistorikerikerin Françoise-Claire Prodhon wird dieser Band Liaigre-Fans und Liebhaber der emblematischen, zeitlosen Ästhetik von Liaigre begeistern.

Imperial Treasures London, 9 - 10 Waterloo Place. Die mit Michelin-Sternen ausgezeichnete Imperial Treasure Group beauftrage das Studio Liaigre sein erstes europäisches und gleichnamiges Restaurant in London zu gestalten. Das Restaurant, das im November 2018 am Waterloo Place eröffnet wurde, bietet feine traditionel-





le chinesische Küche und eine Cocktailbar mit einer seltenen Auswahl an Champagner und authentischen asiatischen Getränkekompositionen an. Das Design-Credo von Liaigre, das von Kultur, Traditionen und Savoir-Vivre inspiriert ist, musste hier eine subtile Mischung aus englischem Erbe, chinesischer Kultur und französischem Design verkörpern. Die Inspirationen des Studios für dieses Projekt stammen aus unterschiedlichen Bereichen. Die besondere Innenarchitektur und die orangefarbenen Marmorwände waren der Ausgangspunkt der kreativen Reflexion. Zentrales Thema: das unter Denkmalschutz stehende Gebäude, das weder entfernt noch verändert werden konnte. Das Studio entschied sich, diese kräftige und leuchtende Farbe als rote Linie zu verwenden, im Kontrast zu einem dunklen und dramatisch wirkenden Innenausbau. Böden und Möbel in dezenten Grau- und Dunkelgrün-Tönen tragen zum sinnlichen Look & Feeling des Raumes bei. Im Mittelpunkt der Kreation: Liaigre Signature-Materialien wie dunkel-getönte und gebürstete Eiche, raffinierte grüne Hartsteine auf den Böden und Sun Onyx, die charakterisitische strukturelle Merkmale hinterlassen. Die Raumverteilung wird durch den Einsatz von Holz- und Onyxwänden neu definiert und schafft Intimität. Möbel und Leuchten werden exklusiv für das Projekt gezeichnet und zugeschnitten. Dunkle Farbtöne in Allover-Manier wurden für die Holzstühle und -tische gewählt. Die



Archer: Sessel mit Struktur aus drahtgebürsteter Eiche und Christian Liaigre Ledersitz

Lederpolster zeigen sich in Hellgrün und Orange. Ein Lounge-Bereich beherbergt die atemberaubende Sun Onyx-Bar, die die Farben der Wände des ursprünglichen Gebäudes wiederspiegelt.

Aus all diesen Jahren der Zusammenarbeit mit Christian Liaigre sticht eine Tatsache hervor: Ein Designer muss lernen zu sehen, ohne bei seinen anfänglichen Überzeugungen stehen zu bleiben, und unaufhörlich durch Instinkt und Reflexion nach dem bestimmenden Aspekt jedes Projekts suchen. Zu lernen, zu sehen, manchmal als Maler, manchmal als Bildhauer, um das wesentliche Element zu finden, das dem Projekt seinen Wert verleiht. Die Aufgabe, eine Geschichte jenseits von „stylish“ und Modetrends neu zu schreiben und das Wesen der Schönheit in ihrer raffiniertesten Form zu verfolgen, ist nicht zu Ende. Frauke Meyer erfüllt es mit Stolz und Hochachtung so viele Jahre mit Christian Liaigre gearbeitet zu haben, wie auch seine Entscheidung die Kreativ-Leitung auf Sie zu übergeben. Frauke Meyer geht den Weg weiter, auf ihre Art. – RW



Voluto: Sessel mit Struktur aus drahtgebürsteter Eiche, Stoffsitz und Armlehnen mit Socoa Leder

LIAIGRE

80333 München, Deutschland
Briennerstrasse 12
+49 89 2870 0610
liaigre.com

Luxus Hotel



LAKESIDE LUXURY IN SCHÖNSTER FORM

HAMBURG





Das Luxushotel *The Fontenay* hebt sich im Hinblick auf Architektur und Lage deutlich von anderen Hotels ab.

Das neue Luxushotel in Hamburg THE FONTENAY ist ein Abbild des modernen Hamburg – eine Hommage an die Hansestadt – offen, kosmopolitisch und gastfreundschaftlich. Es verbindet Urbanität, Natur und Moderne zu einem individuellen und außergewöhnlichen Stil und setzt damit neue Maßstäbe. Die skulpturale Architektur des Hotels ermöglicht wunderbare Ausblicke auf die Alster und die Elbphilharmonie.

Der Hamburger Schiffsmakler John Fontenay erwarb 1816 das einzigartige Grundstück am Ufer des Alstersees, auf dem heute das Hotel The Fontenay steht. Direkt an der Außenalster gelegen, in feinster Innenstadtlage, vereinen sich in diesem „Modern Classic“ auf besondere Weise urbane Natur und zeitgenössischer Lebensstil. Die Stilrichtung prägte nicht nur die Architektur des Hotels, sondern gleichermaßen das mit Liebe zum Detail komponierte



Auch im Inneren finden sich überall *Kreise* und *organische Formen* wider.

Interieur. Die faszinierende, skulpturale Architektur aus drei ineinander verschmelzenden Kreisen nimmt die umgebende Parklandschaft und die Wasserlinie der Alster wunderbar auf – ein City Resort im Herzen der Stadt. Zeitlose Eleganz, lichtwarme Farben und wunderschöne Materialität charakterisiert die 130 Zimmer und Suiten, große Panoramafenster eröffnen lichtdurchflutete Freiräume, private Balkone sorgen für ein einzigartiges Wohngefühl.



Das *gläserne Atrium* mit 27 Metern Deckenhöhe ist mit 198 satinierten und farblich leicht variierenden geschuppten Scheiben ausgestattet. Prunkstück ist die *Lichtskulptur* von der niederländischen Firma Brand van Egmond.





Erleben Sie den The Fontenay Lebensstil. Die Definition von Luxus ist so individuell wie die Menschen selbst. Ein Trend in den letzten Jahren ist die Abwendung vom offensichtlichen und prunkvollen Luxus hin zu neuen nachhaltigeren Werten. Lebensqualität, Platz, Ruhe, Ungestörtheit, Natur verbunden mit urbanen Annehmlichkeiten und Selbstverwirklichung sind nur einige der neuen Spielarten des Luxus. Das The Fontenay bietet jegliche Annehmlichkeiten eines Fünf-Sterne-Superior-Hotels. Darüber hinaus sind es aber die weichen Werte, die den Luxus während eines Aufenthalts neu definieren und zu einem nachhaltig schönen Erlebnis machen. So bilden der Hamburg-Bezug, die Nähe zu Natur und Wasser, die Geschichte des Hotels und eine besondere Gastfreundschaft zusammen das Fundament des The Fontenay Lebensstil.



Skulpturale Architektur in zeitloser Eleganz. „Hotel im Park" – betitelte der Architekt Jan Störmer seine Gedanken, als er mit den ersten Entwürfen begann. Die amorphe Figur entwickelt sich aus drei ineinan-



der verschliffenen Kreisen. Sie fügt sich fließend in die Alsterlandschaft ein und es entsteht eine Balance zwischen Urbanität und Natur. Durch die organische Form hat das Hotel keine Rückseite – es steht von allen Seiten im Grünen und ist lichtdurchflutet. Die drei Kreise verschmelzen in der Mitte zu einer Taille, wo ein verglaster und mit Bäumen begrünter Innenhof sowie das 27 Meter hohe geschlossene Atrium zu finden sind. Der Kreis als Formgebung zieht sich als Muster durch das Gebäude. Das Hotel ist so erdacht, dass alle Zimmer nach außen liegen. Die organische, kurvenreiche Architektur bedingt, dass auch die Möbel Einzelstücke sind und individuell angefertigt wurden.

Luxus Hotel

Im The Fontenay gibt es keinen klassischen Rezeptionstresen, der Mitarbeiter und Gast trennt. Hier setzt man sich gemeinsam „an einen Tisch" – drei bequeme Sitzgruppen gibt es für einen persönlichen Check-in in der Lobby. Insgesamt stehen den Gästen im The Fontenay 130 Zimmer und Suiten zur Auswahl. Die dreiundneunzig, großzügig gestalteten Fontenay Deluxe Zimmer, verfügen alle über einen



großen Balkon, viele davon mit Alsterblick. Die lichtdurchfluteten Zimmer öffnen sich dem Gast schon beim Betreten und geben den Blick ins Grüne frei. Gekonnt reflektiert das lichtwarme Farbenspiel des Interieurs die Parklandschaft an der Alster: sanftes Türkis wechselt mit hellem Blau und changierenden Beigetönen. Beeindruckend ist der edle Materialmix aus Leder, erlesenen Stoffen und Holz. Jedes Möbelstück ist individuell ausgewählt und handgearbeitet. Die siebzehn Suiten verfügen alle über einen separaten Wohn- und Schlafbereich, Parkett-Fußboden, begehbare Kleiderschränke sowie Balkon oder Terrasse.



Luxus Hotel



Die *Zimmer* und *Suiten* sind groß gestaltet und bieten *außergewöhnliches Design* sowie den höchsten Level an Privatsphäre.



In der 180 m² großen Alster Suite auf der vierten Etage mit herrlichem Blick auf die Alster steht im Wohnzimmer ein großer Konzertflügel für Musikliebhaber. Die Fontenay Suite auf der fünften Etage ist mit fast 200m² die größte Suite des Hauses und eröffnet einen Panoramablick über die Alster und die Stadt Hamburg.

Hoch über den Dächern der Stadt – mit direktem Blick auf die entschleunigende Szenerie mit Segelbooten und Alsterdampfern – befindet sich das Fontenay Spa in der sechsten Etage. Auf 1.000 m² ist hier eine Entspannungswelt entstanden, in der eine hochwertige Ausstattung auf versierte Experten und Therapeuten, exklusive Produkte und eine lichtdurchflutete, warme Atmosphäre trifft. Beim Schwimmen im 20 Meter langen Innen- und Außenpool mit 29,5 Grad Wassertemperatur bilden der Infinity-Pool und der Alster-See scheinbar eine gemeinsame Wasserlinie. Insgesamt gehören fünf Treatmenträume für Beautyanwendungen und Massagen zum luxuriösen Spa-Konzept. Darüber hinaus verfügt der Wellness-Bereich über verschiedene Ruhezonen, ein Prestige





Vichy Bed, eine finnische Sauna mit Panoramablick über die Stadt, ein Aroma-Quarzit-Dampfbad, mehrere Erlebnisduschen und einen Eisbrunnen.

Das Restaurant Parkview im Erdgeschoss des The Fontenay ist ein unprätentiöses Gartenrestaurant mit lässig-feiner Ausstrahlung. Lichte Höhe mit großen Fensterfronten, eine herrliche Sommerterrasse und Logenblick auf die Alster lassen inmitten der grünen Parklandschaft Drinnen und Draußen verschwimmen. Insgesamt verfügt das Restaurant über 90 Plätze und einen separaten Private Dining Raum für bis zu zehn Personen. Und in dem 27 Meter hohen Raum der Atrium Lounge sorgen die 198 satinierten und geschuppten Scheiben für eine warme Wohnzimmer-Atmosphäre. Auf dem 25 Meter langen, halbrunden Sofa oder in verschiedenen Sitzgruppen kann man Bücher lesen, das Geschehen beobachten, sich mit guten Freunden treffen oder den saisonal inspirierten Afternoon Tea von Chef-Pâtissier Marco D'Andrea genießen.

Gourmetgenuss am Abend. Lakeside – das ist ein zeitgemäßes Fine-Dining-Erlebnis mit einem Zusammenspiel aus moderner Architektur mit Hamburg-

Über den *Dächern Hamburgs* erlebt man auf 1.000m² eine *exklusive Wellnesswelt* mit einem 20 Meter langen Innen- und Außenpool.



Luxus Hotel

Panorama. Hier kocht Julian Stowasser mit seinem Team. Sein Küchenstil lässt sich als weltoffen und mit französischen Wurzeln beschreiben. Seine Gerichte sind für den Gast leicht nachvollziehbar und nicht überzogen, zugleich zeichnen sie sich durch hohe Geschmacksdichte und Komplexität aus. Er kocht für die Seele und das auf höchstem Niveau. Serviert wird ein Vier- und ein Sechsgang-Menü, aus dem auch à la Carte gewählt werden kann. Und Chef-Sommelière Stefanie Hehn konnte durch ihre guten Kontakte zu



vielen Winzern Weine mit beeindruckender Jahrgangstiefe für die Karte aufstöbern.
Wo ließe sich ein Tag schöner beschließen als im sechsten Stock mit großartigem Hamburg-Panorama in der Fontenay Bar? Hier treffen Hotelgäste auf die Hamburger am Nebentisch. Atmosphärisch lockt die runde Fontenay Bar mit einem Parkettboden aus dunkel geräucherter und gedampfter Fichte, einer Wandverkleidung aus Makassar-Ebenholz und einem monolithischen Bartresen von 6 Metern Länge.

All das wird fast zur Nebensache, wenn die Gäste das 320° Panorama auf der 500 m² großen Barterrasse entdecken. Alle fünf Hamburger Hauptkirchen, Innen- und Außenalster, die Elbphilharmonie, das Hamburger Rathaus und vieles mehr lässt sich hier aus der ersten Reihe betrachten. „Wir möchten hier eine selbstverständliche, authentische, herzliche und unaufgesetzte Gastfreundschaft leben. Jeder Gast soll sich erkannt, wohl, verstanden und respektiert fühlen. Das ist für mich die höchste Form der Gastfreundschaft“, so der geschäftsführende Direktor Thies Sponholz. „Der The Fontenay Lebensstil ist das Ergebnis von Überzeugungen und gelebten Werten. Nichts ist künstlich, aufgesetzt oder erfunden“, so Sponholz weiter. – RW



THE FONTENAY

20354 Hamburg, Deutschland
Fontenay 10,
+49 40 605 660 50
thefontenay.de

Luxus Hotel





ELEGANTES GRAND-HOTEL IM HERZEN VON WIEN



Das Park Hyatt Vienna residiert im 100 Jahre alten Gebäude Am Hof im ersten Bezirk inmitten des Goldenen Quartiers – Wiens exklusiver Luxusadresse. Umgeben von den exklusiven Boutiquen des Goldenen Quartier und den stilvollen Einkaufsstraßen Kohlmarkt und Graben, bietet das Luxushotel den perfekten Ausgangspunkt zu den bedeutendsten Sehenswürdigkeiten der Stadt, wie dem Stephansdom, der Hofburg und den historischen Museen.



Die *The Bank Bar* bietet nicht nur eine *große Auswahl an edlen Tropfen* sondern durch die Wandverkleidung aus weißem Marmor auch ein außergewöhnliches Ambiente.

Mit dem Haus „Am Hof 2“ ist die internationale Hotelkette Hyatt mit der Marke Park Hyatt erstmals in Österreich vertreten. Neben 143 luxuriös ausgestattete Zimmer – ein Viertel davon Suiten –, einem exklusiven Restaurant, einer Lounge mit angeschlossener Whiskey-Bar, einer Lobby-Lounge und einer Hotelbar ist das Luxushotel mit 800 m² Tagungs- und Veranstaltungseinrichtungen, einem 1.000 m² SPA mit großzügigem Pool sowie Fitnesscenter, Wellness- und Beautybereich mit allen Annehmlichkeiten für einen unvergesslichen Aufenthalt in Wien ausgestattet.



Unvergleichliche Anmutung, Stil und Eleganz. Wo einst Bankgeschäfte getätigt wurden, nächtigen heute Touristen und Geschäftsreisende, die im anmutigen Park Hyatt Vienna zurück ins Zeitalter der Eleganz geführt werden. Wer die Hotel-Lobby betritt, der spürt die besondere Atmosphäre dieses Gebäudes und seiner einzigartigen Geschichte. Die Hotelperle im Herzen von Wien wird der Größe und Würde dieses Hauses der Spätgründerzeit absolut gerecht. Hier treffen sich Moderne und Tradition auf höchstem Niveau – hier stoßen Geschichte und Gegenwart aufeinander.

Luxus Hotel

Von außen präsentiert sich das siebengeschossige Luxushotel wie in vergangenen Tagen. Es ist in seiner Anmutung weitgehend geblieben wie es von seinen Architekten Ernst von Gotthilf und Alexander Neumann am Beginn des 20. Jahrhunderts gedacht war – mit dem Prunk der Kaiserzeit, aber auch mit Aspekten der Eleganz des Jugendstils. In seinem Inneren trägt das Hotel heute einerseits die elegante Handschrift der Designer FG stijl aus Amsterdam, andererseits blieben wertvolle kunsthistorische Teile, nahezu unverändert und prägen seine Innenwelt. Vieles, was das Ambiente ausmacht, stammt also aus früheren Zeiten – Altes und Neues verbindet sich harmonisch zueinander zu wohlgefälliger Eleganz.

Ambiente aus Gold, Perlmutt, Marmor und edlen Hölzern.
Der ehemals öffentliche Bankbereich ist heute die erste Visitenkarte des Hauses und präsentiert sich in weiten Teilen wie in der Vergangenheit. Vom Hoteleingang Am Hof betritt der Gast die Eingangshalle und kommt über ein paar Stufen in das Vestibül. Wände und Boden sind mit zweifarbigem Marmor verkleidet. Ebenfalls erhalten blieben die skulpturalen Wand- und Deckenleuchten sowie die beiden monumentalen Landschaftsgemälde „Burg Aggstein“ und „Die Pasterze“. Bemerkenswert sind im großen Empfangsbereich auch farbige Mosaikverglasungen, welche die Raumdecke vor dem ehemaligen Kassensaal schmücken, sowie die 16 Lichtgadenfenster mit floralen Ornamenten aus der Zeit des Jugendstils. Eine weitere Besonderheit stellt der historische Aufzug dar, der einst die Bankdirektoren vom Hochparterre in ihre Büros im ersten Obergeschoss, in die Beletage, führte. Der Aufzug trägt wie damals Holzdekor mit Perlmuttintarsien und eine reiche Holz-





Luxus Hotel



Im *Restaurant*, der *Bar* und *Lounge* des Park Hyatt Vienna, kommen Gäste in den Genuss besonderer *kulinarischer Erfahrungen* inmitten *geschmackvoll restaurierten Räumlichkeiten*.



ornamentik. Der damalige Kassensaal beherbergt heute das Restaurant des Hotels „The Bank Brasserie & Bar“ mit Schauküche und abgetrenntem Private Dining-Bereich. Ein riesiger in die Wand integrierter Weinschrank aus Glas dient als Raumteiler zum Küchenbereich.

In dem historischen Gebäude ist eine Lounge und das Café Am Hof untergebracht. Die stilvolle Wandverkleidung ist ein Mix aus weißem Marmor, Spiegeln und Onyx. Das Hochparterre bietet zwei exklusive Aufenthaltsräume mit einer angenehmen Atmosphäre. Zum einen in der Lounge, mit originalen Holzverkleidungen mit Leder-Paneelen, zum anderen in der daran anschließenden Whiskey-Bar.

In den Räumen im ersten Obergeschoss, der Beletage, waren seinerzeit die Direktionsräume untergebracht. Der gesamte Bereich ist sehr prachtvoll ausgestaltet, weshalb dieses Stockwerk auch Prunketage genannt wird. Es bot sich an, diesen insgesamt circa





900 Quadratmeter großen Bereich zum Konferenz- und Veranstaltungsbereich zu adaptieren.

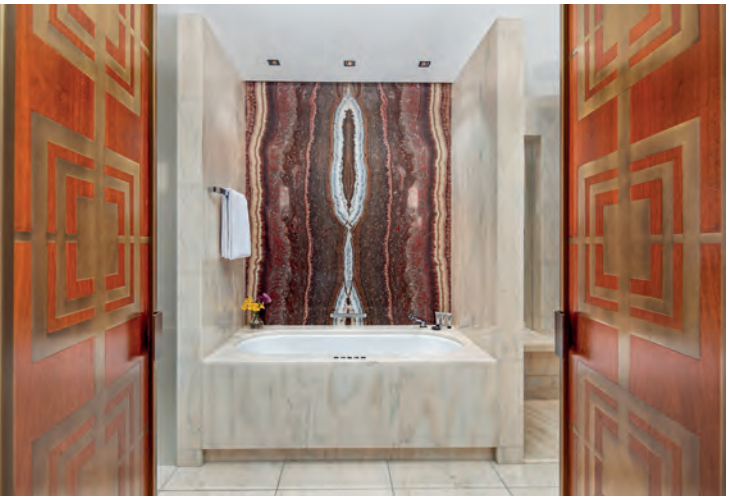
Im mehr als 200 Quadratmeter großen Festsaal fand einst die Generalversammlung statt, heute dient er dem Hotel als Ballsaal. Vollständig mit dunklem, europäischem Nussholz vertäfelt, ist er der wohl prachtvollste Raum des Hauses. Die Wandvertäfelung ist mit ionischen, flachen Pfeilern rhythmisiert und die aus dem gleichen dunklen Holz gefertigte Kassettendecke mit Schnitzereien und Vergoldungen reich geschmückt.

Mit 35 bis 170 Quadratmetern zählen die 143 Zimmer – wovon 41 als Suiten ausgestaltet sind – nicht nur zu den größten Wiens, sondern reihen sich auch international in der oberen Größenliga ein. Die Präsidenten Suite ist als besondere Räumlichkeit an einem besonderen Platz in der Beletage untergebracht. Vieles ihrer Ausstattung erinnert an alte Zeiten, etwa ein Kristallluster und zwei Wandleuchten des ehemaligen K. u. K. Hoflieferanten Lobmeyr,



Das *Interior Design* der großzügigen Suiten zeichnet sich durch eine *elegante* und *noble Handschrift* aus.
Holz, *Marmor* und *Perlmutt* sind in der Dekoration eines jeden Zimmers vertreten.





eine historische Wandverkleidung und ein historischer Kamin im Schlafzimmer sowie ein renovierter Bösendorfer-Flügel aus den 1930er-Jahren.

Das Park Hyatt Vienna bietet zudem ein weiteres Juwel an, die zweitgrößte Suite Europas. Einmaliger Luxus und stilvolles Ambiente auf 820 Quadratmetern, verteilt auf zwei Ebenen, bietet sich dem Gast auf vier Terrassen ein atemberaubender Blick über die österreichische Hauptstadt. Die sogenannte „Royal Penthouse Suite“ kann für Veranstaltungen als auch für Übernachtungen angemietet werden. Über den fünften und sechsten Hotelstock aufgeteilt, verbunden mit einer Onyx Treppe, verfügt die „Royal Penthouse Suite“ über einen großzügigen Wohn- und Essbereich, drei Küchen, vier Badezimmer, einen eigenen Fitness-Bereich, einen begehbaren Kleiderschrank, einen Family Room und ein Büro. Die angeschlossenen begrünten Terrassen, von denen man bis zu den Wiener Weinbergen sehen kann, laden zum Entspannen und Verweilen ein.





Alle Suiten sind mit *komfortablen King-Betten* ausgestattet.



Luxus Hotel



The Bank Brasserie & Bar und Café Am Hof. Im Herzen des Gebäudes gelegen präsentiert The Bank Brasserie den Gästen ein kulinarisches Erlebnis mit feinsten Brasserie Klassikern und internationalen Cocktailkreationen in edler Atmosphäre. Unter Verwendung hervorragender Produkte, wird täglich ein Plats du Jour Menü ebenso wie a la carte Mittag- und Abendessen serviert. Die offene Showküche bietet den Gästen dabei die Möglichkeit dem Küchenteam bei der Zubereitung der Speisen über die Schulter zu schauen. Whisky und andere edle Tropfen kann man im authentischen Living Room genießen. Den Afternoon Tea in der Lounge oder hausgemachte Torten und Kaffeespezialitäten im Café Am Hof, das mit bodentiefen Fenster einen charmanten Blick auf das Treiben der belebten Einkaufsstraße ermöglicht.







Ultimativer Luxus: Die 820 Quadratmeter große *Royal-Penthouse-Suite* mit *hochwertigsten Materialen* und *stilvollen Möbeln* bietet einen wundervollen Blick über Wien.

Luxus Hotel

Arany – der Goldene SPA. Wo einst Gold und Geldscheine lagerten, lädt heute eine Oase der Ruhe zum Relaxen und Kraft tanken ein. Im Arany Spa des Park Hyatt Vienna, untergebracht in den ehemaligen Tresorräumen, taucht der Besucher auf 1.000 Quadratmetern in eine sinnliche Welt aus Düften, Aromen, Musik und sanften Schönheitsbehandlungen,



Goldene Momente der Ruhe und Entspannung im *Arany Spa* des Park Hyatt Vienna.

umfangen von einem luxuriösen Ambiente aus Gold, Perlmutt und edlen Hölzern ein. Eine Auswahl einzigartiger Körperbehandlungen und Massagen bietet Entspannung, Verjüngung und pures Wohlgefühl. Glanzstück des 1.000 Quadratmeter großen Spa-Bereichs ist ein lichtdurchfluteter durch Fliesen in Gold geheimnisvoll funkelnder Pool mit 100 Quadratmetern Wasserfläche. Auch das Ambiente mit Perlmutt





Cardio- und Krafttraining sowie Beauty-Behandlungen schaffen *persönliches Wohlbefinden*.



Luxus Hotel



und natürlichem Gold will als Zitat verstanden werden und verleiht dem Arany Spa seine besonders elegante Note.

Der schönste Tag im Leben. Das Park Hyatt Vienna organisiert jede Art von Zeremonie. Ob eine standesamtliche Trauung im Hotel oder eine kirchliche in der Kirche direkt nebenan. Entscheidet man sich für eine Hochzeitsfeier im Park Hyatt Vienna, stellt die Hochzeitsplanerin sicher, dass dieser Tag für das Brautpaar und die Gäste unvergesslich wird - durch die Räumlichkeiten, die Dekoration, das Essen, die Getränke und den herausragenden Service. Die Hochzeitslocations mit einer Gesamtfläche von 800 m² bieten das perfekte Ambiente für diesen besonderen Tag. Der historische Ausdruck des Haus Am Hof gepaart mit dem exklusiven Service unterstreicht heute den einzigartigen Charakter und Charme des Hotels Park Hyatt Vienna, und verspricht einen unvergesslichen Aufenthalt. – RW

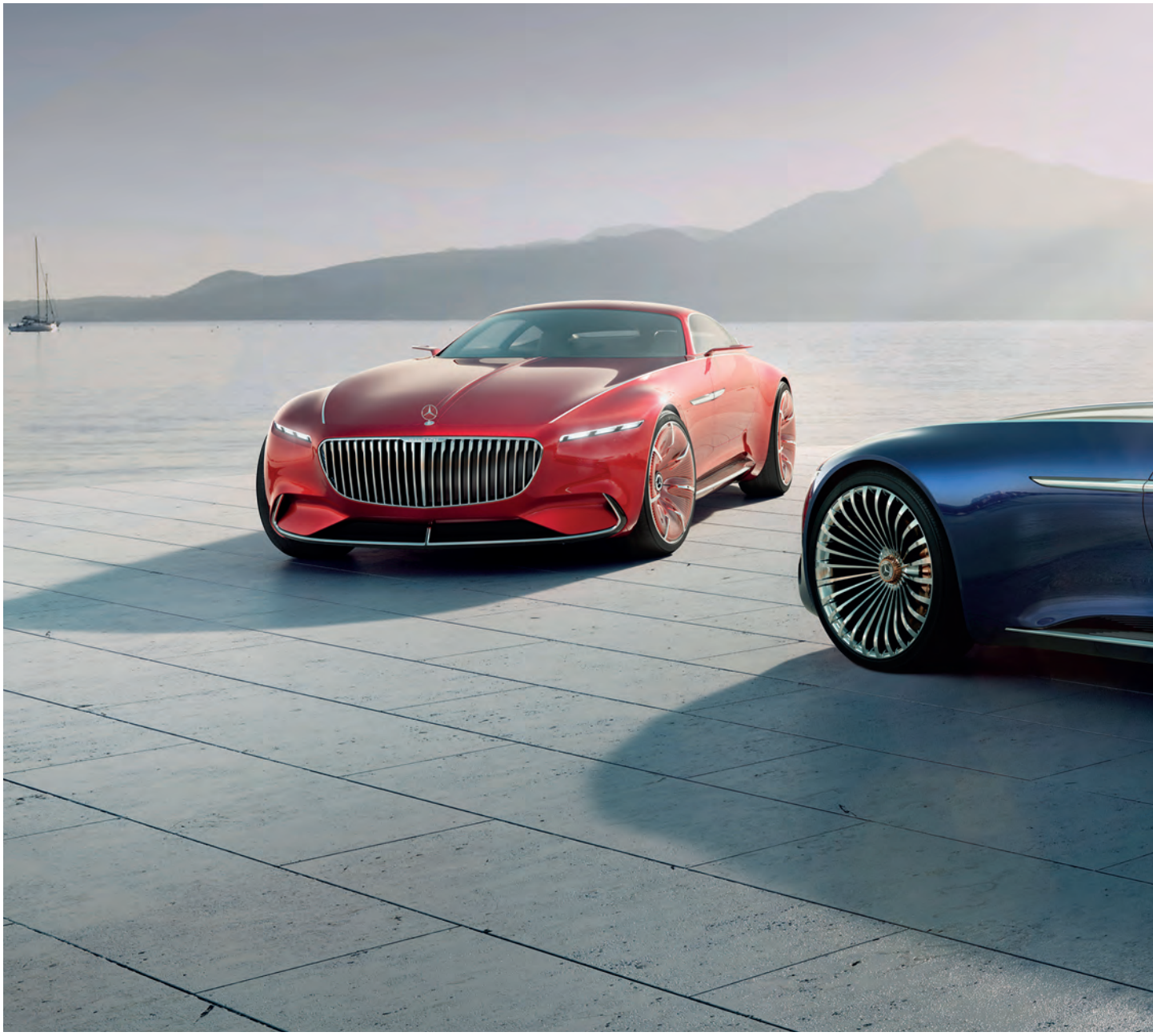




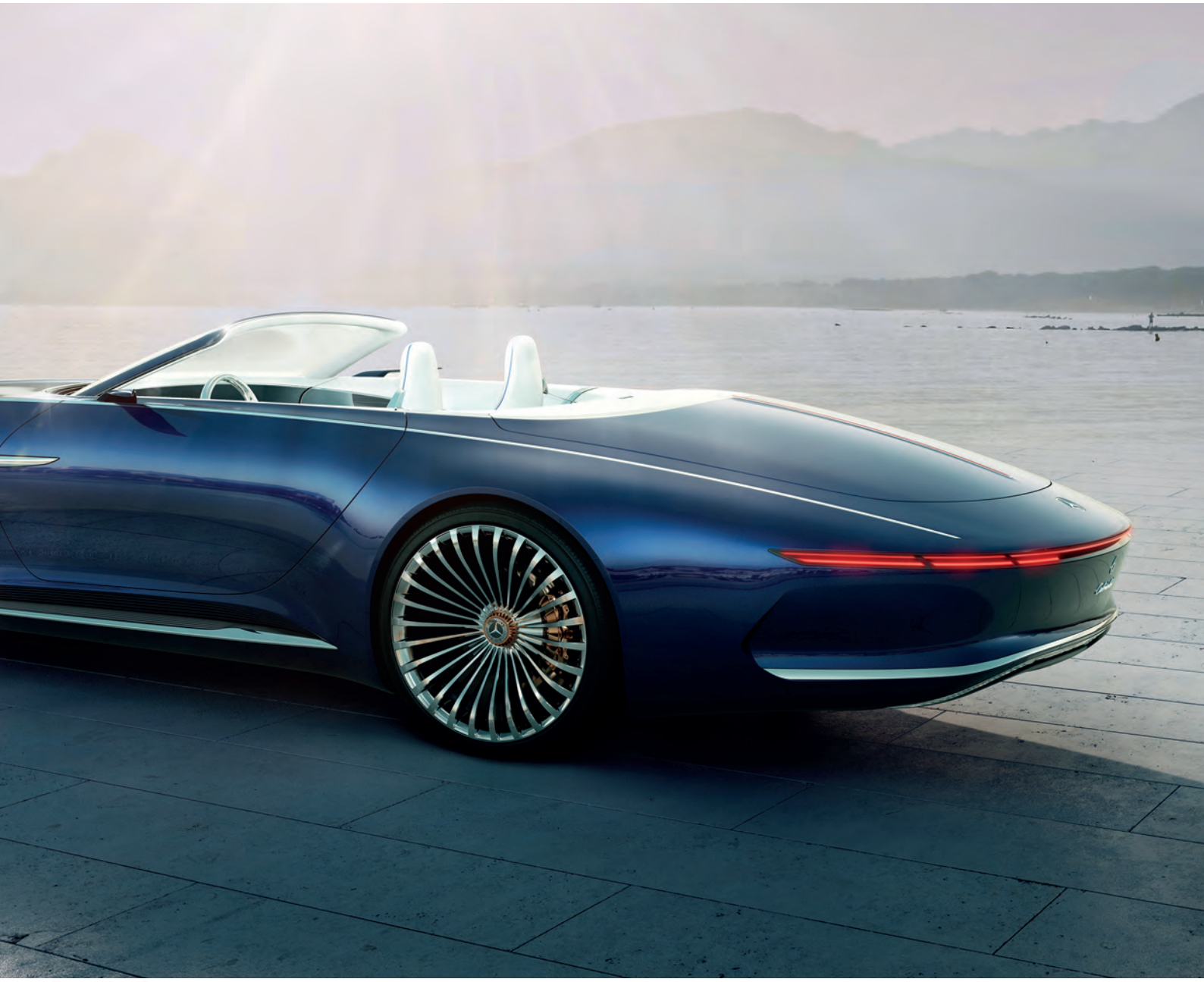


PARK HYATT VIENNA

1010 Wien, Österreich
Am Hof 2
+43 1 22740 1234
parkhyattvienna.com



ULTIMATIVER LUXUS AUF RÄDERN









Der Inbegriff für *zeitlose Schönheit*, für *handwerkliche Präzision* und *technische Kompetenz* – 2020: Coupé-Vision Mercedes-Maybach 6

Im Jahr 1883, ziemlich lange bevor Steve Jobs und Steve Wozniak ihre ersten Apple Computer in einer Garage konstruierten, haben Gottlieb Daimler und Wilhelm Maybach den ersten Benzinmotor in einem Gartenhaus gebaut. Die beiden erfindungsreichen Konstrukteure haben mit ihren technischen und ästhetischen Innovationen die Automobilgeschichte im frühen 20. Jahrhundert geprägt. Heute steht die Marke Mercedes-Maybach für die Verbindung von modernster Technik und ultimativem Luxus.

Im Jahr 1900 entwickelt Wilhelm Maybach, technischer Direktor der Daimler-Motoren-Gesellschaft und langjähriger Weggefährte Gottlieb Daimlers, den ersten Mercedes. Nachdem das Fahrzeug im Frühjahr 1901 die Rennwoche von Nizza dominiert, nennt man Wilhelm Maybach in Frankreich respektvoll „Roi des Constructeurs“ – den ”König der Konstrukteure”. Wilhelm Maybach und sein Sohn Karl, der bereits mit 17 Jahren als Praktikant bei der Daimler-Motoren-Gesellschaft in die Fußstapfen seines berühmten Vaters tritt gründen 1909 gemeinsam die „Luftfahrzeug-Motorenbau GmbH“, die Keimzelle der späteren Maybach-Motorenwerke in Friedrichshafen.

Als Karl Maybach 1919 sein erstes Automobil entwickelt, steht Mercedes Pate: Der Versuchswagen „W 1“ basiert auf einem Fahrgestell mit Stern. Der Sohn ist – wie sein Vater – ein begnadeter Konstrukteur. Seine Erfindungen, wie das neuartige „Schnellgang-Getriebe“, und sein Hang zur technischen Perfektion begründen den Mythos der Marke Maybach ebenso wie ihre erlesenen Klienten: Kaiser und Könige, Bankiers und Unternehmer, Spitzensportler und Stars. In den 20er und 30er Jahren ist Reisen eine Frage von Status und Stil. Während mit der französischen „Normandie“ und der britischen „Queen Mary“ die schönsten Ozeandampfer aller Zeiten vom Stapel laufen, baut Maybach mit dem Maybach „Zeppelin“ das ultimative Automobil. Die stattlichste deutsche Luxuslimousine ihrer Zeit verbindet Technik, Leistung und Komfort auf höchstem Niveau. 1960 wird die Maybach-Motorenbau GmbH dann von Daimler übernommen. Der Maybach, den DaimlerChrysler im Herbst 2002 der Öffentlichkeit präsentiert, knüpft nahtlos an die große Tradition der Marke an. 2014 etabliert sich Mercedes-Maybach schließlich im Zuge einer Neuordnung der Markenwelt als Submarke von Mercedes-Benz. Neben der Mercedes-Maybach S-Klasse bringt die Marke spezielle Nischenfahrzeuge wie den Mercedes-Maybach S 600 Pullman sowie limitierte Luxussondermodelle wie das Mercedes-Maybach S 650 Cabrio, auf den Markt. 2019 präsentierte die Marke ihr erstes SUV und die Coupé-Vision Mercedes-Maybach 6.

Die automobilen Kunstobjekte der Marke Mercedes-Maybach sind Unikate von höchster Eleganz. Sie entstehen im persönlichen Gespräch zwischen den Kunden und den Designern des Maybach „Center of Excellence“ in Sindelfingen bei Stuttgart und werden anschließend in der dortigen Maybach Manufaktur individuell gefertigt. Technische Qualität, individuelles Design und handwerkliche Perfektion sind die herausragenden Attribute der unvergleichlichen Maybach-Automobile. Jeder der Karosseriebauer ergänzt die herausragende Technik des Fahrwerks und der Motoren durch eine äußerst hochwertige Ausstattung der in liebevoller Handarbeit gefertigten Aufbauten. Dabei hat die exklusive Kundschaft nahezu alle Möglichkeiten, ihren Wagen nach persönlichen Ansprüchen und Vorlieben „karossieren“ zu lassen - die Grenzen des Machbaren werden im Prinzip nur durch die Fantasie oder die Finanzkraft des Auftraggebers gesetzt. – GS



MERCEDES-BENZ ÖSTERREICH

5301 Eugendorf, Österreich
Mercedes-Benz Platz 1
mercedes-benz.at

SEHNSUCHTSORT FÜR GENIESSER UND BERGROMANTIKER





Was für ein Panorama! Im Norden die mächtigen Kalkalpen, im Süden die Giganten der Urgesteinszone, darin eingebettet, der Walserort. Lech Zürs hat neben atemberaubender Natur auch die weltweit höchste Dichte an Haubenlokalen in der Gastronomie, deshalb kommen viele Feinschmecker in das Weltgourmetdorf am Arlberg.



Mit der erstmaligen Sommer-Eröffnung der Seekopfbahn zum 10-jährigen Jubiläum „Der Grüne Ring" bietet Lech Zürs ein besonderes Highlight in diesem Sommer. Durch die gelungene Verbindung von Natur und Kultur wurde Der Grüne Ring beispielgebend und einzigartig. Die dreitägige Etappen-Wanderung führt in einer großen Runde durch die Gebirgslandschaft von Lech Zürs und dabei in eine liebevoll inszenierte Sagenwelt. Anlässlich des Jubiläums geht die Seekopfbahn in Zürs erstmals auch ab dem ersten Juli 2020 in der Sommersaison in Betrieb. Dadurch wird der Start der 2. Etappe des Grünen Rings erleichtert und ein wundbares Wandergebiet auch per Bergbahn erschlossen. Das Bergrestaurant Seekopf begrüßt mit regionalen Spezialitäten und Spielplatz, der Zürsersee mit einer schwimmenden Plattform und herrlichen Kulisse. Gänzlich neue Wege zu beschreiten, war ein Grundgedanke hinter dem Themenweg „Der Grüne Ring". Der Rundwanderweg führt über Bergkämme,





Im *eigenen Tempo* die Natur am Arlberg durchwandern
und den *Blick schweifen* lassen.





durch Talsenken, vorbei an Bergseen und Gebirgsbächen und entlang vieler weiterer Naturschönheiten, die sich zwischen den markanten Gipfeln rund um Lech Zürs verbergen. Der Grüne Ring erweitert den Blick auf die Landschaft und schärft die Sinne. Der Name rührt vom „Weißen Ring“ her – der legendären Skirunde in Lech Zürs, mit 22 Kilometern und 5.500 Höhenmetern auf der sich alljährlich beim Volksskirennen „Der Weiße Ring – Das Rennen“ 1000 Teilnehmerinnen und Teilnehmern im sportlichen Wettkampf messen.

Zu jeder Jahreszeit wartet Lech am Arlberg mit saisonalen Besonderheiten auf: blühende Frühlingsblumen, saftige Bergwiesen oder das einmalige Farbspektakel im Herbst, wenn Wiesen und Bäume sich auf den Winter vorbereiten. Auf den Wanderwegen am Arlberg erleben die Wanderer die Natur hautnah. Auf den abwechslungsreichen Wegen passieren die Wanderer sanfte Wiesen, karge Felsen und einsame Bergseen. Auf drei Themenwanderwegen können Wanderer die Region in ihrer eigenen Geschwindigkeit erkunden. Der als Leading Quality Trail of Europe



zertifizierte Lechweg nimmt die Wanderer mit auf die Reise des Lechs. Von der Quelle bis zum reißenden Wildfluss. Er führt vorbei an einer der größten Steinbock-Kolonien Europas, an einem Wasserfall, der wie von Zauberhand jedes Jahr versiegt und wieder neu entspringt, über die längste Fußgängerhängebrücke Österreichs bis hin zu den bayerischen Königsschlössern. Der Tannberg entführt in die Vergangenheit und gibt einen Einblick in den alten Walserort Lech.

Die einen spazieren oder gehen, die anderen joggen, rennen oder unternehmen Mountainbiketouren. Lech Zürs am Arlberg ist das perfekte Terrain für diese Sport- und Bewegungsarten. Das Gebiet ist aber so vielseitig, dass man im Sommer eine Vielzahl weiterer Aktivitäten hier unternommen werden wollen. Vom Tennis bis zum Klettern, zahlreiche Aktivitäten laden in Lech Zürs ein, um genau das zu machen, was man schon längst ausprobieren wollte.

Golfen in Lech lässt Golferherzen höher schlagen. Der Golfplatz in Lech-Zug liegt malerisch eingebettet in das Zugertal und eröffnet an jedem Abschlag neue Perspektiven auf die umliegenden Berge und Natur. Der Traum von Golfen in der glasklaren Gebirgsluft ist hier am Arlberg auf 1500 Metern Höhe Wirklichkeit. An mehreren Stellen wird der Lech am 19 Hektar großen Golfplatz überspielt, unterschiedliche Neigungen müssen beim Abschlag oder Putten berücksichtigt werden und unterschiedlichste Geländeformen machen jedes Loch unverwechselbar. Der Anspruch, Golf- und Naturraum zu verbinden wird an jeder Stelle sichtbar.

Die besten Jahrgänge unter sich. Im Zentrum der Lechtaler Alpen ist Lech Zürs komfortabler Ausgangspunkt für einen abwechslungsreichen Urlaub





Die Berglandschaft des Arlbergs genießt man *ohne Zeitdruck*.





Am *Fairway* des Golfclubs Lech startet man perfekt in den Tag.



mit historischem Fahrzeug. Innerhalb von 100 km erreichen Sie mehr als zehn Alpenpässe. Darunter den Flexenpass mit seiner markanten Galerie oder den Hochtannbergpass und dessen weitläufige Hochebene.

Kultur in Lech Zürs am Arlberg. Mit dem Skyspace-Lech ist am Tannegg in Oberlech ein neues kulturelles Highlight entstanden. Das von James Turrell entworfene Kunstwerk ermöglicht durch seine besondere Architektur tiefe Einblicke in den Himmel über uns sowie in das eigene Bewusstsein. Die geöffnete Kuppel verengt den Raum und das Blickfeld des Himmels so, dass ein völlig neues Gefühl von Raum, Zeit und damit Bewusstsein entsteht.

Kulinarik für Feinschmecker. Das Streben nach Perfektion und perfektem Gastgebertum treibt die Gastgeber im „Best of the Alps" Ort Lech Zürs schon seit Jahrzehnten an. Internationale Küche trifft hier auf viel Tradition, Kultur & Natur, was sich auf den Tellern in einer vielfältigen, gesunden und nachhal-



Auf das *Naturerlebnis* folgt die *Entspannung.*







tigen Küche wiederspiegelt. Immer wieder schaffen es die Köche, die Sinne der Gäste zu verführen und neue Geschmackserlebnisse zu vermitteln. Die Kombination aus Naturraum, Internationalität & Qualität inspiriert die Sterneköche und erzeugt Höchstleistungen der Küche.

Lech Card: Eine Karte, viele Möglichkeiten. Gäste können die Vielfalt des Lecher Bergsommers ganz individuell entdecken mit der Lech Card, sie ist der perfekte Begleiter im Lecher Bergsommer. Mit der attraktiven Ferienkarte steht den Gästen in Lech, das gesamte Sommerangebot von Lech Zürs am Arlberg zur Verfügung. Die Lech Card gibt es als zwei- oder sieben Tageskarte. Die freie Nutzung der Bergbahnen und Ortsbusse, Gratis-Eintritt ins Waldschwimmbad, Lechmuseum oder viele Vergünstigungen bei unseren Partnern sind im Angebot inkludiert. – RW



Der *Skyspace Lech* von Künstler James Turrell zählt seit der Eröffnung im Sommer 2018 zu den *kulturellen Highlights* in Vorarlberg.



LECH ZÜRS TOURISMUS

6764 Lech am Arlberg, Österreich
Dorf 2
+43 5583 216 10
lechzuers.com

STYLE PERFORMANCE







Der innige Wunsch, dass mehr Menschen Zeit draußen in der Natur verbringen, hat Peak Performance zu Ben Gorham geführt, Visionär und Gründer der Luxusmarke Byredo. Das Ergebnis dieser erlesenen Zusammenarbeit ist die multifunktionale Unisex-Outdoor-Kollektion „Possessions of My Soul" für Frühjahr/Sommer 2020.



Unisex-Outdoor-Kollektion mit sportiven stylishen Einflüssen
gepaart mit *High Functional Features*.


GORE-TEX



Die Idee zu dieser vielseitigen, hochfunktionellen Linie wurde auf einem langen Marsch in Riksgränsen (Schweden) geboren, 200 Kilometer nördlich des nördlichen Polarkreises. Sie steht für die Umgebung, das Gelände und die Bedingungen, für die sie entwickelt wurde: zwei Grad unter null, strömender Regen und viel Wind im schnellen Wechsel mit blauem Himmel und Sonnenschein bei 15 Grad. „Wir waren bei jedem nur vorstellbaren und unvorstellbaren Wetter unterwegs. Wir haben uns zum Essen hingesetzt, haben Pausen gemacht, um den Ausblick zu genießen – und wir haben diskutiert, was genau man braucht, wenn man hier draußen unterwegs ist. Ihre Funktionalität verdanken die neuen Styles also dieser Tour“, erklärt Ben Gorham.

Die Kollektion erfüllt alle Ansprüche von Outdoor-Fans an Zuverlässigkeit und Sicherheit für Abenteuer, bei denen man es mit der ungezähmten Kraft der Natur zu tun hat, sei es in Bezug auf das Gelände oder das ständig wechselnde Wetter. Die Unisex-Bekleidung ist multifunktional und absolut hochwertig, sie wurde aus leistungsstarken technischen Materialien und reiner Merinowolle gefertigt. Platzsparende Packbarkeit und geringes Gewicht spielen dabei eine maßgebliche Rolle – alle Teile können in ihre eigene Tasche gepackt werden. Und die Farben und Schattierungen verstehen sich als Hommage an die zahlreichen Grautöne der Felsformationen und Berge rund um Riksgränsen.

Die Outdoor-Kultur hat in den letzten sechs Jahren einen hohen Stellenwert in Bens Leben eingenommen. „Ich war früher eigentlich nie so viel in der Natur unterwegs, doch dann kam ich zum Skifahren, Klettern und Kaltwasser-Surfen. Das hat mir die Augen und die Tür zu einem ganz neuen Lifestyle

geöffnet. Draußen in der Natur zu sein, hat etwas Befreiendes – es bringt mich quasi in Kontakt mit mir selbst. Das ist fast wie Meditation“, so Ben Gorham.

Style und Performance – zwei Welten die sich ergänzen.
In der Vergangenheit waren der urbane City- und der naturnahe Outdoor-Lifestyle meist zwei voneinander getrennte Bereiche. Diese beiden Welten möchte man bei Peak Performance miteinander verbinden, und zwar durch Bekleidung, die Ästhetik, Funktionalität und Schnitte, wie man sie bisher im Outdoor-Bereich nicht kannte, auf einen Nenner bringt. Gemeinhin wird Outdoor-Bekleidung für einen ganz bestimmten Zweck und Einsatzbereich entwickelt. Doch um eine viel weiter gesteckte Zielgruppe zu erreichen, schuf Ben Gorham eine Kollektion, die einem Lifestyle Rechnung trägt, der viele verschiedene Aktivitäten umfasst.

„Die Linie bringt Bens Detailverliebtheit und Outdoor-Leidenschaft zum Ausdruck und ist gleichzeitig Sinnbild für die Kompetenz von Peak Performance im Bereich technisches Apparel mit jeder Menge Style“, sagt Jeanette Francke, Creative & Marketing Director bei Peak Performance.

Peak Performance und Ben Gorham möchten durch ihre Zusammenarbeit viele Menschen dazu motivieren, mehr Zeit draußen zu verbringen, Menschen mit unterschiedlichem ästhetischem und kulturellem Background. Die Auswahl des Outfits für draußen soll einfach und unkompliziert sein – und es soll zuverlässigen Schutz vor den Elementen bieten.

Im gesamten Designprozess stand der Respekt vor der Natur und Umwelt am Anfang und im Zentrum jeder Entscheidung. Die Materialien und die Art und Weise, wie diese verarbeitet und gefärbt werden, wurden allesamt in Hinblick auf das Thema Nachhaltigkeit ausgewählt. Für Peak Performance versteht sich das von selbst. – RW




PEAK





PEAK PERFORMANCE
GENERAL STORE

80331 München, Deutschland
Färbergraben 11
+49 89 450 290 16
peakperformance.com/storefinder

Luxus Hotel

LUXUS HIDE-AWAY IN DEN BERGEN

Das Hide-Away Post Lech ist ein Sehnsuchtsort in den Bergen und bietet Gästen alles für einen wundervoll persönlichen Sommerurlaub an – traumhafte Zimmer und Suiten mit liebevollen Details, haubengekrönte Kulinarik, einen erstklassigen Beauty & Spa Bereich und Freizeitaktivitäten in Hülle und Fülle. Gemütliche Eleganz vereint mit luxuriöser Bodenständigkeit – umrahmt von der atemberaubenden Lecher Bergwelt.





Luxus Hotel



Stellen Sie sich vor, Vogelgezwitscher weckt Sie morgens ganz sanft. Sie öffnen die Balkontüre, die glasklare Bergluft erfrischt Ihre Lungen und Sie genießen für einen Augenblick die Ruhe und das umliegende Bergpanorama. Kurz einige aufweckende Bahnen im Outdoorpool ziehen - danach starten Sie mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet wunderbar in Ihren Tag. So könnte jeder Ihrer Urlaubstage in der Post in Lech aussehen.



Glasklare Bergluft, entspannte Augenblicke und gemütliche Eleganz. Für Menschen die sich nach frischer Bergluft, kühlen Bächen, nach Natur und Zeit mit der Familie, aber auch Zeit für sich selbst sehnen, ist das Traditionshaus Post Lech der Sehnsuchtsort für die Sommerfrische. Auf über 1.400 Metern Seehöhe in Lech am Arlberg erleben Bergromantiker genau diese Art der Sommerfrische im Luxus Hide-Away Post, das seit 1937 von der Familie Moosbrugger ge-





führt wird, und seither stets gewachsen ist. Eines hat die Post jedoch nie verloren: seinen luxuriösen, traditionellen, bodenständigen Charakter. In der Raumgestaltung, der Einrichtung, im Post Beauty & Spa und im kulinarischen Angebot spiegelt sich dieser Charakter wider. Alle Post Zimmer sind unterschiedlich, jeder Raum hat seine liebevollen Details mit passenden Antiquitäten und stilvollen Feinheiten. Eines haben jedoch alle Zimmer und Suiten gemeinsam: sie verleihen ein Gefühl von Zuhause, Heimat, Wohntraum, Luxus und Gemütlichkeit.

Der Beauty & Spa Bereich in der Post ist eine Ruheoase der Extraklasse. Während man im 15 Meter langen Outdoorbecken gemütlich seine Längen zieht, kann der Blick in die Ferne schweifen und das imposante Omeshorn bestaunen. Die wohltuende Wärme des ganzjährig beheizten Panoramapools lässt Körper, Geist und Seele entspannen und sorgt für eine regenerierende Auszeit vom Alltag. Im 6.000 m² großen Ebragarten, der exklusiv den Postgästen zur





Der *Ebra-Garten* ist ein *botanisches Refugium* für den Sommer mit Liegewiesen und Teehaus.

Luxus Hotel





Verfügung steht, taucht man ein in die faszinierende Welt der Flora und Fauna. Heimische Blumen, Hölzer und Sträuche bilden ein blühendes Paradies. In diesem Garten fühlt man die Welt mit allen Sinnen und spürt – am besten barfuß – die Kraft der Natur. In der finnischen Sauna kann man in edlem Ambiente schwitzen, und in voller Stille das Panorama der Lecher Bergwelt betrachten. Nicht weniger spektakulär ist das Sole Dampfbad mit Außengrotte, hier spürt man vollkommene Tiefenentspannung - dazu sind die einladenden Ruheoasen mit Zirbenholz der ideale Rückzugsort.

„Einer der schönsten Wege zu uns selbst, führt durch den Garten.“ Heimische Kräuter – schon seit Jahrhunderten als Heilmittel bekannt – findet man in der Post nicht nur im Garten. Auch in der Küche und im Post Beauty & Spa wird auf die Kraft der Natur vertraut. Die Küche in der Post ist weithin bekannt. Bekannt nicht nur für die hohe Kochkunst und die heimischen Klassiker, sondern auch für die Liebe und den Respekt zur Tradition. Aber was unterscheidet





Genießen Sie eine *Tasse Tee* im herrlichen Ambiente des *Ebra-Garten*.



Bei Küchenchef *David Wagger* kommt alles *frisch* auf den Teller.











“

Mein Ziel ist es, den vielen Stammgästen des Hauses kulinarisch wunderbar entspannende Urlaubstage zu bieten. Ich versuche auf möglichst leichte und bekömmliche Art das wohlige Gefühl zu vermitteln, richtig angekommen zu sein.

”

Küchenchef *David Wagger*









die Post von anderen Restaurants? Ganz klar – die Offenheit. Für neue Interpretationen, für kosmopolite Trends sowie für kreative Umsetzungen. Die Küchenbrigade unter der Führung von David Wagger verzaubert Gäste jeden Tag aufs Neue mit hervorragenden Gerichten zum Wohlfühlen. Drei Hauben im Gault Millau und 95 Punkte im Falstaff sprechen hier für sich. Passend zur bodenständigen Küche werden



genussvolle Weine serviert, wie Schloss Gobelsburg von Michael und Eva Moosbrugger.

Traumdestination für die Traumhochzeit. Seit vielen Jahren ist die Post Lech darauf spezialisiert, Hochzeiten zu koordinieren und diese zu verwirklichen. Der Ebragarten, umgeben von einer spektakulären Bergwelt, ist die perfekte Kulisse, um sich das schönste Versprechen des Lebens zu geben. Gerne wird auch eine romantische Pferdekutsche für das Brautpaar organisiert, die Sie zur Trauung in die Pfarrkirche

Luxus Hotel



Jeder Raum hat seine *liebevollen Details* mit passenden
Antiquitäten und *stilvollen Feinheiten*.



St. Nikolaus und zurück ins Hotel bringt. Nach der Trauung können Gäste zum Cocktailempfang im Ebragarten, auf der Terrasse oder im Steinbockentrée begrüßt werden. Im Anschluss genießt man die Hochzeitsfeierlichkeiten in der wunderschön dekorierten „Hubertushalle“ und lässt sich bei einem eigens kreierten Hochzeitsmenü verwöhnen.



Berghütte Alpe Formarin. Die Natur am Arlberg hat allerhand zu bieten. Mit über 350 Kilometer markierten Wanderwegen und spannenden Themenwegen für die ganze Familie ist die Region ein Weitwanderparadies par excellence. Hoch oben über Lech thront die Berghütte „Formarin“ der Familie Moosbrugger, wer Ruhe sucht ist an diesem Kraftplatz genau richtig. Nach einer Wanderung erwartet die Wanderer - eine ausgiebige Portion Kässpätzle mit heimischem Vorarlberger Bergkäse und Röstzwiebeln in herrlicher Atmosphäre in der Lecher Natur.

Die Post ist auch Gründungsmitglied und Mitinitiator des Golfclubs und so profitieren die Gäste von

Luxus Hotel









einer Greenfee-Ermäßigung in der Höhe von 40 Prozent. Eingebettet in die malerische Bergwelt spielen Golfliebhaber*innen hier am 19 Hektar großen, handicapwirksamen 9-Loch-Golfplatz inmitten einer traumhaften Kulisse auf dem höchstgelegenen Golfplatz Österreichs. Das grüne Glück auf 1.500 Metern lässt hier alle Golferherzen höher schlagen.

Auch Biker und Trailrunner zieht der Arlberg in seinen Bann mit seiner unvergleichliche Umgebung in Kombination mit der gesunden Höhenluft.

Frühstücken, wann immer man möchte, blank geputzte Schuhe jeden Morgen vor der Zimmertür, Weinverkostungen im hoteleigenen „FeinPostLaden“, Wöchentliche Musikabende mit Zither, Wanderungen und Bergtouren mit hoteleigenem Bergführer mit Wanderjause vom Bergsteiger-Buffet oder Benutzung der Driving Range und der Golfakademie von Lech, in einer genussvollen Sommerfrische in Post Lech ist das alles selbstverständlich inklusive. Lech und die Post bietet Gästen ein schier unendliches Angebot an Aktivitäten für einen erholsamen Urlaub.



Wer *Ruhe* und *Entschleunigung* sucht, ist auf der Hotel Post
Berghütte Formarin genau richtig.



Luxus Hotel







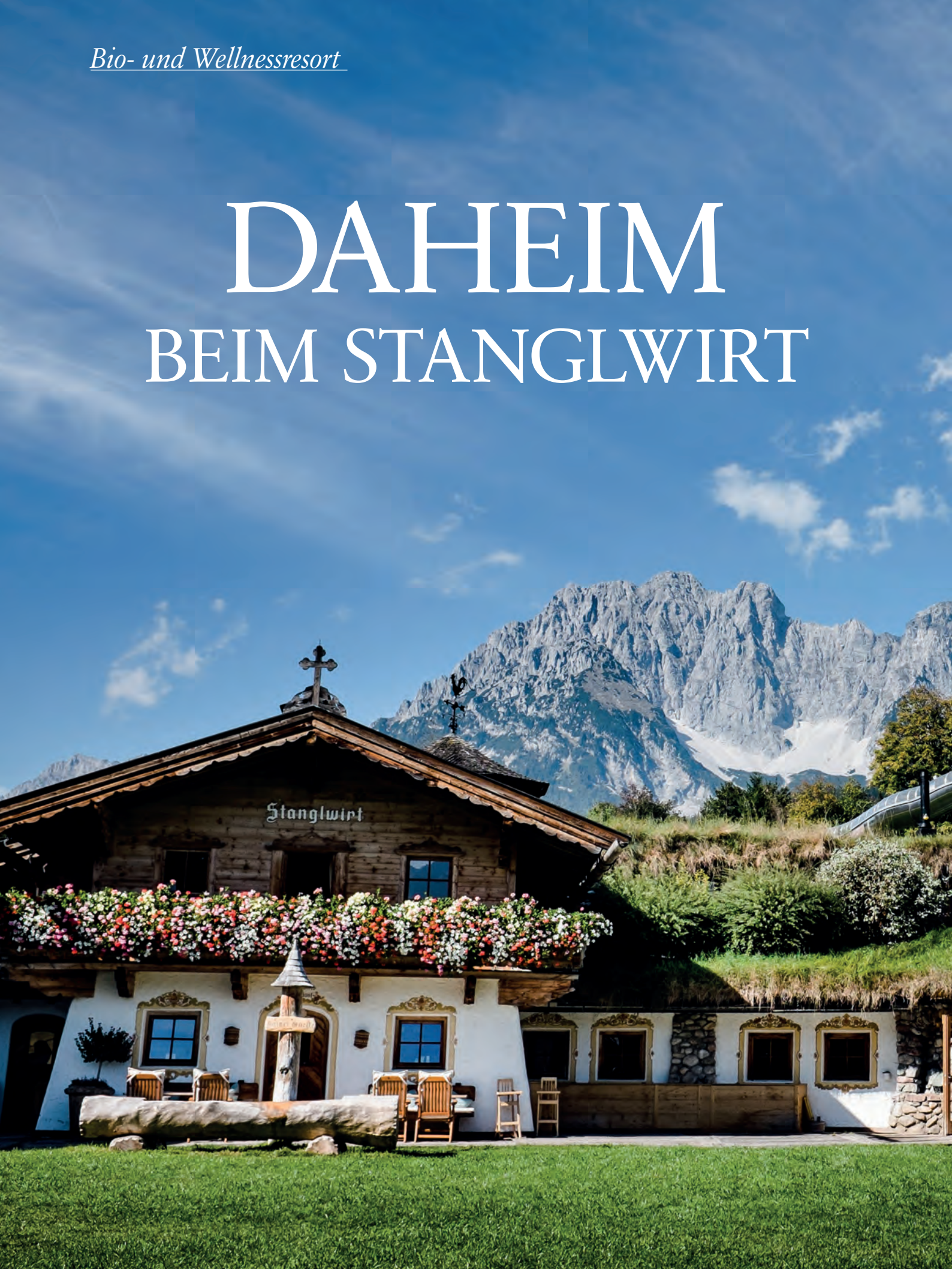
Ihre Gastgeber in drei Generationen: *Florian*, *Vivienne*, *Sandra*, *Kristl* und *Violeta Moosbrugger*

POST LECH

6764 Lech am Arlberg, Österreich
Dorf 11
+43 5583 220 60
postlech.com

Bio- und Wellnessresort

DAHEIM
BEIM STANGLWIRT



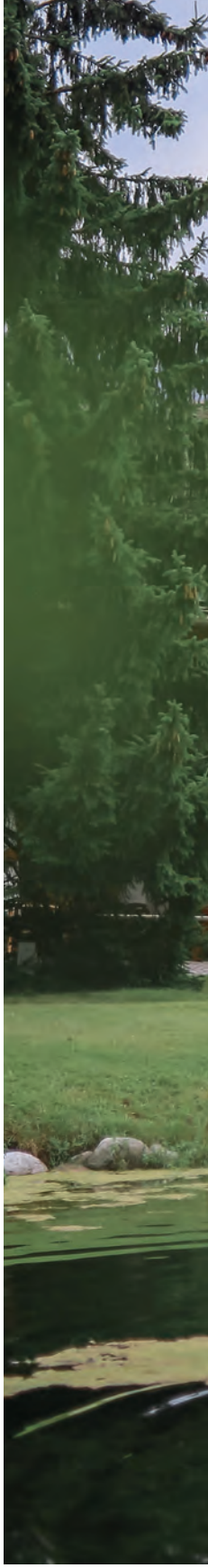


Bio- und Wellnessresort

Seit über 400 Jahren begrüßt der Stanglwirt seine Gäste. „Daheim beim Stanglwirt“ ist längst ein geflügelter Begriff, kreiert von den zahlreichen Stammgästen, die das Haus am Fuße des Wilden Kaisers als besonderen Ort der Herzlichkeit und Geborgenheit ausloben.



Maria Hauser, Juniorchefin vom Stanglwirt





Einzigartig. Bio-Bauernhof mit integriertem 5-Sterne-Luxushotel im Herzen Tirols.





Wer will hier nicht auch nochmals *Kind* sein?

Es ist das Jahr 1609. Was ist los in Europa? William Shakespeare veröffentlicht seine Sonette in London, Galileo Galilei entwickelt sein eigenes Teleskop in Venedig, der englische Seefahrer Henry Hudson sticht von Holland aus in See und wird noch im selben Jahr die Bucht von New York erkunden. Und der Stanglwirt erhält die sogenannte Wirtsgerechtigkeit durch die Urbarobrigkeit zu Kitzbühel. Was also geschichtsträchtig vor über 400 Jahren begann, hat sich in unermüdlicher Pionierarbeit, Ideenreichtum und beherzter Tatkraft zum heutigen Erfolgsphänomen Bio-Hotel Stanglwirt entwickelt, ist aber seit damals seiner Philosophie treu geblieben: ein Ort zu sein, um Rast zu machen sowie Erholung und Seelenfrieden zu finden.

Jeder Gast ist ein Ehrengast. Gastgeber sein, das ist eine Herzensangelegenheit. Die Familie Hauser führt den Stanglwirt seit jeher mit großer Leidenschaft. Balthasar Hauser wird mit 17 zum Wirt des Stanglwirts, als seine Mutter überraschend stirbt. Aus der Not macht er eine Tugend und wird zum vielfach ausgezeichneten Pionier der Hotellerie. Er hat den Stanglwirt maßgeblich in jeder Hinsicht geprägt – die visionäre Bauweise, die serviceorientierte Großzügigkeit,



Bio- und Wellnessresort

die durchgängige Philosophie, die täglich gelebte Herzlichkeit. Jeder Gast ist ein Ehrengast. Auch die Kinder von Balthasar und Magdalena Hauser, Maria, Elisabeth und Johannes, sind heute mit Führungsaufgaben im Betrieb betraut und lenken die Marke Stanglwirt mit Vision und Tatkraft in die Zukunft. „Die DNA muss erhalten bleiben. Wir arbeiten als Familie gemeinsam wie in einem großen Orchester. Es gibt einen Dirigenten. Jeder spielt oder singt seine Stimme, so wie es den jeweiligen Fähigkeiten entspricht. Es funktioniert sehr gut und klingt sehr harmonisch“, beschreibt Maria Hauser das gekonnte Zusammenwirken.

Im Einklang mit der Natur. Zu den tiefen Überzeugungen gehört, den Respekt vor den natürlichen Ressourcen zu wahren und eine Landwirtschaft nach den Gesetzen der Natur zu betreiben. Balthasar Hauser meinte einst, der Stanglwirt sei eigentlich ein Bio-Bauernhof mit integriertem 5-Sterne-Luxushotel. Bereits Anfang der 80er Jahre ließ er seiner Vision folgend das Hotel nach baubiologischen Grundsätzen errichten. Mit Pioniertaten wie den begrünten Dächern, der mit dem Innovationspreis ausgezeichneten Rindenheizung, der Wärmepumpanlage, die nur mit der kalorischen Energie des Quellwassers die Wellnesswelten heizt, und mit vielen anderen Maßnahmen stellte der Stanglwirt vor allen anderen die Weichen für nachhaltiges Wirtschaften.

Kaiserliche Aussicht. Der Blick aus dem Fenster, ein Schritt vor die Tür – der Wilde Kaiser zeigt seine Präsenz als massiver Gebirgszug. Der Sage nach soll Kaiser Karl der Große im Tode oben ruhen, die Kai-



Wellness im Stanglwirt.
Aufatmen. Loslassen. Genießen.





Nach jedem *Geschmack*. Vielfalt der *Gaumenfreuden*.



serkrone ist ihm vom Kopf gerutscht – das schiefe Ellmauer Tor – die Hände liegen gefaltet auf der Brust, der Mantel präsentiert sich in großflächigen Schneefeldern. Der imperiale Berg-Regent ist Heimat für wunderschöne Flora und Fauna. Bilderbuch-Almen und Berghütten säumen den Weg von Wanderern und Spaziergängern, von Alpinisten und Kletterern. Der Kaiser fasziniert sie alle – Bergfreunde, Fotografen, Maler. Wer im Stanglwirt einkehrt, wird die herrliche Präsenz des mächtigen Wilden Kaisers immer wieder spüren – beschützend, beruhigend, inspirierend. Und zur Wanderung verführend. Von kleinen Spaziergängen, leichten Bergwanderungen bis zu richtigen Bergtouren. Das wahre Gipfelglück gebührt allerdings nur echten Alpinisten und Kletterern.



Alles für die Kinderseele. Ab zum Kinderbauernhof und nachsehen, was es Neues gibt! Wie geht es den

Bio- und Wellnessresort







kleinen Hasen? Sind die jungen Schäfchen schon gewachsen? Wo das Pony wohl gerade ist? Am Kinderbauernhof gilt es zu entdecken und zu erleben. Auf Tuchfühlung gehen mit den kleinen Fellnasen, ins Baumhaus kraxeln, einmal barfuß im Heu herumhüpfen und auf der großen Schaukel zu den Wolken schwingen wie Heidi. Den Garten genau erkunden, kreativ mit Naturstoffen basteln oder gemeinsam Brotbacken – das macht mit den liebevollen Betreuerinnen große Freude. Die Natur wird zum fröhlichen



Kindererlebnis mit nachhaltigen Eindrücken. Jugendliche, die ansonsten eher mit Lama-Trekking oder Tubing-Abenteuern beim Stanglwirt beschäftigt sind, kommen immer wieder gerne zum Kinderbauernhof, um ihre eigenen Erinnerungen aufzufrischen.

Lipizzaner Gestüt. Majestätisch schön und stolz präsentieren sich diese Geschöpfe. Die edlen Lipizzaner sind Blickfang und die besondere Freude von reitbegeisterten Gästen. In dem über 1.000 Quadrat-

Bio- und Wellnessresort

meter großen Reit-Areal mit eigener Reitschule bleiben keine Wünsche offen. Von Anfänger-Unterricht bis zu anspruchsvollem Training reicht die Vielfalt. Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz, selbst begeisterte Reiterin und auch für das private Lipizzaner-Gestüt und den Reitstall verantwortlich, freut sich über viel Anerkennung und diverse Auszeichnungen für den Stanglwirt Reitstall. Unvergleichlich ist der Anblick, wenn die Lipizzaner direkt vor dem Hotelzimmer über die Weiden traben.

Hingucker Kuhstallfenster. Ausblick kann man im Stanglwirt nicht nur auf die Lipizzaner haben, sondern auch auf Kühe – und zwar vom Restaurant aus. Das legendäre Kuhstallfenster ist längst zum Markenzeichen geworden und Balthasar Hauser zu verdanken, der mit Weitsicht weder Stall noch Restaurant verlegen wollte. Das störende Fenster wurde nicht – wie vom Architekten angedacht – zugemauert, sondern bietet heute den begehrten Einblick direkt vom Restaurant in den Stall, wo man völlig unbeeindruckte Kühe in aller Ruhe beobachten kann.

Das beste Spa der Welt. Was schon die alten Römer zu schätzen wussten, nämlich SPA (sane per aquam) – gesund durch Wasser, wird beim Stanglwirt zum Superlativ. Der Wellness- und Spa-Bereich beim Stanglwirt wurde 2019 vom World Boutique Hotel Awards in London aus über 300 privat geführten Hotels in 80 Ländern zum Besten der Welt gekürt. Insgesamt 12.000 Quadratmeter weitläufige Wellness-Welten mit umfangreichen Pool-Anlagen, allgegenwärtigem Panoramablick aufs imposante Kaisermas-



Über sich hinauswandern.
Erhaben. Großartig. Unvergessen.







siv und einem vielfältigen Spa- und Beautyangebot. „World's Best Wellness Spa" – das gilt für die Großzügigkeit ebenso wie für die gebotene Qualität des Wohlfühlens.

Das Stanglwirt Geheimnis. Wenn man Maria Hauser nach dem Geheimnis des Erfolges befragt, lacht sie, denn „geheim" sei da gar nichts, im Gegenteil, der Stanglwirt sei ja sehr transparent: „Die individuelle Wahrnehmung und Wertschätzung jeder einzelnen Persönlichkeit wird immer wichtiger, umso schnelllebiger, umso unpersönlicher die Zeit wird. Der Stanglwirt ist für so viele Menschen ein Daheim, ein besonderer Ort und Kraftplatz, wo sie zur Ruhe kommen und auftanken können. Jeder Mensch ist bemerkenswert – jeder Gast ist ein Ehrengast. Diese Haltung leben wir ganz selbstverständlich beim Stanglwirt. Und das wird, so glaube ich, wirklich besonders geschätzt."



Österreichs erstes privates *Lipizzaner Gestüt*.



BIO- UND WELLNESSRESORT STANGLWIRT

6353 Going am Wilden Kaiser
Kaiserweg 1
+43 5358 2000
stanglwirt.com

Wellness Hotel



SEEFELD IN TIROL

VOM HISTORISCHEN KLOSTER ZU EINEM DER BESTEN WELLNESSHOTELS DER ALPEN



*500 Jahre Geschichte, aber kein bisschen verstaubt: Das ist das Hotel Klosterbräu & SPA ***** in Seefeld, ein einzigartiges Wellnesshotel mit innovativem Servicekonzept, echter Tradition und gelebtem Lifestyle.*







Seit über 200 Jahren überzeugt das Wellnesshotel nun schon durch langjährige Tradition und freudig gelebter Gastlichkeit der Familie Seyrling. In sechster Generation arbeiten acht Familienmitglieder Hand in Hand im ehemaligen Kloster (1516) und haben daraus nicht nur ein unverwechselbares Refugium geschaffen, sondern auch dem Hotel ihre einzigartige Handschrift verliehen.

Fühl Dich einzigartig! Das Wohlfühl-Konzept Younique® spüren wir in allen Bereichen des Wellnesshotels - beim persönlichen Gespräch mit dem hauseigenen Spa Therapeuten, beim Erleuchten der über fünfhundert Kerzen im gesamten Haus und im imposanten Klostergang, die täglich angezündet werden oder im ganzjährig beheizten 17-Meter langen Außenpool mit einmaliger Panoramakulisse und frischer Bergluft. Ein Highlight jagt das nächste. Geheimtipp: Einen Nachmittag lang mit Familienmitglied und Aktivitätenguide Clemens die gewaltige Natur der Olympiaregion erleben. Der Tiroler Bergwanderführer kennt die Flora und Fauna wie kein anderer und erzählt uns mit seinem Tiroler Charme alles Wissenswerte über die Tier- und Bergwelt.

Wellness Hotel



Ziemlich cool: Wellness-Suiten mit privater Sauna und Freibier! Vorhang auf für die frisch sanierten Lifestyle-Wellness-Suiten im Klosterbräu & SPA – ab Juli 2020 verursachen diese Suiten noch mehr wohlige Gänsehaut bei den Gästen.

Ein großzügig begehbarer Kleiderschrank, ein eigenes Schminkboard im Bad, eine Romantik-Badewanne und ein Kerzenkamin sorgen besonders bei den Damen für Herzklopfen. Während sich die Herren über einen nie versiegenden Bierbrunnen (ja, richtig gehört!), einen 60 Zoll TV und eine 70 m² große Wohnfläche mit Elementen der historischen 500 Jahre jungen Steinmauer freuen.

Zusätzlich gibt es dann noch ein neues Panorama-Schwimmbad, sowie einen völlig neuer ACTIV Fitness-Raum, in dem die Gäste ab Juli schwitzen





Im Spa des Hotel Klosterbräu genießt man *entspannte Momente.*





können. Apropos schwitzen, zusätzlich geht das auch ganz herrlich in den 8 verschiedenen Themensaunen, wo auch der Saunameister mit speziellen Aufguss-Ritualen für Magic Moments sorgt.

Ja, der über 3.500 m² Spiritual Spa ist ein Wohlfühltempel, den man am liebsten nie mehr verlassen möchte – wenn es da nicht die Kulinarik im Hotel gäbe. Vor allem der Bräukeller & Grill (Steakhouse) trumpft seit Kurzem mit einer vorwiegenden vegetarischen/veganen Karte auf. Was? Passt nicht zusammen. Doch, denn für Fleischliebhaber bleiben nicht nur die Lieblingsgerichte erhalten, zudem wurde auch das Premium-Fleischangebot aus dem Reifeschrank erweitert. Na dann: Guten Appetit.







Gastgeberfamilie mit *Herz & Seele*. Familie Seyrling in 6. Generation.

HOTEL KLOSTERBRÄU & SPA
FAMILIE SEYRLING – SEIT ÜBER 200 JAHREN

6100 Seefeld in Tirol
Klosterstraße 30
+43 5212 2621
klosterbraeu.com

Wellness Hotel



WELLNESSZEIT IST WALDHOFZEIT

FUSCHL AM SEE



Wellness Hotel



*Das malerisch gelegene ****S Hotel Ebner's Waldhof am See ist ein wundervoller Ort für einen wohltuenden Aufenthalt. Der glasklare Fuschlsee und die traumhafte Region des Salzkammerguts mit zahlreichen Kraftplätzen bieten alles für einen abwechslungsreichen, sportlichen, kulinarischen oder romantischen Urlaub.*



Tief durchatmen und die Muskeln spüren:
am See, im Wald, auf der Alm.



Wer für den Sommerurlaub im Salzkammergut eincheckt, kann sich auf Großartiges freuen. Schon allein die Anreise ist ein Erlebnis der besonderen Art. Da wird ganz plötzlich der Blick auf den türkisblauen Fuschlsee, umringt von sattgrünen Hügeln und imposanten Bergspitzen frei. Angekommen im kleinen, charmanten Ort Fuschl, direkt am glasklaren Wasser des Fuschlsees erwarten einen das idylische ****S Hotel Ebner's Waldhof am See. Ein Platz für pure Entspannung und einem einzigartigen Golferlebnis.



Das Zillenfahren ist des Golfer's Lust. Nach der Anreise heißt es erst einmal in Ruhe das Hotel erkunden oder gleich an den See? Wo sonst kann man den Tag schon vom eigenen Badestrand aus mit einem Sprung ins kühle Nass starten. Im Anschluss winkt dann auch schon eine Runde Golf. Nur wenige Gehminuten vom Hotel entfernt, lädt der hauseigene 9-Loch-Platz zum Abschlag ein. Mit Blick auf den Fuschlsee und umgeben von atemberaubendem Panorama, spielt man über abwechslungsreiche Bahnen bis zur wohlverdienten Stärkung in der Waldhof Alm. Die



Wer große Sehnsucht nach einem *Golfurlaub* verspürt, ist in *Ebner's Waldhof am See* goldrichtig.

zahlreichen umliegenden Golfplätze warten ebenfalls darauf erkundet zu werden – hier kommt vor allem der Genussgolfer auf seine Kosten. Aber das absolute Golfer-Highlight und die „außergewöhnlichsten 18 Löcher" stehen noch bevor: Ein See, zwei Golfplätze, eine Schifffahrt und 18 Loch! Die Zille, ein flaches für diese Region typisches Holzschiff, sticht täglich in See und bringt die Hotelgäste nach den ersten 9 Loch am GC Waldhof einmal quer über das Wasser zur 9-Loch-Anlage von Schloss Fuschl, wo die zweiten 9 Löcher gespielt werden. „Fuschlsee-Golfroas" nennt sich dieses Spektakel, das es so wirklich nur in Ebner's Waldhof am See gibt. Und so beginnt die Entschleunigung bereits mit der Golfrunde. Oder besser gesagt, dem entspannten Dahintreiben auf glasklarem Wasser, als echtes Halfway-Erlebnis.

Wohltuendes „Alpine Wellness" aus dem Kräutergarten. Der über 4000 m² große Wellnessbereich ist ein perfekter Ort für Wohlfühlstunden. Im ****S Hotel Ebner's Waldhof am See werden die Kräuter nicht nur frisch geerntet, sondern in allen Variationen und Formen hochwertig verarbeitet: Die vielfältigen Berg- und Wiesenkräuter aus dem Kräutergarten und der grünen Oase rund um die Waldhof Alm sind im wahrsten Sinne des Wortes Wellness pur! Unter dem Gütesiegel „Alpine Wellness" findet man im Ebner's Waldhof ein ganzheitliches Rezept, um Körper, Geist und Seele zu harmonisieren. Von der frischen, regionalen Vitalküche über vielfältige Wellness- und Kosmetikbehandlungen bis hin zum kleinen Mitbringsel für zuhause steht alles ganz im Zeichen der heimischen Heil- und Gewürzkräuter. Der Garten Eden ist ein Traum aus sprudelnden warmen Quellen, frischer Abkühlung im Pool, Lustwandeln im Quellgarten, Außensauna mit Alpenpanorama, Abtauchen im Kräuter-Solebad oder Entspannen bei einer herrlichen Massage, und überall sind die kostbaren Pflanzenschätze vertreten.

Gourmet-Dinner und Langschläfer-Frühstück. Selbstredend kommt die pure Sonnenenergie und Würze



Gäste genießen das *glasklare Wasser* des Fuschlsees beim *Schwimmen*, *Schnorcheln* und *Boot fahren*.

der Kräuterschätze auch in der Küche zum Einsatz. Die jeweils frischen Kräuter der Saison verleihen den Waldhof-Gerichten eine ganz besondere Note. „Salzburgerisch aufgetischt bis hin zur leichten und modernen Kräuterküche“ lautet die Beschreibung des abwechslungsreichen 5-Gang-Abendessens. Damit man im wohlverdienten Urlaub auch die süßen Träume bis zur letzten Minute auskosten kann, gibt es ein Langschläfer-Frühstück.

Im Waldhof-Wellness-Paradies der 1001 Kräuterschätze, ist es ein unvergessliches Erlebniss auf Entdeckungsreise zu gehen. – RW



****S HOTEL EBNER'S WALDHOF AM SEE

5330 Fuschl am See
Seestraße 30
+43 6226 8264
ebners-waldhof.at



JUBILÄUMSJAHR IM WEISSEN RÖSSL

Dieser Sommer ist Rössl-Jubiläumsjahr in Österreichs Hotellegende. Die Rössl-Operette von Ralph Benatzky feiert heuer einen runden Geburtstag mit 90 Jahren, die Operettenverfilmung mit Peter Alexander und Waltraut Haas hat 60 Jahre Geburtstag, und die Rössl-Wein Edition zelebriert 15 Jahre Bestehen. Alles in allem ein Jahr der Legenden im Weissen Rössl am Wolfgangsee.



Das *Weisse Rössl* freut sich dieses Jahr über seine dritte Haube von *Gault & Millau*.

Eine legendäre Operette, ein legendärer Film, ein legendäres Hotel: Das Weisse Rössl am Wolfgangsee bietet die Bühne für romantische Sommertage im Kinoformat. Ob im 30 Grad warmen Seebad, im Haubenrestaurant oder auf der Sonnenterrasse. Film ab! Besonders, wenn sich die Berggipfel im türkisblauen See spiegeln.

Mein Rössl, so sagt Gudrun Peter liebevoll zum berühmten Haus, das von ihr nun schon in 5. Generation geführt wird, ist ein legendäres Hotel in einer Gegend, die ihresgleichen sucht: In einer der schönsten Ecken Oberösterreichs und einem Panorama, das mit atemberaubenden Ausblicken Richtung See und Berg die Augen entspannungssuchender Gäste verwöhnt. Für alle anderen Sinne sorgt das Rössl Team mit einem Grad an leidenschaftlicher Gastlichkeit, die keinen Wunsch offenlässt.

Sommer im Weissen Rössl – das ist der kristallklare, grüne Wolfgangsee. Die strahlende Sonne am blauen Himmel. Ein Köpfler ins erfrischende Wasser. Schwimmen beim Seepferdchen oder quer über den See. Ein schwimmendes Frühstück auf einem Traunerl oder mit dem Standup-Paddle in den Sonnenuntergang fahren. Und dann ein gepflegter Sundowner, ein Rössl-Sommerspritzer mit frischer Minze oder ein kühles Peterbräu. Ein herrliches Eisvergnügen ist ebenso ein erfischender Sommergenuss. Ob Vanille,



Traditions Hotel

Erdbeer oder eine feine Eiskreation à la Salzburger-Nockerl im knusprigen Stanitzel, das hausgemachtes Rössl-Eis von Eisgourmet Christian Fischer schmeckt einmalig. Stilgerecht kommt es in einer italienischen Rössl-Eis-Ape angerollt.

Kulinarisch ist das Rössl ein echter Lipizzaner: Es verfügt mit drei Meisterköchen und drei Meisterkonditoren (und natürlich -innen!) über ein ausgezeichnetes Team, das mit Leidenschaft besondere Kreationen serviert und mit regionalen Spezialitäten für Gaumenfreuden sorgt. Mit Diplom Sommelier Zoran Babic und Weinakademiker Alexander Stadler hat das Restaurant weltgewandte, erfahrene Gastgeber, die sich seit vielen Jahren feinsten Weinen widmen und jährlich für den Rössl Cuvet und Editionswein verantwortlich sind, welche beim Weinkulinarium präsentiert werden. Zu Höchstform läuft Rössl-Küchenchef Hermann Poll auf, Gault Millau setzt ihm die dritte Haube auf und à la Carte feiert ihn als Aufsteiger des Jahres. Das „Gebackene Milchkalbsbries mit Spitzkohl, Erdäpfel und Sommertrüffel“ in einer achtgängigen Menüfolge ist das aktuelles Signature Dish. Weitere kulinarische Highlights auf die sich die Rössl-Gäste im heurigen Sommer freuen können reichen vom Heringsschmaus über die Spargelwochen bis hin zu raffinierten Schwammerl-Variationen.

Und wer ein Zimmer im Weissen Rössl hat, darf sich sicher sein: Er wohnt in einem Unikat, denn kein Zimmer gleicht dem anderen. Denn im Laufe der Zeit wuchs das Rössl, neun Bürgerhäuser wurden über die Jahre zusammengeführt und bilden den heutigen Komplex, der für entspannungsbedürftige und anspruchsvolle Gäste viel zu bieten hat. Wer jetzt Lust auf einen einmaligen Sommerurlaub bekommt, ist im Rössl in St. Wolfgang am See herzlich willkommen, um die Atmosphäre klassischer Sommerfrische im Salzkammergut zu erleben. Mit der großartigen Fülle an Möglichkeiten, die ein sonniger Sommer in Ihrem Weissen Rössl am Wolfgangsee zu bieten hat. – RW





Das *Weisse Rössl* am Wolfgangsee ist Romantik pur: als *Operette*, *Film* oder *Hotel*



ROMANTIK HOTEL IM WEISSEN RÖSSL

5360 St. Wolfgang, Österreich
Markt 74
+43 6138 2306
weissesroessl.at

Traditions Hotel



WOHNEN WIE GRAF UND GRÄFIN

Das Schloss Mondsee ist ein Kraftort in einer der schönsten Regionen Österreichs. Das ehemalige Kloster und jetzige Schlosshotel blickt auf eine weit über tausendjährige Geschichte zurück. Hier erleben Gäste Architektur aus 13 Jahrhunderten gepaart mit der Moderne von heute.

Eine ganz besondere Aura umgibt das Schlosshotel Mondsee. Schon beim Betreten des Schlosses spüren wir die einzigartige Atmosphäre. Hier findet man Erholung in großzügigen Superior Doppelzimmern, Junior Suiten, exklusiven Suiten oder in den Eventsuiten mit 2 separaten Bädern und WC, die auch als 2 Einzelzimmer genutzt werden können. Nach einem aktiven Tag genießen Gäste die Ruhe im kleinen aber feinen Wellness-Bereich mit Gewölbebad, finnischer Sauna, Bio-Sauna und Infrarot-Kabine.

Kulinarisch wird man mit einem Rundum-Paket vom Hotelrestaurant Culinaro mit regionalen Köstlichkeiten aus dem Alpe-Adria Raum verwöhnt, wo die Gäste auch eine Gourmet Halbpension genießen können, über das á la carte Wirtshaus Schlossbräu, welches mit österreichischen Klassikern punktet bis hin zur neuen Castello Bar & Lounge mit Käse und Prosciutto aus San Daniele für den kleinen Hunger zwischendurch.

Mit den neu gestalteten Eventsuiten, welche zwei voneinander abgetrennte Doppelzimmer mit je einem eigenen Badezimmer enthalten, können bis zu 200 Personen im Schlosshotel untergebracht werden. Die Räume mit jahrtausendalter Geschichte eignen sich daher wunderbar für jede Art von Festlichkeit. Egal ob Traumhochzeit, Firmenfeier oder Seminar. Für die Traumhochzeit befindet sich das schönste Standesamt Österreichs direkt im Schloss, daneben kann man auch in der prunkvollen Basilika zum Hl. Michael oder in der kleineren Hilfbergkirche mit





Bilderbuchpanorama heiraten. Für ein rauschendes Fest stehen 67 Zimmer zur Verfügung und für das frisch vermählte Paar die Schlosshotel Mondsee Hochzeitssuiten, Schloss-Suite Napoleon oder Suite Fürst Wrede.

Golfliebhaber genießen unbeschwerte Golftage in Mondsee und spielen die schönsten Golfplätze im Salzkammergut. Vom Schlosshotel aus ist es nicht weit zu fahren, bis den Golfurlauber das Golferherz aufgeht. Die beiden Golfplätze in Mondsee, den Leading Golf Course Golfclub am Mondsee und Golfclub Drachenwand erreicht man innerhalb von 5 Autominuten, wobei das Schlosshotel auch auf Anfrage einen Golfshuttle anbietet. 8 weitere Golfplätze erreichen Golfsportler in maximal 30 Autominuten!

Das Mondseeland ist schlicht Landschaft in ihrer schönsten Form. Diese bietet zahlreiche Freizeitmöglichkeiten, wie Wassersport am See, nur 5 Gehminuten vom Schlosshotel entfernt. Nur eine halbe Stunde von Salzburg entfernt, vereint das Schlosshotel Mondsee Geschichte, Entspannung und Kulinarik in einer fantastischen Umgebung. – RW

SCHLOSSHOTEL MONDSEE

5310 Mondsee
Schlosshof 1a
+43 6232 5001
schlossmondsee.at

MEISTERSTÜCKE DER TRACHT



Stich für Stich zaubert Gössl die Liebe fürs Besondere aufs Gwand. Jedes Stück erzählt Geschichten – von Ursprüngen und kreativem Esprit, von wachgeküssten Traditionen und innovativer Weiterentwicklung. Als Meisterstücke der Tracht erobern sie Herzen – von Trägern und Betrachtern.



Jagdgefährtin: Dirndl mit Leinenleib und Rock aus *Anna Plochl Satin*. Schürze aus *Henndorfer Karo*. Dirndlbluse aus Leinen mit reicher *Handarbeit*.



Seit über 70 Jahren gilt Gössl als führende Premiumtrachtenmarke. Das Familienunternehmen, das mittlerweile in dritter Generation geführt wird, sieht sich in der Pflicht und versteht sich als Bewahrer von kulturellen Schätzen unserer Heimat. In liebevoller Arbeit werden historische Modelle, Stoffe, Stick- und Strickmuster, Schnittvorlagen, handwerkliche Techniken und Methoden gesammelt und archiviert, auf dass nichts davon verloren geht über die Zeit.

Schöpferisches Herz. Im Gwandhaus, dem herrschaftlichen Firmensitz des Unternehmens im Süden Salzburgs, schlägt das schöpferische Herz. Dort, wo so manch gehobener Schatz und das überlieferte Wissen in Archiven lagern, wird aus diesem kostbaren Fundus mit Sorgfalt und Esprit geschöpft – und findet seinen Weg in die jeweils neue Kollektion: traditionell und doch voller Innovation, gekonnt im Spiel der weltoffenen Neuinterpretation und wertschätzend im Umgang mit den Kostbarkeiten der Heimat.

Gwand mit Geschichten. Das Gössl Gwand ist weit mehr ist als nur Bekleidung. Es erzählt von Ursprüngen und vergangenen Tagen, von kunstvollem Handwerk und Traditionen aus dem Jahresrhythmus. Es lässt Festzeiten prachtvoll hochleben genauso wie es anschmiegsamer Begleiter für jeden Tag und Anlass ist. Es präsentiert sich verwurzelt und doch kosmopolitisch. Es erzählt Geschichten von gestern und von morgen, weil es treu und wertvoll bleibt – auch für nächste Generationen.



Sommerliebe: Dirndl mit Leinenleib und Baumwollrock. Baumwollschürze mit *Millefleurs*, umrahmt durch die *Lampasse*. Pumps aus feinem *Veloursleder*. Dirndl Pullover mit bedeutungsvollem Modelmuster.



Zum Glück: Dirndl mit Leinenleib und Münchner Ausschnitt. Rock aus *Anna Plochl Satin*. Edler Bindegürtel aus *feiner Seide* mit *floraler Goldstickerei*. Dirndlpullover aus weicher Viskose.



Augenweide Dirndl. Das Dirndl ist Ausdruck von Weiblichkeit und Lebensfreude. Liebreizend und verspielt oder elegant und nobel, das Dirndl bietet für jeden Trageanlass eine reiche Auswahl an Möglichkeiten. Schürzen, Gürtel, Blusen und Accessoires zaubern mühelos abwechslungsreiche Variationen. Eine Neuheit von Gössl ist der Dirndlpullover. Umschmeichelnd wie eine zweite Haut sorgt er für besonderes Wohlgefühl und sitzt stets perfekt. Mit dem Dirndlpullover trägt frau auch Schätze der Vergangenheit – die traditionellen Strickmodeln sind voller ausdrucksstarker Symbolik.

Blickfang Lederhose. Ästhetik und die Liebe zum Detail bleiben nicht den Frauen vorbehalten. Die gelaserte Lederhose ist eine Innovation, die Männerherzen höherschlagen lässt. Die Lederhose aus sämisch gegerbtem Hirschleder mit Laser-Relief ist eine kunstvolle Neuentwicklung. Während die herkömmliche Stickerei eine erhabene Wirkung erzielt, schafft die Lasertechnologie das Gegenteil. Kunstvoll und präzise wird das Muster mittels Laserstrahl in die Lederhose gebrannt – und erzeugt auf diese Weise eine einzigartige Tiefenwirkung. Die Lederhose wird zum unwiderstehlichen Blickfang.



Die Gelasterte: Lederhose aus sämisch gegerbtem *Hirschleder* mit Laser Relief. Das Laser-Relief besticht durch seine *feine Linienführung*. *Klassische Pfoad* aus gewaschenem Leinen. Schal aus Baumwolle. Stutzen aus Baumwoll-/Wollgarn.

Stil Bekenntnis. Eine besondere Auseinandersetzung mit der Geschichte zeigt der gestickte Lederhosen-Gürtel von Gössl. Was den Schotten und ihren Clans der karierte Tartan als Erkennungszeichen ist unseren Adelshäusern der reich bestickte Hosenträger zur Lederhose. Die herausragenden Exemplare tragen eine Gobelin-Stickerei. Diese Technik entstand schon im 17. Jahrhundert am französischen Hof und erlaubt die Darstellung feiner, detailreicher Motive. Sie lässt das Garn zum Werkzeug für atemberaubende Textil-Gemälde werden. Das Motiv des „Meraners" zeigt die Zugehörigkeit zum Hause Meran. Das Habsburger-Geschlecht wurde durch die Vermählung Erzherzog Johanns von Österreich mit Anna Plochl begründet und schließt an die Geschichte des Hauses Andechs-Meranien aus dem 12. Jahrhundert an. Gössl vereint diese Traditionen in einem Gürtel aus reich gestalteter Gobelin-Stickerei auf robustem Rindsleder mit einer Messingschließe. Ein Gürtel als Bekenntnis – insbesondere zu Kunstverständnis und erlesenem Geschmack.





Max Mayr-Melnhof trägt den Gössl Lederhosen-Gürtel.

GÖSSL IM GWANDHAUS

5020 Salzburg, Österreich
Morzger Straße 31
+43 662 469 66 00
goessl.com

Romantik Hotel

ROMANTIK DE LUXE





Inmitten der Weinberge, Obstbäume und Olivenhaine der Valtenesi liegt der Agriturismo Unicorno, umgeben von drei Hektar üppiger Landwirtschaft und Gärten. Er ist das älteste Haus des kleinen Bauerndorfes Macesìna, das zur Gemeinde Bedizzole gehört und in der westlombardischen Provinz Brescia nur wenige Minuten vom Gardasee entfernt liegt. Der Name des Hauses ist der des sagenum-wobenen Einhorns "Leocorno" – Symbol für Weisheit und Reinheit.





Der Palazzo wurde *sorgfältig* und *liebevoll restauriert*. Heute stehen den Gästen *10 Gästezimmer* bzw. *Suiten* zur Verfügung. Die beiden *Telamonen* im stilvollen *Caffé 900* tragen seit Jahrhunderten das Haus auf ihren breiten Schultern.



Der Agriturismo Unicorno befindet sich in einem alten Bauernhof aus dem 16. Jahrhundert, dem später ein lombardischer Hof hinzugefügt wurde. Abschließend vervollständigt durch eine lichtdurchflutete Galerie, die von einem Säulengang aus lokalem weißem Botticino-Marmor getragen wird, welcher seinerseits durch eine Mansarde ergänzt wurde. Die alten Räumlichkeiten der Stallungen, der Scheune und des Kellers die für die landwirtschaftlichen Tätigkeiten bestimmt waren sowie der herrschaftliche Flügel sind einer sanften Restaurierung unterzogen worden. Das Haus vereint den Charme einer exklusiven Atmosphäre vergangener Zeiten mit den neuesten Techniken der biokompatiblen Restaurierung und mit der modernsten Technologie für erneuerbare Energie.

Das ist die Philosophie, von der sich die Hausbesitzer der Familie Becchetti Binkert haben leiten



Die *lichtdurchflutete Galeria* lädt zum Lesen, Träumen, Spielen oder einfach *zum Sein*, ein.

lassen, um Gästen inmitten der Natur und in einer gesunden Umgebung die Möglichkeit zu geben, einen erholsamen Urlaub in totaler Entspannung zu genießen. In stilvoll eingerichteten Zimmern oder Suiten mit Blick auf den Palmen-Innenhof oder auf die Weinreben erwarten die Gäste romantische Urlaubstage, die sie nicht so schnell vergessen werden. Der nicht beheizte Salzwasser Swimmingpool lädt von Mitte Mai bis Oktober zum genussvollen Schwimmen und Erfrischen im großen Garten ein. Alle Zimmer und Suiten sind einem Lieblingsthema der Gastgeber gewidmet und lassen den Gast wundervolle Geschichten spürbar werden.

„*Gli Amorini*“, eine Suite mit Fresken geschmückten Wänden lässt den guten Wohn-Geschmack des 18. Jahrhunderts neu aufleben. Im Saal ein Kachelofen mit Majoliken und im Schlafzimmer ein historischer Kamin in Marmor aus Botticino. Im Doppelbett „Grand Lit“ liegen frische Bettwäsche aus Naturleinen für einen erholsamen Schlaf bereit.

„*Giulietta e Romeo*“, eine weitläufige Suite für Verliebte. Über eine schmiedeeiserne Wendeltreppe gelangt man ins Zwischengeschoss und das Schlafzimmer. Ein Grand Lit”, eine handbemalte Majolika-Schüssel als Waschbecken, ein zweites WC auf der Etage und ein herrlicher Blick auf die üppigen „Groppello“-Weinberge gehören zur romantischen Ausstattung.

„*La Passione*“, die Junior Suite erfüllt jeden romantischen Wunsch. Völlig entspannt in der suggestiven Badewanne vergangener Tage aus Gusseisen genießt man einen atemberaubenden Blick auf die umlie-

genden Weinberge, eingetaucht im Schaum eines belebenden Bads im Duft ätherischer Salze. Der alte Kamin und die originelle Marmorschüssel des Waschbeckens sind der Rahmen eines exklusiven Ambiente.

„*Mille Miglia*“, zwei Wörter, die die Herzen aller Oldtimerfans höher schlagen lassen. In der Junior Suite kann man in die magische Atmosphäre dieses in Brescia ins Leben gerufenen historischen Rennens eintauchen und im Doppelbett „Grand Lit“ auf altem Massivholz von den alten Rennwagen träumen. Die ovalen Bullaugen im Badezimmer der malerischen Mansardenwohnung eröffnen einen 180-Grad-Blick auf den Park, der das Haus umgibt.



In der freistehenden *Gusseisen-badewanne* mit Blick auf die Reben lässt es sich *träumen*.





Der *Rittersaal* stammt aus 1654. Hier haben die Vorfahren unter dem damaligen Namen der „*Beckets*“ einige wichtige Entscheidungen aber auch *Feierlichkeiten* abgehalten. Heute dient er als Speisesaal.

Um das Wohl der Gäste kümmert sich auch die Küche des Hauses mit liebevoll zubereiteten Köstlichkeiten. Mehr als die Hälfte der Zutaten stammen vom eigenen Hof, der restliche Teil wird von Bauern aus der Provinz Brescia hergestellt. In Sälen mit Gewölbedecken und lieblichen Fresken im Erdgeschoss mit Blick auf den Säulengang des grünen Innenhofs können Gäste die traditionellen Gerichte der Region im Restaurant „Locanda della Chiocciola“ genießen. Diese werden mit frischen Zutaten aus dem Gemüsegarten und den feinen Kräutern in einer stimmigen Kombination aus Innovation und Tradition zubereitet, und mit dem feinsten nativen Olivenöl aus eigenem Anbau angerichtet. Die feinen Groppello Weine

„*Casoncelli*“ – das sind die Raviolis aus *Brescia*, werden in der Küche von A- Z von der Nonna selbst hergestellt. Vom hauchdünn gezogenen Teil wo die *frischen Hofeier* sowie das *eigene Bio-Olivenöl* eine beachtliche Rolle spielen bis hin zur Füllung wird alles in der Küche selbst hergestellt. Um das Ganze abzurunden passt ein Glas vom hauseigenen Wein *Reservà da la Mastrala*.













Salzwasser-Swimmingpool mit zwei Massageliegen sorgen für perfektes *Dolce vita*.

des Hauses und und der hausgebrannte Aquavite aus Groppello-Trauben sorgen für den krönenden Abschluss.

Zu den weiteren verlockenden Angeboten gehört das “Caffe’ 900” mit Jugendstilatmosphäre und der Weinkeller, der auf das 16. Jahrhundert zurückgeht. Die Auswahl an exquisiten Entdeckungen ist groß. Beeindruckend der würzige Grappa di Monovitigno, destilliert aus Trester von Groppello-Trauben, und die lokalen Weine, gewonnen aus derselben Traube, der Königin unter den Reben der Brescianer Gardasee-Region. Degustiert werden die Weine in köstlicher Begleitung von Wurst- und Käsesorten der grünen Alpentäler der Valcamonica, Valtrompia und Valsabbia und des oberen Gardaseegebiets.

Agriturismo Unicorno ist der ideale Ausgangspunkt für Sehenswürdigkeiten am Gardasee, und der Gardainsel. Entdeckenswert sind Sirmione, Verona, Bergamo, der Heller Garten oder das UNESCO Welterbe Monastero di Sta. Giulia in Brescia. In einer der schönsten Seeregionen Europas schlagen auch viele Golfliebhaber auf international bekannten Plätzen schwungvoll Ihre Golfbälle ab. Gerade 2 Kilometer vom Haus entfernt befindet sich der nächstgelegene 27- Loch-Golfplatz. – GS





Bei der *Weinlese* helfen alle Familienmitglieder sowie Freunde jedes Jahr *mit Freude* mit.



Rund um den Hof *L'Unicorno* herrscht reiche *Biodiversität*. Es werden *Bio-Früchte* sowie *Bio-Oliven* angebaut. Außerdem leben dort in Freiheit viele kleine Tiere wie *Hühner*, *Gänse*, *Enten*, *Brieftauben*, *Bienen*, *Igel*, *Singvögel* und ab und zu *Fasane*.



Die Gastgeber und Inhaber
Corrado und *Gabriella*
Becchetti Binkert

AGRITURISMO L'UNICORNO

25081 Bedizzole
Via Quarena 17 - Lo. Macesina
+39 030 674339
unicorno.eu



AUF DEM GIPFEL DER EINFACHHEIT







Einfach ankommen. Kein Auto, kein Lärm, kein Stress. Nur *Stille* und *Natur.*

In Südtirol auf dem Vigiljoch, dem Hausberg der Ortschaft Lana, 8 km von Meran entfernt, liegt das vigilius mountain resort. Ein Holzhaus der Moderne, ein international und national mehrfach ausgezeichnetes 5-Sterne-Designhotel, das Sehnsüchte nach Werten stillt, die in unserer Zeit immer wichtiger werden. Kein Wunder, nennt man das vigilius auch Insel in den Bergen.









Keine Straße führt aufs Vigiljoch. Die Seilbahn ist der einzige Weg, der die Gäste in sieben Minuten von Lana auf 1500 m Meereshöhe bringt. An einen Ort voller Kraft, an dem die Natur noch in Einklang mit sich selbst leben darf. Einfach nur Stille und Natur. Und ein traumhafter Blick auf das weite Etschtal zu Füßen, sowie auf die fernen Dolomiten und die umliegende Bergwelt. Viele interpretieren das vigilius mountain resort als liegenden Baumstamm, der sich so selbstverständlich in die Landschaft einfügt, als hätte er schon immer da gelegen. Mit Behutsamkeit und Respekt hat Architekt Matteo Thun die große Aufgabe nach dem klaren Prinzip «eco not ego» gelöst. Das 5 Sterne Hotel sollte zu einem Refugium werden, in dem sich die Natur – und nicht der Mensch als „Erschaffer" verwirklicht. Holz und großflächiges Glas sind die Bauelemente dieses ersten Klimahaus-A-Hotels in Italien, in dem das Außen und das Innen gelungen ineinanderfließen. Eine angenehme Symbiose aus modernem Design und Behaglichkeit; ein nachhaltiges Architekturjuwel, das die Weisheit der Natur ebenso respektiert wie die Sehnsüchte der Menschen, die hierherkommen.

Einfach nachhaltig. Das vigilius mountain resort zelebriert die *Philosophie* der Natur.

Mountain Resort



Manche Gäste sind auf der Suche nach einer verlorenen Zeit, in der sie ihre Aufmerksamkeit auf Dinge richten wollen, die ihnen wirklich wichtig sind – und nicht zuletzt auf ihre eigenen, vielleicht verborgenen Wünsche. Manche wiederum sehnen sich nach einer Leichtigkeit, die sie nur mehr aus Erinnerungen kennen. Nach einer Ruhe und Gelassenheit, dem nichts Müssen, alles Können, dem köstlichen Gefühl von Freiheit und Fernsicht aufs Leben. So ist das vigilius mountain resort jedem seine Insel in den Bergen. Denn alles Unwichtige bleibt im Tal. Das Leben kann so herrlich einfach sein. Am Ort der gelebten Einfachheit, die sich im Design, aber auch in den Menschen, die hier arbeiten, widerspiegelt, treffen rund 40 Mitarbeiter aus unterschiedlichsten Nationen aufeinander, um jeden Tag ganz persönliche Gastgeber zu sein. Die vielfältigen Angebote verfolgen eine gemeinsame Leitidee: Einfach: Eintauchen, Entspannen, Bewegen, Abschalten und Genießen, damit der Aufenthalt im vigilius für jeden Gast zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Die Küche des vigilius mountain resort ist Filippo Zoncatos Reich. In seinem „Restaurant 1500“ und der „Stube ida“ spannt er mit seiner „Brigade“ enthusiastischer Köche einen kulinarischen Bogen über den gesamten Alpenraum, verliert aber auch seine



Einfach weltgewandt. Im Bergrefugium oberhalb Lana stehen Genuss, *Kunst*, *Kultur* und *Natur* im Vordergrund.







Einfach Gutes genießen.
Im Panoramarestaurant 1500
mit *himmlischen Aussichten* auf
Lana und Meran.

Heimat nicht aus den Augen. Denn schon als Kind verbrachte der junge Chefkoch viel Zeit bei seinem Onkel in der Trattoria „Al Volto“ in Longare im Veneto und begeisterte sich früh fürs Kochen. Später folgten Stationen in London, Modena, Venedig, Colle Val D’Elsa und Sardinien, bis ihn seine Reise 2016 ins vigilius führte. Die „materia prima“, die Zutaten, holt sich der Gewinner des renommierten Godio-Preises des Meraner Wine Fesitvals zu gut 80 Prozent aus Südtirol: Saibling aus dem benachbarten St. Leonhard in Passeier, Lamm aus dem Ultental und Obst- und Gemüseraritäten von lokalen Bauern. Zoncatos oberstes Bestreben beim Kochen ist die Authentizität, also die Erhaltung des ureigenen Geschmacks der Produkte. „semplicità“, Einfachheit, nennt er das.









Einfach träumen. Wer hier herkommt, sucht das *zu-sich-Kommen*.



So kocht er beispielsweise ein Risotto nur mit Wasser und Salz, damit sich der eigentliche Reisgeschmack voll entfalten kann. Außerdem vertritt er die „Zero Waste"-Philosophie: Aus Gemüseschalen wird Brühe gekocht, aus Krustentierüberbleibseln eine schmackhaft Bisque.

Neben der Kulinarik werden auch die anderen „Energiequellen" des Hauses von den Gästen rege genutzt.
Am Endlospool Panta Rhei verschwimmt die Grenze zwischen Drinnen und Draußen: eine bezaubernde Illusion, bei der durch die großflächige Panoramaverglasung die nahen Lärchen und fernen Dolomiten ins Wasser fließen. Einen inspirierenden Weitblick auf den markanten Horizont der Dolomiten kann man draußen auf der piazza Terrasse genießen. Die finnische Sauna und das Dampfbad empfehlen sich für wohlige Wärme, und im Spa verwenden einfühlsame Hände in wohltuender Stille ausschließlich Pflegelinien aus den hochwertigsten Schätzen der











Natur. Apropos: Aus den Vigiljocher Bergquellen sprudelt lebendiges naturreines Wasser. Dieser kristallklare Naturschatz fließt durch alle Leitungen im vigilius mountain resort: Im Endlospool, auch im Whirlpool, unter der Dusche, beim Zähneputzen und natürlich beim einfachen Trinken kommt man in den Genuss der reinen Vigiljocher Wasser, die aus reichen Quellen an die Oberfläche tritt. Das «move & explore Programm» sorgt für ein abwechslungsreiches Aktiv-Programm mit Fitnessboxen, Bogenschießen, Stabilisations-Übungen, Tai Chi, den Fünf Tibetern und vieles mehr. Durch Kraft aus Bewegung werden im Fitnessraum, beim Sportprogramm oder mit persönlichem Sport Guide Körper und Geist in Balance gebracht.

Das vigilius mountain resort verzichtet bewusst auf Fernsehgeräte und WLAN in den Zimmern und Suiten und kaum jemand fragt je danach. Wenn der Abend naht, färbt sich der Himmel tief blauviolett und lässt die Silhouetten der uralten knorrigen Lärchen in fast zärtlich gespenstischem Licht erscheinen. Im Mondlicht sind die scharf gezeichneten Konturen der weißen Riesen der Dolomiten besonders gut zu sehen. Im Bett liegen wie mitten in der Natur, nur

Einfach eintauchen
und bei sich sein.







Einfach entspannen. Eine bezaubernde Illusion: Im *Endlospool* verschwimmt die Grenze zwischen *Drinnen* und *Draußen*.

großflächige Glasfronten schützen vor den Wetterlaunen im Gebirge. Fast zu schade, um die Augen zu schließen. Vielleicht ist das vigilius mountain resort auch darum kein Hotel der Frühaufsteher. Meistens erst spät am Morgen erscheinen vigilius-Gäste ausgeschlafen und fröhlich im Restaurant zum Frühstück.

Dass im vigilius mountain resort die Gastgeber und MitarbeiterInnen ihre Aufgabe lieben, zeigt sich insbesondere in der Achtsamkeit gegenüber noch so kleinen Details und in einer Gastfreundschaft, die ehrlich ist und von Herzen kommt. Ganz nach dem Motto „Sich treu bleiben, sein wahres Ich zeigen, trotzdem aber offen sein und mit der Zeit gehen" bietet das vigilius mountain resort Reisenden einen Ort, der die individuellen Ansprüche und Bedürfnisse nach Ruhe, Natur, Kultur und gehobener Kulinarik in Vollendung erfüllt. – GS







Eine Insel auf dem Berg.
Das *vigilius mountain resort*
in Südtirol.

VIGILIUS MOUNTAIN RESORT

39011 Lana, Südtirol
Pawigl 43, Vigiljoch
+39 0473 556600
vigilius.it

Private Luxury Chalet

EIN TRAUM VON EINEM CHALET





Private Luxury Chalet

Mitten in der eindrücklichen Bergwelt der Dolomiten und der anregenden Natur des Südtiroler Pustertals setzt ein Fünf-Suiten-Chalet mit privaten Pools, exklusivem Wellness-Bereich und eigener Reithalle neue Masstäbe. Das 2018 eröffnete Purmontes Private Luxury Chalet ist ein lupenreiner Hideaway. Erholung auf höchstem Niveau und absolute Exklusivität gehen Hand in Hand mit einem unvergleichlichen Naturerlebnis.





Purmontes steht für ein einmaliges Konzept, in dem Mensch und Natur zu einem *harmonischen Ganzen* verschmelzen.

Private Luxury Chalet



Wer raus aus dem engen und überladenen Alltag will und ein paar unbeschwerte Tage mit viel Raum, Freiheit und exzellenten Verwöhnservice geniessen möchte, kann in St. Lorenzen fündig werden. Auf 860 Meter Höhe und nur etwa 250 Meter vom Partnerhotel Lanerhof entfernt hat die Hotelier-Familie Winkler eine Urlaubs-Oase in einer neuen Dimension verwirklicht. Im Purmontes ist Modernes mit Traditionellem und Vertrautem verbunden. Jede der fünf Luxus-Chalet-Suiten ist mit ein oder zwei Schlafzimmern, Wohnzimmer, ein oder zwei Badezimmern, Terrasse, Whirlpool sowie einem privaten Pool (ganzjährig beheizt) ausgestattet. Die zeitgemäße, aber trotzdem zeitlose Architektur zaubert mit riesigen Glasfronten die Natur ins Innere und lädt dazu ein, den Blick nach draußen über die sanfte Landschaft des Pustertals schweifen zu lassen. Im Innern Designambiente auf höchstem Niveau: dunkelgraue Wände, heimelige Holzvertäfelungen, grosse bodentiefe Glasflächen, hochwertiges Interieur-Design, Leinensofas und schöne Blumen. Das moderne und ebenso ursprüngliche Design des Chalet Purmontes aus naturbelassener Lärche, Stein und Sichtbeton präsentiert sich als geglückte Fusion von erstklassigem, zeitgenössischem Design und alpiner Tradition. Es ist ein extravaganter Rückzugsort in ruhiger Lage, kombiniert mit Service auf höchstem Niveau.

Rundum glücklich in den Bergen Südtirols. Morgens, nach einem Sprung in das erfrischende Nass des

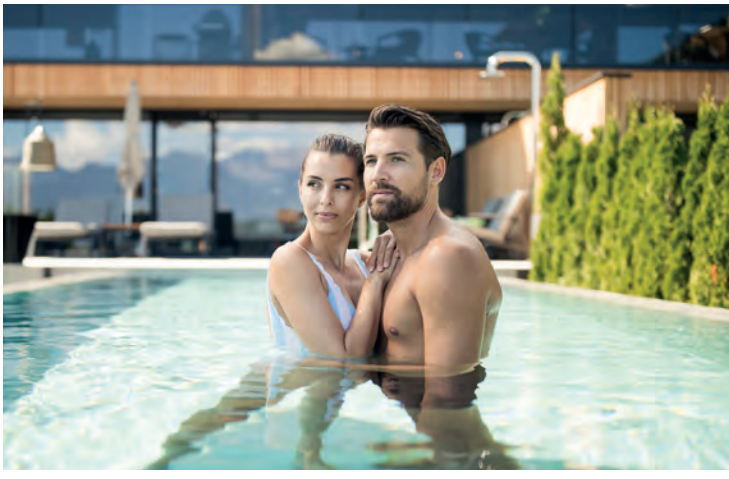




Privatpools, wartet ein reichhaltiges Frühstück mit traumhaften Ausblicken in der Purmontes Living Lounge, wo die Gäste auch zu Mittag aus einer kleinen Auswahl an köstlichen Speisen à la Carte wählen können. Alle Speisen – feine Kompositionen aus regionalen Spezialitäten, frischen Kräutern und mediterranen Köstlichkeiten aus der italienischen Küche – werden vom Chalet-Koch zubereitet. Der Nachmittag wird mit Snacks und hausgemachten Kuchen versüßt. Abends gibt es ein erlesenes Menü in der Lounge. Die Living Lounge ist quasi der Ort für entspannte Begegnungen. Hier sorgen obendrein eine Bibliothek, der gehobene Barservice sowie ein Billardtisch für stilvolle Unterhaltung. Wer sich zwischendurch den absoluten Rückzug wünscht, der kann alle Mahlzeiten in der eigenen Suite aufgetafelt bekommen.

Wellness de Luxe und Natur pur. Die Wellnessanlage des Chalets befindet sich in der obersten Etage. Im Loft Spa des Purmontes ist man dem Himmel so nah wie noch nie. Dort geniessen die Gäste eine traumhafte Aussicht mit privatem Zugang zu Sky Relax Pool, verglaster finnischer Sauna und Dampfbad, Panorama-Ruheraum mit Heubetten und Bewegungs- und Massageraum.

Das Glück dieser Erde liegt auf dem Rücken der Pferde, sagt man bekanntlich. In unmittelbarer Nähe des Chalets Purmontes befindet sich ein moderner, 20 mal 40 Meter große Reitplatz, auf dem auch





Alle Speisen – *feine Kompositionen* aus regionalen Spezialitäten, frischen Kräutern und mediterranen Köstlichkeiten – werdem vom Chalet-Koch zubereitet

private Reitstunden gebucht werden können. Und wer möchte, kann auch gleich das eigene Pferd ins Purmontes mitbringen. In den Gastpferde-Boxen mit Paddock wird für das Wohl dieser Vierbeiner rundum gesorgt. Dem Reiterglück steht also nichts im Wege. Im Gegenteil: mit der diplomierten Reitlehrerin Judith können grandiose Ausritte durch das sagenhaft schöne Pustertal unternommen werden. Sie ist für die gesamte Reitanlage verantwortlich und staatlich geprüfte Reitlehrerin und Wanderreitführerin und besitzt die österreichische Fahrprüfung in Bronze. Außerdem ist Sie eine erfolgreiche Züchterin und Trainerin im Galopprennsport.

Privat, aber nicht alleine. Trotz der exklusiven Lage und der edlen Privatatmosphäre wird man in den Suiten des Chalets keinesfalls alleine gelassen, denn das Wellnesshotel Lanerhof liegt nur wenige Minuten entfernt. So können Chaletgäste auf Wunsch auch am erstklassigen Aktivprogramm des Hotels teilnehmen. Für sportliche Individualisten steht neben den kostenlosen Leih-E-Bikes ein privater Bikeguide zur Verfügung, der die Sportler zu individuellen und traumhaften Touren in der Region begleitet. Für Bergfexe stehen fünf geführte Wandertouren pro Woche inklusive Shuttlebus und persönlicher Wanderberatung auf dem Plan. Und, last but not least, Golfer schlagen im Golfclub Pustertal mit 100 Prozent Greenfee-Ermäßigung ab – das einmalige Panorama ist inklusive.

Gäste, die sich und ihrer Familie im Urlaub etwas Besonderes gönnen möchten, können sich im Private Luxury Chalet Purmontes ganz auf sich konzentrieren und entdecken mitten in der Natur des Südtiroler Pustertals die wahre Bedeutung von Luxus: Raum zur individuellen Entfaltung und genug Zeit für sich und seine Liebsten. – GS



Alpin-Mediterrane Küche sorgt für *Genussmomente*



Private Luxury Chalet



Purmontes Loft Spa für himmlische Erholungsmomente mit *grandioser Aussicht*, Sky Relax Pool,
verglaster finnischer Sauna, Dampfbad, Heubetten und Schwebeliegen.

Fünf außergewöhnliche *Luxus-Chalet-Suiten*, alle mit eigenem, privaten, ganzjährig beheizten Pool.









PRIVATE LUXURY CHALET
PURMONTES

39030 St. Lorenzen, Südtirol
Montal 47 a
+39 0474 403 133
winklerhotels.com

Luxus Resort



ST. MARTIN BEI MERAN

SÜDTIROLER BERGE ODER DOLCE VITA AM GARDASEE



Umgeben von einer traumhaften Bergkulisse im Passeiertal in Südtirol oder vom mediterranen Flair mit Olivenbäumen am Gardasee, in den Quellenhof Luxury Resorts erwartet den Gast ein außergewöhnliches Urlaubsparadies. Gourmet-, Wellness-, Familien-, Golf- oder Aktivurlaub, oder alles zusammen, kann man in beiden Häusern in einem exklusiven Ambiente genießen.





Elegante und *weitläufige* Hotellobby – hier wird den Gästen jeder Wunsch von den Augen gelesen. (Bild oben) Sky Restaurant Teppanyaki – *Japanische Kochkunst* vom Feinsten





Luxus Resort



Feinste *Genussmomente* in der *Quellenhof Gourmetstube 1897.*

Das Mutterhaus, das Quellenhof Luxury Resort Passeier liegt im wunderschönen Passeiertal in Südtirol, knapp 15 Autominuten von Meran entfernt. Ursprünglich ein kleines Gasthaus mit einigen Fremdenzimmern ist der Quellenhof unter der Führung der Familie Dorfer zu einem der größten und exklusivsten Ferienresorts in den Alpen herangewachsen. In insgesamt fünf Gebäudekomplexen laden schöne kuschelige Doppelzimmer, elegante Suiten und exklusive Chalets zum Wohlfühlen ein. Seit März 2019 empfängt nun in Lazise, am wunderschönen Gardasee, das neue Resort der Familie Dorfer seine Gäste. Mit dem Quellenhof Luxury Resort Lazise erfüllt sich Familie Dorfer einen lang gehegten Traum, am Gardasee ein exklusives, modernes Haus zu schaffen. Die Urlaubsgäste brauchen also nur das Reiseziel auszuwählen und die Quellenhof Luxury Resorts kümmern sich um alles andere.

Wer diese Wohlfühlmomente mit den alpinen Landschaften und Städten in Einklang bringen möchte, kann keine bessere Wahl treffen als das Resort in St. Martin in Passeier in Südtirol. Umgeben



Relaxmomente der besonderen Art im *Bella Vista Chalet* mit Privatterrasse mit traumhaften Ausblick in die *Passeirer Bergwelt*.

von Bergen, Wiesen und Wäldern können die Gäste des Quellenhof Luxury Resort Passeier den mehr als 10.000 m² großen Wellnessbereich genießen, und dabei Abschalten, entspannen, ins Schwitzen kommen – und aufs Angenehmste neue Energie und Frische tanken. Dazu stehen im Sport & Wellnessbereich des Quellenhof Resorts vielfältige Angebote und insgesamt 22 Saunen zur Verfügung. In jeder Sauna und jedem Dampfbad im Quellenhof genießt der Gast in harmonischem Ambiente Entspannung. Apropos Gesundheit: Im Quellenhof Resort Passeier steht den Gästen außerdem das hauseigene Medical Center Quellenhof zur Verfügung. Unter der Leitung von Dr. Christian M. Raffeiner hat sich das Medical Center Quellenhof in den vergangenen Jahren zu einem führenden medizinischen Kompetenzzentrum in Südtirol entwickelt.

In beiden Häusern wird das Thema „Anspannen – Entspannen" ganz großgeschrieben. Zu einer ganzheitlichen Erholung gehören neben Momenten der Entspannung auch aktive Elemente. Ein umfang-





Sky Chalet – das exklusivste aller Chalets mit *Blick in die Sterne*, vom Bett aus oder auch von der suite-eigenen *Sternwarte*.

reiches Sport- und Aktivangebot findet sich in beiden Häusern wird. Personal Trainer kümmern sich in top ausgestatteten Fitness- und Bewegungsräumen um das richtige Training der Gäste. Zahlreiche Zusatzangebote runden das Leistungsspektrum ab: Golf mit eigener Golfschule und Golfplatz, 7 Tennisplätze, ein Padel-Tennisplatz, eigener Reitstall mit 20 Pferden, über 100 Top-Bikes von Cube, E-bikes und einen neuen Bike Park, Wandern, Nordic Walken, Laufen, Indoor-Einheiten wie Yoga, Qigong, und vieles vieles mehr. Nicht umsonst wird das Quellenhof Luxury Resort Passeier als das größte Wellness und Sport Resort in den Alpen beschrieben.

Beide Resorts bestechen auch durch ihr ausgezeichnetes kulinarisches Angebot. Neben der klassischen Gourmet-Halbpension – reichhaltiges Frühstück vom Buffet, abends ein 6 Gang Wahlmenü - bietet z.B. das Quellenhof Luxury Resort Passeier seinen Gästen in zwei weiteren Restaurants, der „Quellenhof Gourmetstube 1897“ und dem Sky Restaurant „Teppanyaki“ (japanische Küche), Kochkunst vom Feinsten!

Logiert werden kann im Quellenhof Luxury Resort Passeier in kuscheligen Doppelzimmern, luxuriösen Suiten oder aber auch exklusiven Chalets. Highlight ist das 320 m² große exklusive Sky Chalet, mit eigenem Infinity Pool mit Gegenstromanlage, Whirlpool, Außensauna und Fitnessraum. i-Tüpfelchen für den romantischen Moment zu zweit: das steuerbare Sky-Glasdach, um zusammen in die Sterne zu blicken. Einen Aufenthalt in Quellenhof Luxury Resort Passeier bedeutet, sich Augenblicken der Entspannung und des totalen Wohlbefindens zu widmen. Ein einmaliges Erlebnis, wäre da nicht noch das Quellenhof Luxury Resort Lazise am Gardasee…



Infinity-Sportpool (25m) mit *Zeitmessung* und traumhaftem *Blick in die Berge*.









Traumhafte private Sonnenterrasse im *Wald-Chalet* mit eigener Sauna und Whirlpool. (Bild oben) Wunderschöner *Naturbade-teich* im natureSAUNA-Bereich im Hotel Chalet *Das Alpenschlössel*.



QUELLENHOF LUXURY RESORT PASSEIER

39010 St. Martin bei Meran, Südtirol
Pseirerstraße 47
+39 0473 645474
quellenhof.it



Quellenhof Luxury Resort Lazise, traumhafter *Sportpool* eingebettet in eine *mediterrane Gartenwelt*.











In idyllischer Hanglage oberhalb des kleinen Städtchens Lazise, nur wenige Minuten vom weitläufigen Süd-Ostufer des Gardasees entfernt, liegt das Quellenhof Luxury Resort Lazise. Außergewöhn-liches Design, moderne Architektur und zuvorkommender Service laden zum Bleiben ein. Nicht umsonst stehen der Gast, sein Wohlbefinden und seine Schönheit in diesem Haus im Mittelpunkt.

Chices Design und *edle Materialen* zieren das Foyer im Quellenhof Resort in Lazise. (Bild oben) Restaurant mit Cabrio-Dach mit *atemberaubenden Blick* auf den Gardasee.

In der stylischen Bar kredenzt *Barchef Mario* Cocktails der besonderen Art.



Das Quellenhof Luxury Resort Lazise ist der perfekte Ort für diejenigen, die für Körper und Geist in einer Landschaft von Olivenbäumen, Zypressen, Palmen und Pinienwäldern Erholung suchen. Vom Skypool oder Panorama-Restaurant mit Cabrio-Dach eröffnet sich den Gästen ein atemberaubender Blick auf den Gardasee. Die ruhige Kraft des bis zu 350 Meter tiefen Wassers des Gardasees ist überall spürbar und verwandelt das Gebiet in einen Ort der Energie, an dem man Ruhe findet, um neue Energie zu tanken. Die Sauna-, Ruhe- und Schwimmbereiche sind, um sowohl die Bedürfnisse der Ruhesuchenden aber auch der Familien erfüllen zu können, in „adults only“ und Familienbereiche getrennt. Auf 2.000 m² werden den Gästen Wellness & SPA der Extraklasse geboten. Neben zahlreichen Saunen und Ruhebereichen stehen auch eine Vielzahl an Behandlungsräumen, ein Private Spa Suite und ein Friseur zur Verfügung. Vom ganzjährig beheizten Skypool (Adults-only-Bereich, 21m) aus genießt man ebenfalls einen wundervollen Blick auf den Garda-



see. Im Sportpool mit Indoor-Einstieg (ganzjährig beheizt, 25m), im Kinderbecken mit 2 Rutschen und im Naturbadesee mit direktem Zugang zur traumhaften Gartenanlage können Gäste an heißen Tagen Abkühlung finden..

Ein Aufenthalt im Quellenhof Luxury Resort Lazise bedeutet auch Genuss-Urlaub mit erlesenen Weinen und exquisiter Kulinarik. Auf der Tagesordnung stehen traditionelle italienische Küche. Frische Ideen. Beste Zutaten. Faszination für die Vielfalt an Kräutern und Gewürzen. Freude am genussvollen Leben. Und perfekte Kochkunst. Das Erfolgsrezept, mit dem das Haus ihre Gäste begeistern möchte.

Logieren können Gäste im Quellenhof Luxus Resort Lazise sowohl in luxuriösen Suiten als auch in exklusiven Penthouse Villen mit privatem Infinity Pool, Sauna und Whirlpool. Die Harmonie von geschmackvollen Farben, ansprechendem Design,



hochwertiger Ausstattung und ausgesuchten Details machen den Quellenhof so unverwechselbar zur exklusiven Residenz am Gardasee. Lifestyle pur den man in einem gemütlichen Rückzugsort im 5-Sterne-Luxus Quellenhof Luxury Resort Lazise geniessen kann.

Aber auch außerhalb des Quellenhof wird den Gästen einiges geboten: Zu entdecken gibt es elf



Sky-Pool (21m) mit Blick auf das Städtchen *Lazise* und den *Gardasee* – *magische Sonnenuntergänge* vorprogrammiert.

Golfplätze in der Umgebung. Man kann sich auch den Wind bei einer Bootstour auf dem Gardasee um die Ohren wehen lassen, oder einen Abstecher ins nur 26 km entfernte Verona unternehmen, oder sich ganz einfach ein E-Bike leihen und die Umgebung auf eigene Faust erkunden. Das mittelalterliche Städtchen Lazise erreicht man sogar in 10 Minuten zu Fuß, bei einem gemütlichen Spaziergang entlang der Uferpromenade. – GS



Naturbadeteich, umgeben von Palmen und weißem Sandstrand – *Karibik-Feeling* pur!



Für einen *entspannten Schlaf* – alle Suiten ziert ein nächtlich leuchtender *Sternenhimmel*.





Die Suiten *al Lago* haben einen direkten Zugang zum Naturbadeteich.



QUELLENHOF LUXURY RESORT LAZISE

37017 Lazise, Verona, Italien
Via del Terminon 19
+39 245 8531000
quellenhof-lazise.it

SKULPTURALES MEISTERSTÜCK

Finn Juhl zählte zu den besten der besten Designer während des goldenen Zeitalters des dänischen Designs. Seine undogmatische Interpretation des Funktionalismus, gepaart mit einer organischen und skulpturalen Ausdrucksweise, war in Dänemark zu dieser Zeit eher unbekannt. Diese Ausdrucksweise wurde stark von Finn Juhl's Interesse an zeitgenössischen internationalen Künstlern wie z.B. Alexander Calder, Henry Moore und dem dänischen Bildhauer Eric Thommesen beeinflusst. Darüber hinaus war sein Interesse an fremden Kulturen wie afrikanischer Kunst und altägyptischen Möbeln in seinem Entwurf deutlich sichtbar.

Eines Morgens im Frühjahr 1949 legte der Architekt Finn Juhl ein Stück Papier auf sein Zeichenbrett und zeichnete vier vertikale Linien mit „etwas" dazwischen. Er hatte keine Ahnung, dass er sich gerade auf den Weg gemacht hatte, eines der berühmtesten und kultigsten Stücke des dänischen Möbeldesigns aller Zeiten zu schaffen. Den Chieftain Chair.

Dieser legendäre Stuhl ist eines der absoluten Meisterwerke von Finn Juhl, und repräsentiert den Höhepunkt seiner Karriere als Möbeldesigner. Bei seiner Einführung im Jahr 1949 markierte der Chieftain Chair eine Erneuerung der dänischen Möbeldesign-Tradition. Heute wird er als einer der wichtigsten Vertreter der dänischen modernen Bewegung angesehen. Aus diesem Grund wird Finn Juhl oft als Vater der dänischen Moderne angesehen. Inspiriert von moderner Kunst befreite sich der Chieftain Chair mit seinen organischen Formen vom traditionellen dänischen Möbeldesign und einem strengen Funktionalismus in Form, Konstruktion und Material. 2012 gewann der Chieftain Chair den Danish Design Award, Classic. Die Jury sagte in ihrer Ausführung: „Heute ist der Chieftain Chair eine Inspiration für eine neue Generation von Möbeldesignern und ein Beweis dafür, dass die Beachtung von Qualität, internationaler Kaliber und der Wille, sich von der Tradition zu lösen, den Weg ebnen kann, als Designer etwas zu bewirken." – RW



70 Jahre Avantgarde, der *kraftvolle* und *sinnliche Chieftain Chair.*



Der CHIEFTAIN CHAIR wurde 1949 eingeführt. Das *absolute Meisterwerk* des Designer *Finn Juhl* – dem Vater der dänischen Moderne.

Selected by *Robert Wohlgemuth*

Neben dem beeindruckenden *Chieftain Chair* stellten *Finn Juhl* und der Tischler *Niels Vodder* 1949 auch das *Chieftain Sofa* vor. Während der *Chieftain Chair* sofort in Produktion ging, gab es, soweit bekannt, nur eine einzige Ausgabe des *Chieftain Sofas*. Im Designmuseum Danmark in Kopenhagen, wo ursprünglich die Gildenausstellung stattfand, ist das Sofa immer noch Teil der ständigen Sammlung moderner dänischer Möbel des Museums.





HOUSE OF FINN JUHL
SHOWROOM & OFFICE

1265 Kopenhagen, Dänemark
Frederiksgade 1
+45 29 24 96 11
finnjuhl.com

VOM WIENER HANDWERKSBETRIEB ZUM INTERNATIONALEN LUXUSPRODUZENTEN



Die Wiener Silber Manufactur blickt auf eine fast 140-jährige Firmengeschichte zurück. Um 1900 blies ein frischer Wind durch die bürgerlichen Salons: Künstler wie Josef Hoffmann propagierten schmuckloses, aber funktionelles Design.





Zaha Hadid geht an die Grenzen der *Silberschmiedekunst*, wenn sie einer Vase die Spannung eines ausbrechenden Vulkans verleiht. *VESU* entstand 2014 als eines der letzten Designs der *großen irakisch-britischen Architektin*.

Mit ihrem handwerklichen Können entwickelten die Silberschmiede der Manufaktur mit den Meistern des neuen Stils wegweisendes Wiener Design. In ihrem Archiv bewahrt die Wiener Silber Manufactur über 11.000 Originalentwürfe dieser Kooperation.

Rund ein Jahrhundert später machte ein neuer Eigentümer einen Relaunch mit Mut, Weitblick und beträchtlichen finanziellen Mitteln möglich. Georg Stradiot vereint die Liebe zu Handwerk und Design mit dem erforderlichen Unternehmergeist. Heute, als eine der letzten Silberschmiedewerkstätten setzt die Wiener Silber Manufactur die Tradition der Wiener Werkstätte konsequent fort und bildet die neue Generation der Silberschmiedemeister aus. Jahr für Jahr entwickeln die Silberschmiede in enger Zusammenarbeit mit renommierten Künstlern und







Einer der Helden der *Wiener Moderne* war auch einer der prägenden Ideengeber der Silbermanufaktur: *Otto Prutscher* blieb jahrzehntelang mit dem Unternehmen verbunden und entwarf Ikonen des *Wiener Designs*, zum Beispiel das *teilvergoldete Kürbisservice*.

Designern, darunter internationale Größen wie Zaha Hadid, Erwin Wurm oder Wolfang Joop, aber auch junge aufstrebende Talente wie Alexandre Echasseriau, Charlotte Talbot oder Tomás Alonso, innovative Tafelobjekte aus Silber. Mit großer Leidenschaft loten sie die Materialgrenzen des Silbers aus und erproben neue Techniken, um die mitunter kühnen, außergewöhnlichen Designentwürfe zu realisieren. Jeder Gegenstand verkörpert die Fusion von Handwerk und Design auf höchstem Niveau.

Neben der Entwicklung neuer Produkte und der Neuauflage der Designklassiker auf Basis der Originalentwürfe aus dem Archiv ist die Wiener Silber Manufactur auch der Reparatur und Pflege von altem Silberbestand verpflichtet. Die Silberschmiede



Ein silbernes *Bergmassiv* als Champagnerkühler:
Alexandre Echasseriau entwickelte aus seiner Begeisterung für die Alpen einen ultimativen Luxusgegenstand.
Die *handgeschmiedete Skulptur* birgt in sich das kühlende Eis, das beim Schmelzen
einen Bergsee entstehen lässt.

restaurieren beschädigtes Besteck, defekte Korpusware und bauen fehlende Besteckteile nach, damit das alte Familiensilber wieder vollständig und in neuem Glanz erstrahlen kann. Die Manufaktur bietet ein individuelles Kundenservice. Dazu gehört die Betreuung von Hochzeitslisten und die Anfertigung von Silberwaren nach Maß. Jedes Produkt wird in perfekter Handarbeit aus hochwertigem Silber hergestellt. Diese Qualität ist spülmaschinenfest und bestens für den Alltagsgebrauch geeignet – und garantiert somit ein Maximum an Materialwert und Beständigkeit. Dank dieser Qualität und dank der einzigartigen Verbindung von meisterhaftem Handwerk und anspruchsvollem Design hat es die Wiener Silber Manufactur zu internationaler Anerkennung gebracht.

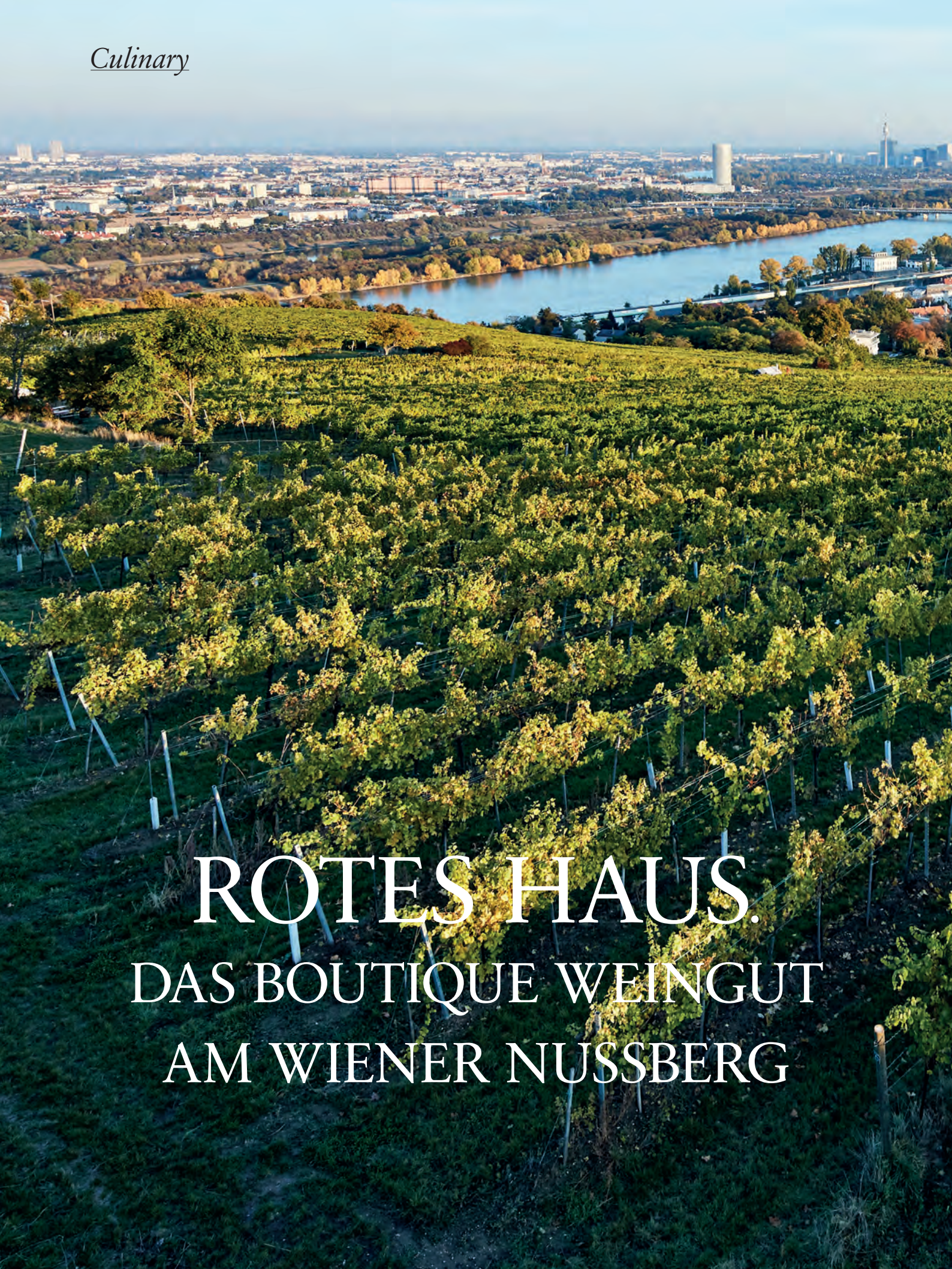


1902 bekam *Kolo Moser* den Auftrag, für *Gustav Mahler's* junge Ehefrau *Alma* ein kostbares Weihnachtsgeschenk zu entwerfen. Die Kassette, auf der rote Korallen die *starken Gefühle* des Schenkenden versiegeln, ist eine der berührendsten Liebesgaben.



WIENER SILBER MANUFACTUR

1010 Wien, Österreich
Spiegelgasse 14
+43 1 513 0500
shop@wienersilbermanufactur.com
wienersilbermanufactur.com



ROTES HAUS.
DAS BOUTIQUE WEINGUT AM WIENER NUSSBERG



Bedächtig blickt das Rote Haus auf die Stadt Wien: Dieses idyllische Domizil gibt dem Weingut seinen Namen und ziert die bezaubernde Rebenlandschaft auf dem einzigartigen Nussberg. Einst diente das Haus als Unterkunft für Weingartenarbeiter. Indessen ist es ein Ort, an dem Freunde des Hauses gerne bei einem Glas Wein verweilen.



Das Rote Haus und die berühmte Wiener Toplage Nussberg bilden eine Einheit. Zahlreiche Einzellagen formen ein buntes Landschaftsbild und verlangen vom Winzer aufwändige Handarbeit. Charakteristisch für das signifikante Terroir sind die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Sie unterstützen die wichtige Aromenbildung in der Traube.

Fruchtig-würzige Noten, straffer, mineralischer Ausdruck – der Wiener Gemischte Satz vom Roten Haus. Dieses Wiener Juwel wird hier in den verschiedensten Ausprägungen mit großer Hingabe gepflegt und als äußerst langlebige Variante im großen Holzfass ausgebaut. Hier vereinen sich im Weingarten Grauburgunder, Weissburgunder, Chardonnay, Neuburger und Traminer.



Ried Langteufel-
Nussberg *1 ÖTW*
Wiener Gemischter
Satz *2018 DAC*



Eigentümer *Hans Schmid*

Die ideale Ergänzung des Sortiments stellen Grüner Veltliner und der im Barrique gereifte Chardonnay dar. Sie alle überzeugen durch eine feine, burgundische Anmutung.

Seit 2017 ist das Weingut Mitglied der Österreichischen Traditionsweingüter und vinifiziert äußerst langlebige Weine aus den Ersten Lagen, Langteufel und Preussen.

Das bezaubernde Rote Haus, die sagenhafte Edellage Nussberg, der himmlische Ausblick – all das weckte Begeisterung bei Hans Schmid. Hier hat er seine Idee geboren, hier seinen Traum verwirklicht, großartigen Wiener Wein zu keltern. Er erwarb das Kleinod am Hang der bedeutenden Riede samt den umliegenden Rebflächen. Die erstklassigen Weine vom Roten Haus sind Ausdruck dieser tiefen Leidenschaft und des großen Idealismus.

ROTES HAUS AM NUSSBERG

1190 Wien, Österreich
Eroicagasse 4
+43 133 60197
rotes-haus.at

Zum Schwarzen Kameel und Weingut Mayer am Pfarrplatz. Wenn zwei Wiener Traditionshäuser eine Sache machen.

Die Geschichte des Weinguts Mayer am Pfarrplatz geht auf das Jahr 1683 zurück. Bekannt und berühmt ist das Weingut für seinen Klassiker, dem „Wiener Gemischten Satz". Einst als einfacher Wein abgetan, nun Stolz der Wiener. Mit dem Jahrgang 2013 erreichte der Wiener Gemischte Satz – den DAC-Status und somit eine geschützte Herkunftsbezeichnung.

Er ist einer der traditionsreichsten Weine Österreichs und ein Stück Identität der Weinstadt Wien. Wie der Wein ist auch die Musik ein unverzichtbarer Bestandteil der Wiener Kultur. Im geschichtsträchtigen Vorstadthaus am Pfarrplatz lebte 1817 Ludwig van Beethoven und arbeitete während seiner Zeit in Heilgenstadt an seiner, Symphonie Nr. 9 Alte Weingärten vor Generationen gepflanzt.

Warme Winde die von der pannonischen Tiefebene heran strömen, kühlendes Klima von Wienerwald und Donau. All diese einzigartigen Faktoren lassen in Wien große Weine gedeihen.

Seit 2017 ist der Wiener Gemischte Satz aus dem Weingut Mayer am Pfarrplatz um eine Geschichte reicher. Er wird exklusiv aus der Ried Weisleiten für das Traditionshaus „Zum Schwarzen Kameel" gekeltert. Die nach Norden geneigte Ried die früher sogar als Weideland genutzt wurde, ist eine der kühlsten Lagen am Wiener Nussberg und lässt dadurch auch in heißen Jahrgängen lebendige Weine entstehen.





Gerhard J. Lobner, Peter Friese und Paul Kiefer

Das Traditionshaus wurde schon 1618 von Johan Baptist Cameel gerändet und beherbergte eine Gewürzkrämerei. Heiteren Sinnes nannte er sie: „Zum Schwarzen Kameel".

Mehr und mehr fand sich im Schwarzen Kameel, Hoflieferant seit 1825, ein sehr anregend gemischtes Publikum zusammen: Noble Leute, die hier der steifen Etikette entfliehen konnten, ohne gar zu sehr unter das Volk zu geraten, achtbare Bürger und ebenso achtbare, wenn auch nicht ganz so gesittete Künstler. Georg Ferdinand Waldmüller griff erst zum Wein und dann zum Skizzenblock, um das längst legendäre Höckertier endlich auch ins Bild zu setzen.

So war es auch Ludwig van Beethoven der während seiner Zeit in Wien gerne in beiden Traditionshäusern verweilte und den lokalen Wein reichlich genoss. Seit zwei Generationen wird nun schon, das im edlen Jugendstil eingereichte Lokal von Familie Friese verlässlich und kontinuierlich geführt.



Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler, Zierfandler und Welschriesling.
In der Nase feine Marillen- und Birnenaromen, am Gaumen feingliedrig und sehr saftig. Der lebendige Säurebogen macht den Wein unglaublich *animierend* und *trinkfreudig*.

ZUM SCHWARZEN KAMEEL

1010 Wien
Bognergasse 5
+43 1533 8125
kameel.at

MORE THAN WINE



Bekanntester Winzer Österreichs, TV-Star, Investor und Business Angel – der Name Hillinger ist gleichbedeutend mit Leo Hillinger, Inhaber eines der größten Top-Weingüter Österreichs. „Die Frucht muss perfekt sein und soll unverändert in die Flasche“, sagt der Kultwinzer. Weil Wein sein Herzblut ist.



Für *Leo Hillinger* selbst ist „*more than wine*“ ein Lebensgefühl – seine Freude, seine Passion.

Ein gutes Produkt verdient ein gutes Marketing, ein schlechtes Produkt verdient einen schnellen Tod ist Leo Hillingers Credo. „Am Anfang hatte ich keine Weingärten und keine Kunden. Ich habe alles gemacht, um meine Marke stark zu machen, habe kein Event ausgelassen und war überall präsent. Wein braucht eine Story und die Story war ich“. Ein Event hier, eine Party da und dazwischen ungezählte TV-Sendungen – Leo Hilliger scheint omnipräsent zu sein. Und es zahlt sich aus, denn was 1990 mit 0,86 Hektar Weingärten begann, ist mittlerweile auf eine Bearbeitungsfläche von 100 Hektar angewachsen. 1967 in Eisenstadt geboren, wuchs Hillinger in Jois auf. Der Weg in den Weinbau schien vorgezeichnet – die Eltern betrieben einen Weinhandel sowie einen Heurigen. Er absolvierte in Deutschland die Ausbildung zum staatlich geprüften Wirtschafter und Weinbaumeister und machte anschließend ein Praktikum in Kalifornien.



Sein Geheimnis: Den Wein zu einem Erlebnis zu machen. 1990 kehrte er nach Österreich zurück – mit neuen Ideen aus der neuen Welt – und stieg in den





Familienbetrieb ein. Im elterlichen Heurigen fanden Weinpräsentationen und -Verkostungen statt, 1997 kaufte er seine ersten Weingärten in Rust und legte damit den Grundstein für den heutigen Top-Betrieb. 2004 errichtete Leo Hillinger seinen neuen Weinkeller in Jois, der bis heute als einer der modernsten in Österreich gilt. Hier brachte er als einer der ersten avantgardistische Architektur mit modernster Kellertechnik und einem Weinerlebnis in Verbindung, das seinesgleichen sucht.

Denn das Weingut ist Weinkeller und Degustationslounge zugleich. Der Blick fällt auf die Barrique-Fässer, in den Verliesen darunter lagert der Wein. Dadurch ist der Weg des Weins für den Genießer stets präsent – vom Blick auf die Weingärten, über die Fässer bis hin zum Wein im Glas. Die Arbeit im Keller ist vor allem von einem geprägt: den Wein werden zu lassen. Ob in einem der 1.200 Barriques, im großen Holzfass oder im 30.000'er Edelstahltank. Jeder Wein soll die Möglichkeit haben, sich ganz nach seinen Ansprüchen zu entfalten. Mit Weinen, die mehr Wind, Wetter, Sonne und Natur haben. Dafür belässt man hier die Traube möglichst lange am Stock. Denn je länger sie Wind, Wetter und der Sonne ausgesetzt ist, desto besser kann sie sich anreichern, reifen und den Jahrgang in sich aufnehmen, den sie Monate und Jahre später im Glas spiegeln wird. „Meine Methoden zeichnen sich durch tiefen Respekt vor der Traube und den Eigenheiten des Bodens sowie den klimatischen Bedingungen aus. Die Frucht muss perfekt sein und soll unverändert in die Flasche." Folgerichtig begann 2010 die Umstellung auf biologisch-organischen Weinbau.

Das Weingut ist nicht nur Weinkellerei, sondern wird in seiner Multifunktionalität auch in Veranstaltungen eingebunden. Kellerführungen mit anschließender Weinverkostung, eine Ausfahrt mit einem historischen Bus oder einem Picknick in





Der *HILL-Picknickkorb* ist reichlich gefüllt mit regionalen Produkten

den Weinbergen, das alles bietet sich vom Weingut aus an. Ein einzigartiger Genuss dabei ist das HILL Picknick draußen in den Weinbergen. Es ist von April bis Oktober buchbar und beinhaltet regionale Speisen, Obst und die besten Tropfen von Leo Hillinger. Für dieses sinnliche Weinerlebnis ist der Picknickkorb mit vielen Köstlichkeiten gepackt und steht am Weingut Hillinger abholbereit. Optional kann der kulinarische Genuss im Freien auch mit einer Kellerführung kombiniert werden.

Um sich das Ja-Wort zu geben für eine Traumhochzeit ist das Weingut Leo Hillinger ebenso die perfekte Location. Hier kann man in stilvollem Ambiente den schönsten Tag im Leben feiern. Abgestimmt auf die individuellen Wünsche plant das Hillinger Eventteam unvergessliche Momente. Von der Trauung im Weingarten bis zum eigenen Etikett auf dem Hillinger Hochzeitswein. – RW



Belebend und prickelnd. Jeder Wein trägt seinen *persönlichen Charakter.*



LEO HILLINGER

7093 Jois, Österreich
Hill 1
+43 2160 8317
leo-hillinger.com

DER ZEHNKÄMPFER UNTER ÖSTERREICHS WINZERN



Lese in der *Ried Tatschler*

Die Weingärten der Familie Kollwentz am Südhang des Leithagebirges zählen zu den ältesten und besten des Landes. Klingende Namen wie Steinzeiler, Point, Setz, Dürr, Steinmühle, Neusatz, Tatschler, Gloria und Katterstein sind das Potential des Weinguts.



Österreichs Top-Winzer *Andi* und *Heidi Kollwentz*

Andi Kollwentz gilt als das Multitalent unter Österreichs Winzern, versteht er es doch wie kein anderer in den unterschiedlichsten Disziplinen zu brillieren. Seine Weine sind, ob Weiß-, Rot- oder Süßwein, stets im Spitzenfeld zu finden.

Er hat das Keltern im Blut, entstammt er doch einer Winzerdynastie. Bereits in 11. Generation bewirtschaftet Andi Kollwentz das Weingut im burgenländischen Großhöflein. Er weiß, was es bedeutet, verwurzelt zu sein: „Das Burgenland ist mein Heimatland. Das ist ein Gefühl. Einzigartig. Nur die Weingärten im Burgund erinnern mich ein wenig an das Leithagebirge. Doch wir haben noch zusätzlich den See." Der Zugang des Winzers ist klassisch. „Die Riede bestimmt die Wahl der Rebe", lautet sein Credo. Aus den Weinbergen am Südhang des Leithagebirges verarbeitet man ausschließlich eigene Trauben. Getreu dem Motto: „Historische Lagen, traditionelles Handwerk, limitierte Produktion." „Die Lese ist das Schönste, das ist der Lohn für die Arbeit. Der Höhepunkt im Jahr des Winzers", sagt er.



Das Weingut und die Stadeln – Ausdruck *typisch burgenländischer* Architektur

Die Weingärten erstrecken sich von 170 bis 325 Meter Seehöhe. In den wärmsten Lagen dominiert der Blaufränkische. Die Rieden Point und Setz, die Crème de la Crème der Großhöfleiner Rotweingärten, sind jene aus welchen die Blaufränkischen für den Topwein des Weinguts Kollwentz, den „Steinzeiler", stammen. Die berühmte Cuvée des Weinguts wird aus 80 Prozent Blaufränkisch mit Zweigelt und Cabernet Sauvignon gekeltert. Ab 200 Meter beginnt dann das Reich des Chardonnay. „Das bedeutet Hanglagen, am Waldrand, die schwierig zu bearbeiten sind. Eine Herausforderung", sagt der Winzer. Doch gerade die Höhenlage und der Kühleffekt der Wälder des Leithagebirges sorgen für die Finesse der Aromen und geschmackliche Intensität, die diesen Weinen zu eigen ist. Die ChardonnayCrus der Familie Kollwentz Gloria, Tatschler, Katterstein und Neusatz gedeihen hier ebenso auf Kalkböden wie der Pinot Noir in der Riede Dürr.

Die wunderbaren Weine des Andi Kollwentz lohnen jedenfalls eine Reise ans Leithagebirge westlich des Neusiedler Sees. Verkostungstermine bieten Genießern Gelegenheit, das Weingut kennenzulernen und die Weine zu probieren. Vielleicht auch den Chardonnay Gloria 2018.



Reife *Chardonnaytrauben*



Alter Blaufränkischstock in der Ried Point



Gewölbekeller im *Weingut Kollwentz*





WEINGUT KOLLWENTZ RÖMERHOF

7051 Großhöflein, Burgenland
Hauptstraße 120
+43 2682 65 15 80
kollwentz.at



LIEBEVOLLES GESAMTKUNSTWERK



Die Südsteiermark ist bekannt für große, herkunftsgeprägte Weine und begehrt für kulinarische Köstlichkeiten. Das Weinland an der Grenze zu Slowenien ist auch eine fantastische Ausflugsregion. Mit ihrem weltberühmten Weingut und den Gästehäusern der Winzarei eröffnet die Familie Tement Ruhesuchenden und Geniessern ein wahres Gesamtkunsterlebnis.



Der liebevoll angelegte Garten dient als *Ruhepol* und *Kraftplatz*.

Als der junge Manfred Tement 1976 den kleinen Weinbaubetrieb auf den Rieden Zieregg und Grassnitzberg übernommen hat, war der gute Ruf von seinem verstorbenen Vater, Josef Tement, das einzige Startkapital. Die Liebe zum Wein, dieser ganz besonderen Region und das Bekenntnis zu bedingungsloser Qualität waren die tragenden Säulen einer stetigen Entwicklung. Grundsätze, welche die Söhne Armin und Stefan Tement im wahrsten Sinne des Wortes in ihrer DNA tragen. Heute bilden die beiden Brüder zusammen mit dem Vater ein äusserst erfolgreiches „Winzer Trio". In gerade mal 60 Jahren ist aus dem kleinen Weinbaubetrieb ein stattliches Familienunternehmen in dritter Generation entstanden, das sich zu den „50 Best Vineyards of the World 2019" zählen darf. Mit Rang 15 liegt Tement im Ranking vor weltbekannten Weingütern wie Antinori, Opus One oder Chateau Smith Haute Lafitte.

Alles eine Frage der Lage. Das Weingut Tement bewirtschaftet in Österreich eine Fläche von rund 80 Hektaren. Und weil die Südsteiermark ein traditionelles Weißweingebiet mit exzellenten Bedingungen ist, fällt im Weingut 95 Prozent der Anbaufläche auf Weißwein. Die bewusste Beschränkung auf die Rebsorten Sauvignon Blanc, Welschriesling, Gelber Muskateller, Weißburgunder und Morillon die in dieser Region besonders gut gedeihen sowie eine optimale Potenzialausschöpfung in den verschiedenen Lagen haben exzellente Weine und Spitzengewächse hervorgebracht. Der Sauvignon Blanc Südsteiermark





Atemberaubende Aussicht auf die Weinberge der Südsteiermark.





Stefan, *Armin* und *Monika*, *Heidi* und *Manfred Tement*

DAC zählt zu den wichtigsten Weinen des Hauses sowie die Ried Zieregg Gewächse, welche von Robert Parker mit 95 bis 100 Punkten geadelt wurden Mit dem EU-Beitritt Sloweniens konnte die Top-Lage Zieregg auch im benachbarten Slowenien bewirtschaftet werden. Die kleinklimatischen Bedingungen der Lage Ciringa (slowenisch für Zieregg) sind ideal für einen langlebigen, authentischen, aber ebenso eleganten und mineralischen Sauvignon Blanc. Als unverwechselbares Zeichen der Herkunft trägt das slowenische Weingut den Namen „Domaine Ciringa“. Der Wein selbst wird seit 2009 unter dem Namen „Fosilni Breg“ („Fossilienberg“) vinifiziert. Der Name Tement steht seit Jahrzehnten für höchste Qualität, Eleganz und Aussage. Der hohe Anspruch entspricht dem Selbstverständnis gegenüber der Natur und dem Prinzip der idealen Wirtschaftsweise. Seit einigen Jahren wird nach den Grundsätzen des biologischen Landbaus gearbeitet und seit der Ernte 2018 ist das Weingut biologisch-organisch zertifiziert.



Wein und ein gutes Leben sind eng miteinander verwandt. Der Schritt vom Winzer zum Gastgeber ist deshalb auch nur ein ganz kleiner. Die Winzarei von der Familie Tement sind Chalets in der Grenzregion Südsteiermark und Slowenien. Alte Winzerhäuser, umfunktioniert zu urig-stilvollen Hideaways für Wein- und Designliebhaber. Von außen sind die Steinhäuser aus dem 18. Jahrhundert noch als frühere Kellerstöckln und Presshäuser erkennbar, drinnen wurde nach sorgfältigen Renovationen auf eine elegante Linie Wert gelegt.

Lage Zieregg: Die sechs verschiedenen Winzerappartments der Lage Zieregg sind elegant, geschmackvoll und mit viel Liebe fürs Detail eingerichtet. Jedes ist für sich ein Unikat. Vom Garten der beiden Häuser aus genießt man einen einzigartigen Blick über die wildromantische Weinlandschaft der Riede Zieregg. Das Weingut Tement und das kleine Wirtshaus „Magnothek“ sind in unmittelbarer Fußnähe erreichbar.







Tement ist mit der Ernte 2018 offiziell als *biologisch-organisches Weingut* zertifiziert



Lage Ciringa Menhard: Die Südsteirische Weinstraße ist dafür bekannt, dass Sie zwei Länder miteinander verbindet: Österreich & Slowenien. Direkt auf der slowenischen Seite der Südsteirischen Weinstraße befindet sich die Winzarei Ciringa Menhard. Hier laden 6 wunderschöne Chalets und 2 romantische Suiten zu unvergesslichen Urlaubstagen ein. Direkt in der Anlage befindet sich ein großzügiger Swimming Pool und ein kleiner SPA Bereich mit Sauna/Sanarium. Mit zwei Familienchalets und einer großzügigen Familiensuite ist die Anlage Ciringa Menhard auch ideal für einen Urlaub mit der gesamten Familie.

Lage Ciringa Stampfer: Die im Sommer 2018 eröffnete Anlage Ciringa Stampfer befindet sich 500 Meter von der Südsteirischen Weinstraße und 1,5 km vom Weingut Tement entfernt. Die auf slowenischer Seite liegende Anlage bietet einen einzigartigen 360 Grad Ausblick auf die umliegenden Weinberge.Die insgesamt 5 Chalets, 2 Suiten, 2 Grand Suiten und das Witscheiner Weinstöckl lassen in ihrer großzügigen Ausstattung keine Wünsche offen. Im atemberau-

benden Infinity Pool schwimmt man „inmitten“ der Weingärten Ciringas und genießt die Ruhe der Natur bei einmaligem Panoramaausblick.

Lage Ciringa Pec: Rund 2 Kilometer vom Weingut Tement entfernt, liegt das idyllische Weinstöckl „Pec“. Umgeben von Weingärten und Blumenwiesen finden Ruhesuchende hier einen Wohlfühlort, der keine Wünsche offen lässt. Das voll ausgestattete Weinstöckl bietet Platz für 2 Erwachsene mit der Option auf 2 Zusatzbetten für Kinder.

Für das leibliche Wohl stehen den Gästen der Winzarei exquisite Möglichkeiten zur Wahl. Selbstversorger finden alles in der Küche, was man für Frühstück und Abendessen braucht, inklusive gut gefüllter Kühlschrank mit hausgemachter Marmelade, Eiern und natürlich Tement-Weinen. Auf Wunsch kann man sich ein mit Liebe zubereitetes reichhaltiges Frühstückskörberl vor die Tür legen lassen. Ein feines Dinner kann man am Abend gemütlich im Appartment geniessen oder in der nahe gelegenen Weinbank. Dort wird man vom kongenialen Duo Duo Gerhard Fuchs und Christian Zach auf 3-Hauben-Niveau verwöhnt. Der Sommelier und der Spitzenkoch haben Ehrenhausen zu einem kulinarischen Hotspot werden lassen. Wem der Weg nach Ehrenhausen zu weit ist, dem empfehlen wir die Magnothek. Sie liegt gleich neben den Winzarei-Apartments und besticht durch eine atemberaubende Aussicht und eine nicht weniger atemberaubende Auswahl gereifter Magnums und besonderer Raritäten. Die Flaschen befreundeter und bewunderter Winzer lagern hier Seite an Seite und sind Ausdruck Tements Leidenschaft für Wein.

Die Gästehäuser der Winzarei sind ideale Ausgangspunkte für Aktivitäten und Touren rund um und in die Weinberge. Ob dokumentierte Weinverkostungen, Radtouren oder Weingartenwanderungen, den Möglichkeiten werden keine Grenzen gesetzt. Mit der Winzarei hat die Familie Tement einen wunderbaren Rückzugsort geschaffen, wo sich Gäste rundum wohlfühlen und alles vorfinden was sie brauchen. – GS



Die Söhne *Armin* und *Stefan* mit Vater *Manfred Tement*

WEINGUT TEMENT

8461 Berghausen, Steiermark
Zieregg 13
+43 3453 4101 0
tement.at



TRADITION UND MODERNE

Tradition und Moderne, zwei Schlagworte die man in der Weinszene oft hört. Doch auf kaum jemanden anders passt diese Beschreibung besser wie auf das Weingut Christian Kirnbauer.



Christian Kirnbauer in einer alten Rebanlage.

Seit mehreren Generationen betreibt die Familie Kirnbauer Weinbau und all diese Erfahrungen von jahrzehntelanger akribischer Arbeit im Weinberg und Keller, genauer Beobachtung der Natur und der Reben sowie Enthusiasmus und viel Leidenschaft fließen heute wieder in die Weine von Christian Kirnbauer. Man kann auf sehr alte Rebbestände, bis zu 55 Jahre alte Rebstöcke gibt es am Weingut, der Vorgängergenerationen zurückgreifen und heute die Früchte dieser Schätze ernten.

So verbunden und respektvoll man mit der Vergangenheit und der Tradition umgeht so aufgeschlossen und offen steht man neuen Entwicklungen und modernen Technologien gegenüber. Das Kunststück, Tradition und Moderne auf sinnvolle Weise zu verbinden, gelingt am Weingut Christian Kirnbauer hervorragend und findet man in allen Bereichen wieder. Es wird größter Wert auf Nachhaltigkeit und ökologische wirtschaftsweise gelegt, der Verzicht auf Insektizide versteht sich von selbst. So wenig maschineller Einsatz im Weingarten wie möglich, schonendste Verarbeitung der Trauben und keine unnötigen und überhasteten Eingriffe bei der Entwicklung der Weine.

Geduld, Ruhe und Besonnenheit gehören zu den wichtigsten Tugenden eines Winzers und diese beherrscht Christian Kirnbauer in Perfektion. Viele Ecken und Kanten schleift und rundet der Wein von selbst ab, man muss ihm nur die nötige Zeit dafür geben, dass ist das oberste Credo im Weingut. „Durch den behutsamen Umgang mit den Ressourcen und den Früchten der Natur und den bewussten Verzicht und das Weglassen von allen unnötigen entstehen sehr klare, facettenreiche, sorten- und terroirtypische Weine mit Tiefgang, Eleganz und Kraft“, erklärt Christian Kirnbauer.

Schon in seiner Jugend wollte Christian Kirnbauer Winzer werden. 2014 schließlich übernahm er von seinen Eltern den 2,5 Hektar großen Weingarten. 2015 erweiterte er die Flächen für den Anbau auf insgesamt 15 Hektar indem er ein Weingut in seiner Heimatgemeinde Deutschkreutz übernahm. Und die rasche sowie positive Entwicklung schreitet munter voran. Im Vorjahr wurde das neue Betriebsgebäude am Sonnenweg in bezogen. „Von der Traubenanlieferung, über die Vergärung, die Fass- und Flaschenlagerung bis hin zu Verkostungen passiert nun alles am neuen Standort. So



Typisch für *Deutschkreutz*: feinkörniger Lössboden.

konnten wir die Abläufe und die Qualität weiter optimieren“, sagt Christian Kirnbauer.

Seit letzten Sommer arbeitet seine Frau Yvonne intensiv im Betrieb mit. Yvonne Kirnbauer stammt aus Seefeld in Tirol und hat dort als Mitglied des Organisationskomitees in den letzten fünf Jahren bei der Organisation und Durchführung der Nordischen Skiweltmeisterschaften 2019 mitgearbeitet. Schon zuvor und währenddessen hat sie in Seefeld alle großen Sportveranstaltungen organisiert. „Meine Frau und ich haben uns beim gemeinsamen Studium an der FH in Kufstein kennengelernt“, verrät Kirnbauer. Beide besuchten den Studiengang „Sport-, Kultur- und Veranstaltungsmanagement“. Mittlerweile hat Yvonne Kirnbauer zusätzlich das Studium „Internationales Weinmarketing“ an der

Alte Reben sind der Schatz des Weingutes.





In *Eichenfässern* bekommen die Weine Zeit zum *Reifen*.

FH Eisenstadt erfolgreich absolviert. Sie ist somit bestens für die Herausforderungen in der Weinbranche gerüstet und die perfekte Ergänzung zu Christian.

Das Weingut Christian Kirnbauer ist in Deutschkreutz im Mittelburgenland beheimatet. Auf den überwiegend schweren, teilweise sehr kalkhätigen Lehm-und Lössböden finden hauptsächlich die roten Sorten ideale Bedingungen. Die Hauptrolle hier und auch bei den Kirnbauers spielt ganz klar der Blaufränkische aber auch die heimischen Sorten Zweigelt und St. Laurent gedeihen hier hervorragend genauso wie die internationalen Rebsorten, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Syrah. Auch Weißweine finden hier traditioneller Weise hervorragende Bedingungen. So werden Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc und Gemischter Satz vinifiziert. Das Weingut umfasst circa 15 Hektar Weingärten in den besten Lagen von Deustchkreutz, darunter so klingende und bekannte Namen wie Mitterberg, Siglos, Fabian und Weisses Kreuz. Also beste Voraussetzungen für herausragende Weine.



WEINGUT CHRISTIAN KIRNBAUER

7301 Deutschkreutz, Burgenland
Sonnenweg
+43 650 44 15 329
weingut-kirnbauer.at

AUTHENTISCHE WEINE DER DOMÄNE WACHAU



Die große Aufmerksamkeit der *Domäne Wachau* gilt der Vielfalt der Wachauer Rieden – *Handwerk*, *Typizität* und *Herkunftscharakter* stehen im Vordergrund.

In den Wachauer Terrassen bläst seit einigen Jahren ein frischer Wind. Mit Weingutsleiter und Master of Wine Roman Horvath und Kellermeister Heinz Frischengruber verfolgt die Domäne Wachau einen kompromisslosen Qualitätsweg und zählt heute zu den führenden Weingütern des Landes.



Das Kellerschlössel – ein *barocker Prunkbau* am Fuße des Kellerbergs bietet eine immer größer werdende Anzahl spannender Verkostungen und öffnet seine Pforten auch für *Hochzeiten* und *Feiern*.

Bekannte Rieden wie Singerriedel, Achleiten oder Kellerberg stehen nur stellvertretend für die Fülle an Top-Lagen, die die Domäne Wachau kultiviert. Teamarbeit ist dabei die Essenz. Mit viel Leidenschaft und Erfahrung und nach strengen Qualitätskriterien bewirtschaften die Winzerfamilien der Domäne Wachau ihre Weingärten. Dabei setzt man auf Biodiversität und nachhaltige Entwicklung. Zwischen den Rebstöcken wird begrünt, die Artenvielfalt gefördert und die Laubwandarbeit sorgfältig den alljährlichen Wetterbedingungen angepasst. Der physische Aufwand ist enorm: Die steilen Rieden lassen meist nur Handarbeit zu und auch die über Generationen in die Landschaft gesetzten Trockensteinmauern bedürfen fortwährender Pflege.

Im Keller der Domäne Wachau in Dürnstein vinifiziert man puristisch und behutsam. Resultat ist ein einmaliges Spektrum an eleganten und authentischen Weinen, die der Vielfalt des Terroirs und der großen Wachauer Rieden gerecht werden und die in nationalen und internationalen Verkostungen für Furore sorgen. Zudem gibt man mit den „Domäne Wachau Backstage"-Weinen alten Rebsorten eine neue Chance, selektiert kleinste Parzellen, arbeitet ohne Schwefel, baut in Amphoren, Betoneiern und Marmorfässern aus und widmet sich den vielen Facetten der Wachau. Eng mit der Region verbunden und dabei völlig einmalig ist der Neuzugang im Sortiment, der Grüner



Weingutsleiter *Roman Horvath* und Kellermeister *Heinz Frischengruber*

In *Marmor- und Granitfässern* entwickeln sich die Weine ruhiger und konstanter – *Aromen* und *Strukturen* werden dadurch neu erschlossen.



Veltliner Steinwerk 2018 aus dem Spitzer Graben. Er entstand in einem eigens für die Domäne Wachau bearbeiteten Gesteinsblock aus Wachauer Marmor und einem Granit-Steinfass, wurde spontan vergoren und unfiltriert abgefüllt. Markante Würze mit Aromen von Thymian, Estragon, Fenchel und Salzmandeln. Am Gaumen nasser Stein und kreidig, kompakt und fokussiert, mit langem Finish.

Die Domäne Wachau trägt seit Kurzem das vom Österreichischen Weinbauverband entwickelte Gütesiegel „Nachhaltig Austria“. Mit dieser Zertifizierung wurde auf einen Schlag ein Drittel der Wachauer Rebflächen zertifiziert. Die Wachau hat damit eine Vorreiterrolle eingenommen und weist den höchsten Anteil an zertifizierten Flächen in Österreich auf.

Unter Weingutsleiter Roman Horvath hat sich die Domäne Wachau über die letzten Jahre nicht nur zu einem der richtungsweisendsten Weingüter Österreichs entwickelt, sondern ist auch zu einem der wichtigsten Player im Wein-Tourismus geworden. Mit dem barocken Kellerschlössel hat sie zudem ein architektonisches Juwel zu bieten, dass für eine immer größer werdenden Anzahl anspannenden



Verkostungen, hochkarätigen kulinarischen Events und privaten Feierlichkeiten seine Pforten öffnet.

2019 ging die Domäne Wachau unter die Heurigenwirte und veranstaltet zum ersten Mal den "Kellerschlössel-Heuriger" im 300 Jahre alten barocken Kellerschlössel. Wein, Genuss und hochwertigste Produkte aus der Region stehen auf der Speisekarte. Geboten werden bodenständige, klassische Heurigen Schmankerln und eine vielfältige Weinkarte: von eleganten Federspielen über aktuelle Smaragde bis hin zu Weinen aus dem Raritäten-Archiv. Auch das Ambiente ist einmalig: Die Gäste sitzen vor dem barocken „Lustschloss in den Wachauer Weinbergen“ und können ein gutes Glas Wein in der Wiese mit Blick auf die Ried Kellerberg genießen.

Domäne Wachau Backstage. Seit einigen Jahren wird viel an Weinen gearbeitet, mit deren außergewöhnlichen Interpretationen man neue Wege beschreitet und auch alten Stilistiken auf den Grund geht. Unter Weingutsleiter und Master of Wine Roman Horvath und Kellermeister Heinz Frischengruber widmet man sich raren, oft alten und mit der Region verbundenen Rebsorten, vergärt in Betoneiern, Amphoren und Marmorfässern und reizt die Spielarten des Grünen Veltliner aus. So hat man in den letzten Jahren ein „Domäne Wachau Backstage“ Sortiment geschnürt, das beständig an Umfang gewinnt und der Wachau stets neue Facetten abringt. Bereits durch seine außergewöhnlichen Etiketten sind die „Backstage“-Weine von weitem erkennbar. Es sind Weine, die zwar gelegentlich Grenzen sprengen, dabei aber stets der Region treu bleiben und die ganz eigene Handschrift der Domäne Wachau tragen.

Verkosten lassen sich die Weine der Domäne Wachau auch noch in der hauseigenen Vinothek direkt am Weingut in Dürnstein. Dort gibt es an ausgewählten Tagen auch Wanderungen und Kulinarien und jeden Samstag von April bis Oktober Führungen über das Weingut. – RW

DOMÄNE WACHAU

3601 Dürnstein, Österreich
Dürnstein 107
+43 2711 371
domaene-wachau.at

DREI MAL DRY



28 Zutaten braucht es, um den Styrian Dry Gin (STIN) herzustellen. Die zwei wichtigsten, Apfel und Holunder, kommen aus der Steiermark. Genauer: von den Produzenten Johannes Firmenich und Reinhard Jagerhofer selbst. Darum auch der Name. Und der unvergleichliche Geschmack, der übrigens gleich zweimal ausgezeichnet wurde: mit dem „World Spirits Award 2018“ und zum „World's Best Craft Gin 2019“ in Tokio.



Der *Classic Proof* hat 2018 bei den „World Spirits Award", auf Anhieb gewonnen. In der Kategorie „London Dry Gin" mit der Auszeichnung „*Doppelgold*" sowie in der Gesamtwertung, was ihn zum „*Spirit of the Year*" macht.



Beim *Overproof* wird bewusst auf jegliche Filtration verzichtet, dadurch erhält er ein Maximum an ätherischen Ölen aus *Wacholderbeeren* und *Zitrusfrüchten*. Bei den *World Spirits Award 2020* wurde er mit Gold ausgezeichnet.

Sie kommen zwar beide aus der Steiermark, kennengelernt haben sich Johannes Firmenich und Reinhard Jagerhofer aber erst in Wien auf der Universität für Bodenkultur. Dort hatten sie dann auch die Idee zum STIN. Einem Gin ganz nach ihrem Geschmack und mit Zutaten aus der Heimat. Die zwei wichtigsten wachsen bei ihnen daheim praktischerweise direkt vor der Hoftür. So steuert Johannes die südsteirischen Äpfel bei, von Reinhard stammt der oststeirische Holunder. Beide Burschen bringen außerdem ein ziemlich gutes Gespür dafür mit, was einen Gin ausmacht: traditionelles Handwerk, behutsames Destillieren und natürlich das, was sonst noch hineinkommt.

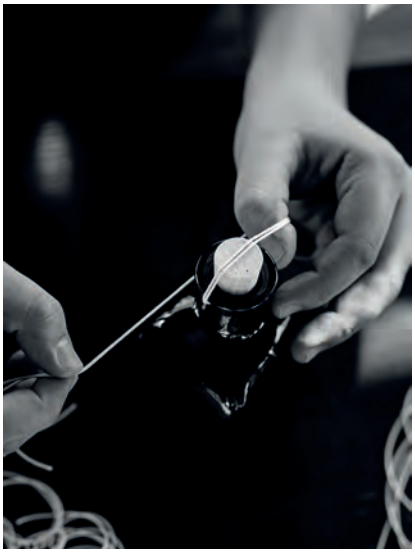
So vielseitig wie seine Zutaten. Beim STIN ist das allerhand. 28 Botanicals sorgen für seine Aromenvielfalt und damit für die unvergleichliche Komplexität. Und das, obwohl er als London Dry Gin rein sortentechnisch eigentlich zu den Klassikern gehört. Neben Wacholder, Apfel und Holunder sind es vor allem erfrischende Zitronen und fruchtige Orangen, die beim Probieren überraschen. Wer ganz genau aufpasst, nimmt auch eine herbe, würzige Note wahr: Kümmel. „Beim STIN merkt man, dass wir beim Brennen viele Zutaten verwenden", so Reinhard. „Die Herausforderung war – und das hat gut zwei Jahre gedauert –, die richtige Menge und perfekte Kombi-





Keine Experimente: bei der *Qualität* setzt man auf *Handarbeit*.





nation der Botanicals zu finden. Er sollte ja nicht nur uns, sondern möglichst vielen schmecken."

Aller guten Dinge sind drei. Neben dem Classic Proof stellen Firmenich und Jagerhofer im Übrigen noch zwei weitere Sorten her: den Overproof mit einem Alkoholgehalt von 57 %. Diese sogenannte Navy Strength lässt den Gin noch aromatischer werden. Und den Sloeberry, der mit einer weiteren Zutat den Schlehenbeeren in Sachen Fruchtigkeit sogar noch eines drauflegt. So unterschiedlich sie sind, eine Gemeinsamkeit haben alle STINs:

Destilliert wird der STIN – übrigens immer von Johannes und Reinhard höchstpersönlich – weiterhin in einem überschaubaren Kupferkessel und kleinen Chargen. Auch das macht ihn einzigartig. Johannes: „Vergleicht man den STIN mit anderen Sorten, erkennt man ihn sofort an seiner Charakteristik: aromatisch, klassisch, stark." Und trotzdem ist der STIN ein Gaumenschmeichler, der am besten so zu genießen ist, wie ihn Johannes und Reinhard einst erfunden haben: pur. Eigentlich eine klare Sache. – RW



STYRIAN DRY GIN

8461 Ehrenhausen an der Weinstraße
Wielitsch 57, Südsteiermark
+43 664 540 3524
stin.at



Um die *Aromenvielfalt* zu erhalten, wird der *Sloeberry* schonend im Kupferkessel destilliert. Die anschließende Mazeration mit Schlehenbeeren und Zucker verleiht ihm seinen fruchtigen Geschmack und die *typisch rote Farbe*.

EASY MOTION SKIN

Die Freiheit genießen. Wann immer, wo immer. EasyMotionSkin ist das innovativste Trainingssystem mit Elektromuskelstimulation, das sich wunderbar mit anderen Sportarten kombinieren lässt. Gipfelglück? Runner's High? Hole-in-One? Was immer uns bewegt, das Training wird besonders effizient im EasyMotionSkin.





Sport





Wer will das nicht, den Sport seiner Wahl genießen mit dem guten Gefühl, dabei die eigene Gesundheit nachhaltig zu stärken? „Gesundheit zu erhalten, ist die sinnvollste Vorsorge überhaupt“, erklärt Unternehmer Christian Jäger die Motivation hinter seinem jüngsten Unternehmen. Der deutsche Herzchirurg Prof. Dr. Dirk Fritzsche entwickelte EasyMotionSkin zur Stärkung der Muskulatur und des Herz-Kreislaufsystems – für seine Patienten. Der Eigentümer der Unternehmensgruppe Jäger erkannte das enorme Potenzial, übernahm das Unternehmen mit Prof. Fritzsche im medizinischen Beirat, investierte in die Weiterentwicklung und rollte diese schließlich als Fitnessinnovation breitenwirksam international aus. Der enorme Vorteil: Dieser Hightech-EMS-Trainingsanzug ermöglicht absolute Bewegungsfreiheit und bietet höchsten Tragekomfort ohne lästiges Anfeuchten der Haut.

Hightech als Komfort. Die von Prof. Fritzsche entwickelten und patentierten Trockenelektroden sind in antibakterielle Fasern des Trainingsanzugs eingewoben und stimulieren mit niederfrequenten Stromimpulsen gezielt Muskelgruppen und bis zu 90 Prozent der Körpermuskulatur. Die Steuerung erfolgt mit Smartphone oder Tablet über einfach zu bedienende Anwenderprogramme. Zur Auswahl stehen Workouts zum Training genauso wie angenehme Relax-Programme zur Regeneration. Das Ergebnis zeigt sich rasch. Ein entschlackter, erholter und trainierter Körper mit definierten Muskeln, mehr Kraft und Leistungsfähigkeit.

Sportliche Vielfalt mit EasyMotionSkin. Rein in den EasyMotionSkin und raus an die Luft. Rauf auf den Berg. Ab auf die Matte. Ran ans Eisen. Oder auch hin zur Hausarbeit. Die Vielfalt ist schier grenzenlos. EasyMotionSkin kann mit anderen Sportarten



Unternehmer *Christian Jäger*, Eigentümer der *Unternehmensgruppe Jäger* und von *EasyMotionSkin*

> *“EasyMotionSkin bietet grenzenlose Freiheit – für Trainings zuhause und unterwegs.”*

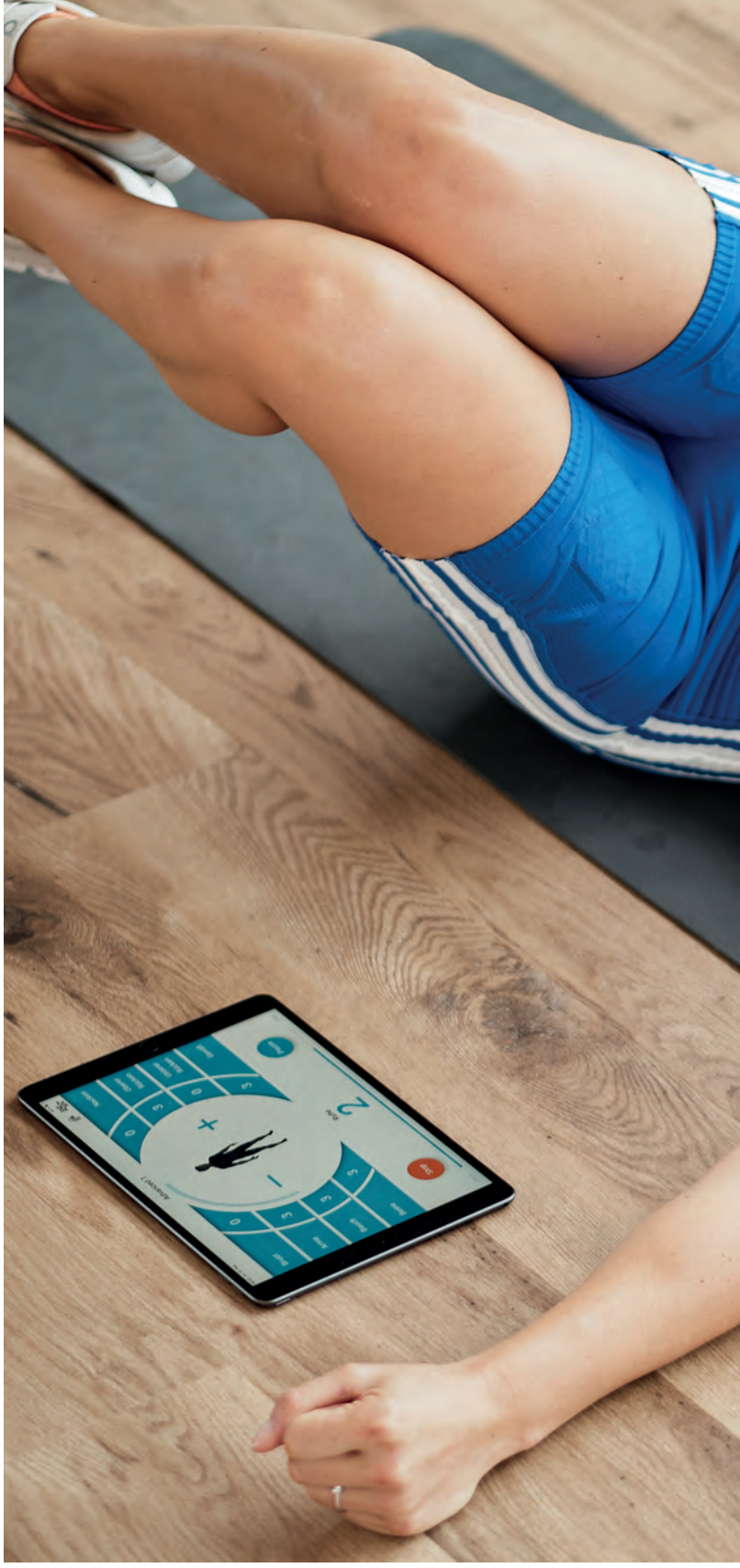


Kardiologe *Prof. Dr. Dirk Fritzsche* entwickelte EasyMotionSkin. Seine patentierte Trockenelektrode revolutionierte das EMS-Training grundlegend.

kombiniert werden und macht das Training damit deutlich wirkungsvoller. Ob Kraft-, Cardio- oder Stoffwechseleinheiten in statischer oder dynamischer Form, EMS-Workouts verbrauchen 3-mal mehr Kalorien und sind bis zu 18-mal effizienter als klassische Trainings. Ob also Gassi-Gehen mit dem Hund, Pilates-Übungen zu Hause, Kraft-Training im Studio oder einfach mal entspannt auf dem Sofa liegen – die Anwenderprogramme unterstützen die jeweilige Tätigkeit optimal. EasyMotionSkin ist ein idealer Begleiter für nahezu jede Aktivität und passt bequem in jede Reisetasche.

Live-Trainings und Trainings-on-Demand. Wer Lust auf angeleitete Workouts hat, wählt aus kostenfreien Live-Trainings und Trainings-on-Demand mit unterschiedlichen Schwerpunktsetzungen auf der Website. Auch ältere Menschen, die nicht besonders beweglich sind, können trainieren. „Dank EasyMotionSkin ist es ein müheloses Training – ohne zusätzliche Gewichte, ohne Belastung der Gelenke und Knochen. Es wirkt starkem Muskelabbau und anderen altersbedingten Entwicklungen entgegen. Der Kreislauf wird nur minimal belastet“, erläutert Jäger.

Fit um die Welt. Das Premiumprodukt EasyMotionSkin ist „Made in Germany“. Es bietet die innovativste Technologie am Markt, ohne Kabel, ohne Anfeuchten der Haut und mit völliger Bewegungsfreiheit. Die Community wächst täglich. „Der Erhalt von Lebensqualität bis ins hohe Alter, Gesundheit, Fitness und Wohlbefinden haben einen hohen Stellwert in der Gesellschaft“, so Jäger. Das „kleinste Fitness-Studio der Welt“ bleibt also international auf großem Erfolgskurs.



Programme steuert man mit *Smartphone* oder *Tablet*. Kompetente Trainer wie von *EMS Home* stehen bei Fragen zur Verfügung.



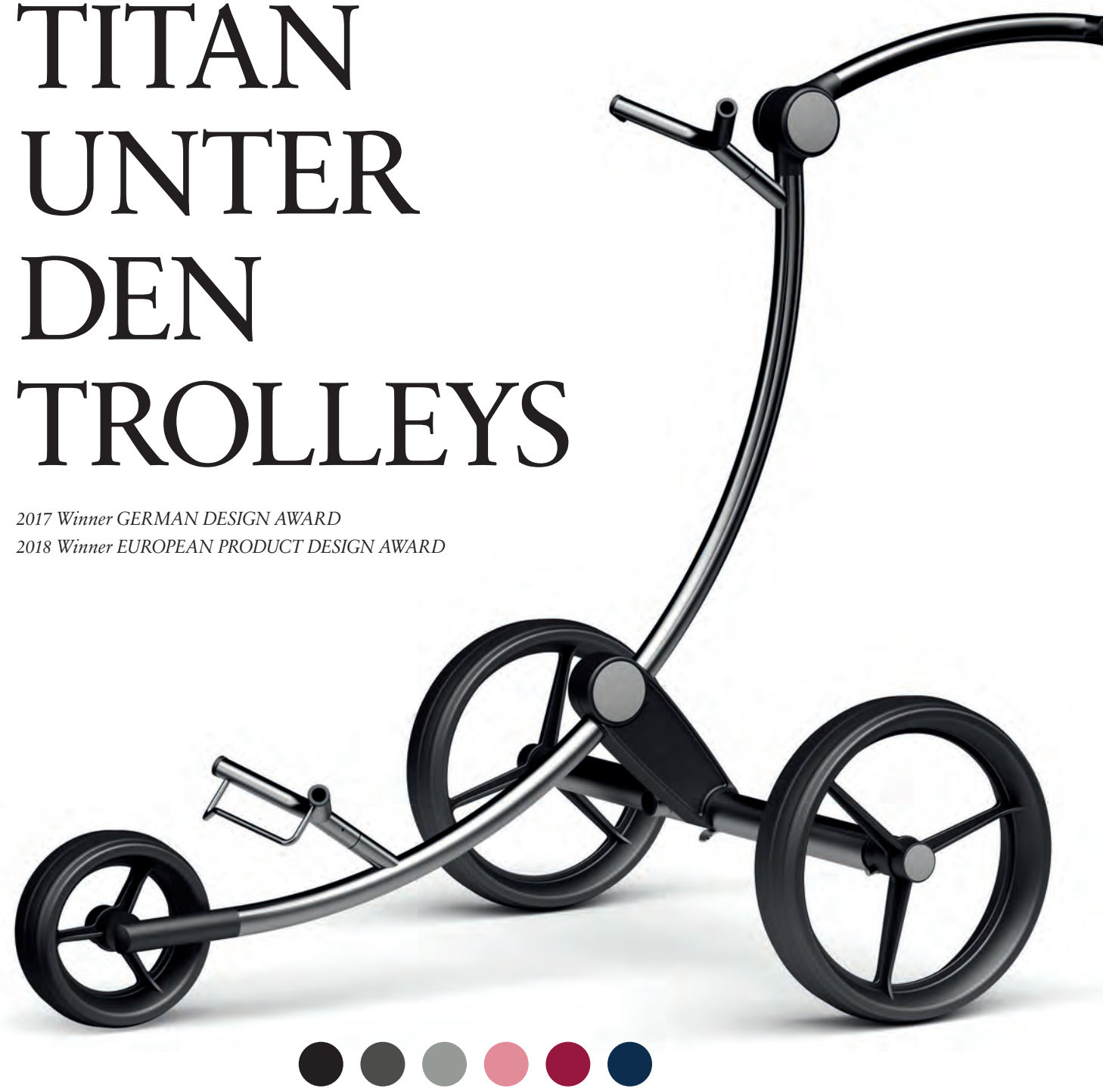
EASYMOTIONSKIN

04277 Leipzig, Deutschland
Windscheidstraße 21–23
+49 34 130 333 00
easymotionskin.com

EasyMotionSkin Partner:
ems-home.com
bodyclub24.eu

DER TITAN UNTER DEN TROLLEYS

2017 Winner GERMAN DESIGN AWARD
2018 Winner EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD



Von *Tiefschwarz* bis *Rosé*:
Die Rad- und Abdeckkappen des GolfQuant sind *individuell wählbar.*

Der GolfQuant 3E erklimmt jeden Berg und ist stets vor seinem Besitzer am Grün, Tee oder am Ball. Er ist ein Elektro-Trolley, und was für einer: Sein Akku schafft spielend 36 Loch und sein Torso aus Titan landet ein „Hole in One" nach dem anderen. Sogar außerhalb des Platzes, wie beim Golf Europa Product Award.

Im Jahr 2013 stellten sich die zwei Golfcaddy-Konstrukteure Jens Winternheimer und Udo Hübner der Herausforderung, ein eigenes Produkt zu entwickeln. Der GolfQuant sollte sich deutlich abheben, nach dem Motto: „Ein Quantum Anders" – unverwechselbar im Design, innovativ und intelligent in der Handhabung. Bei der Entwicklung wurden selbst kleinste Details gründlich analysiert und neu durchdacht. Das Ergebnis ist ein Caddy, der schon ein Jahr später mit dem Gewinn des Golf Europe Product Award ein „Hole in One" schaffte. 2017 folgte der German Design Award und 2018 der Gold Prize Winner des European Product Design Award.



Extrem *flach* und super *schnell* zusammenlegbar

Kann das Ihr Caddy auch?

- Leistungsstarker Lithium-Ionen-Akku
- Elektro-Caddy auch bei leerem Akku im manuellen Betrieb nutzbar
- Energie-Rückgewinnung für längere Akkunutzung
- Elektronisches Differential (für leichte Kurvenfahrten)

Und das?

- Rückwärtsfahrt elektrisch
- Intelligenter Motor-Start
- Geschwindigkeits-Tempomat
- Entfernungs-Automatik (10 / 20 / 30 Meter)
- Rahmen Packmaß in der Transporttasche 75x35x15 cm
- Gewicht Rahmen: 5,1 kg, Räder: 1,9 kg, Akku: 1,2 kg
- Hochwertige CNC-3D-gefräste Aluminium-Gelenke aus der Luft- und Raumfahrt mit hochfester Beschichtung

GOLF QUANT

63546 Hammersbach, Deutschland
Am Schulzehnten 23
+49 6185 899 17 34
golfquant.de



FUTURE SCHOOLING & BRAINFOOD

Das Institut auf dem Rosenberg – Kunsthandwerk in Sachen Bildung





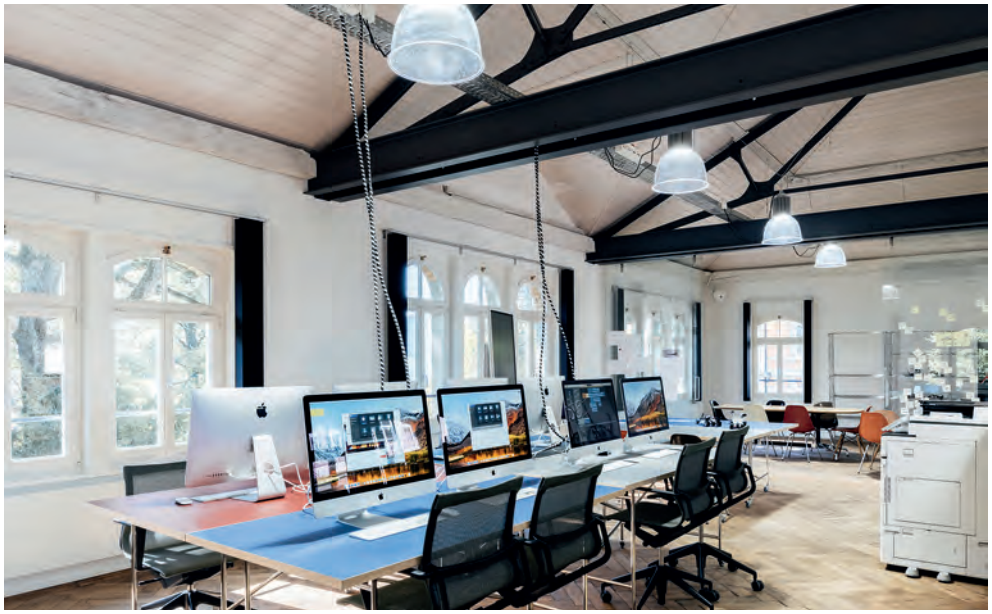
Die 230 Schüler des *Institut auf dem Rosenberg* im Alter zwischen *6 – 18 Jahren* sprechen im Durchschnitt zwischen *drei und vier Sprachen*.

Tradition trifft auf Moderne. Seit über 130 Jahren schreibt das Institut auf dem Rosenberg in St. Gallen (Bildungs-) Geschichte. Das in vierter Generation von Familie Gademann geführte Internat ist eine Ikone unter den internationalen Internaten. Hier werden Schüler aus 50 Nationen auf die Herausforderungen einer digitalen Arbeitswelt im 21. Jahrhundert vorbereitet.

Das Institut auf dem Rosenberg leistet dabei wahrlich Pionierarbeit mit seinem „Talent & Enrichment Programme“, das auf einem ganzheitlichen, kreativen und unternehmerischen Bildungsansatz basiert und von Innovation geprägt ist. Individualität lautet das Credo – in der Betreuung wie im Lehrangebot. Neben dem akademischen und anspruchsvollen Kern-Curriculum bietet die Schule mittlerweile über 100 Kurse außerhalb des regulären Schulplans an und belegt dabei den Spitzenplatz unter vergleichbaren Einrichtungen. Die Schülerinnen und Schüler haben die Möglichkeit ihren individuellen Interessen dank eines einzigartiges Angebot an Exkursionen und Workshops mit Industrieexperten sowie Universitäten intensiv nachzugehen. Die Schulleitung legt dabei Wert auf realitätsnahe Themenumfelder. Die angebotenen Workshops, Debatten und Projektgruppen stehen dabei für einen aktiven Lernprozess, der neugierig macht, motiviert und den Schülerinnen und Schüler einmalige Einblicke in unterschiedliche Bereiche ermöglicht.



1889 gegründet und noch heute in Familienbesitz. *Bernhard O. A. Gademann* führt das Institut auf dem Rosenberg in *vierter Generation*.





Rosenberg fördert eine *enge Zusammenarbeit* zwischen Schülern und Experten wie beispielsweise *ABB Schweiz*, Eidgenössische Technische Hochschule Zürich oder Architektur-Ikone *Norman Foster*.



Das *Prof. J. Molina Science Lab* auf dem Rosenberg motiviert junge Wissenschaftler/-innen heute zu neuen Horizonten aufzubrechen. Der *Nobelpreisträger* von 1995 ist bis heute der einzig kommunizierte Alumnus der Schule und Namensgeber des hauseigenen Science Labs.





Ausgewogen, regional und hausgemacht. Die *gesunde Ernährung* unterstützt die Schüler in ihrem *anspruchsvollen Alltag*.



Networking & Community. Networking wird seit jeher groß geschrieben auf dem Rosenberg. Die Einrichtung verfügt über ein weltweit gespanntes Netz an Kontakten zu unterschiedlichsten Unternehmen, Think Labs und Institutionen. So können die Schülerinnen und Schüler beispielsweise im „Model United Nations“ zusammen mit Studenten von führenden Universitäten wie der ETH Zürich und der Universität Oxford gemeinsam debattieren, in den Hotelalltag des The Chedi Andermatt schnuppern oder



Blockchain-Technologien im hauseigenen Creative Lab á la Google live erkunden. Regelmässige Gastredner und Referenten aus der ganzen Welt bringen Inspiration „zum Anfassen“ auf den Rosenberg und regen in einem aktiven Miteinander zur selbstgesteuerten Weiterbildung an. Schulleiter Bernhard Gademann nimmt dabei bewusst eine unorthodoxe Haltung ein: "Oftmals töten Schulen Kreativität, anstatt sie zu ermöglichen. In einer Welt, in der die künstliche Intelligenz eine immer wichtigere Rolle

spielt, sind unsere genialen Köpfe und unsere einzigartige Fähigkeit zur Zusammenarbeit die letzte menschliche Bastion. Doch die Schulen passen sich nicht schnell genug an, da Unterrichtsstile und -inhalte in den letzten 120 Jahren nahezu unverändert geblieben sind. Wir lehnen es ab, unsere Bildungseinrichtung wie ein Fließband zu führen. Unser einzigartiges Talentprogramm bietet eine völlig neue Perspektive und bereitet die erste wirklich aufgeklärte Generation auf eine bunte und facettenreiche neuen Welt vor".

Brain Food & Multikulti. Doch das Institut auf dem Rosenberg hat sich auch in anderen Bereichen eine unkonventionelle Haltung zu eigen gemacht. Auch das mentale Wohl der Kinder und Teenager steht neben den schulischen Bedürfnissen stark im Vordergrund. Neben dem Lehranspruch werden die Schülerinnen und Schüler für Fragen gesellschaftlicher und moralischer Natur sensibilisiert.

So hat man auf dem Rosenberg eine einzigartige Atmosphäre geschaffen, in der Geist und Seele die besten Voraussetzungen vorfinden, um sich zu entfalten. Lichtdurchflutete Klassenzimmer, ästhetisch ansprechende Zimmer und Sporteinrichtungen erfahren dabei viel Aufmerksamkeit und Liebe zum Detail. Der Mix aus den historischen Gebäuden, moderner Innenarchitektur und dem eigens konzipierten „Brain-Food" Konzept bilden zusammen eine Wohlfühlatmosphäre, die das Zusammenleben & -lernen der rund 230 Schülerinnen aus aller Welt zu einem Schmelztiegel aus Kreativität, Toleranz und Verantwortungsgefühl werden lassen. Naturbezug und Bergblick inklusive!

Artisans of Education – Kunsthandwerk im Bildungswesen. Durch die verschiedenen Aktivitäten erlernen die Schülerinnen und Schüler die Fähigkeit, ihr eigenes Potenzial einzuschätzen und auszuschöpfen, während sie gleichzeitig lernen, die Ansichten Anderer zu respektieren und Kompromisse einzugehen. Auf dem Rosenberg wird in mehreren Sprachen kommuniziert und das Mindset ist dabei stets weltoffen, kommunikativ und emphatisch. Einzigartig für Rosenberg ist auch die Abteilung Individueller Entwicklungsplan - IDP®, die sicherstellt, dass Schüler aller Altersgruppen eine persönliche und konstante Anlei-



mit einer *Symphonie* der
Aromen, Farben und
des harmonischen



Die *13 Gebäude* des Institut auf dem Rosenberg, oberhalb der Stadt *St. Gallen*. Rundum Blick auf Stadt, Alpstein und Bodensee. *Klassisch* außen – *avantgardistisch* innen.

tung erhalten, egal in welchem Alter oder in welcher Schulstufe, um ihre individuelle Entwicklung sorgfältig zu planen und zu unterstützen. So werden ihre Talente erkannt und können gezielt gefördert werden – ein wichtiges Anliegen für Bernhard Gademann, der dazu sagt: "Unsere Teams sind wahre Kunsthandwerker im Bildungswesen, die ihre Erfahrung, ihre Fähigkeiten und ihre Liebe zum Detail einsetzen, um es jedem Schüler in unserer Obhut zu ermöglichen, sein volles Potenzial auszuschöpfen. Wir sind kein Internat im traditionellen Sinne, sondern ein einzigartiges und ganzheitliches Lernumfeld, das weit über das hinausgeht, was andere Schulen bieten".

Rosenbergs breites Angebot an akademischen Kursen ist nicht nur unter den privaten Internaten in der Schweiz, sondern auch weltweit einzigartig. Das akademische Angebot erstreckt sich über 5 verschiedene Optionen, darunter das britische GCE Advanced Level (A Level), das amerikanische High School Diploma, AP Examinations, das IB DP (International Baccalaureate) sowie das GIB (German International Baccalaureate). Das Institut auf dem Rosenberg macht Schluss mit dem alten Klischee eines herkömmlichen Elite-Internats und beweist auf eindrucksvolle Weise, das modernes Lernen kein Privileg ist, sondern Verantwortung.



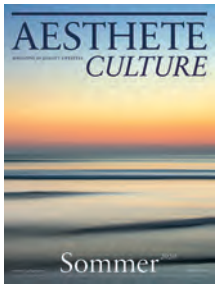
INSTITUT AUF DEM ROSENBERG

Manuel Bernardo
Head of Relationships Management
admission@instrosenberg.ch
9000 St. Gallen, Schweiz
+41 71 277 77 77
instrosenberg.ch

Impressum

AESTHETE
CULTURE

CHEFREDAKTION	**Robert WOHLGEMUTH**
Creative Direction & Design	Robert Wohlgemuth
Art Director	Valerie Sindelar
Text	Guido Studer – GS Robert Wohlgemuth – RW
Herausgeber	LIVELY BRAND IDEAS GmbH
Eigentümerin	Herklotzgasse 14|1|5
Medieninhaberin	1150 Wien, Österreich
Verlagsort	welcome@livelybrandideas.com
Redaktionsadresse	livelybrandideas.com + 43 699 190 178 78 Firmensitz Wien FN 464714d
Geschäftsführung	Robert Wohlgemuth
Hersteller & Herstellungsort	G. Peschke Druckerei GmbH, Taxetstraße 4 85599 Parsdorf bei München, Deutschland
Offenlegung	gem. § 25 Abs. 2 und 3 Mediengesetz siehe: http//aesthete-culture.com/impressum/ AESTHETE CULTURE ist ein halbjährlich erscheinendes Magazin zum Thema Lifestyle. In einer Sommer- und Winterausgabe präsentiert es Berichte rund um Lifestylethemen wie: Reisen, Hotels, Chalets, Restaurants, Kulinarik, Design, Mode, Beauty, Sport, Kunst und Kultur. Beim gesamten Magazin handelt es sich um eine entgeltliche Einschaltung im Sinne des Mediengesetzes. Irrtümer sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr.
Copyright	© 2020 LIVELY BRAND IDEAS GmbH Wien. All rights reserved.
Ausgabe Nº 02 Sommer 2020	Printed in Germany with love.



Copyright © Coverfoto: Jonathan Bean | unsplash
© Fotos: Liaigre; The Fontenay; Park Hyatt Vienna; Mercedes-Benz; Lech Zürs Tourismus, Christoph Schöch, Daniel Zangerl; Peak Performance; Stanglwirt; Klosterbräu; Ebner's Waldhof; Weißes Rössl; Schlosshotel Mondsee; Gössl, Oliver Topf; L'Unicorno, The castle in an other country; Vigilius; Purmontes; Quellenhof; House of Finn Juhl; Wiener Silber Manufactur, Craig Dillon, Inge Prafer, Klaus Fritsch; Rotes Haus, Herbert Lehmann; Hillinger, Sacha Wurzinger; Kollwentz; Tement; Kirnbauer; Domäne Wachau; Stin; EasyMotionSkin; Golf Quant; Institut am Rosenberg; Post Lech, Herbert Lehmann; Text Hotel Post Lech © Marketing à la Carte

MAGAZINE *for QUALITY* LIFESTYLE



AESTHETE
CULTURE

Die nächste *WINTER-AUSGABE* des
Magazins & Guide AESTHETE CULTURE
erscheint im *November 2020.*



GENERAL STORES
Vienna Mariahilferstrasse 55 / **Kitzbuhel** Bichlstrasse 8 / **Zurich** Niederdorfstrasse 84
Munich Fäbergraben 11 / **Salzburg** Europark Europastraße 1 / **Opening soon** Hamburg and Frankfurt

Find other stores at www.peakperformance.com/storefinder/

PeakPerformance®