

Schneegarantie im Sporthotel Alpenblick in Zell am See:

„Schiiiiifooan“ mit dem gewissen Etwas

Also sang Wolfgang Ambros, wo er hinfahren wolle zum „Schiiiiifooan“: ins Stubaital oder nach Zell am See. Vor allem Zell am See im Salzburger Land ist auch in diesem Winter, da Brettlfans in Deutschland oft relativ verzweifelt nach Schnee gesucht haben, eine gute Empfehlung. Denn oben auf dem Gletscher bei Kaprun, da liegt die weiße Pracht garantiert



Bringen Körper und Geist wieder in das natürliche Gleichgewicht: die Aktiv-Wohlfühl-Programme in der vielfältigen Wellnessoase.



Im Winter mit Schneegarantie, im Sommer mit vielen Freizeitmöglichkeiten: das Sporthotel Alpenblick in Zell am See.

zuhauf und in feiner Qualität, während man sich unten im Tal rund um den See anderen sportlichen Urlaubsvergnügungen widmen und sich an der Abwechslung erfreuen kann.

So will Georg Segl, Chef im Vier-Sterne-Sporthotel Alpenblick, sein Haus denn auch als eine Art Stützpunkt für Sportfreunde verstanden wissen, als Ausgangspunkt für allerlei Aktivitäten und als erholsames Refugium nach getaner kör-

perlicher Anstrengung. „Es gibt hier bei uns winters wie sommers so viel Auswahl – da kann man jeden Tag etwas anderes unternehmen“, schwärmt der sportliche Hotelier von der Palette der Möglichkeiten, die sich vor der Haustür auftürmen – und im Inneren des Hotels weitergeht.

Denn gerade wer Erholung sucht, der gönnt sich eben auch nach dem sportlichen Austoben

die entspannende Regeneration. Die sehr großzügige und vielfältige Wellnessoase im Alpenblick ist demnach auch nicht Selbstzweck, sondern hat ein wohldurchdachtes Konzept, damit die Gäste nach Lust und Laune wählen können, wie sie neue Kraft tanken möchten.

Der eine liebt's individualistisch, die andere gesellig – diese Wünsche stimmig zu verbinden, ist der Familie Segl im neu gestalteten Wohlfühlbereich ihres Hauses sehr gut gelungen. Im „Reich der Sinne“, in der „Panorama Wasserwelt“ oder in der „Stillen Alm“ genießen Gäste eine ganz besondere Art von Après-Ski – oder lassen vor lauter Relaxen die Brettl gleich im Skikeller. Sämtliche Anwendungen von Anti-Aging bis Treatments für zwei, die sich mögen, oder die beliebte Seifenschäumwaschung in der Private-Spa-Suite: Das zuvorkommende, kompetente Team kennt die Wünsche seiner Besucher nur zu gut.

Damit sich die Seele im Körper auch richtig gut fühlt, gehört eine feine Küche ganz selbstverständlich mit zum Programm des Hauses, das sich ganz einem gut ausbalancierten Gast widmet. „Stress, falsche Ernährung, wenig Zeit zum Essen, mangelnde Bewegung – all das bringt den Körper bei anhaltender Belastung aus dem Gleichgewicht“, stellt Segl fest und bringt die Philosophie seines Hauses auf den Punkt: „Unsere Aktiv-Wohlfühl-Programme helfen, Körper und Geist wieder in die natürliche Balance und für die alltäglichen Anforderungen in Form zu bringen.“

Relax-Pakete speziell für Manager mit wenig Zeit

Wenn die Zeit knapp und der Erholungsbedarf groß ist, dann sind ein paar ruhige „Wellness-Tage“ genau das, wonach sich die gestresste Unternehmerin und der gehetzte Unternehmer sehnen. Aus der Erfahrung heraus, dass dieser anspruchsvollen Zielgruppe selten ganze Wochen zur Verfügung stehen, um ihrem Bedürfnis nach Regeneration nachzukommen, haben Inge und Albert Moser vom „Eggerwirt“ in St. Michael im Lungau schon seit langem spezielle Relax-Pakete für „Sie“ und „Ihn“ im Angebot stehen. Das Vier-Sterne-Haus eine Fahrstunde südlich von Salzburg gönnt seinen Gästen dabei vor allem viel (Frei-)Raum im großzügigen Beauty- und Spa-Bereich sowie eine zeitgemäße Mischung aus alpinen und asiatischen Anwendungen unter dem Motto „Leise Medizin für eine laute Zeit“.



Alten Begriffen will der Eggerwirt, eine Fahrstunde von Salzburg gelegen, wieder neue Bedeutung verleihen: Gastfreundschaft, Wohlfühlen und Glücklich-Sein.

Winterliches Wohlgefühl im Jesacherhof im Defereggental:

Familiäre Note mit Sternen

Der Jesacherhof in Osttirol ist ein Familienbetrieb – das wird dem Gast jede Stunde, jeden Tag, während des ganzen Aufenthalts angenehm ins Bewusstsein gerückt. Ganz ohne Förmlichkeit, ganz ohne Zwang, mit aller Freiheit und Gelassenheit, die einem Urlaub erst seinen Erholungswert geben, lässt sich dort der Unterschied zum Alltag genießen, der damit beginnt, morgens die Uhr auf dem Nachtkastel zu vergessen, und damit endet, abends an der Bar den Zapfenstreich genüsslich zu überziehen.

Das Ankommen im Defereggental, das ist Ankommen in einer Welt wie aus dem Märchenbuch. Die beeindruckende Bergwelt, die sich rund um St. Jakob aufbaut, die verschneite Landschaft, die einladende Ausstrahlung des Ortes: Da umfängt den Urlauber Wohlgefühl gleich in den ersten Minuten, da ist die Winterromantik für alle Sinne präsent.

Dass es sich dann über lange Zeit fortsetzt, das hat mit der ausgesprochen familiären Note im Jesacherhof zu tun. Ein Hotel, das seine vier Sterne zu Recht trägt, und in dem der Gast von früh



Da die Piste in Sicht- beziehungsweise Laufweite des Jesacherhofs (Osttirol) liegt, kann der Gast morgens ohne Umstände zum Skifahren gehen. Abends entschädigen Wellnessangebote wie das Alpine Refugium für zwei und die mehrfach ausgezeichnete Haubenküche für die Mühen. E: Jesacherhof

bis spät einen herzlichen Stil erfährt, wobei sich alles in seinen Wunsch nach Erholung fügt. Ein Haus, in dem die fürsorgliche, liebevolle Hand der Gastgeberfamilie und ihrer langjährigen Mitarbeiter den Reisenden jene extra Dosis Zuwendung und Geborgenheit gibt, die man in unserer hektischen Welt so oft vermisst. Und wo Wohlfühlzimmer aus Zirbenholz, der Duft natürlicher Elemente und die traditionelle Gastfreundschaft eine Vollkommenheit von Erholung herbeiführen, die sehr, sehr lange nachwirkt. Der Jesacherhof besteht aus zwei Komplexen: dem romantischen Sporthotel im Landhausstil und der Wellness-Residenz Villa Jesacher, die architektonisch dem Jugendstil angelehnt ist. Beide Häuser sind unterirdisch miteinander verbunden.

Stilvoll und elegant zeigt sich der Jesacherhof, in den gemütlichen Stuben eine gepflegte Atmosphäre und eine überraschend vielseitige Haubenküche: leicht, raffiniert und abwechslungsreich, mehrfach ausgezeichnet – exzellente, frische Lebensmittel aus heimischer Aufzucht und naturnahem Anbau im „vitalen Kulinarium“ von Küchenchef Gerald Huber und seinem Team

sorgsam zubereitet. Edle Tropfen kredenzt der hauseigene Sommelier. Den Abend ausklingen lassen kann man an der Panoramabar mit Live-Pianomusik und knisterndem Kaminfeuer.

Ruhe und Entspannung genießen und dennoch mittendrin zu sein – das macht das Besondere an einem Winterurlaub im Jesacherhof aus. Am Morgen schon ist das bunte Treiben an der Piste in Sichtweite, keine lange Anfahrt hält auf: raus zur Hoteltür, rein in den Lift. Da fühlt man sich für die Extra-Zeit bei der Anfahrt ins Tal sehr schnell und großzügig entschädigt. Das Skigebiet ist überschaubar, die Pisten in Top-Zustand und absolut schneesicher. Über allem lacht während die Sonne des Südens.

Nach der Anstrengung des Skifahrens kann man die Zeit im großzügigen Soledampfbad und im Alpinen Refugium vergessen, einer Spa-Suite für zwei Personen, die mit Gesundheitsanwendungen himmlisch verwöhnt werden. Schönheitsbehandlungen, Ortho-Bionomy-Anwendungen, La Stone-Therapie – der Gast hat reichlich Auswahl. Schöner kann Winterurlaub kaum sein. br

Burg Hotel in Oberlech:

Relaxen am Logenplatz des Arlberg

Hoch über dem Nobel-Skiort Lech thront das Burg Hotel. Das Vier-Sterne-Haus ist ein echter Familienbetrieb mit einer langen Tradition. Dank seiner exponierten Lage in Oberlech fängt es – im Winter und im Sommer – auch noch den letzten Sonnenstrahl ein. Das Haus verfügt über hübsche Zimmer und Appartements im alpenländischen Stil, einen weitläufigen Wellnessbereich mit einem vielfältigen Angebot sowie einen sehr guten, freundlichen Service – wie man es von einem Hotel dieser Klasse erwartet. Und doch zeichnet das Burg Hotel noch etwas anderes aus: zum einen das Engagement des Inhaber-Ehepaars Elisabeth und Gerhard Lucian und zum anderen die ausgezeichnete Küche. Nicht zuletzt das waren die Gründe dafür, dass das Hotel Ende vergangenen Jahres die Auszeichnung Vier-Sterne Supérieur erhalten hat.

Ursprung des Burg Hotels ist nicht, wie man etwa meinen möchte, eine Burg. Wie Gerhard Lucian schildert, sind die Wurzeln ein einfaches Stübli in Oberlech, das seine Eltern im Laufe der Zeit immer weiter ausbauten, bis schließlich ein stattliches Hotel da stand. Sie haben drei Kinder, die alle in die Fußstapfen der Eltern steigen wollten. Hugo Lucian übernahm das Hotel Stadtkrug in Salz-



Im Winter mitten auf der Piste: Das Burg Hotel erreicht man über eine Gondel oder über ein unterirdisches Tunnelsystem. Oberlech selbst ist im Winter autofrei.

burg und entwickelte es zu einer der besten Adressen in der Altstadt. Thomas Lucian er-

richtete in Oberlech zwei Steinwurf vom Burg Hotel gelegen das Burg Vital Hotel, ebenfalls mit vier Sternen.

Gerhard Lucian übernahm zusammen mit seiner Frau Elisabeth den elterlichen Betrieb und macht ihn zu dem, was er heute ist: ein Haus mit hoher Qualität in allen Bereichen, das stark geprägt ist durch die unaufdringliche Lebenswürdigkeit des Inhaber-Paares. Ein wesentlicher Faktor für das Wohlfühl-Feeling der Gäste ist die Kompetenz des Personals. In diesem Punkt sticht das Burg Hotel besonders aus der Masse der Vier-Sterne-Häuser heraus, die meist durchaus über qualifizierte Mitarbeiter verfügen. Im Burg Hotel bewiesen besonders die Restaurant-Mitarbeiter hohes Einfühlungsvermögen, Sachkenntnis und Routine.

Überhaupt das Essen: Viele gute Hotels verfügen über hübsche Zimmer, einen schönen Wellnessbereich und eine engagierte Führung. Aber die Küche ist meist ein schwieriger Punkt. Nicht so im Burg Hotel. Das überraschend junge Küchenteam unter der Leitung von Marcel Schneider zaubert gehobene, durchaus regional geprägte, mehrgängige Menüs, die auch den verwöhnten Gaumen zufrieden stellen. Dazu gibt es eine umfangreiche Weinkarte, nicht zuletzt die hervorragenden Produkte des Winzer des Jahres 2006,

Michael Moosbrugger (siehe Kasten). Insofern ist es nicht weiter verwunderlich, dass das Restaurant mit einem Michelin-Stern sowie einer Gourmet-Haube ausgezeichnet ist.

Den Abend ausklingen lassen kann man in der Hotelbar, die raffiniert in die Hotelhalle integriert ist. Tagsüber dient sie als Empfang und Aufenthaltsraum. Abends ist die Bar hell erleuchtet und man merkt gar nicht, dass man eigentlich in der Hotelhalle sitzt. Wenn man dann zufrieden in die weichen Kissen in den gemütlichen Zimmern sinkt, dann kann man sich gut für einen neuen Tag erholen.

Da winkt im Winter ein Skigebiet im Verbund mit Zürs, das keine Wünsche offen lässt. Ein be-



1000 Quadratmeter umfasst der Wellnessbereich, der neben Schwimmbad und Sauna auf klassische Massage- und Kosmetikangebote setzt.



Die Zimmer sind im gemütlichen, alpenländischen Stil eingerichtet.

sonderes Highlight: Im Winter liegt das Burg Hotel praktisch direkt auf der Piste, mit dem Auto nur durch ein unterirdisches Tunnelsystem erreichbar. Lech setzt auf Qualitätstourismus und hat deshalb – was viele andere Skigebiete nicht fertig bringen – die Zahl der verkauften Skipässe pro Tag begrenzt. In normalen Wintern mit viel Schnee spielt das keine Rolle. Aber in schneearmen Wintern wird das der engagierte Skifahrer zu schätzen wissen. Gerade angesichts der Prognosen zur Klimaerwärmung dürfte das in Zukunft eine größere Bedeutung bekommen. Auch das große Skigebiet St. Anton liegt in erreichbarer Nähe.

Michael Moosbrugger – Winzer des Jahres 2006

Alles Prahlerische und Angeberische ist ihm fremd – und so sind auch seine Weine. Nachdem die Produkte des Weinguts Schloss Gobelsburg in Österreich in der Vergangenheit schon vielfach prämiert wurden, hat nun auch Michael Moosbrugger selbst die angesehene Auszeichnung „Winzer des Jahres“ erhalten.

Seit zehn Jahren leitet Moosbrugger die Geschichte des traditionsreichen Schlossweinguts Gobelsburg, das zum Weinkulturerbe erklärt wurde. Im Kampal in der Donauregion gelegen, haben die Weingärten unterschiedliche Boden- und mikroklimatische Verhältnisse. „Jeder Weingarten kann als ein eigenes Individuum betrachtet werden, dessen Anlagen mit Umsicht und Sorgfalt zur Reife geführt werden“, erläutert Moosbrugger.

Ursprünglich von Mönchen geführt, wurden viele alte Rebsorten von Generation zu Generation weitergegeben. Das Weingut Gobelsburg entwickelt diese „Kulturgrüter“ behutsam unter Berücksichtigung moderner Methoden weiter. Bei Weißweinen setzt Moosbrugger vor allem auf den grünen Veltliner und den Riesling, bei Rotweinen auf den Pinot Noir.

Aber auch im Sommer ist das Burg Hotel eine Reise wert. Nicht zu Unrecht wurde Lech zum „schönsten Dorf Europas“ gekürt. Denn abgesehen von der traumhaften Kulisse mit dem beeindruckenden Alpenpanorama hat der Ort auch im Sommer seine Reize und verfügt über ein vielfältiges Freizeitangebot. Dazu gehören natürlich in erster Linie Wanderungen, wobei die Gäste des Burg Hotels auf die Erfahrungen eines ausgebildeten Wanderführers sowie eines Bewegungstherapeuten setzen können.

Im Sommer bietet Lech ein sehr interessantes Programm an, wenn man so richtig fit aus dem Urlaub kommen will. „Welltain“ ist eine Kombination aus Bewegung und Entspannung, die alle Sinne umfasst. Das Angebot wird von professionellen Coaches durchgeführt, die es auf die individuelle Konstitution und Neigungen abstimmen. Aber vielleicht will man einfach nur auf der Terrasse des Burg Hotels – „auf dem Logenplatz des Arlbergs“, wie es in einer Broschüre heißt – sitzen und den herrlichen Ausblick genießen. hp

Ein kulinarischer Krimi: Tödliche Delicatessen

Bei der Eröffnung eines Gourmettempels in Berlin: Gebannt und ängstlich starren der Inhaber und die Hauptstadtprominenz auf den Gastropapst Heinrich Pompl. Alles scheint gut zu laufen. Aber plötzlich verdreht der gefürchtete Restaurantkritiker, der schon so manche Lokalität up oder down geschrieben hat, die Augen, kippt nach vorn in den Pudding und ist tot. Eine Katastrophe für die Neueröffnung, zumal Gift im Spiel zu sein scheint.

Witzig und spritzig beschreibt Thomas Askan Vierich in seinem Krimi „Tödliche Delicatessen“ die Gourmetszene in Berlin, die als Hintergrund dient für die spannende Ermittlung des Mörders. Dabei nimmt die Suche immer wieder neue Wendungen und selbst gewieft Ermittler unter den Lesern wissen bis zum Schluss nicht, wer es ist.

Thomas Askan Vierich, Tödliche Delicatessen, Neuer Europa Verlag, Nov. 2006, ISBN-10: 3-86695-900-1, ISBN-13: 978-86695-900-2.