

125 JAHRE



HARISCH HOTELS



HERBERT GÜNTHER
REAL ESTATE



HARISCH HOTELS
MAGAZIN

Der Anfang

Wie alles begann mit Kitzbühel,
dem Hotel Goldener Greif und der Harisch Familie

Exenberger Elektro-Technik

ENERGIE AN. MIT EXPERTISE.

EXENBERGER
elektro – technik

SICHERHEITSSYSTEME

Kamera an. Mit Verantwortung.

MULTIMEDIA

Entertainment an. Mit Qualität.

ELEKTROTECHNIK

Licht an. Mit Sorgfalt.

IT & NETZWERKE

Screen an. Mit Innovation.

UNSERE LEISTUNGEN

Innovation, Teamgeist und höchste Qualität machen Exenberger Elektro-Technik zu Ihrem perfekten Partner für Elektrotechnik, Sicherheitssysteme, IT & Netzwerke sowie Multimedia.



www.kitz-elektro.at



REITH MOUNTAIN ESTATE

EIN HIDEAWAY DER EXTRAKLASSE MIT BLICK AUF DAS BERGMASSIV DES WILDEN KAISERS.

Am Ende einer privaten Zufahrtsstraße, gelegen auf einem Hochplateau mit Blick über das malerische Reith erschafft die Prime Properties Group eines der größten und exklusivsten Luxus-Anwesen der östlichen Alpen.

Unübertroffen in architektonischer Symbiose aus Tradition und Moderne, Materialqualität und Detailgenauigkeit, bietet das Anwesen den wahrgewordenen Traum von Mountain Living. Mit einem eigenen See und von weitläufigen Gärten umgeben wird das mehr als 2.200 Quadratmeter große Chalet ein einzigartiges Hideaway für seine Besitzer inmitten der Kitzbüheler Alpen. Die 10 Schlafzimmer, verteilt über Haupthaus, Gästehaus und Personalbereich bieten ausreichend Platz für Familie, Freunde und Hausangestellte.

Der weitläufige Wellnessbereich mit Dampfbad, Indoor- und Outdoor Pool, Saunen, Whirlpool, Fitnessstudio und Behandlungsräumen lässt die künftigen Besitzer ihr eigenes Spa-Retreat in voller Privatsphäre genießen.

Für das nötige Entertainment sorgen das hauseigene Kino sowie der Weinkeller und der Eventbereich. Das gesamte Estate ist vollausgestattet und lässt (Wohn-)Träume wahr werden. Fertigstellung Winter 2023/24.

GORNIK IMMOBILIEN
T.: +43 5356 72160
office@immobilien-kitz.com
immobilien-kitz.com

KARIN GORNIK
Der Schlüssel zu Ihrer Immobilie

PRIME PROPERTIES
THE ART OF SUBLIME LIVING



125 Jahre Harisch Hotels. 5 Generationen.

Mit Stolz und Dankbarkeit blicken wir zurück auf die Geschichte und Leistungen unserer Familie. Über ein Jahrhundert voller Liebe und Passion für Gastfreundschaft und Tradition. Ich frage mich manchmal: Wie war das Leben in Kitzbühel wohl vor 125 Jahren? Bereits mein Urgroßvater Josef, die 1. Generation der Familie Harisch, war Gastwirt und gelernter Metzger. Er lernte die Einheimische Anna (geborene Leitner vom Kaihub Bauern in Reith) kennen und erwarb zusammen mit ihr den »Goldenen Greif« Ende des 19. Jahrhunderts. Es war damals ein kleiner Gasthof mit Metzgerei. Josef und Anna bekamen 4 Kinder. Beide verstarben leider früh und es war an den Kindern, den »Goldenen Greif« weiterzuführen. Mit nur 23 Jahren übernahm der älteste Sohn Josef den Betrieb im Jahr 1919, unmittelbar nach dem ersten Weltkrieg. Er heiratete ebenfalls eine Einheimische, Maria Huber, und sie bekamen 9 Kinder.

Ihr ältester Sohn Josef, »Peppi« genannt, mußte wie sein Vater im zweiten Weltkrieg dienen. Deshalb führte unsere Oma Maria den »Goldenen Greif« durch die Kriegszeiten. Man kann sich das heute nicht einmal im Ansatz vorstellen. Nach dem Krieg übernahm Onkel »Peppi«. Gemeinsam mit seinen Brüdern Hans und Ernst und natürlich noch mit unserer Oma und unserem Opa führte er den »Goldenen Greif« in den fünfziger Jahren zum Erfolg. Kitzbühel entwickelte sich in dieser Zeit als internationale Destination des alpinen Tourismus. Die Familienbetriebe von Kitzbühel begründeten zusammen mit der Bergbahn, den tüchtigen Handwerkern und Händlern die Grundlage der Erfolgsgeschichte unserer Heimat.

»Peppi« war das Oberhaupt unserer Familie. Er war der Visionär und Motor unserer Entwicklung in der dritten Generation. Für mich persönlich war und bleibt er für immer mein Vorbild, neben dem Fleiß meines Vaters Ernst.

Kitzbühel wurde nach und nach zum Tummelplatz eines internationalen mondänen Publikums. 125 Jahre zeigen, dass es nicht auf die eine oder andere Saison ankommt, sondern dass die langfristige Betrachtung entscheidend ist.

Das alles wäre nicht möglich gewesen ohne die Werte der Familie und die großartige Unterstützung durch unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, unsere Partner in Kitzbühel und die Treue unserer Gäste. Ich wünsche mir sehr, dass die traditionellen Werte der Familie, Verbundenheit zu Kitzbühel, Wertschätzung aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Entwicklung unseres Unternehmens auch in den nächsten 125 Jahren begleiten.

Viel Spaß bei der Lektüre.

Ihr



Dr. Christian Harisch
CEO



Inhalt

Editorial

Dr. Christian Harisch,
CEO Harisch Hotels
- 08 -

Mythos Goldener Greif

Die märchenhafte
Geschichte des Hotels, das
seit 1899 im Besitz der
Familie Harisch ist
- 12 -

»Die Familie hat sich geöffnet«

Christian Harisch über
Tradition, Innovation und
Familienwerte
- 24 -

Alle nach Kitzbühel!

Wie das Tiroler Dorf zu
einem der nobelsten Skiorte
der Alpen wurde
- 30 -

Global Player

Wie die Weltmarke
Lanserhof entstand
- 36 -

Die guten Geister

Leidenschaft & Einsatz:
vom Pagen bis zur Hausdame
- 42 -

Special Guests

Eine Zeitreise durch das
Design in den Harisch Hotels
und Restaurants
- 48 -

High Glass

Spitzenweine aus der Wachau,
luxuriöser Champagner von
Laurent Perrier
- 58 -



IMPRESSUM

HERAUSGEBER
Harisch Hotel GmbH, Florianigasse 15, A-6370 Kitzbühel
T +43 5356 71 900
www.harischhotels.com
GESCHÄFTSFÜHRUNG: Dr. Christian Harisch
PROJEKTVERANTWORTLICHE: Eva-Maria Hasenauer

VERLAG: Ringdrei Media Network GmbH
Rentzelstraße 10a; 20146 Hamburg, T +49 40 41 46 13 55
Geschäftsführung: Olaf Köhnke
CHEFREDAKTION: Andreas Möller
ARTDIRECTION: Andreas Volleritsch
REDAKTION: Susanne Brendel, Titus Arnau
GRAFIK: Pia Sakowski

FOTOGRAFEN: Asja Caspari, Alexander Haiden
ILLUSTRATION: Saskia Rasink, Tim Möller-Kaya
BILDREDAKTION: Mirjam Klessmann
PROJEKTMANAGEMENT: Valérie Baur
SCHLUSSREDAKTION: Lektornet GmbH, Hamburg
ÜBERSETZUNG: Imke Fähnders, Jane O'Brien
REPRO: Alphabeta GmbH, Hammerbrookstraße 93, 20097 Hamburg
ANZEIGEN: Milijana Trkulja, Harisch Service GmbH
DRUCK: Eversfrank Meldorf

Eine Verwertung der urheberrechtlich geschützten Zeitschrift und aller in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen, insbesondere durch Vervielfältigung oder Verbreitung, ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar, soweit sich aus dem Urheberrechtsgesetz nichts anderes ergibt.

AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN IN KITZBÜHEL



Goldene

Zeiten

Edward (links), der Prince of Wales und kurzzeitige König von England, war zum ersten Mal 1935 Gast im »Goldenen Greif«, zusammen mit seiner Frau Wallis Simpson (rechts).

Im »Goldenen Greif« lässt's sich schlafen wie ein König. Auch Filmstars und Astronauten waren schon hier – natürlich neben ganz normalen Touristen. Sie alle sind fasziniert vom historischen Charme des Hotels, seit 1899 im Besitz der Familie Harisch.

Sommer 1956

Schon von Weitem weist das prunkvolle, vergoldete Wappen des »Goldenen Greifs« an der historischen Fassade den Weg zum Hotel in der Fußgängerzone.





Beim Einschlafen fällt der Blick auf kunstvoll geschnitzte Blumenreliefs, die wie Sterne an der Decke hängen.



Über die knarzigen Stufen des Treppenhauses sind schon Adelige und Millionäre in ihre Zimmer und Suiten gestiegen.



Seit 1899 ist der »Goldene Greif« im Besitz der Familie Harisch. Hier versammelt sich die dritte Generation mit den Brüdern Hans (links), Ernst (2. von links) und Peppi Harisch (rechts).

Der Ruhm der Weltklasse-Wintersportler brachte internationales Flair in das ehemalige Bergbau-Städtchen.

Das Zimmer 109 ist eine Zeitmaschine. Wer in diesem Einzelzimmer im ersten Stock des Hotels »Goldener Greif« übernachtet, begibt sich automatisch in eine andere Epoche. Es riecht nach Zirbenholz, die alten Dielen knarren bei jedem Schritt. In die Wand und den Schrank sind Tierfiguren geschnitzt: Reiher, Hirsch, Hase, Gamsbock. Wenn man im Bett liegt, blickt man auf Holzvertäfelte Wände, die im Lauf der Jahre dunkel geworden sind. Der offene Kamin im Zimmer war früher die einzige Wärmequelle. Beim Einschlafen kann man die kunstvoll geschnitzten Blumenreliefs zählen, die wie Sterne an der Decke hängen.

Die Geschichte des »Goldenen Greifs« kann man auf Schritt und Tritt hören, sehen, riechen und fühlen – im Zimmer 109 wie im gesamten Haus. Prachtvolle Fassadenmalereien, schmiedeeisernes Wappen, ein Erker mit vergoldetem Dach, Blumenschmuck an den Fenstern – das Haus fällt jedem auf, der durch die Fußgängerzone in der Kitzbüheler Hinterstadt bummelt. Beim Betreten der Rezeption springt die Fotogalerie mit pro-

minenten Gästen aus vergangenen Zeiten ins Auge: Filmstars, Adelige, Sportler, Superreiche. Alles, was Rang und Namen hatte, logierte früher hier: der frühere britische König Edward, Aga Khan, der Schah von Persien und seine Frau Soraya, der amerikanische Astronaut Jim Lovell, um nur wenige zu nennen.

In den 1950er- und 1960er-Jahren galt das Hotel im Zentrum von Kitzbühel als bestes Haus am Platz. Es war die Zeit des österreichischen »Ski-Wunderteams« mit Toni Sailer, Ernst Hinterseer, Hias Leitner, Christian Pravda und Fritz Huber, es war die Zeit der »Sissi«-Filme, des Wirtschaftswunders und des Aufschwungs nach dem Zweiten Weltkrieg. Der Ruhm der Weltklasse-Wintersportler färbte ab und brachte internationales Flair in das ehemalige Bergbau-Städtchen. Die High Society kam damals zum Skifahren und Pelzmantelspaziertragen nach Kitzbühel, und der »Goldene Greif« war ein beliebter Treffpunkt der illustren Besucher. In der legendären Sportklausen, dem Greif-Keller und dem Casino, die sich im Hotel befanden, ging es während der Saison bis frühmorgens hoch her.

Heutzutage ist der »Goldene Greif« ein gemütliches Vier-Sterne-Hotel, das bei Gästen aus England, Holland und den USA, bei Wintersportlern, Familien und Gruppen besonders beliebt ist. Die bewegte Geschichte des Hauses ist aber immer noch an jeder Ecke zu spüren. Neben der Rezeption hängt ein imposantes Holzrelief an der Wand, welches die wichtigsten Häuser der Harisch Hotels samt ihrer Gründungsdaten zeigt, gestaltet vom Tiroler Bildhauer Karl Obleitner. Der »Greif« ist das mit Abstand älteste Gasthaus der Firmengruppe. Seit 1899 ist das Haus im Besitz der Familie Harisch, aber die Geschichte geht viel weiter zurück, bis ins Mittelalter. Bereits im Jahr 1270 wurden erstmals Teile des Gebäudes erwähnt.

Über Jahrhunderte war der »Goldene Greif« ein typisches Tiroler Gasthaus, mit Metzgerei und ein paar Gästezimmern. Das Ehepaar Josef und Anna Harisch kam Ende des 19. Jahrhunderts von Kufstein nach Kitzbühel und erwarb das Wirtshaus von der Familie Fidel

Tscholl. Josef Harisch der Erste, sein gleichnamiger ältester Sohn und dessen gleichnamiger ältester Sohn waren jeweils Fleischhauer und Gastwirte. Neben der Treppe zum Skikeller hängen historische Fotos an der Wand, die Mitarbeiter der ehemaligen Metzgerei zeigen. »Ich kann mich erinnern, wie Peppi Harisch, der damalige Hotelchef, den Lohn an die Mitarbeiter in seiner winzigen Büroammer im Hinterzimmer der Metzgerei auszahlte, bar und in kleinen Scheinen«, erinnert sich Karl Obleitner, 93. Der Künstler arbeitete in den Nachkriegsjahren wesentlich bei der Umgestaltung des Gasthauses zum Hotel mit, im Auftrag von Josef »Peppi« Harisch und unter Anleitung des Architekten Max Moritz. Er bemalte die Fassade und Innenwände des Restaurants mit Figuren, fertigte aufwendige Schnitzereien an, entwarf Treppenhäuser, Kamine und Möbel, auch für andere Häuser der Harischs.

»Peppi Harisch war so ein guter Bauherr«, erinnert sich Obleitner, »ich habe nie Kostenvoranschläge gemacht, und zu jeder Mahlzeit gab es Wein.« Nach der



Das Hotel »Goldener Greif« war der Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens in Kitzbühel. Für Unterhaltung sorgte Franz Karrer, der beste Zitherspieler weit und breit, im Greif-Keller, für Nervenkitzel ein Besuch im hoteleigenen Spielcasino.





Moderne Hotels gibt es viele. In den »Goldenen Greif« kommen die meisten Gäste, weil sie die Aura eines alten Hauses schätzen. Im Frühstücksraum sorgt der riesige Kamin für wohlige Atmosphäre.

gemeinsam mit Stars und Sternchen in der Sportklausen und im Greif-Keller.

Discos gab es damals noch nicht, musiziert wurde live. Der Zitherspieler Franz Karrer spielte meist bis spät in die Nacht. »Er war sehr gut«, erinnert sich Seniorchef Ernst Harisch, »das Lokal war nicht groß. Es war jeden Tag voll. Ein gutes Geschäft.« Den Keller hatten die Hotelbesitzer Anfang der 1950er eigenhändig ausgehoben. »Hinten, wo Kegelbahn, Garten und Waschküche waren, haben wir Brüder mit der Schaufel mitgeholfen«, erzählt Ernst Harisch, »es gab keine Bagger, keinen Kran, keine größeren Maschinen. Wir haben uns geschunden und gerackert.« Ein Jahr nach Beginn des Umbaus, als der erste und zweite Stock im Rohbau fertig waren und gerade das Dach aufgesetzt werden sollte, kurz vor Winter einbruch, stellte die Gemeinde den Bau ein. Damit die Decken nicht einfrieren, mussten die Harischs die Baustelle den ganzen Winter durchheizen, mit Koksöfen.

Im Haus befindet sich bis heute das Casino von Kitzbühel. Zu den Hotelgästen zählten in den 1960ern auch Superreiche, wie etwa Richard Mellon, Erbe einer US-amerikanischen Öl-, Bergbau- und Finanzdynastie. Das Privatschloss Mittersill in der Nähe von Kitzbühel, Anziehungspunkt für Reiche und Berühmte, trug wesentlich zum Kitz-Boom bei. Adelige wie die Metternichs und Auerspergs hatten eigene Anwesen rund um Kitzbühel, sie brachten weitere Prominente und noch mehr Geld in die Stadt. »Die Aristokraten und die Amerikaner kamen mit Taxis her, nachts um eins oder zwei«, erzählt Ernst Harisch. Eine Sperrstunde gab es im Casino nicht. Wenn gute Spieler dabei waren, war auch bis fünf oder sechs geöffnet. In der Sportklausen war offiziell

Arbeit spielte Obleitner Harfe für die Gäste. Er erinnert sich an einen Amerikaner, der mit einem großen Cowboyhut in der Stube saß und sich für die Malerei und die Musik Obleitners interessierte. Es war der Astronaut Jim Lovell, der ihm eine Autogrammkarte gab: »Viele Grüße vom Mond« stand darauf. Manchmal erlebte der Bildhauer aus Absam bei Innsbruck märchenhafte Szenen, zum Beispiel als er für einen Ölscheich Zither spielen sollte. »Der hat sich sechs seiner Haremsdamen mit einem Privatjet einfliegen lassen«, erzählt Obleitner, noch 60 Jahre später schwer beeindruckt, »die kamen im Gänsemarsch ins Zimmer, alle hatten Pluderhosen an.«

Die Runderneuerung des Gasthauses von 1954 bis 1958 wertete das Hotel auf. Anders als früher üblich gab es keine Etagenbäder mehr, zwei Zimmer teilten sich ein Badezimmer – damals ein Luxus. Fast genauso wichtig für den Erfolg des Hotels war allerdings der gesellschaftliche Umbau in der Nachkriegszeit. Waren es zu den Pionierzeiten des alpinen Tourismus vor allem spleenige Adelige aus England, die freiwillig in die Berge reisten, kamen in den Wirtschaftswunderjahren immer mehr bürgerliche Besucher, die sich für Wintersport, Wandern und Golf begeisterten. Sie wedelten tagsüber im Sailer-Stil über die Pisten – und feierten abends



CHOPARD HAPPY DIAMONDS KITZBÜHEL ANHÄNGER UND BANGLES

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

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

Exklusiv bei Juwelier Schroll – Vorderstadt 23 – 6370 Kitzbühel

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860



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

Christopher & Yvonne Schroll



SCHROLL
KITZBÜHEL



Tradition trifft auf Moderne: Der »Goldene Greif« gehört zu den Klassikern der Tiroler Hotellerie. Im Inneren hat das Hotel alle Annehmlichkeiten eines modernen Hotels zu bieten.

gebaut. Und wenn ihm ein besonders netter oder guter Mitarbeiter auffiel, bot er gleich einen Job für die nächste Wintersaison an.

Heute gehört das Hotel Ernst Harischs Sohn Christian, dem Chef der Harisch-Hotelgruppe sowie Maria Harisch. Vieles ist anders als in den 1960er-Jahren, und es gibt immer wieder neue Pläne für behutsame Renovierungen und Umbauten. Aber der Geist der guten alten Zeit wohnt immer noch in den 38 gemütlichen Zimmern, und das soll nach dem Willen der Betreiber auch so bleiben. Schließlich komme ein Großteil der überwiegend internationalen Gäste wegen des historischen Charmes, sagen sie durchaus stolz über das altherwürdige Haus. Knarrende Dielen, geschnitzte Figuren und krumme Holzbalken – genau das schätzen die Gäste. Durchgestylte Designzimmer wie in der Großstadt gibt es anderswo auch. Wenn das Hotel ein Mensch wäre, könnte man es vermutlich so charakterisieren: mitten im Leben, normal und sympathisch, nicht überheblich geworden.

Früher ging man im »Goldenen Greif« essen, wenn man etwas Besonderes zu feiern hatte. Kellner in Anzügen servierten Ochsenchwanzsuppe, Kaviar, Chateaubriand und Schnecken. Heute ist das Restaurant im Erdgeschoss eine moderne Pizzeria. Die von Karl Obleitner an die Wand gemalten Ritter sind beim letzten Umbau wieder zum Vorschein gekommen. Beim Tanzen und Essen schauen den Gästen also leicht verblichene Figuren aus einer vergangenen Epoche zu, sie wirken ein bisschen so, als wären sie Rocker in bunten Rüstungen. Das Hotel »Goldener Greif« ist immer noch eine gut funktionierende Zeitmaschine.

um drei Schluss, aber das kümmerte niemanden. Eines Nachts war der Zitherspieler, der im Film »Der dritte Mann« die Titelmelodie spielt, zu Gast in der Klause. »Es kamen 80, 100 Leute, brechend voll war's«, erzählt Ernst Harisch. Das Publikum wollte natürlich, dass er das berühmte Stück spielt: dideldim-didideldim-pling! »Aber er spielte so katastrophal«, erinnert sich Harisch, »und dann hat der Karrer weitergespielt. Er machte es perfekt!« Franz Karrer trat 25 Jahre lang in der Sportklause und im Greif-Keller auf, er wurde damit vermögend und kaufte sich in Kitzbühel ein Haus.

Peppi Harisch war weitsichtig, wenn es um die Erschließung neuer Märkte ging – er reiste schon in den 1980er-Jahren nach Dubai, um arabische Gäste für Kitzbühel zu erwärmen. Gleichzeitig blieb er immer sehr bodenständig und praktisch orientiert. »Egal, wo wir hinkamen, hat er immer zuerst mit dem Hausmeister gesprochen«, berichtet seine Tochter Maria Harisch, die das Haus ab Ende der 90er selbst 25 Jahre lang führte. »Er wollte wissen: Habt's was Neues? Neue Maschinen? Eine neue Schuhputzmaschine? Er hat nie mit den Chefs gesprochen, immer mit den Mitarbeitern. Er war immer auf der Suche nach Innovationen.« Und so entstand eine Neuerung nach der anderen, auch ein Hallenbad wurde



BERND
GRUBER
KITZBÜHEL

Weil schöne Dinge besser sind

www.bernd-gruber.at



»Die Familie hat sich geöffnet«

Christian Harisch über Tradition, Innovation, Werte – und wer die Familie am meisten geprägt hat.



Ihr Urgroßvater Josef war 1899 der erste Harisch, der in Kitzbühel ein Hotel übernommen hat. Die Weitergabe innerhalb der Familie ist quasi ein Naturgesetz. Sie befinden sich also in bester Tradition.

In der heutigen Zeit ist es nicht mehr so, wie es früher war, das ist ja ganz logisch. Es muss jemand die Bereitschaft haben einzusteigen. Traditionell war der Älteste der Begünstigte. Heute ist es natürlich aber auch eine Frage der Qualifikation. Es ist alles professioneller geworden. In Kitzbühel ist es leider so, dass viele Familienbetriebe inzwischen verkauft wurden. An Industrielle, Family Offices, internationale Investoren. Kempinski, Dorint, A-Rosa, Tönnies, Thiel. Von den großen Hotels sind nur noch fünf, sechs Familienbetriebe übrig geblieben.

Sie entstammen einer Gastwirtefamilie. Was ist Ihre erste Erinnerung ans Geschäft?

Dass der Gast wichtiger war als alles andere.

Ab wann haben Sie mitgearbeitet als Jugendlicher?

Ich habe mal eine Stunde beim Abwasch mitgeholfen. Mehr aber nicht.

Generationengipfel:
Christian Harisch
mit Vater Ernst und
Nichte Eva-Maria
Hasenauer, die vor
Kurzem die
Geschäftsführung
übernommen hat.

Mit Josef Harisch
begann die Kitzbühel-
Ära der Familie.
Er wurde 1866 bei
Karlsbad geboren und
zog mit seiner Familie
nach Kufstein. Der
gelernte Metzger
verliebte sich in eine
Kitzbühelerin ...





Der Visionär: Josef »Peppi« Harisch modernisierte den »Goldenen Greif«, führte in den 50er-Jahren Zimmer mit Bad ein und ließ als eines der ersten Hotels in Österreich ein Schwimmbad errichten.

Genau. Wir haben über alles gestritten, sogar ob der Salzstreuer links oder rechts steht. Fünf Jahre ging das so, mit 65 hat er sich zurückgezogen. Mit meiner Mutter dagegen könnte ich heute noch arbeiten.

Wie groß ist die Familie?

Sie umfasst 40, 50 Mitglieder. So genau weiß ich das nicht.

Zu welchen Anlässen trifft man sich?

Das ist unterschiedlich. Mit einem Teil der Familie sind wir nicht in Kontakt. Der andere Teil, mit der Maria Harisch, ist am Hotel »Goldener Greif« beteiligt. Da gibt's ein sehr enges Verhältnis. Mit der Simone und der Barbara Harisch – ihnen gehört das Hotel »Maria Theresia«, welches verpachtet ist – gibt es ebenfalls einen sehr guten Austausch. Die Betriebe sind gesellschaftsrechtlich unabhängig. Auf privater Ebene ist unsere Familie eher mütterlicherseits verbunden. Auf der Mutterseite treffen wir uns regelmäßig.

Gibt es Entscheidungen, die gemeinsam getroffen werden?

Nein. Nie.

Welche Rolle spielen die Frauen in der Familie?

Eine entscheidende! Für mich ist das wichtigste Vorbild und die wichtigste Frau, die beste, die ich in meinem Leben je kennengelernt habe, meine Mutter. Sie steht über allem. Lichtjahre vor allen anderen. Sie war die perfekte Gastronomin. Meine Mutter kann alles. Zehn Jahre lang haben wir eng zusammengearbeitet. Wir haben uns in der ganzen Zeit nicht einmal gestritten. Und mit meinem Papa habe ich fünf Jahre gearbeitet, und es gab keinen Tag, an dem wir nicht gestritten haben.

Wie viele Familienmitglieder sind aktiv im Gastbetrieb tätig? Vor Kurzem hat die nächste Generation übernommen: meine Nichte Eva-Maria. Sie ist seit Dezember 2021 Geschäftsführerin der Harisch-Gruppe.

Gibt es Werte, die typisch Harisch sind?

Auf den Betrieb gemünzt: Gastfreundschaft, Tradition, Innovation. Mein Onkel hatte das erste Hallenbad. Er baute auch die ersten Zimmer mit eigenem Bad. Der Onkel war auch einer der Ersten mit einer Disco. Von den drei Söhnen hat der eine die Finanzen und die Metzgerei gemacht, der andere die Casino-Bar und der Dritte die Sportklausen. Das war gigantisch erfolgreich zu der Zeit. Von 1991 bis jetzt war ich ein ziemlicher Einzelkämpfer. Jetzt ist die Eva-Maria in der Verantwortung. Wir versuchen, innovative Entwicklungen voranzutreiben. Im

Lässt sich sagen, wer aus der Familie den Harisch-Clan geprägt hat?

Mein Onkel »Peppi« und ich. Er hat den Betrieb nach dem Krieg aufgebaut und geführt. Ich war später einer der wenigen, der sich dieser operativen Verantwortung angenommen hat. Meine Cousinen haben ihren Betrieb teilweise selbst geführt, teilweise dann verpachtet. Wir sind der einzige Teil der Familie in Kitzbühel, der weitere Hotels gekauft und sich vergrößert hat. Es gibt zwei Expansionschritte. Das eine war der Josef »Peppi« Harisch, mit ihm hat mein Vater zusammengearbeitet. Mein Vater war der Jüngste von drei Brüdern. Früher war es normal, dass der Älteste als Chef übernahm. Mein Einstieg erfolgte 1989. Seit 1998 bin ich allein tätig.

Sie haben das Hotel von Ihrem Vater übernommen und bald klargestellt: Entweder bestimme ich oder du, zusammen werde das nix ...



Auch aktiv in der Kitzbüheler Hotellerie, die Töchter von Josef »Peppi« Harisch: Maria (links) ist noch immer am »Goldenen Greif« beteiligt, Barbara und Simone (rechts) übernahmen das Hotel »Maria Theresia«.

Individuelle Vermögensveranlagung

für Privatkund:innen & Unternehmer:innen

Wir unterstützen Sie beim Erreichen Ihrer finanziellen Ziele. Sie kommen bei uns in den Genuss einer einzigartigen Vorteilskombination: Einerseits bieten wir Ihnen den exklusiven Service einer regional führenden Privatbank und andererseits die Produktvielfalt der international tätigen Sparkassengruppe. In anderen Worten: das Beste aus beiden Welten. Nachhaltig und über Generationen hinweg.

Wir sind gerne für Sie da!

Christian Klampfer, Michael Pigneter, Nikolaus Höck (am Foto v.l.n.r.)

@ michael.pigneter@sparkasse-kitzbuehel.at

+43 (0)50100 78549



In einem **Erstgespräch** analysieren wir gemeinsam mit Ihnen Ihre Lebenssituation (Familie, Vermögen, Steuer) und besprechen Ihre Wünsche und Ziele.



Wir erstellen für Sie ein maßgeschneidertes **Anlagekonzept**. Mit Ihnen gemeinsam entscheiden wir über Strategie, Umsetzung und Maßnahmen.



Wir evaluieren regelmäßig die **Anlageergebnisse** und erstellen ein **Vermögensreporting**. Gemeinsam entscheiden wir über Adaptierungen der Strategie.



Bitte beachten Sie: Das Veranlagen in Wertpapiere birgt neben Chancen auch Risiken.

Übrigen möchte ich sagen: Familie definiert sich heute für mich anders ...

... nämlich?

Die Familie hat sich geöffnet. Das sind jetzt keine Blutsverwandten mehr, sondern externe Familienmitglieder. Erweiterte Familie. Die Martina, der Jürgen, der Ivan ... Jeder bringt seine Stärken ein. Meine Nichte Eva-Maria ist sehr empathisch. Ihre Stärken sind Human Resources und Marketing. Martina Feysinger und Jürgen Kleinhapfl sind Profis im Gastgewerbe, der Ivan Marzola, der das »Sonnbühel« und Restaurants in Kitzbühel verantwortet, ist ein starker Charakter, der Michael Hönigmann ist der Zahlen-Experte. So hat jeder seine Schwerpunkte. Im Team entsteht jetzt eine ganz neue Dynamik.

Und wie sieht Ihre Funktion aus?

Ich bin der Psychologe, der alles zusammenhält. Es ist ja so: Du brauchst Vernunft und Unvernunft in einem Betrieb. Wenn du nur vernünftig bist, mag keiner kommen. Zu langweilig. Wenn du nur unvernünftige Leute hast, gehst pleite, weil: Das kann ja keiner zahlen. Die Kunst besteht darin, alles in Balance zu halten.

Was prägt alle Betriebe, so unterschiedlich sie thematisch oder architektonisch sind? Woran erkennt man, dass Sie Hand angelegt haben?

Das muss jemand anderes beurteilen. Beim Lanserhof erkennt man es sicher. Dort habe ich die Möglichkeit gehabt, zwei Häuser komplett neu zu bauen, am Tegernsee und auf Sylt. Das »Lisi«-Family Hotel in Reith hat Eva-Maria umgebaut. Ich hätte es anders gemacht, aber ich finde es gut, wie sie es umgesetzt hat; wahrscheinlich besser, als ich es geschafft hätte. Das Gefühl dafür habe ich nicht so.

Sie sind für Ihre Detailliebe bekannt, manche sagen, gefürchtet: In einem Ihrer Häuser ließen Sie die Weingläser so lange austauschen, bis das richtige für die komplexe Geschmackswelt Ihres Lieblingsweines gefunden war, im Lanserhof Tegernsee musste der Hersteller des Steinway-Flügels die goldenen Rollen – ein Markenzeichen – auf Dunkelbrunze umfärben, weil sie das zurückgenommene Farbkonzept des Medical Resorts gestört hätten. Gab's so viel Kümmern um jede Kleinigkeit bei den Harischs immer schon?

Mich stören Dinge halt wahnsinnig, selbst Kleinigkeiten. Ein Beispiel: Esstische sind in der Gastronomie immer 72 bis 74 Zentimeter hoch, bei uns 68. Der Sessel ist klassisch 45 Zentimeter hoch und bei uns 40. Ganz einfach weil es gemütlicher ist. Low Dining ist die Zukunft. Halb Lounge, halb Restaurant. Man kann gemütlich essen und dann gleich in den Bar-Modus übergehen.

Welches Detail bereitet Ihnen aktuell Vergnügen?

Die Damentoilette im »Weissen Rössl«. Das ist die schönste Toilette der Welt, na, zumindest Österreichs. Ein Dauerbrenner auf Instagram. Das war früher ein 500 Jahre alter Weinkeller, der jetzt eine Toilette ist – und komplett in Rosarot.

Ihre Tochter Elisabeth ist elf Jahre alt. Was sagen Sie ihr, wenn sie später keine Lust hat, ins Unternehmen einzusteigen?

Ich kann mir nicht vorstellen, dass sie das will. Der Bruder von Eva-Maria, der Christoph, ist ebenfalls ein wahnsinnig fleißiger Kerl, aber der wird auch nicht hier einsteigen, denke ich. Aber es ist mir auch nicht wichtig. Wir haben ja außerdem noch andere Betriebe, abseits der Gastronomie.



Familienchronik

1897 Josef Harisch heiratet die Kitzbühelerin Anna Leitner. Sie bekommen vier Kinder.

1899 Josef & Anna Harisch kaufen das Gasthaus »Goldener Greif«.

1906 Josef Harisch stirbt mit nur 40 Jahren. Seine Frau Anna stirbt nur zwei Jahre später. Übergangsweise führt Annas Schwester Genoveva Leitner den »Greif«.

1919 Josef Harisch, der älteste Sohn von Josef & Anna Harisch, übernimmt mit 23 Jahren das Hotel. 1920 heiratet er Maria Huber aus Ellmau. Sie bekommen neun Kinder.

1948 Josef »Peppi« Harisch, der älteste Sohn, übernimmt den »Greif«. Gemeinsam mit seinen Brüdern Ernst und Hans entwickelt er den Betrieb, macht ihn zum großen Erfolg.

1978 Das Familienvermögen wird aufgeteilt. »Peppi« behält den »Greif« und führt diesen zusammen mit seiner Frau Linde weiter. Hans übernimmt »Schloss Münichau«, Ernst den »Schwarzen Adler«.

1989 Ernsts Sohn Christian steigt 1989 ins Hotel »Schwarzer Adler« ein.

1998 Christian Harisch übernimmt den »Schwarzen Adler«. Im selben Jahr erwirbt er mit Partnern den Lanserhof Lans. Inzwischen existieren Lanserhöfe am Tegernsee und auf Sylt, in Hamburg und in London. In Kitzbühel gehören zehn Betriebe zur Harisch-Gruppe, auch Restaurants wie das »Neuwirt« oder der Berggasthof »Sonnbühel« zählen dazu.



PORTOFINO DRY GIN.
DER SPIRIT DER ITALIENISCHEN RIVIERA.

ERHÄTLICH AUF LIQUIDO-SPIRITS.COM. EASY DRINKING. SIMPLER GENUSS.



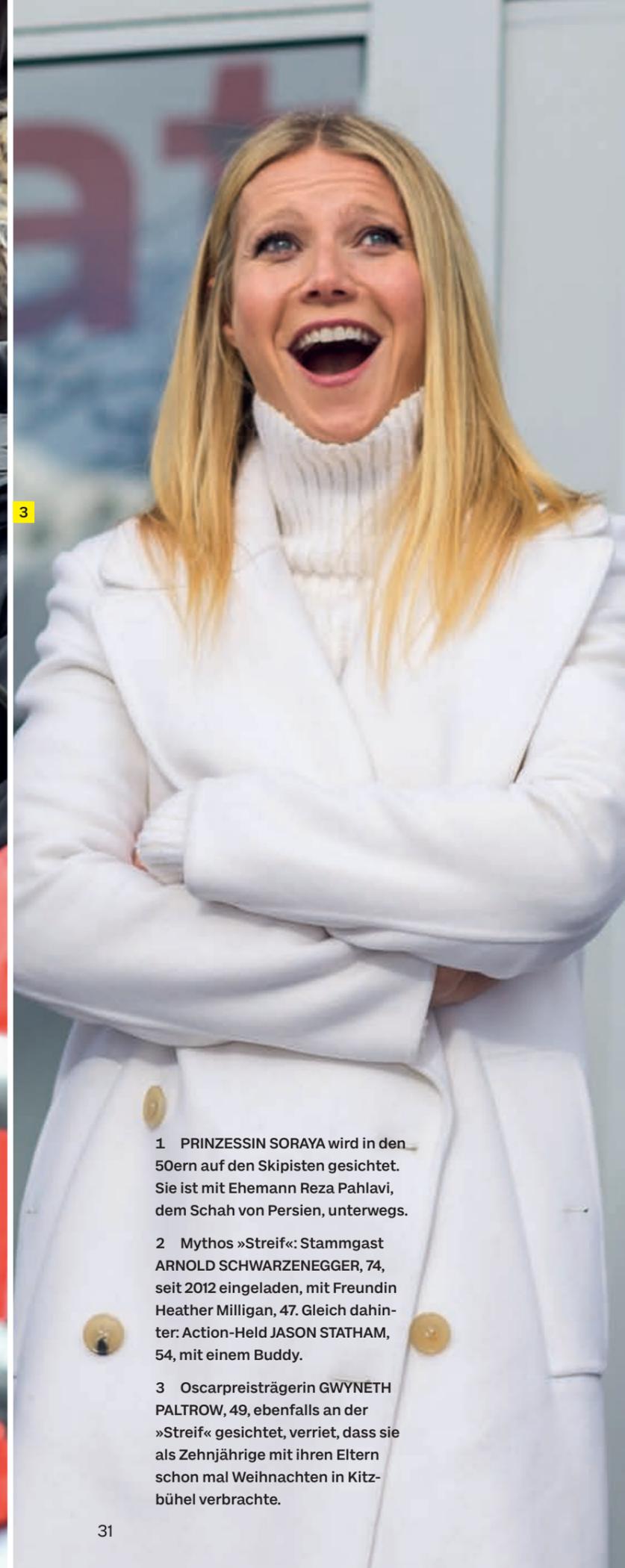
@LIQUIDO.SPIRITS

liquido
SPIRITS

WWW.LIQUIDO-SPIRITS.COM

Alle nach Kitzbühel!

Adelige, Filmstars, Wirtschafts-Jetset – wie das Tiroler Provinzstädtchen am Hahnenkamm zu einem der nobelsten Skiorte der Alpen wurde.



1 PRINZESSIN SORAYA wird in den 50ern auf den Skipisten gesichtet. Sie ist mit Ehemann Reza Pahlavi, dem Schah von Persien, unterwegs.

2 Mythos »Streif«: Stammgast ARNOLD SCHWARZENEGGER, 74, seit 2012 eingeladen, mit Freundin Heather Milligan, 47. Gleich dahinter: Action-Held JASON STATHAM, 54, mit einem Buddy.

3 Oscarpreisträgerin GWYNETH PALTROW, 49, ebenfalls an der »Streif« gesichtet, verriet, dass sie als Zehnjährige mit ihren Eltern schon mal Weihnachten in Kitzbühel verbrachte.



1
2

1 Dauerurlaubsgast: KARIM AGA KHAN IV., inzwischen 85, Oberhaupt der ismailitischen Nizariten, steht jeden Tag auf den Brettern. 1962 startet Khan sogar beim Hahnenkammrennen und belegt Platz 79.

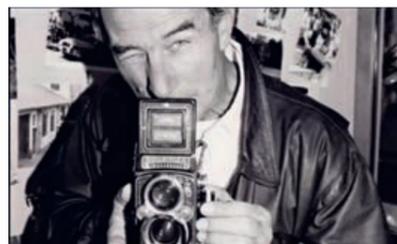
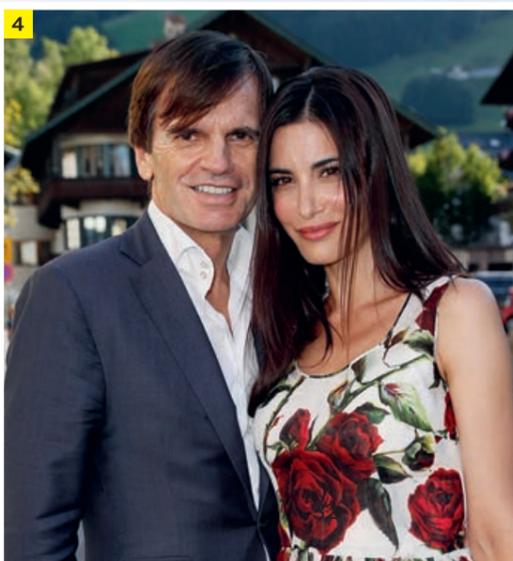
2 NIKI LAUDA fährt Ex-Formel-1-Chef BERNIE ECCLESTONE zur Kitz Charity Trophy. Ein jährliches Ritual, bis zu Laudas Tod 2019.

3 1989: ANNE-SOPHIE MUTTER, 58, heiratet den Münchner Rechtsanwalt Detlef Wunderlich in Kitzbühel. Sie besitzt schon lange ein Haus in der Gegend.

4 Ein Zwei-Tage-Spektakel: die kirchliche Hochzeit von ALEXANDER DIBELIUS, 62, Deutschlands mächtigstem Investmentbanker, und Schauspielerin Laila Maria. Gefeierte wurde 2015 mit 500 Freunden wie Maria-Elisabeth Schaeffler (Schaeffler AG), Eckhard Cordes (Ex-Mercedes), Jürgen Großmann (Ex-RWE), Veronica Ferres und Carsten Maschmeyer.



3 4



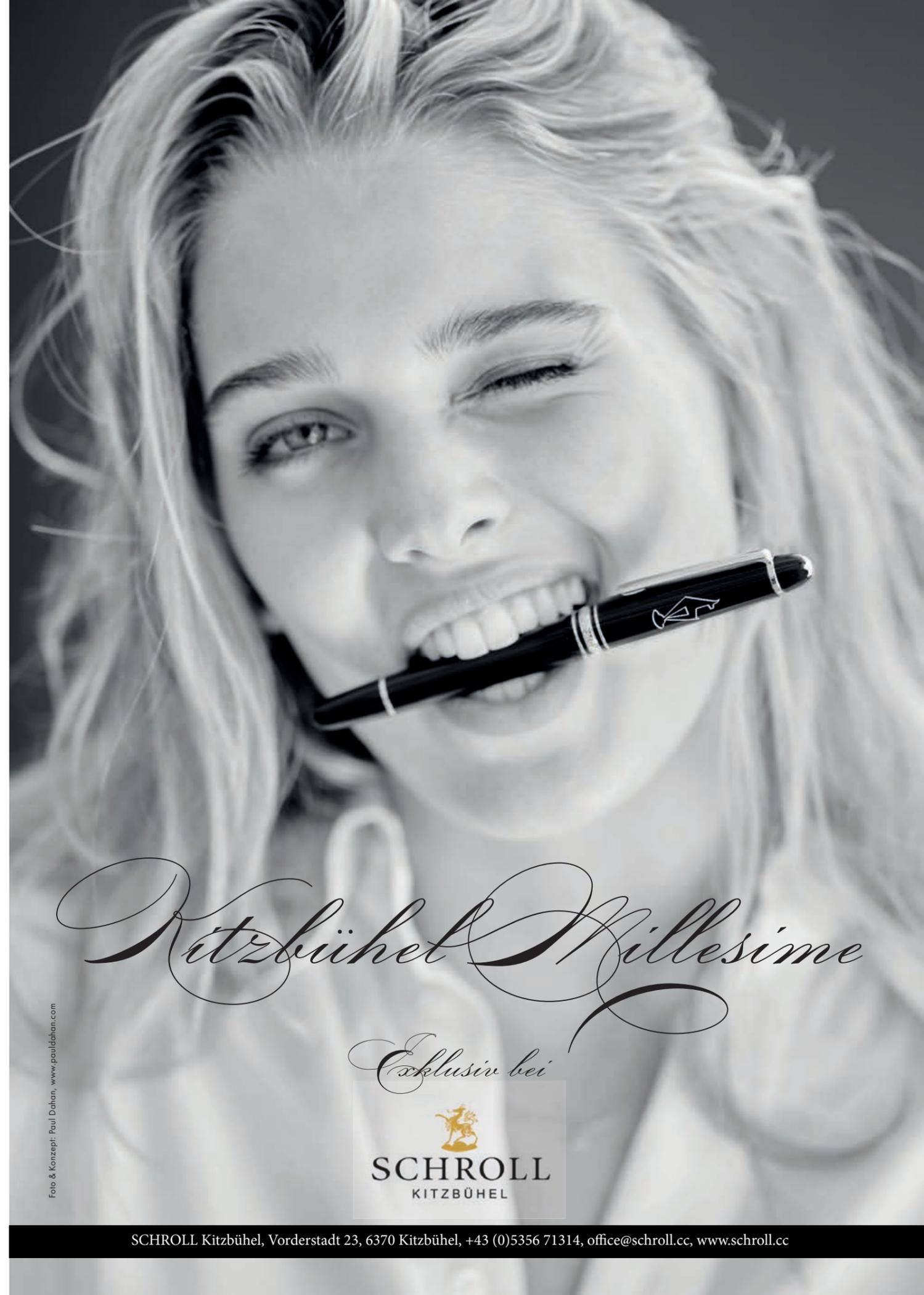
Urbi et orbi

DER FOTOGRAF RICHARD URBANEK DOKUMENTIERT SEIT JAHRZEHNEN DEN GLAMOUR VON KITZBÜHEL

»Servus, ich bin der Urbi«, sagt der Urbi. Der Urbi heißt eigentlich Richard Urbanek und muss sich in Kitzbühel normalerweise nicht vorstellen. Alle kennen ihn. Lederjacke, Jeans, in der einen Hand eine Zigarette, in der anderen seine Kamera – so taucht er bei wichtigen Partys und Sportereignissen auf. Urbi ist Fotograf, Journalist und Verleger in Personalunion. Er gibt den »Kitzbüheler Anzeiger« heraus, eine Lokalzeitung, und er berichtet darin über das Treiben der Promis und Halbpromis in dem glamourösen Wintersportort.

Urbanek stammt aus Wien, nach dem Zweiten Weltkrieg flüchtete er aus der Hauptstadt nach Tirol. Seit 1947 lebt und arbeitet er in Kitzbühel und Umgebung, und an den Ruhestand denkt er noch lange nicht: »Ich bin erst 87, da kann ich doch nicht aufhören!« Zumal er in der Stadt eine Institution und überall dabei ist. Urbi ist bei den wichtigsten Hochzeiten, Firmenjubiläen, Ehrungen und sonstigen gesellschaftlichen Ereignissen wie selbstverständlich dabei. Seinen Platz in der Kitzbüheler Society hat er sich schon früh erarbeitet. In den 1950er- und 1960er-Jahren, als die Münchner und Wiener Schickeria Kitzbühel für sich entdeckte, feierte er nächtelang mit – und fotografierte dabei so diskret und wortkarg wie möglich die berühmten Nasen.

Es waren die Bergleute, die den Boden bereiteten für den Ski- und Promizirkus: Sie rodeten große Flächen, weil sie das Holz für Häuser und Stolten brauchten – und schufen so die Freiflächen für die Pisten. Außerdem konstruierten sie die ersten Seilbahnen und bauten Zufahrtswege. Von dieser Infrastruktur profitieren die Wintertouristen bis heute: In kaum einem anderen Skigebiet gibt es so viele bewirtschaftete Almen wie auf den



Kitzbühel Millesime

Exklusiv bei



Foto & Konzept: Paul Dahon, www.pauldahon.com



1 2



3



4



5

1 Jährlich spielte UDO JÜRGENS für die Skiassess der »Streif« eine neue Hymne ein. Zum Schluss der 2014er-Party drückte er auf einen Geheimknopf – und der Parkettboden des Salons seiner 16-Zimmer-Villa verschob sich und gab den darunterliegenden Swimmingpool frei ...

2 Eislaufstar KATARINA WITT, 56, auf dem Weg zur Geburtstagsparty von Musikproduzent Jack White. Dabei: Ex-Freund Markus Herrmann.

3 Auch in den Bergen mit Ballonmütze und Schlauchschal: US-Sänger GREGORY PORTER, 50.

4 Gäste bei der Audi Night: Fußballstar MARIO GÖTZE, 30, mit Ehefrau Ann-Kathrin (rechts) und dem russischen Top-Model IRINA SHAYK, 36, Ex von Cristiano Ronaldo und Bradley Cooper.

5 Design-Koryphäe WERNER BALDESSARINI, 77, genießt das Leben in seiner Wahlheimat Kitzbühel. »Wichtelmeier« nennt er die Gesellschaft der Bosse und Milliardäre gerne.

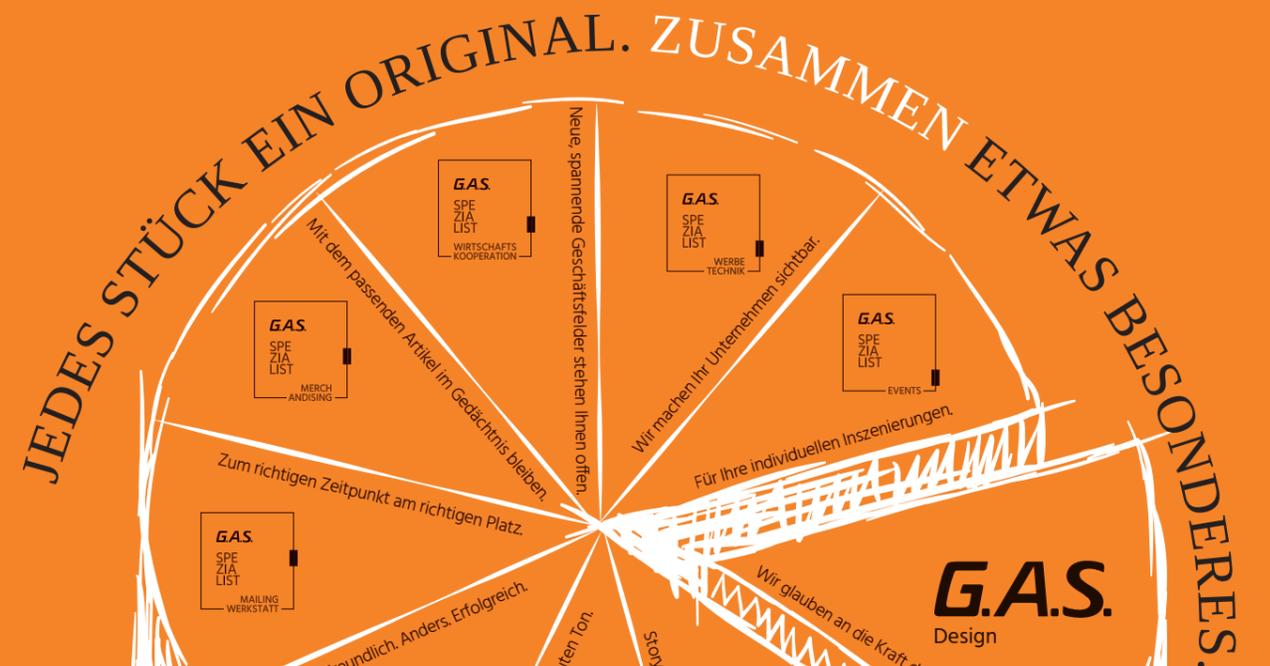
FOTOS: Interfoto (2), Getty Images (10), Privat

weitläufigen, sanft geschwungenen Zweitausendern rund um Kitzbühel.

Der Kitzbüheler Skistar Toni Sailer machte den Ort in den 1950er-Jahren international bekannt. »Damals waren die Sportklause und der Greif-Keller im »Goldenen Greif« die wichtigsten Treffpunkte«, erzählt Richard Urbanek, »wichtig waren natürlich auch die privaten Partys in den Landhäusern der Prominenten.« Fürst von Metternich betrieb eine Eisbar beim »Rasmushof«, dahin kamen Adelige aus aller Welt. Ab 1956, als der erste Golfplatz bei Schloss Kaps angelegt wurde, war Kitzbühel auch ein Ziel für Golfspieler. Die Wahl zur Miss Austria im Hotel »Zur Tenne« war jedes Jahr eine ergiebige Veranstaltung für Urbi. Top-Termin für den Society-Fotografen war natürlich das Hahnenkammrennen. Zum wichtigsten Abfahrtslauf der Welt reisten schon immer Weltstars an.

Als Franz Beckenbauer nach Kitzbühel zog, kam im Schlepptau eine ganze Reihe reicher Fußballer, anderer Sportler und Manager in die Gegend. Kitzbühel brachten sie Steuereinnahmen und Publicity, dem People-Fotografen bot sich jede Menge Stoff. Urbi gelang das erste Foto von Boris Becker mit seinem ältesten Sohn Yannick, der Schnappschuss wurde zu seiner bestverkauften Arbeit. »Bild« und »Bunte« gehörten zu den Abnehmern. Urbanek war stets up to date, auch technisch: Er besaß die erste Digitalkamera und den ersten Computer in Kitzbühel. Nur einmal im Lauf seiner langen Karriere wechselte Urbi die Seiten – und spielte in einem Film mit Hansi Hinterseer mit. Sehr weit entfernt von der Realität ist das Heimat-Epos allerdings nicht. Hinterseer spielt den Skitrainer Hansi Sandgruber, und Richard Urbanek tritt auf als: Fotograf Urbi.

G.A.S.
GRUPPE



Für uns zählt die Inszenierung Ihrer Marke, Ihres Produkts, Ihrer Dienstleistung. Um die mit Ihnen festgelegten Ziele zu erreichen, denken Strategen, Berater, Designer und andere Experten über Ihren Erfolg nach. Die richtigen Kommunikationskanäle zu finden, sehen wir als unsere Aufgabe.

Reden wir. Gemeinsam. Über Ihre Wünsche und Ziele.

G.A. Service GmbH
Siesenheimer Straße 39
5020 Salzburg
+43 662 452595
office@ga-service.at
ga-service.at

GLOBAL Player

Wie die Weltmarke **Lanserhof** entstand – als neue Verbindung aus Hotel und Medizin.

LANS

Im kleinen Lans oberhalb von Innsbruck wurde vor mehr als 35 Jahren die Lanserhof-Idee geboren. Zum Medical Spa gehören das Badehaus mit Saunabereich, ein beheizter Innen- und Außenpool mit Meersalzwasser und eine Kältekammer. Auch spektakulär: die Maisonette-Suiten mit privater Dachterrasse. Der Lanserhof Lans gewann zehnmal in Folge den European Health & Spa Award in der Kategorie »Best Medical Spa«.





LONDON

Lanserhof at The Arts Club, Londons exklusivste Gesundheits- und Fitness-Einrichtung in Mayfair, ist das Ergebnis einer Partnerschaft mit dem legendären Private Members Club The Arts Club. Zur Ausstattung gehören die neuesten Hightech-Trainingsgeräte und ein hochmodernes MRT-Gerät. Aktuelle Auszeichnungen u. a.: »World's Best Private Members Club Spa« 2021.

TEGERNSEE

Zum siebten Mal in Folge verlieh eine unabhängige Jury dem Lanserhof den Oscar der Branche: »World's Best Medical Spa«. Auch die Detailliebe überzeugte die Juror:innen, z. B. dass der Salzgehalt im Pool mit 3,5 % exakt dem der Weltmeere entspricht. Das Haus am südbayerischen Tegernsee mit seinen 70 Zimmern und Suiten liegt in einer der schönsten Naturregionen Europas.



Kommerzialrat Anton Pletzer (hier mit seiner Gattin Heidi) wurde der Lanserhof 1998 zum Kauf angeboten. Er ist langjähriger Geschäftspartner von Christian Harisch.

Stararchitekt David Chipperfield, 68, checkt regelmäßig im Lanserhof Lans ein, Modelikone Kate Moss, 48, regenerierte erst kürzlich wieder am Tegernsee, Matthew M. Williams, 36, Chefdesigner von Givenchy, kommt einmal im Jahr zum Check-up, ebenfalls nach Lans. Salopp ausgedrückt kann man sagen, dass der Lanserhof zur ersten Adresse für Erfolgsmenschen geworden ist, die das ganze Jahr über Vollgas geben, darüber aber verlernt haben, auf die Zeichen ihres Körpers zu achten. Sie kommen, um zu entspannen, ihre Ernährung zu verbessern, im Idealfall, um ihr Leben tiefgreifend zu verändern. Zu den Gästen zählen Top-Manager, Politiker und Stars aus 145 Ländern – von Australien bis Sambia –, 70 Prozent sind sogenannte Returner. Sie kommen alle zwölf Monate, manche schon seit mehr als 20 Jahren. Eine Woche Aufenthalt ist das Minimum, zwei Wochen werden empfohlen. Regelmäßig räumen die Häuser die begehrtesten Awards ab, der Lanserhof Tegernsee gewann 2021

zum siebten Mal in Folge den Oscar der Branche: »World's Best Medical Spa«.

Der Aufstieg zum Champion begann im kleinen Lans, oberhalb von Innsbruck. Als das ursprünglich als Ferienhotel erbaute Gesundheitsresort 1998 zum Verkauf stand, übernahmen es die Geschäftspartner Christian Harisch, Anton Pletzer und Andreas Wieser. Pletzer, einer der herausragenden Unternehmer Tirols, kannte den Lanserhof als Gast und schwärmte vom Erholungswert der F.-X.-Mayr-Fastenkur. Die neuen Besitzer ahnten, dass Prävention und gesundheitliche Regeneration wichtiger werden, aber nicht, welches Potenzial in dem Haus schlummert. Zuerst bauten sie den Hotelbereich um, 2005 erfolgte die Erneuerung des medizinischen Therapiebereichs. Seit dem Ausstieg von Andreas Wieser 2012 komplettiert der Unternehmer Stefan Rutter das Trio. Mit ihm ist der Jurist und Immobilienentwickler Christian Harisch auch anderweitig verbunden. Ge-

meinsam realisieren sie u. a. hochwertige Einkaufszentren. Dass der Lanserhof so schnell so erfolgreich wurde, sei ausschließlich Christian Harisch zuzuschreiben, findet Anton Pletzer: »Er ist extrem umtriebig und sprüht vor Ideen.«

Als richtungsweisend galt, dass sich der Lanserhof Schritt für Schritt immer stärker medizinisch ausrichtete. Ein Team aus Ärzten, Therapeuten, Sportwissenschaftlern und Köchen entwickelte das berühmte Lans Med Concept, das Naturheilkunde mit innovativer Medizin verbindet. Die zeitgenössische Variante der F.-X.-Mayr-Kur nennt sich Lanserhof-Kur. Jede Therapie wird individuell den Bedürfnissen des Gastes angepasst. Längst wird der Lanserhof als Check-up-Einrichtung genutzt. Angeboten werden medizinische Vorsorgeuntersuchungen, Belastungs-EKGs, sogar ein eigenes Schlaflabor steht zur Verfügung. Zum Angebot gehören Personal Trainings, Yoga, Erwachen im Wald, Gyms mit



SYLT

Hightech und Medical Wellness unter dem größten Reetdach Europas: Im Frühjahr eröffnete der neue Standort auf Deutschlands schönster Insel, eingebettet zwischen Dünen und Wattenmeer. Neben einem naturheilkundlichen wird der Lanserhof Sylt auch einen kardiologischen Schwerpunkt anbieten. Zum Signature-Style des Lanserhofs gehören der frei stehende Kamin und das große runde Sofa.

HAMBURG

Das Lans Medicum im Gebäude der Alten Oberpostdirektion steht für Sport- und Regenerationsmedizin auf allerhöchstem Level – mitten in der City. Es bietet Prävention, Reha und Leistungsdiagnostik unter einem Dach für mehr als 200 Profisportler:innen, ambitionierte Freizeitsportler:innen und klassische Patient:innen. Vor zwei Jahren kam Lans Cardio dazu.



Der Lanserhof wurde 1974 ursprünglich als Ferienhotel gebaut. Seit den 80er-Jahren entwickelte er sich zu einem modernen Gesundheitsresort.

Hightech-Geräten, sogar spezielle Services für Leistungssportler.

Grundvoraussetzung für jeden Lanserhof-Standort ist die Lage in unverwechselbarer Natur. Kraftorte müssen es sein. So wie der Steinberg in Marienstein, hoch über dem Tegernsee, wo der erste Lanserhof in Eigenregie entstand. Es gibt Gäste, die behaupten, schon während der Fahrt rauf zum 600-Seelen-Örtchen über eine schmale, kurvenreiche Straße durch den Wald setze die Entschleunigung ein. Nur konsequent, dass der neueste Lanserhof auf der schönsten deutschen Nordseeinsel Sylt errichtet wurde, in der atemberaubenden Dünenlandschaft am Lister Watt.

Genauso wichtig: Jeder neue Lanserhof bekommt ein völlig neues Designkonzept, das sich am jeweiligen Standort orientiert. Es nimmt die Vorgaben der Landschaft auf und unterstützt die Gäste bei ihrem Erholungsprozess. Das wuchtige, viereckige Haus am

Tegernsee zum Beispiel ähnelt einem Kloster, das reetgedeckte Ensemble auf Sylt scheint mit den Dünen zu verschmelzen. Das Interieur aller Lanserhöfe: von luxuriösem Minimalismus geprägt. An Platz, Raum und großzügigen Rückzugsmöglichkeiten mangelt es hingegen nicht. Alles ist vom Feinsten und bis ins Detail abgestimmt. Nichts soll ablenken vom eigentlichen Zweck des Aufenthalts.

Als Christian Harisch die Idee hatte, das Lanserhof Konzept 2012 nach Hamburg und somit erstmals in eine Stadt zu transferieren, war Geschäftspartner Anton Pletzer skeptisch. Ob die Regenerationsidee auch in der Großstadt funktioniert? Zum Kurerfolg gehörten die Natur, die Ruhe und der Aufenthalt von ein bis zwei Wochen. Inzwischen ist er begeistert. Hamburg hat sich zur ersten Adresse für Sport- und Regenerationsmedizin entwickelt. Vor zwei Jahren kam Lans Cardio, eine ambulante Hochleistungskardiologie, unter der Leitung

von Professor Dr. Karl-Heinz Kuck hinzu. Der Mann gilt als einer der renommiertesten Kardiologen und Herzrhythmuspezialisten Europas. Auch der Standort in London, eine Kooperation mit dem 1863 von Charles Dickens gegründeten The Arts Club, ist eine Erfolgsstory. Mitten im Nobelviertel Mayfair entstand 2019 ein hochmodernes Präventionszentrum mit High-End-Diagnostik, Fitnesscenter und Kryotherapie-Behandlungskammern. Sogar ein eigenes MRT steht zur Verfügung. Die klassische Lanserhof-Kur wird in London wie in Hamburg ambulant angeboten.

Ideen für neue Lanserhöfe? Gibt es natürlich längst im Kopf von Christian Harisch:

»Ich möchte den Lanserhof ans Mittelmeer bringen und ans Rote Meer.« Fortsetzung folgt.



Die guten Geister Ein freundliches Lächeln, guter Wille und viel Einsatz. Im Zentrum eines jeden erstklassigen Hotels oder Restaurants stehen die Menschen, die dort arbeiten. Beispielhaft: Vier von insgesamt rund 450 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die eins verbindet – sie gehören schon besonders lang zur Harisch-Familie.

Die Hausdame

ZOYA FRUHWIRT, 55, AUS DEM HOTEL »SCHWARZER ADLER«

Besonders stolz bin ich immer, wenn wir es als Housekeepingteam im Winter schaffen, bei 70 bis 80 Ab- und Anreisen an einem Tag die Zimmer perfekt und pünktlich fertig zu haben. Niemand soll warten müssen. Ich bin 2011 aus Weißrussland nach Österreich gekommen, seit acht Jahren arbeite ich im Hotel »Schwarzer Adler«. Was mir am meisten Freude macht? Das Arbeiten im Team und der Kontakt zu den Gästen. Es spornt mich an, wenn ich spüre, dass sie unsere Arbeit wertschätzen.



Der Page

RUDI RADENKO
MILOVANOVIC, 54,
AUS DEM HOTEL
»SCHWARZER ADLER«

Zu meinen Jobs gehört es, die schönen und schnellen Autos der Gäste umzuparken oder in die Garage zu fahren. Das gefällt mir sehr. Passiert ist dabei in den 36 Jahren, die ich hier bin, noch nie etwas. Schöne Momente erlebe ich immer wieder, zum Beispiel wenn Stammgäste wiederkommen und sich noch an den letzten Aufenthalt erinnern. Mein Arbeitsplatz ist super, auch weil ich im Sommer hier viele Möglichkeiten zum Wandern habe.



Der Haustechniker

LOTHAR REITER, 58,
AUS DEM
»LISI« FAMILY HOTEL

Ich kümmere mich seit 26 Jahren um das Hotel, als wäre es mein eigenes Haus – von der defekten Beleuchtung bis zum Schneeräumen. Ich freue mich, wenn meine Arbeit von den Gästen gesehen und wertgeschätzt wird. Das passiert ziemlich oft und ist die tollste Motivation. Als gebürtiger Kitzbüheler gebe ich oft Tipps für Ausflüge. Man sollte sich zum Beispiel unbedingt das neue Starthaus auf dem Hahnenkamm ansehen. Ist echt lässig geworden.



Der Barchef

JOSEF SZELE, 63,
AUS DEM
»LISI« FAMILY HOTEL

Mein Großvater und meine Mutter haben auch schon in der Gastronomie gearbeitet. Ich selbst hatte ein Restaurant am Plattensee, ein Café und eine Cocktailbar. Wir haben hier ca. 30 Cocktails auf der Karte, die Klassiker Hugo und Mojito sind bei den Erwachsenen die Favoriten, die Kids lieben mein Elixier der Einhörner, einen Mix aus Mango, Ananas, Zitrone, Orange und Grenadine. Besonders schön finde ich, dass meine Frau auch hier im Hotel arbeitet. So können wir die freien Tage zusammenlegen und gemeinsam wandern, Rad oder Ski fahren.


TAMARA COMOLLI
FINE JEWELRY




SCHROLL
KITZBÜHEL



Special Guests

Von der über hundert Jahre alten Skulptur bis zur Pop-Art-Dametoilette – eine Design-Zeitreise durch die

Kitzbüheler Harisch Hotels und Restaurants.

*Hotel
Weisses
Bössl*

LADIES DOME #pinkvibes, #instaspot, #luxury: Eine Wehrmauer aus dem 15. Jahrhundert im Keller dient als Kulisse für die Dametoilette des Luxushotels.



*Hotel
Schwarzer
Adler*

LOUNGE CHAIR, B&B ITALIA Halb Lounge, halb Restaurant – Low Dining ist die Zukunft, deshalb sind die samtbezogenen Sessel statt der üblichen 45 hier nur 40 Zentimeter hoch.



*Restaurant
Neuwirt*

ANTIKES SILBERBESTECK Die Schmuckstücke von 1844 aus schwerem Silber mit Prägung kommen nur noch bei außergewöhnlichen Anlässen zum Einsatz.



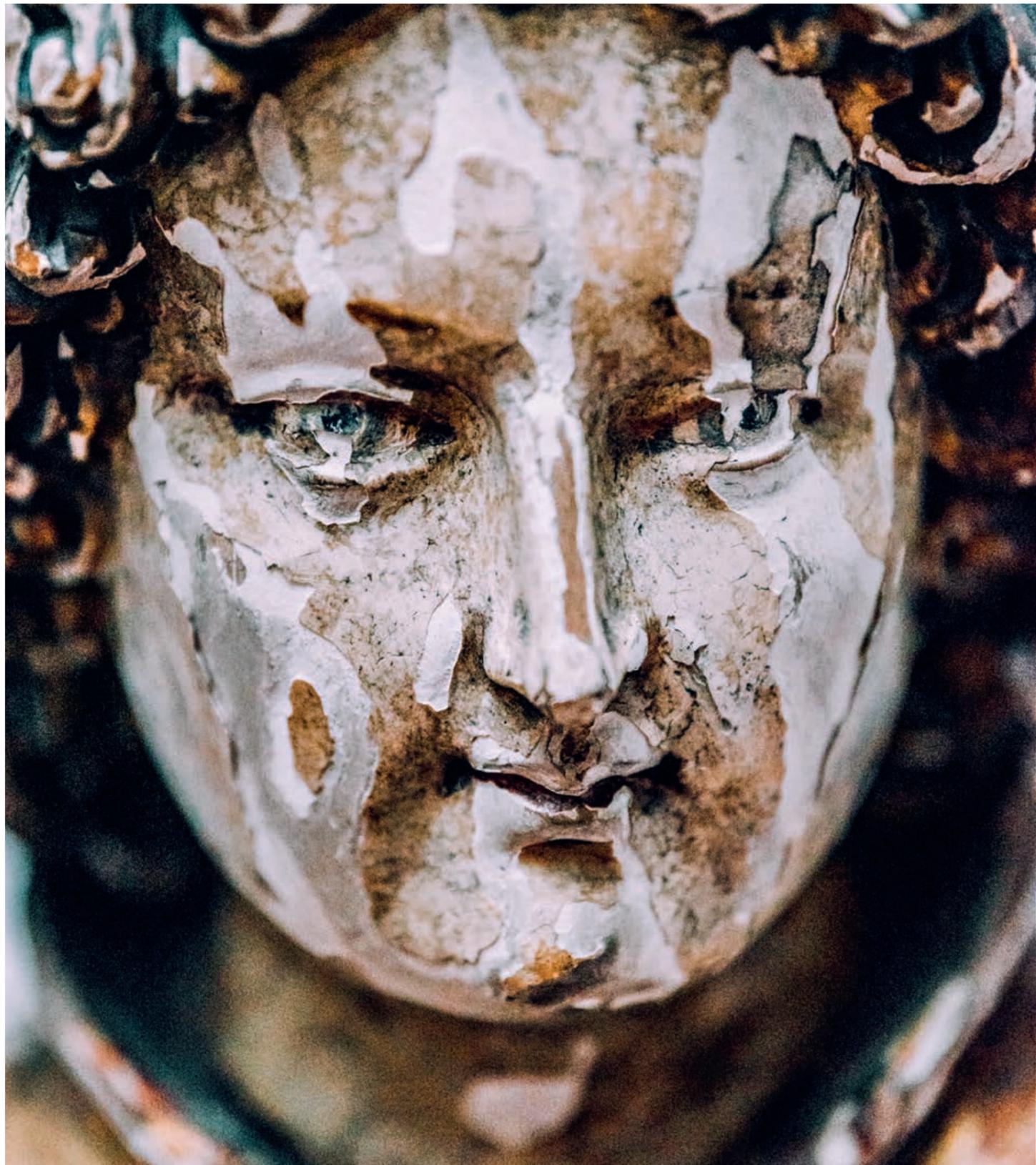
*Harisch
Bar*

SHAKER AUS MEXIKO Die handgefertigten Einzelstücke stammen von der Manufaktur Tepoztli. Künstler aus der Sierra Madre im Südwesten von Mexiko haben sie hergestellt.



*Hotel
Weisses
Bössl*

CANTEEN TABLE Entworfen vom niederländischen Designer Piet Hein Eek. Seine Oberfläche besteht aus in Längsrichtung verarbeiteten verschiedenfarbigen Althölzern. Jeder Tisch ist ein Unikat.



*Hotel
Goldener
Greif*

RELIEFSKULPTUR HEILIGE WALBURGA Kunstwerke wie dieses von der 710 in England geborenen Schutzpatronin, hängen einige im Treppenhaus und den Hotel-
fluren. Die meisten der handgearbeiteten Originale sind weit über hundert Jahre alt.



*Hotel
Weisses
Bössl*

WANDLEUCHTE »14« Die skulpturalen Lichtobjekte von Bocci sind
berühmt für ihr besonders »glühendes« Licht, das durch Blasen und andere
Unvollkommenheiten im Glas der Lampen entsteht.



*Berggasthof
Sonnbühel*

HOLZSTÜHLE VON ALFONS WALDE Schlicht und formschön, entworfen vom berühmten Maler und Architekten des Hahnenkamms. Er erschuf übrigens auch eine grafische Stilikone: die Kitzbüheler Gams.



*Restaurant
Zuma*

BAR LIGHT Das exklusive Lichtobjekt aus »Leucht-Quadern« wirkt wie ein moderner Lüster. Ihre ruhige Formsprache und die helle japanische Seide erzeugen eine besonders warme Lichtfarbe.

»Ein Geschenk der Natur«

Das spezielle Klima der Wachau übt großen Einfluss auf die hohe Qualität der Weine aus. Kalte Winter wechseln sich mit trockenen, heißen Sommern ab, und das Wasser der Donau wirkt regulierend. Seit dem Jahr 2000 gehört Wachau zum UNESCO-Weltkultur- und -naturerbe.

Spektakuläre Terrassen prägen das Anbaugebiet Wachau. Vor allem die Sorten Grüner Veltliner und Riesling von hier zählen zu den besten der Welt. Heinz Frischengruber, Kellermeister der Domäne Wachau, erklärt Vorzüge und Herausforderungen der Lage – und wie die Weingärten gerade enkelfit gemacht werden.



In verzierten Holzfässern und Edeltanks werden die hochwertigen Weine reduktiv und kontrolliert ausgebaut.



Heinz Frischengruber, 46, gebürtiger Wachauer, arbeitet seit 17 Jahren als Kellermeister in der Domäne Wachau. Sein Lieblingswein: Rieder Achleiten. »Die geilste Lage, die es in Österreich gibt«, sagt er.

mehr Würze, viel mehr Mineralität. Ich kann die Trauben ausreifen lassen und habe trotzdem elegante Weine, die einen super Trinkfluss haben. Es sind halt Herkunftsweine. Da oben kann ich keine sogenannten Nasenweine machen, weil wir in den Terrassenlagen viel weniger Fruchtigkeit drinnen haben. Wir interpretieren die Rebsorte weniger, dafür schmeckt man den Boden mehr.

Bereiten Sie sich darauf vor, dass es immer heißer und trockener wird?

Wie schon gesagt, die Region gehört zu den kühlen Ecken, aber man merkt die Klimaveränderung. Das fordert den Winzer zusätzlich. Er muss immer mehr die Natur verstehen. Biodiversität und Nachhaltigkeit spielen dabei eine zentrale Rolle. Um den Reben in den Weingärten ein vitales Umfeld zu garantieren und für ein ökologisches Gleichgewicht zu sorgen, setzen unsere Winzer auf Bodenbegrünung. Sie fördern die Artenvielfalt, passen die Laubwandarbeiten den Wetterbedingungen an und setzen zunehmend auf biologische Bewirtschaftung. Herbizid- und insektizidfrei arbeiten wir sowieso. Es geht uns im ökologischen Weinbau darum, das Immunsystem des Rebstocks weiter zu stärken. Das setzen wir dem Klimawandel entgegen. Eigentümer der Domäne Wachau sind über 250 Winzerfamilien, die über Generationen hinweg die Experten sind. Jeder hat ein Interesse daran, dass die Weingärten enkelfit sind.

Grüner Veltliner Kaiserberg ist der Hauswein in den Harisch Hotels. Der Grüne Veltliner Smaragd Dürnstein wird im »Neuwirt« ausgedient.

Sie haben in Deutschland, Kalifornien und Südafrika gearbeitet. Was macht die Weine aus der Wachau so besonders?

Das sind sehr elegante, puristische Weine mit viel Spannung am Gaumen, was letztendlich eine enorme Trinkfreude bei den Weinen hervorruft. Die machen fast ein bisschen durstig.

Vor allem die Sorten Grüner Veltliner und Riesling genießen Weltruf. Warum fühlen sich diese Rebsorten dort so wohl?

Ein Geschenk der Natur. Wir haben kühle Temperaturen und die Donau, die in dem engen, steilen Tal regulierend wirkt. Der Charakter, die Mineralität, die Eleganz kommen von den Terrassenlagen. Das sind sehr karge, steinige, aber auch sandige Böden in verschiedenen Ausprägungen. Wir haben uns aufgrund der Lage immer mehr anstrengen müssen, weil die steilen Terrassen nur händisch zu bewirtschaften sind. Wir haben nur das kleine Stück Erde, und da müssen wir uns konzentrieren mit viel Schweiß, den wir hier vergießen. Allein, bis man in den Hängen drinnen ist. Deshalb arbeiten wir noch konzentrierter und sind gefordert, noch mehr auf Qualität zu setzen.

Das heißt?

Bei uns musst du doppelt so schlau sein wie anderswo, weil die Böden so karg sind. Du musst den Humus aufbauen, brauchst ein aktives Bodenleben. Andererseits bringen unsere Lagen viel mehr Puristik heraus, viel



DIE NACHHALTIGEN ILLY KAFFEEMASCHINEN

Die ikonische X1 Anniversary E.S.E. & Ground und die kompakte illy ESE - eine neue Generation von Maschinen für alle, die Kaffee genauso lieben wie unsere Umwelt. Probieren Sie die kompostierbaren E.S.E.*-Pads.

*Easy Serving Espresso - die nachhaltig kompostierbare und gebrauchsfertig vorportionierte Form für Espresso und Lungo in Barista-Qualität. Entdecken Sie mehr unter www.illy.com



LIVE HAPPILLY



Laurent-Perrier wird heute erfolgreich von den Schwestern Stéphanie Meneux de Nonancourt und Alexandra Pereyre de Nonancourt geführt. Deren Tochter, Lucie Pereyre de Nonancourt, ist 2019 in die Firma eingestiegen und repräsentiert damit die vierte Generation.

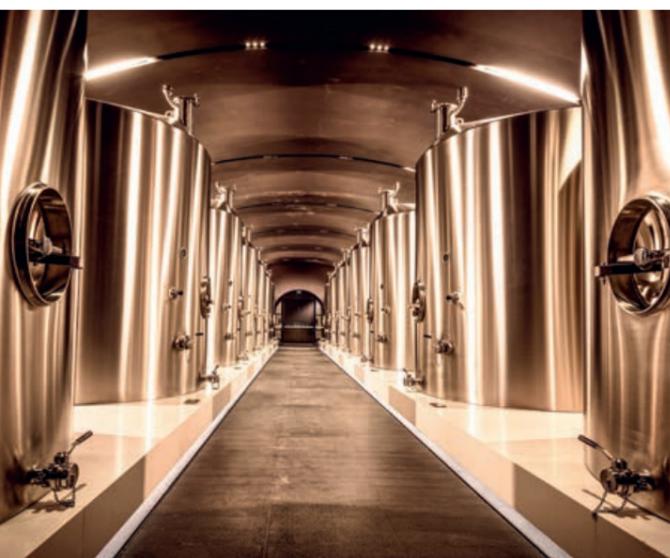


Prickeln vom Feinsten

Kaum ein Weinanbaugebiet genießt ein Prestige wie die Champagne im Nordosten Frankreichs, wo Schaumweine gehobener Art entstehen. Während die meisten Champagner-Häuser der Gegend prestigeträchtigen Luxusunternehmen gehören, befindet sich Laurent-Perrier seit seiner Gründung 1812 im Familienbesitz.



Auch wenn alles im Weinberg beginnt, wird der Champagner in der Cuverie hergestellt. Die Assemblage ist die Kunst des Champagners, das Know-how kommt von Laurent-Perrier und seinem Kellermeister Michel Fauconnet.



Weinbereitung in Edelstahltanks: Durch die Kontrolle der ersten Gärung bei niedriger Temperatur bewahren sie die Frische des Weins und die Komplexität seiner Aromen. Sie tragen zur Entstehung des »Stils« des Hauses bei: Frische, Finesse, Eleganz.

Das Haus wurde 1812 von Andre-Michel Pierlot gegründet. Dessen Sohn Alphonse vermachte es nach seinem Tod dem Kellermeister Eugène Laurent. Gemeinsam mit seiner Frau Mathilde Perrier führte er die Geschäfte weiter. Laurent Perrier ist damit einer der ältesten Champagnerproduzenten der Region.

1948 übernahm Bernard de Nonancourt die Leitung von Laurent-Perrier – damals noch ein kleines Champagnerhaus, das jährlich 80.000 Flaschen produzierte. »Wie der Mensch, so auch die Qualität des Produkts« – so das Motto de Nonancourts: In diesem Sinne war es sein Ziel, einen Weinstil zu entwickeln, der auf Frische, Reinheit und Eleganz basiert. Sein Streben nach Erstklassigkeit trug Früchte. Innerhalb von 60 Jahren wurde die Marke Laurent-Perrier zum Hauptanbieter auf dem Champagnermarkt.

NACH WIE VOR IN FAMILIENHAND

Heute stehen Alexandra Pereyre de Nonancourt und Stéphanie Meneux de Nonancourt, die beiden Töchter des ehemaligen Leiters, an der Spitze von Laurent-Perrier. Auch ihnen geht es darum, die Qualität ihrer Erzeugnisse auf höchstem Niveau zu halten. Die Liebe zum Wein ist für sie das Wertvollste, das ihr Vater ihnen mitgab – entsprechend groß ist die Leidenschaft, mit der sie das Unternehmen führen. Aus dem 1400-Seelendorf Tours-sur-Marne werden jährlich inzwischen sieben Millionen Flaschen Champagner in 130 Länder geliefert – damit steht es an vierter Stelle großer Champagnerproduzenten. Auch in europäischen Königshäusern weiß man die Qualität des perlenden Weines zu schätzen: Laurent-Perrier ist Hoflieferant von Prinz Charles und wurde sogar auf den Hochzeiten der Prinzen William und Harry gereicht.

In den Harisch Hotels von Laurent-Perrier: La Cuvée Rosé, Blanc de Blancs Ultra Brut, Grand Siècle und Alexandra Rosé 2004. Laurent-Perrier ist Partner beim Horn Race, dem Harisch Golf Turnier und beim Hahnenkamm-Rennen.

© Nicolò Pansenzioni



ALANUI

Dein Style bist du.
Das ist alles, was zählt.

Helmut Eder Herren
Sterzingerplatz 3 · 6370 Kitzbühel

Helmut Eder Damen
Bichlstraße 5 · 6370 Kitzbühel

@helmutedermode
www.helmuteder.com



HELMUT EDER

← Für den Blick zurück bitte hier entlang.

Das Magazin bitte schließen und wenden.

Sie können es drehen

und wenden,

wie Sie wollen:

und bleibt einmalig

Kitzbühel ist

→ Für den Blick nach vorn bitte hier entlang.

Das Magazin bitte schließen und wenden.



HARISCH HOTELS
MAGAZIN

DIE ZUKUNFT

Wie es weitergeht
mit Kitzbühel,
nachhaltigem
Lifestyle und der
Harisch-Familie



DESTINATION
FASHION

KITZBÜHEL
SYLT KAMPEN
TEGERNSEE



GUCCI
DIOR
CELINE
VALENTINO
FENDI
SAINT LAURENT
BRUNELLO CUCINELLI
THE ROW
BOTTEGA VENETA
BALENCIAGA
PRADA CHLOÉ
MONCLER
ALEXANDER MCQUEEN
STONE ISLAND OFF-WHITE
CHRISTIAN LOUBOUTIN
LOEWE BURBERRY
ZIMMERMANN
TOD'S

MICHAEL MEYER

MICHAEL-MEYER.DE



A Kiss from Kitzj

www.sportalm.at





Die letzten Wochen und Monate führten unsere Gesellschaft in einen Krisenmodus. Gerade aber Fleiß, Mut und Zuversicht werden heute mehr belohnt denn je, wemgleich Erfahrung und Standfestigkeit zu den wichtigen Tugenden zählen. Die Familie Harisch hat es über Generationen geschafft, Kitzbühel als erfolgreichen Boden zu schätzen und mit kluger und harter Arbeit immer einen Schritt voraus zu sein. Die modernen Harisch-Betriebe leben diesen Geist vor und zählen deshalb zu den Trendsettern in unserer Stadt, aber auch weit darüber hinaus. Ich wünsche für die nächsten Jahrzehnte weiterhin diesen Spirit, der sie so erfolgreich machte, und Kitzbühel, dass unsere Stadt von solcher Spitzengastronomie, gepaart mit Effizienz und Nachhaltigkeit, getragen wird.

Viel Spaß bei der Lektüre.

Ihr

Dr. Klaus Winkler
Bürgermeister der Stadt Kitzbühel

RIEDEL 
THE WINE GLASS COMPANY
REBSORTEN  SPEZIFISCH®



CHEERS!

RV
RIEDEL VELOCE

RIEDEL.COM



Liebe Leserinnen und Leser, ich freue mich, ein paar Worte an Sie richten zu dürfen. Gerne möchte ich mich bei Ihnen vorstellen. Mein Name ist Eva-Maria Hasenauer, und ich habe im Dezember 2021 die Geschäftsführung der Harisch Betriebe in der 5. Generation übernommen. Aufgewachsen bin ich in Gastein, wo meine Eltern das »Landhotel Römerhof« führen und ich von früher Kindheit an mitgeholfen habe. Das bunte Treiben, die rauschenden Feste – schon als Kind hatte ich immer das Gefühl: Kitzbühel ist etwas ganz Besonderes, wenn wir die Familie besuchten.

Nach der Hotelfachschule in Bad Hofgastein, meinem Wirtschaftsstudium in Innsbruck und Paris sowie mehreren Auslandspraktika in Frankreich und England begann 2012 meine berufliche Laufbahn im Lanserhof Lans. Dort bekleidete ich verschiedene Funktionen und wechselte zur Eröffnung des Lanserhof Tegernsee 2014 ins schöne Bayern. Die letzten 3 Jahre verbrachte ich in Großbritannien, um dort für den Lanserhof den neuen Standort in London zu eröffnen. Nun freue ich mich, in Kitzbühel zusammen mit meiner Familie sowie Kolleginnen und Kollegen die Harisch Betriebe zu führen.

Für mich ist es wichtig, eine Vision zu haben, diese zu verfolgen und dabei Innovationen voranzutreiben.

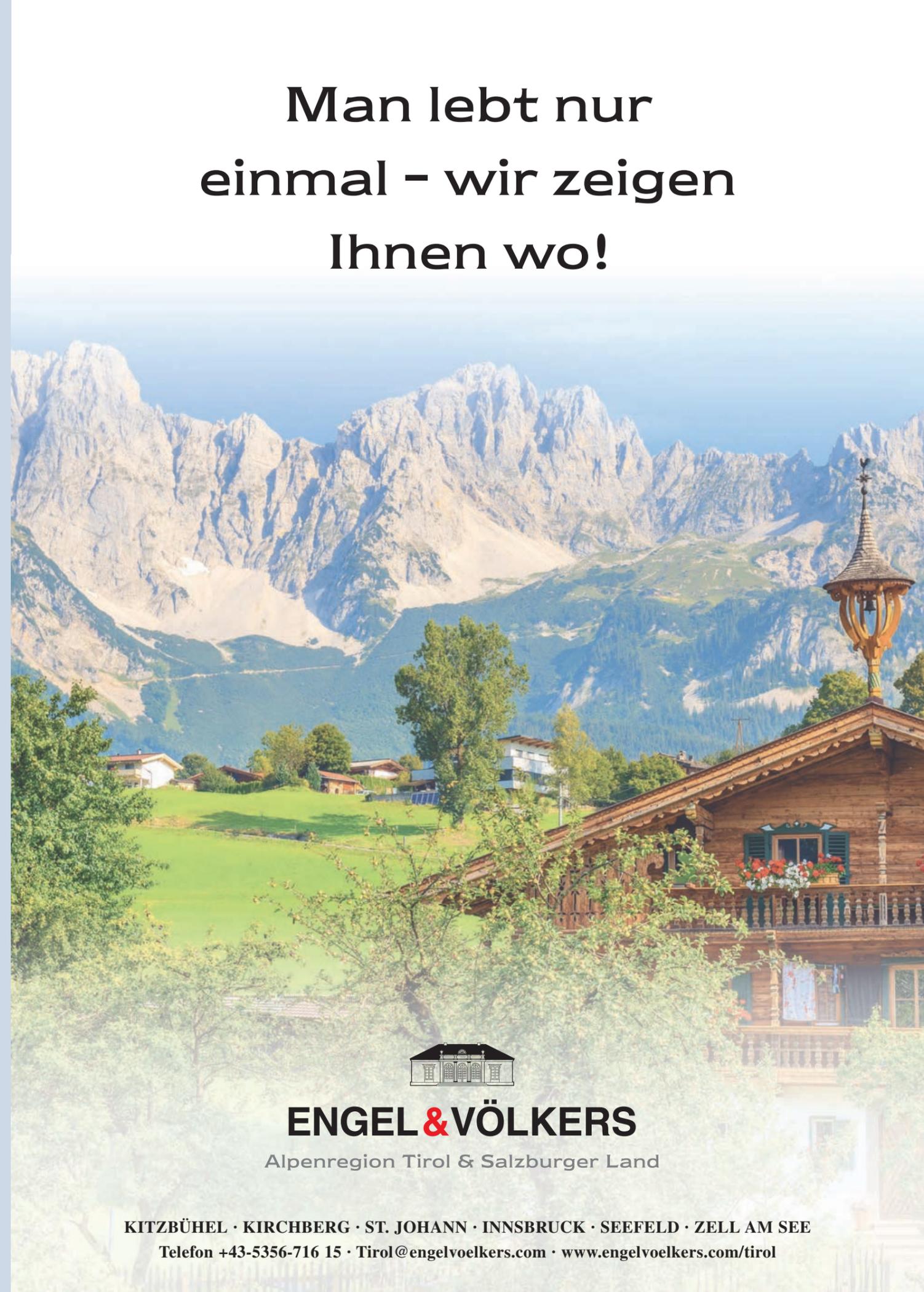
Die vielen schönen Momente am Lanserhof, Menschen Richtung nachhaltige Gesundheit zu führen, habe ich genossen. In Kitzbühel begeistert es mich, Menschen zu sehen, die mit ihrer Familie oder Freunden eine schöne Zeit verbringen, lachen, das Leben so richtig auskosten – bei gutem Essen oder nettem Beisammensein. Das sind Eindrücke, die bleiben.

Ich bedanke mich bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die all das tagtäglich mit vollem Einsatz ermöglichen. Danke auch an Sie, dass Sie mit uns auf unser Jubiläum anstoßen.

Ihre

Eva-Maria Hasenauer
Geschäftsführerin, Harisch Hotels

Man lebt nur einmal - wir zeigen Ihnen wo!



ENGEL & VÖLKERS

Alpenregion Tirol & Salzburger Land

KITZBÜHEL · KIRCHBERG · ST. JOHANN · INNSBRUCK · SEEFELD · ZELL AM SEE

Telefon +43-5356-716 15 · Tirol@engelvoelkers.com · www.engelvoelkers.com/tirol

Inhalt

Stay tuned

Zwei neue spektakuläre Projekte
in Kitzbühel und Hamburg
- 36 -

Lisi Eiswelt

Der neue Eislaufplatz in Reith
- 38 -

Extremer Spaß

Das neue Charity Event: Horn Race
- 40 -

Kitzbühel 4.0

Kitzbühel-Tourismus-Geschäftsführerin
Dr. Viktoria Veider-Walser und
Bürgermeister Dr. Klaus Winkler über die
nachhaltige Zukunft Kitzbühels
- 42 -

Heimat-Liebe!

Acht Persönlichkeiten aus Kitzbühel
und Umgebung im Gespräch
- 49 -

Welcome

Die Harisch Hotels & Restaurants
und ihre Gastgeber:innen
- 75 -

Harisch & Friends

Ein kleiner Auszug
aus dem Gästebuch
- 86 -

Wir lieben Kitzbühel!

Kitzbühel-Map: die
legendärste Sportstadt der
Alpen auf einen Blick
- 90 -

Editorials

Dr. Klaus Winkler, Bürgermeister
der Stadt Kitzbühel
- 06 -

Eva-Maria Hasenauer,
Geschäftsführerin Harisch Hotels
- 08 -

Masterpiece

Architekt Christoph Ingenhoven über
den neuen Lanserhof Sylt
- 12 -

Nachdenken über morgen

Von Ernährung bis Medical Wellness –
sechs Expertinnen und Experten über
das Hotel der Zukunft
- 20 -

Next Generation

Mit wem Eigentümer Christian Harisch
in die Zukunft geht: die Macher:innen der
Kitzbüheler Harisch Gruppe
- 28 -

Kultur & Events

Neue Ideen für Kitzbühel
- 32 -

Nur das Beste ist gut genug

Tradition & Zukunft: die
Gastronomie in den
Harisch-Betrieben
- 34 -



SKIGENUSS.

in Kitzbühel



KitzSki



Weltbestes Skigebiet

Sieger 2022

Skiresort.de

GET IT ON
Google Play



KitzSki

Available on the
App Store



The next level

Das größte Reetdach Europas, ein Meerwasserpool in den Dünen und die heilende Wirkung von Architektur – Architekt Christoph Ingenhoven über den neuen Lanserhof auf Sylt.

Der temperierte Meersalzwaterpool gehört zu den persönlichen Highlights des Lanserhof-Architekten Christoph Ingenhoven: »Man kann sich einfach reinlegen und treiben lassen, hat aber auch eine 18-Meter-Schwimmstrecke. Man schwimmt und guckt dann in die Landschaft. Wunderbar!«





Naturbelassene Materialien und harmonische schlichte Räume rücken die ganzheitliche Erholung der Gäste in den Mittelpunkt. Die 68 Zimmer und Suiten verfügen über Loggien im Reetdach, die Sicht- und Windschutz für privaten Außenraum bieten.



Herzstück im neuen Lanserhof ist das Atrium mit seiner frei schwebenden 14,3 Meter hohen Treppe, die alle Ebenen miteinander verbindet.

Nähert man sich dem Lanserhof auf Sylt, sticht gleich das riesige Reetdach ins Auge, mit gut 7.000 Quadratmeter Gesamtfläche das größte in Europa ... Ja, jedoch ging es uns gar nicht um den Superlativ. Bei jedem unserer Lanserhöfe stellen wir uns die Frage: Gelingt es uns, traditionelle Materialien und Gebäudeformen oder für die Region charakteristische Bauweisen in unser Projekt zu übertragen? Es war daher schnell klar, dass wir auf Sylt mit dem für Friesland typischen Reet arbeiten würden.

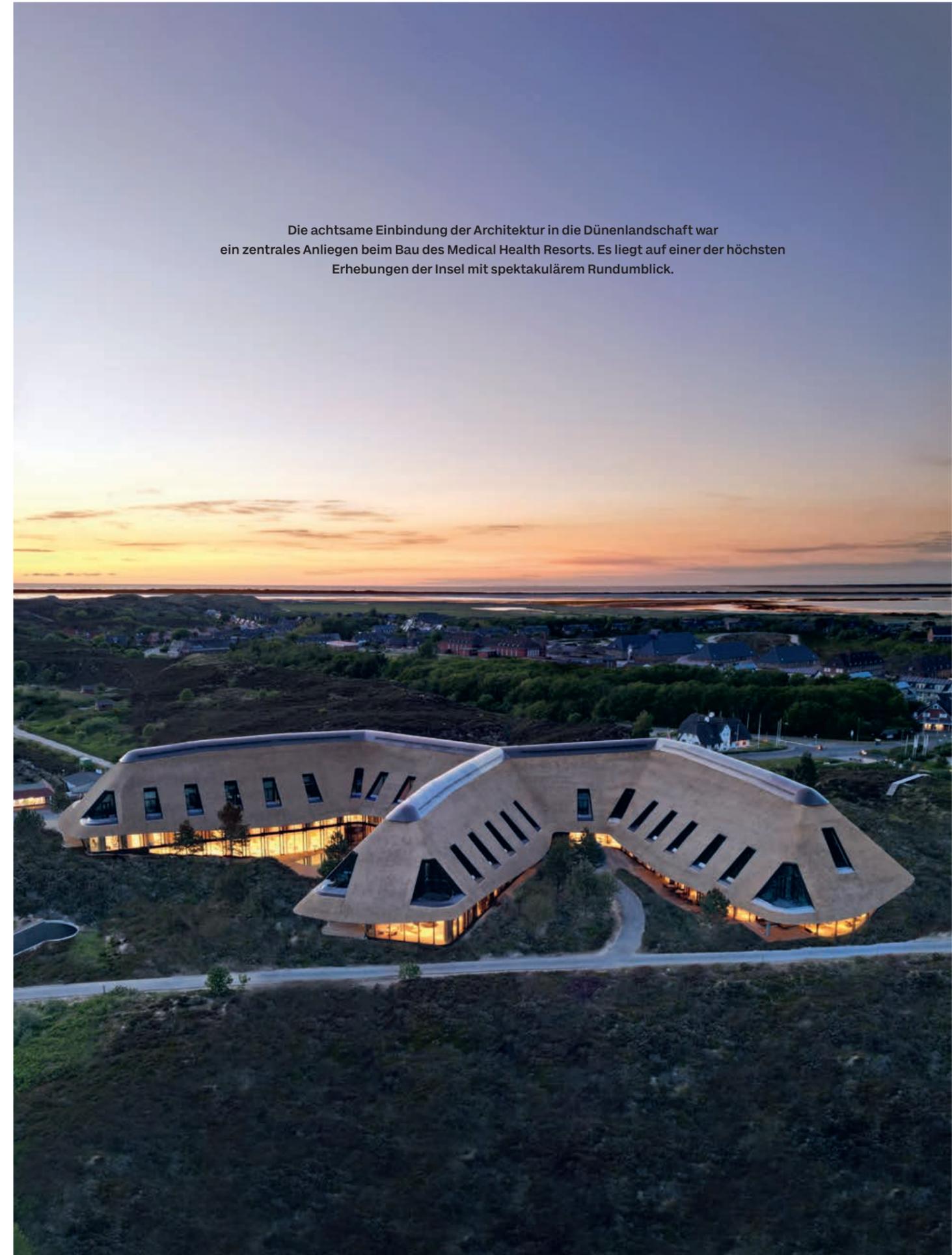
Nicht nur die Größe ist ungewöhnlich, auch sonst handelt es sich nicht um ein normales friesisches Reet-

dach. Es erweckt den Eindruck, als würde es tanzen. Wie entsteht dieser Effekt? Als Jugendlicher bin ich oft nach Sylt gefahren. Besonders viel Freude hatte ich an den Friesenhäusern, die mit dem Material Reet freigehtan sind. Die heruntergezogenen Dächer dienen als Schutz gegen das Wetter, zugleich verschmelzen sie mit den Dünen. Für den Lanserhof habe ich mir jedoch immer vorgestellt, dass die vertikale Wand aufgelöst wird. Mit den hochdämmenden Gläsern sind wir heute in der Lage, so etwas auch ohne Mauerwerk zu bauen. Damit entsteht ein völlig anderes In-der-Düne-Sein, als man es gewohnt ist. Wir haben den Dachüberstand, auf den Sie von innen blicken, nicht horizontal, sondern auf- und absteigend gestaltet. Dadurch erleben Sie eine Düne, die quasi in ein Dach übergeht, das wiederum der Düne folgt – so entsteht der tanzende Effekt.

Weniger friesisch ist die frei schwebende, 15 Meter hohe Treppe im Atrium des Hauptgebäudes. So ein Designelement würde man eher im MoMA vermuten. Was war Ihre Intention? Wer viel in Hotels lebt, weiß, dass es manchmal nicht so einfach ist, sich zu orientieren. Uns hingegen ist das immer wichtig. Das Haus auf Sylt ist im Grundriss ähnlich einem E angelegt. Die Flure wirken hier wie Räume. Sie treffen im mittleren Bereich des E zusammen. An dieser Stelle befindet sich die zentrale Treppe. Sie verbindet die vier Ebenen des Gebäudes: die Gästezimmer in der ersten Etage, die Gemeinschaftsflächen im Erdgeschoss, darunter die medizinische Ebene



Der international bekannte Düsseldorfer Architekt Christoph Ingenhoven, selbst Gast im Lanserhof, zeichnet für alle Standorte verantwortlich. Er gehört zu den Vorreitern nachhaltiger Architektur.



Die achtsame Einbindung der Architektur in die Dünenlandschaft war ein zentrales Anliegen beim Bau des Medical Health Resorts. Es liegt auf einer der höchsten Erhebungen der Insel mit spektakulärem Rundumblick.



Die Häuser fügen sich harmonisch in die Landschaft und den Sylter Baustil ein. Die typischen Gauben sind hier allerdings nach innen gewölbt – für einen geschützten Blick in die Natur.

mit den Behandlungsräumen, gefolgt von der imposanten, hallenartigen Tiefgarage, die dem hügeligen Dünenengelände zu verdanken ist. Hier kommt jeder Gast an, denn es gibt keine klassische Vorfahrt. Dort betritt man dieses Treppenhaus. Auf dem Weg nach oben hat man alle Funktionen des Gebäudes einmal durchschritten und kann sich orientieren. Zudem sieht man das Dach, was sonst nur von den Zimmern aus möglich ist. Die spiralförmige Treppe ist wirklich spektakulär, etwas, das in Erinnerung bleibt.

Was ist im Innenbereich noch anders als an den anderen beiden klassischen Standorten? Während wir beispielsweise in Lans und am Tegernsee mit Holzlamellen arbeiten, haben wir im Restaurantbereich auf Sylt Lamellen aus Keramik installiert. Friesisch Blau, mit einem historischen Seefahrer-Motiv. Etwas, das mit den Friesen, aber auch mit der Nähe zu Holland zu tun hat. Es ist tatsächlich eine sehr große Wand. Lanserhof-typische Elemente wird es natürlich auch geben, das blaue Sofa im Wartebereich der Medizin oder den Kamin – hier allerdings mit Blick in die Landschaft.

Einen Lanserhof entwirft man holistisch, haben Sie einmal gesagt. Was meinen Sie damit genau? Unser Ziel ist es, mit der Architektur die Gäste bei ihrer Kur zu unterstützen. Sie sollen nicht präokkupiert werden mit dekorativen Gegenständen, mit Farben, Formen, all den üblichen Elementen der Fünf- und Sechs-Sterne-Hotelserie, die ja immer auch unterhaltenden, ablenkenden

und letztendlich oft belastenden Charakter haben. Im Gegensatz dazu erklären wir die Großzügigkeit zum Luxuriösen und stellen das Erleben der Natur in den Mittelpunkt. Alle Lanserhöfe befinden sich in einer spektakulären Landschaft. Sie versuchen, eine Distanz zur Businesswelt, in der sich viele der Gäste im Alltag bewegen, zu schaffen. Soweit ich weiß, gibt es kein Hotel auf der Welt, das so üppige Räumlichkeiten pro Gast, so gute Rückzugsmöglichkeiten, bietet. Ich formuliere es immer so: What you see is what you get. Man bekommt einen Holzboden, eine geputzte weiße Wand, sehr gute Betten. Man hat ein großes Badezimmer, jedes Zimmer verfügt über einen windgeschützten Außenraum. Wirklich alles ist von einer außergewöhnlichen Qualität. Bis hin zu den hervorragenden Kosmetikprodukten auf den Zimmern. Überall ist eine große Hingabe, eine Liebe zum Detail zu erkennen.

Verraten Sie uns Ihr persönliches Lanserhof-Sylt-Highlight. Außergewöhnlich ist der Meersalzwasserpool im Außenbereich. Das gefällt mir auch am Tegernsee ausnehmend gut. Es ist ein besonderes Erlebnis, in einem Pool mit 32 Grad Wassertemperatur und zugleich hohem Salzgehalt zu schwimmen. Man kann sich hineinlegen, den Auftrieb der Düsen nutzen, die Seele baumeln lassen. Zusätzlich verfügt man über eine zwanzig Meter lange Schwimmstrecke. Und das auf Sylt, wo Pools selten sind! Man schwimmt und schaut dabei in die Landschaft. Wunderbar!

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO
THE FINE DINING WATERS

FÜR ALLE
GENUSSVOLLEN
MOMENTE.



Nachdenken über morgen

Fünf Expertinnen und Experten über das Hotel der Zukunft Welche Gerichte erobern die Speisekarten? Wie sind die Trends im Bereich Medical Wellness? Wohin entwickelt sich die Luxushotellerie? Wird nur noch nachhaltig gebaut? Was ist neu in der Energy Cuisine?



ERNÄHRUNG I

Low Dining, weniger Fleisch, lokale Netzwerke. Wie sich die Küche in der Gastronomie verändert.



Jürgen Kleinhappl,
Kulinarischer
Leiter aller Harisch-
Betriebe

Eine Entwicklung in der Gastroszene: Steife Hauben- und Sternegastronomie sind auf dem Rückzug. Man will nicht mehr fünf Stunden bei einem Sechs-Gänge-Menü sitzen. Nur wenige Restaurants der Top-Kategorie leisten sich das noch. Man will zwei, drei Gänge essen und sich bewegen. Angesagt ist Low Dining, ein Mix aus Lounging und Dining. Erst wird diniert, danach gibt es Drinks und coole Musik, Baratmosphäre.

Die Küche befindet sich im ständigen Wandel. Eine zentrale Frage lautet: Wo kauft man ein? Die regionale Schiene gibt es schon lange, aber während der Corona-Zeit sind wir noch enger zusammengerückt. Ich habe mir kleine landwirtschaftliche Betriebe in der Umgebung gesucht, mit dem Ziel, sie in der großen Harisch-Familie zusammenzuführen. Den Fisch zum Beispiel beziehe ich jetzt aus dem benachbarten Fieberbrunn. Der Fischer ruft an, wenn er einen frischen Fang hat, und bringt die Fische am nächsten Tag. Ein kleiner Fleischbauer beliefert mich mit handverlesener Ware, auch



mit Wildspezialitäten, die ich dann auf unsere Betriebe verteile. In unserem Pop-up-Restaurant »Zuma« probieren wir aus, ein Sashimi oder Nigiri von der Lachsforelle aus Fieberbrunn zu machen. Vielleicht haben wir so ab nächstem Jahr eine Alternative für den Lachs. Sehr guter Wildlachs wird in Zukunft weniger leicht zu bekommen sein, und nachhaltiger ist der lokale Fisch natürlich auch. Ich bin davon überzeugt, dass den kleinen Bauern goldene Zeiten bevorstehen.

Wie sich die Speisekarte verändert? Ganz klar: Es wird mehr Gemüse und weniger Fleisch geben. Die Küche wird derzeit nach und nach angepasst und ausgebaut. Ein Bereich auf unserer Karte nennt sich Energy Cuisine. Sie wurde von Ärzt:innen und Köchen im Lanserhof entwickelt und entspricht dem zunehmenden Wunsch nach einer gesundheitsoptimierten Ernährung. Auf unserer »Neuwirt«-Karte finden die Gäste neuerdings marinierte Rote Rüben mit Ziegenkäse und Trüffelhonig oder einen Fisch mit Couscous und Granatapfel. Im »Weissen Rössl« gibt es einen Energy-Cuisine-Bereich am Frühstücksbuffet. Eine leichte, wohltuende Küche für den Körper ist voll im Trend. Das wird zunehmen. Gerade am Abend servieren wir in den Häusern bereits viele Gerichte ohne Sättigungsbeilage, also ohne kohlenhydrathaltige Nudeln oder Kartoffeln.

Nachhaltiger, einheimischer Fisch wird zudem die Speisekarten erobern, allein schon weil der Bestand an Meeresfisch dramatisch zurückgeht. Das Beispiel mit dem Lachs hatte ich bereits erwähnt.

Aber die Entwicklungen brauchen ihre Zeit. Und: Wiener Schnitzel, Backhendl und Kaiserschmarrn wird es zumindest bei uns immer geben. Wir sind ja in Österreich.

Wir haben in Kitzbühel eine Arbeitsgruppe gegründet, sie nennt sich Culinary Delights und befasst sich mit der Entwicklung der Gastronomie vor Ort. Unser Ziel ist es, die Qualität noch weiter zu steigern. Was nicht zu verwechseln ist mit »abgehoben«. Auch ein Würstchen kann qualitativ hochwertig sein. Ich unterstütze diese Entwicklung sehr, weil es schlauer ist, gemeinsam in die Zukunft zu gehen. Der Konkurrenzgedanke von früher passt nicht mehr in die heutige Zeit.

ERNÄHRUNG II

Fermentierte Kost, grüne Shots, »richtig« essen. Die Trends in der Energy Cuisine.



Katharina Sandtner
ist ärztliche
Direktorin am
Lanserhof Lans

Man traut sich, im Kurbetrieb wieder ein bisschen diverser zu werden. Dinge, die vom Speiseplan verschwunden waren, werden wieder modern. Die fermentierte Kost zum Beispiel erlebt gerade einen Hype. Ich finde das spannend, denn sie passt zu unserer Medizin. Im Rahmen der Kur wird der Darm zunächst mit Bittersalzen saniert. So transportieren wir vor allem schlechte Bakterien aus dem Körper. Das führt zur Entgiftung. Leider leiten wir dabei auch die »guten« Bakterien hinaus. Bei der anschließenden Darmheilung versuchen wir, das Milieu wieder aufzubauen. Das geschieht mithilfe einer Basenkur und mediterraner Kost, die nach wie vor das Non-plusultra der gesunden Küche

ist. Aber es geht eben auch darum, wieder Bakterien in den Darm zu bekommen. Das gelingt eingeschränkt über supplementierte Probiotika, aber viel schöner ist es, sie über das Essen aufzunehmen. Und da kommt die fermentierte Kost zum Einsatz. »Fermentum«, also »Gärung«, steht für eine der ältesten Konservierungsmethoden, die ohne Erhitzen funktioniert. So haben bereits die alten Römer Weißkohl durch Milchsäuregärung haltbar gemacht. Noch vor hundert Jahren hat sich niemand Gedanken machen müssen, wie nach einer Kur ein Darmaufbau stattfindet. Zu der Zeit gab es in jedem Haus einen Keller mit einem Sauerkrauttopf, in der Winterzeit hat es überhaupt kaum saisonales Gemüse gegeben. Durch das Einlegen/Fermentieren hat man sich automatisch fertige Bakterien zugeführt. Für einige unserer Gäste im Lanserhof ist das nichts Besonderes, da macht das tatsächlich die Großmutter noch. Für die meisten Menschen sind fermentierte Lebensmittel allerdings ungewohnt. Sie müssen behutsam darauf eingestellt werden. Frisch, lokal, saisonal ist immer noch wichtig, aber es gibt eben noch mehr. Wie das Fermentieren, das im Zuge der Industrialisierung einfach verschwunden ist.

Neues probieren wir im Lanserhof immer wieder aus, auch im Kleinen: Wir führen z. B. gerade einen grünen Shot ein. Er besteht u. a. aus Weizengras, das hochwertige Antioxidantien enthält. Auch Spermidin, das als Jungbrunnen gehandelt wird und wichtige Stoffwechselprozesse unterstützt, steckt drin. Empfehlenswert finde ich Microgreens. Sprossen etwa, die man in wenigen Tagen auf der Fensterbank züchten kann, enthalten besonders viele Nährstoffe.

Noch ein grundsätzlicher Tipp: Was wir essen, ist oft nebensächlich. Zuerst kommt für mich das »Wie«. Das Falsche in zu großer Menge zu schnell gekaut ist das Hauptproblem. Wer langsam kaut und verdaut, ist auf jeden Fall im Vorteil.

Mehr Inspiration? Unser neues Kochbuch »Die heilende Kraft der Ernährung« von den Lanserhof Medical Experts und den Lanserhof-Köchen.

LUXUSHOTELS

Nachhaltigkeit, Medical Health, Workation. Was die Gäste künftig erwartet.



Carsten K. Rath, Unternehmer, Direktor am Center for Service Excellence an der Universität Koblenz-Landau, Ex-Hotelchef (u. a. Adlon Berlin, Ritz-Carlton, Naples/Florida)

Was will mein Gast wirklich? Wie kann ich ihm sein Leben so einfach und angenehm wie möglich gestalten? Diese Fragen sollte sich ein Hotelier nicht nur jährlich im Strategiemeeting stellen. Die Antworten fungieren als Antriebsmotor im Daily Business. Zumindest in den Häusern, die ihre Gäste wirklich verstehen (wollen). Höher, schneller, weiter? Dieses Motto in der Hotellerie der 90er-Jahre bescherte den Reisenden zwar eine Vielfalt an Möglichkeiten. Doch vernachlässigte diese Art der Welterkundung zunehmend ökologische und auch ökonomische Aspekte. Reisen in Zeiten der Pandemie besinnt sich (zurück) auf traditionelle Werte. Qualität statt Quantität lautet die Devise.

Zwei Trends läuten die Zukunft der Hotellerie ein. Bis vor Kurzem schlossen sich Nachhaltigkeit und Luxus aus. Heute ist Luxus ohne Nachhaltigkeit nicht mehr First Class. Der ökologische Umgang mit den Ressourcen impliziert die Materialien der Hotelausstattung, zeigt sich aber vielfältig und geschmackvoll. In den besten Hotels essen Gäste lokale Produkte, die nach Landesart zubereitet werden. Natürlicher Geschmack und die landestypische Herzlichkeit einheimischer Mitarbeiter sind ein Zeichen wahrer Grandhotellerie. Der respektvolle Umgang mit den Ressourcen und den natürlichen Gegebenheiten begegnet dem Gast als Spiegelbild für das ganzheitliche Gasterlebnis im Hotel.

Ein zweiter Trend sind die holistischen, gesundheitsorientierten Ansätze.



ze. Aus traditionellen Spa- und Wellness-Angeboten entwickeln sich ganzheitliche Medical-Health-Treatments. Sie bedienen das Bedürfnis nach Fitness, Gesundheit und Wohlbefinden ganz individuell. Die Qualitätsunterschiede zeigen sich nun deutlicher als zuvor. Wellness ist weitaus mehr als wohlriechende Öle und flauschige Bademäntel.

So vielfältig und individuell wie die einzelnen Häuser, so facettenreich sind auch die Strömungen, die in der Hospitality Einzug halten. Digitalisierung und Individualisierung sind die großen Entwicklungen der letzten zwei Jahre. Das Smartphone ist wie ein Schweizer Taschenmesser für das Reisen: Alles funktioniert per Klick. Während des Boardings am Flughafen können parallel Einreiseformulare online verschickt werden. Per Chat antwortet ein Concierge aus dem Hotel auf Fragen, die Rechnung wird ebenfalls via Smartphone beglichen. Ein Shuttle bestellen oder Ausflüge buchen? Das Handy macht's möglich. Entfallen damit die persönlichen Kontakte zu den Hotelteams? Nein! Andreas Reiter vom Zukunftsbüro in Wien prognostiziert: In günstigeren Segmenten werden Handlungen immer stärker digitalisiert. Im Luxussegment passiert das Gegenteil. Denn für Herzlichkeit gibt es keine App. Der Gast erlebt die perfekte Balance zwischen digitalen Annehmlichkeiten und Dialog auf Augenhöhe. Luxus bleibt persönlich.

Ein weiterer Trend: Longstay-Konzepte. Sie bezeichnen eine Mischung aus Arbeitsleben und Freizeit. Work-Life-Balance war gestern. Es geht um Lebenszeit als solche. Urbane Resorts und City-Hotels haben dieses Bedürfnis erkannt und bieten Gästen Lösungen. Trendforscherin Oona Horx-Strathern vom Frankfurter Zukunftsinstitut resümiert: Das Hotel wird zum zweiten Zuhause. Denn genau darum geht es in der Hotellerie von heute, morgen und übermorgen: Der Gast steht im Vordergrund!

Ein pauschales Hotelerlebnis von der Stange hat endgültig ausgedient. Ecken und Kanten, echter Charakter und Mut, fernab des Mainstreams neue Pfade zu betreten, sind die Währung der Hotelzukunft.

MEDICAL WELLNESS

Selbstoptimierung, One Health, Keep it simple. Was in Medical Resorts wie dem Lanserhof Zukunft bedeutet.



Dr. Jan Stritzke, ärztlicher Direktor Lanserhof Sylt, Facharzt für Innere Medizin mit Schwerpunkt Kardiologie

Wir leben in einer Zeit der Selbstoptimierung und des Biohacking. Neue Devices geben uns die Möglichkeit, verschiedene biologische Parameter zu tracken. Wir können beispielsweise kontinuierlich den Blutzucker messen und erkennen, wie unser Körper ganz individuell auf verschiedene Nahrungsmittel reagiert. Wir können kontinuierlich den Blutdruck messen, ohne dass eine Blutdruckmanschette notwendig wäre. Wir analysieren Schlaf und Bewegung mit steigender Präzision. Wir können den Schlaf durch individuell temperierte Betten oder angepasste Lichtstimmungen nachhaltig verbessern. Wir analysieren das Stressniveau und den Erfolg einer Meditation. Wir können mittels genetischer Analysen den individuellen Stoffwechsel jedes Einzelnen erfassen und vorhersagen, ob ein Medikament bei einem Patienten besonders gut wirkt oder es bei einem anderen vielleicht sogar kontraindiziert ist. Auch können wir so den individuellen Bedarf an Vitaminen und Mikronährstoffen vorhersagen und spezifische Nährstoffpräparate für den Patienten anfertigen lassen. Immer neue Parameter ermöglichen es dem Arzt, eine medikamentöse Therapie immer individueller auf Patient:innen zuzuschneiden. Der Blutdrucksenker wird nicht mehr nach dem Gefühl des Arztes ausgewählt, sondern nach dem individuellen (genetischen) Profil des Patienten. Dieses wird künftig wohl auch auf der Krankenkassenkarte gespeichert werden, um Fehlbehandlungen zu vermeiden.

All diese und viele weitere Maßnahmen bieten wir selbstverständlich im Lanserhof an. Gäste, Ärzte und Therapeuten sind fasziniert von den Einblicken in die Zusammenhänge des menschlichen Körpers. Aber all diese Maßnahmen sind sinnlos, wenn nicht die Grundvoraussetzungen für ein langes und gesundes Leben erfüllt werden: Keep it simple! Ein gesundes Leben ist einfach. Man muss kein Athlet werden oder ein halbes Medizinstudium abgeschlossen haben. Die wichtigsten Maßnahmen sind auch weiterhin (trotz neuer diagnostischer Möglichkeiten): gesunde und nachhaltige Ernährung (One Health). Ausreichend Bewegung (möglichst im Freien). Regelmäßige Schlafphasen mit ausreichend Tiefschlaf. Zeit zur Stressreduktion und Entspannung (Selbstachtung). Nikotinverzicht und nach Möglichkeit kein oder wenn überhaupt nur ein sehr geringer Alkoholkonsum.

Das ist mit wenig Aufwand umsetzbar und die gewonnenen Lebensjahre viel garantierter als die, die man durch weitere Selbstoptimierung zu erreichen vermag. TROTZDEM bleibt ärztliche Diagnostik (Vorsorgelabor, Herz-Kreislauf-Diagnostik, Tumorstudien, zahn- und augenärztliche Untersuchungen) wichtig. Diese sollte frühzeitig und regelmäßig erfolgen.

NACHHALTIGKEIT

Solartechnik, Energieeffizienz, Materialien. Wie sich Tradition und Ökologie verbinden lassen.



Herbert Günther,
Architekt und
Entwickler von
Luxusimmobilien
in Kitzbühel

Eine moderne Architektur muss immer sehr respektvoll mit der DNA des Ortes umgehen. Zur alpinen Baukultur von Kitzbühel gehören Holz, Leder, Stein. Diese Materialien kommen bei unseren Immobilien immer zur Anwendung. Modern und zeitgemäß interpretiert. Damit ist die Brücke geschaffen. Natürlich muss man schauen, dass die Produktion der Stoffe umweltfreundlich ist. Bei uns kommt sehr viel Leder, Hirschleder vor allem, zum Einsatz, weil es zur Tradition des Ortes gehört. Das war eine Zeit lang ein wenig verloren gegangen. Heute gibt es viele Handwerker, die diese Kunst wieder beherrschen. Außerdem Loden. Sehr viel Baumwolle. Und von den Farben her immer down to

earth, bodenständig. Bereits seit 15 Jahren arbeiten wir nur noch mit Erdwärme, Geothermie, Erd- und Luftwärmepumpen. Solar ist leider kein Thema in Kitzbühel. Das ist von der Architektur her, die sich über Jahrhunderte entwickelt hat, nicht zu integrieren. Wir haben Sattel-, Schiefer- oder Kupferdächer. Auf denen sind Solarzellen einfach nicht vorstellbar. Es müssen andere Lösungen her. Wir denken stattdessen über einen Kollektorenpark nach, der außerhalb in der Nähe eines Umschaltwerkes steht und bis zu 250 Häuser versorgen soll. Kitzbühels Bürgermeister ist angetan von der Idee, aber es gibt eben auch im Tal nur begrenzt Platz für eine solche Anlage.

Für Gebrauchswasser arbeiten wir immer mehr mit Regenwasserkollektoren, die das Wasser speichern und dann in Bädern oder in Gärten zur Anwendung kommen. Grundsätzlich haben wir hier genug Wasser, aber man muss es ja nicht verschwenden.

Was wir schon lange machen und immer weiter ausbauen, ist die Wohnraumbelüftung über Wärmerückgewinnung, das ist wesentlich effizienter, als die Fenster zu kippen. Außerdem optimieren wir die Wohnraumbeheizung, indem weniger Wärme für mehr Fläche erzielt wird. Für eine Fußbodenheizung wurden früher 37 Grad Wärmezufuhr benötigt, heute sind es 27, und es wird noch weniger werden. Und das Raumklima ist dadurch noch angenehmer.

Die Behörden haben aus Gründen der Nachhaltigkeit die Bauordnung in Sachen Dämmung verschärft. Stichwort Dreifachverglasung. Neubauten sind heute so gut gedämmt, dass da kaum noch Verlust entsteht. Im Vergleich zu den 80er-Jahren verbrauchen wir nur noch ein Drittel an Energie. Ältere Gebäude werden in diesem Sinne nach und nach umgerüstet. Da ist zum Beispiel jemand wie Christian Harisch bemüht, diese Themen bestmöglich umzusetzen. Ist ja auch schlau. Das mag anfangs eine höhere Investition sein, langfristig amortisiert sich das. Die Lösung ist einfach: energieeffiziente Häuser gleich weniger Kosten.



MEDICAL WELLNESS II

Brain Health, Mikrobiom, Hightech. Individualisierung als Taktgeber im Bereich Prävention.



Dr. Elke Benedetto-Reisch, ärztliche
Direktorin Lanserhof
Tegernsee

Die Krankheitsbilder nehmen zu, und die Ansprüche der Gäste werden weiter steigen. Zu Recht. Sie dürfen die besten Konzepte erwarten für ihre Gesundheit und Prävention. Die Darmsanierung über die Methode des Fastens in Kombination mit dem Lanserhof Konzept wird dabei unsere Basis bleiben. Es ist selbstverständlich, dass wir das Konzept stets an neueste wissenschaftliche Erkenntnisse adaptieren und die Therapien weiterentwickeln. Wir tauchen auch immer wieder selbst in die Wissenschaft ein, um mit unseren Methoden State of the Art zu sein. Ganz entscheidend aktuell und in der Zukunft: die fortschreitende Individualisierung.

Nur ein Beispiel: Derzeit richten wir den Fokus im Rahmen unserer ganzheitlichen Betrachtung zusätzlich auf das Thema Brain Health, die Erfassung des Gesundheitszustandes des Gehirns. Ein Lanserhof-Team erarbeitet dazu gerade ein detailliertes Programm. Die Kommunikationswege zwischen Darm und Hirn sind ja inzwischen belegt. Sie laufen über die Nerven- und Hormonsysteme und über das Mikrobiom, unser Darmgehirn. Deshalb hat das Mikrobiom erheblichen Einfluss auf unsere Gehirnfunktion. Ein großer Prozentsatz des Glückshormons Serotonin beispielsweise, das auch schlafunterstützend wirkt, wird im Darm gebildet. 50 Prozent der Menschen mit Reizdarmsyndrom leiden unter Depression oder anderen neurologischen Erkrankungen, was unter anderem durch die gestörte Serotoninproduktion erklärbar ist. Wenn wir sehen, wie das Gehirn den Stoffwechsel steuert, können wir die personalisierte Therapie weiter optimieren. Erschöpfung und Schlafprobleme galoppieren im Ranking der Gesundheitsstörungen immer mehr nach oben. Von der Erschöpfung beispielsweise ist der Hirnstoffwechsel betroffen, das wiederum führt zu Schlafstörungen.

Eine weitere, ganz andere Innovation, die unser Spektrum entscheidend erweitern wird: Die Lanserhöfe bekommen jeweils eine eigene Radiologie mit hochmodernem MRT. Beim neuen Projekt am Tegernsee sind die Planungen schon weit fortgeschritten. Es ist in diesem Fall nicht nur aus diagnostischer Sicht ein Highlight, sondern auch architektonisch: Das spacige Bauwerk fügt sich harmonisch in die hügelige Landschaft ein. Nur ein kleiner Teil ragt heraus, die Behandlungsräume befinden sich unter der Erde.

Next Generation

Die größte Herausforderung für einen Familienbetrieb ist die Nachfolge. Erst recht, wenn es (noch) niemanden aus der Kernfamilie gibt. Mit wem Eigentümer Christian Harisch stattdessen in die Zukunft geht.



Inner Circle Nichte Eva-Maria Hasenauer, vorn links, hat Christian Harisch, Zweiter von rechts, vor Kurzem zur Geschäftsführerin seiner Kitzbüheler Betriebe gemacht. Außerdem ist die studierte Betriebswirtin für den Standort London («Lanserhof» und «Grayshott Health Spa») zuständig. Welche Rolle, von links nach rechts, Jürgen Kleinhapfl, Ivan Marzola, Martina Feyrsinger, Louisa Lehmann und Michael Hönigmann in der »Harisch-Familie« einnehmen: bitte umblättern.

Ivan Marzola

LEITER »SONNBÜHEL«
UND »CHIZZO«

2016 übernahm der ehemalige Skirennläufer aus Südtirol das »Sonnbühel«, die älteste Skihütte der Welt, um »die Alpengastronomie auf ein neues Niveau zu heben«. In der Harisch Gruppe verantwortet er inzwischen zwei Restaurants. Die Begabung ist ihm in die Wiege gelegt. Seinen Eltern gehört die berühmte »Emilio Comici«-Hütte in Wolkenstein.



DER



Michael Hönigmann

GENERAL MANAGER & DIRECTOR OF FINANCE

Der Grazer ist seit den ersten Gründungstagen der Harisch Hotels vor über 20 Jahren an der Seite von Christian Harisch. Inzwischen managt Michael Hönigmann alle Kitzbüheler Hotels. Die größte Herausforderung? »Unsere schnelle Expansion«, sagt er.

Jürgen Kleinhappl

KULINARISCHER LEITER

Einkauf, Fachpersonal, Innovationen für die Kitzbüheler Harisch Betriebe im Bereich Food & Beverage – liegt alles in den Händen des Steirers, der mit 25 Jahren 2008 jüngster Sternekoch Österreichs war. Seit 2019 gehört er zur Harisch Familie. Erst als Küchenchef im Restaurant »Neuwirt«, dann als Kulinarischer Direktor der Harisch Hotelgruppe.



HARTE

Martina Feysinger

DIREKTORIN HOTEL
»SCHWARZER ADLER«

Offiziell ist die ausgebildete Sommelière Wirtin des Restaurants »Neuwirt«, verantwortlich für die »Harisch Bar« und das Getränkekonzept in allen Kitzbüheler Häusern. Ihre Selbstbeschreibung: »Ich verstehe mich als Gastgeberin, gemeinsam mit Jürgen Kleinhappl.« PS: Martina Feysinger ist die einzige echte Kitzbühelerin im Team, aufgewachsen an der Hausbergkante.



KERN

LOUISA LEHMANN

Zeit für junge Talente

Neustart Die Lust auf Innovationen und neue Ideen gehört zur DNA von Harisch & Friends, auch neben dem Kerngeschäft. Jüngstes Baby: die Firma LIMA. Ihr Geschäftsfeld: Events, Charity- und Kulturveranstaltungen. Eines der ersten Projekte: das Filmfestival Kitzbühel. »Als die Veranstalter:innen uns angesprochen haben, mussten wir nicht lange überlegen«, sagt Louisa Lehmann, die gemeinsam mit Martina Feysinger (u. a. Direktorin des Hotels »Schwarzer Adler« und Restaurants »Neuwirt«) Geschäftsführerin ist. Das Festival versteht sich als Plattform für junge Talente, vom 22. bis 28. August 2022 findet es bereits zum zehnten Mal statt. Es gibt ein »Kino am Berg«, ein Autokino am Hahnenkamm-Parkplatz und Filmprominente wie Mario Adorf, Marie Bäumer oder Veronica Ferres, die in der Vergangenheit mit Ehrenpreisen ausgezeichnet wurden und für Glamour auf dem roten Teppich sorgten. Das Team um Louisa Lehmann will die Filmfestmacher:innen beim weiteren Ausbau des Events unterstützen. Angedacht sind zum Beispiel Kooperationen mit anderen Festivals, die Akquise weiterer Sponsoren. »Es geht uns nicht ums Geldverdienen«, sagt Louisa Lehmann, »uns ist wichtig, Kitzbühel etwas zurückzugeben. Außerdem liegt uns natürlich die Förderung junger Künstler:innen am Herzen.«





Das Streben nach Perfektion Dieser Anspruch eint die Küchen-Teams in den so unterschiedlichen Harisch Betrieben. Egal, ob es um vegetarische Spezialitäten, ein saftiges Steak oder Tiroler Schmankerl geht.

Tradition trifft Innovation: Alexander Knelle, Küchenchef im Restaurant »Neuwirt«, demonstriert, was er darunter versteht. Das Gericht, das er für Sie zum Nachkochen ausgewählt hat: knuspriger Schweinebauch mit grünem Spargel und asiatischen Aromen.



Hier geht es zum Rezept von Alexander Knelle. Genauso einfach wie das Zubereiten der kulinarischen Spezialität.

Stay tuned Wie es weitergeht mit der Harisch-Gruppe: In Kitzbühel und Hamburg sind zwei spektakuläre neue Projekte geplant. In beiden Städten soll ein eigener Harisch-Campus entstehen – für noch mehr Exzellenz und Innovation.

DER NEUE CAMPUS IN KITZBÜHEL Vor allem dient das Haus als Ausbildungsstätte für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den eigenen Betrieben. »Wenn wir selbst ausbilden, können wir unsere hohen Anforderungen gewährleisten und sind unabhängiger vom Markt«, sagt CEO Christian Harisch. »Während der Pandemie war es noch schwieriger, Top-Mitarbeitende zu finden.« Der Campus dient darüber hinaus als zentrale Anlieferungsstation für die landwirtschaftlichen Partner. Von dort wird die Ware künftig mit elektrobetriebenen Transportern ausgefahren. Es wird auf dem Campus auch eine eigene Bäckerei geben, eine Kaffeerösterei, eine Zentralküche, eine kleine Kochschule, ein Mitarbeiterrestaurant, und auf der obersten Ebene befinden sich Zimmer fürs Personal.

DER NEUE CAMPUS IN HAMBURG In der HafenCity wird mit dem größten Zentrum für präventive, Regenerative und digitale Medizin der Region entstehen. In dem 15.000-Quadratmeter-Gebäude wird sich außerdem die neue Lanserhof-Zentrale befinden – und ebenfalls eine Ausbildungsstätte für hoch qualifiziertes Personal.



Mit voller Kraft für Ihr Wohlbefinden!



www.hauschild.com
Hauschild
Gebäudetechnik · Badarchitektur

Heiß auf Eis

Was gibt es Schöneres, als mit Freunden und Familie übers Eis zu flitzen! Die gute Nachricht für kleine und große Gäste, die den Kufenspaß lieben: Der Eisplatz am »Lisi Family Hotel« in Reith ist auch in diesem Winter wieder geöffnet.

lieben: Der Eisplatz am »Lisi Family Hotel« in Reith ist auch in diesem Winter wieder geöffnet.



In Reith bei Kitzbühel wartet auch in diesem Jahr die »Lisi Eiswelt« auf kleine und große Kufenfans. Bis Anfang März 2023 ist der Eisplatz am »Lisi Family Hotel« täglich von 14 bis 19 Uhr geöffnet. Schlittschuhe können vor Ort ausgeliehen werden, damit Sie gleich losflitzen können – und fürs leibliche Wohl ist auch gesorgt. Pssst! Wer die »Lisi Eistänzer Karte de Luxe« für zehn Eintritte inklusive Schuhverleih bucht, bekommt einen flauschigen Lisi-Hasen geschenkt. Ab welchem Alter Kids kommen können? Kommt drauf an. Wir wissen ja nicht, in welchem Zwerg ein Schlittschuh-Supertalent steckt, aber empfohlen wird das Eislaufen ab vier Jahren. Die ersten Schritte auf dem Eis sind für Erwachsene und Kinder ohnehin gleich. Man übt Pinguin-Fußstellung, breitspurige Schritte im Entengang, Fisch vorwärts und rückwärts... Auch im Sommer bietet das »Lisi Family Hotel« jede Menge Programm zum Rumtoben und Spaßhaben. Kleiner Auszug aus dem Mega-Programm: Klettern, Tennis und Schwimmen – auch Kurse werden angeboten – oder Sprünge vom Kletterturm ins XXL-Luftkissen beim Mountain Drop. Die spektakuläre Action mit Absprungplattformen in 2, 4, 6 und 8,5 Meter Höhe wird am »Lisi Family Hotel« vom Erlebniscamp+ Andreas Dagn Reith organisiert. Und ganzjährig lockt natürlich noch das Indoor-Spieleparadies auf über 500 Quadratmetern mit Labyrinth, Wellen-Rutsche, Spider Tower, Funshooter Area, Tischtennis und Trampolin. lisihotel.com



EA7
EMPORIO ARMANI

EA7 STORE KITZBÜHEL

VORDERSTADT 21 - +43 5356 21599 - armani.ea7.kitzbuehel@giorgioarmani.at

Extremer Spaß

Kitzbüheler Sommerversammlungen.

Harisch Charity Event Vom Start bis zum Ziel sind es nur zehn Kilometer. Trotzdem gehört das Horn Race zu den spektakulärsten

30 Kehren, 890 Höhenmeter, eine durchgehende Steigung zwischen zehn und 22 Prozent – es gibt kaum eine herausforderndere und landschaftlich schönere Strecke für Rennradfans in den Alpen als die zehn Kilometer rauf aufs Kitzbüheler Horn. Nicht umsonst wird sie als Königsetappe der jährlichen Österreich-Rundfahrt gefeiert. Die perfekte Steilvorlage für Rennradfan Christian Harisch und sein sportbegeistertes Team. Zum zweiten Mal organisieren Harisch Hotels auf der Kultstrecke am 25. Juni mit dem **HORN RACE** ein eigenes Rennen. Die Strapaze lohnt sich diesmal ganz besonders: Start- und Spendengelder gehen an den Sterntalerhof, ein Kinderhospiz im Burgenland. Nach der Quälerei kommt der Spaß: Die Siegesfeier findet wieder im **RESTAURANT NEUWIRT** statt. Gestartet wird in verschiedenen Kategorien, auch E-Bikes sind erlaubt.



FOTO: Sportfotograf



DIE WELT ENTDECKEN – MASSGESCHNEIDERT

WINDROSE Finest Travel kreiert Sehnsuchtsreisen – individuell und ganz privat zum Wunschtermin oder in kleinen Gruppen. Wir stehen für maßgeschneiderte Luxusreisen, einzigartige Kreuzfahrten bis hin zu exklusiven Reisen im Privatjet, getreu dem Motto: „Alles außer gewöhnlich“.



MANUFAKTUR FÜR LUXUSREISEN

Seit 50 Jahren sind wir der Spezialist für hochwertige und innovative Reisekonzepte



EXPERTISE AUS LEIDENSCHAFT

Unsere Reisedesigner bieten persönlichen Service und Expertenwissen aus erster Hand



UNVERGLEICHLICHE ERLEBNISSE

Wir schaffen einmalige Erlebnisse mit individuellen Wunschreisen nach Maß



Luxus heißt für uns – zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Unsere Reisedesigner sind detailverliebt, deshalb sind Sie stets da, wo es etwas zu erleben gibt z.B. in den Dünen des Sossusvlei in Namibia zum Sonnenaufgang.

Luxus heißt für uns aber auch – stets das Beste vom Richtigen in der Hotelauswahl. In der Großstadt sind Sie mittendrin und wohnen mit Aussicht auf die Sydney Opera oder den Central Park in New York. Mal modern und stylisch, mal im Stile alter Grand Hotels.



An den schönsten Stränden der Welt darf es lauschig zugehen, mit privater Villa und Pool, der von Palmen überragt wird. In Marokko wohnen Sie in historischen Riads und in Afrika in Lodges, in denen echtes Out of Africa-Feeling allgegenwärtig ist.

Lassen Sie sich auf www.windrose.de inspirieren, abonnieren Sie unseren Newsletter auf windrose.de/de-de/Newsletter oder folgen Sie uns auf  

WINDROSE
FINEST TRAVEL

Kitzbühel 4.0

Dr. Viktoria Veider-Walser, Geschäftsführerin von Kitzbühel Tourismus, und Bürgermeister Dr. Klaus Winkler über KI am Hahnenkamm, E-Mobilität und die richtige Balance zwischen Tourismus und Natur.



»Nachhaltigkeit wird immer mehr zum Buchungskriterium.«



Dr. Viktoria Veider-Walser ist seit Ende 2017 Geschäftsführerin von Kitzbühel Tourismus. Sie hat Philosophie, Sport und Strategisches Management in Innsbruck, Internationale Betriebswirtschaft in Wien und International Business in Norwegen studiert.

Eine Erkenntnis aus meinem Studium zum Thema Nachhaltigkeit und Tourismus war unter anderem, dass Nachhaltigkeit den Menschen zwar wichtig ist, zugleich sich jedoch die meisten überlegen: Wie schränkt das meinen persönlichen Komfort ein? Muss ich dadurch auf etwas verzichten? Und hier stellt sich nun die Frage: Sind wir wirklich schon so weit, wie wir glauben zu sein? Selbstverständlich liegt es in unserem eigenen Interesse, nachhaltig zu agieren. Denn die Natur ist nicht nur unsere Basis, sondern auch unser höchstes Gut. Für uns in Kitzbühel ist es entscheidend, ehrlich und auch transparent zu kommunizieren. Wichtig dabei: zuerst nachhaltige Projekte zu initiieren und erst dann Ergebnisse zu präsentieren.

Wir registrieren bei den Gästen in Umfragen eine wachsende Sehnsucht nach dem Naturerlebnis. Gleichzeitig stellen wir fest, dass der Schritt vom urbanen Raum bis zur unberührten Landschaft, die den Gast in der Werbung begeistert, offenbar recht groß ist. Nicht umsonst besuchen die meisten Gäste den Hahnenkamm, einen unserer touristischen Hotspots. Das ist zugleich der erste Kontaktpunkt mit der Natur – aber immer noch eingebettet in ein urbanes Umfeld.

Um die Balance zwischen Tourismus und Natur zu bewahren, definieren wir in Kitzbühel sogenannte Korridore, in denen Erlebnisswelten geschaffen werden, die der Gast will bzw. sucht, ohne die eigene Komfortzone zu verlassen. Um die Natur zu erhalten und auch zu schützen, bleiben andere Bereiche hingegen unberührt. Es gibt in der Region ein Pilotprojekt mit dem Namen »Bergwelt gemeinsam erleben«. Darin entscheiden wir gemeinsam mit Forstaufsehern, Jägern und Landwirtschaftsvertretern, wie wir die unterschiedlichen Interessen aller bestmöglich wahren. Am Beispiel der Freerider: Wie können wir ihnen Raum geben, ihrer Passion nachzukommen, ohne der Natur zu schaden? Dies gilt für die unterschiedlichsten Bereiche und Aktivitäten.

Seitens Kitzbühel Tourismus starten wir Initiativen und binden dabei die Leute vor Ort in den notwendigen nachhaltigeren Weg mit ein. Ein kleines Beispiel dafür ist der Golfplatz Kitzbühel-Schwarzsee-Reith. Dort verzichten wir schon seit einigen Jahren auf den Einsatz von Pestiziden bei der Pflege des Platzes. Zudem wurden Blumenwiesen angelegt und eine kleine Imkerei mit der Produktion von Honig geschaffen. Dies zeigt, dass auch kleine Anpassungen große Wirkung zeigen.



HAMBURGER LAND- UND GOLF-CLUB HITTFELD e.V.



DER LEADING GOLF CLUB IM HAMBURGER SÜDEN



NATUR PUR IM SÜDEN HAMBURGS

ERLEBEN SIE MEHR ALS GOLF



HAMBURGER LAND- UND GOLF-CLUB HITTFELD e.V.

Am Golfplatz 24 • 21218 Seevetal • Telefon: +49 (0) 4105 - 23 31

sekretariat@hlgc-hittfeld.de • www.hlgc-hittfeld.de  hlgc_hittfeld  HLGCHittfeld

»Nicht die alpinen Hochregionen werden die Gewinner sein, sondern die mit den Almwiesen.«



7 Fragen zum Klimaschutz an Kitzbühels Bürgermeister Dr. Klaus Winkler.

Natürlich liegen uns auch große Themen am Herzen. Aber auch hier gilt: Die breite Linie muss von staatlicher Seite geregelt werden. Wir bemühen uns, mit gutem Beispiel voranzugehen sowie zu unterstützen, und damit sind wir nicht allein. So ist zum Beispiel der gesamte Hahnenkamm mittels GPS verortet. Der Pistenraupenfahrer weiß genau, wie viel Schnee wo gebraucht wird, und die Produktion erfolgt on demand. Es rentiert sich zudem für Unternehmen, weniger Schnee zu verbrauchen. Eine Win-win-Situation ist dabei die beste Motivation.

Wir in Kitzbühel arbeiten sukzessive an der Verbesserung unseres Angebots – jedoch nicht zulasten unseres unberührten Naturraums. Die Optimierung bestehender Infrastruktur und ein Fokus auf hochwertige Services, welche die Customer Experience maßgeblich beeinflussen, stehen dabei im Vordergrund.

Ein erheblicher Faktor ist in allen Alpendestinationen der Verkehr, der auch durch den Tourismus initiiert wird. Das reicht vom Gast über Lieferwege, Ressourcen, Transport der Rohstoffe bis hin zu den Mitarbeiter:innen. Gerade im Winter mit Skigepäck ist beispielsweise eine Anreise mit dem Auto für einen Großteil der Gäste bequemer. Unsere Vision wäre, dass der Gast zwar mit der Bahn anreist, das Gepäck jedoch bereits vorab an die Zieldestination geschickt wird. Dazu versuchen wir, vor Ort infrastrukturelle Möglichkeiten zu schaffen bzw. diese auszubauen. Glücklicherweise haben wir direkt in Kitzbühel drei Bahnhöfe und arbeiten mit den Zugbetreibern sehr gut zusammen. Es gibt im Winter unter anderem eine Direktverbindung von Hamburg und neuerdings sogar eine Zuglinie von London. Die letzte Meile bleibt weiterhin ein Thema, dabei geht es auch um die Mobilität vor Ort. Natürlich ist vieles fußläufig erreichbar, der Sommerurlauber bewegt sich allerdings in einem Radius von 100 Kilometern. Diesen Erlebnisraum gilt es, öffentlich so zugänglich zu machen, dass neben dem Gast alle in der Region davon profitieren.

Ist die Klimakrise für den Alpentourismus ein großes Risiko – oder sogar eine Chance?

Eher eine Chance. Und wir sind sehr gut auf die Entwicklungen eingestellt.

Seit wann ist Klimaschutz für Sie ein Thema?

Schon seit Jahren. Wir setzen Biovoltaik ein, Biokraftwerke, aber auch die E-Mobilität wird im Ort immer stärker verankert.

Die Alpen haben sich in letzter Zeit um gut zwei Grad erwärmt, etwa doppelt so viel wie das Flachland.

Nach Schätzung von Experten wird die Temperatur in den nächsten Jahrzehnten um zumindest zwei Grad steigen. Was bedeutet das

für den Skiort Kitzbühel?

Wir hoffen auch weiterhin natürlich auf schneereiche Winter. Unsererseits versuchen wir, zum Klimaschutz beizutragen, was möglich ist. Unser Ziel ist es, den CO₂-Ausstoß so zu verringern, dass wir in 30 Jahren zu den weltweit vorbildlichsten Skidestinationen gehören.

Wie wollen Sie das schaffen?

Durch einen Mix an Maßnahmen. In der Innenstadt soll der ganze Verkehr auf E-Mobilität umgestellt werden. Auch die Pistenraupen werden demnächst elektrisch unterwegs sein. Schon heute läuft die Beschneigung digitalisiert und effizient. Außerdem brauchen wir in unserer Höhenlage nur 15 Zentimeter Schnee, um Ski fahren zu können. In anderen Top-Regionen, wo der Untergrund aus Fels besteht, benötigt es eine deutlich höhere Schneeaufgabe. Wir hingegen fahren überwiegend auf einem wunderbaren Grastepich Ski. Nicht die alpinen Hochregionen werden die Gewinner sein, sondern die mit den Almwiesen.

Die Erweiterung des Skigebietes?

Ist kein Thema mehr in Kitzbühel.

Bleiben der Tourist und seine Anreise als Klimafaktoren. Wie reagieren Sie darauf?

Wir sind perfekt angebunden an das Schienennetz. Die Busse werden bald mit alternativen Antrieben fahren und unsere Gäste vom Flughafen München oder anderen Knotenpunkten abholen.

Ihr Wunsch-Kitzbühel in 30 Jahren?

Ich wünsche mir, dass eine deutliche Qualitätssteigerung messbar sein wird. Man muss aufpassen, dass die urbane Verdichtung nicht an Schwung gewinnt. Wir werden noch modernere Aufstiegshilfen haben, und was Sportaktivitäten wie Biken und Wandern betrifft, noch zusätzliche Angebote schaffen.



„Exklusive Tracht, in der man endlich wieder tanzen, feiern und das Leben genießen kann!“

Sandra Abt, CEO AlpenHerz GmbH



AlpenHerz

Seit über 10 Jahren ist AlpenHerz eine der Marken, wenn es um exklusive Tracht geht. Sandra Abt und Verena Krist, schaffen mit jeder Kollektion neue Trends in der Branche, indem sie klassische Trachtendetails mit modernen Stoffen, Mustern und Schnitten kombinieren. Die besonderen Designs vereinen Komfort, Luxus und Einzigartigkeit. Auch prominente Persönlichkeiten wie Simone Ballack, Sven Hannawald, Frauke Ludwig und Mrs Bella tragen AlpenHerz. Die umfangreiche Hochzeitskollektion für Braut und Bräutigam ist unter anderem regelmäßig in der VOX-Erfolgsserie zu sehen, in der sich zukünftige Bräute bei der Wahl zum Hochzeitsdirndl begleiten lassen.



Jeans Janker Christl
Bluse Aileen weiß kurzarm
Dirndl Marina gelb

Tracht & Fashion

Auch die AlpenHerz Mode Kollektionen überzeugt durch florale Prints und hochwertige Stoffe. Die Mode ist die perfekte Kombination aus Tracht und Alltagslook, ob im Büro, zur Familienfeier oder in der Freizeit. AlpenHerz Tracht & Fashion ist eine Marke, die den alpinen Lifestyle verkörpert. Und im Alltag, auch außerhalb von Bayern tragbar ist. Die Blusenkleider, Röcke und Bodys sind modische IT-Pieces mit traditionellen Trachtelementen.

www.alpenherz.de



Kleid Diana floral
Kleid Adrian weiß-korall

L I  E L E G E N D A R Y
S I N C E 1 9 2 1



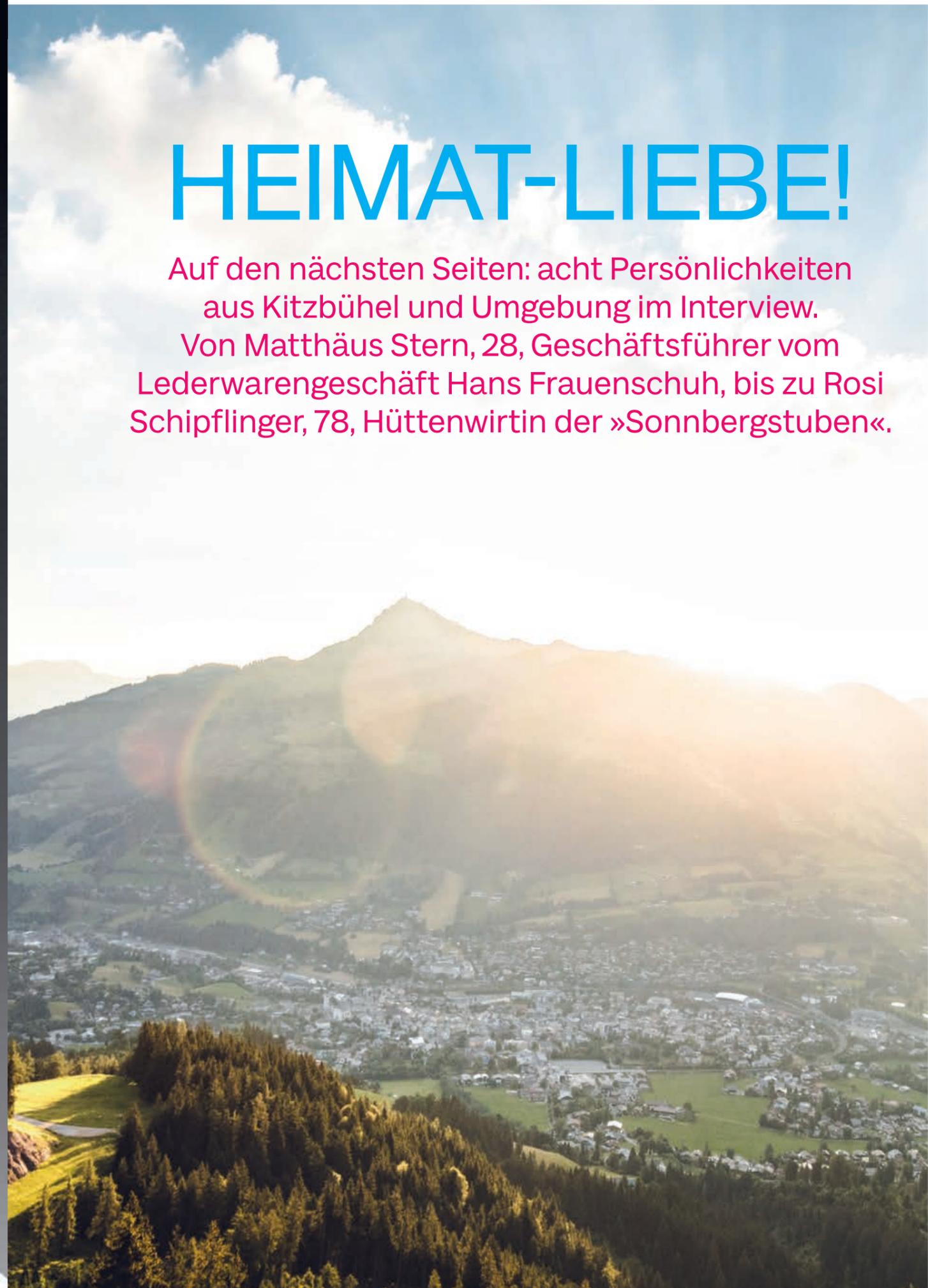
Als Johann Georg Schlechter im Jahr 1921 sein Wagnerei-Handwerk für den Traum von der eigenen Skiwerkstätte aufgab, hätte er von einem solch legendären Erbe kaum zu träumen gewagt: der schnellste Ski der Welt, das erste Sportgeschäft Kitzbühels und 100 Jahre im Zeichen des Sports. Oder anders formuliert: 100 Jahre Kitzsport!

Kitz  **sport**
WWW.KITZSPORT.AT

HEIMAT-LIEBE!

Auf den nächsten Seiten: acht Persönlichkeiten aus Kitzbühel und Umgebung im Interview. Von Matthäus Stern, 28, Geschäftsführer vom Lederwarengeschäft Hans Frauenschuh, bis zu Rosi Schipflinger, 78, Hüttenwirtin der »Sonnbergstuben«.

© PHOTOWERKSTÄTTE



Was macht eine gute Lederhose aus? Aus der Gerberei, die Hans und Anna Frauenschuh Anfang der 50er-Jahre in Kitzbühel eröffneten, ist längst eine erstklassige Adresse für zeitlose, schöne Kleidungsstücke und Wohnaccessoires aus sämisch gegerbtem Hirschleder geworden. Seit fünf Jahren führt Matthäus Stern gemeinsam mit seiner Tante Elisabeth das Traditionshaus Hans Frauenschuh.



Elisabeth Frauenschuh kümmert sich ums Design, Neffe Matthäus Stern ums Büro und Wohnaccessoires aus Hirschleder. Das meiste wird im Team entschieden.





Sie sind junger Geschäftsführer eines traditionellen Kitzbüheler Ladens. Was war das erste Produkt, das es bei Hans Frauenschuh zu kaufen gab?

Wofür steht Hans Frauenschuh heute?



Was verbindet das Sortiment?

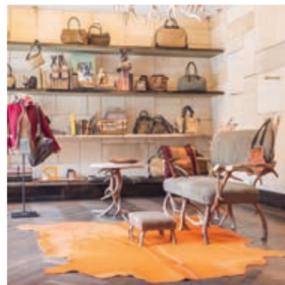
Woher beziehen Sie Ihre Materialien?

Sie führen das Geschäft mit Ihrer Tante Elisabeth Frauenschuh. Wie kam es dazu?



Wer ist für was zuständig?

Wie sieht das aus?



Die Nachfrage nach Handgefertigtem nimmt zu. »Qualität und Herkunft sind den Leuten seit Corona wichtiger geworden«, sagt Matthäus Stern.

Im Gries 39, Kitzbühel

Wer sind Ihre Kundinnen und Kunden?

Was zeichnet eine gute Lederhose aus?

Mein Opa war Gerber, deshalb sind wir in der Hirschlederei verwurzelt. Als er 1950 den Betrieb gründete, hat er nur das Leder verkauft. Meine Oma hat später damit begonnen, selbst Hosen, Handschuhe oder auch mal einen Fellmantel daraus zu machen. Das war Ende der 50er-Jahre.

Wir sind ein traditionelles Geschäft, das Lederhosen und -röcke aus Hirschleder herstellt und verkauft. Mittlerweile produzieren wir außerdem Wohnaccessoires aus Hirschleder. In den Suiten im »Schwarzen Adler« liegen z. B. Kuhfelle in schrillen Farben von uns. Für die Bar im Restaurant »Neuwirt« und die »Harisch Bar« haben wir Lederuntersetzer für die Gläser angefertigt.

Wir arbeiten mit qualitativ hochwertigen Naturprodukten, alles ist hausgemacht. Wir erstellen auch Sonderanfertigungen in Wunschgrößen und -farben. Wir haben zwei Schneiderinnen angestellt, es gibt keine Überproduktion, keinen Sale. Aus dem Verschnitt machen wir z. B. kleine Geldbörsen. Was übrig bleibt, verschenken wir zum Basteln an Kindergärten oder Seniorenheime.

Aus kleinsten österreichischen Manufakturen. Darauf sind wir sehr stolz, da wir diese Partner nicht selten seit Jahrzehnten haben und das über Generationen weitergegebene Wissen um das Handwerk und die Ehrlichkeit zum Produkt diese kleinen Betriebe prägt.

Ich habe mich seit meiner Kindheit für die Arbeit meiner Großeltern und meiner Godi (Taufpatin) interessiert und war daher auch schon früh im Geschäft. Mittlerweile arbeite ich seit über zehn Jahren mit, auch während meines Studiums in Salzburg habe ich mir so etwas dazuverdient. Mich hat es immer nach Kitzbühel und ins Geschäft zurückgezogen. 2017 bin ich ganz eingestiegen.

Meine Tante kümmert sich ums Design. Ich bin im Büro und für die Wohnaccessoires aus Hirschleder zuständig. Aber bei uns wird das meiste gemeinsam erledigt.

Das Leder wird vorsortiert, dann entscheiden wir für jedes einzelne Stück: Wird aus dem Leder eine Hose, ein Rock oder eine Tasche? Jedes Hirschleder ist ein Unikat mit Narben und Imperfektionen, deshalb können wir nicht sagen, aus einem Stück machen wir zehn Hosen. So können wir aus jeder Haut das Nonplusultra herausholen. Auch der Verschnitt spielt bei den Überlegungen eine Rolle, weil wir wenig Abfall produzieren wollen.

Wir haben viele Stammkunden. Natürlich Gäste, aber auch Einheimische, die die hohe Qualität und Langlebigkeit unserer Produkte schätzen. Manche Kundinnen und Kunden lassen sich die Ware auch schicken, obwohl wir keinen Onlineshop betreiben. Die Bestellungen nehmen wir telefonisch, per Mail oder WhatsApp entgegen. Wir haben sogar Kunden in Amerika.

Ein samtig weiches Hirschleder, welches sich beim Tragen fein an die Haut anschmiegt und dennoch enorm widerstandsfähig und belastbar ist, sowie eine perfekte handwerkliche Ausführung.

NACHHALTIG ERFOLGREICH ÜBER GENERATIONEN HINWEG WIR MACHT'S MÖGLICH.

Es hat einen Grund, warum wir für so viele Menschen Sehnsuchtsland sind. Und es hat einen Grund, warum wir uns seit jeher dem Tourismus verbunden fühlen. Weil wir an diese Branche glauben – und an die vielen engagierten und verantwortungsbewussten Tourismusunternehmer:innen, die ihre Betriebe nachhaltig in die Zukunft führen. Was wir als regionaler Finanzierungspartner gerne unterstützen und begleiten. www.raiffeisen-tirol.at/firmenkunden

Foto: www.4ever.eu



Der etwas andere Hofladen Unsere Kiste ist ein Holzcontainer, der mitten in Kitzbühel am Parkplatz Im Gries steht. Lisi Obermoser und ihr Team verkaufen dort Frisches, Feines und Selbstgemachtes aus der Region.



Lisi Obermoser,
hauptberuflich
Marketingexpertin,
hatte die Idee zum
Containershop.



Einheimische und Gäste lieben die Kiste. Sie ist Wertschätzung für regionale Spezialitäten und heimisches Handwerk.
unserekiste.at

Wie funktioniert Unsere Kiste?

Die Idee überzeugt: 24 Stunden täglich die Gelegenheit haben, Köstliches von umliegenden Höfen und Betrieben einkaufen zu können. Unsere Kiste ist eine nachhaltige Einkaufsmöglichkeit für alle, die Qualität schätzen.

Unsere Kiste ist ein Containershop der besonderen Art: Man betritt ihn mithilfe einer Bankomat- oder Kreditkarte und bezahlt auch damit. Hier gibt es ausschließlich regionale Produkte – die Lieferanten sind in Kitzbühel und Umgebung ansässig. Neben Milchprodukten, Nudeln, Fleisch, Tee und vielen anderen Lebensmitteln verkaufen wir auch heimisches Handwerk.

Welche Idee steht dahinter?

Es ging uns darum, regionale Produkte leichter zugänglich zu machen. Produkte, die mit viel Liebe produziert sonst nur in kleinen Hofläden verfügbar sind, jetzt zentral in der Stadt zu verkaufen. Die Kiste ist dafür perfekt geeignet.

Ist die Kiste eine Ergänzung zu Ihrem Hofladen?

Ich würde es eher eine Weiterentwicklung nennen. Für uns vom Maurachhofladen und die anderen Lieferanten ist Unsere Kiste eine gute zweite Möglichkeit, Produkte zu verkaufen.

Wer sind die Initiatoren?

Die Freunde und Familie vom Maurachhof. Mein Vater, meine beiden Brüder und Freunde wie Sandra und Michaela sowie der Metzger Karl Obermoser. Den Hofladen betreiben wir natürlich weiter und haben damit zwei Standorte – ohne Freunde und andere Helfer hätten wir das Projekt nie verwirklichen können.

Wer sind die Lieferanten der Produkte?

Betriebe aus der Umgebung. Da wären zum Beispiel der Meistermetzger Karli Obermoser, der Biohof Mittern, Leo Trixl mit seiner Fischzucht, Michaela Herzog mit ihren Kräutern, der Gemüsebauer Baldauf und viele mehr. Größer werden wir sicher nicht werden – die Kiste ist ja nicht gerade riesig. Anders ist es mit unserem Onlineshop: Der kann noch wachsen.

Wer kauft in der Kiste?

Das sind vor allem Privatleute: Einheimische, aber natürlich auch Skigäste – die kaufen ihre regionalen Lebensmittel sowie das heimische Handwerk. Gastronomische Betriebe verweisen wir direkt an die Produzenten.

weseo erreicht ihre kunden & mitarbeiter.

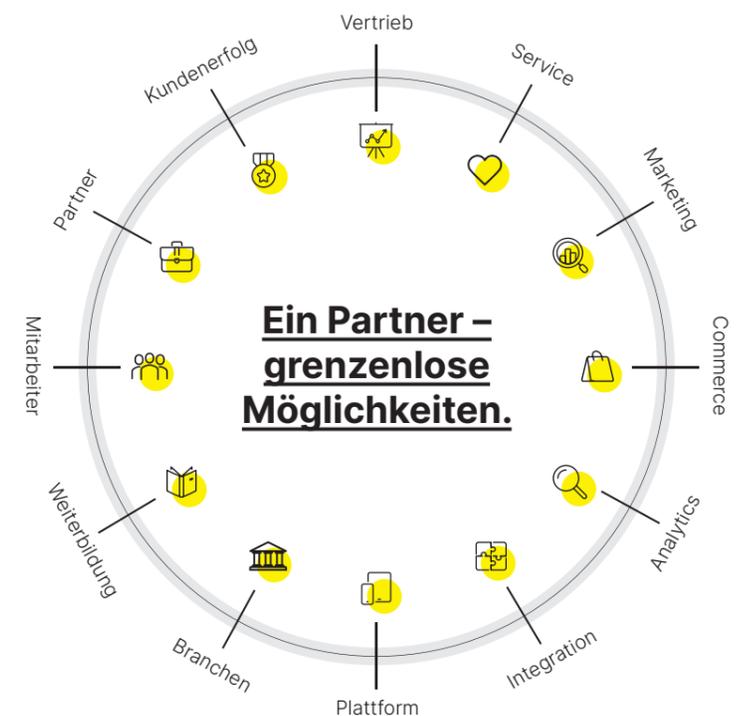
(m/w/d)

Ihr Partner für CRM, Marketingautomatisierung und Onlinemarketing.

Sprechen Sie Ihre Kund*innen in schwierigen Zeiten mit der nötigen Sensibilität und allen relevanten Marketingoptionen an. WESEO hilft Ihnen dabei.

Für die folgenden Industrien bietet WESEO fertige Lösungen aus einer Hand an:

- > Tourismus & Gastronomie
- > Industrie & Technologie
- > Service & Dienstleistung
- > Handel & Gewerbe



#graz
 Hilmgasse 10 // 8010 Graz

#salzburg
 Siezenheimer Straße 39 // 5020 Salzburg

#wien
 Zieglergasse 1 // 1070 Wien

#pöllau
 Gewerbepark 523 // 8225 Pöllau

www.weseo.at



König der Forellen Leo Trixl ist Fischzüchter aus Leidenschaft: Auf dem Scheffaurer Hof in den Kitzbüheler Alpen bietet er frische und geräucherte Spezialitäten an.

Was für Fische finden wir in Ihren Teichen?

In Fieberbrunn lebt er seinen Lebenstraum – Leo Trixl hat in dem idyllischen Ort alle Möglichkeiten dafür geschaffen, dass Tausende von Forellen und Saiblingen in reinem Tiroler Quellwasser aufwachsen können. Nachhaltigkeit ist dabei ein zentrales Thema: Ein achtsamer Umgang mit den Tieren und der Natur liegt ihm besonders am Herzen. Vom Ei bis zum speisefertigen Fisch vergehen in der Zucht von Leo Trixl zwei bis drei Jahre. Seine Fische haben damit alle Zeit der Welt, um in einer gesunden Umgebung groß zu werden. Eine Tatsache, die sich natürlich auch in der Qualität niederschlägt.

Hauptsächlich Regenbogenforellen, aber auch Bachforellen und Seesaiblinge. Dann natürlich auch Lachsforellen, die sich aber von den Regenbogenforellen nur durch das Futter unterscheiden, das sie bekommen, und deren Fleisch dadurch eine rote Farbe hat.

Wie sieht der Lebenslauf einer Forelle aus?

Das Muttertier laicht durch Abstreifen ihre Eier ab – diese werden mit der Milch des männlichen Tieres zusammengebracht. Die so befruchteten Eier werden laufend mit frischem Quellwasser versorgt und müssen dann drei bis vier Wochen ruhig im Bruthaus liegen: Jede Erschütterung würde sie töten. Sind die Larven geschlüpft, ernähren sie sich zuerst vom Dottersack. Ist er aufgebraucht, bekommen sie Fischfutter oder wie die Seesaiblinge Plankton. Die kleinen Fische ziehen dann in einen Teich oder ein Becken mit acht bis neun Grad kaltem, sauerstoffreichem Quellwasser. Speisefertig sind die Fische mit zwei bis drei Jahren.

Wie viele Tiere leben in Ihren 34 Teichen?

Auf einen Kubikmeter Wasser kommen 50 bis 60 Kilo Fisch. Es gibt also genug Platz zum freien Schwimmen.

Was ist das Besondere an Ihren Fischen?

Die Qualität, die die Fische durch ihre sehr aufwendige Aufzucht erhalten haben. Dafür zahlen die Kunden dann auch gern ein bisschen mehr.

Wer sind Ihre Kunden?

Gehobene Gastronomiebetriebe, Hofläden, aber auch viele Privatkunden.

Leo Trixl weiß, was man für erstklassige Forellen braucht: reines Tiroler Quellwasser und viel Zeit.

Walchau 28,
Fieberbrunn





Alles, was erlaubt ist Wie der gebürtige Kitzbüheler Manfred Hofer seine exklusive Skischule immer weiterentwickelt, die Sonderwünsche seiner Gäste und warum er am liebsten über der Gamsstadt schwebt.

Ein Skilehrer in einem Wintersportort ist keine Seltenheit. Die erste Firma, die Manfred Hofer mit 23 gründete, war allerdings eine Gleitschirmschule.



Warum element3?

Ich habe 1994 mit einer Paragleitschule angefangen, später kamen Canyoning, Rafting sowie Bergsteigen und Klettern dazu. Also die Elemente Luft, Wasser und Erde.

Wo sind Sie persönlich am liebsten unterwegs?

Am Gleitschirm über Kitzbühel. Ich bin sicher über 10.000-mal vom Hahnenkamm geflogen. Ich habe das viele Jahre exzessiv betrieben, auch als Wettkampfpilot.

Was sind die Highlights Ihres Angebotes?

Mit der Skischule und 150 Mitarbeitern sind wir am stärksten sichtbar. Mich macht es stolz, eine Skischule in Kitzbühel führen zu dürfen, schließlich gehört das Skifahren zu den wichtigsten Säulen hier. Letzten Winter haben wir am Hahnenkamm die e3-Technik-Lounge errichtet, wo auf 20.000 m² innovative Produkte speziell für junge Leute entwickelt werden, dazu Lernprogramme für Skischulzwecke.

Wie lässt sich der Skiunterricht noch optimieren?

Ziel sind Videoanalysen auf höchstem Niveau, wie im Profibereich. Der Gast wird gefilmt und im Anschluss an die Stunde gleich geschult. Das ist einzigartig. Wir sind dabei, dieses Angebot ständig zu verbessern.

Welche Trends stellen Sie fest?

Radfahren boomt weiter. Wir haben gerade eine Bike-Schule eröffnet.

Was erwarten die Gäste?

Der Anspruch ist enorm. Früher war der Gast zwei, drei Monate da. Heute kommt er oft nur kurz. Es ist ihm dann wichtig, das Maximale herauszuholen. Wir versuchen stets, individuelle Angebote zu schnüren. Grundsätzlich bieten wir ausschließlich Privatunterricht mit Ausnahme der Kinderskischule, weil die Kleinen auch durch das gegenseitige Anschauen lernen.

Welches Abenteuer buchen die Gäste am häufigsten?

Den Tandemflug vom Hahnenkamm. Man startet direkt neben dem Starthaus über der Mausefalle und landet im Zielgelände. Man sieht die Stadt, das ganze Tal. Meine älteste Passagierin war 98. Es war ihr achter Flug.

Erfüllen Sie auch Sonderwünsche?

Klar. Hochzeitsantrag beim Gleitschirmfliegen, Skirennen mit einem Olympiasieger. Da gibt es keine Grenzen. Es muss halt erlaubt sein.

Verraten Sie uns drei Dinge, die kaum jemand weiß über Kitzbühel.

Dass Kitzbühel als Sommerfrische bekannt war und erst in den 30er-Jahren durch englische Touristen als Winterdestination entdeckt wurde. Zur selben Zeit wurde das Chalet »Hochkitzbühel« geplant mit Häusern und Golfplatz, oben beim »Sonnbühel«. Das zeigt, wie innovativ die Pläne immer schon waren. Drittens: Der neue 9,5 Kilometer lange Hahnenkamm-Bike-Trail ist der längste blaue Trail hier.



Manfred Hofer, Chef von element3: Am Anfang war die Luft in Form von Gleitschirmfliegen, dann kam das Wasser dazu, später folgte als drittes Element die Erde mit Bergsteigen und Klettern.

element3.at

3X IN KITZBÜHEL

element3



AUSSERGEWÖHNLICHES ERLEBEN - MITTEN IM ZENTRUM VON KITZBÜHEL

**SKIVERLEIH // SKISCHULE
SPORTSHOP // BIKE
ABENTEUER**

element3

Klostergasse 8
A-6370 Kitzbühel
TEL. +43 5356 20 799
shop@element3.cc

WEITERE SHOPS:
Josef-Herold-Strasse 7a
Josef-Herold-Strasse 20

www.element3-kitzbuehel.at



Stehen für Tradition
& Innovation:
Josef Huber junior
und senior.
huber-metzger.at

Von der Region für die Region Seit mehr als 200 Jahren werden in der Metzgerei Huber herzhafter Tiroler Speck, feiner Rohschinken und würzige Rohwurst hergestellt. Inzwischen leitet Josef Huber junior den Kitzbüheler Familienbetrieb in fünfter Generation.

Bei Ihnen gibt es einen Hahnenkammschinken. Exklusiv zum Rennen?

Den gibt's 52 Wochen im Jahr! Der hat so eingeschlagen! Das ist ein von Hand geknüpfter Schinken aus der Nuss, mit einer kräftigen Rauchnote geräuchert und schonend gekocht.

Was machen Sie anders als andere Metzgereien?

Unsere Philosophie lautet: von der Region für die Region. Etwa 100 Landwirte aus der Region beliefern uns mit Frischfleisch. Wir sind darüber hinaus noch eine klassische Metzgerei, mit geschultem Fachpersonal. Die meisten sind seit vielen Jahren in der Firma. Gerade ist ein Mitarbeiter in Pension gegangen, der 38 Jahre in der Firma war. Unsere Rezepturen sind Originale von anno dazumal, leicht verfeinert. Wir haben mehr als 100 Gold- und Silbermedaillen gewonnen, dazu das Prädikat »bester Schinkenspeck Österreichs«.

Wer hütet das Geheimnis der Rezeptur?

Der Produktionsleiter, der Speckmeister und ich.

Wie hat sich das Kaufverhalten verändert?

Die Kundinnen und Kunden wollen wissen, wo die Ware herkommt. Unsere ist komplett rückverfolgbar. Wir zerlegen selbst. Jeder kann jederzeit vorbeischaun und sich unseren Betrieb ansehen.

Ihr persönlicher Favorit im Sortiment?

Der Metzgerschinken. Ein Kochschinken, der über 14 Stunden sanft gekocht wird. Ähnlich dem Prager Schinken.

3 Dinge, die Sie lieben an Kitzbühel?

Die Altstadt, die Traumlage zwischen den Bergen, nah an Innsbruck und München, wo sich die Welt trifft. Und die Sportmöglichkeiten. Meine Lieblingsstrecke mit dem E-Bike: den Hahnenkamm rauf zum Seidlalmsee, eine Runde schwimmen und wieder runter. Ein natürlicher Infinity-Pool!



Ihre Immobilienspezialisten in Kitzbühel und Umgebung.

Für Sie in den besten Lagen.

Unsere Leistungen – Ihre Vorteile.



Qualifizierte, lokale Experten mit großem Netzwerk im Bezirk Kitzbühel und im europäischen VON POLL IMMOBILIEN – Netzwerk mit über 350 Shops und 1.500 Kollegen



Professionelle Beratung zur Thematik „Freizeitwohnsitz“ / bei ernsthafter Kaufabsichtserklärung unter Hinzuziehung von Fachanwälten



Abwicklung und Betreuung von der Erstberatung bis zur Übergabe nach dem Kauf



Für Verkäufer: exklusive und professionelle Marktpreiseinschätzung Ihrer Immobilie

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Gerne beraten wir Sie individuell.

Shop Kitzbühel | Im Gries 19 | 6370 Kitzbühel
T.: 05356 - 62988 | kitzbuehel@von-poll.com





Genussmomente
im Kitzbüheler
Herbst. Für zwei
Tage verwandelt
sich die historische
Altstadt in eine
Genussmeile.

So schmeckt Kitzbühel Bei KITZ Kulinarik können sich die Gäste an zwei Tagen durch die Vielfalt der Kitzbüheler Küche schlemmen. Ludwig Götzen-dorfer, als Head of Event bei Kitzbühel Tourismus für KITZ Kulinarik zuständig, und Jürgen Kleinhappl, Teilnehmer der Projektgruppe KITZ Kulinarik, basteln bereits an neuen Ideen für das Genuss-Highlight.



KITZ Kulinarik ist ein erfolgreiches Event. Aber Sie schmieden bereits neue Pläne. Was haben Sie vor?

Ludwig Götzendorfer: Ich bin seit April als Head of Event bei Kitzbühel Tourismus für KITZ Kulinarik zuständig. Gemeinsam mit Jürgen Kleinhappl wollen wir die Genussveranstaltung nach und nach ausbauen. Unser Ziel ist es, die kulinarische Vielfalt der Region zu präsentieren, für die wir berühmt und auf die wir sehr stolz sind. Das Vorzeige-Gemeinschaftsprojekt war 2019 die erste Neuauflage des bereits vor zehn Jahren in kleinerem Rahmen stattgefundenen Kitz-Kulinarisch-Festivals und vereint vier bestehende Veranstaltungen.

Jürgen Kleinhappl: Kulinarik transportiert die Kultur und die Menschen der Region. Diese heimische Verbundenheit möchten wir mit unseren Gästen teilen und innovativ vorantreiben. Das heißt für uns, Klassiker neu zu interpretieren und international anzuhäuten. Seid dabei und lasst euch überraschen.

Was macht den Reiz aus?

Götzendorfer: Die Vielfalt. Mehr als 20 Betriebe aus Kitzbühel und den umliegenden Feriendörfern Reith, Aurach und Jochberg haben in diesem Jahr teilgenommen.

Kleinhappl: Das hautnahe Erleben von Köchen, die ihre Leidenschaft und Inspiration teilen. Beim direkten Austausch können die Gäste neue kulinarische Dimensionen entdecken und an Trends in der Gastronomie teilhaben. Perfekt zum Lüften kulinarischer Geheimnisse.

Können Sie verraten, was kommt?

Kleinhappl: Jeder Wirt soll ein typisches Kitzbühel-Gericht interpretieren. Einen Kaspressknödel zum Beispiel, den kann es in der Suppe oder im Salat geben. Oder ganz anders.

Götzendorfer: Show-Kochen, Kochwettbewerbe. Wir haben viele Konzepte im Kopf. Fest steht: Jedes Jahr kommt mindestens ein Highlight dazu.

Kleinhappl: Außerdem wird es ein DACH-Event geben, das als herausragendes verbindendes Element funktioniert. Die Idee steht, ab 2023 werden wir sie umsetzen.



Ludwig Götzendorfer, 45, Head of Event und Produktmanagement von Kitzbühel Tourismus.

Jürgen Kleinhappl, 40, Teilnehmer der Projektgruppe KITZ Kulinarik, Arbeitsgruppenleiter von Culinary Delights im Rahmen des Markenbildungsprozesses von Kitzbühel Tourismus.



GLOBE AIR

#MyPrivateJet



#MyFavourites

- Zurich → Sylt
one-way from € 6,900
- Berlin → Sylt
weekend-trip from € 8,800
- Düsseldorf → Salzburg
weekend-trip from € 8,400
- Nice → Salzburg
one-way from € 6,200

The first choice for my premium experience.

Benefits of GlobeAir



15 MIN. BOARDING TIME



24/7 CUSTOMER SERVICE



BIOSECURITY GUARANTEED



DEDICATED CONCIERGE SERVICES

MY PREMIUM VOUCHER
€ 1,000

Scan me now

* this voucher is valid until 31/12/2022 for the first flight with GlobeAir AG
#MyTimeManager is available for me 24/7 at +43 7221 727 400 or customer@globear.com



Am liebsten singt Rosi von den Bergen – und von Kitzbühel, wo sie vor 78 Jahren geboren wurde.

»Ich danke dem lieben Gott jeden Tag, dass ich hier oben wohnen darf.« Die singende Hüttenwirtin Rosi Schipflinger gehört zu Kitzbühel wie die Streif. Vor 54 Jahren eröffnete die Bergbauerntochter ihre »Sonnbergstuben« auf der Bichalm – und ist mittlerweile fast so prominent wie ihre berühmten Gäste aus der ganzen Welt. Ein Gespräch über Heimat, Fleiß und Entendusel.



Noch nie eine Sekunde ans Aufhören gedacht? »Doch. Das gibt es immer häufiger, wenn man älter wird. Aber es dauert nie lang.«

sonnbergstuben.at

Was ist für Sie Heimat?

Das hier oben. Ich fahre nur runter, wenn es sein muss, zum Friseur zum Beispiel.

Wie wurde Ihre Hütte zum Promi-Hotspot?

Das hat sich so ergeben. Ich habe mittags ein gutes Menü angeboten. Irgendwann wurde die Hütte zum Geheimtipp. Die Skilehrer kehrten mit ihren Privatgästen bei mir ein. Schließlich kamen immer mehr Prominente.

Fällt Ihnen eine Anekdote ein?

Ach, da gibt es viele. Die Gloria von Thurn und Taxis kam regelmäßig. Ihre Kinder waren klein, und sie haben immer zu mir gedrängt. Sie durften nämlich immer erst raus zum Skifahren, wenn sie alles aufgegessen hatten. Ich habe ihnen nicht so viel auf die Teller gegeben. Da wollten sie natürlich immer zur Rosi.

An wen erinnern Sie sich besonders gern?

Udo Jürgens. Er hat nie im Zelt gesungen, bei uns schon. Bei Jack Whites 60. Geburtstag zum Beispiel. Sogar seinen Flügel hat er raufbringen lassen. Wenn es spät wurde, hat er bei uns übernachtet. Er hat unseren Entendusel geliebt.

Entendusel?

Einen Obstler, mit Kräutern angereichert. Ein Bauer hat ihn für uns erfunden.

Was hat Sie geprägt?

Nach meiner Schulzeit habe ich bei der Frau Harisch gearbeitet, in der Metzgerei und im Hotel »Greif«. Ich habe überall mitgeholfen. Bis zu 18 Stunden am Tag, sieben Tage die Woche während der Saison. Alles, was ich heute kann, verdanke ich ihr.

Was macht Ihren Erfolg aus?

Die Lage der Hütte. Der Blick in die Berge. Die Gäste fühlen sich wohl. Es ist ein Ort zum Runterkommen. Sicher auch das Persönliche. Ich bin fast jeden Tag da. Und die Lebensfreude. Das fällt mir nicht schwer. Ich war schon immer eine Lustige.

Ihr Fitness-Geheimnis?

Die »Sonnbergstuben«! Ich muss aufstehen in der Früh, ich muss denken. Das hält frisch. Es vergeht fast kein Tag, an dem ich nicht zur Gitarre greife und singe. Irgendwer hat immer Geburtstag oder Hochzeitstag.

Geschäftsstelle Zentrale

Meraner Straße 8, 6020 Innsbruck

T. +43 (0) 50700

hypo.zentrale@hypotirool.com



HYPOTIROL

Unsere Landesbank



Klar

An unserem Stammsitz im Herzen Innsbrucks befinden sich die Geschäftsstelle Zentrale, das Firmenkunden Center Innsbruck sowie das Private Banking. Der 2008 eröffnete Neubau ist zeitlos modern, geradlinig und offen. Das Gebäude verkörpert unsere durch und durch menschliche Bank, die sich zur persönlichen Beratung bekennt. Mit insgesamt 19 Geschäftsstellen landauf, landab.

hypotirool.com



HUTTER DRUCK MEDIEN mit Sitz in St. Johann in Tirol/Kitzbüheler Alpen steht seit 1964 für Tradition und Innovation, für Enthusiasmus und Engagement und vor allem aber für Leidenschaft rund ums Thema Druck und Medien.

Mit modernster Technik, umfassendem Know-how und unserem hohen Qualitätsanspruch sowie Servicedenken sind wir, nicht nur in der Region Westösterreich, sondern weit über die Grenzen hinaus, Ihr Ansprechpartner.

HUTTER
DRUCKMEDIEN



Hutter Druck GmbH & Co.KG . Birkenstraße 5 . 6380 St. Johann in Tirol . Austria
T +43 (0)5352/62616-0 . office@hutterdruck.at . www.hutterdruck.at

WELCOME!

Die Harisch
Hotels & Restaurants
auf einen Blick:

Berggasthof Sonnbüchel
Hotel Weisses Rössl
Restaurant Neuwirt
Hotel Schwarzer Adler
Lisi Family Hotel
Gasthaus Chizzo
Margarethenhof am Tegernsee
Hotel Goldener Greif
Harisch Bar
Lebenberg Schlosshotel





BERGGASTHOF SONNBÜHEL

»Beste Küche über 1.000 Meter«, sagt Meisterkoch Eckhart Witzigmann über die Speisekarte. Hotspot für Skifahrer und Wanderer ist der Berggasthof (1.648 m) auf einem der schönsten Plätze am Hahnenkamm schon seit 1926. Viel Prominenz kehrt seitdem ein. Heute gilt die fast originalgetreu erhaltene Skihütte als Baujuwel der 20er-Jahre.

Facts & Figures:

Zwei italienische Spitzenköche: Attias Tarlao und Stefano Fermanelli. Vom Wolfsbarsch in der Salzkruste bis zum Kaiserschmarrn im Pfandl. Espresso (Espresso für 1 Euro), Frühstück. 100 Sitzplätze. Tischreservierungen möglich.

Highlights: Die Special Night jeden Freitag mit Live-Musik und Mehrgänge-Menü. Auf das jeweilige Party-Motto werden Deko und DJ abgestimmt. Mega: das »Sonnbühel« als Hochzeitslocation buchen. Und natürlich der Chef: Ex-Skirennfahrer Ivan Marzola, Kind einer italienischen Gastronomenfamilie.



Gastgeber:

Ivan Marzola

Sein Geheimtipp

Bei einem guten Glas Wein die Sonne auf der Terrasse vom »Sonnbühel« genießen.



HOTEL WEISSES RÖSSL

1582 wurde das »Weisse Rössl« zum ersten Mal urkundlich erwähnt, 1893 wurde die Gaststätte zum Hotel – seit 2017 wird das 5-Sterne-Haus als erstes und einziges Luxushotel Kitzbühels bei »The Leading Hotels of the World« gelistet. Der Name? Erinnert an die Funktion des Hauses als Poststation, bei der die müden Pferde gegen frische ersetzt wurden, um anschließend den Weg nach Innsbruck oder Salzburg fortzusetzen.

Facts & Figures:

47 Zimmer und Suiten bis zu 450 m², Gourmet-Restaurant, Lobby-Bar, 1.000 m² Spa mit Innen- und Whirlpool, Sauna und Gym mit Hightech-Geräten, Highspeed-WLAN.

Highlights: Die Dependence des Londoner Promi-Restaurants »Zuma«, 2002 vom deutschen Starkoch Rainer Becker und Arjun Waney gegründet – japanische Küchenkunst vom Allerfeinsten während der Wintersaison. 3 Parkplätze mit Ladesäulen für E-Autos. Und die hausgemachten Pralinen auf dem Zimmer bei der Ankunft.



Gastgeberin:

Jutta Hofmann

Ihr Geheimtipp

Die Statue des deutschen Bildhauers Stephan Balkenhol im Restaurant und der atemberaubende Blick über ganz Kitzbühel aus der Penthouse Suite.





RESTAURANT NEUWIRT

1844 wurde im Kitzbüheler Restaurant »Neuwirt« zum ersten Mal gegessen und getrunken. Heute bereitet man hier mit regionalen und fast schon in Vergessenheit geratenen heimischen Zutaten unvergessliche Kreationen. Sternekoch Jürgen Kleinhappl, Küchenchef Alexander Knelle und sein Team offerieren hier alles, was das Feinschmeckerherz begehrt.

Facts & Figures:

Platz für 130 Personen in den drei Stuben – Neuwirt-, Jaga- und Zirbenstube – des Restaurants und auf der Terrasse für 80 Personen (beheizte Bänke). Die angeschlossene »Secret Bar« ist die Verbindung zum Hotel »Schwarzer Adler«.

Highlights: Das Restaurant »Neuwirt« überzeugt nicht nur mit seiner hervorragenden Küche, sondern auch mit seinem faszinierenden Ambiente. Das kulinarische Spektrum ist groß: Es reicht von vegetarischer Kulinarik über Energy Cuisine bis hin zum perfekten Steak und traditioneller Tiroler Küche.



Gastgeber: Martina Feysinger & Jürgen Kleinhappl

Ihr Geheimtipp
Der perfekte Start in den Abend: ein »Espresso-Martini« an unserer »Secret Bar«.



HOTEL SCHWARZER ADLER

Im Stammhaus der Hoteliersfamilie Harisch setzt man auf Design, Lifestyle und eine exquisite Gourmetküche. Eleganz trifft hier auf erstklassigen Service – 2008 wurde das Haus mit dem Österreichischen Staatspreis für Architektur ausgezeichnet. Seit Mai 2021 ist der »Schwarze Adler« ein Hotel für Erwachsene – ein Konzept für alle, die gern mal ungestört Zeit zu zweit verbringen.

Facts & Figures:

88 Zimmer und Suiten von 29 bis 85 m², 1.500 m² Black Spa mit Indoorpool, Whirlpool, Dampfbad und Saunen. Gourmetrestaurant »Neuwirt« und die legendäre »Secret Bar«.

Highlights: Kulinarik auf höchstem Niveau in drei Stuben und auf einer Terrasse. Die gepflegten Drinks in der neuen Bar zwischen dem Gourmetrestaurant und der Hotellobby. Das weitläufige und luxuriöse Black Spa. Und natürlich der einzigartige Dachpool mit 360°-Rundumblick, der zu den längsten der Alpen gehört.



Gastgeberin: Martina Feysinger

Ihr Geheimtipp
Sie starten perfekt in den Tag mit Morgen-Yoga am Dachpool. Dieser Ort über den Dächern von Kitzbühel ist ein wahrlicher Energieplatz mit Blick auf die umliegende Bergwelt.





Lisi kidsrezeption



LISI FAMILY HOTEL

Ganz in der Nähe Kitzbühels im idyllischen Reith liegt das »Lisi Family Hotel« inmitten gesunder Natur. Ein Golfplatz, der Schwarzsee und zahlreiche Wander- und Skigebiete machen es zum perfekten Urlaubsort für alle Generationen. Sport, Action, Wellness und Kulinarik stehen hier im Mittelpunkt.

Facts & Figures:
78 Zimmer und Suiten vom Doppelzimmer über großzügige Familiensuiten bis hin zur Private Gym Suite für Sportbegeisterte. Tennisplätze, das 800 m² große Lisi Spa mit In- und Outdoorpool, Whirlpool sowie das Restaurant mit Sonnenterrasse und Bar.

Highlights: Einzigartig ist die Lisi World – ein Indoorspielplatz mit eigenem Kletterturm, Labyrinth, Wellen-Rutsche, Trampolin, Tischtennis, Funshooter Area und vielem mehr auf 500 m² zum Toben und Spielen. Außerdem ein großer Eislaufplatz, die Lisi Eisswelt. Kulinarische Highlights auch für vegane und vegetarische Genießer.



Gastgeberin:
Sandra Hummel
Ihr Geheimtipp
Eine Geburtstagsfeier in der Lisi World ist ein einmaliges Erlebnis für Kinder jeden Alters. Dabei steht die Lisi World auch externen Besuchern zur Verfügung – die Eltern haben freien Zutritt.



GASTHAUS CHIZZO

Dolce Vita in einem der ältesten Häuser von Kitzbühel: Das Gasthaus »Chizzo« verwöhnt seine Gäste mit italienischem Flair. Neben kulinarischen Genüssen und einer großen und exquisiten Weinviefalt locken Live-Musik und die von Einheimischen und Gästen geschätzte »Chizzo Bar«. Kein Wunder, dass das »Chizzo« eine der beliebtesten Après-Ski-Adressen Kitzbühels ist.

Facts & Figures:
Das Chizzo gehört seit Dezember 2018 zu den Harisch Hotels und Restaurants. 100 Plätze im Innen- und 50 Plätze im Außenbereich. Auf der Karte: Fiorentina-Steak, Terriyaki-Huhn, fangfrischer Fisch aus Norditalien, aber natürlich auch Tiroler Jausen.

Highlights: Täglich frisch gelieferte Produkte aus Norditalien. Regelmäßig italienische Live-Musik. Legendar z. B. die Auftritte von Aldo, dem Live-Double von Adriano Celentano.



Gastgeber:
Ivan Marzola
Sein Geheimtipp
Eine Runde Golf spielen auf meinem Lieblingsgolfplatz in Kaps.





**MARGARETHENHOF
AM TEGERNSEE**

Ein Traum für jeden Golfer! Hier trifft bayerische Gemütlichkeit auf höchsten Komfort: Das Hotel mit einer Golfanlage, die zu den attraktivsten in Deutschland zählt, liegt über dem Tegernsee und bietet einen famosen Ausblick auf die umliegende Bergwelt und das Tegernseer Tal. Das Restaurant des Hotels bietet eine erstklassige Küche und lässt hungrige Golfer wieder zu Kräften kommen.

Facts & Figures:
32 Zimmer und Suiten – teils klassisch, teils modern eingerichtet. Ein 18-Loch-Golfplatz, der wenige Meter neben dem Hotel inmitten einer wunderschönen Voralpenkulisse. Hochwertige E-Bikes (Trekking- und Mountainbikes) zum Mieten. Fun Fact: Das Mariensteiner Stüberl ist das offiziell geweihte Trauzimmer der Gemeinde Waakirchen.

Highlights:
Die Wanderwege, Bike-strecken, Skipisten und -loipen in unmittelbarer Umgebung. Der Margarethenhof als Eventlocation für Tagungen und Hochzeiten. Und das Restaurant »Steinberg« mit seinen bayerischen Spezialitäten und kulinarischen Kreationen.



**HOTEL
GOLDENER GREIF**

Das kleinste und älteste Hotel der Harisch-Gruppe ist seit 1899 in Familienbesitz und liegt mitten im Herzen von Kitzbühel. Tradition wird hier großgeschrieben: Bei jeder Renovierung wird größter Wert darauf gelegt, die besondere Atmosphäre, den Charme und die Seele des Hauses zu bewahren. Kein Wunder, dass viele Stammgäste seit Jahrzehnten kommen und immer dasselbe Zimmer buchen ...

Facts & Figures:
38 Zimmer – jedes für sich ein Unikat. Hauseigener Weinkeller im ritterlichen Ambiente. Und: Das Casino Kitzbühel befindet sich im selben Haus. Es war lange mit dem Hotel durch einen Privatzugang verbunden.

Highlights:
Das Frühstücksbuffet mit selbst gebackenem Brot sowie Wurst, Käse und Eiern von regionalen Bauern. Himmlisch: die selbst gemachten Marmeladen und der Holundersirup. Neu: das italienische Restaurant GREIF Kitzbühel. Viel mehr als eine moderne Pizzeria.





HARISCH BAR

Neuer Hotspot im Nachtleben der Gamsstadt. Aus dem ehemaligen »Stamperl« wurde ein cooles Restaurant und Bar. Motto: »Taking life not too seriously.« Geboten wird eine Gastronomie der Extraklasse mit internationalen Drinks und einem beeindruckenden Interieur. Ein Barerlebnis, das rundum überzeugt. Für das Branding der Bar wurde der internationale Künstler und Creative Director Alexander Kellas verpflichtet. Das Motiv mit prominenten Kitzbühelern und internationalen Stars ist Kult (siehe oben).

Facts & Figures:
50 Sitzplätze. Handgefertigte Shaker aus einer Manufaktur in Mexiko.

Gastgeber:
Bülent Ilkay

Sein Geheimtipp
Im Winter ist mein Geheimtipp das Langlaufen auf den täglich frisch präparierten Kitzbüheler Loipen. Um etwas Ruhe und Zeit zu finden, Ihre Kreativität wieder aufzufüllen, bieten die Langlaufstrecken eine tolle Alternative zu den viel besuchten Skipisten.



LEBERBERG SCHLOSSHOTEL

Zum ersten Mal namentlich erwähnt wurde das »Lehenberg Schlosshotel« im Jahr 1446. 1885/88 eröffnete Hugo Anton Emil Graf von Lamberg dort eine der ersten Pensionen von Kitzbühel – ab 1950 wird das »Lehenberg« als Hotelbetrieb geführt. Das luxuriöse Schlosshotel liegt auf einem Hügel und damit über den Dächern des Ortes und begeistert mit elegantem Ambiente und exzellentem Service.

Facts & Figures:
150 Zimmer und Suiten in allen Größen – davon elf Turmzimmer mit historischem Charme. Ein alpin-modernes Restaurant und eine angeschlossene Bar mit weiten Fensterfronten und einmalig schöner Westterrasse.

Highlights:
In Sachen Kulinarik und Trinkkultur steht das »Lehenberg Schlosshotel« für Hochgenuss. Einmalig auch die Lage am Lehenberg mit Blick vom Horn bis zur Streif: für die Gäste ein echter Kraftort. Ein 46 Meter langer Innenpool auf dem Dach des Hotels verspricht entspannte Badefreuden in jeder Jahreszeit.



UNSERE GÄSTE

Nur eine kleine Auswahl
unserer Kitzbühel- und
Lanserhof-Fans.

Poppy Delevingne MODEL/LONDON

Der Lanserhof Tegernsee hat mir einen Neuanfang ermöglicht. Ich habe gelernt, meine Stärken zu erkennen. Wenn man nach sieben Tagen abreist, lächelt man nicht nur von außen, sondern auch von innen.





Ivana Ho

CONTENT CREATOR / WIEN

In Kitzbühel kommt die ganze Family auf ihre Kosten! Die Kids haben Spaß, untertags locken die wunderbaren Berge und am Abend exzellente Gastronomie und natürlich das »Take Five« zu späterer Stunde. Ich schätze das »Weisse Rössl« mit seinem eleganten Interior-Design und der zentralen Lage. Unsere Töchter sorgen aber dafür, dass wir auch im »Lisi« Stammgäste sind, weil sie sich auf dem riesigen Indoor-Spielplatz austoben können und die vielen Aktivitäten für Kinder genießen.



Alessandra Geissel

MODEL & DESIGNERIN / MÜNCHEN

Ich bin großer Sommer-Kitzbühel-Fan, liebe Spaziergänge um den malerischen Schwarzsee und die schönen Hütten beim Wandern, aber auch die Innenstadt mit ihren tollen Cafes und Bars. Meine Highlights: das jährliche Stadtfest Anfang August – und das Essen im Neuwirt! Ich fahre seit über 20 Jahren nach Kitzbühel, zum ersten Mal gemeinsam mit meiner Schulfreundin. Habe mich direkt in den Ort verliebt und bin seitdem immer wieder gekommen.



Christian Gries

GESCHÄFTSFÜHRER DEPOT / KITZBÜHEL

Wir haben seit Kurzem unseren Erstwohnsitz in der Region. Grund: die hervorragende Lage und die Möglichkeit, in dieser wunderschönen Natur das ganze Jahr verbringen zu können. Der Gamechanger in Sachen Gastronomie: für mich ganz klar das »Zuma«. Solch ein internationales Konzept nach KB zu holen ist schon eine Meisterleistung.



Fabrice Kieffer

INHABER RESTAURANT
»LES DEUX« / MÜNCHEN

Persönliche Kitzbühel-Highlights? Das Hahnenkammrennen sowie regelmäßige Besuche im Restaurant »Neuwirt«. Ski fahren und danach Einkehr im »Sonnbühel«. Ansonsten: wandern. Ich bin zwei- bis dreimal im Monat da, meist en famille.



Uschi Glas

SCHAUSPIELERIN / MÜNCHEN

Ich bin so oft wie möglich in meinem geliebten Kitzbühel, Fan bin ich schon seit 60 Jahren. Früher kam ich bevorzugt im Winter. Heute mag ich alle Jahreszeiten. Ich liebe es, zu wandern oder Golf zu spielen, und gehe auch gerne Schwammerl suchen.

Wir lieben Kitzbühel!

Zwischen Horn und Hahnenkamm Die legendärste Sportstadt der Alpen und alle Harisch Hotels und Restaurants auf einen Blick.

