



ROSI'S
ALM!
magazin



GENUSS, TRADITION & LIFESTYLE






TAMARA COMOLLI
FINE JEWELRY




SCHROLL
KITZBÜHEL

TOP LOCATIONS. LUXURY LIVING.

FIRST SUMMER



FIRST

TOP LOCATIONS. LUXURY LIVING.



SOPHIE FRÉDÉRIQUE RINGS

Geschäftsführung | CEO

XENIA MACULAN

Immobilienberatung | Sales



BRIGITTE KURT

Immobilienberatung | Sales

PETRA WALT

Assistenz | Marketing



TEREZA PETRENKOVA

Assistenz | IT | Backoffice

Träume sind dazu da erfüllt zu werden. Besonders dann, wenn es um das perfekte Zuhause geht. Das Team von FIRST bietet Ihnen individuelle und serviceorientierte Lösungen und begleitet Sie vom Erstgespräch bis zur Schlüsselübergabe auf sämtlichen Stationen zu Ihrer Wunschimmobilie. Wir sind immer für Sie da!

FORWARD.CC

TEAMWORK FIRST



FIRST KITZBÜHEL
THE REAL ESTATE COMPANY

nicht die jahre in
deinem leben zählen,
sondern das leben in
deinen jahren. deswegen:
lebe, liebe, lache
als gäbe es kein morgen!
und schätze die
begegnungen mit
menschen, denn die
machen dein leben
erst lebenswert.



GRÜSS EUCH GOTT LIEBE GÄSTE!



Vor 52 Jahren hab ich ganz klein angefangen, die Sonnbergstuben aufzubauen. Nun ist es heute wieder Zeit für einen Neustart, aufgrund des Corona-Virus. Sicher ist es gut, den Betrieb nun etwas ruhiger und mit den alten Werten wieder anzugehen. Nach jedem Tiefgang gibt es wieder ein Bergauf - im wahrsten Sinne des Wortes. Wir wollen die Corona-Krise nun als Chance sehen und regionale Wertschätzung neu entdecken. Wir werden uns mit unseren Mitarbeitern sehr um Sie bemühen, damit Sie sich in den Sonnbergstuben wohl fühlen. Die Berge geben sehr viel Kraft und Lebensfreude. In der Corona-Zeit hat uns unsere kleine Michael-Kapelle viel geholfen. Besuchen Sie das kleine Gotteshaus, Sie werden spüren, wie viel Energie es hat. Wir danken Ihnen, dass Sie in unserem Haus Gast sind und hoffen auf ein baldiges gesundes Wiedersehen.

Ihre

Rosi

SERVUS AUS DER SONN- BERG-KÜCHE!



Was sind die Zutaten für ein gutes Leben? Ausgezeichneter Wein, leckeres Essen, beste Gesellschaft. Gemeinsam lachen, gemeinsam feiern, gemeinsam tratschen. Endlich wieder Freunde und Familie treffen. Wir freuen uns sehr, dass wir das zusammen wieder machen dürfen. Lassen Sie die Küche zu Hause kalt und sich bei uns wieder kulinarisch verwöhnen. In diesem Sommer konzentrieren wir uns ganz aufs Grillen bei uns auf der Terrasse. Und dafür bieten wir Ihnen einen ganz besonderen Service. Wie wäre es, wenn Sie Ihren Grillabend zu uns verlagern? Fleisch, Beilagen und einen Grill liefern wir; Freude am BBQ bringen Sie. Gerne schaue ich bei Ihnen am Tisch vorbei und zeige Ihnen einige Grilltipps. Oder möchten Sie lieber zu Hause bleiben? Auch kein Problem- mit unserem Lieferservice bekommen Sie Ihr Lieblingsessen frisch und warm direkt vor die Haustüre geliefert. Was zunächst als Schnapsidee in der Krise entstanden ist, wurde zu einem echten Renner. Dank Ihnen, liebe Gäste, die den Bringservice so gut angenommen haben. Mit ein Grund warum wir diesen beibehalten. Wir bedanken uns an dieser Stelle bei all unseren Partnern, die uns nach wie vor das Vertrauen und die Treue schenken. Und natürlich bei Ihnen, die den Weg wieder zu uns gefunden haben. Feiern Sie das Leben. Die Augenblicke zählen. Wir hoffen, dass unser Speis & Trank und unser Ambiente Ihrer Seele gut tun, Sie Kraft tanken und glücklich sind bei uns. Genießen Sie die Küche der Sonnbergstuben - wir geben unser Bestes für Sie!

The Pudel

inhalt

G'SCHICHTN & A BISSL MEHR

- | | | |
|---|---|--|
| <p>08 GESAGT
Vorworte Rosi & Fridel</p> <p>16 GELEBT
Erinnerungen an Rosi's Leben auf dem Berg und ihre Gäste</p> <p>18 GESUNGEN
Rosi und ihre Leidenschaft Musik</p> <p>20 GESCHLEMMT
Fridels Meter - süß & sauer</p> <p>22 GEROCKT
Der Koch als Vollblut-Biker & Harley-Fan</p> <p>30 GEGRILLT
Fridel und seine Leidenschaft Grillen
Grill your Own - der Gast als Koch</p> <p>36 GELERNT
Individuelle Kochkurse von und mit dem Chefkoch</p> <p>38 GEFISCHT
Unser Gäste-Liebling: Sushi & Sashimi frisch & lecker</p> <p>42 GEKOSTET
TV-Koch Björn Freitag zu Gast in Fridels Küche</p> <p>48 GESÜSST
Nachspeisen zum Nachkochen für Zuhause</p> | <p>54 GELIEBT
Sänger Josh. über seine Leidenschaft Kochen, sein Lieblingsgericht & seinen Hit „Cordula Grün“</p> <p>60 GEKÖPFT
Die Erfolgsgeschichte des beliebten RUINART</p> <p>72 GESTYLT
Unsere Stylingstipps für den Sommer</p> <p>74 GEREIST
Ab in die Sonne mit den Reisetipps der Profiurlauber</p> <p>80 GEWANDERT
Die schönsten Bergseen in der Region</p> <p>84 G`RET
Tirolerisch erlernen - für alle „Zuagroasten“</p> <p>86 GECATERT
Catering & Eventplanung für Ihre Feier</p> | <p>98 GEBAUT
Holzbau Maier überzeugt mit Professionalität & Qualität</p> <p>102 GESCHRIEBEN
Die Geschichte des Meisterstücks Montblanc</p> <p>104 GESUNGEN
Sänger & Songwriter Nik. P über Krisen, Herausforderungen & die Liebe</p> <p>108 GEKNIPST
Stars & Sternchen zu Gast auf der Alm</p> <p>112 G`SCHICHTN AUS DER HEIMAT
Künstlerin Jessica Bronauer im Porträt</p> <p>118 GEPOWER
Melissa Naschenweng - der Wirbelwind aus der Volksmusik - und Schlagerszene im Kurzinterview</p> <p>122 GEWONNEN
Auszeichnungen und Ehrungen für Rosi & Fridel</p> <p>124 GEPOSTET
Unsere Social-Media-Seiten für Sie</p> <p>128 GEKAUFT
Süßes & Schönes: unsere hausgemachten Produkte</p> |
|---|---|--|

IMPRESSUM

MEDIENINHABER, VERLAG & HERAUSGEBER:
Rosi's Sonnbergstuben GmbH & Co KG, Oberaigenweg 101-103, 6370 Kitzbühel, Tel. + 43 (0) 5356 64652
LEITUNG, VERANTWORTLICHE REDAKTEURIN & AUTORIN: Anja Viktoria Autenrieth, AVA PR Moderation Filmproduktion, Rennfeld 15, 6370 Kitzbühel, kontakt@anja-autenrieth.de
ANZEIGENKONTAKT: Anja Viktoria Autenrieth, Rosi's Sonnbergstuben, Abt. PR & Marketing, anja@sonnbergstuben.at

CREATIVE TEAM, KONZEPT & GESTALTUNG:
IC BLOOM: Christoph Blümel, Ines Oberhauser; Brixentalerstraße 18, 6361 Hopfgarten;
Mollardgasse 34/23, A-1060 Wien, Tel. + 43 (0) 699 10 7029 52 www.IC-BLOOM.at

LEKTORAT: Monika Egger

FOTOGRAFEN: Gary Engel (garyengel.de), Albin Nikolic, Fotoschmiede Tirol (www.fotoschmiede.tirol), Gerald Lobenwein
DRUCK: Walter PerspektivenDruck & Medien Service GmbH, Pfälzer Straße 78, 46145 Oberhausen

Erscheint zweimal jährlich



busel
ROSI

sonnbergstube erinnerungen



Rosi und Fridel
im Urlaub



Rosi als kleines
Mädchen bei der
Kommunion



Rosi liebte schon immer ihre
Berge und die Natur

Rosi, Hansi und
die Eltern



Eine glückliche Kindheit ver-
brachte Rosi auf dem Berg



Der kleine Fridel auf dem Weg
zum Enzianpflücken



Rosi bei einem ihrer vielen
Musikauftritte in Kitzbühel



Rosi und Fridel auf Reisen

Benzin im Blut,
Fridel liebt von
klein auf Motoren



Rosi als
fresche junge
Dame

Rosi's
Mama
Carolin
in jungen
Jahren



Fridel war von klein auf
immer unter Gästen der
Pension Rosi



Rosi's Elternhaus: dort lebte sie zusammen mit ihrem Bruder und den Eltern Carolin und Alois. Hier steht heute die Mittelstation vom Lift.



Rosi, ihre Eltern Carolin und
Alois und Bruder Hansi



Hausfrau, Mutter,
Unternehmerin - Rosi
war schon immer
ein Allroundtalent

Rosi liebte Dirndl
schon als kleines
Mädchen



seit 1968

*„hier bin ich
glücklich &
zufrieden.“*



SPORTALM
KITZBÜHEL



Sportalm exclusive by Herta Ehrlich
Josef-Pirchl-Str. 18 / www.sportalm.at

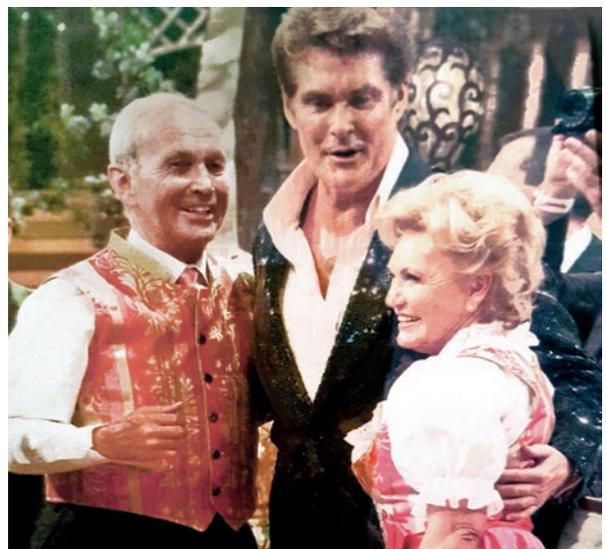
MEINE GÄSTE, MEINE GESCHICHTEN, MEIN LEBEN



David Hasselhoff „Knight Rider“ David Hasselhoff hatte Ende der 80er in Deutschland seinen großen Erfolg mit „Looking for freedom“ und war durch Vermittlung von Jack White ein paar Mal hier oben bei mir zu Gast. Jedes Mal rief er vorher von Amerika aus an und bestellte voraus ein Tiroler Gröstl und einen Schnaps. Danach sah ich ihn 20 Jahre nicht mehr. Erst auf dem Musikantenstadl im April 2010 in Salzburg trafen wir uns wieder.

„hey rosi“

rief er sofort und erinnerte sich lachend daran, wie er sich bei seinen damaligen Besuchen auf der Sonnbergstuben immer seinen Kopf an den viel zu niedrigen Türen angehauen hat.





Der prominente Garderobier

An einem Winterabend, das Restaurant war bis auf den letzten Platz besetzt, kam noch ein Gast mit Begleitung, der leider nicht reserviert hatte. Da er sich bei dem Schneewetter extra die Mühe gemacht hat, zu mir heraufzufahren, ließ ich wie sonst schon oft in solchen Fällen den Restauranteingang schließen. Und dort, gleich neben der Garderobe, noch einen Tisch aufstellen. Nach einiger Zeit gingen die ersten Gäste und jedes Mal musste der arme Mann sein Essen unterbrechen, aufstehen und ihnen die Mäntel reichen.

Schließlich fragte mich einer meiner anderen Gäste, ob ich denn eigentlich wüsste, welch berühmten Garderobier ich da hätte, nämlich den weltbekannten Regisseur Roman Polanski. Mir war das schrecklich peinlich und ich hab mich sofort bei ihm entschuldigt, aber Roman Polanski nahm die Sache mit viel Humor und kam danach noch oft und gern wieder.

Das „Häschenpiel“

Mit dem leider schon verstorbenen Supertalent Toni Sailer verband mich in all den Jahren eine überaus nette Freundschaft. Bei dem vierteiligen ORF TV-Film „Ski und Spaß mit Toni Sailer“ wirkten neben Toni auch Franz Beckenbauer, der leider auch schon verstorbene Hias und ich mit. Dass da der Schmah nicht zu kurz kam, kann man sich vorstellen und gipfelte allabendlich in Toni Sailer's „Häschenpiel“, wo sich alle nach kurzer Zeit unter dem Tisch befanden und dort weitertranken.

Morgengruß vom Pferd

Ein Gast und seine Familie hatten immer das gleiche Zimmer im Erdgeschoss und eines Morgens ging es ihm nach einer durchzechten Nacht gar nicht gut. Seine Familie hat alles versucht, ihn zum Aufstehen zu bewegen, nichts half.

Da sagte er: „Ich steh erst auf, wenn ein Pferd beim Fenster reinschaut.“ Gleich darauf blieb ihm nichts anderes übrig, als sich aus dem Bett zu erheben, denn wir hatten ein Pferd organisiert und lieben es bei ihm ins Zimmer reinschauen! Kurze Zeit später stand er gewaschen und angezogen an der Rezeption und fragte mich: „Sag mal Rosi, du machst wohl wirklich jedem Blödsinn für deine Gäste mit?“ Ich stimmte ihm zu - für ein bisschen Spaß war ich schon immer zu haben.

Jodeln in Südafrika

Vor ein paar Jahren hat mich mal eine amerikanische Firma engagiert, um einen Werbespot in Südafrika zu drehen, wo ich jodeln sollte. Allein wollt ich nicht fliegen, also hab ich den Sepp mitgenommen. Acht von meinen Dirndl'n hatte ich dabei, und am ersten Tag musste ich mich wie bei einer Modenschau dauernd umziehen und über einen Laufsteg gehen, bis die Herren von der Firma sich für ein Dirndl entschieden hatten.

Der Werbespot lief so ab: in einem Dorf findet ein großes Fest statt und alles wurde mit Plastikfolien von der amerikanischen Firma überdacht. Ich steh auf einer Bühne und jodel so laut, dass sich eine Lawine löst, die aber durch die Plastikfolie aufgefangen wird, sodass das Dorf gerettet wird. Erst hatte man eine Schweizerin nehmen wollen, aber die war den Herren beim Jodeln nicht genug in die hohen Töne gekommen. Ich komm aber hoch rauf und deshalb haben's mich genommen. Der Werbespot lief ein Jahr lang in den USA und danach noch in Kanada und ich wurde von vielen meiner Gäste erkannt und darauf angesprochen.

*sie haben lust auf
mehr geschichten
aus rosi's leben?*

Dann werfen Sie doch einen Blick in ihr Buch „Essen bei Rosi - mein Leben, meine Gäste, meine Rezepte“.



Coca-Cola-Kuh

Aus dem Fernsehen wissen die Stadtkinder: Kühe sind lila mit weißer Schrift. Aber es gibt auch andere Farben. Einmal wollte die Firma Coca-Cola bei mir ein Fest feiern und dafür sollte es eine ganz besondere Attraktion geben. So kamen wir auf die Idee, eine rotbunte Kuh vom Sepp mit dem weißen Coca-Cola-Schriftzug zu versehen. Die bravste Kuh vom Sepp wurde ausgesucht und der Künstler leistete ganze Arbeit. Bis zum nächsten Haarwechsel im Herbst war die rote Coca-Cola-Kuh auf der Almwiese noch gut ein halbes Jahr lang eine echte Touristenattraktion. Heute begeistert unsere STEIFF-Kuh Lina unsere Gäste.

*„SINGEN IST WIE
MEDIZIN FÜR MICH.“*





Mein Opa vererbte mir die Liebe zur Musik. Noch mit über 90 Jahren hat er mich gerne mit der Gitarre begleitet.



Zusammen mit Lois & Stephan entstanden zwei CDs, darunter auch eine Weihnachtsausgabe, mit beliebten Songs der singenden Wirtin.

Rosi über ihre Liebe & Leidenschaft Musik

Meinem Großvater habe ich es zu verdanken, dass ich ein Talent fürs Musizieren habe, denn er war selbst sehr musikalisch. Als junges Mädchen habe ich mir die Gitarre selbst beigebracht und nach kurzer Zeit konnte ich mich schon selbst mit der Gitarre zu meinen Liedern begleiten. Besonderes Highlight meiner Musikkarriere war das „Kitzbühel-Lied“, das Jack White für mich komponiert hat. Bis heute ist es sehr beliebt und ich singe sehr oft für unsere Gäste oder auf öffentlichen Veranstaltungen in Kitzbühel.

rosi's sonnbergstuben polka

M+T: Herzog Stephan, Manzl Lois, Steiner Franz G.
Berton Musikverlag/Tyrolis Music

Jo bei uns is jeder gleich, egal ob groß ob kloa ob reich.

I geb mei ganzes Herz drum fühl'ts Euch wohl, ich dank dem Herrgott für Kitz und a Tirol.

Den schönsten Alpentraum hoch drobn, da kann man Schnee und Sonne hab'n.

Die Gamsstadt strahlt, die Herzen gehen

auf, jo in der Sonnbergstuben is jeder lustig drauf.

4 x Jodler Kuku, kuku

Den schönsten Platz auf dieser Welt, wo Ehrlichkeit noch etwas zählt.

Das is mein Kitz und do bin i daheim, drum

schauts vorbei, kehrt's gerne bei mir ein.

Mein Herz das schlägt tirolerisch, die Luft ist herrlich gesund und frisch.

I geh gern wandern, tua a gern musizieren, jo in der Sonnbergstuben das Leben richtig spüren.

8x Jodler Kuku, kuku



*MEHR
GEMÜTLICHKEIT
GEHT NICHT*

UNSER METER LÄSST DIE GAUMEN-
SCHMAUSERZEN HÖHER SCHLAGEN.

Was gibt es Schöneres, als mit Familie und Freunden
gemeinsam kleine Vor-oder Nachspeisen zu pro-
bieren. Je nach Saison serviert Fridel verschiedene
frische Kleinigkeiten in Kupferpfannen; Suppen,
hausgemachte Aufstriche, frischen Fisch und Fleisch,
Dessertvariationen und vieles mehr.

meter

Lassen Sie sich verwöhnen von unserem
METER und unseren Häppchen -

*GUTEN
APPETIT!*

BORN TO BE WILD

SEIT ER EIN KLEINER JUNGE IST, HAT FRIDEL SCHIPFLINGER EIN FABEL FÜR ALLES, WAS LAUT & SCHNELL IST: SEIEN ES MOTORRÄDER, BOOTE, AUTOS ODER SKIDOOS.

Sobald er Zeit & Luft hat, zieht es ihn auf seiner Harley in die Berge. „Für mich ist das ein Gefühl von Freiheit und eine schöne Abwechslung zur Küche. Frische Luft und unberührte Natur, das brauche ich ab und zu.“

Mit 6 Jahren klappte er das Motorrad von seinem Opa und ist auf dem Sonnberg durch die Gegend gedüst - ganz ohne Blessuren. Mit 10 Jahren lernte Fridel das Motocrossfahren und kaufte sich von seinem eigenen Geld seine erste Maschine - eine weiße Husqvarna. Verdient hat er sich das Geld u.a. mit

Enzian und Edelweiss verkaufen, das er auf der Bichlalm gepflückt, oder sagen wir besser „geklaut“, und dann an die begeistertesten Gäste verkauft hatte. „Wir hatten damals sehr wenig, und das war eine Möglichkeit, an etwas Geld zu kommen“, schwelgt Fridel in Erinnerungen. „Außerdem habe ich damals schon Servieren geholfen bei meiner Mutter und dabei ganz gut verdient.“ Während seiner Lehre als Koch begann er professionell Motocrossfahren. Die Renn- und Übungsstrecke in Kundl wurde sein zweites Zuhause. Er nahm an zahlreichen Staatsmeisterschaften teil und schaffte es immer unter die ersten Drei. Viele Jahre räumte er alle Pokale ab, bis zu einem besagten Sonntagabend, als er während eines Rennens schwer stürzte. Es folgte eine lange Pause, OP's am Knie, Schlüsselbein, der Schulter. Zwei Jahre durfte er seinem geliebten Hobby nicht mehr nachkommen, sogar vom Bundesheer in Lienz wurde er frühzeitig entlassen. Doch Fridels Leidenschaft fürs Laute & Schnelle sollte bald wieder für etwas Neues brennen.

Er stieg in den elterlichen Betrieb ein. Damals war Motorschlittensport eine Trendsportart. Mit 25 Jahren lernte er also das Skidoo-Fahren; bessere Möglichkeiten wie am Hausberg vor der Türe zu



trainieren gab es nicht. Schon bald siegte er auch hier in sämtlichen Staatsmeisterschaften. Die „Snow Mobile“, Österreichs größten Skidoo-Wettbewerb, gewann er zweimal. Bis heute schwingt er sich während seiner Küchenpausen im Winter auf den Skidoo und fährt nachmittags oder abends im Winter auf den Berg. Ab und an auch mit Gästen, die meistens von einem unbeschreiblichen Erlebnis sprechen. „Ich denke, ich habe das Talent in die Wiege gelegt bekommen. Benzin im Blut hatte schon mein Vater, und auch mein Sohn Alexander hat das Talent geerbt. Er erinnert mich oft an mich, als auch ich ungestüm und wild einfach nur die Berge mit der Cross oder dem

Skidoo erobern wollte“, lacht der Koch des Jahres 2019.

Heute kurvt Fridel vor allem auf seiner Harley. In Österreich oder nach Italien. Seine erste Harley hat er zum 40. Geburtstag von seiner Mutter Rosi bekommen, seitdem ist er bei schönem Wetter kaum zu bremsen und macht die Straßen Kitzbühels unsicher. „Beim Harley-Fahren geht es um die Gemütlichkeit“, so der Vollblut-Motorradfahrer. „Harleyfahren bedeutet Freiheit, Rock 'n' Roll und ein ganz spezielles Lebensgefühl.“ Ein weiteres Talent setzt er dann auch noch in seiner Küche um. Kochen ist auch eine seiner Leiden-

schaften. „Auch hier braucht es Mut, etwas Neues zu wagen und auszuprobieren. Ich komme manchmal auf verrückte Ideen, habe mich auf Reisen inspirieren lassen. Über den Tellerrand hinausschauen, auch für unsere Küche ist das sehr wichtig. Mut zu neuen Gerichten. Mut zum Genuss. Essen ist etwas Wunderbares und ich möchte, dass auch unsere Gäste genießen - Altbewährtes und Neues, Verrücktes.“

Wir wünschen dem „wild Boy“ weiterhin viel Erfolg & Spaß auf der Harley & in der Küche! ●



GRILL ME SOFTLY



FRIDEL`S NEUE GLÜHENDE LEIDENSCHAFT

Die Flammen knistern hören, mit Freunden plauschen und zwischendurch etwas frisch Zubereitetes essen: Das macht den Reiz eines Feuers aus, pure Männerromantik. Zurück zum Ursprung, als man sein Fleisch noch erlegen musste, bevor es über das Feuer kam. Diese Zeiten sind natürlich vorbei - aber das Gefühl des Lagerfeuers kann man immer noch erleben. Grillen hat seit jeher eine anziehende Wirkung auf uns Menschen. Es ist eine Kunst, eine leidenschaftliche Liebe. Grillen ist eine Lebenseinstellung, die auch Chefkoch Fridel teilt. Seine Passion gehörte schon immer dem Feuer und den Flammen. Mit dem OFYR hat der Chefkoch nun ein neues Koch- und Grillerlebnis mit Feuer gefunden.



“für mich persönlich ist der ofyr einfach genial. man kocht mit dem feuer anstatt auf dem feuer und man ist als koch mitten im geschehen, unter seinen gästen und freunden. nicht hinter einer rauchwolke versteckt, sondern mitten in der wärme der gruppe. dieser grill bringt menschen einander und der kochkunst näher”,

so Koch des Jahres Fridel Schipflinger. Dabei ist alles möglich, auf den OFYR kommt alles, was an Zutaten greifbar ist. Ob Kleinigkeiten oder raffinierte Gerichte in Pfanne und Kochtopf, von Wokgemüse bzw. Grillgemüse und Spiegel- oder Rührei bis hin zu Desserts wie Palatschinken oder gebratenen und flambierten Früchten. Man beginnt am OFYR zu experimentieren.



*"der ofyr inspiriert mich - es entstehen
ständig überraschende zubereitungen auf
der kreisförmigen, massiven kochfläche.
das grillen bekommt eine neue dimensi-
on. anbrennen statt verbrennen, braten,
flambieren; ofyr lässt meine leidenschaft
immer wieder aufs neue entflammen."*

OFYR IST EIN ERLEBNIS ZU JEDER JAHRESZEIT

ÜBERZEUGEN
SIE SICH SELBST VON
DER GRILLKUNST. FRIDEL
KOCHT UND GRILLT FÜR
GROSSE GRUPPEN UND BIETET
GLEICHZEITIG

ofyr
kochkurse

AN.

*"man muss es erleben, um es zu
beschreiben. für mich ist es einzigartig",*

so Chefkoch Fridel Schipflinger über seine neue Leidenschaft.

IHRE PERFEKTE OFYR-AUSSTATTUNG FÜR ZU HAUSE

DIE OFYR'S SIND IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN ERHÄLTICH



OFYR Grill 100-100
Preis: 1.895,00 €



OFYR ISLAND, 100-100 PRO, CERAMIC DARK GREY
Preis: 3.495,00 €



GLOVES
Preis: 65,00 €



LEATHER APRON
Preis: 159,00 €



BUFFADOO SET
Preis: 229,00 €



GRILLROUND 100
Preis: 195,00 €



SPATULA PRO
Preis: 34,95 €





grill your
DER GAST ALS KOCH
own

MIT DIESEM BELIEBTEN KONZEPT
FOLGT KÜCHENCHEF FRIDEL
DERZEIT EINEM ECHTEN TREND.



Der Sonnbergstuben-Gast wird am OFYR selbst zum Grillmeister, während sich die Küche um Beilagen und Saucen kümmert. Der am Ende des Esstisches platzierte Grill ist der ideale Ort, um sich über Steaks, Garstufen und die beste BBQ-Sauce auszutauschen, mit Freunden oder Kollegen einen tollen Abend zu haben oder neue kennenzulernen. „Die Gäste haben viel Spaß dabei und die Gesamtsituation ist entspannt und spannend zugleich“, so Küchenchef Fridel Schipflinger.

„Unsere Gäste können selbst wählen, auf welche Art und Weise sie das Steak zubereitet haben wollen. Und wir beraten sie dabei.“





Hochwertiges Fleisch, wie z.B. Rinderfilet Black Angus Nebraska USA, Prime Rib Steak Dry Age Argentinien, oder Gambas, Lachs, Seeteufel, heimische Forellen werden u.a angeboten sowie hausgemachte Soßen, ausgewählte Weine und lokale Biere. All diese Zutaten garantieren den perfekten Abend auf der Terrasse der Sonnbergstuben.



Tipps für das perfekte Steak kommen persönlich von Fridel, der stets auf Abrufl mit Gewürz, Saucen und Grillzubehör in der Nähe ist.

ROSI'S GRILLGEWÜRZE



ROSI'S RAUCHIGE SAUCE

GRILLSEIF

GRILLGEWÜRZ

und so geht's:

1

TISCH AUF DER
TERRASSE
RESERVIEREN

2

„GRILL YOUR OWN“-
ERLEBNIS BUCHEN

OFYR TISCHGRILL WIRD GE-
BRACHT UND MIT GLÜHEN-
DER KOHLE AUFGEFÜLLT
(GRILLBEREIT INNERHALB
VON 10 MIN.)

3

4

GETRÄNKE, SALATE &
BEILAGEN, Z.B. OFEN-
KARTOFFELN, POMMES,
MAISKOLBEN UVM.
BESTELLEN

5

FLEISCHAUSWAHL: FRIDEL
KOMMT MIT EINEM WAGEN
AN DEN TISCH UND SIE SUCHEN
SICH IHR BESTES STÜCK FISCH &
FLEISCH AUS; PREISE RICHTEN
SICH NACH GEWICHT & MENGE

6

SOBALD ALLE ZUTATEN
AM TISCH SIND, LIEFERN
WIR IHNEN GRILLZUBE-
HÖR WIE ZANGEN ETC.
UND DAS GRILLERLEBNIS
KANN BEGINNEN

7

FRIDEL STEHT JEDERZEIT FÜR
FRAGEN ZUM THEMA GRILLEN
& WÜRZEN BEREIT

*wir wünschen gutes
gelingen und viel freude!*



**Sie möchten den OFYR
auch zu Hause haben?**

Gerne können Sie den
Tischgrill für 369 €
bei uns bestellen.

Wir beraten Sie gerne!

cook &
dine



*FRIDEL SCHIPFLINGER
BEGEISTERT
MIT SEINEN
INDIVIDUELLEN
KOCHKURSEN*

Unser Chefkoch persönlich kümmert sich um Sie und verrät Ihnen seine Küchengeheimnisse.

Lernen Sie, wie man Sushi und Sashimi zubereitet, wie das Steak auf dem Grill am saftigsten wird und wie auch Ihnen zu Hause die perfekten Salzburger Nockerln gelingen. Wir garantieren Ihnen beste Produkte (Fisch & Fleisch) und ausgesuchte Weine passend zum Essen. Und natürlich jede Menge Spaß zusammen mit Ihrer Familie und Ihren Freunden - ein ganz besonderes Erlebnis in der Gemeinschaft. Werfen Sie außerdem einen Blick in die Küche der Sonnbergstuben und erfahren Sie, was backstage passiert, wenn über 1000 Essen am Tag an den Mann und die Frau gebracht werden. Sie haben einen speziellen Kochwunsch? Gerne erfüllen wir Ihnen diesen.

Anfragen für Cook & Dine nehmen wir gerne unter mail@sonnbergstuben.at oder anja@sonnbergstuben.at entgegen. Fridel freut sich darauf, mit Ihnen zu kochen!



daten & fakten zu cook & dine

- ab 4 Personen, max. 8 Personen
- 120 € p.P. (inkl. Speisen, Weinbegleitung, Gastgeschenk am Ende des Kurses & Rezepte)
- ca. 4 Stunden

Menü je nach Wunsch, unser Chefkoch empfiehlt Sushi/Sashimi; Steak mit Beilagen und ein Dessert nach Wahl (Nockerln, Kaiserschmarrn).

REGELMÄSSIG
SERVIERT FRIDEL
SEINEN GÄSTEN

SUSHI UND SASHIMI





Der Chefkoch geht damit einer seiner großen Kochleidenschaften nach, extra dafür wurde ein eigener Bereich in seiner Küche geschaffen. „Aus einer gut ausgestatteten Küche das Beste aufzutischen, braucht gute Produkte, Talent und Erfahrung“, so Fridel.



sushi

À LA FRIDEL

Erfahrung hat er mittlerweile, vor 2 Jahren hat er sich einer speziellen Ausbildung unterzogen. „Man lernt ein Leben lang, sagt ein japanisches Sprichwort – dem kann ich nur zustimmen. Sushi zuzubereiten ist eine Kunst.“

Wie kocht man den perfekten Reis, welchen Cut braucht der Fisch und vor allem welcher Fisch und welches Gemüse eignen sich am besten? All das hat Fridel sich angeeignet.

„Sushi-Essen ist der Verzehr kleiner Kunstwerke. Allein die Farbenvielfalt lässt das Auge beim Verzehr der Fischrollen gern mitessen: Das Rot von Garnelen, das Schwarz der verwendeten Algen, das Grün von Gemüse und die typisch weiße oder silberne Farbe von Fisch machen die aus Fisch und Reis bestehenden Häppchen zu einem multiplen sinnlichen Erlebnis“, so Fridel. Sushi ist eine Kunst, bei der oft das kleine Detail die Schönheit des Ganzen prägt. Die zum Sushi gereichten Saucen von Ingwer über Wasabi bis zu eigenen Saucenkreationen aus Dashi, Sake, Mirin und Soja geben jedem Bissen seinen eigenen Geschmack und eine individuelle Note.

Fridel wünscht einen guten Appetit!



Wir lieben das Leben. Ob auf der Alm oder der Piste.

Wir prägen Erinnerungen. Unser handgefertigter Schmuck trägt die Koordinaten von Rosi's Sonnbergstuben.



Entdecke Rosi's exklusive Kollektion vor Ort, unsere Sylt Kollektion und weitere Sehnsuchtsorte auf: www.ancrage.de

A close-up portrait of a man with light brown hair and blue eyes, wearing a white chef's coat over a dark blue shirt. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is a blurred outdoor setting with a white railing.

BJÖRN FREITAG

KOCH, MODERATOR, GASTRONOM & BUCHAUTOR

**DER
VORKOSTER**



Björn Freitag absolvierte nach dem Abitur eine Kochlehre im Schachener Hof in Lindau (Bodensee). Anschließend arbeitete er im Restaurant „Die Ente vom Lehel“ in Wiesbaden und im „Brückenkeller“ in Frankfurt. Nach dem Tod seines Vaters übernahm er im Alter von 23 Jahren das elterliche Restaurant „Goldener Anker“ in Dorsten.

der vorkoster

Seit einigen Jahren ist Freitag zudem als Fernsehkoch tätig, unter anderem kochte er in der Sendung „Das Fast Food-Duell“ des Fernsehsenders kabel eins. Seit Juli 2010 ist er als Moderator in der Fernsehsendung „Der Vorkoster“ des WDR Fernsehens und des SWR/WDR-Schulfernsehens zu sehen. Seit Oktober 2012 moderiert er die Sendung „Freitag tischt auf“ des WDR Fernsehens mit dem Untertitel „Die Geheimnisse der Lebensmittelindustrie“, in der ein besonderer Fokus auf die Herstellungsverfahren der Lebensmittelindustrie gelegt wird. Als Moderator und Juror der ZDF-Kochshow „Küchenschlacht“ ist er seit Herbst 2013 tätig. Ab 2013 moderierte er die Kochsendung „Einfach & köstlich“ im WDR Fernsehen. Seit 2010 ist Freitag außerdem Mannschaftskoch des FC Schalke 04. Seit 2001 wird das Restaurant „Goldener Anker“ unter Freitags Leitung mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet. Freitag war seinerzeit der jüngste Küchenchef eines mit einem Stern dekorierten Restaurants in Deutschland. Der Gault-Millau vergab 2008 14 Punkte, 2013 ist das Restaurant mit 15 Punkten bewertet worden.



NRW TRIFFT AUF TIROL „DER VORKOSTER“ ZU GAST AUF DER ALM

CHEFKOCH FRIDEL ZEIGT TV-KOCH BJÖRN FREITAG DIE BESTEN TIROLER REZEPTE

Heute nehmen wir Sie mit hinter die Kulissen des WDR TV-Drehs für die Sendung „Der Vorkoster“. Fridel und Rosi haben sich sehr über den Besuch des beliebten Koches gefreut. Auf dem Plan standen Tiroler Klassiker, die Björn Freitag seinen Zuschauern in der Sendung vorstellen wird.

Kaspressknödel & Dampfnudeln wurden ganz klassisch auf der Grillalm über Feuer und über Fridels Grill zubereitet. Fridel wies Björn in seine Kochgeheimnisse ein und erklärte dem Sternekoch die wichtigsten Zutaten und Kniffe beim Zubereiten.

Der Dreh dauerte den ganzen Tag. Die Sendung wird im November dieses Jahres ausgestrahlt.



UNSERE REZEPTE AUS DER SENDUNG

FÜR SIE ZUM NACHKOCHEN ZU HAUSE

kaspresknödel



ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

250g festkochende Kartoffeln • 100g Zwiebeln • 100g Butter
 • Knoblauch • 500g Knödelbrot • 500ml Milch • 3 Eier • 100g
 Bergkäse • 100g Tilsiter • 100g Schweizer Hüttenkäse • ½ Bund
 glatte Petersilie • Muskatnuss • Salz, Pfeffer • gemahlener Kümmel
 • Majoran

ZUBEREITUNG:

- Pellkartoffeln (ohne Haut) in grobe Würfel schneiden.
- Zwiebeln schälen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit geschmolzener Butter anschwitzen, bis sie glasig sind.
- Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauchstückchen mit geschmolzener Butter pürieren.
- Knoblauchbutter und Milch zu den glasigen Zwiebelstücken geben und mit Kümmel, Majoran sowie Salz und Pfeffer würzen. So lange erwärmen, bis die Milch heiß ist (aber nicht kocht).
- Währenddessen, falls nötig, die Rinde von den Käsestücken entfernen. Käse in grobe Würfel schneiden. Kartoffel- und Käsestücke in einer ausreichend großen Schale mit Eiern und Knödelbrot vermischen.
- Petersilie fein hacken.
- Heiße Zwiebelmilch zusammen mit der gehackten Petersilie in die Knödelmasse kneten. Über Nacht ziehen lassen.
- Knödelmasse mit den Händen zu runden Knödeln formen. Bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit etwas Öl geben, mit einem Pfannenwender flach drücken („pressen“) und beidseitig goldbraun braten. Knödel heiß servieren.

tipps:

Besonders gut schmecken die Knödel in einer klaren Zwiebelsuppe, garniert mit etwas frischem Schnittlauch.



impressionen vom dreh



UNSERE REZEPTE AUS DER SENDUNG

FÜR SIE ZUM NACHKOCHEN ZU HAUSE

dampfnudeln

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

Für den Teig:

600ml Milch • 200g Butter • 85g Zucker • 45g frische Hefe • 1 Prise Salz • 1,25kg Mehl • 1 Prise gemahlene Vanille • 5 Eier

Für das Dämpfen:

200ml Milch • 60g Butter • 35g Zucker

ZUBEREITUNG:

- Für den Teig Milch und Butter in einem Topf erwärmen, damit die Butter weich wird. Zucker, zerbröselte Hefe und Salz hinzugeben und verrühren. Vorsicht, die Milch darf hierbei nicht zu heiß werden oder gar kochen, da sonst die Hefe nicht arbeiten kann!
- Mehl in eine ausreichend große Schüssel geben. Warme Milchmischung, Vanille sowie Eier hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
- Teigschüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und mindestens eine Stunde bei warmer Zimmertemperatur gehen lassen.
- Für das Dämpfen Milch, Butter und Zucker in eine Pfanne mit hohem Rand oder einen großen, flachen Topf geben und erwärmen, sodass die Butter flüssig wird.
- Währenddessen Teig zu einzelnen, etwa handtellergroßen Knödeln rundwirken. Diese mit 2-3cm Abstand zueinander in den Topf mit der Milch-Butter-Zucker-Mischung setzen.
- Dampfknödeln bei geschlossenem Deckel und geringer Wärmezufuhr für 25-30 Minuten in der Milch köcheln lassen. Den Deckel zwischendurch nicht öffnen!
- Am Topfboden sollte sich am Ende der Garzeit eine goldbraune Kruste gebildet haben. Dampfknödeln aus dem Topf nehmen und warm servieren, klassischerweise mit Vanillesauce und etwas Puderzucker.



tipps:

Damit der Topf absolut dicht verschlossen bleibt, kann er auch mit Frischhaltefolie abgedeckt werden.

KAISER- SCHMARRN À LA SONNBERG - STUBEN

*fridels
tipp:*

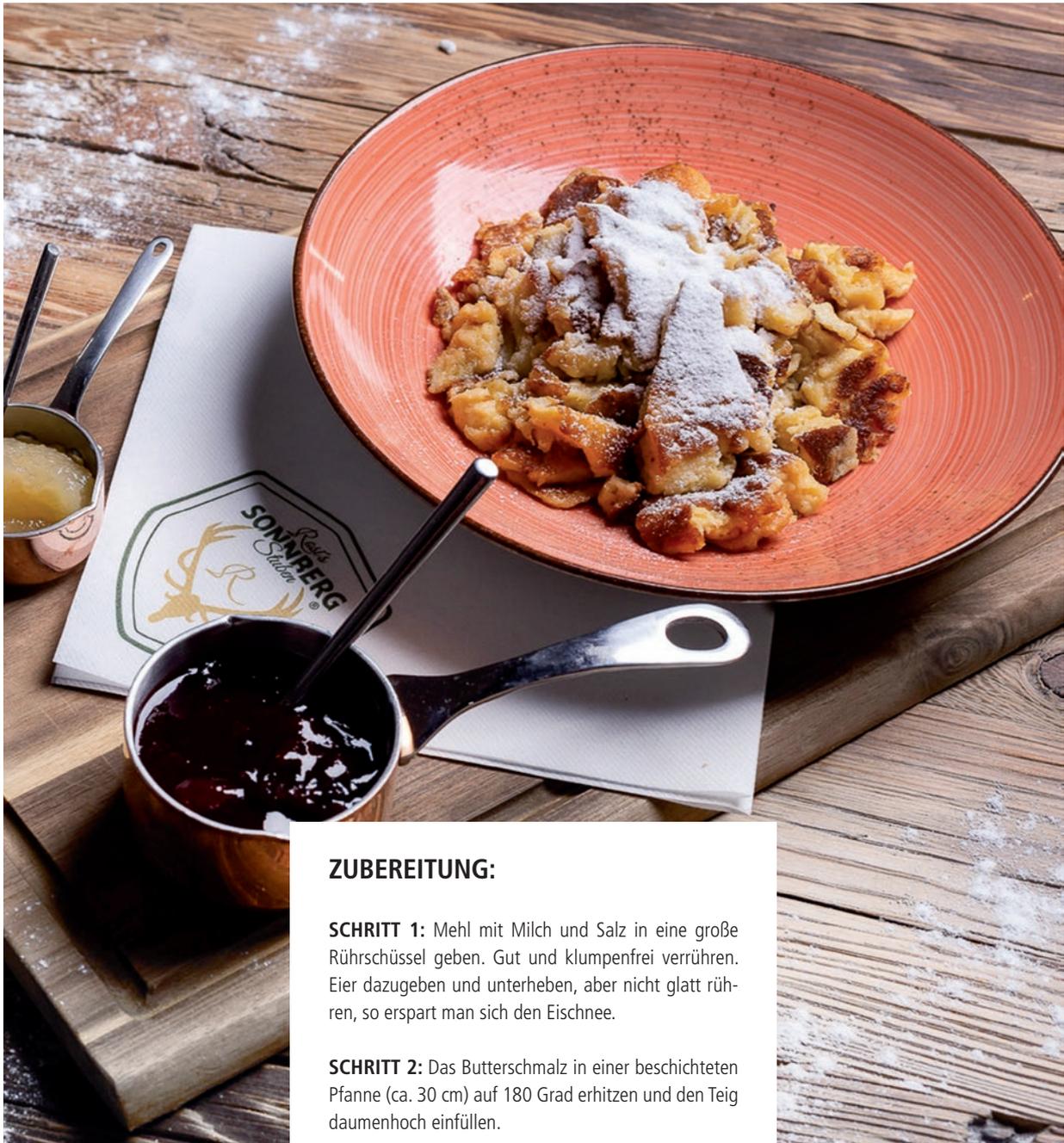
Der perfekte Geschmack
mit dem hauseigenen
Kaiserschmarrn-Gewürz



UNSERE SCHRITT-FÜR-SCHRITT-
ANLEITUNG FÜR ZUHAUSE

Für 2 Portionen oder 4 zum Dessert
Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

400 ml Milch • 200 g Mehl, glatt • 50 g Butterschmalz
ca. 50 g Butter • 6 Eier • Prise Salz • Puderzucker



ZUBEREITUNG:

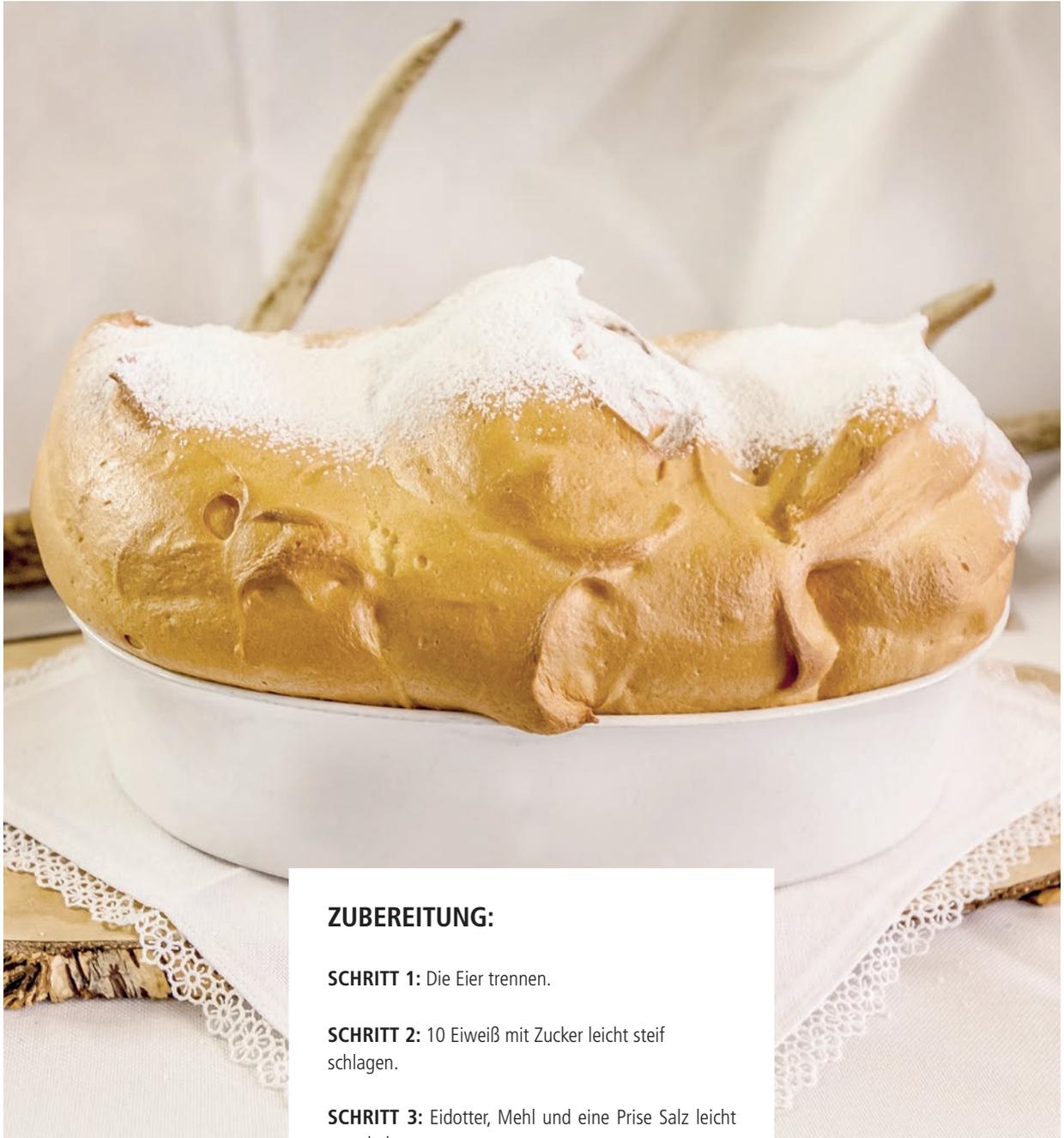
SCHRITT 1: Mehl mit Milch und Salz in eine große Rührschüssel geben. Gut und klumpenfrei verrühren. Eier dazugeben und unterheben, aber nicht glatt rühren, so erspart man sich den Eischnee.

SCHRITT 2: Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne (ca. 30 cm) auf 180 Grad erhitzen und den Teig daumenhoch einfüllen.

SCHRITT 3: Bei mäßiger Hitze die Unterseite goldbraun backen (ca. 2-3 Minuten). Den Teig vierteln, wenden und fertigbacken.

SCHRITT 4: Mit einem Teigschaber in grobe Stücke reißen. Am Pfannenboden Rosi's Kaiserschmarrn-Gewürz einstreuen und bei etwas höherer Hitze (220 Grad) den Kaiserschmarrn mit dem Gewürzzucker kurz nachrösten – somit ist er auch gleich karamellisiert!

SCHRITT 5: Mit Puderzucker bestreuen und servieren. Dazu schmeckt am besten Rosi's Früchteküche Zwetschenröster oder Wilde Preiselbeere und ein Glas Rosi's Pfarrweingarten. ●



ZUBEREITUNG:

SCHRITT 1: Die Eier trennen.

SCHRITT 2: 10 Eiweiß mit Zucker leicht steif schlagen.

SCHRITT 3: Eidotter, Mehl und eine Prise Salz leicht unterheben.

SCHRITT 4: Nockerl-Form mit Butter einstreichen.

SCHRITT 5: Die Preiselbeeren in die Form geben und in 3 gleichmäßige „Berge“ mit der Nockerlmasse aufteilen.

SCHRITT 6: In einem vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 12 Minuten backen.

SCHRITT 7: Mit Staubzucker bestreuen und SOFORT servieren. Ein Kännchen Vanille- oder Schokosauce dazugeben. ●

*SALZ
BURGER
NOCKERL
À LA
SONNBERG -
STUBEN*

UNSERE SCHRITT-FÜR-SCHRITT-
ANLEITUNG FÜR ZUHAUSE

Für 3 Portionen

Zubereitungszeit ca. 15 - 30 Minuten

6 Eidotter • 10 Eiweiß • 6 EL Kristallzucker • 6 EL Mehl
Prise Salz • 40 gr Butter • 80 gr Preiselbeermarmelade



DIE SONNBERGSTUBEN- WEINE

**PROBIEREN SIE UNSEREN
EIGENEN ROT- UND WEISSWEIN, ABGEFÜLLT
IN DER BESONDEREN FLASCHE
„BORGOGNOTTA“**

In Kooperation mit dem Glashersteller Vetroelite und dem Künstler Hans Salcher sind die eigenen Sonnbergstuben-Weinflaschen kreiert worden. Weiß und schwarz matt lackiert beeindruckt die Flasche sowie das mit im 3-D-Druckverfahren aufgestanzte Salcher-Logo. Den Rot- und Weißwein gibt es jeweils in 0,75-, 1,5-, 3- und 6-Liter-Flaschen.

RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY

REBSORTEN  SPEZIFISCH®



RIEDEL WINE WINGS



RIEDEL WINEWINGS

Georg Riedel hat während seiner langjährigen Tätigkeit als Glashersteller und -designer unzähligen funktionalen Gläsern die passende Form gegeben. Seine Kreationen umfassen Gläser für alkoholfreie Getränke und Kaffee sowie Gläser in vielfältigsten Formen für alkoholische Getränke. Jedes Glas besitzt ein spezielles Design, wodurch sich das Getränk, für das es bestimmt ist, perfekt genießen lässt.

Im Sommer 2018 wurde Georg Riedel von einem Kunden gebeten, das „ultimative Glas“ für Cabernet Sauvignon zu entwickeln. Dieses Projekt lieferte die Inspiration für die Entwicklung von Riedel Winewings. Langsam entstand daraus eine neue Form: mit flachem, weitem Boden, der an die Tragflächen eines Flugzeugs erinnert – samt hochgeklappten Tragflächenspitzen. Was als Entwicklung eines Glases für eine einzelne Rebsorte begann, zog sich über ein Jahr, in dem viele Verkostungen stattfanden. An Form, Größe und Durchmesser wurden zahlreiche Änderungen vorgenommen. Schließlich endete es damit, dass sieben verschiedene Gläser entstanden – je eines für die beliebtesten Rebsorten.

RIEDEL WINEWINGS WAR GEBOREN! Georg Riedel erklärt das Konzept von Winewings so: „Ich habe mich für einen flachen, gestreckten Boden in Flügelform entschieden, damit der Wein eine möglichst große Fläche bedeckt. Das ermöglicht mehr Verdunstung, wodurch das Aroma intensiver wird.“



Wenn man dann die Nase zum Glas führt, kommt sie näher an die große vom Wein bedeckte Oberfläche. Das alleine würde jedoch nicht das optimale Aroma der verschiedenen Rebsorten zur Geltung bringen. Deshalb war es nötig, den Körper des Glases zu wölben und den Durchmesser der Öffnung eines jeden Glases genau abzustimmen. Nur so können die zarten, vielschichtigen Aromen erfasst werden.“

Riedel Winewings umfasst insgesamt sieben Gläser. Drei für Rotweine, drei für Weißweine und eines für Champagner sowie Schaumweine. Georg Riedel erklärt: „Wir haben uns mit den drei klassischen und bedeutendsten Weißweinen beschäftigt: Riesling, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Jede Sorte enthält verschiedene Aromen und alle unterscheiden sich im Mundgefühl. Wir sind überzeugt, dass jede Weinsorte eine eigene Glasform benötigt, damit wir ihre ganz eigenen Charakteristiken würdigen können.“ Durch die unterschiedliche Dicke der jeweiligen Traubenhaut, ergeben sich für die Rotweine drei Kategorien: mild, mittel oder kräftig. Um den Genuss des Geschmacksprofils zu steigern bietet Riedel drei verschiedene

Glasformen an: Mild: Pinot Noir, Mittel: Syrah, Kräftig: Cabernet Sauvignon. Und – last but not least – gibt es ein Glas für Champagner und Schaumweine. Dieses hebt die zarten Aromen von süßem, geröstetem Brot hervor und sorgt für ein sinnliches Mundgefühl, wenn die winzigen Bläschen eine spritzig-cremige Textur am Gaumen zur Geltung bringen. „Dieses Glas ist ein Must-have“, stellt Georg Riedel fest.



CABERNET
SAUVIGNON



PINOT NOIR/
NEBBIOLO



SYRAH/
BLAUFRÄNKISCH

RIEDEL
RIESLING/
GRÜNER VETTLINER



CHAMPAGNER WEINGLAS/
SCHAUMWEIN



SAUVIGNON
BLANC



CHARDONNAY

RIEDEL
Riesling

RIEDEL.COM

SHOP • OUTLET • WERKS BESICHTIGUNG • SINNFONIE • MUSEUM
WEISSACHSTRASSE 28 • TEL. +43.5372.64896.901 • KUFSTEIN

*„ERZÄHLEN WIR DIE
GESCHICHTE ÜBER
EIN MÄDCHEN UND
EINE FARBE“*



DIESE IDEE WAR ES, DIE JOHANNES SUMPICH DAZU BEWEGTE, AN EINEM NACHMITTAG IN SEINER WIENER WOHNUNG DEN SONG ÜBER CORDULA GRÜN ZU SCHREIBEN - OHNE ZU AHNEN, WELCHEN HIT ER DA ZU PAPIER GEBRACHT HATTE.



Mit seinem Ohrwurm „Cordula Grün“ erreichte Josh. in Deutschland und Österreich jeweils ein halbes Jahr Chartpräsenz, 2018 und 2019 wurde der Song auch zum Wiesnhit. Für den gebürtigen Wiener kam der Erfolg völlig unerwartet; dennoch ist Johannes Sumpich auf dem Boden geblieben. In Zeiten von Corona steckt für Josh. eine Chance. Er selbst hat die Zeit genutzt und seinen neuen Song „Wo bist du“ geschrieben - unter Mitwirkung von seinen Fans. Ein Gespräch über seine Leidenschaft Musik, die Chancen einer Krise und sein Hobby Kochen.

Lieber Josh, schön, dass du dir ein paar Minuten Zeit nimmst für uns. Du lebst in Wien - wie muss man sich das Zuhause von dir vorstellen? „Klein, kuschelig. Nichts Außergewöhnliches.“

Wo beantwortest du gerade diese Fragen? „In Innsbruck... ich habe zwei Wohnsitze und verbringe meine Zeit in Coronazeiten mehr hier als in Wien.“

Wien ist die Stadt der Kunst & Kultur. Bei welchen Konzerten in Wien würde man dich als Zuschauer antreffen? Rock, Pop oder gar Klassik? „Ich denke, bei allen dreien. Aber am ehesten natürlich bei Pop- und Rock-Musik. Nachdem ich aber Klassische Musik gelernt habe, liebe ich diese nach wie vor noch.“

Musikalisch und künstlerisch geprägt wurdest du ja von deinem Opa und auch Vater. Du hast in Schulbands gespielt und später 5 Jahre lang Jazz in Wien studiert. Ab wann wusstest du, welcher dein Musikstil ist und in welche Richtung du dich entwickeln willst? „Das war anfangs nicht so leicht. Ich habe viel gemacht, aber gehört habe ich sehr gerne Pop-Musik. Ich musste nur etwas älter werden, um mit Selbstvertrauen zu sagen: ich liebe diese Musik. Dann konnte ich den Jazz und die Klassik hinter mir lassen und plötzlich fühlte es sich richtig an.“

sich nicht an den Wegrand setzt und aufhört zu gehen. So lange man weitergeht, wird irgendetwas passieren. Das könnte dann auch Schicksal sein.

Ist ein Hit wie „Cordula Grün“ Fluch oder Segen?

„Beides. Aber viel, viel, viel mehr Segen“.

2016 hat sich dein musikalisches Leben dann sehr verändert. Im Duo mit Kathi Kallauch habt ihr mit dem Lied „Kein Sommer für einen allein“ die Radio-Wien-Sommerhitwahl 2016 gewonnen. Außerdem wurde die Arbeit mit deinem Freund und Produzenten Martin Kromar intensiviert. Aus Johannes Sumpich wurde Josh. Wie sehr hat dich diese Zusammenarbeit verändert und musikalisch weitergebracht? „Da hat sich auf jeden Fall viel verändert. Ich denke, dass jeder Schritt im Leben eine kleine oder auch große Veränderung mit sich bringt. Einen Produzenten zu treffen und ein Album zu machen ist auf jeden Fall ein großer Schritt. Warum es Josh. wurde, ist aber kein ganz großes Thema. Ich wollte meinen Spitznamen auf das Projekt schreiben. Weil mich eh alle so genannt haben.“

Höhepunkt der bisherigen Zusammenarbeit war der uns allen bekannte Song „Cordula Grün“-wie ist dieser Song entstanden? „Das war ein Nachmittag und ich dachte mir: ich will etwas über eine Farbe und einen Mädchennamen schreiben. Dann hab ich auf einen Zettel Cordula und Grün geschrieben. Dann hab ich zu meinem Produzenten gesagt: Erzählen wir die Geschichte von Cordula Grün. Dann gings los und der Rest ist jetzt bekannt.“

Der Titel bescherte euch 31 Millionen youtube- und 23,5 Millionen Spotify-Streams, sondern auch Platin in Österreich, Gold in Deutschland und den Amadeus Austrian Music Award 2019 für den Song des Jahres. Wie sehr glaubst du an Schicksal oder Zufall im Leben? „Hui...schwierig. Ein bisschen glaube ich schon daran. Zumindest glaube ich daran, dass etwas Gutes passiert, wenn man



Du hast mal gesagt, dass du sehr dankbar bist für dein bisheriges Leben. Wie sehr spielen Demut & Dankbarkeit eine Rolle in deinem Leben? „Eine sehr große. Ich wollte immer dankbar und realistisch bleiben. Weil meine Texte auch viel zu persönlich sind, um irgendeine Maske aufzusetzen oder eine Rolle zu spielen. Deshalb muss es zurückhaltend passieren. Dann kann es ehrlich bleiben.“

Die Corona-Krise hat auch die Künstlerwelt hart getroffen. Was nimmst du mit aus dieser Krise und was wünschst du dir für die Zukunft der Künstler?

„Ich möchte auf jeden Fall mitnehmen, dass ich viel weniger brauche als man manchmal glaubt. Ein bisschen mehr Fokus auf die wirklich wichtigen Dinge. Für die Kunstbranche wünsche ich mir, dass die Unterstützung verlängert wird und hier nicht auch Techniker, Booker, Manager oder ähnliches vergisst. Diese Menschen stehen nicht im Rampenlicht und haben derzeit Einbußen von 80-90 Prozent.“

Die Krise hat aber auch dafür gesorgt, dass du uns mit einem neuen Song beschenken kannst. In „Wo



Josh. wurde am 22. Juni 1986 in Wien geboren. Sein bürgerlicher Name ist Johannes Sumpich. Er studierte Instrumental- und Gesangspädagogik, beendete das Studium aber nicht und arbeitete als IT-Techniker. Mit der Sängerin und Songschreiberin Kathi Kallauch im Duo gewann er mit dem Lied „Kein Sommer für einen allein“ die Radio-Wien-Sommerhitwahl 2016, damals noch unter seinem bürgerlichen Namen. Mit der Single Cordula Grün gelang ihm 2018 ein Sommerhit unter dem Künstlernamen „Josh.“ Das Lied wurde im Rahmen der Amadeus-Verleihung 2019 als Song des Jahres ausgezeichnet. Am Tag nach den Amadeus-Awards erschien sein Debütalbum „Von Mädchen und Farben“. In der Corona-Krise 2020 schrieb Josh. seinen Song „Wo bist du“ unter Mitwirkung seiner Fans. Josh. lebt in Wien und Innsbruck.

Konzerttermine 2020

25.10. Bruneck, UFO (I)
 26.10. Innsbruck, Landhausplatz, Tag der offenen Tür
 01.11. Traun, Spinnerei
 06.11. Graz, PPC
 07.11. Villach, Kulturhofkeller
 08.11. Salzburg, Rockhouse
 13.11. Vöcklabruck, OKH
 16.11. Frankfurt, Das Bett (D)
 17.11. Stuttgart, Im Wizemann Studio (D)
 18.11. Köln, Luxor (D)
 20.11. Hamburg, Bahnhof Pauli (D)
 21.11. Berlin, Privatclub (D)
 22.11. München, Ampere (D)
 27.11. Wien, WUK

bist Du“ singst du vom Alleinsein, sei es in der Wohnung oder in der Konzerthalle. Und du deine hast Deine Fans miteingebaut. Uns erwartet also ein ganz besonderer Song? „Ja, auf jeden Fall. Der Song ist sehr besonders. Fans im Background-Chor und eine Produktion in Zeiten von Corona. Generell bin ich total glücklich mit diesem Song. Dieses Projekt zu machen hat mir geholfen, eine Perspektive zu behalten in der Krise.“

Viele Künstler sind sehr tiefgründige Menschen, die in ihren Songs ihren Alltag verarbeiten und sich sehr viele Gedanken über das Leben an sich machen. Welche Themen gehen dir ans Herz? „Ganz einfach: Menschen und alles was, sie auslösen.“

Gibt es irgendwelche Zitate, an denen du dein Leben orientierst oder an die Du oft denkst? „Hihi ...ja vielleicht eines von meinem Papa: „Wichtiger ist es zu wissen , was man nicht kann. Dann kann man dazu stehen“.

Von welchen Menschen oder Quellen hast du im letzten Jahr etwas gelernt oder diese aufmerksam verfolgt und warum? „Von ganz vielen Musikern.“

Und warum? Ja weil ich Musik auch von anderen einfach liebe!“

Du hast für uns gekocht, vielen Dank. Kochen gehört wohl zu einer deiner Lieblingsbeschäftigungen. Warum und was kochst du am liebsten? „Ich finde Kochen einfach total kreativ...deshalb macht es mir so viel Spaß! Ich koche andauernd neue Dinge. Deshalb hab ich auch keine Lieblingsrezepte. Das ändert sich andauernd. Und je nach Saison.“

Mit wem würdest du gerne mal zusammen kochen und ihn dabei besser kennenlernen? „Mit Yotam Ottolenghi. Ein israelischer Koch, der in London kocht. Ich war einmal dort und LIEBE sein Essen. Da würde ich alles aufschreiben und filmen und versuchen mir zu merken.“

Vielen Dank für das Gespräch – wir freuen uns auf dein Rezept! ●

josh.

DAS GERICHT MEINES LEBENS

FRÜHLINGSSALAT MIT GEGRILLEM SPARGEL, MINUTENSTEAK UND ORANGEN-CHILI-VINAIGRETTE

MEIN REZEPTTIPP IST ETWAS GANZ SCHNELLES FÜR EINEN FRÜHEN SOMMERABEND WIE HEUTE. DIE ZUTATEN KANN MAN AM GRILLER ODER IN DER PFANNE ZUBEREITEN



Zutaten für 2 Personen:

1 schöner grüner Salat • 3 Radieschen • Essig • Olivenöl • 1 Orange • 400g grüner Spargel • 1 frische rote Chili • Salz • Pfeffer • Prise Zucker • Frischer Thymian (ca. 2 Zweige)



Meine lieben Leser; das ist mein erstes Mal, dass ich ein Rezept schreibe. Bitte um Gnade.

Zubereitung:

- Spargel waschen und im unteren Drittel schälen. (Muss man nicht)
- Auf einem etwas größeren Teller mit dem Saft der halben Orange und einem EL Olivenöl beträufeln. Bisschen grobes Meersalz drauf, eine kleine Prise Zucker und ab damit auf den Grill oder die Pfanne. (Grillpfanne eignet sich perfekt, wer keine hat, nimmt einfach eine normale). Ich persönlich würde ihn grillen bis er leicht bräunlich ist. Der verträgt bisschen Hitze.
- Währenddessen die Chili aufschneiden und die Kerne entfernen, die übrige halbe Orange von der Schale befreien und klein würfeln. Mit etwas Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Vinaigrette mixen.

- Minutensteak auf den Grill oder in die Pfanne. Eine Minute bei sehr starker Hitze auf beiden Seiten grillen. Je nach Dicke muss man da die Garzeit etwas variieren.
- Danach ein Stück Butter und die Thymianzweige in die heiße Pfanne geben und das Fleisch mit dem entstehenden Saft beträufeln.
- Fleisch raus und rasten lassen...
- Den Salat mit der Vinaigrette anrichten, den gegrillten Spargel hinzumengen und das Ganze mit dünn geschnittenen Radieschen (die haben einfach eine tolle Farbe) garnieren.
- Am Schluss das Fleisch in Streifen schneiden und gemeinsam mit den Spargelspitzen auf den Salat legen.
- Am besten in einer für euren Geschmack schönen Schüssel. Ich hab da so eine grau-blaue. Die mag ich für solche Sachen sehr gerne. So...ich hab das selber gerade gegessen und hoffe, euch schmeckt es. Ich kümmerge mich jetzt um das Chaos in der Küche...

alles liebe josh.



LIEB

ERDBAU • ABBRUCH • RODUNG



- Problembaumfällungen
- Gehölz- u. Sträucherschnitt
- Mäh- und Mulcharbeiten
- Heli-Logging

- Straßen- und Wegebau
- Holzeinschlag u. -rückung
- Komplettrodungen
- Maschinenverleih

- Erdbau / Abbruch
- Entsorgungen
- Transporte
- Containerdienst

RUINART

DAS ÄLTESTE CHAMPAGNERHAUS DER WELT

Vor 400 Jahren war der Benediktinermönch Dom Ruinart Thierry schon überzeugt vom »Wein mit Blasen«, heute gehört der Ruinart zu den bestverkauften prickelnden Weinen im Luxussegment.



Fotos: Ruinart



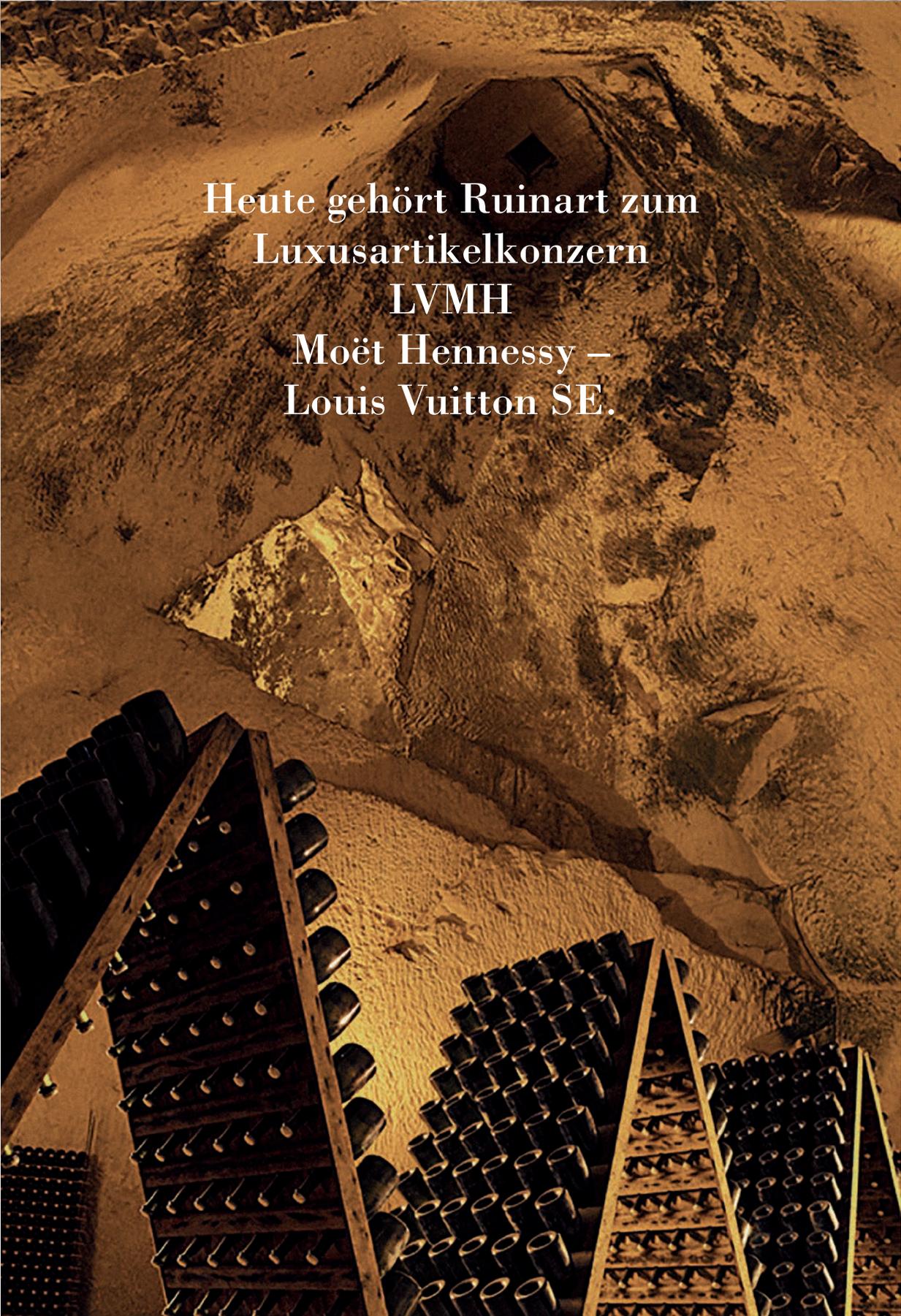
*ruinart
 champagner
 brut*

*ruinart
 champagner
 rosé*

Die Entdeckung des Champagner haben wir der unermüdlichen Studientätigkeit rund um den schäumenden Wein der Benediktinermönche Dom Pérignon und Dom Thierry Ruinart bereits zu Beginn des 17. Jahrhunderts zu verdanken. Mit der Gründung des Hauses Ruinart im Jahre 1729 durch Nicolas Ruinart handelt es sich um das älteste Champagnerhaus überhaupt.

Dom Ruinart stammte aus einer bürgerlichen Familie von Tuchhändlern aus der Champagne. Während seiner Handelsreisen in Europa erkannte er das Zukunftspotential für die Produktion von Champagner. Er erkannte die wachsende Begeisterung an den aristokratischen Höfen, welche durch den Champagner ausgelöst wurde. Dieses Wissen und seine Vision zum Champagner vermittelte

er seinem Bruder Nicolas Ruinart. Dieser musste auf den königlichen Erlass vom 25. Mai 1728 warten, um seine Pläne verwirklichen zu können. Mit diesem Erlass erlaubte der König den Transport von Wein in Flaschen. Vor diesem Zeitpunkt durfte der Wein nicht in Flaschen, sondern nur in Fässern transportiert werden, was für Champagner undenkbar war. Die ersten Sendungen Champagner gingen an Tuchhändler, was man heute als Werbegeschenke bezeichnen würde. Wie sein Onkel zwanzig Jahre zuvor stellte Nicolas Ruinart bald fest, dass das Weingeschäft einträglicher war als das Tuchgeschäft. In den Häfen ersetzen die Champagnerkörbe mit Flaschenwein auf den Schiffen bald die Stoffballen und die Tuchrollen. Das Geschäft lief so gut, dass ab 1735 der Verkauf von Champagner



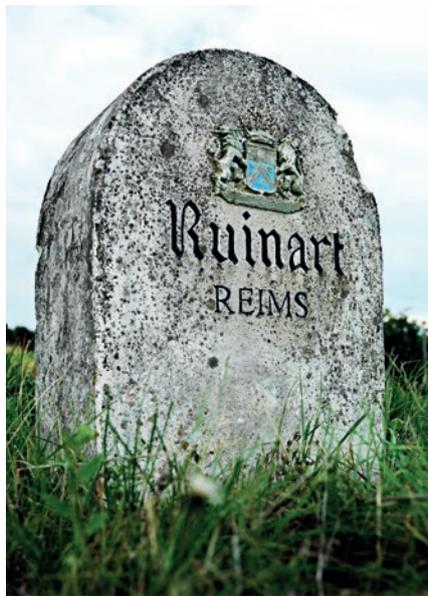
Heute gehört Ruinart zum
Luxusartikelkonzern
LVMH
Moët Hennessy –
Louis Vuitton SE.



die einzige Tätigkeit des Hauses Ruinart war. Heute gehört Ruinart zum Luxusartikelkonzern LVMH Moët Hennessy – Louis Vuitton SE.

Viele Faktoren begründen die Einzigartigkeit des Champagners Ruinart, die Erfahrungen in der Herstellung von Champagner gehen bis auf die Gründung zurück. Wie auch beim Wein ist beim Champagner eine der wichtigsten Voraussetzungen das Zusammenspiel von Klima und Boden. Die milden ozeanischen Einflüsse machen die Champagne trotz ihrer äußerst nördlichen Lage zu einem hervorragenden Weinanbaugebiet. Der Boden, bestehend aus einer dicken Kreideschicht sowie einer dünnen tonigen Lehm- und Humusschicht, bildet eine ideale Voraussetzung für das Gedeihen der Reben. Die Trauben entstammen hervorragenden Grand Cru und Premier Cru Lagen.

Es erfolgt der separate Ausbau der Beeren von 60 qualifizierten Einzellagen, deren gelungene Vermählung einen nicht unwichtigen Fak-



tor für die Qualität des Endproduktes darstellt. Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier stellen die Hauptrebsorten in der Champagne dar. Die sehr anspruchsvolle Rebsorte Chardonnay bedeckt nur 26% der Rebfläche der Champagne. Bei Ruinart hingegen liegt der Anteil an Chardonnay zwischen 40 und 50%, was dem Champagner die außergewöhnliche Feinheit und große Eleganz verleiht. Dieser hohe Chardonnay-Anteil erfordert jedoch eine lange Lagerung auf der Hefe, die bei Ruinart generell weit über das gesetzliche Ausmaß hinaus erfolgt. Die Assemblage Dom Ruinart besteht ausschließlich aus Chardonnay-Trauben erstrangiger Lagen der Anbaugebiete Côte des Blancs und Montagne de Reims.

Der aparte goldgelbe Glanz mit subtilen bronzegrünen Reflexen und die extrem feinen Perlen, die einen lang anhaltenden, großzügigen Schaum bilden, sind eine wahre Augenweide.

*wir wünschen viel freude
beim genießen!*

Exklusiv bei Vinorama!



Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE



Ruinart
Rosé



RUINART
Kellermeister Frédéric Panaiotis

Das Haus Ruinart wurde im Jahr 1729 von Nicolas Ruinart gegründet und ist somit das älteste Champagnerhaus überhaupt. Seit fast 300 Jahren blickt es nun auf die Geschichte der Champagnerherstellung, sowie deren Erhalt und Weiterentwicklung zurück. Die Trauben für die einzigartigen Cuvées stammen hauptsächlich aus den Gebieten Côte des Blancs und Montagne de Reims. Die Rebsorte Chardonnay steht dabei seit jeher im Vordergrund und wird mit besonders viel Liebe und Hingabe gepflegt. Die sehr anspruchsvolle Sorte bedeckt fast 50% der Gesamttribfläche von Ruinart und verleiht dem Champagner die außergewöhnliche Feinheit und große Eleganz. Genau wie bei Wein, ist auch bei Champagner eine der wichtigsten Voraussetzungen das Zusammenspiel von Klima und Boden. Die milden ozeanischen Einflüsse machen die Champagne trotz ihrer äußerst nördlichen Lage zu einem hervorragenden Weinanbaugebiet.

Der Champagne Rosé Brut ist eine Assemblage aus den Sorten Chardonnay und Pinot Noir und ist eine wahre Meisterklasse aus dem Hause Ruinart!



*Mag. Mario Morandell &
Dipl.-Bw. (FH) Christoph Morandell*

VINORAMA Weinversand

Vinorama Weinversand ist ein Tochterunternehmen von Österreichs führenden Weinspezialisten Morandell International und richtet sich an Privatkunden bzw. Endverbraucher in Österreich und Deutschland. Die Firma befindet sich in Familienbesitz und wird heute in der 4. Generation von **Dipl.-Bw. (FH) Christoph Morandell** und **Mag. Mario Morandell** geführt. Das Team besteht aus weinaffinen Fachkräften und ausgebildeten Sommeliers. Kundenfreundlicher Service und eine schnelle, reibungslose Auftragsabwicklung spielt hier die wichtigste Rolle!

Die Schwerpunkte im Sortiment liegen auf **Weinen aus Österreich, Italien, Frankreich, Spanien und Neue Welt**. Dazu gehört auch das **Champagnerhaus Ruinart**, welches zu einem der wichtigsten Importweingüter zählt und Vinoramas Kunden mit wunderbarem Champagner verzaubert.



Das Vinorama Team

Jetzt Gutscheine einlösen!

**Zusätzlich zum 10% Vorteilsrabatt
ab der 1. Flasche**

10€
GUTSCHEIN

**Gutschein-Code
2929120**

Ab einem Einkauf im Wert von € 99,-

Der Gutscheincode ist telefonisch unter +43 (0) 50 220 500 oder online unter www.vinorama.at einlösbar.

Der Rabatt ist **gültig bis 31.12.2020** und kann einmal auf eine Bestellung im Wert von mind. € 99,- eingelöst werden.

(Ausgenommen sind Subskriptionen und der Kauf von Gutscheinen. Nicht gültig in Kombination mit anderen Rabattgutscheinen.)

IM WEIN LIEGT DAS GLÜCK

DAS LEBEN IST ZU KURZ, UM SCHLECHTEN WEIN ZU TRINKEN. AUF DEN ERSTEN BLICK SCHEINT DIESES ZITAT NUR AUF WEINLIEBHABER GEMÜNZT ZU SEIN.



*„GELD ALLEIN MACHT
NICHT GLÜCKLICH,
DU MUSST SCHON
WEIN DAFÜR KAUFEN.“*

Johann Wolfgang von Goethe wäre jedoch nicht Goethe gewesen, wenn nicht auch etwas anderes hinter diesem tief sinnigen Spruch stehen würde. Prinzipiell geht es darum, sein Leben zu genießen. Man könnte auch sagen: Das Leben ist zu kurz, um sich an schlechten

Augenblicken festzuhalten. Vielmehr geht es darum, sich jeden Tag neu zu motivieren und positiv durchs Leben zu gehen, auch wenn manches Hindernis dazwischenkommt. Schöne Augenblicke mit einem besonderen Glas Wein zu genießen, das macht unser Leben doch auch lebenswert.

Ein Weinsortiment auf höchstem Niveau offenbart sich Liebhabern des guten Geschmacks in der Vinothek. Feinschmecker erwartet neben edlen Weinen aus Österreich und der ganzen Welt eine unglaubliche Vielfalt an Hochprozentigem, ausgewählte Feinkost, perfekte Gläser von Riedel sowie einzigartige Geschenkideen.

Mit viel Gespür und Leidenschaft führt Oliver mit seinem Team das Unternehmen. Ihre Begeisterungsfähigkeit für Neues und ihr Knowhow spiegeln sich in der Fülle an Wunderbarem und Köstlichem wider. ●



Graf Hardegg V Viognier 2017
Ein reinsortiger Viognier, eine Weißrebsorte, die in den 80er-Jahren nahezu ausgestorben war. Doch mittlerweile hat man die Einzigartigkeit der Traube erkannt! Der Wein ist vielschichtig und fein mit komplexen Aromen nach Pfirsich, Mango, Melonen und Rosen. Gestützt durch die präzise Säure wirkt der „V“ elegant und finessenreich.



Hirsch Riesling Ried Heiligenstein Zöbing 2016
Mit 97 Punkten (James Suckling) einer der höchstdotierten Riesling der Welt! Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe, Steinobstanklänge, ein Hauch von Blütenaromen, feiner Zitrusouch, am Gaumen saftig, weißer Pfirsich, elegant und ausgewogen, angenehmer Säurebogen, dezente Extraktzöbe im Finale, gutes Zukunftspotenzial.



Ott Grüner Veltliner Fass 4 2019
Entdeckt von der Vinothek Klosterhof, zu Kitzbühels Liebling aufgestiegen! Strahlendes Gelb mit Grünreflexen. Grüner Apfel, Staubzucker- und Vanillezucker-Anklänge, Zitrusouch, Anis und Tabak im sanften Nachhall. Trockene Eleganz mit Wärme und dosierter Kraft.



Kellerei Terlan Quarz 2017
Sauvignon mit einem äußerst interessanten Spiel am Gaumen aus saftigen Fruchtaromen und feingliedriger Mineralität. Harmonische Fülle und kraftvoller, langer Nachhall. Funkelndes Strohgelb, exotisch, Mango Papaya, Limette und roter Grapefruit, Kräuteraromen, die an Zitronengras, Melisse, Minze und grünen Tee erinnern.

*lassen
sie sich
inspirieren
und
genießen
sie!*



Bauer Anton Legendär RED 2015
Der Kultwein der Vinothek Klosterhof exklusiv und mit 94 Falstaff-Punkten! Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, breite Randaufhellung. Feines dunkles Beerenkonfit unterlegt mit etwas Zartbitterschokolade, ein Hauch von Tabakwürze zarte, Röstaromen. Gute Komplexität, saftig elegant, finessenreiche Säurestruktur, tolles Tanninkonstrukt, zarte Süße nach Brombeeren, im Abgang nussig, im Nachhall sehr gutes Reifepotenzial.



Vinomen X White Rotgipfler 2018
Großartiger Weißwein von der in der Thermenregion autochthonen Rebsorte Rotgipfler. Die Magnum, in Kombination mit dem hochwertigen Naturkorken, ist das perfekte Habitat für diesen exklusiven Wein. Mächtig, kraftvoll, elegante Säure, feines Bukett.



Campo alla Sughera Arnione Bolgheri Doc Superiore 2015
Ein Wein von unverkennbarer Identität, elegant und klar. Gewonnen aus Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (20%), Petit Verdot (20%) und Cabernet Franc (20%), handverlesen aus unseren besten Parzellen. 18 Monate sortenrein im Barrique gereift und zwei Jahre in der Flasche ausgebaut.



Achs Werner XUR 2017
Die Rotwein-Cuvée von Werner Achs wird aus den österreichischen Sorten 45% Zweigelt, 30% Blaufränkisch und 25% St. Laurent gekeltert und in neuen französischen Barriques mit heavy Toasting ausgebaut. Feine Kirschfrucht, reifes Brombeerenkonfit, zartes Nougat, ein Hauch von Edelholz klingt an. Saftig, reife Herzkirschen, extraktzöbe Textur, runde Tannine, schokoladiger Touch, bleibt gut haften.



Vinothek Klosterhof
Oliver Obermoser
Malinggasse 6
6370 Kitzbühel
office@vinothek-klosterhof.com



Club Batonage 2016
Ein unglaublich konzentrierter Wein, abgefüllt in außergewöhnliche Flaschen und mit edelstem Wachs versiegelt. Der rarste und exklusivste Rotwein Österreichs. Für die, die ihn kosten durften, in der Regel auch der beste Rotwein Österreichs. Dunkles Rubin mit violetten Reflexen, in der Nase zart rauchig, dunkles Beerenkonfit, am Gaumen elegant, von Tanninen etwas überlagert. Zarte Bitterschokolade im Finish.



Bauer Anton Legendär White „Limited Edition“ 2015
Exklusiv für die Vinothek Klosterhof kreiert: Cuvée der Extraklasse aus 70% burgundischem Chardonnay in Perfektion gepaart mit 30% Grüner Veltliner. Strahlendes Goldgelb, röstig-toastige Elemente, buttrig-biskuitartige Komponenten, zarte Trockenfruchtaromatik, wohlzig-warmer langer Nachhall, leicht salziger Abgang!



THE SECRET Oliver's Cabernet Sauvignon 2016 Limited Edition
Geheimtipp von Oliver, dem Inhaber der Vinothek Klosterhof, und exklusiv für ihn kreiert – ein Kultwein mit viel Reifepotenzial. Dunkles Rubingranat, sehr dunkler Kern, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase frische Johannisbeeren, Brombeeren, blättrige – mit zart-blättriger Würze unterlegt, mineralische Nuancen. Saftig, frische schwarze Beerenfrucht, Cassis, tabakige Note, präzise Tannine, dunkle Schokolade im Abgang, lang und dicht! Großes Potential!



Sassicaia Bolgheri Doc 2016
Der Sassicaia ist ohne Zweifel einer der berühmtesten italienischen Weine der Welt, der jedem Liebhaber bekannt ist. Das Jahr 2016 hat es geschafft, vom anspruchsvollen Kritiker Robert Parker eine Punktzahl von 100/100 zu erhalten. Eleganter, komplexer und ausgewogener Wein mit saftigen Fruchtnoten, mineralischen Noten und würzigen Nuancen. Ein wahres Juwel der Tenuta San Guido.



BROUGHT TO YOU BY THOSE WHO DRINK IT

SELBST DEN EIGENEN TEQUILA HERSTELLEN.
EINEN, DER SO LECKER UND GESCHMEIDIG IST, DASS ES
WEDER SALZ NOCH LIMETTE BEDARF. EINEN, DEN MAN
VOLLER STOLZ HERUMREICHT. DAS WAR DIE IDEE.

*das ist heute
casamigos.*

Ursprünglich war er nur für die Gründer und ihre Freunde geplant – als eigener Haus-Tequila. Aber sie dachten, ein paar Flaschen mehr könnten nicht schaden...

CASAMIGOS – TEQUILA

VON FREUNDEN FÜR FREUNDE GEMACHT



Die Freunde George Clooney, Rande Gerber und Mike Meldman lieben Tequila. In einer dieser legendären gemeinsamen Nächte, erfüllt von guten Gesprächen und gekrönt von dem ein oder anderen Glas der mexikanischen Spirituose, kam ihnen daher die Idee für Casamigos.

In den darauffolgenden Jahren feilten die Freunde gemeinsam mit ihrem Brennmeister in Jalisco (Mexiko) Schritt für Schritt an der perfekten Rezeptur und Herstellung für ihren selbstkreatierten Tequila. Nach zahlreichen Blindverkostungen war ihnen eines Tages klar: Genau das ist es. Das ist Casamigos.

Das Wort „Casamigos“ ist eine Wortschöpfung aus den spanischen Wörtern für Haus und Freunde. Tatsächlich lautete der ursprüngliche Plan, Casamigos Tequila lediglich im privaten Kreis zu genie-

ben. Glücklicherweise entschieden sich die Freunde anders und so kann die außergewöhnlich sanfte Spirituose heute sowohl in ausgewählten Bars als auch zuhause genossen werden.

Casamigos Tequila wird zu 100 % aus feinsten, handverlesener blauer Agave hergestellt, die sieben Jahre lang auf dem reichhaltigen roten Lehmboden und im kühlen Klima des Jalisco-Hochlands in Mexico gedeiht. Nach der Ernte werden die Piñas, die Herzstücke der Agaven, in traditionellen Backsteinöfen 72 Stunden lang geröstet, bevor sie einen besonders langsamen Gärungsprozess durchlaufen, der weitere 80 Stunden dauert – das ist fast doppelt so lang wie in der Branche üblich.

Er zählt zu den wenigen Small-Batch- und Ultra-Premium-Tequilas und wurde schon vielfach prämiert.



SALUD AMIGOS!

Casamigos gehört zu den sogenannten „Sipping Tequilas“, die in einem Tumbler pur oder auf Eis Schluck für Schluck genossen werden. Man kann mit der 100%-Agaven-Spirituose aber auch tolle neue Simple Serves kreieren, wie z. B. den „Casamigos Reposado Spritz“.

REPOSADO SPRITZ

- 4 cl Casamigos Reposado
- 5 cl Belsazar Red
- 1 cl frische Zitrone
- 1,2 cl Zuckersirup
- 10 cl Prosecco/Soda Wasser

Ein Weinglas mit Eis befüllen und anschließend die einzelnen Zutaten in oben genannter Reihenfolge hinzugeben. Ein Drink enthält 28,8 g (20 g mit Soda) Alkohol.



Fotos: Jimadors, Casamigos



EE-Kollektion Grüneck aus GOT-zertifiziertem Leinen aus nachhaltiger österreichischer Herstellung, exklusiv limitiert:
EE-Herrenweste 298.-
EE-Herrenjanker 638.-



EE-Dirndl Grüneck made in Austria, mit Seidenschürze 838.-



EE-Taillengürtel Grüneck, Erbskette mit echt Hirschhorn und Edelsteinen 293.-

EE
ELISABETH EUGENI
collection

WWW.ELISABETHEUGENI.COM

PERFEKT



Gut gekleidet für die Golfsaison mit Sportalm

SPORTALM
KITZBÜHEL



WWW.SPORTALM.AT

USCHI



AlpenHERZ Dirndl Estelle in zartem Beige mit goldenen Akzenten 799,-



AlpenHERZ Dirndl Jasmin mit stylischem Jaquardband 429,-

WWW.USCHI-GROTE.COM

GESTYLT

Sportlich-elegante Mode im L8 Store St. Johann



DURCH DEN KITZBÜHELER SOMMER



KITZBÜHEL

WWW.L8-STORE.DE

LUST AUF URLAUB? DANN AB IN DIE SONNE!

ZUSAMMEN MIT DEN PROFIURLAUBERN HABEN WIR FÜR
SIE DIE SCHÖNSTEN ZIELE FÜR 2020/21 AUSGESUCHT -
VIEL FREUDE BEIM SCHWELGEN UND IDEENSAMMELN
FÜR IHRE NÄCHSTE AUSZEIT!



Manchmal bleibt nur das Schönste übrig, manchmal ist drumherum nichts als Wasser. Türkisblau.

Dreißig Grad warm. Voller Fische und Korallen, und manchmal wird man beim Schwimmen von einer der anderswo so seltenen riesigen Schildkröten überholt. Alles Land drumherum ist untergegangen - schon vor Jahrmillionen. Vom Urkontinent Gondwana, der einmal

dort war, wo heute der Indische Ozean ist, sind nur die Gipfel der höchsten Berge übrig geblieben: die Inseln der Seychellen. Rosa schillernde und von den Gezeiten geschliffene Granitblöcke, pudersuckerfeine Sandstrände - wie die Privatinsel Félicité mit dem Six Senses Zil Pasyon, das im Oktober 2016 eröffnet hat.

Den Namen der Insel übrigens musste sich keiner überlegen, der ein Hotel möglichst gut vermarkten will. Sie heißt seit Jahrhunderten

so. Auf Deutsch bedeutet Félicité „Glückseligkeit“. Das passt perfekt. Und mit dem Resort noch besser als je zuvor. Jede der 30 Villen ist perfekt in die Natur eingepasst, alles so arrangiert, als wäre das Hotel schon immer da gewesen: mit viel Holz, viel Glas, hellen Stoffen - und einem riesigen Baldachin-Bett.

Weil man so etwas im Siebten Himmel gut brauchen kann - ebenso wie den privaten Infinity Pool, der ebenfalls zu jeder Villa gehört. So abgelegen Félicité ist - so gut ist das Eiland doch erreichbar: Nur 20 Minuten dauert der Helikopter-Transfer vom internationalen Airport der Seychellen.



sixsenseszilpasyon

WWW.SIXSENSES.COM/EN/RESORTS/ZIL-PASYON





KRETA

Spüren Sie den Zauber des Daios Cove.

Das Resort im Nordosten Kretas ist der ideale Ort, um auf Entdeckungsreise zu gehen. In einer abgeschiedenen Bucht, nicht weit von Agios Nikolaos, verbindet das Daios Cove ganz entspannt Luxus und Komfort.

Die Architektur mit ihrer schlichten Eleganz fügt sich diskret in die intakte Natur ein – mit atemberaubenden Ausblicken über die Ägäis.

exklusiver geht es nicht.





TRAUM URLAUB UNTER WEISSEN SEGELN

Sie sind die Königinnen der Weltmeere. Die 3 Schiffe der Star Clippers Flotte (2 Viermaster und 1 Fünfmaster) verkörpern voller Stolz die Tradition der berühmten Clipper-Segler.



*„guter
plan.
gute
reise“*

So lautet das Motto der Profiurlauber. Reisen Sie allein, mit Familie, Freunden oder in der Gruppe? Die Profiurlauber organisieren u. a. Individual- & Luxusreisen sowie Betriebs- & Vereinsausflüge. Was die Experten im Gepäck haben: Jahrelange Erfahrungen, gutes Netzwerk, Spaß und Enthusiasmus in ihrem Beruf.

DIE PROFIURLAUBER GMBH
Hinterkaiserweg 1, 6380 St. Johann in Tirol
T +43 5352 21600
info@dieprofiurlauber.at
www.dieprofiurlauber.at
www.dieprofiurlauber.reisen
Michael Ladurner & Kati Pletzer-Ladurner

MAO. LIKE FRESHLY SQUEEZED

FRUCHTSÄFTE - OHNE ZUSATZ VON ZUCKER

*100%
natürlich*

*100%
geschmack*



*100%
authentisch*

*100%
nur eine
fruchtsorte*

*100%
recyclbarer
stahl*



Eintauchen in Augenblicke voller Sinnlichkeit, Lebensfreude und Entspannung. Natur spüren; die Frucht nicht nur schmecken, sondern auch riechen, wie frisch gepresst. MAO Fruchtsaft - drink the better way.

MAO. THE BETTER WAY



THINK.
DRINK THE BETTER WAY

Rosi's Alm GmbH
Vertriebspartner Deutschland/Österreich/Italien
Oberaigenweg 101-103, 6370 Kitzbühel

Ansprechpartner: Axel Schulz
Tel: +43 67763026005
Email: mao@one24.at

BERG WASSER

*unvergessliche zeit in
den tiroler bergen -
die schönsten seen*



*TORSEE
KITZBÜHELER
SÜDKETTE*



*HINTERSTEINER
SEE IN
SCHEFFAU*

*SCHÖNTALSEE
IM LANGEN
GRUND*



*REGENFELDSEE
IM LANGEN
GRUND*





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

Happy Diamonds – die unverkennbaren Ikonen von Chopard begeistern bereits seit mehr als 40 Jahren ihre Trägerinnen.

Nun lässt Chopard die berühmte Gams von Kitzbühel zwischen fröhlichen Diamanten tanzen.



CHOPARD HAPPY DIAMONDS KITZBÜHEL ANHÄNGER

Erhältlich in 18 kt Rosé-, Gelb, oder Weißgold mit mobilem Kitz und Happy Diamond, sowie Weißgold Version komplett ausgefaßt
Exklusiv bei Juwelier Schroll – Vorderstadt 23 – 6370 Kitzbühel

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860®

„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

himmitatti HIMMELVATER *singa* SINGEN *rachn* RAUCHEN *schmandl* KAISERSCHMARRN
frostherrn FRAU, DER ZU KALT IST *koa onung hom* NICHT BESCHIED WISSEN *enchi* NACH UNTEN
tuschn TORTE, KUCHEN *kampin* KÄMMEN *dahoam* ZU HAUSE *fuchsteiflsuid* SEHR BÖSE
grantig SAUER, LAUNIG *marendl* JAUSNEN *koschn* KARTEN SPIELEN *botschat* TOLLPATSCHIG
daggel ALTER MANN ODER DER DACKEL (HUND) *fotzhowe* MUNDHARMONIKA *koschn* KARTEN SPIELEN *spuin* SPIELEN
a geh WIRKLICH **TIROLER MUNDART – WICHTIGE BEGRIFFE & REDEWENDUNGEN** *auffi* HINAUF
bleami BLUMEN *fleischkas* LEBERKÄSE
auffa HERAUF **„DAMITS A BISSAL A ONUNG HOBT’S“** *mattn* FRISUR
potzn KLECKERN *zwenq* WESHALB *wos* *ratschn* HAUSSCHUHE *zwida* UNFREUNDLICH
gschtiacht HÜBSCH *Easchterpfi* KARTOFFEL (ERDAPFEL)
Bäring GROSSARTIG, TOLL *riachn* RIECHEN *oschadig* SCHATTIG *muich* MILCH *de liab* DIE LIEBE
griaß di HALLO / GUTEN TAG *awoi* SCHON ODER *moosbeen* HEIDELBEEREN
oachkatzlschwoaf ha? EICHHÖRNCHENSCHWANZ *ha?* WIE BITTE? *Abendl* GROSSVATER

DER NEUE DEFENDER

BEREIT FÜR JEDE HERAUSFORDERUNG



ABOVE & BEYOND



AB FRÜHJAHR BEI UNS IM SCHAURAUUM.

Land Rover Defender: Kraftstoffverbrauch komb. in l/100 km: 11,7-9,0; CO₂-Emissionen komb. in g/km: 264-235, nach WLTP-Zyklus ermittelt. Die Werte können sich nach Modell, Spezifikation und Sonderausstattung unterscheiden bzw. erhöhen.

Weitere Informationen unter www.autoverbrauch.at. Symbolfoto.

Unterberger Automobile GmbH & CO KG II

Haspingerstraße 12, 6330 Kufstein, Tel.: +43 5372 61060, E-Mail: autohaus@unterberger.cc

unterberger.cc



Mallorca Immobilien für jeden **Lifestyle!**
Vom Apartment bis zur Luxusvilla mit Pool



KNIPFER IMMOBILIEN

Kontakt: Office Germany T. +49 821 - 4860900

Office Mallorca T. +34 871 - 180266

info@knipfer-immobilien.de

www.knipfer-immobilien.de



fridels
EVENT & CATERING

VON DER KLEINEN
HAUSPARTY BIS
ZU GROSSEN
UNTERNEHMEREVENTS
ODER HOCHZEITEN

*FRIDEL
SCHIPFLINGER
UND SEIN
EVENTTEAM
MACHEN IHR
FEST ZU ETWAS
BESONDEREM.*

Sämtliche benötigte Infrastruktur in den Bereichen Küche, Lager und Logistik sowie die gewünschte Serviceausstattung wie Geschirr, Stehtische oder Dekoration wird von Fridel und seinem Team bereitgestellt. Lassen Sie sich überraschen von Fridel am Grill oder an der Pfanne – eine Kochshow, die begeistert und die man selten zu sehen bekommt. Vor Ihren Augen frisch zubereitet: von Tiroler Kaiserschmarrn bis hin zu frisch gerolltem Sushi eines fangfrischen Gelbflossenthunfischs – ein außergewöhnliches Kocherlebnis bei Ihnen privat oder im Unternehmen.



Stellen Sie eine unverbindliche Anfrage, gerne beraten wir Sie persönlich. Ein besonderer Genuss: Kochkurse auf der Alm oder bei Ihnen zu Hause. Ab diesem Winter bieten wir unseren Gästen auch Kochkurse an. Verbessern Sie Ihre Kochfähigkeiten und lernen Sie vom Profi. Fridel Schipflinger zeigt Ihnen, wie man ein köstliches Gericht auf den Tisch zaubert, mit dem man hinterher seinen Liebsten zu Hause eine außerordentliche Gaumenfreude bereiten kann. Vom klassischen Schnitzel über Kaiserschmarrn bis hin zu Sushi – sagen Sie uns Ihre Wünsche, und wir setzen sie gemeinsam um.



RELAXEN & CHILLEN
MIT UNSERER EIGENEN
PARTYSONG-PLAYLIST
FÜR SIE!

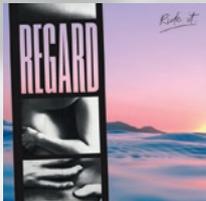
die ultimative party playlist
für einen unvergesslichen sommer



ily (i love you baby)
(feat.Emilee) • 2019
Surf Mesa, Emilee



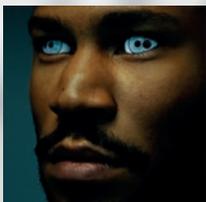
All I Know - Nicolas Haelg Remix • 2020
GoldStone, Nicolas Haelg



Ride It • 2019
Regard



Pick Up • 2018
DJ Koze



Vex Oh
(feat. Eight9FLY) • 2019
KAYTRANADA



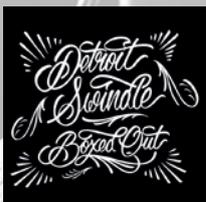
All I See - Darius Reamix • 2014
Broken Pieces (feat. Nihils)



Holding On • 2015
Disclosure, Gregory Porter



One Kiss (with Dua Lipa) • 2018
Calvin Harris, Dua Lipa



64 Ways • 2014
Detroit Swindle



Nothing -Original Mix • 2015
HNNY



Blinding Lights - Major Lazor Remix • 2020
The Weeknd, Major Lazor



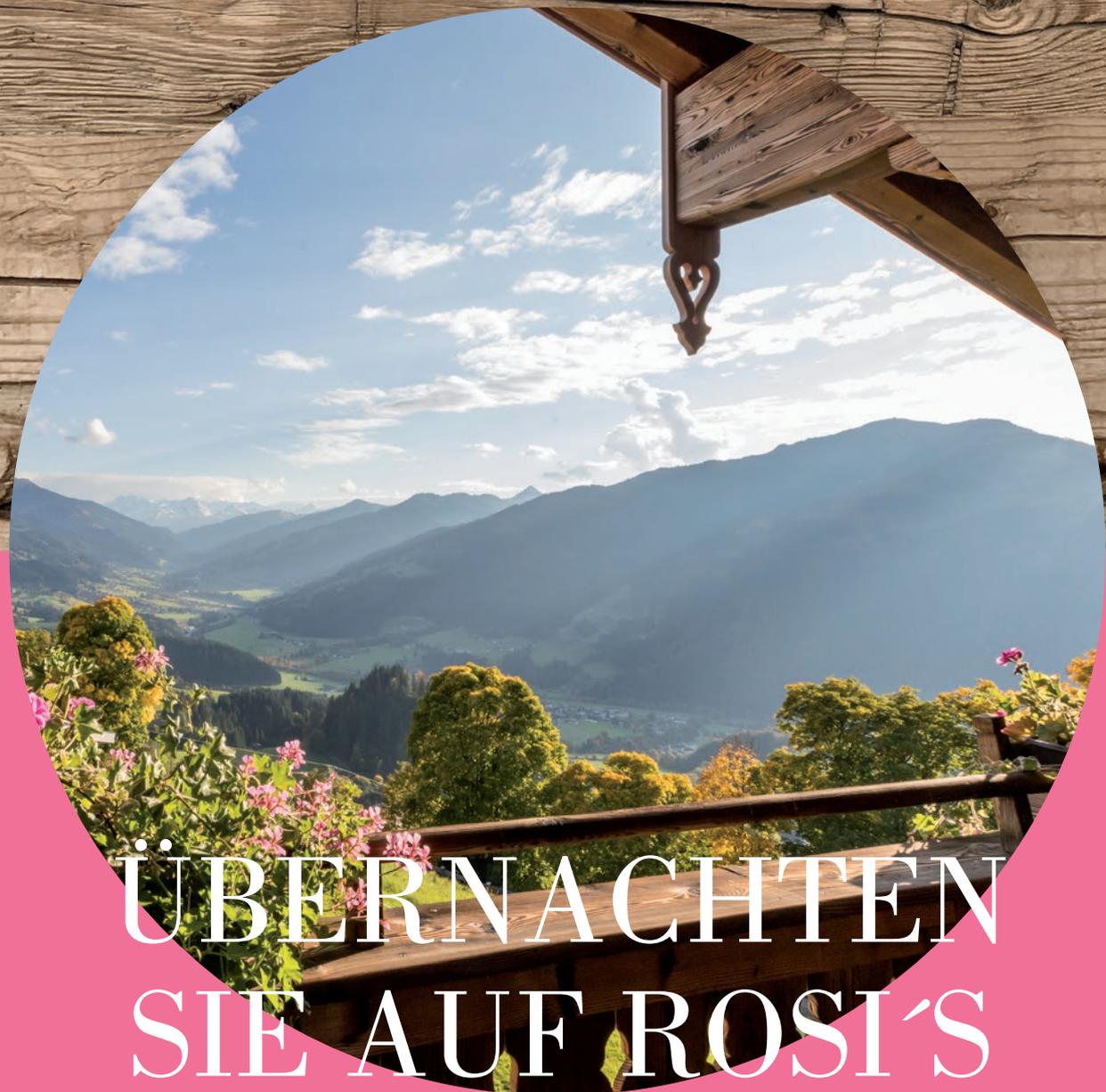
Baianá • 2019
Bakermat

**DIE GESAMTE
PLAYLIST IST AUF
ROSI'S YOUTUBE-KANAL
ZU HÖREN**





Kitzbühel
IM HERZEN



ÜBERNACHTEN SIE AUF ROSI'S SONNBERGSTUBEN

IN UNSEREM EXKLUSIVEN PENTHOUSE,
EINER ELEGANTEN JUNIOR SUITE ODER
EINEM KUSCHELIGEN DOPPELZIMMER.



JUNIOR
SUITE

**ZIMMER UND SUITEN AUF
DER SONNBERGSTUBEN**

- 130 Quadratmeter
- Direkter Zugang von der Tiefgarage mit Lift
- Rustikale, hochwertige, moderne Ausstattung
- Küche mit Induktionsherd, Side-by-side-Kühlschrank mit Eiswürfel- und Espressomaschine
- Wohnzimmer ausgestattet mit großer Sitzzecke und 85-Zoll-Flachbildschirm
- Offener Kamin
- Großer, beheizter Balkon auf der Südseite
- Beheizter Balkon auf der Westseite (Kitzbühel)
- 2 kleine Balkone bei Schlafzimmer und Sauna
- Bad ausgestattet mit großem Designer-Waschtisch und freistehender Badewanne mit Blick auf den Hahnenkamm
- Dampfbad und Sauna mit Flachbildschirm
- Schlafzimmer mit großem Kleiderschrank



PENT
HOUSE
SUITE

PENT
HOUSE
SUITE



SUITE „214“
(CA 140 M²)



CA 140 M²

- 2 Schlafzimmer
- 1 großes Bad
- Wohnzimmer
- Küche & Essbereich
- Whirlpool
- Terrasse
- Eigener Parkplatz





DOPPELZIMMER, BLICK INS TAL

32 M²

- Doppelbett,
- Badezimmer
- kleiner Balkon



*freuen sie sich
auf die saubere
bergluft und eine
atemberaubende
aussicht auf die
kitzbüheler
bergwelt.*

**PREIS AUF ANFRAGE UNTER
MAIL@SONNBERGSTUBEN.AT**



KITZGLÜCK
Exclusive Fashion Lifestyle



KITZGLÜCK • Im Gries 20 • A-6370 Kitzbühel
Tel: +43/676/3611388 • Email: kontakt@kitzglueck.com • Insta: kitzglueck

WWW.WILDBACH.TIROL



KONTAKT:
+43 (0) 664 / 40 24 434



Wir sind Party!
Die Partyrock-Band aus Tirol

HOLZBAU MAIER

HERZKLOPFEN IM RHYTHMUS DER NATUR



*wir träumen von holzbau
in vollendung! so wie auch schon
unsere eltern vor uns.*



Im Jänner 1967 hatten unsere Eltern Herbert und Hilde Maier einen Traum: die Besten im Holzbau-Business zu werden. Durch großen Mut und Fleiß, das unerschütterliche Vertrauen in das eigene Können und den unbändigen Willen unseres 2010 so plötzlich verstorbenen Vaters ist es gelungen, uns zur größten Holzbaufirma Salzburgs zu entwickeln.

Die Zügel des Unternehmens liegen nun seit 2010 in Frauenhand – das „Maier-Team“ wird seither von den beiden Töchtern Gundi und Birgit geführt. Gundi ist verantwortlich für den kaufmännischen Bereich und das Personalmanagement, Birgit Maier ist Architektin und leitet Marketing, Verkauf, Planung und Technik. Die 140 Mitarbeiter sind allesamt aus demselben Holz geschnitten und beherrschen die hohe Kunst des Holzbaus wie keine Anderen. Sie eint mehr als 50 Jahre Erfahrung im privaten, öffentlichen und gewerblichen Bau, innovative Arbeitsweisen und vor allem: Liebe zum natürlichsten, behaglichsten und intelligentesten aller Baustoffe.

Und dieser ist speziell im Gastronomie- und Hotelbau wärmstens zu empfehlen. Kein Wunder also, dass der Blick in Maiers Liste an Holzbau-Referenzen zum Urlaub für die Augen wird. Von der ideenreichen Architektur und Planung über die clevere Ko-



ordination der Gewerke bis hin zu den meisterlichen Zimmerer- und Tischlerarbeiten, und egal ob Umbau, Neubau oder Erweiterung, wer Holzbau Maier „bucht“, bekommt alles inklusive.

Übrigens: Wenn Sie wollen, hat Holzbau Maier die passenden Holzmöbel gleich mit im Gepäck. Der Familienbetrieb weiß, internes Fachwissen ist die Voraussetzung für innovatives Arbeiten. Daher sind viele Mitarbeiter aus der Anfangszeit des Unternehmens auch





Fotos: Holzbau Maier

heute noch dabei. Diese gut ausgebildeten Kräfte sind die wichtigsten Pfeiler der Firma – und das gilt besonders für Lehrlinge. Seit der Gründung im Jahr 1967 wurden bereits 310 junge Menschen ausgebildet - zum Tischler, Zimmerer oder im Doppellehrberuf Zimmerer & Technischer Zeichner.

Übrigens: Fast alle der heutigen Führungskräfte haben als Lehrlinge begonnen. Aber egal ob Meister oder neu Auszubildender: Mehrmals im Jahr kommen alle zusammen, bei Firmenfeiern, Exkursionen oder bei speziellen Seminaren und Projekten. Denn die soziale Komponente ist für Holzbau Maier ebenso wichtig wie die fachliche. Nicht umsonst eilt der Ruf der Maier-Handwerker unseren Holzbauprofis voraus und reicht weit über die Grenzen Österreichs hinaus.

Sie sind routiniert, schnell, handwerklich perfekt, fleißig und haben Freude an der Entwicklung von Neuem.

In unserer Firmengeschichte konnten wir viel erreichen: Eine über die Grenzen Österreichs hinaus bekannte und erfolgreiche Firma aufbauen, eine Vielzahl an Lehrlingen zu hervorragenden Fachkräften ausbilden und den Wohnraum von tausenden Menschen erfüllen. Und unsere Ziele und Visionen für die Zukunft sind auch schon klar: Wir wollen unseren hohen Qualitätsstandard durch Investitionen in Mitarbeiter, Technik und Infrastruktur sukzessive steigern und somit den nachhaltigen Wohn- und Gewerbebau auf ein neues Level bringen. Kurz: Wir träumen von »Holzbau in Vollendung«! So wie auch schon unsere Eltern vor uns.

DIE WELT UNTER DEM WEISSEN STERN

MYTHOS MEISTERSTÜCK

Wer heute ein Montblanc Meisterstück in den Händen hält, der spürt das Wissen um die Kunst des Schreibens, das es zum Mythos werden ließ. Es gibt Werte, die so beständig sind, dass es sich lohnt, sie über Generationen zu bewahren. Werte wie Qualität und Handwerkskunst, die den Wandel der Zeiten überdauern und die durch ihre zeitlose Schönheit Bestandteil der Kultur geworden sind. Warum sollte sich der Mensch daher nicht einfach Zeit nehmen? Traditionsgemäß antwortet Montblanc mit High Touch auf High Tech; also mit Produkten, die wir sinnlich genießen, auf die Schnellebigkeit der modernen Zeiten. Der weiße Stern – Symbol für den schneebedeckten Gipfel des Montblanc – wurde zum Markenzeichen. Heute entfaltet sich unter diesem Stern eine ganze Welt unterschiedlicher Produkte und Linien. Sie alle erfüllen den kompromisslosen Anspruch an Form, Stil, Qualität und Zeitlosigkeit und tragen deshalb verdient den Namen Meisterstück. Klassisch: Die Meisterstück-Schreibgeräte Schwarzes Edelhartz, drei schmale goldpattierte oder platiniierte Ringe um die Mitte – so das klassische Gesicht des Meisterstücks. In edler Platin-, Gold-





*im jahre 1924
brachte montblanc sein
meisterstück, den füllfederhal-
ter in seiner vollendeten form,
auf den markt. sein faszinie-
rendes und zeitloses design
machten ihn zum klassiker
und vielbegehrten
kultobjekt.*



oder Silberausführung, auch in der Kombination mit Edelsteinen, reiht es sich in die Solitaire-Kollektion ein. Jede handgeschliffene Goldfeder des Füllfederhalters trägt die Gravur „4.810“, die Höhe des Mont-Blanc-Gipfels. Je nach Größe und Umfang lassen sich die Schreibgeräte heute in verschiedene Produktfamilien einteilen. Familienoberhaupt und der Größte unter ihnen ist das berühmte Meisterstück 149, das weltweit wichtige Verträge besiegelte und in der Hand von großen Staatsmännern bereits Geschichte (unter-)schrieb. Edel und schlank präsentiert sich die Meisterstück-Clasique-Kollektion, voluminös und angenehm gewichtig die LeGrand de Montblanc. Zwischen diesen beiden Modellen präsentiert sich das Meisterstück Hommage à Frédéric Chopin. Kaum größer als ein Lippenstift ist die Hommage à Wolfgang Amadeus Mozart, das zierlichste Mitglied der großen Meisterstück-Familie. Ein breites Sortiment von Präzisionsstücken in den verschiedenen Stärken stehen zur Auswahl: Füllfederhalter, Kugelschreiber, Rollerball, Drehbleistift, Document Marker und Traveller - der praktische Reisefüllfederhalter mit Patronensystem.

„DAS LEBEN IST EIN GESCHENK“

MIT SEINER MUSIK BERÜHRT ER
DIE HERZEN VON MILLIONEN.

Die Gabe, Songs zu schreiben, die Menschen weltweit begeistern, erfüllt Nik P. mit großer Dankbarkeit. Der geborene Kärntner liebt das Leben, auch seine Krisen und Herausforderungen, die es gilt zu meistern und daraus zu lernen. Wir sprechen mit dem Singer-Songwriter über seine größten Erfolge, seine Zukunftspläne nach der Corona-Krise und das große Geschenk des Lebens.

nik

Fotos: NIK P.



Lieber Nik, während unsere Gäste diese Zeilen lesen, ist hoffentlich die schlimmste Zeit der Corona-Krise vorbei. Du selbst warst ja infiziert. Welche Symptome hattest du und wie ging es dir mit deiner Erkrankung? „Nun ich hoffe schon, dass die Corona-Krise überstanden ist, während die Gäste diese Zeilen lesen. Ich war infiziert, richtig, und die Symptome waren Kopfweg, Gelenkschmerzen, Fieber, Halsweh, Durchfall - eigentlich fast die Symptome wie bei einer Grippe und so habe ich sie auch behandelt. Es war einmal heftiger und einmal nicht so heftig und das Ganze hat so ca. 2,5 Wochen gedauert. Was noch extrem war, war dieser Geschmacks- und Geruchsverlust, weil nichts, was du isst, was du vom Geschmack her kennst mehr so schmeckt, wie man das gewohnt ist und das ist schon etwas krass.“

Auch deine Lebensgefährtin war betroffen. Ihr wart sehr lange in Quarantäne. Wie habt ihr diese Zeit erlebt, was habt ihr vermisst? „Karin und ich, wir waren ca. 4 Wochen unter Quarantäne und haben diese Zeit damit verbracht, dieses Virus wieder aus uns raus zu bekommen. Vermisst haben wir natürlich, dass man nicht rausgehen kann und quasi eingesperrt ist. Aber man hat sowieso keine Lust etwas zu machen, weil man sehr geschwächt ist und damit zu kämpfen, hat die Symptome milde zu halten. Sehr vermisst haben wir in dieser Zeit natürlich unsere Freunde und unsere Familie und unsere Kinder, die wir nicht besuchen durften. Und die Videotelefonate, die wir geführt haben, die waren natürlich oft sehr lange und ausgeprägt. Man nutzt die Zeit, um zu reden und zu diskutieren, um das Ganze irgendwie hinter sich zu bringen.“

Welche Werte die ihr von euren Eltern mitbekommen habt, möchtet ihr euren Kindern mit auf den Weg geben? Werte geben unseren Kindern Selbstvertrauen und Halt! Ehrlichkeit und Offenheit, Verantwortungsbewusstsein, Nachsicht, Achtsamkeit und Toleranz sind für uns sehr wichtig. Das geben wir unseren Kindern mit auf den Weg.

Für einen Künstler wie dich, der immer unterwegs ist und immer viel um die Ohren hat, eine echte Zwangspause. Hat dich diese Zeit verändert? „Wir haben viele Konzerte gegeben in den letzten Jahren und der Terminkalender war natürlich auch für dieses Jahr sehr voll. Plötzlich bekommst du diese Zwangspause durch dieses Corona-Virus aufgebrummt. Dem Kunst- und Kulturbereich wie auch dem Tourismus hat diese Krise schon extrem weh getan. Dieser plötzliche Stillstand beschäftigt mich natürlich sehr und man macht sich auch sehr viele Gedanken, was die Zukunft angeht. Wann geht's weiter, wie wird's weitergehen - diese Fragen beschäftigen mich und ich beobachte ständig den Verlauf dieser Pandemie und hoffe, dass es bald vorbeigeht“.

Ein Künstler wie du, der Songs über das Leben schreibt, über die Liebe, über Begegnungen, der muss ein tiefgründiger Mensch sein. Welche Themen bewegen dich und gehen dir ans Herz? „Die Themen zu meinen Songs bestimmt das Leben. Das Leben hat so viele Facetten und ständig passiert etwas und die Geschichten kann man immer wieder aufs Neue schreiben. Alles was um mich passiert, Geschichten, die mir erzählt werden oder zugetragen werden, die nehme ich

auf und schreibe dann irgendwann Texte über Themen, die uns bewegen. Das zentrale Thema ist natürlich die Liebe. Die Liebe ist ein großer Begriff. Liebe zu Menschen, Liebe zu Tieren, Liebe zur Umwelt, Liebe zu allen möglichen Dingen in dieser Welt. Die Liebe trägt sehr viel dazu, bei ob es dir gut oder schlecht geht.“

Auch dein Leben besteht aus vielen Auf und Abs - sei es privat oder beruflich. Wie motivierst du dich, immer weiter zu machen? „Auf und Ab's im Leben, die müssen einfach sein. Man muss im Leben lernen, Niederlagen wegzustecken und Misserfolgen auf den Grund zu gehen. Warum ist das passiert? Ich glaube, wenn du die Tiefs verstehen und auch werten kannst, dann kannst du auch die Erfolge richtig gut genießen und feiern. Ich bin ein Mensch, der immer in die Zukunft schaut und versuche aus der Vergangenheit zu lernen. Alles was hinter mir liegt, ob gut oder schlecht, kann ich nicht mehr ändern. Ich kann daraus nur lernen, die Fehler nicht wieder zu machen, die zu Misserfolgen geführt haben. Nur so kann ich in die Zukunft blicken und motivierend auf neue Ufer zusteuern.“

Was macht das Leben lebenswert für dich? „Die Frage stellt sich für mich nicht, ob das Leben lebenswert ist. Ich bin hier, ich versuche jeden Tag, wenn ich am Morgen aufwache, den Tag zu nutzen, für mich, meine Freunde, um glücklich zu sein, um Liebe zu erfahren. Das Leben ist ein Geschenk, das wir bekommen, um die Zeit zu nutzen, die wir hier sind und das Beste daraus zu machen.“

Du bist seit so vielen Jahren erfolgreicher Künstler. Einer deiner wichtigsten Erfolge, sagst du, war die Verleihung des ECHO 2008. Für einen Song, der bist heute noch rauf und runter läuft, nämlich „Ein Stern, der deinen Namen trägt“. Er wurde als „Erfolgreichster Hit International“ ausgezeichnet.... „Das war schon ein großer Moment für mich, als ich 2008 den ECHO für diesen Song verliehen bekommen habe, zumal man ja nominiert war als Künstler international in Deutschland. Meine Konkurrenz waren internationale Größen wie Rihanna, Justin Timberlake, die alle um den erfolgreichsten Song in Deutschland im Rennen waren, und ich war es dann, der den ECHO bekommen hat. Das vergisst du dein ganzes Leben nicht. Das ist schon unglaublich.“

Wie dankbar bist du für diese Eingebung, diesen Song geschrieben zu haben? „Die Begabung Songs, zu schreiben, die die Menschen berühren, das ist schon eine Gabe, für die ich sehr dankbar bin. Ich stehe ja schon seit langer Zeit auf der Bühne und immer wieder mitzuerleben, wie manche Texte den Menschen nahegehen, das ist schon was ganz Großes, das man erleben kann. Ein Stern, der deinen Namen trägt, ist ja aus einer Laune entstanden, weil ich einem Menschen etwas geben wollte. Generell habe ich nie Musik gemacht aus wirtschaftlichen Hintergründen oder mit dem Gedanken, dass ich damit Geld verdienen kann. Ich glaube, dass man Songs wie „Ein Stern“ nur schreiben kann, wenn man völlig unbefangen ist und nicht beeinflusst von irgendwelchen Terminabgaben von Plattenfirmen, sondern einfach für einen Menschen oder für mehrere was schaffen möchte. Es muss etwas sehr Intimes, Persönliches sein. Ich denke, nur dann kann das auch von deinen Zuschauern als ein Teil von dir verstanden werden.“

2017 kam dein 18. Album heraus, mit dem Titel „Ohne Wenn & Aber“. Welche Bedeutung hatte der Titel? „Natürlich hat auch dieses Album mit meinem Leben zu tun. Ich bin eben ein Mensch, der sehr klar seine Ziele gesetzt hat und versucht, diese Ziele auch klar zu verfolgen, und dabei ist es auch wichtig, dass man keine Kompromisse eingeht. Das kann natürlich auch sehr gefährlich sein und auch manchmal sehr weh tun. Aber ich bin ein Mensch, der sehr gerne auch Verantwortung übernimmt und auch wenns mal schief geht, die Verantwortung trägt.“

2020 kommt erst das nächste Album. Warum hat es so lange gedauert und was erwartest deine Fans?

„Leider hat uns die Corona-Krise einen Strich durch die Rechnung gemacht. Das neue Album werden wir erst Anfang 2021 veröffentlichen. Mitten in der neuen Produktionsphase hat uns das Virus erwischt und die ganzen Maßnahmen und Einschränkungen haben eben dazu geführt, dass wir für eine Zeitlang alles auf Eis gelegt haben, und so wie es aussieht, erst Mitte des Jahres die Produktion fortsetzen können. Und deswegen erst 2021 der Nik P. mit neuen Songs, die er in einer Zeit geschrieben hat, die die Welt sehr bewegt hat.“



Im Oktober dieses Jahres plant ihr ein einmaliges Konzerthighlight mit Symphonieorchester in Salzburg. Für dich geht dabei auch ein Traum in Erfüllung. Auf was genau dürfen wir uns freuen?

„Das ist natürlich ein ganz großes Konzerthighlight für mich, das am 30.10. stattfinden sollte. Natürlich hoffe ich derzeit, dass es stattfinden kann und dass wir bis dahin wieder in die Normalität zurückgefunden haben und dass die Leute wieder sicher und gelassen zu den Konzerten gehen können. Es wird ein einzigartiges Konzert sein, das ich da vorhabe, mit einem großen Symphonieorchester, d.h. dass meine Band und ich begleitet werden von einem über 40 Mann Orchester und unsere Songs in einem orchestralischen Kleid vorgetragen werden. Es ist ein Traum, den ich schon lange in mir trage und ich habe meine Partner gefunden, auch meine Arrangeure, wie wir das umsetzen können, und ich hoffe sehr, dass der 30. und 31. Oktober im großen Festspielhaus in Salzburg stattfinden wird. Das wird nicht nur ein Highlight dieses Jahres werden, sondern ein Highlight meines Lebens.“

NIK P.

(BÜRGERLICH NIKOLAUS PRESNIK) WURDE AM 6. APRIL 1962 IN FRIESACH, KÄRNTEN, GEBOREN.

Er zählt zu den erfolgreichsten österreichischen Songschreibern und Interpreten seines Genres.

2007 veröffentlichte Nikolaus Presnik zusammen mit DJ Ötzi seinen 1998 geschriebenen Song „Ein Stern, der deinen Namen trägt“, der elf Wochen auf Platz 1 der Deutschen Musikcharts sowie 13 Wochen auf Platz 1 der Ö3 Austria Top 40 verbrachte. Für über 450.000 verkaufte Exemplare wurde der Song in Deutschland mit 3-fach-Gold ausgezeichnet. In Österreich wurde der Song über 60.000 Mal verkauft, wodurch er mit 2-fach-Platin ausgezeichnet wurde.

2008 erhielt Presnik für „Ein Stern, der deinen Namen trägt“ den deutschen Musikpreis ECHO in der Kategorie „Erfolgreichster Titel international“.

2017 wurde er bei den Amadeus Awards zusammen mit DJ Ötzi in der Kategorie Schlager ausgezeichnet.

Mit seiner Lebensgefährtin Karin wohnt er im Salzburger Land.

Du bist auch ein Naturbursche und weißt die schönen Landschaften in Tirol und dem Salzburger Land zu genießen. Wenn du „frei“ hast - wie sieht dein perfekter Tag aus?

„Wir können sehr stolz auf unser Österreich sein. Wir haben ja so viele unterschiedliche Möglichkeiten, um die Natur zu genießen - sei es in Tirol oder Salzburg mit den Bergen und den Seen. Ich bin einfach ein Naturmensch, der gerne draußen ist, der gerne die Natur inhaliert und Kraft tankt. Ich bin gerne mit dem Rad unterwegs, gehe Mountainbiken, Joggen und Wandern. Ich bin einfach einer, der diesen Schatz, den Österreich mit seiner Natur bietet, wirklich auch nützt und genießt“.

Was macht dich glücklich? „Ich bin glücklich, wenn ich weiß, dass es meinen Liebsten, meiner Familie und meinen Freunden gut geht und natürlich auch all meinen Fans.“

Du warst ja schon öfters mal auf der Sonnbergstube zu Gast. Welches Essen dürfte Fridel für dich kochen?

„Ja, meistens komm ich ja immer hungrig in die Sonnbergstube und da greif i mi scho immer auf die Speisekarte und auf das Essen, das der Fridel da so seinen Gästen anbietet. Je nach Stimmung lass ich mich dann vom Fridel bekochen und das macht er immer perfekt und hervorragend.“

Vielen Dank für das Gespräch - euch und eurer Familie alles Gute!

lena meyer-landrut



rea garvey



geknipt

johann lafer



NA WER WAR DENN
DA ZU GAST?



arnold schwarzenegger



*anja polzer, yvonne wölke,
micaela schäfer*



Bundeskanzler Sebastian Kurz



David Alaba



Hardy Krüger Jr.



Palina Rojinski



die Geissens

ralf möller



klubb33



matthias mangiarane



nik p. und laszlo malezky

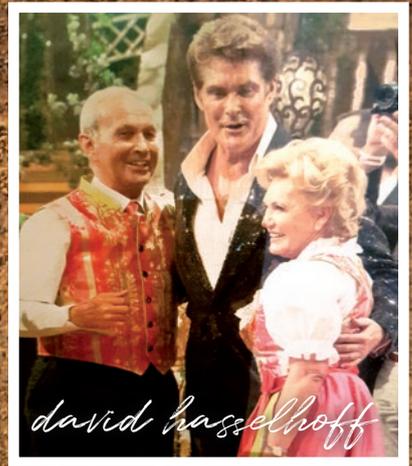


herta margarete
und sandor
habsburg lotfringen





kay one



david hasselhoff



laszlo malezky und julian fm. stöckl

robert lewandowsky



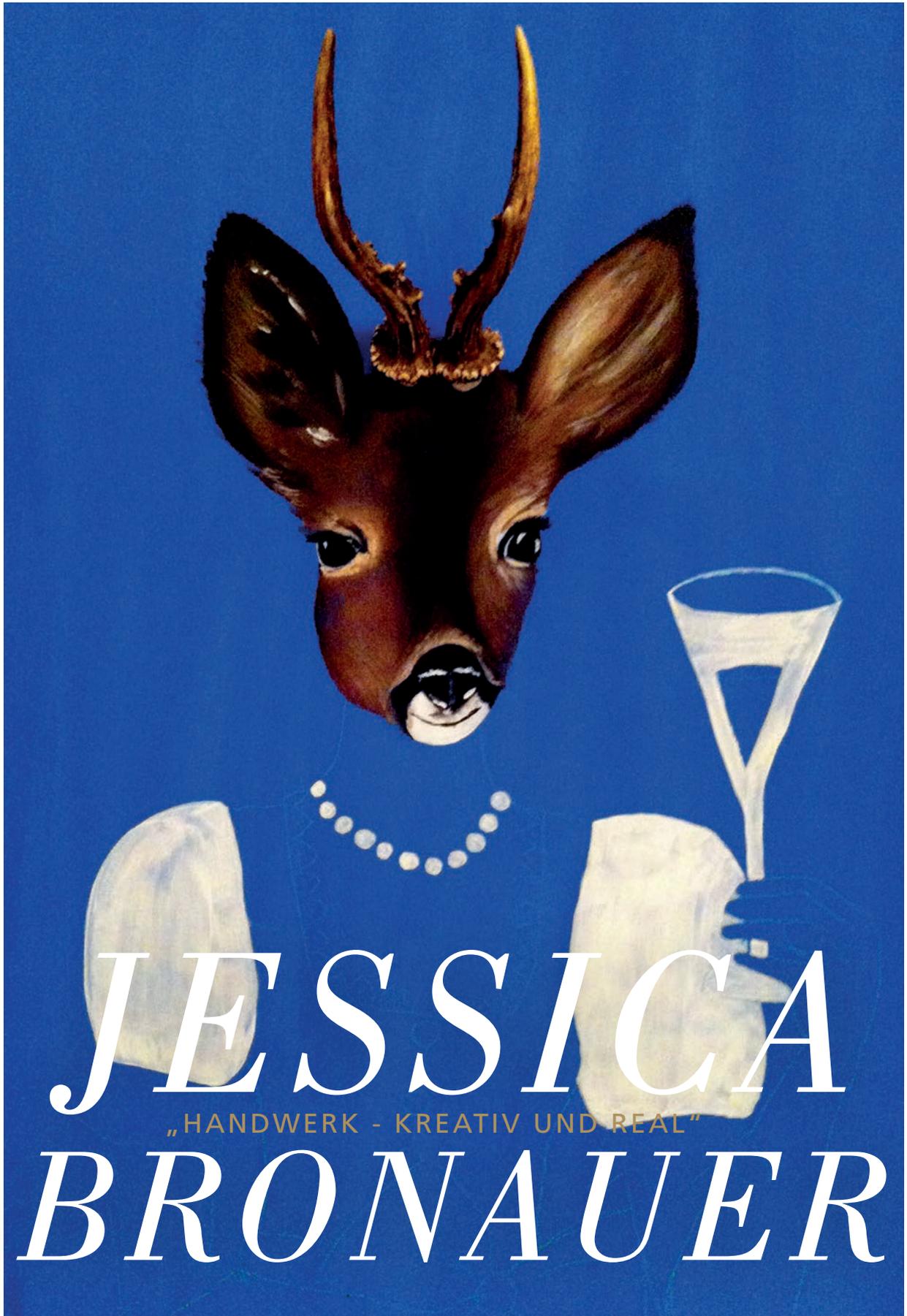
joey heindle und ramona elsenner



jack white und werner baldessarini

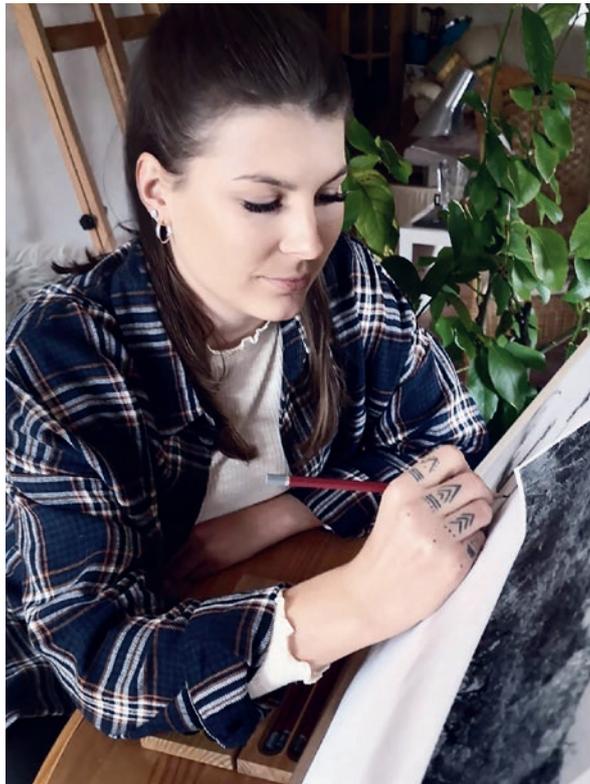


dominic thiem



JESSICA
„HANDWERK - KREATIV UND REAL“
BRONAUER

handwerk



Mit diesen Worten beschreibt die Kitzbüheler Künstlerin Jessica Bronauer ihre Arbeit. Die 25-jährige Tirolerin ist als freischaffende Künstlerin tätig und hat sich der bildnerischen Kunst gewidmet. Mit ihren Werken begeistert sie seit Jahren ihre Kunden.

Wie würdest du deine Arbeit beschreiben? „Meine Arbeit hat einen sehr weit ausgebreiteten Fächer an künstlerischer Vielfalt. Inbegriffen sind hierbei der Fotorealismus, speziell ausgelegt auf Portraits von Mensch, Tier und Landschaften. Des Weiteren widme ich mich der Malerei auf Leinwänden sowie Großmalerein innerhalb von Häusern, Wohnungen und Geschäftsräu-

men. Wobei meiner Kreativität hierbei wirklich keinerlei Grenzen gesetzt sind!“

Wann hast du damit angefangen, wie bist du darauf gekommen, dass das dein Ding ist?

„Ich bin in meiner Kindheit schon sehr früh künstlerisch geprägt worden, da meine Mutter selbst Künstlerin ist. Ich habe in jungen Jahren die HTL für Bau und Design in Innsbruck besucht und während meiner Schulzeit dort den Weg der Malerei eingeschlagen. Daraufhin habe ich einen Aufbaulehrgang an der Glasfachschule für Kunst und Design in Kramsach gemacht, was mir meine Affinität und mein künstlerisches Talent nur nochmal bestätigte. Spätestens jetzt war mir bewusst, dass ich die Kunstmalerei zu meinem Beruf machen wollte, dem ich nun schon seit gut fünf Jahren nachgehen darf.“



Kreativ und real



Fotos: Jessica Bronauer

Woher nimmst du deine Inspiration? „Ich hole mir meine Inspiration aus alltäglichen Situationen, wie das Erblicken eines für mich interessant wirkenden Gesichtes, aus toll geschossenen Fotos oder generell aus Geschehnissen, die uns Menschen stets begleiten.“

Deine Bilder schauen aus wie gedruckt, wie schafft man solche Kunstwerke? „Es ist jedes Mal eine Herausforderung, einen Menschen so zu zeichnen wie auf dem Foto. Da geht es um jedes kleinste Detail. Schatten, Zähne, Mundwinkel - alles Details, die genau stimmen müssen, ansonsten verändert man den

Menschen auf dem Foto. Meine beliebtesten Bilder sind in Schwarz-Weiß, da sie zeitlos sind und überall dazupassen.“

Was möchtest du mit deinen Kunstwerken bewirken? „Weiterhin Menschen mit meinen Kunstwerken glücklich zu machen, Erinnerungen aufleben zu lassen und generell damit weiterzumachen, was mir beruflich Freude bereitet. Ich habe bisher so viele schöne Momente mit Kunden erleben dürfen. Die Momente, in denen ich sehen kann, wie sich Personen über meine Kunstwerke freuen, sind unbeschreiblich.“ ●

ROSI'S ALMCLUB – LASS DICH ÜBERRASCHEN!

WERDEN SIE MITGLIED IN ROSI'S ALMCLUB UND
BEKOMMEN SIE JEDEN MONAT EIN GESCHENK NACH HAUSE

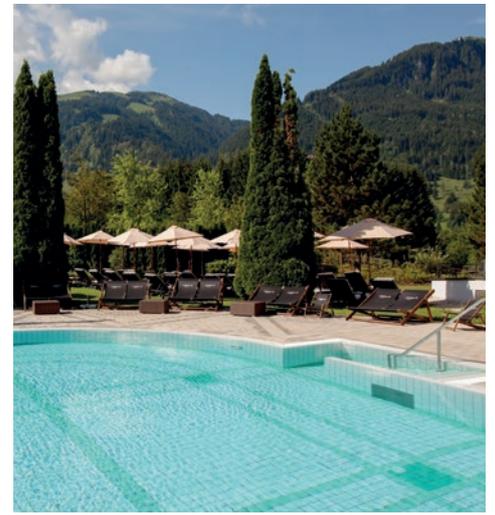


Für einen Beitrag von 25 € im Monat bekommen Sie als Clubmitglied ein Geschenk von Rosi's Sonnbergstuben aus Kitzbühel. Das können hausgemachte Marmeladen oder Schokoladen ebenso sein wie Weine oder besondere Geschenke, z. B. Gläser, Karaffen oder Porzellan mit unserem Logo darauf. Als Erstgeschenk bzw. Willkommensgruß natürlich Rosi's handsigniertes Kochbuch oder ihre neue CD. Ein tolles Geschenk für sich selbst zu Hause oder auch für Freunde & Familie.

UND SO EINFACH GEHTS:

- 1 Geh auf unsere Homepage:
<https://club.sonnbergstuben.at/>
- ▶ 2 Anmeldeformular ausfüllen,
einfach online bezahlen
- ▶ 3 sich schon bald über das erste
Paket zu Hause freuen

Bei Fragen steht Ihnen unser Team gerne zur Seite. Natürlich kann man auch anderen mit Rosi's AlmClub eine Freude bereiten, zu Weihnachten, zum Geburtstag oder einfach aus Freude am Schenken. Dafür gibt es einen im Anmeldeformular ausgewiesenen Anmeldebereich. Der Beschenkte freut sich nicht nur einmal, sondern 6- oder 12-mal – jeden Monat – über eine Überraschung, direkt vor die Haustüre. Noch dazu schmeckt das Geschenk oder ist nützlich & dekorativ.



So richtig *Day-SPA* im A-ROSA Kitzbühel

- Großzügiger Innen- und Außenpool
- 6 Saunen inkl. Dampfbad und Infradome, Eisbrunnen, Hamam und Zirbenlounge
- Fitnessraum mit Functional-Trainingsbereich und Workout-Kursen
- 22 Anwendungsräume für Ayurveda, klassische, asiatische und hawaiianische Massagen
- SENSAI Lounge für Gesichts- und Körperanwendungen
- Hauseigener Hairstyling Salon „La Biosthetique“
- Öffnungszeiten täglich von 8 bis 21 Uhr

GUTEN MORGEN DAY-SPA

8 bis 14 Uhr

p.P. 29 €

DAY-SPA

8 bis 21 Uhr

p.P. 69 €

Beratung & Buchung
im Resort unter

+43 (0)5356 65660 846

spa.kiz@a-rosa.at

aROSA 
Kitzbühel

MELISSA
das powermädel
NASCHENWENC
aus dem lesachtal

WIR STELLEN 15 FRAGEN AN
DEN JUNGEN WIRBELWIND.

Die 29-jährige Melissa Naschenweng ist aus der Volks- und Schlagermusikszene schon lange nicht mehr wegzudenken. Seit Jahren erobert sie mit Können, Herz & Charme ihre Zuhörer und Zuschauer. Unverkennbar mit ihrer pinken Lederhose und pinken LED-Ziehharmonika. Melissa-Energiebündel. Selbstbewusst. 'Kärntner Wirbelwind' wird sie immer wieder in den Medien genannt und da diese Bezeichnung 'richtig gut auf mich zutrifft', entschied Melissa, dass 'Wirbelwind' als Titel am Cover ihrer neuen CD stehen soll. Es ist Melissas drittes Album, das es 2019 direkt an die Spitze der Charts schaffte. 'Wirbelwind' ist die Nachfolger-CD von 'Kunterbunt' (2017) und zeigt ganz deutlich die musikalische Entwicklung der jungen Lesachtalerin. Und es zeigt auch, dass man Authentizität nicht am Reißbrett kreieren kann. Man hat sie oder hat sie nicht. In die Klischeekiste braucht Melissa nicht zu greifen. Ihr Leben, ihre Herkunft, ihr Umfeld, all das findet sich in ihrer Musik wieder. Zeitgemäß im Melissa-Sound.

Du wirst als Energiebündel beschrieben. Woher kommt diese Lust aufs Leben? Ich bin ein absolutes Sommerkind und man sagt ja, dass Sommerkinder Sonnenkinder sind. Nein, ganz ehrlich gesagt weiß ich es gar nicht. Ich war als Kind schon immer ein Sonnenschein und hab mit meiner guten Laune alle angesteckt. Vielleicht war oder bin ich so, weil ich eben eine so glückliche und unbeschwerte Kindheit bei mir daheim in den Bergen hatte.

Sicher gibt es auch in deinem Leben Tage, an denen du dich vielleicht nicht so fühlst. Wie motivierst du dich, wie gewinnst du an Stärke an schwachen Tagen? An schwachen Tagen oder wenn ich mich mal ausgelaugt fühle, dann fahr ich heim zu meiner Familie. Am besten abschalten kann ich bei Oma und Opa. Da genieße ich die Zeit, höre mir gerne die Geschichten von früher an und kann den Fokus wieder auf die wirklich wichtigen Dinge im Leben legen. Ein Spaziergang im Wald mit meinem Hund „Sunny“ hilft mir auch immer, Kraft zu tanken.

Welche Werte haben dir deine Eltern mitgegeben, die dir im Show- und Musikgeschäft heute helfen? Immer, egal wie weit man kommt, am Boden zu bleiben und seine Wurzeln nicht zu vergessen. Alle Dinge, die man gerne macht, wirklich mit vollem Herzen zu machen und den Wert der Dinge im Leben zu schätzen und dankbar dafür zu sein.

Authentizität ist eine deiner Stärken. Das bedeutet, eine Melissa zeigt offen ihre Gefühle, egal ob sie glücklich oder auch mal traurig ist.... Ja, das stimmt! Das können vor allem die Leute aus meinem Team, die viel Zeit mit mir verbringen und viel mit mir unterwegs sind, so bestätigen (lacht) ;-)

Du bist ja im Kärntner Lesachtal aufgewachsen. Eine Kultur und Landschaft, die dich bis heute sehr prägen. Warum? Für mich ist das noch ein Fleck, an dem die Welt halbwegs in Ordnung ist. Für mich ist es einfach meine Heimat, die mich kulturell und traditionell geprägt hat. Obwohl ich für meine Konzerte sehr gerne in die Städte fahre, schätze ich meine Heimat jedes Mal doch noch ein bisschen mehr. Für mich eben der Ort, wo ich das Wasser noch aus der Leitung trinken und nachts die Haustüre offen lassen kann.

Deine Großeltern haben jahrelang eine Berghütte betrieben. Welche Erinnerungen hast du an diese Zeit? An diese Zeit habe ich nur schöne Erinnerungen. Eine, an die ich mich gerne zurückerinnere, ist die Zeit, als ich mit meinem Papa immer einmal in der Woche mit dem Traktor die Lieferung auf die Alm transportiert habe. Da durfte ich auch das erste Mal Traktor fahren.

Mit 6 Jahren hast du steirische Harmonika gelernt, im Alter von acht Jahren Querflöte, später auch Gitarre. Erste Auftritte hattest du mit der Band deines Vaters, dem Wolayersee Echo. Professionelle Sängerin & Musikerin - schon als kleines Mädchen ein Traum? Eigentlich nicht, das Musizieren war immer nur ein Hobby für mich - so als Zeitvertreib neben der Schule. Ich war zwar sehr ehrgeizig beim Erlernen der Harmonika, aber an eine Karriere mit dem Instrument habe ich nicht gedacht. Der Traum, professionelle Musikerin zu werden, hat sich also quasi über die Jahre so entwickelt. Heute könnte ich mir einen anderen Beruf aber nicht mehr vorstellen.

ich
will
nen...



..Bauern als mann

Du hast 2018 den Titel „Ich will nen Bauern als Mann“ – Coverversion des Songs „Ich will nen Cowboy als Mann“-veröffentlicht. Der Titelsong für die 15. Staffel von „Bauer sucht Frau“. Bauer, Cowboy, Bergbauern-Bua- für wen schlägt dein Herz? „Natürlich für echte Bergbauern-Buam ;-)

Apropos Herz: welche Themen beschäftigen dich in deinem Leben, worüber machst du dir Gedanken, was berührt dein Herz? Ich mache mir viele Gedanken über meine Musik, meine Fangemeinschaft und was ich den Leuten zurückgeben kann. Ich will ja auch zukünftig mit meinen Liedern begeistern können und erreichen, dass die Leute bei meinen Konzerten den Alltag zumindest für eine kurze Zeit vergessen können. Und gleichermaßen geht mein Herz auf, wenn ich sehe, dass mir das gelingt. Wenn ich die Menschen sehe, wie sie zu Hunderten meine Lieder mitsingen oder wenn ich die Kinder vor der Bühne sehe, die mit einem Leuchten in den Augen einfach Spaß an meiner Musik haben.

Du wirkst immer sehr ausgeglichen und auf dem Boden geblieben. Du sagst, dass du sehr dankbar bist für dein Leben. Wie wichtig ist es dir innezuhalten im Alltag? Sehr, sehr wichtig. Länger innehalte ich, wenn ich nach meinen Auftritten nach Hause komme. Aber auch kurz vor dem Betreten der Bühne halte ich jedes Mal kurz inne und bin dankbar für das, was ich alles so erleben darf.

Wofür bist du besonders dankbar?

In erster Linie, dass ich gesund bin. Denn das ist und bleibt das Wichtigste im Leben. Sehr dankbar bin ich auch noch für meine Familie, die mich bei all dem unterstützt und immer hinter mir steht. Und wie schon mehrmals erwähnt, bin ich auch wirklich sehr dankbar, dass ich das alles erleben darf und mittlerweile so viele, schöne Konzerte spielen darf.

Viele sagen, es ist wichtig, im Leben etwas zurückzugeben. Was und wie möchtest du vielleicht gerne an andere zurückgeben? Mein sonniges Gemüt, meine Lieder, die das Leben schreibt und vor allem meine positive Denkweise.



Welche Menschen bewunderst du oder inspirieren dich? Inspirieren tut mich mit Sicherheit seit meiner Kindheit mein 92-jähriger Opa. Er ist wirklich der positivste Mensch, den ich überhaupt kenne. Er hat im Laufe der Jahre viele Krankheiten und Tiefs im Leben überstehen müssen und hat trotzdem so einen positiven Blickwinkel aufs Leben. Diese Einstellung hat mich schon sehr geprägt.

Du bist noch sehr jung, trotzdem: welchen Musiktraum möchtest du dir noch erfüllen?

Irgendwann möchte ich auf Tournee gehen - mit Band ;-)

Wir freuen uns, dich auch bald mal auf Rosi's Sonnbergstuben begrüßen zu dürfen. Mit welchem Essen könnte unser Chefkoch dich glücklich machen?

Das ist ganz einfach! Mit einer Fritattensuppe und einem Kaiserschmarrn.

Vielen Dank für das Gespräch, liebe Melissa! ●

AUSZEICHNUNGEN & EHRUNGEN

Rosi und Sohn Fridel sind stets bemüht, ihre Tradition zu wahren und ihren Gästen ein familiäres Ambiente zu bieten. Darauf legt das gesamte Team großen Wert. Gleichzeitig achten Rosi und Fridel auch darauf, das Beste zu geben, um den internationalen Restaurant- und Hotelstandards gerecht zu werden. In den letzten Jahren wurde das vielfach geschätzt und geehrt – die Sonnbergstuben durfte sich über zahlreiche Auszeichnungen freuen:



„WALK OF KITZ“- AUSZEICHNUNG FÜR ROSI Stadt Kitzbühel: Wer sich in der KITZ GALLERIA auf den Pfad des „Walk of Kitz“ begibt, lernt legendäre Sportlegenden und beeindruckende Persönlichkeiten kennen. Nachdem sich bereits einige bekannte Herren, wie etwa Franz Beckenbauer, Anderl Molterer, Alex Antonitsch und Jack White, über einen Stein freuen durften, wurde nun die erste Dame geehrt. Am 19. Jänner 2018 überreichten die beiden Hausherren KR Fritz Unterberger und Hermann Oberreiter einen der begehrten Steine an Rosi Schipflinger. Zahlreiche prominente Gäste statteten der singenden Hüttenwirtin der Sonnbergstuben bereits einen Besuch ab. Durch ihre herzliche Art und ihre kultigen Einlagen gehört sie längst selbst zur Prominenz der Gamsstadt. ●

AUSZEICHNUNGEN

Skiarea Sommertest „Bestes Bergrestaurant GOLD“

Skiarea Testsieger 2019, Auszeichnung „Beliebtestes Bergrestaurant 2019“

Skiarea Testsieger 2019, „Koch des Jahres“

Auszeichnung „Bewusst Tirol“ 2017, 2018 & 2019

Luxury Hotel & Restaurant of the Year (Tirol)

Ehrendiplom der Wirtschaftskammer Tirol (1999)

Ehrenzeichen in Gold für besondere Verdienste um den heimischen Tourismus (2002)

Verdienstkreuz des Landes Tirol in Gold (2010)

Chaîne de Rôtisseurs Rosi (2010)

Chaîne de Rôtisseurs Fridel (2014)


Skiareatest
2018/19
KOCH DES JAHRES
Fridel Schimplinger




Skiareatest
2018/19
BELIEBTESTES
BERGRESTAURANT
DOPPELGOLD




SKIAREATEST
SOMMERTEST 2019
BELIEBTESTES
BERGRESTAURANT
Rosi's Sonnbergstuben A

INNOVATIONSPREIS
BELIEBTESTES
BERGRESTAURANT
Rosi's Sonnbergstuben A



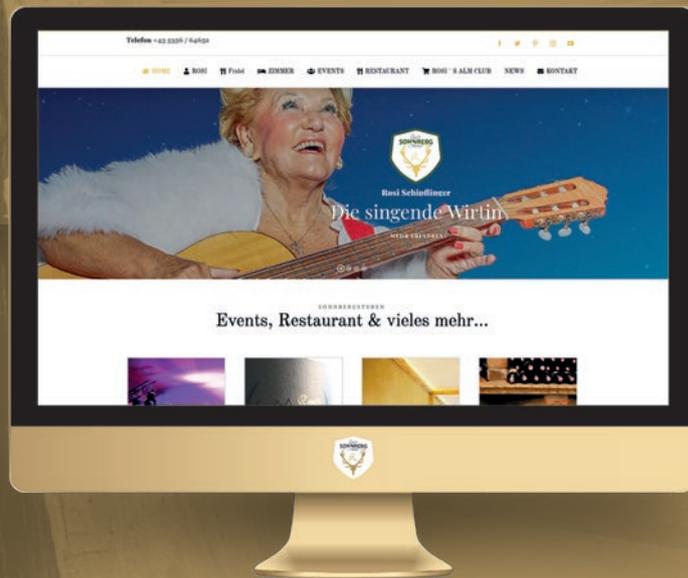
sponsored by
S&bt

spons  **BARTHOLET**
Seilbahnen


SOMMERTEST
Innovationspreis
Beliebtestes
Bergrestaurant
GOLD
Rosi's Sonnbergstuben

Kessinger

ROSI'S SOCIAL MEDIA ECKE



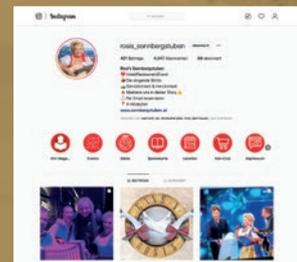
WWW.SONNBERGSTUBEN.AT



Rosi's
YouTube-Kanal



[www.facebook.com/
sonnbergstuben/](http://www.facebook.com/sonnbergstuben/)



[www.instagram.com/
rois_sonnbergstuben/](http://www.instagram.com/rois_sonnbergstuben/)



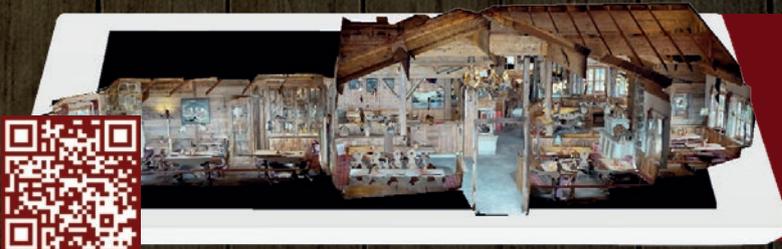
SCHON GEWUSST?



FUTUREWEB

Ihr kompetenter
Ansprechpartner für
Websites, Webhosting &
virtuelle 3D Rundgänge!

WIR BETREUEN NUN AUCH
ROSI'S SONNBERGSTUBE
www.sonnbergstuben.at



VIRTUELLER 3D RUNDGANG
ROSI'S SONNBERGSTUBE
www.sonnbergstuben.at/3d/

FUTUREWEB OG

INNSBRUCKERSTR. 4 6380 ST. JOHANN I.T.
TEL: +43(0) 5352 65335 INFO@FUTUREWEB.AT

WWW.FUTUREWEB.AT

flying duck

ENTE, GRILLHENDL &
SCHNITZEL VOR
DIE HAUSTÜR



*MIT SEINEM
LIEFERSERVICE
BEGEISTERT
FRIDEL
WÄHREND UND
NACH DER
KRISE SEINE
KUNDEN*

Was zunächst als Schnapsidee begann, wurde zu einem erfolgreichen Konzept während der Krise: der Lieferservice von Rosi's Sonnbergstuben. Eine Woche nachdem die Quarantäne ausgerufen wurde, entschied sich Chefkoch Fridel Schipflinger, einen Lieferservice für die Kitzbüheler und die vielen Stammgäste, die zu der Zeit in Kitzbühel und der Region waren, ins Leben zu rufen.



Eurogast Österreich drehte einen Film über den Lieferservice auf Rosi's Sonnbergstuben. Der Beitrag ist auf youtube unter „Eurogast Österreich“ oder auf der youtube-Seite von „Rosi's Sonnbergstuben“ zu sehen.



„Wir hatten noch viel gutes Essen im Haus, es wäre zu schade gewesen, das nicht an den Mann zu bringen. Wir überlegten uns jeden Tag 2 - 3 Gerichte, die wir über Social Media anboten. Die Klassiker wie Grillhendl, Schnitzel und Ente waren dabei die Favoriten“, erzählt Fridel. Und die Kunden kamen. Und das in großer Menge. Das Telefon stand nicht mehr still. Fridel, der alleine in der Küche zauberte, hatte jede Menge zu tun. Um 8 Uhr morgens gingen die Vorbereitungen los, um 20 Uhr abends war Schluss. Geliefert wurde natürlich nach den allgemeinen Hygienevorschriften - mit Mundschutz und Handschuhen. Die Essensboxen wurden vor die Türe geliefert, der Kunde holte sie sich ab sobald der Fahrer wieder weg war - kontaktloses Liefern also. „Ich fand es besonders schön zu sehen, wie sehr sich unsere Kunden über das Essen gefreut haben. Viele waren dankbar, nach Wochen in der Quarantäne einfach die Küche kalt zu lassen und sich mal verwöhnen zu lassen. Ich denke, wir haben auf sehr hohem Standard geliefert, sogar fangfrische Saiblinge auf der Grillplatte“, berichtet Fridel begeistert. „Es kam alles frisch beim Kunden an, die sich mit Fotos bedankten. Dafür sage auch ich danke.“

Aufgrund der guten Resonanz wird der Lieferservice nun beibehalten. Infos über Gerichte und Lieferservice-Zeiten werden über die Social-Media-Kanäle von Rosi's Sonnbergstube bekanntgegeben.

probieren sie es aus und lassen sie sich ihr lieblingessen von rosi's sonnbergstube nach hause liefern!

ROSI'S SONNBERGKNÖDEL

je 1,20 €

Gerne stellen wir Ihnen Ihr
individuelles Knödelpaket zusammen!



SÜSSES UND SCHÖNES

HAUSGEMACHTE PRODUKTE, ROSI'S ALM-SPEZIALITÄTEN UND SCHÖNES

Regionalität und Authentizität, verbunden mit Tiroler Gastlichkeit und Qualität, sind die Basis von Rosi's Alm-Produkten. Ein Geschenk sagt viel über den Menschen aus, der es verschenkt, und den, der es erhält. Rosi's Alm-Spezialitäten sind daher jederzeit und überall willkommen, ob für sich selbst, für Freunde oder im Business-to-Business-Bereich. „Das Besondere unserer Sonnbergstuben ist die Verbindung von Naturverbundenheit mit Moderne sowie Respekt und Herzlichkeit. Diese Attribute haben wir auch in unsere verschiedenen Spezialitäten von ‚Rosi's Alm‘ einfließen lassen“, so Rosi und Fridel Schipflinger.



PRALINEN/KNÖDEL IM GLAS

9 Stück 12,50 €

ROSI'S SCHOKOLADE
KITZBÜHEL EDITION
VOL. I-III
je 8,00 €



DIE TRADITIONELLE: Edelbitterschokolade, gefüllt und bestreut.
WALDBEERZAUBER: Edelbitterschokolade, mit Waldbeeren bestreut.
NUSSPOLKA: Vollmilchschokolade, mit Nüssen bestreut. **APFEL-HOLLER JODLER:** Weiße Schokolade, bestreut. **DIE GUATE:** Vollmilchschokolade, gefüllt und bestreut mit Pfeffer, Beeren und Chili. **DIE BEERIGE:** Weiße Schokolade, mit Beerenmüsli bestreut. **D'SUNSEITN:** Karamellschokolade, mit Krokant bestreut.
je 7,00 €

WALDBEEREN 13,50 €
CARAMEL CRISPY 14,50 €
ROSA CRISPY 15,50 €

ROSI'S FRÜCHTEKÜCHE

Fridels hausgemachte Fruchtaufstriche aus erlesenen Früchten. Erhältlich im großen Glas (314 ml) 11,50 € und im kleinen Glas (212 ml) 7,50 €



- ERDBEERE
- BROMBEERE
- HIMBEERE
- GRANNY SMITH
- TIROLER BIRNE-PREISELBEERE
- APFEL-MOHN
- ORANGE-ZITRONE
- SCHWARZE JOHANNISBEERE
- WILDE PREISELBEERE
- ZWETSCHKE
- MARILLE-VANILLE
- MOOSBEERE
- WALDHIMBEERE
- DIRNDL
- SANDDORN
- VOGELBEERE-APFEL
- HAGEBUTTE
- ZWETSCHKENRÖSTER
- PFIRSICH MELBA (PFIRSICH, HIMBEERE, VANILLE)

ROSI'S EDELBRÄNDE



EIERLIKÖR
750 ml, 29,50 €



BERGVOGELBEERE 79,00 € WALDHIMBEERE 79,00 € BLUTORANGE 49,00 € TIROLER BIRNE 39,00 € NUSSERL 44,00 € ZIRBENSCHNAPS 39,00 € SCHOKO-CHILI-LIKÖR 39,00 € Aus erlesenen Produkten gebrannt, in der edlen 0,35-l-Flasche, ein ganz besonderes Geschenk.

ROSI'S GEWÜRZE

GRILLSCHF
9,90 €



ORIGINAL KAISSERSCHMARRNGEWÜRZ
10,70 €



GRILLPFEFFER
9,90 €





*ROSI'S ALM-PRODUKTE
SIND IN
AUSGEWÄHLTEN
GESCHÄFTEN IN TIROL,
DEUTSCHLAND UND BEI
UNS DIRKET AUF DER
SONNBERGSTUBEN
ERHÄLTlich.*

UNSERE GESCHULTEN MITARBEITERINNEN INFORMIEREN SIE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN PRODUKTEN.
ALLE PREISE INKL. DER GESETZLICHEN ABGABEN UND STEUERN.

DER NEUE LANDROVER DEFENDER

- > Ab Mai bei uns Probefahren
- > Unvergleichlich und unaufhaltsam
- > Eine Ikone – neu interpretiert für das 21. Jahrhundert



Symbolfoto

SERVICELEISTUNGEN FÜR ALLE MARKEN

Wir sind für Ihren vierrädrigen Freund im Einsatz

- > Karosserieinstandsetzung
- > Lackier- & Spenglerarbeiten
- > Felgenreparatur
- > Scheiben- & Glasreparatur
- > Behebung von Hagelschäden
- > Kompetente & schnelle Abwicklung mit Ihrer Versicherung

Premium Partner von Rosi's Sonnbergstuben

Defender 110 2.0 Sd4 Automatikgetriebe mit 147 kW (200 PS)
(kombinierter Kraftstoffverbrauch und CO2-Emission: 7,7-7,6 l/100km; 204-199 g/km)
Defender 90 2.0 Sd4 Automatikgetriebe mit 147 kW (200 PS)
(kombinierter Kraftstoffverbrauch und CO2-Emission: 7,5 l/100km; 199 g/km)

UNTERBERGER AUTOMOBILE GMBH & CO KG II
Haspingerstraße 12, 6330 Kufstein, Tel. +43 5372 61060
E-Mail: autohaus@unterberger.cc

www.unterberger.cc

Autowelt Kufstein
UNTERBERGER
// Faszination Auto