



ROSI'S
ALM!
magazin



Gekocht / Koch des Jahres Fridel Schipflinger Geliebt / Kabarettistin Monika Gruber
Gemeinsam / Überraschung für Familie & Freunde - Rosi's AlmClub begeistert



GENUSS, TRADITION & LIFESTYLE



ROLEX

GMT-MASTER II

1955 für Fluglinienpiloten auf Transatlantikflügen konzipiert, wird die GMT-Master II kontinuierlich für den modernen Reisenden weiterentwickelt. Sie überzeugt durch ihre patentierte Cerachrom-Zahlenscheibe und stetig steigende Präzisionsstandards. Dies ist eine Geschichte von anhaltender Exzellenz. Eine Geschichte aus der Welt von Rolex.

#Perpetual



SCHROLL
KITZBÜHEL

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



OYSTER PERPETUAL GMT-MASTER II

FIRST WINTER

TOP LOCATIONS. LUXURY LIVING.



FIRST

FIRST KITZBÜHEL
THE REAL ESTATE COMPANY



Vorwort

**Liebe Gäste der Sonnbergstuben,
liebe Freunde des Hauses, liebe
Leserinnen und Leser,**

„Ich schätze Dich“ - drei Worte, die soviel und manchmal sogar alles bedeuten. Wir sagen damit, dass uns jemand wichtig ist. Dass er uns am Herzen liegt. Dass wir ihn wahrnehmen. Und diese Wertschätzung ist der Samen für liebevolle Beziehungen, die Basis für gute Zusammenarbeit, das Elixier für ein erfülltes Leben. Das Gefühl, anerkannt zu werden, bringt unsere Seelen zum Blühen, wir sind glücklich über ein Lob und über liebevolle Worte. Auch wir schätzen unsere Mitarbeiter, die uns zum Teil seit vielen Jahren begleiten und mit uns den gemeinsamen Weg gehen. Wir sind dankbar für ihren Einsatz, ihr offenes Ohr unseren Gästen gegenüber und dass sie stets bemüht sind, ihnen jeden Wunsch von den Lippen abzulesen. Vor allem aber geht unser Dank an Sie, lieber Leser, lieber Freund des Hauses. Danke, dass Sie uns seit so vielen Jahren treu sind, dass Sie immer wieder kommen. Wir schätzen das sehr. Ohne Sie gäbe es keine Sonnbergstuben. Nicht so viele Jahrzehnte. Unsere Gäste liegen uns am Herzen. Gastfreundschaft und Freundlichkeit sind unsere Werte, die wir versuchen jeden Tag umzusetzen. „Der kürzeste Weg zwischen zwei Menschen ist ein Lächeln“ - in diesem Sinne hoffen wir, dass wir Ihnen als unser Gast viele Lächeln ins Gesicht zaubern und Sie unvergessene Momente bei uns im Haus erleben.

**Schön, dass Sie bei uns sind. Wir schätzen Sie sehr.
Ihre Rosi, Fridel & das gesamte Sonnbergstuben-Team**

EIN SERVUS AUS UNSERER SONNBERGSTUBEN-KÜCHE



Grias enk Gott alle Mitinand, wie man in Tirol so schön sagt. Mit einem herzlichen Grüß Gott, mit Freude im Herzen und einem Lied auf den Lippen. Egal woher Sie kommen, aus Kitzbühel, Tirol, Österreich oder der ganzen Welt, wir freuen uns über jeden Gast und Freund unseres Hauses. Die Sonnbergstuben ist und bleibt ein Traditonshaus. Wir sind stolz auf unser 50-jähriges Jubiläum, darum gehen die Sonnbergstuben mit viel Freude und Elan in die nächsten 50 Jahre. Was gibt es Schöneres als bei gutem Essen, welches mein Sohn Fridel mit Liebe gekocht und kreiert hat, sowie mit einem Glaserl Wein zu genießen, mit dem wunderschönen Blick in die Kitzbüheler Landschaft und seine weitläufigen, lieblichen Berge, die sehr viel Kraft geben. Es gelingt uns immer wieder, etwas Neues zu entwickeln und die Sonnbergstuben noch attraktiver zu machen. Der Gast ist König hier in den Sonnbergstuben, so möchten wir Sie immer herzlich begrüßen

Ihre / Eure singende Wirtin

Rosi

Zu unserem Küchenritual gehört es, dass sich unser Team jeden Abend nach dem Kochen kurz zusammensetzt und über den Tag spricht: was ist gut gelaufen, was hätte man besser machen können? Das ist mittlerweile Tradition bei uns, nur so wachsen wir und stellen uns den Herausforderungen. Qualität zu bieten ist unser oberstes Ziel. Das funktioniert nur mit besten Produkten aus der Region oder von Lieferanten, deren Produkte wir hundertprozentig geprüft und für ausgezeichnet befunden haben. Das schulden wir Ihnen, unseren Gästen. In unserer Winterausgabe widmen wir uns einem Restaurantpartner, der auf Mallorca ebenso qualitativ hochwertig kocht. Frisch & direkt aus dem Gemüsegarten oder Meer werden die Gerichte im Miramar und Club de Vela zubereitet. Ich durfte den Köchen vor Ort in Port d' Andrax über die Schultern schauen und habe viele Inspirationen aus der Sonne Mallorcas mit auf den Sonnberg gebracht. Außerdem möchten wir Sie mit unserem neuen OFYR begeistern, einem ganz besonderen Grillerlebnis, das Sie nicht missen sollten - mehr gemeinsam kochen geht nicht. Besonders stolz sind wir auf unseren neuen Lounge- und Partybereich, der mit einer verschiebbaren Markise ausgestattet wurde - Open Air das ganze Jahr, wenn es erwünscht ist. Und genug Platz für mindestens 150 Personen. Ihrem Event steht also nichts mehr im Wege. Ich wünsche Ihnen nun einen uren Winter bei uns auf dem Berg. Mein Team und ich freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Zögern Sie nicht, falls Sie einen speziellen Wunsch haben, wir geben unser Bestes, Ihnen diesen zu erfüllen.

Viel Freude beim Lesen und Blättern, Ihr

The Fridel

inhalt

G'SCHICHTN & A BISSL MEHR

- | | | |
|--|--|--|
| 08 GESAGT
Vorworte Rosi & Fridel | 66 GEERNTET
MAO | 104 GELEISTET
Aus dem Leben unserer Gäste:
Fritz und Gerald Unterberger |
| 10 GEFEIERT
Erinnerungen an
50 Jahre Sonnbergstuben | 70 GEFILMT
Jubiläum: 20 Jahre SOKO Kitz &
10 Jahre Jakob Seeböck in der
Hauptrolle | 108 GEKNIPST
Stars & Sternchen zu Besuch auf
der Alm |
| 10 GELEBT
Rosi Schipflinger: meine Musik &
mein Leben auf dem Berg | 72 GEKLEIDET
Perfekt gestylt für die
Kitzbüheler Events | 112 GEFLOGEN
Luxus über den Wolken mit
Kitzbüchel Airways |
| 18 GEKOCHT
Ein Meter Genuss | 74 GEKLEIDET
Vom Basic- zum Glamourlook:
ein Umstyling zusammen
mit KITZGLÜCK | 112 G'SCHICHTN AUS
DER HEIMAT
50 Jahre Goldschmiede Tirol
in Kitzbühel |
| 22 GEGRILLT
Chefkoch Fridel: meine Leidenschaft
zum Grillen | 80 GEWANDERT
Natur pur- unsere Wandertipps für
den Winter & Frühling | 118 GEMALT
Familienunternehmen Walentowski
Galerien |
| 30 GEKOCHT
Fridel's beliebtes Almsushi | 85 G'REDT
Tirolisch erlernen - für alle
„Zugroasten“ | 120 GEKÜMMERT
Home & Garden Consulting: perfekt
geschultes Personal für Ihr Zuhause |
| 40 GEKOCHT
Kitzbühel meets Mallorca: ein Chef-
koch zu Besuch in der Inselküche | 86 GEDAMPFT
Die neue Art des Rauchens mit JUUL | 122 GESCHMÖKERT
Hardy Krüger jr. über sein Buch und
seine Werte im Leben |
| 48 GEKOCHT
Das beliebte Kaiserschmarrn-Rezept | 88 GEMEINSAM
Catering & Eventplanung bei Ihnen
zu Hause | 130 AUS- GEZEICHNET
Auszeichnungen und Ehrungen für
Rosi's Sonnbergstuben |
| 50 GEERNTET
Special Edition: Rosi's Hauswein in
exklusiven | 90 GESCHMÜCKT
Feiern im neuen Open-Air-Bereich | 132 GEPOSTET
Unsere Eventhighlights für
den Winter |
| 52 GELIEBT
Das Gericht meines Lebens mit
Monika Gruber | 96 GEBETTET
Für jeden Geschmack: unsere
diversen Zimmerkategorien | 134 GEPOSTET
Rosi's Sonnbergstuben auf
Social Media |
| 58 GEERNTET
Familie Hirtberger: Weindynastie seit
Generationen | | 138 GEKAUFT
Süßes & Schönes: unsere
hausgemachten Produkte |
| 62 GEERNTET
Die Erfolgsstory der wilden Jungs
des Battonage | | |

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; Mollardgasse 34/23, A-1060 Wien, www.IC-BLOOM.at
LEKTORAT: Monika Egger
FOTOGRAFEN: Gary Engel (garyengel.de), Albin Nikolic, Fotoschmiede Tirol, Nikolaus Faistauer, Uwe Brandl (Salzburg City Guide), Tibor Bozi, Gerald Lobenwein, Life Time Events
Mallorca, Alex Brandner, Giger Verlag
DRUCK: Walter PerspektivenDruck & Medien Service GmbH, Pfälzer Straße 78, 46145 Oberhausen
ERSCHEINUNGSWEISE: zweimal jährlich
VERTRIEB: PGV Austria Trunk GmbH, www.pgvaustria.at



Busel
ROSI

SONNBERGSTUBEN-ERINNERUNGEN

Rosi als kleines Mädchen bei der Kommunion



Rosi und Fridel im Urlaub



Rosi liebte schon immer ihre Berge und die Natur

Rosi, Hansi und die Eltern



Eine glückliche Kindheit verbrachte 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



Rosi als
fesche junge
Dame

Rosi's
Mama
Carolin
in jungen
Jahren



Benzin im Blut,
Fridel liebt von
klein auf Motoren



Fridel war von klein auf
immer unter Gästen der
Pension Rosi



Rosi's Elternhaus: dort lebte sie zusam-
men 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

Rosi liebte Dirndl
schon als kleines
Mädchen



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

SEIT 1968

*"hier bin ich
glücklich &
zufrieden."*



SPORTALM

KITZBÜHEL



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

ROSI'S LEBEN AUF DEM BERG

Rosi und Hansi - Geschwister mit unterschiedlichen Aufgaben

Dort, wo heute die Mittelstation des Bichlalm-Liftes steht, stand bis vor drei Jahren das Elternhaus von Rosi und Hansi. Aufgrund des Liftneubaus wurde ein neues Bauernhaus unterhalb der Sonnbergstuben gebaut. Darin befinden sich schöne Doppelzimmer und eine Penthouse-Suite. Hansi kümmert sich auch um die Belange der Gäste und hat immer ein offenes Ohr – bei einem kleinen Stamperl Kirschlikör – er freut sich über Besuch. Während seine Schwester Rosi ihren Aufgaben als Gastwirtin nachgeht, kümmert sich Landwirt Hansi um seine Wiesen, Wälder und Felder rund um die Sonnbergstuben und auch um seine Viecher im Stall. Rund 30 Rinder, darunter auch zwei Wagyu-Kälber, sind im hochmodernen Stall untergebracht. Tagein, tagaus kümmert sich Hansi liebevoll um seine Tiere, bereits morgens um sechs klingelt der Wecker, damit die Tiere mit Stroh und Heu versorgt werden können.

*hansi ist mit
leib und seele
bauer*





Der Enzian

Rosis Lieblingsg'schicht über Fridel

„Eine Geschichte, an die ich mich besonders gerne erinnere, hat mit meinem Sohn Fridel zu tun. Als Fridel drei oder vier Jahre alt war, hatte ich wirklich sehr wenig Geld, ich musste jeden Cent umdrehen und wir mussten jeden Tag schauen, dass wir etwas zu essen bekommen. Das letzte Schnitzel ging immer an den Gast, nicht an die Familie, damit wir Geld verdienen. Fridel hat das alles mitbekommen und ist dann eines Tages mit dem Lift auf den Berg gefahren und hat Enzian vom Berg geklaut, um sie dann an unsere Gäste zu verkaufen, nur damit wir etwas Geld reinbekommen. Das rührt mich bis heute und macht mich auch stolz. Die Zeiten waren hart, aber Fridel hat von klein auf immer mitgeholfen, wenn er konnte. Das bewegt mein Herzerl auch heute noch.“



Eine Dankeskappelle für die Eltern

„Meinen Eltern habe ich sehr viel zu verdanken. Aus diesem Grund beschloss ich vor vielen Jahren, eine Kapelle unterhalb der Sonnbergstuben zu bauen. Ich bin ein gläubiger Mensch und sitze sehr oft hier, zünde eine Kerze an und bin einfach dankbar für das Leben, das ich bisher führen durfte. Meine Gäste dürfen gerne die Kapelle besuchen, sie ist offen für jeden.“

„ich bin ein gläubiger mensch“

„SINGEN IST WIE MEDIZIN FÜR MICH.“

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.



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'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 fühlt's 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 GEMÜTLICH- KEIT 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.

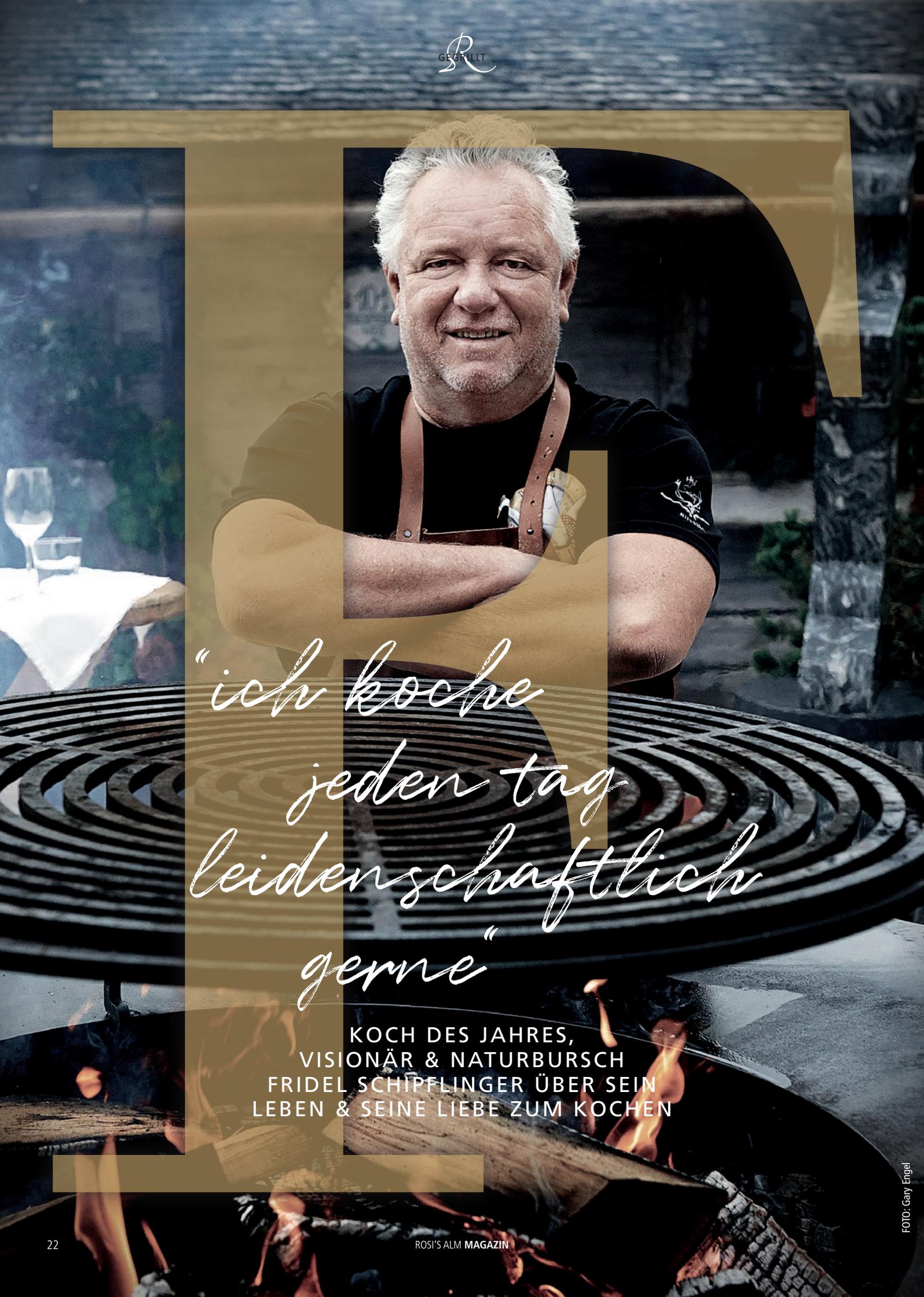


Lassen Sie sich verwöhnen von unserem
METER und unseren Häppchen -

*GUTEN
APPETIT!*







*“ich koche
jeden tag
leidenschaftlich
gerne”*

KOCH DES JAHRES,
VISIONÄR & NATURBURSCH
FRIDEL SCHIPFLINGER ÜBER SEIN
LEBEN & SEINE LIEBE ZUM KOCHEN

Warum bist du Koch geworden und wo hast du gelernt?

„Eigentlich wollte ich erstmal Mechaniker werden, weil ich in meiner Jugendzeit so erfolgreich im Motocross war. Meiner Mutter war es aber damals wichtig, dass ich Koch lerne. Und bis heute habe ich diesen Weg auch nicht bereut. Es hat mir von Anfang an Spaß gemacht. Gelernt habe ich im Schlosshotel Leoben, dann war ich einige Jahre zu Hause und habe 1982/83 mit der À-la-carte-Küche auf der Sonnbergstuben angefangen. Weitere Erfahrungen habe ich danach bei Gerd Käfer und Hans Haas (Tantris) in München gesammelt. Spannend war auch die Zeit für die MAN Truck Races, dort war ich viele Jahre für Catering & Service zuständig. Über zwei Jahrzehnte kochte ich dann auf der ganzen Welt – für RED BULL. Mein Team und ich waren für die gesamte Hospitality für MotoGP- und Formel-1-Rennen sowie für RED BULL AIR RACE zuständig. Wir haben u. a. auch die Betreuung der Motorhomes von Red Bull Racing, Scuderia Toro Rosso & Force India übernommen. Das heißt kochen für Hunderte von Leuten – alles österreichische Küche mit internationalem Touch.“

Du bist 2010 wieder zurück auf den Sonnberg gekommen. Vorher warst du ja in der Welt unterwegs, warst über zwei Jahrzehnte für die Formel 1 tätig – als Koch, Caterer und VIP-Zeltbauer. In dieser Zeit hast du auch die Küche so vieler Länder kennen und lieben gelernt...

„Ja das stimmt, diese vielen Jahre im Ausland möchte ich nicht missen. Es waren wunderbare Erfahrungen mit anderen Kulturen und vor allem mit deren Essgewohnheiten. Ich habe z. B. auf einem Katamaran auf Bora Bora (Französisch-Polynesien) gearbeitet. Mein Tagesablauf bestand aus fischen und kochen. Die Einkaufsmöglichkeiten waren sehr gering, also musste man mit wenig viel zaubern am Herd.“

Aufregende Jahre habe ich auch in den Vereinigten Arabischen Emiraten erlebt. Ich war Koch für Muhammad bin Raschid Al Maktum, Herrscher des Emirats Dubai und Premierminister, Verteidigungsminister sowie Vizepräsident der Vereinigten Arabischen Emirate. Der Scheich liebt österreichische Küche, vor allem unseren Kaiserschmarrn. Wir waren meistens seine „mobile Küche“ bei Kamelrennen oder bei Ausflügen in die Wüste mit den Falken. In den Emiraten hat ein Falke ja viele Freiheiten. Jeden Morgen und jeden Abend chauffiert ihn sein Herrchen in die Wüste. Zum Freiflug. Mit den in der Wüste bei 40 Grad haben wir dann österreichische Küche

gekocht. Was ich dabei gelernt habe: die Küche und die Grundnahrungsmittel sind immer gleich, egal wo man ist auf dieser Welt. Es gibt das zu essen, was vor Ort wächst und gedeiht. Man kocht mit regionalen Materialien, die vor Ort ansässig sind. Im Grunde machen wir hier auf dem Sonnberg nichts anderes: zurück zum Ursprung, kochen mit regionalen Produkten.“

„Back to the Roots“- zurück zum Ursprung. Vor allem in deiner Küche ist und bleibt das besonders wichtig...

„Zurück zum Ursprung, zurück zur Natur, zu den guten ungekünstelten Produkten, die durch Frische und knackigen Geschmack bei den Gästen punkten. Auf das kommt es uns an. Wirtshausklassiker, die traditionelle österreichische Küche, aber mit modernem Pfiff. Wir möchten zurück zur Einfachheit - schmackhaft kochen ohne Zusätze von Sahne, Bindemittel wie Fertigsoßen, Creme fraiche und dergleichen. Und natürlich mit Produkten aus der Region. Was wir nicht selbst herstellen, kaufen wir beim Bauern nebenan. Ich bin überzeugt, dass unsere Gäste das zu schätzen wissen.“

Wie würdest du deine Küche beschreiben und was ist dir dabei wichtig?

„Meine Küche ist abwechslungsreich, rustikal und pfiffig, cosmopolitisch, möglichst einfach & schnell. Aus wenig viel machen – mit minimalem Aufwand ein maximales Ergebnis erreichen. Und die Liebe darf beim Kochen natürlich nicht fehlen...“

Welche Bedeutung hat für dich die Auszeichnung „Koch des Jahres“?

„Auszeichnungen tun gut und freuen einen natürlich. Wir sind ein gut aufgestelltes Küchenteam und jeder trägt seinen Beitrag dazu bei, dass der Gast mit dem Essen zufrieden ist. Es braucht kein Chichi, es braucht keine drei bis fünf Amuse-Gueules, bis der Gast etwas aus der Karte bestellt. Es ist tatsächlich so, dass die Gäste in einem „normalen“ Bereich oft besser konsumieren, als in einem Sternelokal, wo alles so gehoben ist. Der Trend geht zurück in den regionalen Bereich, wo alles etwas legerer ist. Wenn man gute Stammkunden hat, ist es wichtiger, ihnen zu entsprechen, nicht den Testern. Meine Gäste sind meine Sterne. Und deswegen ist das direkte Lob der Gäste auch das Schönste - danke dafür!“

Vielen Dank für das Gespräch!





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 dimension. 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 €



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!



sushi

EVENT



Bluefin - thunfisch

Ein besonderes Highlight auf jeder Party: Sashimi und Sushi direkt vom Bluefin-Thunfisch. Frisch geliefert aus dem Meer ist der 45-Kilo-Thunfisch das kulinarische Erlebnis auf jedem Event.

Daraus lassen sich ca 15 Kilo frisches Sashimi für und vor den Gästen zubereiten. Fridel's Küche wird mittwochs und freitags als erstes in Kitzbühel mit frischen Fisch beliefert - der Bluefin sollte allerdings vorbestellt werden.

Ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis- nur auf Rosi's Sonnbergstuben!





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



WORLD CLASS™

GERHARD WANDERER & DAS NIGHTFLY'S

*wiener bar urgestein als host
für die hospitality challenge
2019.*

Seit mehr als einem Vierteljahrhundert prägt die **NIGHTFLY'S AMERICAN BAR** das Nachtleben in Wien.

Das Nightfly's ist ein magischer Ort, ein Raum des Wohlfühlens, sich Fallenlassens, des Ankommens und Heimkommens. Als perfekter Gastgeber schafft und gestaltet Gerhard den Rahmen für ein ganzheitliches Genusserlebnis für seine Gäste.

Eines der wichtigsten Themen des **WORLD CLASS** Österreich Finales 2019 war „Hospitality“, weshalb die Wahl des Austragungsortes wenig überraschend auf Gerhard Wanderer und sein Nightfly's fiel.

Als Juror bewertete er nicht nur die Qualität der dargebotenen Drinks, sondern viel mehr die Atmosphäre, welche die acht Finalisten erzeugten. Interaktion, Beratung und spontane Kreativität zeichnete die Teilnehmer aus.

Als Sieger ging David Sarembo aus der Innsbrucker Bar „Liquid Diary“ hervor, der Österreich beim globalen Finale der **WORLD CLASS** 2019 in Schottland repräsentierte.

WORLD CLASS ist eine globale Initiative für Bartender.

Mit regelmäßig stattfindenden Competitions haben Teilnehmer die Möglichkeit sich ständig weiterzuentwickeln und immer Neues zu kreieren. Ihr Arbeiten mit hochwertigen Spirituosen führt zu einer gepflegten und edlen Trink- und Cocktailkultur. Sie regen Konsumenten damit an, sich bewusst für hochwertige Getränke zu entscheiden. Bis heute wurden durch die **WORLD CLASS** in 60 Ländern mehr als 250.000 Bartender inspiriert und haben sich der Challenge gestellt.

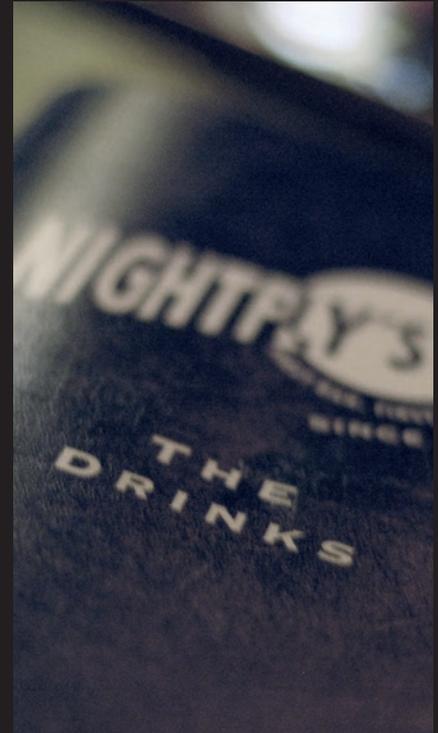
DIAGEO RESERVE ist Ausrichter der „WORLD CLASS Bartender of the Year“ – der weltweit größten Bartender Competition. Nach den jeweiligen lokalen Wettbewerben, in denen der Landessieger gewählt wird, kämpfen die weltbesten Bartender im globalen Finale um den Titel.

DIAGEO RESERVE ist das Premium Portfolio von DIAGEO einer der weltweit führenden Anbieter von Spirituosen. Das herausragende Portfolio beinhaltet Marken wie Tanqueray, Ron Zacapa, Bulleit, Ketel One, Talisker, Don Julio, Lagavulin und Johnnie Walker.

NIGHTFLY'S CLUB AMERICAN BAR & CIGAR LOUNGE

Dorotheergasse. 14, 1010 Wien

dienstag – samstag
ab 20:00



unsere empfehlung

„Big Daddy Barrel Project“

...

Barrel-aged Boulevardier Johnnie Walker
Gold Label Reserve

-

Mortlach 16y

...

Aroma: *kräftig, fruchtig, erdig*

Geschmack: *vollmundig, leichte ledrige
Würzigkeit, Sherryfass*

Abgang: *Lang anhaltend, süß*



JOSEF COCKTAIL BAR mit
Really, George?

...

30ml Casamigos Reposado

20ml Lime-Grapefruit-Agave-Cordial

Fill up Thomas Henry Coffee Tonic

Flower & Salty Cracker

Entdecken Sie innovative Cocktailkultur im Herzen Wien's. Mitten im historischen Altstadt kern liegt das „Josef“, benannt nach den Großvätern der Inhaber. Lassen Sie sich von zeitgenössischen und innovativen Cocktails und feinen Spirits verwöhnen. Das Ambiente der Bar ist ein Mix aus Barock und subtilen Design details der 80er Jahre. Moderne Küchentechniken und Klassiker mit einem „Twist“ bestimmen die Signature-Cocktails. Andrea Hörzer und Philipp M. Ernst haben sich mit dem „Josef“ einen Traum verwirklicht und freuen sich, als Gastgeber und Bartender für Cocktailenthusiasten & Aficionados die Türen zu öffnen.

Als Ergänzung zur Cocktailbar wird mit November 2019 ein weiteres spannendes Barprojekt realisiert! Dieses widmet sich den Highballs & Punches. Schon bald mehr in der Sterngasse 3 / 1010 Wien

*Sterngasse 1,
1010 Wien*



WORLD CLASS™

DRINKS

zum selberrnachen.

Vier Bars stellen Ihnen vier kreative Rezepte auf **WORLD CLASS** Niveau zum nachmischen für zu Hause vor.



HERBERT'S BAR mit
Christmas Skye Mule

...

5cl Talisker 10 mit
Vanille Schokolade Infusion

1cl Limette

Fill up Ginger Beer

Ingwerscheibe als Garnitur

Zimtstange als Trinkhalm

Die Bar im Herzen von Salzburg direkt neben den Festspiel Häusern. Hier werden Fantasien und Träume (aus-)gelebt, besonders im bezaubernden Gewölbekeller, wo der Hutmacher alles überwacht. Cocktails, ausgesuchte Spirituosen, sowie Champagner und Wein geben hier neben der Kunst von Künstler Kowalski den Ton an.

*Herbert-von-Karajan-Platz 1,
5020 Salzburg*



LIQUID DIARY mit
Ski Woosa

...

4cl Johnnie Walker Black Label

2cl Zirbe Hibiskus Sirup

3cl Verjus

4cl Almdudler

Das Liquid Diary ist keine zwei Jahre alt und zählt jetzt schon zu einer der anerkanntesten Bars Österreichs. Damir Bušić und Dave Saremba holten in den letzten beiden Jahren jeweils den Titel „World Class Bartender of the Year Austria“ nach Innsbruck. Das Liquid Diary steht für kreative Drinks mit Inspirationen aus den Alpen und der Nähe zu Italien

*Adolf-Pichler-Platz 2,
6020 Innsbruck*



LORETTA BAR mit
Tiki Highball

...

5cl Ron Zacapa 23

Fill up mit Balis Ananas Minz Drink

Seit bereits 15 Jahren gibt es nun die Loretta Bar in München. Der Fokus liegt auf Amari, aus den 350 verschiedenen welche sich im Sortiment befinden, sind 150 vintage Amari und Wermuts. Die Cocktailkarte besteht aus klassischen Cocktails und Eigenkreationen, wo oft an Stelle von Bitters und als Zuckerersatz, wie Sie vermutlich erraten können, Amari eingesetzt wird. In naher Zukunft wird das Sortiment mit weiteren Brandys und Whiskys aus den 50ern bis hin zu den 80ern erweitert.

*Müllerstrasse 50,
80469 München*

EINE KULINARISCHE REISE IN DIE COCINA MALLORQUIN

KITZBÜHEL MEETS PORT D'ANDRATX - CHEFKOCH FRIDEL
ZU GAST IM BELIEBTESTEN CLUB DE VELA



Fridel kennt die Welt, - der gebürtige Kitzbüheler war über 25 Jahre unterwegs, hat die verschiedensten Küchen dieser Welt gesehen, ihre kulturellen Verschiedenheiten und schon Kaiserschmarrn in der Wüste gekocht. Dieses Mal zieht es ihn in das für ihn noch zumindest kulinarisch unbekanntere Mallorca, genauer gesagt in den bekannten Club de Vela im malerischen Hafenstädtchen Port d'Andratx. Dort trifft er auf Giuliano di Matteo - einen Gastronomen, der zwar in Italien geboren und aufgewachsen ist, der aber mit seinem Verständnis für die mallorquinische Kultur in Port d'Andratx, im Südwesten der Insel, mit nunmehr fünf Restaurants Einheimische, Teilzeit-Residenten und Touristen mit seinen Interpretationen der heimischen Küche überzeugt.

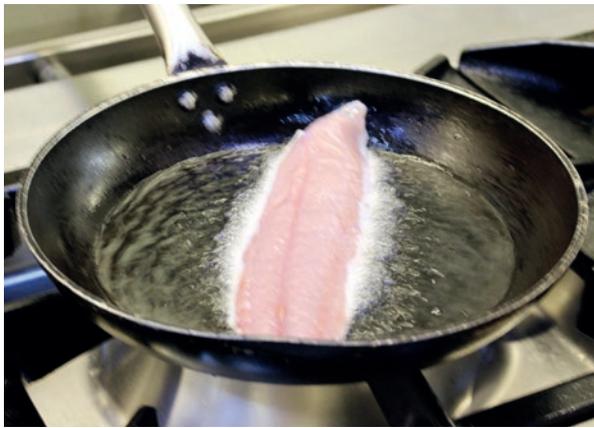


Köche und Gastronomen unter sich,- das bedeutet meist einen regen Austausch bei bestem Essen und Wein über Lebensmittel und Herkunft der Produkte. Warum in die Ferne schweifen...? Eine der Fragen, die beim ausführlichen Mittagssmahl unter der Sonne Mallorcas auf den Tisch kommen. Eine berechtigte Diskussion über die Nachhaltigkeit unserer Konsumgüter, was da täglich auf unseren Tisch kommt. Aber gerade das „Woher“ sollte uns manchmal doch zum Nachdenken anregen,- da sind sich die Köche einig. Mallorca ist bekanntlich eine Insel, und auch nicht eine wahnsinnig große, somit lässt sich natürlich der Import mancher Lebensmittel nicht ganz vermeiden. Doch haben Inseln per Definition ja doch recht viel Wasser um sich herum. Deshalb werden wir beim Anblick der gut gefüllten Fischtheke im Supermarkt stutzig, denn nur ein vernichtend geringer Teil des Sortiments ist mit dem Prädikat „de la Lonja“ – vom Fischmarkt – beschildert. Und zugegeben, bei vielen der dort ausgelegten Frischfischen hilft uns der mallorquinische Name nicht besonders bei der Auswahl. Vielleicht ist hier schon ein Ansatz zu finden, warum sich die Fisch-Auswahl auf den meisten Speisekarten Mallorcas fast ausschließlich auf Wolfsbarsch, Dorade, Lachs und vielleicht noch Seehecht beschränkt – der Kunde kennt es nicht anders. Reisen ist für uns nicht nur das Eintauchen in andere Kulturen, Landschaften und Lebensgefühle – sondern vor allem auch das ehrliche Interesse an der ortstypischen Kulinarik. Essen und Reisen gehört zusammen und um den Geschmack eines Landes kennen zu lernen, muss man essen, was die Einheimischen essen – und landestypische Speisen werden seit Generationen nun mal aus dem zubereitet, be-

reitet, was es ursprünglich immer schon an Ressourcen gegeben hat. Der Club de Vela, wie Fridel im Gespräch erfährt, verfolgt genau diesen Ansatz „kilometro zero“ – was von hier kommt auch nach hier. Auf dem Fischmarkt in Port Andratx trifft man sich, um Fisch zu kaufen, der direkt vor der Küste Mallorcas gefangen wird, um ihn dann später mit Chefkoch Matteo gemeinsam im Restaurant Club de Vela zuzubereiten. Giuliano versucht besonders hier, dem kulinarischen Erbe seines „Gastlandes“ gerecht zu werden – und so findet man auf dem ausgewogenen Menü des Restaurants direkt im Yachthafen von Puerto d'Andratx eine Vielzahl modern interpretierter, klassisch mallorquinischer Gerichte. Als Giuliano Fridel die verschiedenen Fischarten am Markt erklärt, erkennt man die Passion für seine Wahlheimat. Nachhaltigkeit beginnt für ihn damit Fisch nur in „seiner“ Saison zu kaufen, und das Meer hat jetzt im Herbst sehr viel zu bieten.

Nicht unbedingt für die gehobene Gastronomie geeignet, und nicht ganz so glamourös anzusehen, aber laut Giuliano unglaublich wohlschmeckend in einem Omelett schwärmt er von den „jonquillo“ (dt. Glasgrundel) der als Haufen durchsichtiger Minifischchen vor uns liegt. Weiters kauft er ein paar wunderbar große, einheimische Langusten, die in der Caldereta – dem legendären Langusteneintopf – nicht nur auf Menorca zu einer fantastischen Spezialität verarbeitet werden. Das persönliche Highlight ist aber die schimmernde Llampuga – die Goldmakrele – die ab September auf Mallorca gefischt werden kann. Wenn also die ersten Sommergewitter ihre Blitze ins Mittelmeer feuern. Daher auch der Name der aus dem Catalanischen „llamp“ = Blitz kommt.

Im Club de Vela angekommen wird Fridel von Chefkoch Matteo Castañeda zum Mitkochen eingeladen. Matteo kochte u.a. bei Marcel Ress, dem deutschen Gewinner der TV-Show TOP CHEF Spanien, bevor er zu Giuliano kam. Matteo zeigt uns aus erster Hand, wie dieser intensive Fisch mit kompaktem weißem Fleisch schon seit Jahrzehnten auf Mallorca zubereitet wird. „Köstlich – wirklich, und auch einzigartig! Es stimmt einfach, versteht man die Geschichte und die Herkunft eines Gerichts, schmeckt es einfach





gleich noch besser", zeigt sich Fridel begeistert. Giuliano setzt noch eines drauf und zeigt uns den hauseigenen Garten, den er vor gut einem Jahr auf einer Finca in der Nähe von Andratx angelegt hat. Hier wächst alles an Obst, Gemüse und Kräutern für alle vier Restaurants und die Cocktailbar der Gruppe. Man merkt im Gespräch mit ihm, dass er seine Mission ernst nimmt, null Kilometer von der Entstehung zum Endprodukt für den Kunden, und das bei möglichst vielen Produkten auf der Menükarte. Das Gute liegt so nah.



„Die Gegenüberstellung und Kombination hochwertiger Produkte aus beiden Ländern ist eine besondere Herausforderung und macht Riesenspaß“, bemerkt Fridel, während er sich in der Küche des Club de Vela bereits heimisch fühlt. Ein Gruß aus Kitzbühel oder Österreich darf deswegen natürlich auf Mallorca nicht fehlen. Kaiserschmarrn mit frischen Früchten aus der Region,- gekocht und serviert in der Paella-Pfanne. Auch für Fridel eine kleine Herausforderung. „Für uns ist das etwas Besonderes“, so Chefkoch Matteo, „ich habe das noch nie gegessen und die Zubereitung war auch für mich sehr spannend zu sehen. Ich habe viel von Fridel lernen können und ich denke, er auch von mir.“ Und wer weiß, vielleicht gibt es den süßen österreichischen Gruß bald auch im Club de Vela auf der Karte zu finden und die mallorquinische Goldmakrele auf Rosi's Sonnbergstuben. ●









miramar
de Giuliano



RUSTICO
Grill & Tapas



PaPaMm
PIZZERIA • ROSTICCERIA • DELI



GIWINE

WAS SÜSSES?

KAISERSCHMARRN A LA SONNBERGSTUBEN
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



*fridels
tipp:*

Der perfekte Geschmack
mit dem hauseigenen
Kaiserschmarrn-Gewürz



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 fertig backen

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.

DIE SONNBERGSTUBEN- WEINE

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

RED
DREAMS



WHITE
DREAMS

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
Probieren Sie unseren Sonnbergstuben-Hauswein!

art Safire

for a Happy Life

Einzigartige Juwelen der nächsten Generation



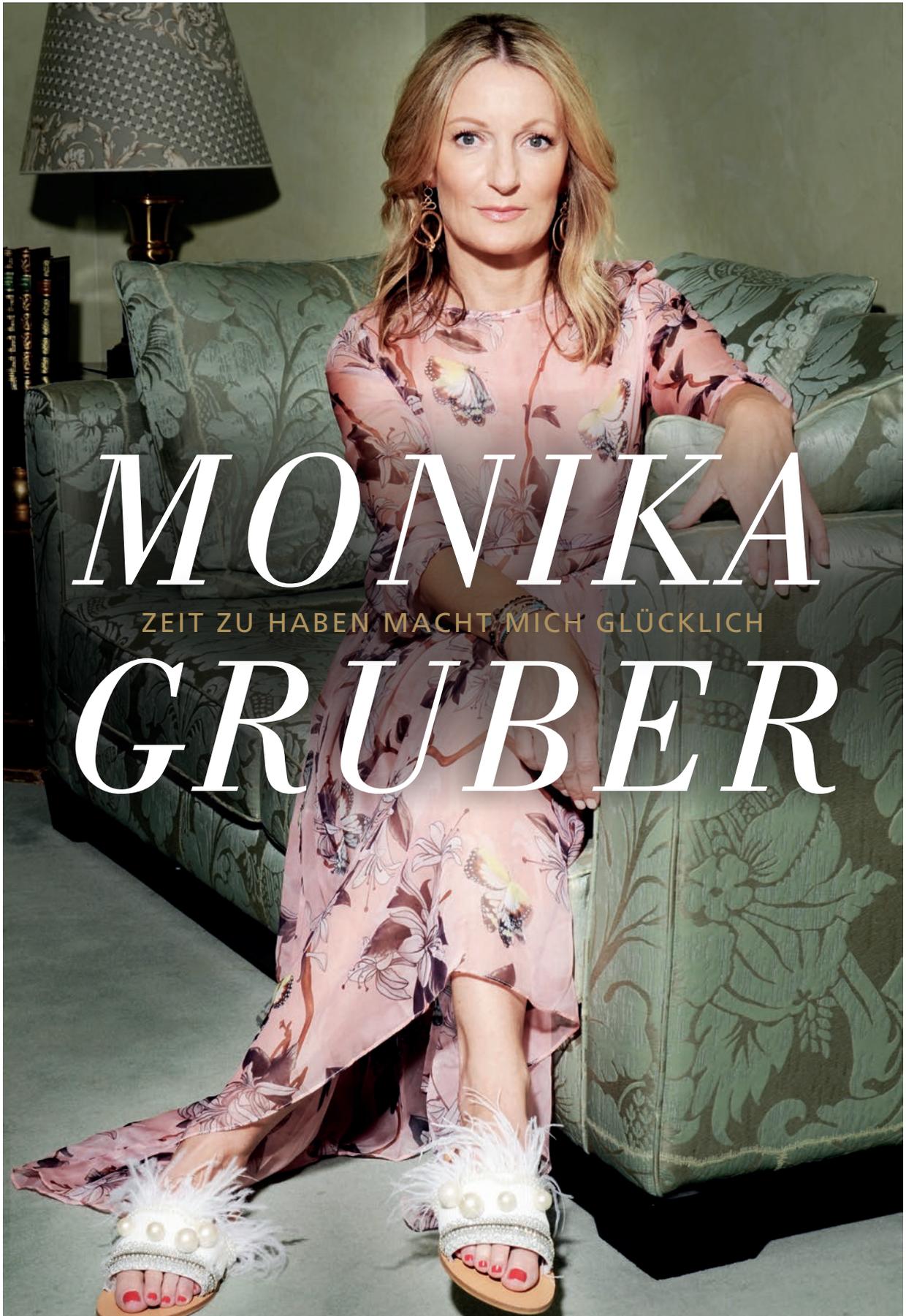
www.art-safire.com

**Prinzessin Melati
Amiruddin Feldberg**
Repräsentantin Mallorca,
Kitzbühel, Düsseldorf



**Exklusive und
persönliche Präsentation**
nach telefonischer
Vereinbarung.

Spanien: + 34 - 686 - 061309 | Deutschland: + 49 - 173 - 7486660
melatifeldberg@infain.de



MONIKA
ZEIT ZU HABEN MACHT MICH GLÜCKLICH
GRUBER

Die bayerische Kabarettistin Monika Gruber gilt als begnadete Komödiantin. Sie füllt auch in Österreich Hallen, brilliert im Fernsehen und auf der Leinwand. Auf dem Bauernhof der Eltern aufgewachsen, ist Gruber in jeder Hinsicht gut geerdet und fest im Bayerischen verwurzelt. Ihre Fans lieben ihren Witz auf der Bühne, dennoch gibt es auch eine tiefgründigere Monika Gruber, die auch mal nachdenklich gestimmt ist.

„Wahnsinn“ heißt ihr sechstes Solo-Programm. Monika Gruber schimpft und grantelt dabei über all das, was sie so aufregt, narrisch macht und berührt. Sie watscht ab, sie flirtet und versöhnt, sie hält die Fahne des gesunden Menschenverstands hoch in einem zwei-stündigen Hochgeschwindigkeitsmonolog durch eine immer verrückter werdende Welt. Wir freuen uns auf ein kurzes Interview mit der beliebten Komödiantin.

Liebe Monika, in deinem aktuellen Bühnenprogramm WAHNSINN schimpfst und grantelst du über alles, was dich narrisch macht oder dich berührt. Was genau regt Dich denn so auf in unserer heutigen Welt und Gesellschaft?

„Ah, so viel Platz habt ihr hier gar nicht. Im Ernst: Wenn man morgens die Zeitung aufschlägt, hat man ja als Durchschnittsbürger das Gefühl, dass nicht nur der Berggorilla und die Donaustöre vom Aussterben bedroht sind, sondern vor allen Dingen der gesunde Menschenverstand. Jede Diskussion – egal ob es um Dieselfahrverbote, Klimaschutz, Zuwanderung etc. geht – wird hysterisch und meist weg von sachlichen Argumenten geführt. Jede psychische Störung wird heute sofort rechtlich anerkannt und bekommt unmittelbar eine eigene Toilette, selbst ernannte Moralhüter-Minderheiten legen fest, dass man plötzlich statt ‚Christkindlmarkt‘ Wintermarkt sagen soll und seine Kinder aus Rassismusgründen nicht mehr als ‚Cowboy und Indianer‘ verkleiden darf. Vermeintliche Feministinnen kämpfen für die Frauenquote in Unternehmen und Politik, diskutieren aber gleichzeitig darüber, ob Kinderehen in Ausnahmefällen legitim seien und befürworten das Tragen eines Kopftuchs in öffentlichen Ämtern als Zeichen von Vielfalt. Auch das ewige Trump-Bashing langweilt mich allmählich: Wenn ich mir nur die deutsche Riege von windigen Politdarstellern ansehe, allen voran unsere Bundeskanzlerin, dann können wir uns diese Art von typisch deutscher Blasiertheit eigentlich gar nicht leisten. Und wenn ich dann noch in der Metzgerei meines Vertrauens irgendeinen verquastenen Datenschutz-Wisch unterschreiben muss, damit mich meine Stammverkäuferin auch weiterhin laut vor anderen Kunden mit meinem Namen anreden darf, dann kann ich so viel gar nicht saufen, dass ich mich nimmer aufregen muss!“

Apropos Zufriedenheit: Was macht eine Monika Gruber glücklich & zufrieden? „Die zwei ‚Sch‘: Schuhe und Schokolade! Nein, jetzt mal im Ernst: Glück ist ja in Wahrheit eine Momentaufnahme, deshalb machen mich die kleinen Dinge des Lebens zufrieden: ein gutes Essen an einem schön gedeckten Tisch, das erste Eis der Saison im Straßencafé genießen, oder wenn ich zu meinen Eltern heimkomme und meine Neffen und Nichten angelaufen kommen

und ‚Tante Moni‘ schreien. Und: Zeit zu haben macht mich glücklich. Zeit zu haben für Familie und Freunde und vor allen Dingen auch: Zeit ganz für mich allein. In meinem Beruf weiß man meist schon über ein Jahr im Voraus, wann welcher Tag mit was verplant ist, und da ist es wunderbar, dazwischen keinerlei Verpflichtungen, sondern Zeit zum ‚Sandeln‘ zu haben.“

In deinen Programmen ist ja fast immer auch ein tiefgründigerer Hintergrund dabei. Du verpackst es zwar humorvoll, dennoch möchtest du deine Gäste zum Nachdenken anregen. Welche Themen bringen eine Monika Gruber zum Nachdenken oder lassen Sie „still“ sein? „Wenn Menschen in meinem direkten Umfeld schwer erkranken bzw. sterben, was mit zunehmendem Alter immer häufiger der Fall ist, dann wird einem immer wieder bewusst, wie kurz und wie kostbar das Leben ist, und dass man die schönen Momente des Lebens noch viel bewusster genießen muss, auch wenn es einem der Alltag nicht immer leicht macht.“

der oftmals eine andere Sichtweise auf bestimmte Dinge hat. Denn nach so vielen Jahren in meinem Beruf besteht immer die Gefahr, dass man irgendwie ‚betriebsblind‘ wird, sich evtl. wiederholt oder auch eine einseitige Sicht auf bestimmte Themen kultiviert. Und was mich inspiriert? Das Leben, die Menschen und der alltägliche Wahnsinn. Ich erzähle ja eigentlich nur Geschichten, und die besten davon schreibt das Leben selber.“



Deine Solo-Programme schreibst du alle selbst. Was inspiriert dich? „Meine früheren Programme habe ich alleine geschrieben, aber seit einigen Jahren schreibe ich zusammen mit einem Autor, der noch dazu ein lieber Freund von mir ist. Wir fangen meist Monate vor der Premiere an, tage- und nächtelang über Themen, die mich bewegen oder aufregen, zu ratschen und zu diskutieren. Dann werden die ersten Texte geschrieben und anschließend hin- und hergeschickt; einiges wird auch einfach wieder ‚entsorgt‘. Ich empfinde es als extrem angenehm, mich gerade mit einem Mann auszutauschen,

Du bist gelernte Fremdsprachensekretärin. Ab wann war klar, dass das nicht deine Zukunft werden wird und welchen Grund gab es für dich in die Schauspielerei bzw. Comedy-Schiene zu wechseln? „So lange ich irgendwie denken kann, wollte ich Schauspielerin werden, wobei das Komödiantische dabei für mich nicht unbedingt im Vordergrund stand. Da ich aber von Haus aus ein eher schüchternes Mensch bin – auch wenn das für einige schwer zu glauben ist – habe ich mich lange Zeit nicht getraut, den ersten Schritt zu machen. Aber irgendwann war

meine Verzweiflung in meinem damaligen Beruf als Fremdsprachensekretärin so groß, dass ich dachte: ‚Ich muss hier raus, sonst vergeude ich mein Leben!‘ Also habe ich mich im fast biblischen Alter von 27 Jahren an einer Schauspielschule beworben, die mich – Gott sei’s gegriessen und gedankt – auch genommen hat. Die Leiterin der Schule, Frau Behrmann von Zerboni, hat mich bereits beim ersten Vorsprechen auf mein komödiantisches Talent aufmerksam gemacht und mich auch

anpacken: ob jetzt Haus-, Stall- oder Feldarbeit... Wir Kinder mussten immer mithelfen. Urlaub gab es in meiner Familie nur ein einziges Mal (eine Woche Bibione in einer Ferienwohnung), Taschengeld auch nicht, deshalb habe ich mit 14 Jahren angefangen, neben der Schule Geld zu verdienen: Ich habe zweimal in der Woche in einem Baumarkt gejobbt, in einer Kosmetikfabrik am Fließband gestanden, im Altersheim auf der Pflegestation geputzt und in der Küche gearbeitet und danach viele, viele Jahre in diversen Kneipen gekellnert. Meinen Eltern war es immer wichtig, dass wir Kinder wissen, wie hart man für damals acht Mark in der Stunde arbeiten muss. Außerdem war in meiner Familie Nachhaltigkeit großgeschrieben, lange bevor dieser Begriff überhaupt Mode wurde, denn bei uns wurde z. B. nie Essen weggeschmissen. NIEMALS. Es wurde nur das gekauft, was wirklich gebraucht wurde, und wir Kinder durften uns an Geburtstagen und Weihnachten jeweils 1 Geschenk (in Worten: EIN Geschenk) wünschen. Aus heutiger Sicht waren meine Eltern ziemlich streng: Ich durfte z. B. vor 17 nicht weggehen und musste jeden Sonntag in die Kirche... Kollege Bruno Jonas würde sagen: ‚Wir sind katholisch zugerichtet worden!‘ Allerdings haben meine Eltern uns durch ihre Strenge das beste Rüstzeug mitgegeben, das heute etwas aus der Zeit gefallen scheint, ohne das man es aber meiner Meinung nach im Leben zu nichts bringen kann, nämlich: Respekt vor anderen Menschen, Fleiß, Anstand und Bescheidenheit.“

sinn

immer dahingehend gefördert. Sonst würde ich wahrscheinlich heute mit 18 Katzen und vielen Rotweinflaschen in einem Ein-Zimmer-Apartment hausen und mir die ganze Nacht Verkaufssendungen auf HSE24 anschauen und dazwischen rotzbesoffen Katzen-Videos an meine drei Facebook-Freunde verschicken.“

2012 hast du den Bayerischen Fernsehpreis als „Beste Komikerin“ bekommen. Wie bzw. mit welchen Eigenschaften erreicht man nach 16 Jahren Bühnenshow immer noch seine Fans, sein Publikum? „Mei, ehrlich gesagt, das weiß ich nicht genau. Ich versuche halt, bei mir zu bleiben, Geschichten aus meinem Kosmos zu erzählen, und wenn das dem ein oder anderen auch in Zukunft gefallen sollte, dann wäre ich darüber sehr glücklich.“

Du bist ja auf dem elterlichen Bauernhof bei Erding mit zwei Brüdern aufgewachsen und dort auch immer noch zu Hause. Welche Werte haben dir deine Eltern mitgegeben, wie sehr prägt dich das Landleben bis heute? „Also, ich lebe nimmer auf dem Bauernhof meiner Eltern, aber immer noch in der Nähe. Ich bin mit meinen Eltern, zwei Brüdern, meiner Oma und einem Großonkel, den wir der Einfachheit halber ‚Opa‘ genannt haben, aufgewachsen, und wenn sieben Personen sich ein Bad, eine Küche und ein Wohnzimmer teilen, dann muss man in der Lage sein, Rücksicht zu nehmen und vor allen Dingen mit

Woher schöpfst du deine Kraft und innere Stärke für die Bühne? „Ich brauche zwar zwischendurch Zeit für mich allein, dann lese ich oder schaue eine Serie (ich bin absoluter Netflix-Junkie). Aber am liebsten verbringe ich Zeit mit meiner Familie oder Freunden. Sonntags trete ich in der Regel nie auf, denn dieser Tag gehört der Familie: Dann essen wir zusammen, ich spiele mit meiner kleinen Nichte Kaufladen, wir ratschen oder spielen Karten... nach Rommé und Canasta bin ich süchtig, meine Schafkopf-Fähigkeiten sind leider noch deutlich ausbaufähig.“
 „Vielen Dank für das kurze Interview und schön, dass du uns ab und zu auf’m Berg besuchst.“

DAS GERICHT MEINES LEBENS

MONIKA GRUBERS BELIEBTE

rindsrouladen

„Ich liebe Rindsrouladen so, weil es mich an die Sonntagmittle meiner Kindheit erinnert. Unter der Woche gab es bei uns immer einfachere Gerichte, Mehlspeisen, oft auch Aufgewärmtes oder Resterl, aber am Sonntag gab es immer drei Gänge: Suppe, Hauptspeise und ein Dessert. Als alte Naschkatze habe ich mich immer am meisten auf das Dessert gefreut: Wir waren sieben Personen, aber meine Mama schaffte es meistens, acht Portionen Nachspeise zu machen, und da ich ihr immer in der Küche geholfen habe, habe ich das achte Dessert immer VOR dem Essen heimlich in mich reingestopft, so dass ich als Einzige auf zwei Desserts kam.“



... man beachte meinen Gesichtsausdruck bei der Erwähnung des Wortes „Sonntagsspaziergang“ und den damals schon erkennbaren Hang zu Cellulite (im Gegensatz zu meiner feschen Mama)

Wenn mir manchmal im Leben irgend-etwas Negatives passiert, denke ich bis heute: „Das liegt daran, dass ich meiner Familie jahrelang das achte Dessert weg-gefressen habe!“ Aber an den Tagen, an denen es Rindsrouladen gab, hab ich aufs Nachspeisen-Amuse-Bouche verzichtet, weil es immer Kartoffelpüree (und Spätzle) zu den Rouladen gab. Und dieser wunderbare Geschmack im Mund, wenn das luftige Püree sich mit der sämigen, nach Speck schmeckenden Soße vermischt... Aahhhhhh, ganz ehrlich: Das ist besser als Sex! Und das Beste an diesem Gericht: Es ist supereinfach und gelingt IMMER ... sogar mir! Und: Sie schmecken auch aufgewärmt hervorragend.



Zutaten (für 4 Personen): 4 vom Metzger Ihres Vertrauens (dünn!) vorgeschchnittene Rouladen aus der Oberschale • 2 mittelgroße Zwiebeln • 4 EL Hausmachersenf/Weißwurst-Senf (auf keinen Fall mittelscharfer Senf!) • 4-6 Essiggurken • 2 EL Gurkenwasser • 8 Scheiben dünnen Bauchspeck • Salz, Pfeffer • ca. 50 g Butter • Mehl • Wasser zum Aufgießen • ca. 50 ml Sahne

Zubereitung: Die Rouladen mit dem Fleischklopper auf beiden Seiten weichklopfen, danach salzen und pfeffern, die Zwiebeln fein schneiden und mit der Butter in einer Pfanne goldbraun andünsten. Die Gurken fein würfeln, den Speck ebenfalls. (Man kann ihn natürlich auch als Ganzes in die Roulade wickeln, aber gewürfelt ist die Roulade leichter zu schneiden, vor allem für Kinder.) Die Rouladen mit jeweils ca. einem EL Hausmachersenf dünn bestreichen, dann mit Gurken- und Speckwürfeln und ca. einen EL der gedünsteten Zwiebeln bestreuen. Die Rouladen anschließend von der breiteren Seite her aufwickeln, wobei die Ecken leicht eingeschlagen werden. Danach mit Fleischnadeln feststecken und in Mehl wenden. In der Pfanne, in der die Zwiebeln angebraten wurden, die Rindsrouladen in der restlichen Butter von allen Seiten scharf anbraten, anschließend mit Wasser aufgießen, ein paar Löffel von dem Gurkenwasser hinzufügen und die Rouladen ca. einhalb bis zwei Stunden köcheln lassen. Die Soße ist aufgrund der in Mehl gewendeten Rouladen bereits so sämig, dass man sie nur noch mit etwas Sahne, eventuell etwas Salz, Pfeffer, vielleicht sogar mit ein paar Spritzern Maggi verfeinern muss. (Ja, Sie lesen richtig, aber für manche Gerichte verwende ich immer noch Maggi... In ganz kleinen Dosen unschlagbar!) Dazu unbedingt selbst gemachtes Kartoffelpüree (aus gekochten, gestampften Kartoffeln, nur mit einer guten Prise Salz, einem dicken Klacks Butter, heißer Milch und etwas geriebenem Muskat verrührt) servieren, weil das Püree am besten die wunderbare Soße aufsaugt. Sollte das Gericht nicht schmecken, gibt es eine Freikarte für mein Programm. **An Guaden! Eure Monika Gruber**

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY



THE ART OF
DECANTING
WINE

CURLY DEKANTER



BESUCHEN SIE UNS IN KUFSTEIN

WERKSBESICHTIGUNG • SHOP

WEISSACHSTRASSE 28, 6330 KUFSTEIN, TEL. +43 (0)5372 64896-901

SHOPKUFSTEIN@RIEDEL.COM, RIEDEL.COM

HARMONIE IN WEIN & FAMILIE

DAS WEINGUT HIRTZBERGER BEGEISTERT MIT TRADITION & QUALITÄT

Die Wachau ist eine der schönsten Kulturlandschaften der Welt und nicht umsonst seit dem Jahr 2000 Weltkulturerbe. Eingebettet zwischen Bergen und dem fließenden Donaustrom liegt Spitz, der Ort, in dem die Familie Hirtzberger in ihrem aus dem 13. Jahrhundert

stammenden Winzerhaus lebt und Weinbau betreibt. Heute in mittlerweile fünfter Generation arbeitet man noch immer sehr traditionell und war dabei gerade in den letzten Jahrzehnten mitverantwortlich für den immensen Qualitätsschub, der durch die ganze Wachau ging.



Die Leidenschaft der Familie Hirtzberger für das Produkt und eine präzise Zusammenarbeit in allen Bereichen sind die Basis für die kompromisslose Qualität, die den Weltruf des Wachauer Weinguts ausmacht. Weine, die für ihr Ursprungsgebiet stehen und die Besonderheiten der einzelnen Weingärten perfekt in sich vereinen, sind das Ergebnis dieser konsequenten Arbeit.

Begonnen hat freilich alles bereits im vorletzten Jahrhundert, als erste wichtige Entscheidungen das Fundament für ihr heutiges La-

genrepertoire bildeten. So wurden beispielsweise 1898 Parzellen am Hangfuß des Singerriedels von der Familie Honivogl erworben und damit die Basis für einen Wein gelegt, der als einer der ersten die ganze Dimension des Grünen Veltlins auszuleuchten begann.

„Die besten Einzellagen aufzuspüren und ihre Spezifika auszuloten war dann auch schon früh die Intention meines Vaters“, so Franz III., der gegenwärtige Besitzer.

Sein Vater Franz (1923 – 2007) schaffte Anfang der 60er-Jahre



*honivogel
2018*



*singerriedel
2018*

die gesetzliche Abgrenzung des Weinbaugebietes Wachau, mit Josef Jamek und vielen Unterstützern sowohl die Verhinderung eines Staudammes oberhalb von Dürnstein als auch das Durchfahrtsverbot für LKWs zwischen Melk und Stein. Er war auch Mitinitiator und Gründungsmitglied der ‚Vinea Wachau Nobilis Districtus‘, dem für die kollektive Qualität der Region so entscheidenden Gebietsschutzverband. So kontinuierlich wie der Vorname wurde auch die Philosophie von Generation zu Generation weitergegeben. Unter Franz III., der seit 1983 Herr über derzeit 20 Hektar Weingärten ist, hielt ein rigoroses Qualitätsdenken Einzug und positionierte das Weingut als Vorreiter der Wachauer Weinkultur. Seine Intentionen versuchte er ab 1988 und über 24 Jahre als Obmann der Vinea Wachau auch anderen Weinbaubetrieben zu vermitteln. Im Zentrum seiner Ideenwelt stehen die naturnahe Arbeit im Weingarten und das detaillierte Verständnis für die klimatischen und geologischen Verhältnisse seiner Lagen.

„Absolut entscheidend für die sich entwickelnde Vertrautheit mit den Eigenheiten des hiesigen Terroirs war die nie abreißende Beschäftigung mit dem über dem Weingut aufsteigenden Singerriedel. Er ist so etwas wie der Hausberg unserer Familie, doch eigentlich ist

er viel mehr. Er ist Teil unserer Identität und steht stellvertretend für unsere vinophilen Intentionen“, so Franz Hirtzberger junior.

Dabei wurden stets neue Parzellen erschlossen und so steht er heute als Synonym für große Wachauer Rieslinge. Über 25 Jahre lang wurden viele Steinmauern repariert und teilweise neu bepflanzt. Insgesamt sind jetzt 160 Terrassen erschlossen und dabei wurde sukzessive gelernt, sein Terroir zu interpretieren - seine karge Geologie, die vorwiegend auf Paragneis und Glimmerschiefer beruht, genauso wie die unterschiedlichen Mikroklimata. „Singerriedel“ Riesling Smaragd steht heute als Synonym für große Wachauer Rieslinge.

Sowohl Bodenbeschaffenheit als auch Mikroklimata der einzelnen Weingärten sind auf einer so überschaubaren Fläche wie derjenigen von Spitz erstaunlich divergent. Nur ein paar Meter vom Singerriedel entfernt, befinden sich beispielsweise die Terrassen unter dem Roten Tor, deren Veltliner jedoch straffer und engmaschiger wirkt und wieder ein paar Meter weiter schließt die Pluris an, deren leicht nördliche Exposition und lehmige Böden den Grund für ein kühles und konzentriertes Aromaprofil liefern. Der Setzberg neigt sich bereits in Richtung Spitzer Graben, Paragneis wechselt dort sukzessive mit Orthogneis ab und kühle Winde sorgen für einen stets gespannten



Säurebogen. Den großen Kontrapunkt setzt dann die Axpoint, deren tiefgründiges Erosionsmaterial Gestein und Erde aus diversen Rieden in sich vereint und stellvertretend für einen mächtigen und voluminösen Veltlinertypus steht.

Diversität zeichnet auch den Rebsortenspiegel aus. Veltliner gibt den Ton an, doch sind die Rebflächen fast zu gleichen Teilen mit Riesling bestockt. Außerdem hegt man in der Familie seit langem eine Affinität für Burgundersorten und hat in ausgesuchten Lagen Neuburger, Chardonnay, Grauburgunder und Weißburgunder ausgepflanzt. Die Lese erfolgt im sehr spät, Im Keller, der seit einiger Zeit die Handschrift des Sohnes (Franz IV.) trägt, arbeitet man behutsam und gibt den Weinen die Zeit, die sie brauchen. Veltliner & Co werden vorsichtig und langsam – oft über sechs oder sieben Stunden – gepresst, in Stahltanks vergoren und zum Teil in großen Holzfässern ausgebaut. Jeder Schritt im Keller ist bewusst gesetzt und dient der Authentizität der Weine und Lagen, aus denen sie stammen. Ziel ist es seit jeher, Spitz in all seinen Facetten zu präsentieren und das ganze Spektrum an Einflüssen und prägenden Faktoren in den Weinen widerzuspiegeln.

Vater und Sohn - ein eingespieltes Team

Vater Franz und Sohn Franz junior ergänzen sich im Weingarten so perfekt, da sitzt jeder Handgriff. Dies drückt sich in der gesamten Weinpalette aus. Im Weinkeller trägt mittlerweile Franz IV. die Verantwortung, nicht ohne sich in den entscheidenden Details mit dem Vater abzustimmen. Auch hier spürt man bei den Weinen die Harmonie dieser Zusammenarbeit.

„90 % unserer Kunden bestellen jährlich unsere Weine, ohne sie vorher verkostet zu haben. Das spricht für das große Vertrauen. Für uns

bedeutet das vor allem die große Herausforderung, jedes Jahr die beste Qualität bieten zu können“, so Franz jun.

Sorgsame Betreuung der Rebstöcke, kurzer Rebschnitt, intensive Laubarbeit, strenge Ertragskontrolle und rigorose Selektion sind dafür unerlässlich. Es wird spät und immer erst dann gelesen, wenn eine perfekte physiologische Reife gewährleistet ist. Mit Handlese in mehreren Durchgängen pro Lage sorgt man dafür, dass nur Trauben mit der allerhöchsten physiologischen Reife geerntet und im Keller verarbeitet werden. Dort werden die Moste nach dem Qualitätsversprechen

- Codex Wachau - ohne jegliche Verbesserung im Stahltank bis zum natürlichen Stillstand vergoren. Der weitere Ausbau erfolgt zum Teil im großen traditionellen Holzfass.

„Wir sind stolz auf die Vergangenheit und blicken äußerst positiv in die Zukunft. Unser älterer Sohn Franz wird das Weingut in Spitz mit ebensolcher Leidenschaft und entsprechendem Qualitätsanspruch weiterführen. Diese Eigenschaften zeichnen auch unseren

jüngeren Sohn Mathias aus. Nach dem Wirtschaftsstudium zog es ihn in die Wachau zurück und er bewirtschaftet mit seiner Frau Hanna inzwischen 10 ha Weingärten in Wösendorf. Mit seinem neuen Weingut „Wein Hofmeisterei Mathias Hirtzberger“ in Wösendorf ist er in wenigen Jahren seit der Gründung 2014 äußerst erfolgreich und bereits auf vielen Weinkarten der besten Restaurants im In- und Ausland vertreten“, so Franz Hirtzberger senior stolz.

2014 wurde das ein Jahr zuvor gekaufte Restaurant „Hofmeisterei Hirtzberger“ (ebenfalls in Wösendorf) eröffnet und an die erfahrenen Gastronomen Hartmuth Rameder und Erwin Windhaber verpachtet. Zwei Hauben krönen die ambitionierte Arbeit des Teams.

Tochter Johanna führt im Übrigen ihre eigene Steuerberatungskanzlei in Spitz und begleitet die Weingüter mit ihrem Wissen. ●



*eine familie
ganz im zeichen
des weines.*

*DIE
WILDEN
JUNGS
DES
BATONNAGE*



Alles begann in einer dieser lauen Sommernächte im Jahr 2001, als sich die fünf Freunde Markus Altenburger, Florian Gayer, Gerhard Kracher, Erich Scheibelhofer und Christian Tschida zu einer äußerst hedonistisch angelegten Weinverkostung trafen. Es wurde intensiv verkostet und diskutiert, und es ist nicht mehr ganz genau zu sagen, ob es am burgenländischen Vollmond oder an den unzähligen Magnums lag, in dieser Nacht wurde die Idee für einen neuen Wahnsinns-Wein, einen Wein mit einem noch nie da gewesenen Stil und Kraft geboren, es sollte zur Geburtsstunde eines österreichischen Kultweines werden.

Sein Name: BATONNAGE – Eine Ableitung des önologischen Ausdrucks für das Aufrühren des Hefesatzes im Barriquefass, im übertragenen Sinne: Das Aufwirbeln der Weinwelt. Trotz der Tatsache, dass der Jahrgang 2001 einer der »kompliziertesten« in der

maximal 12 Barriques limitiert. Diese Tatsache, die über Jahrzehnte anhaltende Freundschaft der »Wild Boys of Batonnage« sowie die einzigartige Flasche und am nachhaltigsten ihr Inhalt machen den »Batonnage« zum begehrtesten Wein Österreichs. Die Auszeichnungen häufen sich demnach Jahr für Jahr. Das größte Wein- und Gourmetmagazin im deutschsprachigen Raum zum Beispiel, Falstaff, lud zu einer einzigartigen, noch nie dagewesenen, Batonnage-Rotwein-Verkostung ins Wiener Restaurant Steirereck. Eine 23-köpfige Jury aus Österreich, Deutschland und der Schweiz, bestehend aus Weinhändlern, Sommeliers und Weinkennern, bewertete erstmals sämtliche, bis dato abgefüllte, Batonnage-Weine der Jahrgänge 2001 bis 2015. Die Degustation endete mit einer Sensation: Nicht nur, dass die Batonnage-Weine eindeutig die in der Parallelverkostung degustierten Premier Crus Weine aus Bordeaux, nämlich Château Haut-Brion 2013, Pessac-Léognan, Château Lafite-Rothschild 2012, Pauillac, Château Margaux 2008, Margaux, Château Latour 2006, Pauillac und Château Mouton-Rothschild 2004, Pauillac „besiegten“ (der beste Bordeaux landete erst auf Platz 11), gab es auch erstmals in der österreichischen Rotweingeschichte einen



Weinbaugeschichte Österreichs war, wurden in diesem Jahr das erste Mal die Sorten Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon vom Leithagebirge in Jois sowie Merlot der besten Riede Andaus zusammengeführt. Gemeinsam selektionierten die fünf Freunde nur die reifsten Trauben für den »BATONNAGE« aus. Das Ergebnis nach 2x12 Monaten Reifung in neuen französischen Barriquefässern übertraf selbst die kühnsten Vorstellungen. Das war kein Wein, sondern ein Monument. Es wurden gerade einmal 2 Fässer dieses unfassbaren Weines produziert. Auf die Flaschen wurde von Hand ein roter Skorpion und der berühmte, handgezeichnete BATONNAGE-Schriftzug mit einer Schablone sprayed. Auch wenn in starken Jahren eine größere Menge möglich wäre, wird jeder Jahrgang auf

100-Punkte-Rotwein von Falstaff: Der Sieger der Degustation war Batonnage 2015 und erhielt von der Falstaff - Chefredaktion die Traumnote „100 Punkte“. Peter Moser, Wein-Chefredakteur von Falstaff: „In meiner 25-jährigen Verkostungs-Geschichte habe ich es noch nie erlebt, dass wir einem österreichischen Rotwein 100 Punkte verleihen konnten. Damit schließt Österreich – auch im Rotweissektor – erstmals an die Weltelite an.“ Aber auch auf den Folgeplätzen landeten die Batonnage-Weine mit Höchst-Punktzahlen. So gab es für Batonnage-Jahrgang 2011 99 Falstaff Punkte und für Batonnage-Jahrgang 2007 98 Falstaff-Punkte. Der Erfolgskurs der Jungs scheint nicht aufzuhalten sein - sie haben die Weinwelt aufgewirbelt, das steht außer Frage. ●

WIR SPRECHEN MIT ERICH SCHEIBLHOFER, EINEM DER 5 WILD BOYS UND BESITZER DES WEINGUTES SCHEIBLHOFER IN ANDAU.

Lieber Erich, welche Technik steckt hinter dem Wein Batonnage? Batonnage ist ein Wein, der sehr aufwendig und hochwertig erarbeitet wird. Es werden nur die allerbesten Trauben aus den besten Gärten von uns fünf Jungs gelesen, extrem spät und extrem selektioniert. Die Reifung erfolgt in kleinen 225 Liter Barriquefässern mit der sogenannten Doppelbarriquemethode. Dabei reift der Wein für 12 Monate in einem neuen Fass, danach wird er in einem weiteren neuen Fass abermals für 12 Monate gelagert. Ergibt doppelt Kaffee-, Schokolade- und Tabakaromen. Ein Monument!

Bleibt es bei der limitierten Auflage und wenn ja, warum? Der Wein ist und bleibt ein „Garagenwein“, der weder beworben noch bei Verkostungen ausgeschenkt wird. Der Wein soll einfach zeigen, was möglich ist. Daher bleibt es bei einer sehr limitierten Menge.



Wer hätte jemals gedacht, dass aus einer lauen Sommernachtsidee so ein Wahnsinns-Wein wird. Ihr habt die Weinwelt im wahrsten Sinne des Wortes aufgewirbelt - der Batonnage: eine schicksalhafte Idee? Am Anfang sicher eine Gute-Laune-Vision der 5 Kameraden. Aber durch akribische Arbeit und extremes Qualitätsdenken ist daraus Kult geworden. Etwas Talent half natürlich auch.

Wie geht ihr mit dem Erfolg um? Ganz normal, wir sind natürlich stolz auf das Geleistete, aber unser Leben hat sich dadurch nicht verändert.

Welche Flasche öffnest du privat zu besodren Anlässen? Bei Rotweinen je nach Lust und Laune, auch gerne etwas aus Italien oder Kalifornien. Bei Weißweinen muss es ein Grüner Veltliner aus Österreich sein.

Vielen Dank für das Interview und Alles Gute weiterhin!

BATONNAGE – HARD FACTS

2001 - 2015 GEFÜLLT

UNVERGLEICHLICHES TRAUBENMATERIAL SELEKTIONIERT NACH DEM »BEST OF«-PRINZIP

2 X 12 MONATE IN NEUEN FRANZÖSISCHEN BARRIQUES AUSGEBAUT

EINZIGARTIGES BRANDING MIT HANDGEZEICHNETEM SCHRIFTZUG

AUFWENDIGER FLASCHENDRUCK

IM GEGENSATZ DAZU EINFACHSTE KARTONS

MAXIMAL 12 BARRIQUES, JE NACH JAHRGANG

BLAUFRÄNKISCH/CABERNET SAUVIGNON/MERLOT

STILGETREU UND -GEFESTIGT SEIT DEM ERSTEN JAHRGANG

BLUE CHIP FÜR SAMMLER

SICHERES LAGERPOTENZIAL



FEVER-TREE

MIX WITH THE BEST

„WORLD'S BEST TONIC WATER!“

ROBERT PARKER, US DRINKS CRITIC



IF **3/4** OF YOUR
DRINK IS THE MIXER,
MIX WITH THE BEST

weinturm 

SPIRITS & MORE

MAO. LIKE FRESHLY SQUEEZED

FRUCHTSÄFTE - OHNE ZUSATZ VON ZUCKER

100% natürlich

100% geschmack

MAO

100% authentisch

100% nur eine fruchtsorte

100% recycelbarer 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.

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

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

ALPINE CONCEPT STORE

BERATUNG • PLANUNG • VERKAUF

Maßgefertigte Polstermöbel und Möbel

Inneneinrichtung

Exklusive Wohnaccessoires

Vorhänge nach Maß



TEGERNSEER MANUFAKTUR

Nördliche Hauptstrasse 2 | 83700 Rottach-Egern

www.tegernseer-manufaktur.de | +49 8022 9153410 | info@tegernseer-manufaktur.de

*„Ich bin ein
sehr dankbarer
Mensch“*

JAKOB
SEEBÖCK

EIN INTERVIEW MIT
SCHAUSPIELER JAKOB SEEBÖCK
IN SEINEM KITZBÜHELER GARTEN

Das Kurzinterview
dazu sehen Sie auf
Rosi's youtube Kanal



Mit über 2.250 Drehtagen, 197.000 Nächtigungen in der Region Kitzbühel und 1,2 Milliarden Zusehern bei Erstausstrahlung ist SOKO Kitzbühel die am längsten laufende ORF Krimireihe. Im Frühjahr 2020 feiert die Serie ein Jubiläum: die 250. Folge von SOKO Kitzbühel läuft über den Bildschirm. Jakob Seeböck spielt seit 11 Staffeln den Kommissar Lukas Roither. Wir treffen ihn in seiner „grünen“ Kitzbüheler Wohnung unweit des Hahnenkamms. Ein Gespräch mit dem beliebten Schauspieler über seine langjährige Rolle, Werte im Leben und was er an der Gamsstadt so schätzt.

Lieber Jakob, du pendelst aufgrund der Dreharbeiten zu SOKO Kitzbühel ständig zwischen Wien und der Gamsstadt hin und her - wie sieht dein Alltag aus? „Ja, das stimmt, wir haben 6 Monate Drehzeit im Jahr, von Ende April bis Ende Oktober. Juli und August sind wir mit der ganzen Familie hier in Kitzbühel. Ansonsten pendle ich und meine Frau und Kinder sehen mich am Wochenende. Sie sind es nicht anders gewöhnt. Mein ältester Sohn ist 10 Jahre alt, ich bin seit 11 Jahren in der Serie dabei.“

Was schätzt du an Kitzbühel?

„Kitzbühel ist unsere zweite Heimat geworden. Ich genieße die Natur sehr und bin mittlerweile ein richtiger Bergliebhaber. Mein liebstes Hobby ist das Radfahren, regelmäßig findet man mich am neuen Hahnenkamtrail oder am Fleckalmtrail, da tobe ich mich aus, wenn es meine Zeit und das Wetter erlauben. Unsere Kinder lieben den Schwarzsee oder die Einsiedelei - es ist herrlich in Kitzbühel. Alles hat eben diesen Kleinstadtcharakter; in Wien würde ich meinen Sohn nicht morgens alleine Semmel holen lassen, hier ist das möglich. Also mittlerweile sind wir hier schon sehr verwurzelt und lieben das ursprüngliche Kitzbühel; das ganze Schickimicki brauchen wir alles nicht.“



Die vielen SOKO-Kitzbühel-Fans freuen sich jedes Jahr auf die Fanwanderung hier in Kitzbühel. Knapp 200 begeisterte Fans aus Österreich, Deutschland, den Niederlanden und der Slowakei wandern dann gemeinsam mit den Hauptdarstellern der Serie. Auch für dich immer wieder etwas Besonderes? „Unsere Fanwanderungen finden zweimal im Jahr statt, das ist natürlich eine wunderbare Gelegenheit, mit uns als Schauspieler und Menschen den Tag zu verbringen und mit uns Fotos zu machen. Die Zuschauer sehen, dass auch wir ganz normal sind. Man kann mit jedem reden, wir beantworten jede Frage. Wie lerne ich den Text, wo sind unsere Drehorte zu finden oder wie wird eigentlich gedreht.

Dass wir oftmals 4 Drehbücher auf einmal abdrehen, wissen die Wenigsten. Jede Szene, die an einem bestimmten Ort stattfindet, wird auch dort abgedreht, aus den verschiedenen Drehbüchern, alles andere würde die Kosten sprengen. Da kann es schon mal sein, dass der Kollege in einer Szene lebt, obwohl er in der vorherigen gerade gestorben ist. Um nicht durcheinander zu kommen, gibt es dann eben die sogenannte „Continuity“, die über alles und jede Szene den Überblick hat. Ich freue mich jedenfalls immer, wenn ich auch meinen Zuschauern mal ins Gesicht schauen kann und finde es toll, dass viele so weit reisen, um uns mal persönlich zu treffen. Unsere Fans sind sehr sehr wichtig, da es die Menschen sind, die mir auch meinen Beruf ermöglichen.“

Wie sehr identifizierst du dich mit deiner Rolle Lukas Roither?

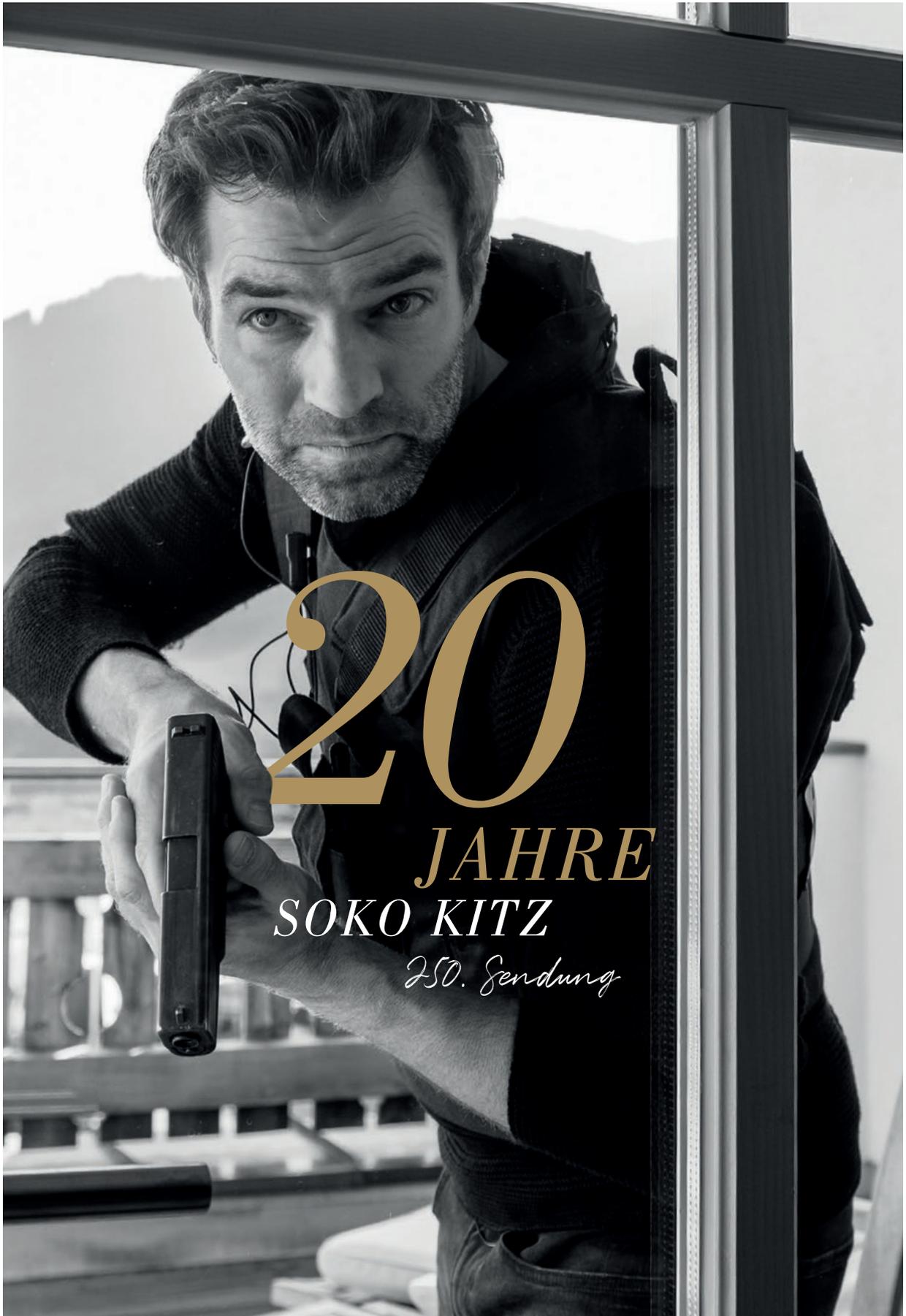
„Man muss erstmal sagen, dass sich die ganze Serie über die Jahre ja auch verändert hat, sie ist viel privater und emotionaler geworden. Es geht nicht nur um die reine Handlung wie z.B. den Mordfall, der gelöst werden soll, sondern um weitere Schauplätze, das private Leben eines Kommissars Lukas gehört da mittlerweile auch dazu. Wir haben Affären miteinander, wir lieben, wir streiten, man schließt die Figuren somit noch viel mehr ins Herz. Auch der Lukas hat sich in der Serie verändert, er hat schwere Krisenjahre hinter sich, Midlife-Crisis, war depressiv und grantig. Manchmal vertieft man sich sehr in die Rolle, dass man es schwer hat zu Hause abzuschalten, aber meine Familie schafft das dann doch immer relativ schnell. Ich denke, dass Lukas und ich sich angeglichen haben. Er hat sich verändert, zu sich gefunden, er weiß, was er will und was nicht mehr. Ich im Übrigen auch...“

SOKO Kitzbühel feiert 2020 seinen 20. Geburtstag. Seit 11 Jahren bist du mit dabei. Macht es dich stolz, so lange mit an Bord zu sein?

„Natürlich schmeichelt es, wenn man von einem Publikum so lange akzeptiert und geliebt wird. Es steckt aber auch ziemlich harte Arbeit dahinter, zehn Jahre, Drehtag für Drehtag, immer eine gute Leistung zu bringen. Hut ab vor den Kollegen, die 20 Jahre dabei sind.“

Wenn man 11 Jahren eine Rolle spielt, möchte man da nicht auch mal etwas anderes spielen?

„Ich mag diese Rolle des Lukas Roither sehr- und es ist ein fixer Job und dafür muss man als Schauspieler auch sehr dankbar sein. Klar ist es auch so, dass es schwieriger wird, auch andere Rollen oder Engagements zu bekommen. Ich würde wirklich gerne mal etwas spielen, das am weitesten weg von einem selbst ist, einen Bösewicht- eine fordernde andere Rolle, eine, die ich an mir selbst nicht kenne. Oder Comedy reizt mich auch. Wir blödeln soviel am Set - ich liebe Ironie und Sarkasmus. Es ist das Schwierigste überhaupt, Menschen zum Lachen zu bringen, schwieriger als zum Weinen. Eine gute Komödie ist die Königsdisziplin.“



Welche Themen im Leben berühren dich? „Ich liebe Geschichten außergewöhnlicher Menschen. Ich schätze ihr Durchhaltevermögen, ihre Intelligenz - man kann soviel aus Biographien rausholen, für sich und sein eigenes Leben, sie geben mir Inspiration. Und ich bin jemand, der einfach auch vieles hinterfragt. Mich interessieren alternative Denkweisen. Wie war es wirklich? Ich will die Wahrheit wissen - politische oder wirtschaftliche Hintergründe erforschen. Als Schauspieler lebt man ja in einer Scheinwelt, alles ist Fiktion. Vielleicht beschäftigt mich gerade deshalb privat die Wahrheit umso mehr und wie die Dinge wirklich passiert sind.“

Bist du ein Mensch, der sich viele Gedanken über den Sinn des Lebens bzw. deines Lebens macht? „Ich bin kein wirklicher Grübler und ständiger Nach-dem-Sinn-des-Lebens-Suchender. Vielleicht kann ich die Welt mit meiner Art und Weise durchs Leben zu gehen und mit meiner Arbeit ein kleines Stückchen besser machen. Ich trage dazu bei, die Menschen zu unterhalten und das ist doch etwas sehr Schönes. Ich bin ein sehr dankbarer Mensch. Alleine, dass ich jetzt hier während unseres Interviews sitzen und Kaffee trinken darf, ist doch schon Luxus. Nicht vielen Menschen auf der Welt ist das vergönnt; mich macht das sehr demütig.“

Was sind deine Werte im Leben? Was haben dir deine Eltern mitgegeben? „Ich schätze Ehrlichkeit im Leben und versuche selbst, jeden Tag freundlich durchs Leben zu gehen. Ich bin eher ein pragmatischer Mensch. Und ich habe sehr verinnerlicht, was mir mein Vater mitgegeben hat: nämlich meinen Beruf als stinknormalen Beruf auszuüben und anzusehen. Ich gehe genauso morgens in die Arbeit wie jeder andere Bäcker und freu mich auf meine Familie abends. Es gibt keinen Grund, sich etwas auf den Beruf des Schauspielers einzubilden, es ist ein Job und der findet eben im TV statt, das ist der einzige Unterschied. Mein Vater ist 2011 gestorben, aber er hat jede Folge von SOKO Kitzbühel angesehen und mir auch immer wieder Tipps gegeben und mich auch auf die Gefahren in diesem Business hingewiesen, dafür bin ich sehr dankbar. Meine Mutter hat uns immer beschützt, sie war und ist die gute Seele, wo alles zusammenkommt. Nach wie vor ist sie voller Energie und spielt im Volkstheater Wien. Von ihr habe ich auch meinen Familiensinn. Mit Kids im Haus wird es einem ja nie langweilig, sie halten mich jung und fit. Wichtig für mich und meine Frau war, Kinder Kinder sein zu lassen und sie sich selbst entwickeln zu lassen und zu fördern, was ihnen Spaß macht. Deswegen haben wir uns auch für eine Montessori-Schule entschieden.“

Welches Gericht dürfte Fridel für dich kochen? „Da bin ich ganz klassisch unterwegs: ich liebe die Bauernente mit Knödel und Sauce. Damit kann man bzw. Fridel mich absolut glücklich machen. Ich schätze gutes Essen sehr, sofern es auch aus der Region kommt, vom Bauern ums Eck. Das versuche ich auch meinen Kindern zu Hause mitzugeben: wir kochen gerne mal alle zusammen und dann auch mit der eigenen Ernte, dann gibt es Gemüseauflauf aus dem Garten - einfach gesund, nachhaltig und lecker!“

Vielen Dank für das Gespräch und weiterhin viel Erfolg als Schauspieler!



JAKOB SEEBÖCK

WURDE AM
14. SEPTEMBER 1976
IN WIEN GEBOREN.

Er ist der Sohn des Schauspielerehepaares Erika Mottl und Herwig Seeböck († 2011).

Jakob Seeböck absolvierte das Franz Schubert Konservatorium in Wien.

Es folgten Auftritte in den ORF- und ARD-Fernsehserien „Medicopter“, „Schlosshotel Orth“, „Weißblaue Geschichten“, „Die Alpenklinik“. Außerdem war Seeböck in Roland Düringers Kinofilmen „Die Viertelliterklasse“ und „Poppitz“ sowie in Miguel Alexandres Fernseh-Zweiteiler „Der Mann mit dem Fagott“ zu sehen. Neben seinen Engagements vor der Kamera spielte Seeböck auch auf zahlreichen österreichischen Theaterbühnen. Stationen waren u. a. das Theater der Jugend Wien, die Raimundspiele Gutenstein und das Wiener Volkstheater, wo er u. a. in „Elisabeth von England“, „Der tollste Tag“, „Die Räuber“, „Kasimir und Karoline“, „Die Ehe der Maria Braun“ sowie in „Die Stadt ohne Juden“ mitwirkte.

In SOKO Kitzbühel, einer der erfolgreichsten ORF-Fernsehserien, spielt er seit 2009 die Hauptrolle des Kommissars „Lukas Roither“

Jakob Seeböck ist verheiratet, Vater von zwei Söhnen und lebt in Wien.



Airpods Case
Farbe Smaragdgrün, Schwarz
und Taupe, Aus feinstem Rindsle,
aus der form follows function,
sehr im Detail ausgefeilt.
Preis: € 125,-



I-Phone Lederhülle mit geflochtenem Ledernecklace: Farben Smaragdgrün, Schwarz und Taupe ideal für die Partysaison (aber es gibt dann natürlich auch noch andere Farben im Online-Store). Aus feinstem Rindsleder mit 2 Kartenfächern für Kreditkarte, Personalausweis oder Geldschein etc., damit man alles dabei hat.
Preis: € 145,-



€ 129,-



WWW.NBERG.DE

PERFEKT



€ 198,-



€ 90,-

€ 160,-



€ 898,-

€ 428,-

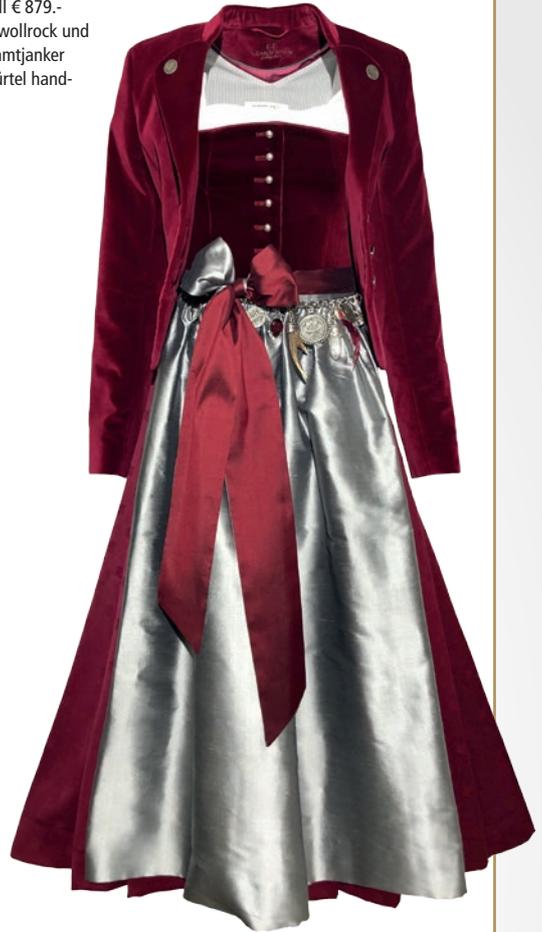


WWW.SPORTALM.AT



ELISABETH EUGENI HERRENJAN-
KER Bayerischer Loden Deluxe
€ 649.- HERRENWESTE € 289.-

EE-Dirndl Bayrischzell € 879.-
Feinster Samt, Schurwollrock und
Seidenschürze, EE-Samtjanker
€ 489.-, EE-Taillengürtel hand-
gemacht € 259.-



WWW.ELISABETHEUGENI.COM

GE STYLT

DURCH DEN KITZBÜHELER WINTER

ELISABETH EUGENI DIRNDL
DAVOS Aus nachhaltig in Öster-
reich hergestellter Schurwolle.
€ 999.-
EE-Taillengürtel massiv handge-
macht € 279.-



WWW.ART-SAFIRE.DE

FÜR UNVERGESSLICHE MOMENTE

EIN INDIVIDUELLES UMSTYLING VOM BASIC- ZUM
GLAMOURLOOK IN ZUSAMMENARBEIT MIT
KITZGLÜCK FASHION & LIFESTYLE



Das gesamte
Umstyling- Video
sehen Sie auf
Rosi's YouTube-Kanal



Für Sabrina Seitle aus Ingolstadt ist heute ein ganz besonderer Tag. Die 26-jährige Rechtsanwaltsfachangestellte ist extra aus Bayern nach Kitzbühel gekommen, um sich stylen zu lassen. Weg vom eher einfachen Bürolook zu einer Abendgarderobe, mit der sie sich in die Kitzbüheler Nächte stürzen kann.

„Ich bin öfters in Kitzbühel und auch auf Rosi's Sonnbergstube. Mir gefällt die Stadt und auch bei Rosi zu sitzen und die verschiedenen Menschen und Styles zu beobachten. Ich richte mich selbst gerne her und bin auch oft abends in Kitz unterwegs. Deswegen freue ich mich umso mehr, dass ich mich in die Hände von Profis begeben darf, die wissen, was mir steht. Ich bin schon so gespannt auf das Ergebnis“, so die 26-jährige Kitzbühel-Liebhaberin.



In Babsi und Thorsten Klotke, den Inhabern des Fashion- und Lifestyle-Stores Kitzglück, hat sie echte Profis gefunden. Die beiden Modeliebhaber besitzen neben Velden am Wörthersee und Salzburg seit 6 Jahren den Store in der Kitzgalerie. Sie wissen, was die Kitzbüheler und ihre internationale Kundschaft gerne tragen.

„Wichtig ist, dass es mal etwas anderes ist, was man sonst nicht überall findet. Dafür sind wir sehr viel unterwegs und suchen uns die besten Teile aus. Wir arbeiten viel mit französischen Designern zusammen, da deren Mode etwas Extravaganter hat und alles Handarbeit ist, das schätzen wir sehr“, so Thorsten von Kitzglück.

Für Babsi war es deswegen nicht schwer, sofort das passende Dress für Sabrina zu finden. „Ich habe sie gesehen und wusste sofort, was ihr steht“, so die gebürtige Augsburgerin. „Sabrina ist ja eher kleiner und

deswegen unterstreichen wir ihre Figur mit einem Designerkleid aus Paris im Boho-Style, in Gold und Schwarz bestickt, ein Must-have für den Winter. Dazu Glitzerohrringe im Boheme-Style, eine angesagte Tasche und schwarze High Heels als eine Art Stiefeletten dürfen nicht fehlen.“

Make-up & Frisur für den neuen Look

Jetzt kommt Top-Visagist und Frisör Michael Eberl von Sturmayer Coiffeure Kitzbühel zum Zug. Er bringt Sabrina typgerecht zum Strahlen und zaubert ein professionelles Make-up sowie eine Hochsteckfrisur.

„Beim Make-up möchte ich gerade für den Abendlook die Augen betonen, alles andere lassen wir eher in Nude-Farben, das passt perfekt auch zum Kleid. Ich rate Sabrina eine lockere Hochsteckfrisur, das unterstreicht ihre Gesichtsform und schmeichelt ihrem gesamten Typ.“



Der Glamourlook

Haare und Gesicht sitzen, jetzt heißt es in den Gesamtlook schlüpfen. In wenigen Minuten wird aus Sabrina eine Glamourlady, bereit für das Kitzbüheler Nachtleben. Die 26-Jährige strahlt über das ganze Gesicht. „Ich bin so glücklich, so habe ich noch nicht ausgesehen. Alles sitzt perfekt, wie wenn es auf mich gewartet hätte, ich liebe das Kleid, es trägt sich wunderbar. Ich fühle mich rundum wohl und bin Babsi, Thorsten und Michi so dankbar.“

Auch die drei zeigen sich begeistert. „Letztlich kann man aus jeder Frau und aus jedem Mann mehr machen, in jedem steckt ein „Glamourgirl“. Wir stehen unseren Kunden übrigens jederzeit mit vollem Engagement und Einsatz zur Seite – ganz gleich, ob es sich um eine Styling- oder Größen-Beratung handelt - unsere Gäste und unsere Kleider sind Herzenssache. Wir freuen uns deswegen wirklich sehr für Sabrina, sie sieht fantastisch aus“, so Babsi und Thorsten zu-
 frieden. ●







Sabrina - im wahrsten Sinne des Wortes im Kitzglück
cheers, auf ein gelungenes umstyling!

STURMAYR
COIFFEURE



KITZGLÜCK
Exclusive Fashion Lifestyle

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



GEWINNEN AUCH SIE EIN UMSTYLING!

In Zusammenarbeit mit **Kitzglück Fashion & Lifestyle** verlosen wir ein Umstyling im Wert von **500 €!**

Lassen Sie sich von Profis verwöhnen und bekommen Sie Make-up, Haare sowie ein neues Outfit.

Machen Sie mit bei unserer Verlosung und schicken Sie uns bis **31. März 2020** eine email an anja@sonnbergstuben.at

Viel Glück!

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der/die Gewinner wird per E-Mail benachrichtigt.



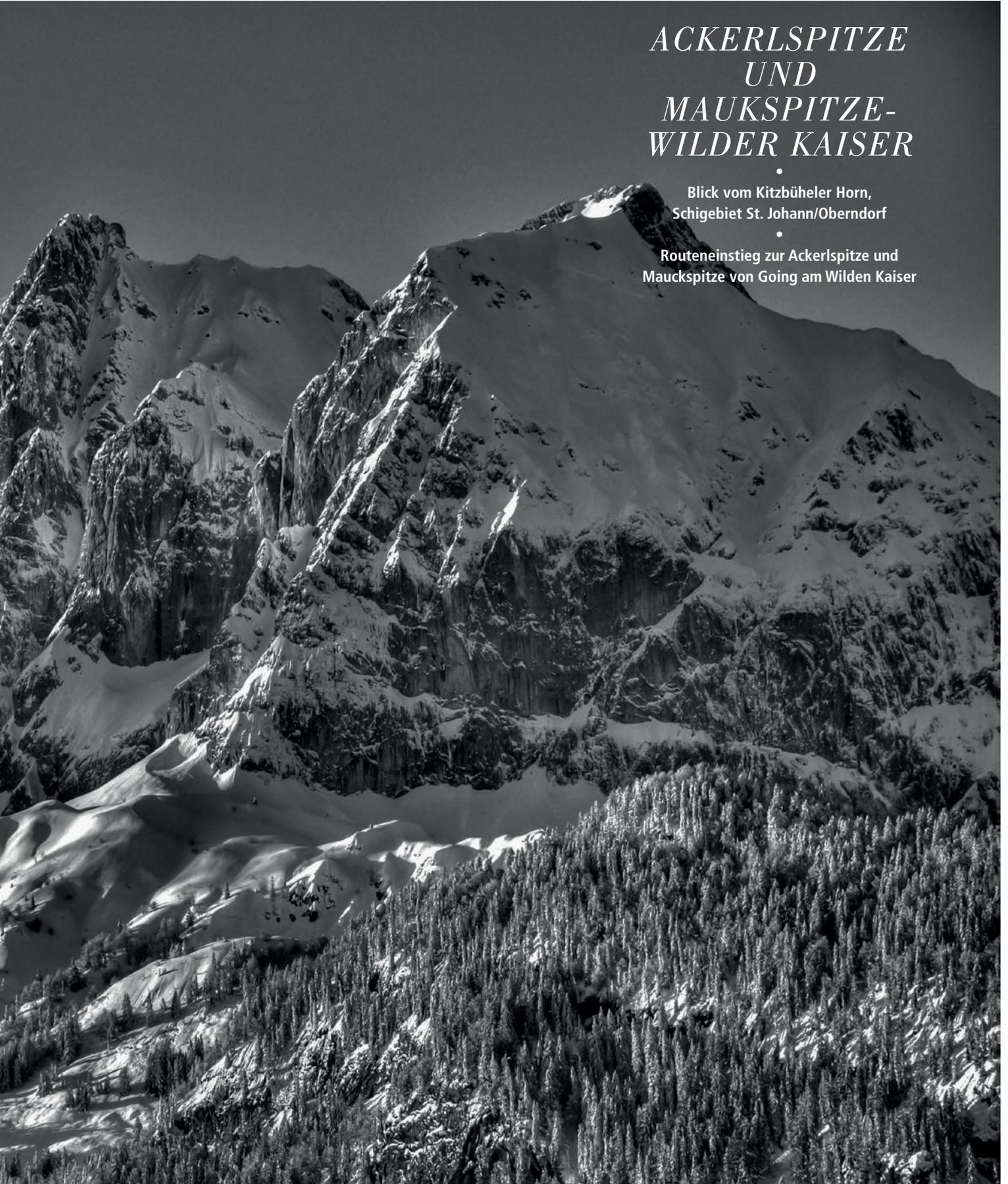
WILDE NATUR

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

ACKERLSPITZE UND MAUKSPITZE- WILDER KAISER

Blick vom Kitzbüheler Horn,
Schigebiet St. Johann/Oberndorf

Routeneinstieg zur Ackerlspitze und
Mauckspitze von Going am Wilden Kaiser





*WILDBACH IM
LANGEN GRUND,
KELCHSAU*

•
Routeneinstieg zum Torhelm
von der Tiefental-Alm



*KITZBÜHELER
SÜDKETTE*

•
Blick nach Saalbach/Hinterglemm

•
Routeneinstieg von Haberberg
(Aurach/Jochberg) Richtung Kelchalm
weiter zum Torsee, Gamshag
und Teufelssprung



SPEICHERSEE ASTBERG

•
Blick auf den Wilden Kaiser
•

Routeneinstieg Going am wilden Kaiser,
mit Lift oder zu Fuß auf den Astberg,
Rundweg möglich



HINTERSTEINER SEE IN SCHEFFAU

•
Blick vom Wilden Kaiser,
Aufstieg zur Steiner Hochalm
•

Routeneinstieg Bärnstatt Parkplatz,
Hinterstein Route: Jägersteig über die
Steiner Hochalm zur Walleralm



ZIELGELÄNDE DES KITZBÜHELER HAH- NENKAMMRENNENS (ABFAHRT)

Blick von der Traverse

Routeneinstieg Kitzbüheler Schigebiet,
Hahnenkamm

DAS HAHNENKAMMRENNEN

Warum heißt der Hahnenkamm eigentlich Hahnenkamm?

Wie der Kitzbüheler Hausberg zu seinem Namen gekommen ist, fragen sich viele immer wieder. Mit ein wenig Fantasie kann man sich vorstellen, dass der Hahnenkamm seinen Namen von der Ähnlichkeit mit dem Kamm eines Gockels hat. Immerhin, der Stolz und kämpferische Charakter dieses Tieres entsprechen dem Stil des alpinen Skirennens. So fügt es sich bestens, dass der Berg diesen Namen trägt. Zur Namensgebung gibt es eine weitere Theorie. Das Wort „Hali“ wird auch mit der germanischen Wintersonnenwende in Zusammenhang gebracht. Schließlich ist auch an das althochdeutsche Adjektiv hâli = glatt, schlüpfrig zu denken: Halikampl – glatter, eisiger Bergkamm?

Das Hahnenkammrennen ist so legendär, weil ...

- das Hahnenkammrennen technisch extrem schwierig ist
- es auf einer Länge von 3,3 km einen Höhenunterschied von 863 Metern hat
- die Piste ein Gefälle von 85 % hat
- Geschwindigkeiten von bis zu 140 km/h erreicht werden
- es das spektakulärste Rennen des alpinen Skisports ist
- die Mischung aus Rennen, Promis & coolen Events begeistert
- es in Kitzbühel stattfindet
- viele, viele Skilegenden wie z. B. Karl Schranz, Toni Sailer, Franz Klammer, Stefan Eberharter, Hermann Maier, Fritz Strobl (Inhaber des Streckenrekords 1997) hier gefahren sind
- viele Stürze zum Mythos beitrugen

himmitatti singa rachn schmandl
HIMMELVATER SINGEN RAUCHEN KAISERSCHMARRN

frostherrn koa onung hom enchi
FRAU, DER ZU KALT IST NICHT BESCHIED WISSEN NACH UNTEN

tuschn dahoam fuchsteiflsuid
TORTE, KUCHEN ZU HAUSE SEHR BÖSE
kämpin
KÄMMEN
grantig
SAUER, LAUNIG
marendl
JAUSNEN
koschn
KARTEN SPIELEN
botschat
TOLLPATSCHIG

daggel fotzhowe koschn spin
ALTER MANN ODER DER DACKEL (HUND) MUNDHARMONIKA KARTEN SPIELEN SPIELEN

a geh auffi
WIRKLICH HINAUF

bleami fleischkas
BLUMEN LEBERKÄSE
matt
FRISUR

auffa REDEWENDUNGEN
HERAUF

„DAMITS A BISSAL A ONUNG HOBT'S“ Bua
BUB

potzn zwengs wos patzchn zwida
KLECKERN WESHALB HAUSSCHUHE UNFREUNDLICH

gschtiacht Easchterpfi
HÜBSCH KARTOFFEL (ERDAPFEL)

Bäring oschadig muich de liab
GROSSARTIG, TOLL SCHATTIG MILCH DIE LIEBE
riachn
RIECHEN

griaß di awoi moosbeen
HALLO / GUTEN TAG SCHON ODER HEIDELBEEREN

oachkatzelschwoaf ha? Abend
EICHHÖRNCHENSCHWANZ WIE BITTE? GROSSVATER

INTERVIEW MIT UDO UNTERBERGER, COUNTRY MANAGER JUUL LABS AUSTRIA

JUUL, DIE NEUE E-ZIGARETTE LIEGT IM TREND

Seit Juli gibt es mit der E-Zigarette JUUL für 1,7 Millionen erwachsene Raucher in Österreich eine wirksame, weniger schädliche Alternative am Markt. Schon ab 34,99 Euro ist das Starterkit zunächst in 1.000 Trafiken erhältlich. Was JUUL besonders macht: Ganz ohne Knöpfe und Schalter sowie mit einer patentierten Nikotinmischung bietet JUUL ein besonders befriedigendes Dampferlebnis.



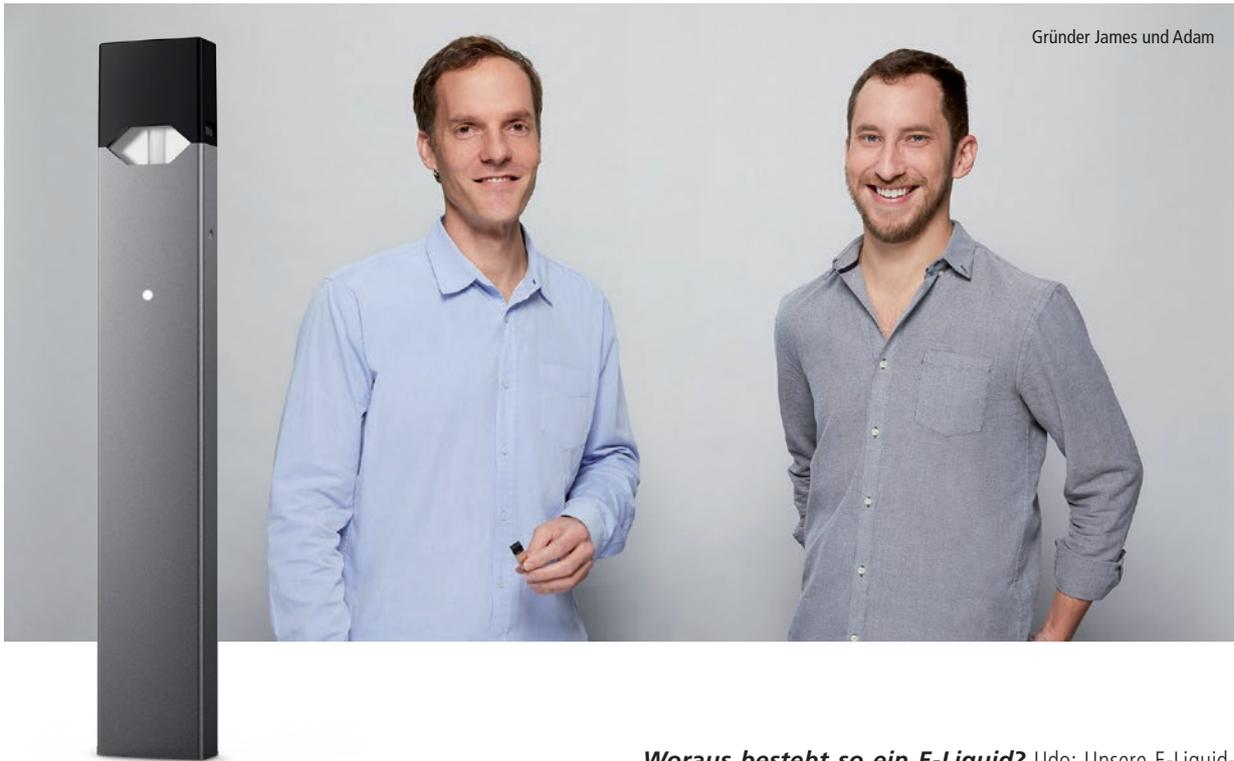
Was war Ihre persönliche Motivation, bei JUUL Labs anzufangen? Udo: Mich hat die Unternehmensstory begeistert. Und ich bin das beste Beispiel dafür, dass JUUL Labs Rauchern eine wirksame Alternative bietet. Über viele Jahre war ich starker Zigarettenraucher. Längst haben mich unangenehme Begleiterscheinungen genervt – stinkende Kleidung, Asche, Verfärbungen der Zähne und beim Sport war ich nicht so leistungsfähig. Ganz zu schweigen von gesundheitlichen Bedenken. Mit dem Rauchen aufhören gelang mir trotzdem nicht. 2016 wurde ich Vater und wollte das Rauchen endgültig lassen. Bei einer Auslandsreise bin ich auf JUUL gestoßen und habe damit auf Anhieb den Umstieg auf die weniger schädliche E-Zigarette geschafft. Das Produkt überzeugt mich bis heute und als Österreich-Manager kann ich die Vision von JUUL Labs, weltweit einer Million erwachsenen Rauchern eine wirksame Alternative zu bieten, nun mitgestalten.

Was unterscheidet die JUUL von anderen E-Zigaretten? Udo: Wollen wir Menschen Gewohnheiten verändern, muss das einfach gehen. Sonst bleiben wir nicht dabei. JUUL ist

genau das: einfach, sauber und sicher. Ich denke, das macht den Erfolg aus.

Gibt es Belege, dass die JUUL den Umstieg erleichtert? Udo: Ja. Untersuchungen aus den USA zeigen, dass Rauchern der Umstieg mit JUUL besser gelingt, als mit vergleichbaren Produkten. Das liegt am Dampferlebnis, am Produktdesign und der einfachen Anwendung: JUUL funktioniert mit einem intuitiven, geschlossenen Pod-System ohne Knöpfe und Schalter. Die Pods enthalten ein patentiertes E-Liquid mit einem Nikotingehalt von 20 mg/l, das erwachsenen Rauchern ein befriedigendes Dampferlebnis ermöglicht. Die Pods sind schnell getauscht und das Design ist so innovativ, dass es oft mit dem I-Phone verglichen wird.

Bei Society-Events wie dem Kitzbüheler Jahrmarkt sorgt JUUL für Gesprächsstoff. Warum? Udo: Das liegt sicher am einzigartigen Produkt und an der Unternehmensstory: In nur wenigen Jahren machten die beiden Gründer James Monsees und Adam Bowen aus dem Silicon Valley aus einer Start-up-Idee ein Milliardenunternehmen. In den USA ist JUUL Labs Marktführer



Gründer James und Adam

unter den E-Zigaretten. Die Expansion in andere Märkte in Europa und Asien läuft erfolgreich.

Wo gibt es JUUL in Österreich? Udo: Seit Anfang Juli 2019 sind wir in rund 1.000 österreichischen Trafiken vertreten und es werden jeden Tag mehr.

Was wollt ihr hierzulande erreichen? Udo: Rauchen ist in der westlichen Welt die Hauptursache für vermeidbare Todesfälle. JUUL Labs bietet jenen 1,7 Millionen erwachsenen Rauchern, die von Tabakzigaretten wegkommen möchten, eine weniger schädliche Alternative – ohne Tabak, ohne Kohlenmonoxid und ohne die rund 7.000 toxischen Substanzen, die bei der Verbrennung von Tabakzigaretten entstehen.

Ist Dampfen also besser als Rauchen? Udo: Die britische Gesundheitsbehörde Public Health England, hat angegeben dass E-Zigaretten mindestens 95 % weniger gesundheitsschädlich sind als Tabakzigaretten. Wichtig ist, dass Konsumenten nur auf Produkte zurückgreifen, die von registrierten Herstellern auf den Markt gebracht werden – wie von uns. JUUL setzt höchste Sicherheits- und Qualitätsstandards. Und da das Produkt erst jung ist, unterstützen wir laufend Studien, die Langzeitwirkungen von E-Zigaretten erforschen.

Fast jeder dritte erwachsene Österreicher raucht. Wird das auch in Zukunft so sein? Udo: Das glaube ich nicht. Die Tabakbranche ist seit der Einführung von JUUL massiv im Umbruch. In den USA sind die Umsätze von Tabakzigaretten um 9 % eingebrochen, seit wir auf dem Markt sind. Diesen Trend werden wir auch in anderen Märkten beobachten.

Woraus besteht so ein E-Liquid? Udo: Unsere E-Liquidformel ist patentiert und unterliegt strengsten Qualitätskontrollen. Enthalten sind Glycerin, Propylenglycol, natürliche Öle, Extrakte und Aromen, Nikotin und Benzoesäure.

Gibt es JUUL auch ohne Nikotin? Udo: Nein, denn JUUL wurde ausschließlich und speziell für die Nutzung durch erwachsene Raucher entwickelt und diese steigen nachweislich leichter um, wenn Nikotin enthalten ist.

Wie stellt ihr sicher, dass JUUL nicht an Jugendliche gelangt? Udo: Wir halten uns strikt an die vom Gesetzgeber vorgeschriebenen Maßnahmen zum Schutz von Jugendlichen und Kindern und gehen mit einem weitreichenden Jugendschutz-Programm über die gesetzlichen Vorgaben hinaus: strikte Alterskontrollen, Händler-Schulungen, regelmäßige Händlerkontrollen und Testkäufe. Unser Marketing richten wir ausschließlich an erwachsene Raucher.

Die nächste Produktgeneration ist in den Startlöchern? Udo: Mit JUUL C1 werden JUUL-Nutzer über Bluetooth den Verbrauch selbst kontrollieren können und damit kontinuierlich ihren Nikotinkonsum reduzieren. Wann JUUL C1 in Österreich auf den Markt kommt, kann ich noch nicht verraten.

Was raten Sie erwachsenen Rauchern? Udo: Ausprobieren und Umsteigen. ●

JUUL

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 Gelbflossenthunfisches – 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.



KOSTEN AB 60 € PRO PERSON/KURS

**inkl. anschließendem Rezept,
Getränke-/Weinbegleitung und Mineralwasser**

Da die maximale Teilnehmerzahl unserer Kochkurse bei zehn Personen liegt, bitten wir um rechtzeitige Anmeldung. Mindestteilnehmerzahl ist vier Personen. Fridel Schipflinger freut sich, Sie in seiner Küche begrüßen zu dürfen! ●



Bei Fragen zu Rosi's Alm Club, Werbepartnerschaften, Caterings, Kochkursen sowie PR & Marketing allgemein kontaktieren Sie gerne:

Anja Viktoria Autenrieth
anja@sonnbergstuben.at

OPEN AIR



FOTO: Gary Engel

ROSI'S NEUE EVENTLOCATION UNTER FREIEM HIMMEL

*Platz für ca. 130 Gäste
Verschiebbare Markise
Loungebereich/Vorplatz
für Empfang
Gesamt ca. 120 m²*





FOTOS: Gary Engel; fotoschmiede.tirol







innenleben

by andrea foidl

- florale wohnideen
- raumdekorationen
- elegante blumen
- schöne accessoires
- eventdekorationen



Innsbruckerstr. 9 | 6380 St. Johann in Tirol | <https://www.innenleben.co.at>

ÜBERNACHTEN SIE AUF ROSI'S SONNBERGSTUBEN

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





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



JUNIOR
SUITE



DOPPEL
ZIMMER
REITH



PENT
HOUSE
SUITE



SUITE
SONNEN
SPITZE



IM ÜBERNACHTUNGSPREIS ENTHALTEN:

- Reichhaltiges Langschläfer-Frühstücksbuffet von 7 bis 11 Uhr, mit Bauernprodukten aus der Region
- Freie Benützung unseres Wellnessbereiches
- Kostenloser Parkplatz
- WLAN-Internetzugang
- Ortstaxe & Mehrwertsteuer
- Einmaliger Panoramablick über das Kitzbüheler Alpenmassiv

SONNBERG
STUBEN
SUITE



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

ZIMMERPREISE AB 130 € IM DZ

PREIS AUF ANFRAGE UNTER
MAIL@SONNBERGSTUBEN.AT

Unsere hand- und maßgefertigten **Wasserbetten** zeichnen sich durch eine unvergleichlich zuverlässige, innovative Technik sowie perfekten Schlafkomfort aus. Kein Schlafsystem bietet Ihnen diese einzigartige Druckentlastung und lässt sich so therapeutisch wertvoll temperieren.



Ulrich Kerkhoff



Mark Philipp Kerkhoff



since 1992



*Gut geschlafen,
gut gekaut!*

Selbstverständlich beraten wir Sie dort, wo Sie ja eigentlich schlafen: bei Ihnen daheim. Deshalb vereinbaren Sie gerne einen unverbindlichen Beratungstermin für Ihr neues, maßgefertigtes **Wasserbett!**



Mit ein wenig Glück ist das wunderschöne Penthouse auf Rosi's Sonnbergstuben frei. Einfach unverbindlich fragen und sich dort von unserer Qualität überzeugen lassen!

Kontakt: Natruper Straße 106 · D-49170 Hagen a.TW. · +49 5405 8054250 · www.kerkhoff-wasserbetten.de



*Einkaufen
markt Freude.*

www.sinnesbergersmarkthalle.at

„MITTEN AUS DEM ECHTEN LEBEN“

UNSERE STAMMGÄSTE ERZÄHLEN

Die Geschichten unserer Gäste sind so bunt wie das Leben selbst. Wir zeigen, was sie in ihrem Alltag bewegt und berichten über ihre Erfolgsgeschichten. In dieser Ausgabe sprechen der Wirtschaftspionier KR Fritz Unterberger und sein Sohn Gerald Unterberger über das Familienunternehmen, das seit dem Jahr 1976 zu einer Firmengruppe mit 650 Mitarbeitern herangewachsen ist.

Wie alles begann ...

KR Fritz Unterberger im Gespräch

In jungen Jahren wollte ich Wirt werden. Doch wie ein altes Sprichwort besagt, kommt meistens alles anders, als man denkt. Einen Monat bevor ich meine schulische Laufbahn in einer Tourismusschule antreten wollte, sperrte das Gasthaus, in dem ich mir meine Zukunft ausmalte, zu. Zum Glück konnte ich neuen Aufgaben schon damals positiv entgegenblicken. Ich startete eine Lehre im Automobilbereich und legte damit den Grundstein für unsere heutige Unternehmensgruppe. Bereits im jungen Alter von 25 Jahren wagte ich mich in die Selbstständigkeit. Mein Instinkt hat mir bereits zu dieser Zeit gesagt, dass man in dieser Branche entweder ganz klein oder ganz groß sein muss, um langfristig Erfolg zu haben. Für mich war klar, dass die Entscheidung auf Letzteres fiel. Mir war es wichtig, überlegt und vor allem flächendeckend zu expandieren. Meine damals erfolgreichen Mitbewerber haben mich schon nach den ersten Wochen der Selbstständigkeit verbal zum Scheitern verurteilt. Wir haben uns aber durchgesetzt und als einziger der seinerzeit in Kufstein ansässigen Autobetriebe überlebt. Nach der Eröffnung des ersten Autohauses in der Festungsstadt im Jahr 1976 folgte vier Jahre später ein weiterer Standort in St. Johann in Tirol, danach in Innsbruck und Rosenheim. Schöne Automobile haben uns schon immer beflügelt. Heute betreiben wir 16 Autohäuser in Tirol, Salzburg, Vorarlberg, Bayern und Baden-Württemberg und präsentieren dort die Marken BMW, MINI, Jaguar, Land Rover, Volvo, Mazda, Mitsubishi, Hyundai und Ferrari.

Tradition und Fortschritt

Mein Leitspruch ist vielen bekannt: „Wenn wir so weiterleben wollen, wie bisher, müssen wir uns verändern.“ Ich bin der festen Überzeugung, dass wir uns laufend entwickeln müssen. Nachdem meine Söhne Gerald, Dieter und Fritz nach und nach das Zepter für den Automobilbereich in die Hände genommen haben, konnte ich

mich einer weiteren Leidenschaft widmen. Im Jahr 1980 gründete ich eine kleine, private Vermietungs- und Verpachtungsfirma, welche den Grundstein für „Unterberger Immobilien“ darstellte. Zusätzlich startete ich 1981 gemeinsam mit meinem damaligen Partner Richard Labek die Firma Leasing Unterland, welche sich mit Finanzierungen von Fahrzeugen und Immobilien beschäftigt und bis heute erfolgreich ist. In all den Jahren entstand ein gut fundiertes und klar gestaltetes Immobilien-Unternehmen, das als begehrter Universal-

FOTOS: Unterberger



anbieter in den Bereichen Projektentwicklung und Bauträgerschaft für Handels-, Gewerbe und Wohnimmobilien gilt. Engagierte Mitarbeiter, kreative und flexible Projektlösungen, klare Standort- und Informationsvorsprünge sowie ein hervorragendes Netzwerk zeichnen unsere Aktivitäten aus. Es ist uns ein Anliegen, auf hohem Dienstleistungsniveau zu arbeiten und in allen Details außergewöhnliche und vor allem nachhaltige Standards zu setzen. Starker Zusammenhalt und der persönliche Kontakt zu unseren Kunden und unserem Team prägen den Erfolg. Viele Mitarbeiter sind bereits seit ihren Lehrjahren in unseren Betrieben tätig, einige erreichten schon das Pensionsalter und weitere arbeiten mittlerweile in Führungspositionen.

Wertschöpfung in der Region

Trotz Fortschritt, Expansion und überregionalen Engagements sind wir im Kern ein Familienunternehmen mit Handschlagqualität geblieben, mit der Zielsetzung, bleibende Werte für die Kunden, Partner und Mitarbeiter zu schaffen. Einige Entwicklungen in der Immobilienbranche legen uns dennoch Stolpersteine in den Weg: Der Mangel an Grundstücken, zahlreiche Auflagen von Behörden und Gutachtern und die hohe Auslastung der Firmen treiben die Baukosten in die Höhe. Unser Geschäft wird definitiv immer schwieriger. Trotzdem lassen wir uns von diesen Hürden nicht aufhalten und streben auch

künftig nicht nach schnellen, sondern langfristigen Erfolgen. Die regionale Wertschöpfung in der Heimat hat einen hohen Stellenwert in meinem unternehmerischen Denken und Handeln. Für mich persönlich ist es natürlich etwas ganz Besonderes, dass meine vier Söhne im Unternehmen tätig sind und die Werte, die sie von klein auf kennen gelernt haben, weiterhin leben. Keiner von uns ist nachtragend - wenn etwas schief läuft, diskutieren wir nicht monatelang darüber. Erfolg besteht für mich aus Zielstrebigkeit, Fleiß, Freude an der Arbeit und Ehrlichkeit im Umgang mit allen Beteiligten. In den kommenden Jahren ist es mein Ziel, den Immobiliensektor nach und nach an meinen Sohn Florian zu übergeben und die derzeit laufenden 30 Projekte abzuschließen.

„Gute Kooperationen zeichnen sich durch viele Komponenten aus. Mit Rosi und Friedel von der Sonnbergstuben haben wir nicht nur eine langjährige Partnerschaft, von der beide Seiten profitieren, sondern auch ein freundschaftliches Verhältnis.“

KR FRITZ UNTERBERGER



Faszination Auto

Gerald Unterberger im Gespräch

Ich bin bereits sehr früh in unser Familienunternehmen eingestiegen. In der Anfangsphase habe ich in allen Bereichen - vom Ersatzteillager über die Autoaufbereitung bis zum Verkauf - Einblicke gesammelt. Mit jungen 24 Jahren war es letztendlich soweit und ich habe aufgrund einer Erkrankung des damaligen Geschäftsführers frühzeitig die Leitung unseres Stammhauses in Kufstein übernommen. Natürlich war der Druck groß, ich wollte den Erwartungen standhalten. Gemeinsam mit einem starken Team konnten wir unsere Visionen in die Tat umsetzen und unser Unternehmen nach und nach vergrößern. Im Kern sind wir aber noch immer ein Familienunternehmen, welches in all den Jahren auch ein sehr gutes Image als attraktiver Arbeitgeber erlangen konnte. Trotz 650 Mitarbeitern brauchen wir bis heute keine Personalabteilung, darauf sind wir besonders stolz. Wie mein Vater bereits beschrieben hat, ist der ehrliche Umgang mit allen Beteiligten ein fixer Bestandteil unserer Philosophie. Wir begegnen und alle auf Augenhöhe und leben zu 100 Prozent den Servicegedanken. Zusätzlich ist es uns auch ein großes Anliegen, die Stärken eines jeden Individuums im Team zu fördern und damit auch die Motivation für die Arbeit aufrecht zu erhalten.



Kunden bevorzugen stationären Handel

Ich bin mit Fahrzeugen groß geworden und Autos haben mich seit jeher fasziniert. Die Entwicklung in der Branche ist enorm und macht diesen Bereich so unglaublich spannend. Wo die Reise genau hingeht, ist derzeit noch unklar. Die Big Player in der Automobilherstellung investieren Milliarden in unterschiedliche Technologien. Vom autonomen Fahren bis hin zu alternativen Antriebstechnologien wird an den unterschiedlichsten Varianten getüftelt. Was sich durchsetzt, wird sich zeigen. Fest steht, dass der stationäre Handel auch weiterhin eine enorme Rolle spielen wird - vor allem im Premiumsegment möchten die Kunden sich vor Ort beraten lassen und Fahrzeuge live erleben. Aus diesem Grund expandieren wir noch immer und legen großen Wert auf die Optik und moderne Ausstattung unserer bestehenden Autohäuser. Mit unserer Markenvielfalt, einem starken Netzwerk und einem flächendeckenden Verkaufsgebiet punkten wir bei Kunden - nicht nur aus Österreich und Bayern, sondern aus der ganzen Welt.

Wo tanken die Unternehmer Energie abseits des Berufsalltags?

KR Fritz Unterberger: An freien Tagen gehe ich gerne wandern, radfahren und fischen. Glücklicherweise habe ich ein sehr intaktes Familienleben, meine Frau organisiert viele Feste im Kreise unserer Liebsten. Zudem habe ich tolle Freunde, mit denen ich in meiner Freizeit auch gerne Karten spiele.

Gerald Unterberger: Vor einigen Jahren habe ich eine Landwirtschaft erworben und halte dort 20 Hochlandrinder. Wenn ich im Stall bei den Tieren bin, bleibt die Arbeit außen vor. Nebenbei hege ich auch eine große Leidenschaft für Oldtimer. Mittlerweile konnten wir eine tolle Sammlung aufbauen, die Interessierte in unserem Museum in Kufstein betrachten können.



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

Lena Meyer-Landrut



Hubert und Matthias Fella



geknipt

Johann Lafer



Arnold Schwarzenegger



NA WER WAR DENN
DA ZU GAST?



Anja Polzer, Yvonne Wölke, Micaela Schäfer

Playmates Kathie Kern und Patrizia Dinkl und Andreas Gabalier



Mario Adorf



Wildecke Herzbuben



Die Geissens



Coman Kingsley

Robert Lewandowsky



Ralf Möller



KLUBBB3



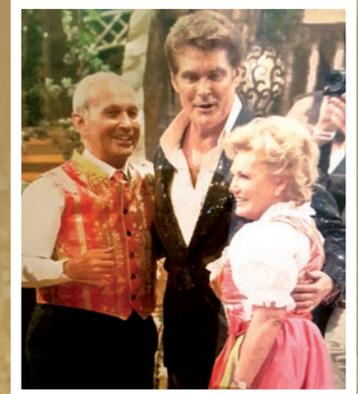
Andy Borg

Josef Hanneschläger



Jürgen Drews

Kay ONE



David Hasselhoff



FC Bologna



Jack White und Werner Baldessarini



Rosi, Lois und Stefan beim Deutschen Comedypreis 2019



Dominic Thiem

LUXUS ÜBER DEN WOLKEN

MIT KITZBÜHEL AIRWAYS AB IN DIE LÜFTE



„Es gibt nichts Besseres als Fliegen“ - Worte, die man Karim El-Behery sofort abnimmt, wenn man ihm gegenüber sitzt. Der Sankt Johanner ist Geschäftsführer und Pilot von Kitzbühel Airways.

Er kümmert sich höchstpersönlich um die Belange seiner Gäste und bietet Ihnen ein Flugerlebnis der Luxusklasse mit perfektem Service und höchstem Komfort. Seit fast zwei Jahren hat Kitzbühel nun seine eigene Fluglinie. Mit der Pilatus PC-12 NG fliegen Karim und sein Team ihre Kunden zu Business Meetings nach London, Skitrips nach Courchevel, oder mit Freunden schnell nach Ibiza ohne lange Wartezeiten. „Mein liebster Flughafen derzeit ist La Mole bei St.Tropez. Wir haben viele Gäste, die einen Kurztrip nach Südfrankreich buchen. Und auch für mich und mein Team ist das dann immer etwas Besonderes: Frühstück in St.Tropez, zum Lunch nach St.Moritz und abends auf ein Würstel zurück in St. Johann. Ich liebe meinen Job und freue mich über jeden, den ich fliegen darf.“ Seine Leidenschaft fürs Fliegen hat Karim im Übrigen schon seit er ein Kind ist. Er wuchs neben dem Flugplatz in St. Johann auf und wollte schon immer Pilot werden. Zunächst war er einige Jahre als Eventmanager tätig, bis er seinem Herzen folgte und schließlich eine Ausbildung zum Berufspiloten in Salzburg machte.

„Die Ausbildung war sehr anspruchsvoll, aber wenn man seiner Passion folgt, dann ist man ehrgeizig. Ich erinnere mich noch gut an

meinen ersten Soloflug. Ich hatte große Angst, alleine in der Luft zu sein, bisher saß ja immer mein Ausbilder neben mir. Doch die Leidenschaft hat gesiegt. Und das unglaubliche Gefühl dabei...und seitdem bin ich fast jeden Tag in der Luft und das jetzt seit über 10 Jahren.“

Die Idee, für Kitzbühel eine eigene Fluglinie zu haben, war schon lange in seinem Kopf. 2017 bot sich dann die Chance über einen Bekannten von Karim, der ihm vorschlug eine Maschine zu kaufen und Kitzbühel Airways ins Leben zu rufen. Für den Sankt Johanner ging ein Traum in Erfüllung. Seitdem freut sich die Fluglinie über einen großen Ansturm. „Wir fliegen Schauspieler, Rennfahrer, Unternehmer, auch aber viele Einheimische. Für mich ist jeder gleich. Meine Aufgabe ist es, unsere Kunden sicher und schnell ans Ziel zu bringen. Und ihnen einen angenehmen Flug mit allem Luxus zu bescheren.“

Eine der großen Stärken der Kitzbühel Airways Maschine? ist die Flexibilität. Die PC-12 NG ist in der Lage, auf Kies-, Gras- und Schotterpisten zu starten und zu landen und kann Kunden an Orte bringen, die von anderen Flugzeugtypen nur überflogen werden können. Dadurch ist es möglich, doppelt so viele Start- und Lande-



*wir wünschen
unseren gästen
eine gute reise mit
kitzbühel airways!*



bahnen in Europa anzuflieden, als mit anderen Privatjets. Das Kabinenvolumen der Pilatus PC-12 NG ist mit ca. 9 Kubikmeter größer als das der meisten Turboprops und von mittelgroßen Businessjets. Luxuriöse Ledersitze und ein direkter Zugang zum eigenen Gepäck während des Fluges setzen den Richtwert für jede Reise, egal ob für schnelle Trips oder lange Distanzen. Eine geräumige Toilette, die absolute Privatsphäre bietet, ist im vorderen Teil der Kabine integriert.

„Auch um die Sicherheit muss man sich keine Sorgen machen“, so Karim „Die Pilatus PC-12 NG ist das populärste einmotorige Turboprop-Flugzeug und mit zahlreichen redundanten und fehlersicheren Systemen und Strukturen ausgestattet und wird von einer Pratt & Whitney Canada PT6 Turbine angetrieben, welche als zuverlässigster Flugzeugmotor gilt, der jemals gebaut wurde. Unsere Kunden können sich einfach rundum wohlfühlen und den Flug genießen, vor allem bei Sonnenschein und blauem Himmel gibt es doch nichts Schöneres, als die Alpen zu überfliegen.“ Vom Hol- und Bring-Service mit Luxuslimousinen über den erstklassigen VIP-Service an Bord bis hin zum Service am Zielort - all das leisten Karim El-Behery und sein Team mit Herz & Leidenschaft. ●

Für Anfragen und Buchungen steht das Team rund um die Uhr zur Verfügung.

KONTAKT, ANFRAGE UND BUCHUNG

Kitzbühel Airways GmbH & Co KG

Golfweg 14

A-6370 Reith bei Kitzbühel

+43 (0)664 2122596

info@kitzbuehel-airways.com

www.kitzbuehel-airways.com

 **kitzbuehel.airways**



50 JAHRE

MIT HERZ FÜR HANDWERK,



Familientradition und Goldschmiedehandwerk sind – veredelt mit viel Herzblut für raffinierte wie exklusive Juwelierskunst – die unverkennbaren Grundsäulen der Erfolgsgeschichte von SCHROLL. Seit fünf Jahrzehnten ist das renommierte Unternehmen Kitzbühels erste Adresse für erlesenen Schmuck, Uhren von Weltruf sowie maßgefertigte Pretiosen, die so einzigartig sind, wie die Trägerin selbst.

Der 18. März 1969 – ein prägnanter Tag im Leben des Josef Schroll. Nicht etwa, um den damals 24. Geburtstag zu feiern, sondern vor allem, um sich mit Karin Schroll, ebenfalls Goldschmiedemeisterin, den lang ersehnten Wunsch in die berufliche Selbstständigkeit zu erfüllen. SCHROLL Kitzbüheler Goldschmiede trägt bis heute die einzigartige Handschrift des Seniorchefs, der seine unerschöpfliche Kreati-

vität, sein ausgeprägtes Gespür für das Besondere und meisterliches Handwerk ineinander verschmelzen lässt. Sohn Christopher, mit 23 Jahren ehemals jüngster Goldschmiedemeister im deutschsprachigen Raum, trat in die Fußstapfen seiner Eltern und führt mit Ehefrau Yvonne das namhafte Juweliersunternehmen erfolgreich in zweiter Generation.

Im Stammhaus in der Hinterstadt bildet die einsehbare

SCHROLL

TRADITION UND EXKLUSIVITÄT



Fotos: Schroll, Paul Dahan, Susanne Spiel, Markus Mitterer, © www.kitzmagazin.com

Werkstatt samt integriertem Atelier das Herz des meisterlichen Schroll'schen Goldschmiede- und Uhrmacherhandwerks. Hier widmet man sich mit Hingabe der Lötung, Umarbeitung oder Gravur von Schmuckstücken und besonders der Anfertigung von Unikaten. In edle Materialien gefasste Steine, nach Kundenvorgaben gefertigte Kreationen sowie moderne Schöpfungen – jedes Stück ist eine außergewöhnliche Komposition und zeugt von vollendeter Ästhetik und vollkommener Individualität. In der exklusiven SCHROLL Kitzbühel-Juwelen-Linie mit der Kitzbüheler Gams äußert sich die tiefe Verbundenheit der Goldschmiedefamilie zur ihrer Heimatstadt. Als künstlerische Hommage an Kitzbühel ist auch die Kitzbüheler Uhren-Kollektion zu verstehen, die dem Schöpfergeist des Seniorchefs entstammt. Die exklusiven Zeitmesser überzeugen durch zeitlose Qualität und

authentischen Kitzbüheler Charme. Letzterer findet sich in zwei weiteren Dependancen, SCHROLL Kitzbühel sowie SCHROLL Silver, in der Kitzbüheler Vorderstadt. Weil SCHROLL Schmuck eben eine kreative Symbiose aus modischem Zeitgeist und meisterlichem Handwerk ist.



SCHROLL
KITZBÜHELER GOLDSCHMIEDE

SCHROLL Kitzbühel, Vorderstadt 23,
6370 Kitzbühel, +43 (0)5356 71314, office@schroll.cc



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

ROSI'S ALMCLUB- LASS DICH ÜBERRASCHEN!

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

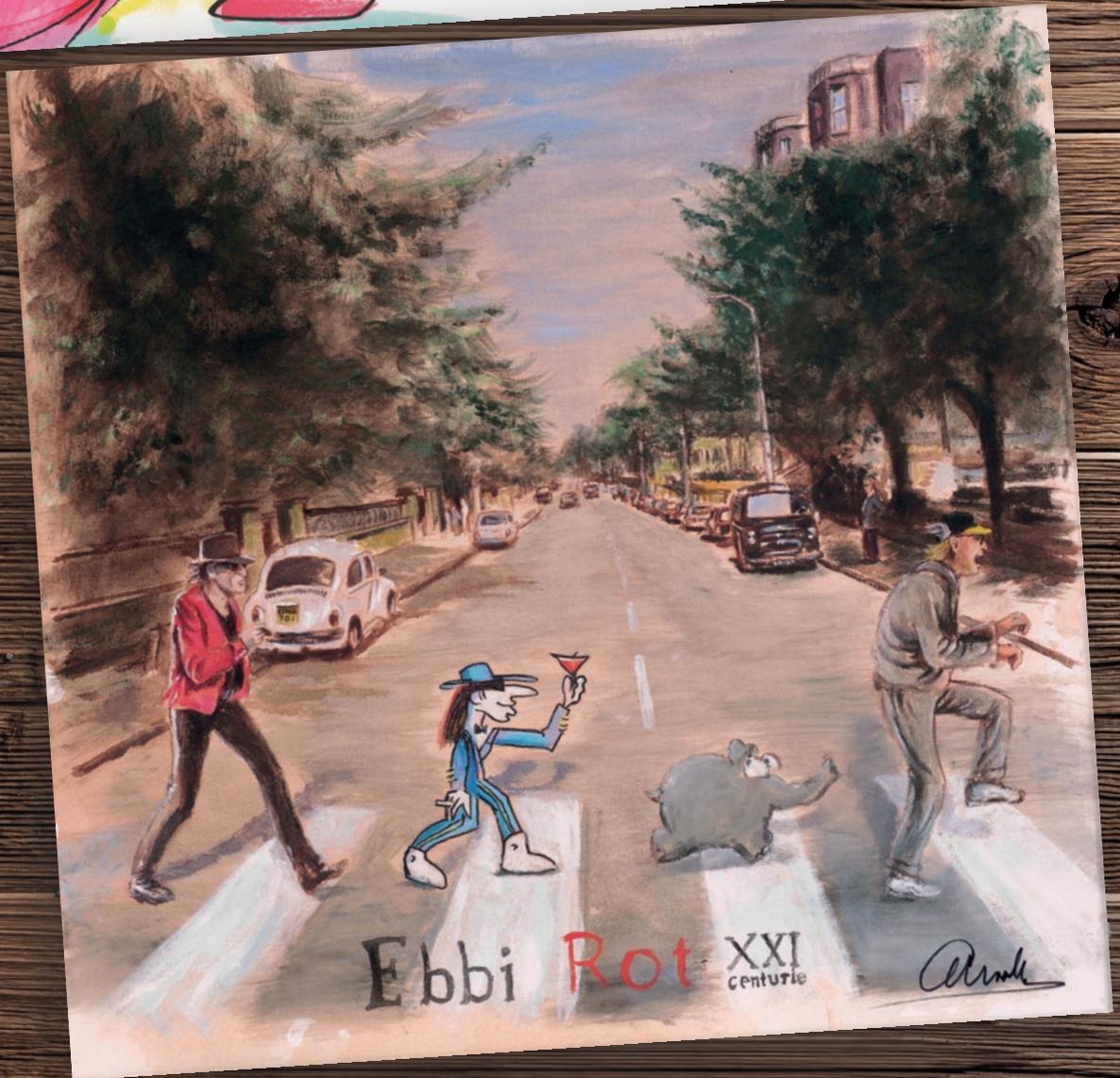


Für einen Beitrag von 25 € im Monat bekommen Sie als Clubmitglied ein Geschenk von Rosi's Sonnbergstuben aus Kitzbühel. Das können hausgemachte Marmeladen oder Schokoladen ebenso sein wie Weine oder besondere Geschenke, z. B. Gläser, Karaffen oder Porzellan mit unserem Logo darauf. Als Erstgeschenk bzw. 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.



WALENTOWSKI GALERIEN

SINCE 1968

BERLIN · BADEN-BADEN · BAD HOMBURG · DRESDEN · HAMBURG · JOCHBERG
KITZBÜHEL · ROTTACH-EGERN · RÜGEN · SALZBURG · SYLT
TIMMENDORFER STRAND · USEDOM · WERL
TUI CRUISES MEIN SCHIFF HERZ

WALENTOWSKI GALERIEN KITZBÜHEL

EIN FAMILIENUNTERNEHMEN MIT TRADITION



Die WALENTOWSKI GALERIEN, ein deutsches Kunst-Familienunternehmen, präsentieren im Jahr 2019 seit über 50 Jahren Kunst an etablierten Standorten in ganz Deutschland. Mit 15 Filialen gehören die Walentowski Galerien, dahinter Vater Heinrich und Sohn Christof Walentowski, zu den führenden Galeristen in der deutschen Kunstszene.

Besondere Aufmerksamkeit erlangten die Walentowski Galerien durch die Kunst prominenter Ausnahmekünstler. Sänger Udo Lindenberg, Komiker Otto Waalkes, Schauspieler Armin Mueller-Stahl, Kultsänger Frank Zander, Unterhaltungskünstler, Musiker und Komiker Helge Schneider, Schauspieler Sascha Wussow, Schauspielerin Christine Neubauer, Komponist und Produzent Harold Faltermeyer ... Sie alle präsentieren ihre Werke in den Walentowski Galerien und machen Kunst zu einem Erlebnis. Kunden der Walentowski Galerien schätzen die besonderen Events mit Lesungen, Auftritten und erstklassigem Gesang in gemütlichem und exklusivem Ambiente. Im Jahre 2016 wurde die erste österreichische Dependence in Salzburg eröffnet. Im schönen Tiroler Urlaubsparadies Kitzbühel, im Herzen

der Vorderstadt, erwartet Sie seit knapp über einem Jahr eine kleine und feine Galerie mit ausgewählten Werken der klassischen Moderne, Pop-Art sowie moderner Kunst nationaler und internationaler Künstler. Seit Dezember 2018 empfängt Sie das Team Kitzbühel auch in einer größeren Location, dem Kempinski Hotel DAS TIROL. Herzlichkeit, kompetente Beratung und Service zeichnet das dynamische Team der Walentowski Galerien in Kitzbühel aus. Gerne beraten wir Sie auch vor Ort in Ihren Kitzbüheler Residenzen und realisieren Ihre Kunstträume. ●

Öffnungszeiten:

Vorderstadt 29, 6370 Kitzbühel

Mo.-Fr.: 10:00-18:00 Uhr und nach Vereinbarung Sa: 10:00-16:00 Uhr

Kempinski Hotel Das Tirol, Kitzbüheler Str. 48, 6373 Jochberg

Di.-Sa.: 16:00-20:00 Uhr und nach Vereinbarung

Tel.: +43 (0) 5356-65620

Mobil: +43 (0) 664 24 28 379

kitzbuehel@walentowski-galerien.at

www.walentowski-galerien.de

CONSULTING HOME & GARDEN

HAUSPERSONAL – MADE IN GERMANY



20 Jahre Consulting Home & Garden auf Expansionskurs

Wer braucht denn schon Hauspersonal? - „Na, wir!“, werden Sie jetzt sagen. Sie sind die gehobene Mittel- und Oberschicht, die Unternehmerfamilien, Akademikerfamilien oder Prominente aus den Bereichen Sport, Kunst, Musik, Film und Fashion.

Dienst- bzw. Hauspersonal liegt im Trend und ist unerlässlich. Was früher als Prestige- und Statussymbol galt, begreifen heute viele Berufstätige und Familien als ein Investment für das Wohlfühl: Aufgaben an eine Hauswirtschafterin oder eine Persönliche Assistentin und anderes Hauspersonal zu delegieren, den Haushalt, die Versorgung von Kindern, Haustieren oder auch Großeltern abgeben zu können, die Haustechnik, den Instandhaltungsbedarf, den Garten und den Fuhrpark kompetent betreut sowie gesellschaftliche Empfänge organisiert zu wissen.

Während größere exklusive Haushalte nicht selten ein ganzes Hauspersonal-Team beschäftigen, mit Hauswirtschafterin, Butler, Chauffeur, Sicherheitsangestellten, Koch, Kindermädchen, Privatlehrer, Gärtner und Estate-Manager, suchen sich aber auch immer mehr Familien aus der gehobenen Mittelschicht gezielt Hilfe, um Haushalt, Kinder, Familie, Hobbys und Freizeit zu managen.

Wichtige Eigenschaften von gutem Hauspersonal sind, neben der hervorragenden fachlichen Qualifikation, Vertrauenswürdigkeit,

Zuverlässigkeit und Diskretion, da das Personal ja im direkten privaten Umfeld seiner Arbeitgeber agiert.

Ebenso unerlässlich ist eine große Flexibilität und eine ausgesprochene Dienstleistungsorientierung, um sich nahtlos ins Familienleben einzufügen und möglichst allen Wünschen der Arbeitgeber gerecht werden zu können.

Aber wie findet man Hausangestellte, die man gerne in sein Privatleben hineinlässt, denen man vertraut und die loyal hinter einem stehen? Die die Sensibilität und Empathie besitzen, Wünsche und Anforderungen zu antizipieren, die selbständig arbeiten, über einen großen Erfahrungshorizont verfügen und bereit sind, flexibel ihre Dienstleistung und Arbeitskraft zur Verfügung zu stellen.

Bei mir. Ich bin Ute Meier, Gründerin und Inhaberin von Consulting Home & Garden

Mit persönlichem Einsatz und Herzblut, einer jahrelangen Vermittlungserfahrung und einem einmaligen Gespür für Menschen, bringe ich die richtigen Menschen zueinander.

Ich habe selbst als Hauswirtschafterin und Hausdame gearbeitet und kenne daher die Herausforderungen von der Pike auf.

1997 gründete ich die Agentur Consulting Home & Garden. Mittler-



Consulting Home & Garden



weile vermittele ich die ganze Bandbreite des klassischen Hauspersonals sowie Yacht- und Flugpersonal.

Dabei arbeite ich völlig anders als der Rest der Branche: Es macht mich persönlich stolz, dass ich sowohl auf der Kundenseite als auch im Pool der Bewerber ganz viele Menschen bereits über Jahre begleite. Die Menschen vertrauen mir. Meine Bewerber begleite ich so lange, bis sie die richtige und passende Anstellung gefunden haben. Es liegt in der Natur dieser Positionen, dass es extrem persönliche Arbeitsverhältnisse sind, da muss die Chemie schon stimmen.

Einen wichtigen Pfeiler meines Erfolgs sehe ich in der persönlichen Auswahl aller Bewerber: Wir suchen alle Bewerber persönlich und handverlesen aus, prüfen deren Qualifikationen, Erfahrungen und Stärken genauestens und sprechen mit jedem Einzelnen. So stellen wir sicher, dass wir unseren Kunden die passenden Kandidaten für Ihre Anforderungen präsentieren. Bei uns gibt es keine Express-Vermittlungen von der Stange, sondern optimale Personallösungen, die auf einer fundierten Analyse der Ansprüche des Kunden basieren. Durch meine Berufserfahrung und beste Verbindungen zu hervorragendem handverlesenem Personal auf der ganzen Welt, habe ich mir ein gut funktionierendes Netzwerk aufgebaut und bin so in der Lage, meinen Kunden maßgeschneiderte Personallösungen zu offerieren.

Dabei sind Diskretion, Seriosität und Zuverlässigkeit die Stärken von Consulting Home & Garden. Denn Hauspersonal ist Vertrauenssache.

Ich nehme mir für die individuelle und intensive Betreuung jedes meiner Kunden viel Zeit und stehe meinen Kunden persönlich an 7 Tagen pro Woche zu Verfügung.

Consulting Home & Garden verfügt über hervorragende Kandidaten mit entsprechenden Ausbildungen und Referenzen aus den renommiertesten Familien oder Hotels innerhalb Deutschlands und international.

Wir gehören zu den wenigen namhaften Hauspersonalagenturen, die höchste Standards verfolgen. Unser Credo heißt: „Klasse statt Masse.“ Wir stehen unseren Kunden während des gesamten Rekrutierungsprozesses jederzeit vertrauensvoll und mit vollem Engagement zur Verfügung.

Unser Team arbeitet deutschlandweit und international. Und wir meinen es wörtlich, wenn wir sagen, dass wir rund um die Uhr für unsere Kunden da sind.

Mehr Informationen finden Sie unter:

Consulting Home & Garden

Household Staff Recruitment

Inhaberin: Ute Meier

Burggasse 57

D-61130 Nidderau Germany

Tel. +49 (0) 6187-99 17 17 - 0

Email: info@consulting-home-garden.de

Web: www.consulting-home-garden.de

„LEBE DAS, WAS DIR GUT TUT“

EIN GESPRÄCH
MIT HARDY KRÜGER JR.
UND SEINER FRAU ALICE
ÜBER LIEBE, FAMILIE,
SCHICKSALSSCHLÄGE
UND WERTE IM LEBEN.



Euer Leben findet in Berlin und Oberösterreich statt, zwei sehr unterschiedliche Orte, jeder davon hat seinen eigenen Reiz. Wo seht Ihr Eure Heimat? Wurzeln sind eigentlich immer dort, wo die Familie ist. Der Ort, an denen du geboren bist. Im Laufe des Lebens ändert sich das ein wenig. Man sieht viele Orte und Plätze, zu dem man eine ganz eigene Verbindung entwickelt. Orte, die dich an etwas erinnern, oder die dir ganz besondere Momente schenkt. Am Ende des Tages, haben Alice und ich festgestellt, dass Heimat der ORT ist, wo du geliebt wirst. Das kann überall sein.

Ihr bringt beide mehrere Kinder mit in die Ehe und seid eine große Patchwork-Familie geworden, mit der es nie langweilig wird. Du, Hardy, hast sogar die Tochter deiner Frau Alice adoptiert. Welche Bedeutung hat Familie für euch? Familie gibt uns die Bodenstän-

digkeit, die wir brauchen, um in der ganzen alltäglichen verrückten Welt der Öffentlichkeit noch wir selbst sein zu können. Kinder zeigen uns die Welt immer wieder aus anderen interessanten Perspektiven. Das Leben geht schnell vorwärts! Die Zeit können wir nicht aufhalten, doch durch unsere Kinder schätzen wir jeden Augenblick umso mehr. Zudem kommt noch, dass die Familie in der heutigen Zeit der Sozialen Medien immer wichtiger wird. Und das ist wirklich gut so. Es bringt uns vielleicht die Werte wieder, die wir fast verloren haben. In einer Zeit, wo die Vernetzung und Kommunikation noch nie leichter war - technisch gesehen - ist die Vereinsamung der Menschen immer größer! Familie ist real und analog!

Dein Vater ist ein sehr bekannter Schauspieler. Du hast mal gesagt, dass du dich für die Familie entschieden hast, dein Vater für die Karriere... Ja, das ist richtig. Nach meinem Debütroman, der autobiografische Züge enthält, kam die Frage auf, ob das Verhältnis zu meinem Vater ähnlich sein könnte wie in meinem Roman. Drauffin hatte nun mein Vater die Frage ehrlich beantwortet, was er bis zu diesem Tag vermieden hatte. Ich muss zu seinem Schutz natürlich sagen, dass es in diesem

„ich bin dankbar für alles, was uns geschenkt wird“

Welche Werte möchtet ihr euren Kindern mit auf den Weg geben, die ihr von euren Eltern mitbekommen habt? 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.

Hardy, du hast viele Jahre als Kind in Tansania gelebt - wie sehr hat dich diese Zeit geprägt? Ich muss zunächst einmal sagen, dass ich - was die Erinnerung an meine Kindheit betrifft - noch sehr klein gewesen bin. Doch gerade in den ersten Lebensjahren prägt dich dein Umfeld sehr stark. Das ist mir erst

Beruf sehr schwer ist, diese - eine richtige - Entscheidung zu treffen. Es ist sehr schwer, ein guten Vater, erfolgreicher Schauspieler und Ehemann zu sein, wenn man das Leben eines Schauspielers lebt. Ich kann das aus meiner eigenen Erfahrung sagen. Es hat auch seinen Grund, warum ich auch drei Anläufe gebraucht habe, um die beste Frau zu finden, die mich versteht, den Beruf akzeptiert, dir den Rücken frei hält und sich gerne um alles kümmert. Wir brauchen einen Menschen an unserer Seite, der dich so akzeptiert wie du bist. Ohne wenn und aber. Mein Vater und ich haben das Glück, diesen Menschen für sich gefunden zu haben, um glücklich zu sein. Leben bedeutet auch Entscheidungen zu treffen, die nicht jedem gefallen. Das heißt aber nicht, dass man nicht liebt!

Lieber Hardy, auch du hast viele Schicksalsschläge im Leben mitgemacht. Vom Tod des eigenen Kindes bis zur Alkoholsucht. Wie wichtig war es für dich, offen und ehrlich mit diesen Themen umzugehen? Über Schicksalsschläge oder Sucht zu sprechen ist eine mutige Entscheidung für jemand, der in der Öffentlichkeit steht. Es kann das Ende deiner Karriere bedeuten, du erntest auch viel Kritik, weil oft vielen Menschen nicht klar ist, warum man das öffentlich macht. Doch für mich war diese Entscheidung richtig. Nicht um mich zu erklären. Sondern weil ich auf meinem Weg so viele Begegnungen hatte, die das Leben und die Wahrheit über uns Menschen in ein ganz neues

Licht gerückt haben. Der Weg bringt dich zu einem Punkt, wo vieles relativ wird, was für dich bis zu diesem Tag, an dem du diesen Weg begonnen hast für dich zu gehen, wichtig war. Du siehst das das Leben ein Geschenk ist! Dass alles was passiert, passieren muss und du die Entscheidung triffst, über dich hinauszuwachsen, um etwas zu bewegen. Als ich wieder genügend Kraft hatte, in das Leben zurückzufinden, wusste ich, dass ich da rausgehen muss, um darüber zu sprechen, wovon so viele Menschen Angst haben. Ich muss denen eine Stütze sein, die nicht wissen, wie sie aus ihrer Notlage rauskommen sollen. Wir leben in einer Gesellschaft, in der alles öffentlich gemacht wird. Warum gibt es dann noch Tabuthemen? Weil niemand sich da draußen hinstellt und darüber redet. Ich habe es getan.

Wie hast du es geschafft aus diesem „Drama“ auszu-steigen? Es ist eine Mischung aus Überlebensinstinkt und Glaube an das Gute. Dass es einen Sinn gibt, für das Leben, das dir geschenkt wurde. Das klingt jetzt vielleicht etwas esoterisch, für den einen oder anderen. In Wahrheit hat es mit Demut zu tun. Das ist das, was du lernst, wenn du es schaffst, nach sieben Mal hinfallen ein achttes Mal aufzustehen. Darum geht es im Leben. Ich habe erkannt, dass das Hinfallen zum Leben gehört. Keiner ist befreit davon. Doch eines solltest du immer tun - nach vorne fallen!

Man lernt viel aus jeder Situation im Leben. Was hast du für dich aus diesen Schicksalsschlägen mitgenommen, wie hat es dein Leben und Denken verändert? Das Leben, so verrückt und „süß-sauer“ das Leben auch sein mag. Es ist lebenswert. Lebe das, was dir gut tut. Umgib dich mit Dingen, die du liebst, schätzt und respektierst. Schau nach vorne und entdecke die Sinnlichkeit des Minimalismus in deinem Leben. Wir brauchen nur uns selbst, um glücklich zu sein. Wenn du es dann noch teilen kannst mit jemandem, den du liebst, dann hast du verstanden, worum es im Leben wirklich geht!

Im letzten Jahr ist dein Buch „Der Ruf des Schmetterlings“ veröffentlicht worden. Besonders schön, dass der Titel und die Schmetterlinge eine ganz besondere Bedeutung haben... Der Schmetterling steht für meinen verstorbenen Sohn Paul - Luca, der mit acht Monaten am plötzlichen Kindstod starb. Als ich ihn zu seiner letzten Ruhestätte trug, flogen Schmetterlinge um mich herum. Da wusste ich, dass es ihm gut geht. Daher hat der Schmetterling eine ganz besondere Bedeutung für mich.

Was möchtest du dem Leser mit auf den Weg geben mit deinem Buch? Wir sind Menschen, die nicht perfekt sind. Die Fehler machen. Wir dürfen aber nie den Stolz verlieren. Wir dürfen zeigen, wer und was wir sind. Wir müssen darüber sprechen, was uns bewegt. Wir müssen immer wieder unsere Meinung hinterfragen. Die Perspektiven ändern, um objektiv und emotional intelligent zu handeln. Das Buch hat mir eine neue Perspektive gegeben, Dinge in meinem Leben in einem anderen Licht zu sehen. Durch das Schreiben habe ich viele Dinge erkannt und Antworten gefunden, die mir gezeigt haben, dass ich für vieles in meinem Leben selbst verantwortlich bin und diese Erkenntnis hat mir eine innere Freiheit gegeben „los zu lassen“ Das kann jeder. Dieses Buch soll dafür ste-

hen, dass wir alle in der Lage sind, uns sich frei und glücklich zu fühlen und dankbar zu sein für das Geschenk „LEBEN“.

Wir habt ihr beiden euch kennengelernt, Alice? Vor knapp vier Jahren sind wir uns in Berlin das erste Mal begegnet. An diesem Abend wurde ein sehr schönes Luxushotel eröffnet. Alles was Rang und Namen hatte, fand sich am Gendarmenmarkt ein, um bei der Eröffnungsfeier dabei zu sein. Ich war an dem Abend beruflich als PA dort. Große Räume, gefüllt mit Menschen in Abendgarderobe. Viele durstige und hungrige Gäste in Partystimmung. Hardy kam rein, schaute sich um und kam einfach auf mich zu und sagte: „ Sie sehen durstig aus, ich hol Ihnen mal was zu trinken.“ Ich war ziemlich perplex, denn eigentlich war es mein Job, alles zu organisieren. Auf einmal kümmerte sich jemand um mich. Das war ungewöhnlich und irgendwie war das der Anfang einer schönen Liebesgeschichte, die allerdings noch ihre Zeit gebraucht hatte. Vor zwei Jahren sind wir uns dann wieder begegnet... es begann mit einer gemeinsamen Arbeit und schnell wussten wir, da ist viel mehr. Und nach ca. 12 Wochen waren wir verheiratet. Zusammen 7 Ehen und 7 Kinder und eine gemeinsames:-) Es ist schön sagen zu können: Angekommen. Und ich bin dankbar für jeden Tag, den wir miteinander erleben. Ein wahnsinnig spannendes und verrücktes Leben, das wir führen, ich möchte nichts anderes. Man könnte fast sagen: du warst eine Art „rettender Engel“? Hardy hatte eine sehr bewegte und schwierige Zeit hinter sich. Doch wie so oft in seinem Leben, hattet er sich selbst

„das leben ist lebenswert“

wieder auf die Beine gestellt und hatte alles hinter sich gelassen. Seitdem wir zusammen leben, habe ich selbst vieles in meinem Leben überdacht. Ich muss zugeben, es braucht viel Kraft gesund und mit klarem Kopf das Leben zu leben. Konsequenter und ohne Ablenkung. Wir gehen den Weg jetzt zusammen und ich bin glücklich mit dieser Entscheidung...

Man könnte fast sagen, du warst eine Art „rettender Engel“? Hardy hatte eine sehr bewegte und schwierige Zeit hinter sich. Doch wie so oft in seinem Leben, hatte er sich selbst wieder auf die Beine gestellt und hatte alles hinter sich gelassen. Seitdem wir zusammen leben, habe ich selbst vieles in meinem Leben überdacht. Ich muss zugeben, es braucht viel Kraft, gesund und mit klarem Kopf das Leben zu leben. Konsequenter und ohne Ablenkung. Wir gehen den Weg jetzt zusammen und ich bin glücklich mit dieser Entscheidung... Ich weiss erst jetzt, was es heißt, ehrlich und aufrichtig zu lieben.

Die Schauspiel- und Medienbranche ist keine Einfache- wie lernt man, darin zu „überleben“ - als Partner, als Familie, als Schauspieler selbst? Indem man das Berufliche vom Privaten trennt. Sich der Aufgabe als öffentlicher Mensch bewusst ist, aber die Verantwortung als Eltern nicht vergisst. Priorität hat die Familie und der Partner. Wir empfinden es auch als sehr wichtig, das ganze Mediengetummel nicht ernst zu nehmen. Wichtig ist das, was uns glücklich macht.

Was ist der Sinn des bzw. eures Lebens, was denkt ihr? Der Sinn des Lebens? Glücklich zu sein. Und dieses Glück zu teilen, mit den Menschen die wir lieben. Einen Fußabdruck hinterlassen für die, die in unsere Fußstapfen treten möchten!

Was bedeutet Glück im Leben für euch, was macht das Leben lebenswert? Glück ist etwas sehr Zerbrechliches. Wir müssen es beschützen und so dankbar sein für alles, was uns geschenkt wird. Das Leben so zu leben, wie wir das tun... das ist Glück.

In deinem Buch schreibst du: „Liebt das Leben, das euch geschenkt wird.“- eine Einstellung, mit der ihr durchs Leben geht? Wie wirkt sich das aus? Das Leben ist keine Selbstverständlichkeit. Alles was wir denken und tun, schafft die Erinnerungen von morgen. Am Ende des Tages möchte ich zurückblicken und Liebe gelebt haben. Wir müssen auf uns achten und uns respektieren und die Hand reichen und uns in die Augen sehen. Dann erkennen wir die Schönheit des Lebens.

Du, Hardy, engagierst dich viel für soziale Projekte, bist u. a. auch UNICEF-Botschafter. Wie wichtig ist es, im Leben zu helfen und auch zurückzugeben? Das ist unsere Verantwortung! Besonders als öffentlicher Mensch! Unsere Pflicht. Wer schon mal über einen Tellerrand gesehen hat, der weiß, wieviel Armut, Hunger, Korruption, Intoleranz und Gleichgültigkeit die Welt beherrscht. Dagegen müssen wir was tun. Wir sind verantwortlich für die Zukunft unserer Kinder. Wir müssen alle etwas tun, denn die Zeit wegzusehen und einfach weiterzumachen ist vorbei.

Stimmt es, dass du, Hardy, Barkeeper und Koch bist? Ja! Ich habe eine Kochlehre gemacht. Und als Barkeeper habe ich mein Studium finanziert. Kochen ist auch heute noch eine große Leidenschaft von mir... Kochen gehört zu einem modernen Lifestyle einfach dazu, finde ich...

Wird bei euch zu Hause gekocht, Alice? Ja! Wir kochen viel und gerne. Sogar die Kinder kochen. Sie wachsen damit auf...

Welches Essen dürfte euch unser Chefkoch Fridel kreieren? Bei Rosi gibt es die beste Ente und den besten Kaiserschmarrn und nicht zu vergessen, die Kasnogaln! Und das Schnitzel! Ein Traum!!

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

HARDY KRÜGER JR.

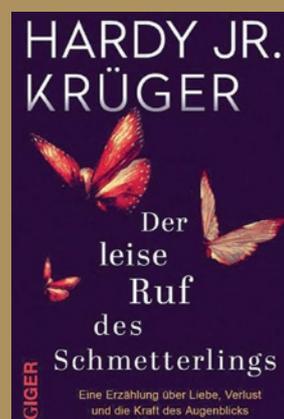
WURDE AM 9. MAI 1968
IN LUGANO IN DER
SCHWEIZ GEBOREN.

Krügers Vater ist der Schauspieler und Schriftsteller Hardy Krüger, seine Mutter die italienische Malerin Francesca Marazzi. Bald nach Hardys Geburt zog es den Vater mit seiner Familie nach Tansania, wo sie auf einer Farm lebten, die als Kulisse für den Krüger-Film Hatari! gedient hatte.

Seine Schulzeit verbrachte Hardy Krüger jr. auf einer internationalen Schule in Deutschland. Nach einer Ausbildung zum Bartender nahm er ab 1989 Schauspielunterricht in Los Angeles. Nebenbei arbeitete er für amerikanische Fernsehshows. Nach seinem Abschluss 1991 startete er seine Karriere in Deutschland mit der ARD-Serie „Nicht von schlechten Eltern“ und mit der Hauptrolle in „Gegen den Wind“. Seither war er auch in mehreren internationalen Produktionen zu sehen. Von 2006 bis 2013 war er als Förster Stefan Leitner Nachfolger von Christian Wolff in der ZDF-Fernsehserie „Forsthaus Falkenau“.

Hardy Krüger jr. ist u. a. UNICEF-Botschafter und setzt sich gegen Kinderprostitution ein. Für dieses Engagement wurde er von Kinderlachen mit dem „Kind-Award 2006“ ausgezeichnet. Darüber hinaus hat er die Schirmherrschaft für die Charity-Aktion „TukTuk-Tour“ von Asien nach Europa übernommen.

2018 ist er mit seinem Erstlingswerk „Der leise Ruf des Schmetterlings“ unter die Schriftsteller gegangen. Eine Erzählung über Liebe, Verlust und die Kraft des Augenblicks.



Bestellung
Alpha Media Agentur
Kressenweg 45
12623 Berlin





4 Lilien
20/20 Punkte



HOTEL *****
Chalet Mirabell
THE SPIRIT OF MERAN

Die Berge im Blick, die Stadt zu Füßen.
Das Chalet Mirabell liegt auf dem sonnigen
Hochplateau über den Dächern von Meran.

Bei uns verbringen Sie die schönsten Tage
des Jahres. Hier trifft elegantes Design
und luxuriöser Service auf atemberaubende
Natur und die schönsten Ausblicke.

Entspannen sie sich in unseren lichtdurch-
fluteten und eleganten Zimmern & Suiten.
Genießen Sie die schönste Wellness Oase
Südtirols mit ihren über 6.000 m². Tauchen
Sie in den längsten beheizten Naturbade-
teich Südtirols. Egal ob Sport & Aktiv-,
Wellness-, Familien- oder Romantikurlaub:
Ihre Tage im Hotel Chalet Mirabell werden
Ihnen noch lange in Erinnerung bleiben.





Monde und Jahre vergehen,
aber ein schöner Moment leuchtet das Leben hindurch.

FRANZ GRILLPARZER

Eine Auszeit nehmen, Zeit mit der Familie verbringen, loslassen. Die neuen Bergvillen sind vier einzigartige Refugien mit Blick über die Berge Südtirols, eingebettet in die Wiesen und Wälder Haflings. Moderne Architektur, lichtdurchflutete Atrien und prasselndes Feuer im Kamin. Aufwachen und in die Ferne sehen, im Mondschein im privaten Pool schwimmen und die Seele baumeln lassen.

AUSZEICHNUNGEN & EHRUNGEN

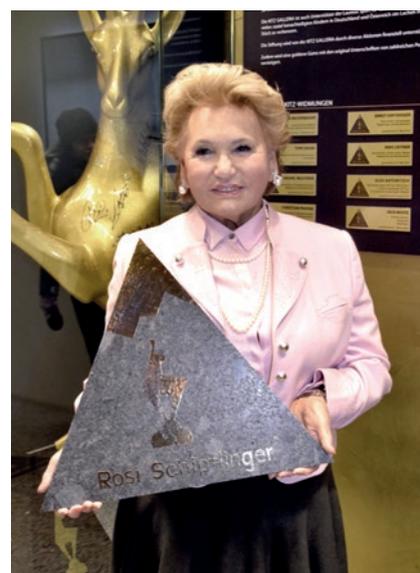
Rosi und Sohn Fridel sind stets bemüht, ihre Tradition zu wahren und ihren Gästen ein familiäres Ambiente zu bieten. Darauf legt das gesamte Team großen Wert. Gleichzeitig achten Rosi und Fridel auch darauf, das Beste zu geben, um den internationalen Restaurant- und Hotelstandards gerecht zu werden.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



Verdienstkreuz
des Landes Tirol
in Gold (2010)



Walk of Kitz -
Auszeichnung
(2018)



„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)

Chaine de Rotisseurs Rosi (2010)

Chaine de Rotisseurs Fridel (2014)



EVENTHINWEISE

EVENTKALENDER 2019/20 AUF ROSI'S SONNBERGSTUBEN



31.12.2019

Rosi's Silvesterparty

Ein besonderes Erlebnis: hoch über Kitzbühel das neue Jahr begrüßen! Ein exklusives Silvestermenü mit Party und Feuerwerk wartet auf die Gäste. Prosit Neujahr auf Rosi's Sonnbergstuben!



25.01.2020

Schnitzelparty

Legendäre Sonnbergstuben-Party während des berühmten Hahnenkamm-Rennens mit viel Prominenz, internationalen Gästen und natürlich mit Fridels legendären Schnitzeln.



31.07.2020

Almrauschparty

Auch im 17. Jahr verrät der rege Andrang, dass es sich hier um ein besonderes Treffen handelt: IN ist, wer drin ist. Klar, wenn man bedenkt, dass hohe Promidichte und enormer Spaßfaktor auch heuer wieder um den ersten Platz kokettieren.

EVENTKALENDER KITZBÜHEL

27.11. bis 26.12: **Kitzbüheler Weihnachtsmarkt** Der Kitzbüheler Advent bildet vom 27. November bis 26. Dezember den besinnlichen Rahmen für die „stille Zeit“. In mehr als 30 liebevoll geschmückten Verkaufshütten warten kulinarische Tiroler Köstlichkeiten zum Probieren und traditionelles Kunsthandwerk zum Bestaunen. Die kleinen Gäste können sich beim Basteln, Hirtenbrot-Backen und Ponyreiten austoben oder gespannt der Geschichtenerzählerin in der Kinderalm lauschen. Auch Rosi's Almprodukte werden in diesem Jahr auf dem Markt verkauft - ein eigener Stand bietet Leckereien wie Schokoladen und Schnäpse, hausgemachter Glühwein und Punsch. Außerdem wird Chefkoch Fridel regelmäßig Kaiserschmarrn oder Würstel in der großen Pfanne zubereiten.

16.01. bis 19.01: **Snow Polo World Cup** Kitzbühel begrüßt das neue Jahr mit Wintersport der Sonderklasse. Bereits zum 18. Mal steigt vom 16. bis 19. Jänner 2020 der Snow Polo World Cup vor den Toren der Gamsstadt. Der Event gilt als weltgrößtes Polo-Turnier auf Schnee und brilliert durch actiongeladenen Pferdesport und edles Ambiente. Genießen Sie die spannenden Spiele von Freitag bis Sonntag vor der herrlichen Kulisse des Wilden Kaisers. Eintritt frei!

80. Hahnenkammrennen in Kitzbühel: **Vom 21. bis 26. Jänner 2020** befindet sich die Ski-Welt wieder im Hahnenkamm-Fieber. Die besten Ski-Athleten der Welt kommen nach Kitzbühel und zelebrieren zum bereits 80. Mal das Highlight des Weltcup-Kalenders. Im Fokus der Hahnenkamm-Rennen steht die spektakulärste Skiabfahrt der Welt: die Streif. Jahr für Jahr verlangt sie den Fahrern alles ab, weswegen auch nur die Besten der Besten auf der Streif gewinnen. Millionen Zuschauer weltweit erleben mit, wie Legenden geboren werden. Der Sieg auf der Streif ist das höchste der Gefühle und gleichzustellen mit einem Sieg bei den Olympischen Spielen.

Besuchen Sie Rosi's Sonnbergstuben auf
www.facebook.com/sonnbergstuben | www.instagram.com/rosis_sonnbergstuben
 und erfahren Sie unter anderem alles über anstehende Events!

DER NEUE RANGE ROVER EVOQUE

SONDEREDITION IN DER AUTOWELT UNTERBERGER KUFSTEIN



ABOVE & BEYOND



LIMITED EDITION UM € 44.990,- STATT € 54.160,-
LEASINGRATE MONATLICH € 235,-*

*Anzahlung € 13.500,- Laufzeit 48 Monate, Restwert € 24.000,- Fahrleistung p.a. 15.000 km

Range Rover Evoque MY20: Kraftstoffverbrauch komb. in l/100 km: 8,2-5,4; CO₂-Emissionen komb. in g/km: 188-143, nach WLTP.
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



WWW.WILDBACH.TIROL



KONTAKT:

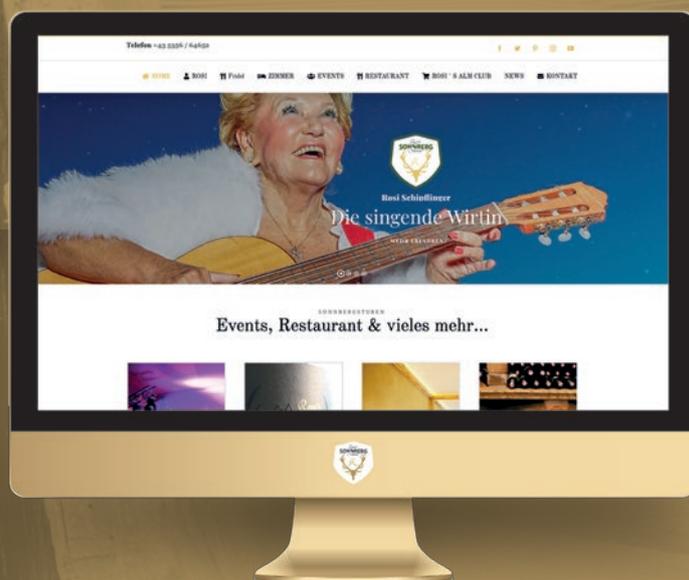
+43 (0) 664 / 40 24 434



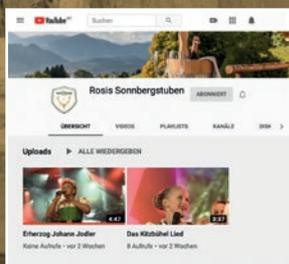
Wir sind Party!

Die Partyrock-Band aus Tirol

ROSI'S SOCIAL MEDIA ECKE



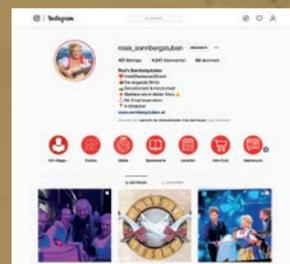
WWW.SONNBERGSTUBEN.AT



Rosi's
YouTube-Kanal



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



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



ALPINE LUXURY LIVING



FORWARD.CC

FIRST

FIRST KITZBÜHEL
THE REAL ESTATE COMPANY

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 mit Pfeffer, Beeren und Chili. **DIE GUATE:** Vollmilchschokolade, gefüllt und bestreut mit Pfeffer, Beeren und Chili. **DIE BEERIGE:** Weiße Schokolade, mit Beerenmüсли 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)

EIERLIKÖR
750 ml, 29,50 €



ROSI'S EDELBRÄNDE



BERGVOGELBEERE 79,00 € WALDHIMBEERE 79,00 € BLUTORANGE
49,00 € TIROLER BIRNE 39,00 € NUSSLER 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.

GRILLSENF
9,90 €

ROSI'S GEWÜRZE



ORIGINAL KAISERSCHMARRNGEWÜRZ
10,70 €



GRILLPFEFFER
9,90 €





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

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



SERVICELISTUNGEN FÜR *alle Marken*



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

DIE AUTOWELT KUFSTEIN
BIETET 100%

Service

WIR SIND FÜR IHREN
VIERRÄDRIGEN FREUND IM
EINSATZ UND PARTNER VON
ROSI'S SONNBERGSTUBEN.