Ausgabe: Sommer | 2019

Rosi's SONNBERG Stuben

EUR 5,00

Rosi´s ALM!

Genuss, Tradition & Lifestyle



GEKOCHT
Visionär, Naturbursch &
Koch des Jahres

Fridel Schipflinger über Freude am Kochen & Lust auf Dolce Vita
S. 26

GELIEBT
Kabarettistin & leidenschaftliche Köchin

Monika Gruber über Mamas Lieblingsrezept & Werte im Leben
S. 46

GEMEINSAM
Überraschung für Familie & Freunde

Rosi´s Alm Club begeistert mit monatlichen Überraschungen
S. 65

50 JAHRE – ROSI´S SONNBERGSTUBEN

01
9 120059 860927

ROLEX

DATEJUST

Die Datejust ist die klassische Rolex par excellence und war die erste Armbanduhr der Welt, die das Datum in einem Sichtfenster auf dem Zifferblatt anzeigte. Auch weiterhin ist sie der Inbegriff eines zeitlosen Stils. 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 DATEJUST 36



Der berühmte & beliebte Talblick von Rosi´s Sonnbergstuben, Foto: Markus Mitterer

EDITORIAL

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

was bedeutet Glück? Jeder von uns definiert das sicher auf seine Art und Weise. Die schönsten Dinge kann man unserer Meinung nach nicht kaufen: Liebe, Familie, Gesundheit, Zeit mit den Liebsten. Zeit für sich in wunderschöner Natur. Das sind Stunden des Glücks.

Für uns ist es ein Glück, an diesem wunderbaren Fleckerl Erde leben und arbeiten zu dürfen. Und das nun seit 50 Jahren. Wir feiern diesen Sommer Jubiläum und sind dankbar für die vielen schönen Jahre, die uns die Sonnbergstuben und unsere Gäste beschert haben. 50 Jahre – das ist eine Zeit, um zurückzublicken, sich zu erinnern, aus den Erfahrungen zu lernen.
Nach 50 Jahren ist es aber auch an der Zeit, den Blick nach vorne zu richten, offen zu sein für Neues und neue Ideen zu entwickeln. Eine davon halten Sie gerade jetzt in den Händen.
Mit unserem Rosi´s ALM! Magazin möchten wir Ihnen mit Geschichten rund um unsere Sonnbergstuben Freude bereiten – Sie erfahren vieles rund um Essen & Kulinarik, Rosis und Fridels Leben, Geschichten über unsere vielfältigen Gäste, und unsere Fotos sollen Ihnen Lust machen zu genießen und zu verweilen.

Wir wünschen Ihnen nun besondere Stunden bei uns auf dem Berg. „Schöne Augenblicke sind das Glück des Lebens" – entfliehen Sie dem Alltag in diesem Sinne für ein paar Stunden, tanken Sie Kraft, tun Sie Ihrer Seele etwas Gutes – mit einem leckeren Essen, einem guten Glas Wein und geselligen Stunden mit Familie und Freunden.

Schön, dass Sie bei uns sind. Wir wünschen Ihnen nur das Beste und einfach ein gutes Leben. Wenn wir ein Stück dazu beitragen können, dann sind wir glücklich und dankbar.

Ihre Rosi, Fridel &
das gesamte Sonnbergstubenteam



Ein herzliches Grüß Gott!
Die Zahl 50 steht für sehr viel. Dieses Jubiläum zu feiern ist natürlich ein wunderbares Gefühl. Man ist dankbar für die schönen Jahre, in denen unsere Gäste so zahlreich gekommen sind. Das hat mir die Kraft und meinen kämpferischen Geist gegeben, dies alles zu bewerkstelligen.
Ich darf hier meinen Vater zitieren, der damals zu mir sagte: „Dies ist ein besonderes Platzl, ‚Dirni' mach was draus!". Aus Dankbarkeit habe ich meinen Eltern eine Kapelle gebaut, die Erzengel Michael Kapelle, welche unser Haus im Innen und Außen sehr beschützt. Es ist mir immer ein großes Anliegen, meinen Gästen mit Sonne im Herzen und einem Lied auf den Lippen eine besondere Tiroler Gastlichkeit zu bieten – egal ob Filmstar, Adel, Politiker, normaler Bürger oder Nachbarbauer von nebenan. Auch wir dürfen uns immer weiter entwickeln. Mit meinem Sohn Fridel gelingt es uns, den Fortschritt der Zeit anzupassen. Die Tradition bleibt und trifft die Moderne.

Ihre / Eure singende Wirtin Rosi



Ich bin sehr stolz auf unser neues Magazin. Damit gehen wir neue Wege, werden jünger, trendiger und gehen mit der Zeit. Wir möchten unsere Gäste begeistern, vor allem natürlich mit unserer Küche. Die letzten Jahre haben gezeigt, dass die einfachen Gerichte wie Schnitzel, Hendl, Ente und Co immer noch zu den beliebtesten gehören. Auch auf unseren Fotos präsentieren wir unsere Küchenstars – beim Anblick läuft einem das Wasser im Munde zusammen. So soll es sein. Unsere Speisen sollen ehrlich und authentisch sein und natürlich schmecken. Der Gastrotrend geht zurück zu den Ursprüngen, was ich besonders gut finde und unterstütze. In diesem Sommer verwöhnen wir unsere Gäste mit Speisen à la „Dolce Vita" – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Wir selbst sind große Italien-Liebhaber – hausgemachte Pizza, frische Nudeln, leckeres Eis und vieles mehr. Unsere Gäste schätzen Qualität und Frische, die wir auch in diesem Sommer mit einer kleinen aber feinen Speisekarte gewährleisten können. Besondere Wünsche erfüllen wir natürlich auch; Kochen ist und bleibt meine Leidenschaft. Mein Team und ich werden niemals müde, immer mal wieder Neues auszuprobieren. Viel Freude mit unseren Gerichten und einen guten Appetit!

Ihr / Euer The Fridel

INHALT

05 **GESAGT**
Vorworte von Rosi und Fridel, Landeshauptmann Platter und Dr. Winkler, Bürgermeister Kitzbühel

10 **GESEHEN**
Scho g´sehn und g´hört?

14 **GEFEIERT**
Rosis 50 Jahre

26 **GEKOCHT**
Interview mit Fridel & Leckeres

46 **GELIEBT**
Interview mit Monika Gruber und ihre Rindsrouladen

53 **GEWANDERT**
Wandern & Yoga

58 **GESUNDEN**
Dr. Albrecht Moslehner – Energie & Gesundheit

60 **GEFILMT**
Interview mit den Fellas

65 **GEMEINSAM**
Rosi´s Alm Club & Catering für Ihr Event

72 **GESCHMÜCKT**
Hochzeitsdeko Innenleben

76 **GEBETTET**
Penthouse, Zimmer & Suiten



Foto: Nikolaus Faistauer

80 **GELEISTET**
Aus dem Leben unserer Gäste: Die Huffs

84 **GEDIRNDLT**
Rosi & ihre Dirndl Tipps

86 **GEKNIPST**
Rosi & die VIPs

92 **AB-GELICHTET**
Fotograf Markus Mitterer & „KITZBÜHEL" Bildband

96 **G`SCHICHTN VO DO**
Porträt Richard Urbanek & Tiroler Mundart

100 **GEADELT**
Ausflugstipp Schloss Mittersill & Gewinnspiel

104 **GEMALT**
Kunst aus Kitzbühel – Walentowski Galerien

108 **AUS-GEZEICHNET**
Rosis Auszeichnungen & Ehrungen

110 **GEKAUFT**
Hausgemachte Produkte

115 **GEPOSTET**
Eventhinweise & Social Media

116 **GESUNGEN**
Interview mit Tenor Laszlo Maleczky

GRILLMEISTER & KOCH DES JAHRES 2019
FRIDEL SCHIPFLINGER



Foto: fotoschmiede.tirol

Koch des Jahres, Visionär & Naturbursch Fridel Schipflinger über sein Leben & seine Leidenschaft 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 Lebenberg, 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 unter anderem 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 in der Welt unterwegs, über zwei Jahrzehnte für die Formel 1 tätig – als Koch, Caterer und VIP-Zeltbauer. In dieser Zeit hast Du auch die Küche 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 mir deren Essgewohnheiten. Ich habe zum Beispiel 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. Dort haben wir bei 40 Grad österreichische Küche gekocht. Dabei habe ich gelernt: Die Küche und die Grundnahrungsmittel sind immer gleich, egal wo man auf dieser Welt ist. 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. Wirtshaus-klassiker, die traditionelle österreichischen Küche, aber mit modernem Pfiff. Wir möchten zurück zur Einfachheit – schmackhaft kochen ohne Zusätze von Sahne, Bindemittel wie Fertigsoßen, Crème fraîche 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, pfiffig, kosmopolitisch, möglichst einfach und schnell. Aus wenig viel machen – mit minimalem Aufwand ein maximales Ergebnis erreichen. Und die Liebe darf beim Kochen natürlich nicht fehlen …"

Was liebst Du an der österreichischen Küche?
„Die vielen Einflüsse, die Produkte und die Bodenständigkeit. Aus den klassischen einfachen Gerichten kann man so viel zaubern. Wiener Schnitzel mit Cornflakes paniert oder Rindsroulade mit Chili – Klassiker mit Pfiff. Mein Lieblingsgericht ist und bleibt die Nudelsuppe mit Würstel – einfach gut."

Welche andere Länderküche magst Du besonders?
„Ich liebe mediterranes Essen, vor allem italienisch. Und auch asiatisch, ab und an gibt es bei uns ja auch Sushi, für das ich extra einen Kurs gemacht habe. Ich liebe die Zubereitung mit frischen Produkten. Man kann außerdem unglaublich kreativ dabei sein und hat ein qualitativ hochwertiges Essen – einfach lecker. In diesem Sommer konzentrieren wir uns mehr auf italienisches Essen – Pizza & Pasta. Ich kreiere viele neue Gerichte, man darf gespannt sein."

Was macht für Dich den Reiz am Beruf des Kochs aus?
„Es ist ein unglaublich kreativer und reizvoller Beruf. Als Koch ist man Teil eines großen Teams. Alle Vorbereitungen werden gemeinsam getroffen, man arbeitet Hand in Hand. Ohne ein gutes Team funktioniert keine Küche. Es ist schade, dass wir derzeit einen Mangel an Köchen haben – man muss diesen Beruf einfach wieder attraktiver machen. Unsere Arbeitszeiten sind zwar nicht immer klassisch und man muss flexibel sein, aber gerade wenn man jung ist, kann man sich auch in meiner Küche austoben. Ich bin immer offen für Neues, in der Küche sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt."

Welche Bedeutung hat für Dich die Auszeichnung „Koch des Jahres"?
„Auszeichnungen tun gut und freuen einen natürlich. Wir sind ein gut aufgestelltes Küchen-team 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! ■



Rauchiges Fischbrettl



Sonnberg Brettl „La Entrada"

Fotos: fotoschmiede.tirol

DOLCE VITA AUF DER ALM – ITALIENISCHES LEBENSGEFÜHL & DER UNVERGLEICHLICHE GESCHMACK ITALIENISCHER KÜCHE

„L'amore senza bacio è come la pizza senza formaggio." Liebe ohne Küsse ist wie eine Pizza ohne Käse. Dieses italienische Sprichwort spricht Bände, denn Käse ist auf jeden Fall und immer auf Pizza zu finden. Weniger Belag und dünner Teig – so sieht eine Pizza in Italien aus. Die bekannteste Pizza ist die Napoletana, die nur aus einem Teigfladen mit Tomatensoße und Käse besteht und ihren Ursprung in Neapel hat. Als Pizza bianca werden in Italien alle Pizzen bezeichnet, bei denen keine Tomatensoße verwendet wird. Die bei uns unter dem Namen Calzone bekannte, zusammengeklappte Pizza kennt man in Neapel auch als Pizza fritta. Sie wird mit Ricotta, Schinken (roh), Champignons, Mozzarella und Parmesan gefüllt und nicht im Ofen, sondern in der Pfanne gebacken. Die Italiener lieben ihre Pizza und wir natürlich auch. In diesem Sommer verwöhnen wir Sie mit unseren hausgemachten Pizzen, von Trüffel über Hummer bis hin zu Gorgonzola. Favorit bei vielen Gästen ist natürlich die Pizza Tartufo. „Alleine diese unbeschreibliche Duftnote und erst der Geschmack, Trüffel ist und bleibt die Königsklasse", so Fridel Schipflinger. Trüffel sind Schlauchpilze: Sie leben in Symbiose mit bestimmten Baum- oder Straucharten. Da die edlen Knollen unterirdisch wachsen, benötigt man spezielle Trüffelschweine, die sie erschnüffeln oder aufspüren. Am begehrtesten sind der schwarze und der weiße Trüffel aus Alba. Schwarzer Trüffel duftet etwas schwächer als der weiße Edelpilz. Sein Geschmack ist sehr intensiv und verflüchtigt sich bei Hitzeeinwirkung nicht so leicht wie der des dezent schmeckenden weißen Trüffels. Deshalb kann man die schwarze Knolle problemlos mitkochen. Zwischen Oktober und Silvester haben die weißen Trüffel Saison; schwarze Trüffel findet man von Dezember bis März. Egal ob schwarz oder weiß: Frisch muss der Trüffel auf jeden Fall sein. „Der Trüffel wird direkt auf die Pizza gehobelt, ein intensiveres Geschmackserlebnis gibt es fast nicht", schwärmt Chefkoch Fridel. Aber auch Pasta darf auf Fridels Speiseplan nicht fehlen. Also Vorbild dienen da auch wieder die Italiener. Egal ob puristisch mit Butter und Salbei oder mit opulenten Soßen – die Italiener lieben ihre Pasta in allen Varianten. Pro Kopf isst ein Italiener 25 Kilogramm Nudeln pro Jahr, und es gibt in Italien über 250 verschiedene Sorten und Ausformungen. Je nach Region serviert man Pasta unterschiedlich. Spaghetti beispielsweise essen die Italiener als Nudeln mit Tomatensoße, Spaghetti Vongole (mit Muscheln) oder Frutti di Mare (Meeresfrüchte). Unsere Spaghetti mit Scampi sind da eine leckere Variante. Zu Pasta gehört auf jeden Fall ein guter Wein. Auch hier bleiben bei einer kulinarischen Reise nach Italien keine Wünsche offen, schließlich gibt es von Nord nach Süd fantastische, weltberühmte Anbaugebiete, die Weinkenner schwärmen lassen. Auch auf Rosi`s Sonnbergstuben dürfen italienische Weine auf der Karte nicht fehlen. „Unsere Familie liebt die Region um den Gardasee. Wenn es die Zeit erlaubt, dann verbringen wir dort schöne Stunden und natürlich holen wir uns dort auch Ideen. Und bringen auch viele Produkte – sei es zum Beispiel Schinken, Olivenöl oder Nudeln – von dort mit", so Chefkoch Fridel Schipflinger. „Ich liebe die Einstellung der Italiener zum Essen. Ein ausgiebiges Essen mit mehreren Gängen im Kreis von Familie und Freunden ist nach wie vor wichtig, und nicht nur an Feiertagen sitzt man zusammen und genießt, was Italiens Küche weltweit so beliebt macht. Es ist schlichtweg der Genuss am Leben und am Essen!"

Lassen Sie sich inspirieren von unseren Fotos – wir hoffen Ihnen läuft das Wasser im Mund zusammen. Guten Appetit! ■





Rohe Trüffelnudeln

Fotos: fotoschmiede.tirol



Pizza Gorgonzola mit roten Zwiebeln und Schinken



Tagliolini aglio e olio mit Scampi

Fotos: fotoschmiede.tirol



Zweierlei Mohr im Hemd

KAISERSCHMARRN À LA SONNBERGSTUBEN

UNSERE SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG

FÜR SIE ZU HAUSE

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

Zutaten:

- 4oo ml Milch
- 200 g Mehl, glatt
- 50 g Butterschmalz
- 6 Eier
- Prise Salz
- Puderzucker

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 Zwetschkenröster oder Wilde Preiselbeere und ein Glas Rosi´s Pfarrweingarten.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Guten Appetit! ■



Fridels Tipp:
Der perfekte Geschmack mit dem hauseigenen Kaiserschmarrn-Gewürz.



Kaiserschmarrn

Fotos: fotoschmiede.tirol



Dessert-Herzen gefüllt mit Semifreddo



Unser beliebtes, hausgemachtes Softeis: Vanille mit Krokant

Fotos: fotoschmiede.tirol

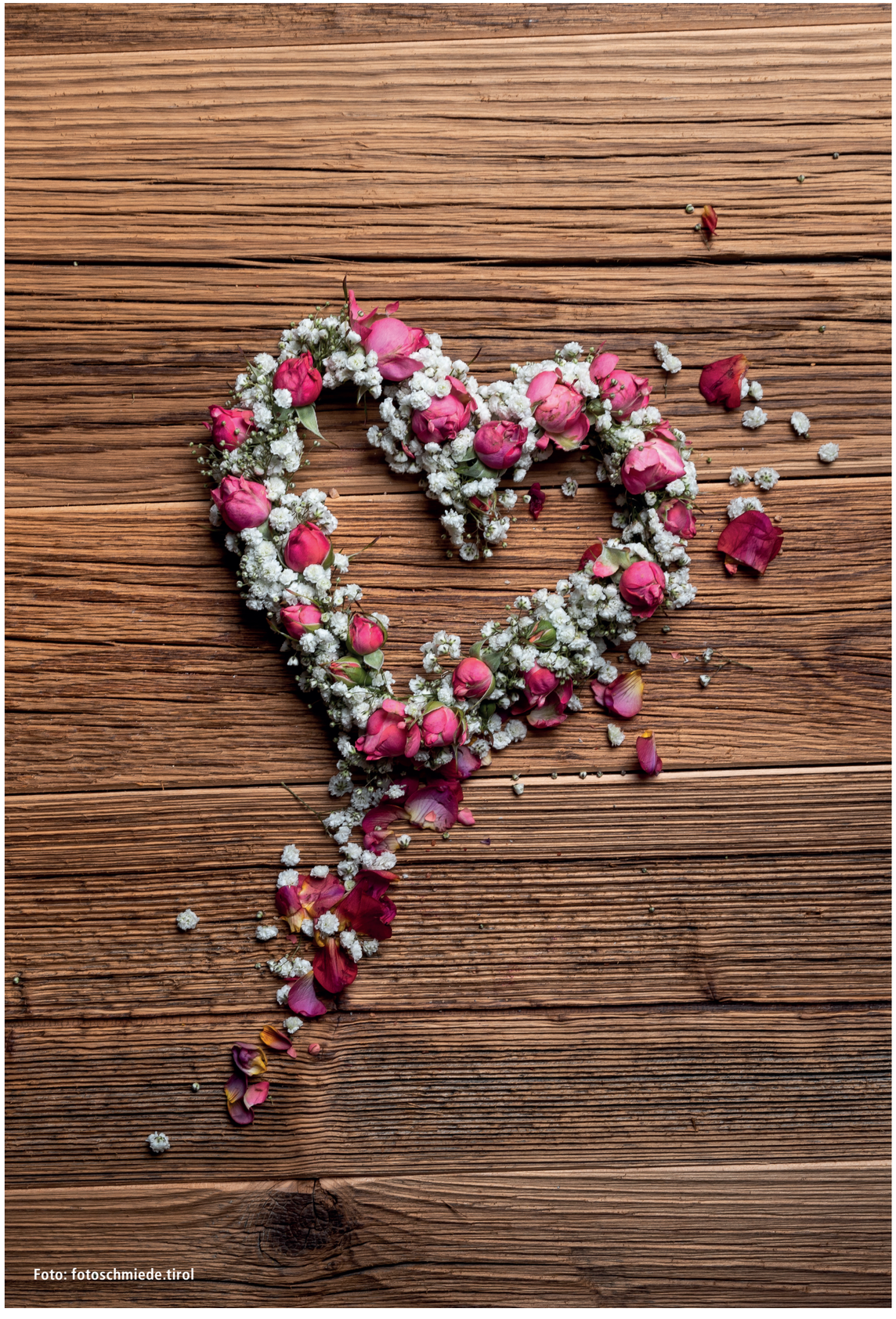


Foto: fotoschmiede.tirol

ZEIT ZU HABEN
MACHT MICH GLÜCKLICH



Fotos: Monika 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 zweistündigen 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, 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 verquasten 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's': 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."

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, 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."

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 schüchterner 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 gepriesen 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 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 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 Meinung nach im Leben zu nichts bringen kann, nämlich: Respekt vor anderen Menschen, Fleiß, Anstand und Bescheidenheit."

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





Fotos: Monika Gruber

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

„Ich liebe Rindsrouladen so, weil es mich an die Sonntagmittage 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 3 Gänge: Suppe, Hauptspeise und ein Dessert. Als alte Naschkatze habe ich mich immer am meisten auf das Dessert gefreut: Wir waren 7 Personen, aber meine Mama schaffte es meistens, 8 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. Wenn mir manchmal im Leben irgendetwas Negatives passiert, denke ich bis heute: „Das liegt daran, dass ich meiner Familie jahrelang das achte Dessert weggefressen 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!) vorgeschnittene 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 Fleischklopfer 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. eineinhalb 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 Maggie verfeinern muss. (Ja, Sie lesen richtig, aber für manche Gerichte verwende ich immer noch Maggie… 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

„LEBE, LIEBE UND GENIESSE DEN AUGENBLICK"–
HUBERT UND MATTHIAS FELLA ÜBER IHRE ERFOLGSSTORY IM TV-BUSINESS & WAS IM LEBEN WIRKLICH ZÄHLT



Sie sind aus der deutschen TV-Landschaft mittlerweile nicht mehr wegzudenken: Hubert und Matthias Fella. Das homosexuelle Paar polarisiert wie kaum ein anderes: Schrill, lustig und liebenswert haben sie die Herzen ihrer Zuschauer (Ab ins Beet, Hot oder Schrott, Sommerhaus der Stars, Das Dschungelcamp) erobert. Die beiden polarisieren, selten bringt Hubert & Matthias etwas aus der Ruhe. „Wir sind, wie wir sind, und das ist gut so. Wir können nicht jedem gefallen", sagen die beiden und werden gerade wegen ihrer authentischen und ehrlichen Art so von ihren Fans geliebt. Sie nehmen uns zu Hause auf dem Sofa mit in ihr Leben und auch in ihr Herz.

In einem offenen Gespräch mit uns fallen auch nachdenkliche Töne. Was Wenige wissen, auch Matthias und Hubert mussten einige Schicksalsschläge einstecken, die ihre Einstellung zum Leben verändert haben. Ihre Fröhlichkeit und ihr Optimismus stecken an – seit zwei Jahren besuchen die beiden Rosi's Sonnbergstuben und sorgen auf der Alm immer für fröhliche Stunden.

Herzlich willkommen zurück in Kitzbühel und auf Rosi´s Sonnbergstuben. Die Tage hier sind für Euch zwar Entspannung, dennoch werdet Ihr viel erkannt und ein Selfie jagt das nächste. Wie sehr hat sich Euer Leben verändert, seit Ihr im TV so präsent seid – mit all seinen positiven und negativen Seiten?

Hubert: „Erst mal: Schön, dass wir wieder mal hier sein dürfen – wir genießen die Ruhe, die Natur und das Essen. Mittlerweile ist unser Leben ziemlich stressig, durch die vielen TV-Auftritte sind wir viel unterwegs, aber es macht auch sehr viel Spaß. Wenn wir hier sind, werden wir oft erkannt und darüber freuen wir uns auch. Von uns bekommt immer jeder ein Foto – wir finden das schuldet man auch den Fans – nur durch sie sind wir jetzt da, wo wir sind. Und diesen Dank muss man auch würdigen. Dennoch: in Ruhe Kaffee trinken oder einkaufen gehen, das ist vorbei."

Matthias: „Wir sind grundsätzlich dankbar, dass wir so viel erleben dürfen. Wir sind so viel eingeladen auf tollen Events wie Filmpremieren oder VIP-Partys, lernen unglaublich spannende und tolle Menschen kennen. Das möchte man nicht missen, das muss ich zugeben. Aber das TV-Business ist ein Haifischbecken – man muss aufpassen, mit wem man spricht und vor allem über was. Nach einiger Zeit bekommt man ein Bauchgefühl und feinfühlige Antennen für Menschen, und mittlerweile spüre ich schon in den ersten Sekunden, ob ich mit diesem Promi mehr zu tun haben möchte oder nicht. Man braucht ein starkes Selbstbewusstsein, und man muss lernen, dass es o. k. ist, wie man ist und dass man es nicht jedem Recht machen kann. Leben und leben lassen – zumindest wir praktizieren das."

Warum lieben Euch die Zuschauer so, was glaubt Ihr?

Matthias: „Erst mal muss man sagen, dass wir das erste homosexuelle Paar in Deutschland sind, das so sehr im TV präsent ist. Unser halbes Leben wurde ja bis dato begleitet, auch unsere Hochzeit am 8. Mai 2018 auf Schloss Engers (VOX, 6-teilige Serie). Und das macht glaube ich nicht jeder. Wir möchten zeigen, wie wir leben, wir haben keine Geheimnisse. Viele Fans sagen uns, dass wir ‚so normal' sind. Und das sind wir auch. Wir sind trotz der vielen Sendungen und des wachsenden Bekanntheitsgrades auf dem Boden geblieben, was viele in dieser Branche nicht schaffen. Authentizität ist das Schlagwort. Hubert und ich sind, wie wir sind. Wir lieben und wir streiten uns vor der Kamera und das lieben auch die Zuschauer."

Wie hat Eure TV-Karriere eigentlich angefangen?

Hubert: „Das war alles eine totale Schnapsidee. Wir saßen eines Nachmittags bei uns auf der Terrasse und waren alles andere als zufrieden mit unserem Garten. Es war alles kaputt, und es sah schlimm aus. Dabei liebt gerade Matthias Pflanzen und Blumen. Und dann haben wir uns einfach beworben – das lustige Video ist bis heute immer noch auf YouTube. Die Sendung ‚Ab ins Beet' auf VOX hat dann verschiedene Folgen mit uns gedreht, und da fing der Bekanntheitsgrad an. Nach und nach kamen dann andere Sendeformate dazu."

Ihr beiden wirkt glücklich und zufrieden und macht den Eindruck, mitten im Leben zu stehen. Natürlich gab und gibt es auch bei Euch Höhen und Tiefen. Natürlich war auch Euer Leben bisher nicht immer nur Glück und Frohsinn …

Hubert: „Nein, sicher nicht. Wie jeder andere Mensch hatten auch wir mit harten Lebensthemen zu kämpfen. Ich habe mit 21 Jahren meinen Bruder verloren. Er war erst 17 Jahre alt und ist mit dem Moped an den Baum gefahren. Gehirntod. Das ist natürlich ein großer Schicksalsschlag, mit dem man fertig werden muss. Auch bei mir zu Hause war es schwierig. Meine Mutter konnte uns wenig Liebe schenken, ein ‚Ich liebe Dich' gab es nie, Umarmungen, Familienzeit. Das habe ich alles dank Matthias lernen dürfen. Auch gesundheitlich habe ich seit ich 16 bin Probleme. Aufgrund einer verschleppten Grippe leide ich seitdem an Diabetes. Man gewöhnt sich daran, und viele Menschen haben diese Krankheit, dennoch: Es schränkt ein; man muss aufpassen mit dem Essen, und ich fahre aus Sicherheitsgründen auch wenig oder gar kein Auto."

Matthias: „Ja, das Familienthema war ein großes Thema bei uns. Mein Vater ist Sizilianer, und bei uns wird Familie ganz groß geschrieben. Meine Eltern und mein Bruder wohnen im Haus neben uns, also da wird viel zusammengesessen und gegessen. Hubert und seine Mutter hatten nie ein gutes Verhältnis, was ich so gar nicht kannte. Was die Wenigsten wissen: Ich habe mich drei Jahre lang um Huberts Mama gekümmert – ich wurde sozusagen zum Hausmann. Sie war demenzkrank, wollte keine Hilfe von außen. Wir haben uns immer mehr angefreundet, und ihr Vertrauen zu mir war sehr groß. Ich habe sie gepflegt bis zum Tod – jeden Tag. Mit ihr gegessen, gekocht, sie gewaschen. Sie auf die Toilette gebracht. Das war alles neu und eine große Überwindung, aber für mich war völlig klar, dass ich das tue. Dennoch: Wer einmal einen Demenzkranken gepflegt hat, weiß wovon ich spreche. Es war eine große Herausforderung, niemals hätte ich gedacht, dass ich einen Menschen pflegen kann, aber es ist gegangen, und daran sind Hubert und ich sehr gewachsen."

Wie sehr haben Euch Eure Schicksalsschläge geprägt, und was nehmt Ihr mit für Euer Leben im Hier & Jetzt?

Matthias: „Dass Gesundheit das Wichtigste ist im Leben. Man sollte dankbar sein für jeden Tag, an dem man gesund aufstehen kann. Alle anderen Probleme lassen sich lösen im Leben irgendwie, aber wenn man krank ist, dann geht gar nichts mehr. Ich habe einen Lieblingsspruch – der ist mein Leitfaden durchs Leben: ‚Lebe Deinen Traum; träume nicht Dein Leben'. Ich lasse mir nicht vorschreiben, wie ich zu leben habe, ich tue, was ich will und wann. Jedem Recht machen kann man es sowieso nicht. Marlene Dietrich hat das auch mal schön auf den Punkt gebracht: ‚Wenn ich mein Leben noch einmal leben könnte, würde ich die gleichen Fehler machen, aber ein bisschen früher, damit ich mehr davon habe …'"

Hubert: „Und ich sage immer: Lebe jeden Tag als wäre es Dein Letzter. Ich versuche das wirklich so umzusetzen. Ich hatte in meinem Reisebüro mal ein Ehepaar, die wollten unbedingt eine Kreuzfahrt machen; Geld war nicht das Thema. Sie haben diesen Urlaub immer wieder rausgeschoben, meinten, sie würden dann zur Silberhochzeit fahren. Wenige Tage vor dem geplanten Schiffsausflug und dem Jubiläum kam die Frau zu mir ins Büro, todunglücklich, und meinte, ihr Mann sei vor einem Tag verstorben … Das sagt alles. Lebe, liebe und genieße den Augenblick."

Neben Euren vielen TV-Auftritten habt Ihr auch noch ein Reisebüro und bietet exklusive Urlaube auf der ganzen Welt an …

Hubert: „Reisen ist unsere große Leidenschaft und deswegen auch die Reiseagentur von Matthias. Viele Fans kommen zu uns und buchen ihren Urlaub bei uns. Bei uns gibt es alles – von exklusiven Busreisen bis hin zu Kreuzfahrten. Also, wer Lust hat vorbeizukommen, unsere Tür steht immer offen."

Vielen Dank für das Gespräch! ■

Reisebüro Fella
Kissinger Str. 84, 97762 Hammelburg
TEL: +49 (0) 9732-2600
Öffnungszeiten:
Montag-Freitag 9.00-18.30 Uhr
Samstag 9.00-13.00 Uhr
Telefon ab 18.30 Uhr & Wochenende
+49 (0) 171-2731400 bis 23.00 Uhr

KURZ & KNACKIG:
10 FRAGEN & ANTWORTEN FÜR MATTHIAS & HUBERT



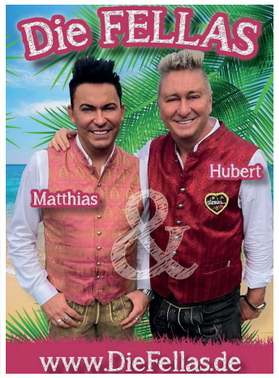
1. **Wo macht Ihr am liebsten Urlaub?**
   Türkei & Spanien
2. **Was ist Glück für Euch?**
   Gesundheit
3. **Was bringt Euch auf die Palme?**
   Unpünktlichkeit
4. **Welchen Wert hat Geld für Euch?**
   Sehr wichtig
5. **Was ist Luxus für Euch?**
   Ein schönes Heim
6. **Wann habt Ihr das letzte Mal WOW gesagt?**
   Als Huberts Papagei „Atemlos" gesungen hat :-)
7. **Wo geht Euer Herz auf?**
   An tollen Sonnentagen
8. **Was möchtet Ihr im hohen Alter nicht bereuen müssen?**
   Zeit verschenkt zu haben, keine Weltreise gemacht zu haben
9. **Wenn Ihr nur noch ein Jahr zu Leben hättet, was würdet Ihr dann tun?**
   Auf Weltreise gehen
10. **Was wünscht Ihr Euch für Homosexuelle auf dieser Welt?**
    Gleichberechtigung und ein normales Leben für jeden



























Fotos: Hubert und Matthias Fella



Foto: fotoschmiede.tirol



ROSI´S ALM CLUB –
LASS DICH ÜBERRASCHEN!

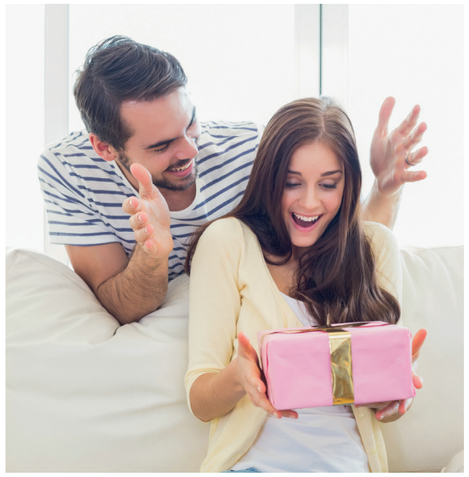


Foto: wavebreakmedia/Shutterstock.com













Werden Sie Mitglied in Rosi´s Alm Club 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 Rosis handsigniertes Kochbuch oder ihre neue CD. Ein tolles Geschenk für sich selbst zu Hause oder auch für Freunde & Familie.

Auf der Club-Homepage **https://club.sonnbergstuben.at/** ist ein Anmeldeformular zum Ausfüllen hinterlegt. Nach wenigen Schritten bekommen Sie Ihren Zugang, können ganz einfach online bezahlen und dürfen sich über das erste Paket zu Hause freuen. Bei Fragen steht Ihnen unser Team gerne zur Seite. Natürlich kann man auch anderen mit Rosi´s Alm Club 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.

Viel Freude mit Rosi's Alm Club! ■

FESTLICH GESCHMÜCKT –
UNSERE HOCHZEITSDEKORATION



Beispiele Hochzeitstisch-Deko in Kooperation mit der Firma Innenleben









Fotos: fotoschmiede.tirol

ROSIS KLEINER DIRNDLRATGEBER



Dirndl gehören zu Kitzbühel und allem voran zur Sonnbergstuben. Dirndl sind längst nicht mehr nur Volksmode aus den Alpen. Sie haben es weit in die Welt hinausgeschafft. Frauen aus unterschiedlichen Kulturen präsentieren sich gerne in ihnen. Inzwischen gibt es ja eine große Auswahl in allen erdenklichen Designs. Die Palette reicht von elegant über modern, schick und lässig bis hin zu romantisch und mädchenhaft. Auch in diesem Sommer dürfen Dirndl nicht fehlen – bei Mitarbeitern von Rosi's Sonnbergstuben genauso wenig wie bei Gästen und der Hausherrin Rosi Schipflinger selbst.

Die singende Wirtin hat 40 Dirndl und 100 Schürzen im Schrank – in vielen Varianten und Formen, eben zu jedem Anlass das passende. Unseren Lesern gibt sie heute ihre persönlichen Tipps & Tricks in Sachen Dirndl-Outfit.

Ein Dirndl – ein Muss im Kleiderschrank jeder Frau, liebe Rosi?

Rosi: „In einem Dirndl ist jede Frau schön, jede kann es tragen. Und deswegen sollte jede Frau auch verschiedene haben. Jedes Mal wenn ich ein Dirndl anziehe, eine Schleife in die Schürze binde und verspielt den Rock flattern lasse, fühle ich mich einfach angezogen! Ein Dirndl lässt uns sinnlich wirken, es betont wie kein anderes Kleidungsstück die Weiblichkeit einer Frau und kaschiert jede Problemzone. Egal ob zum Oktoberfest in München oder zu traditionellen Familienfesten hier bei uns auf der Alm – ein Dirndl darf im Kleiderschrank einer modernen Frau nicht fehlen."

Wie sieht er aus, der perfekte Dirndl-Look?

Rosi: „Der Trend geht wieder mehr zu klassischen Dirndln, darum kann man mit einem Dirndl in den typischen Farben Rot, Grün oder Blau nichts falsch machen. Auch Pastelltöne sind heuer angesagt. Natürlich steht in erster Linie das atemberaubende Dekolleté im Mittelpunkt des Outfits. Das Dirndl darf auch wieder ein wenig länger sein. Mini-Dirndln trägt man mittlerweile nicht mehr. Selbst wenn man schöne Beine hat, soll das Dirndlkleid zumindest knieumspielend sein. Bis zur Mitte der Wade wäre sogar die optimale Länge. Ein pflegeleichtes Alltagsdirndl aus Baumwolle ist für ein zünftiges Trachtenfest mit Sicherheit die richtige Wahl. Sollte es beim Schunkeln Bier oder Grillhendlflecken erhalten, so kann man es einfach waschen. Die klassischen Baumwolldirndl sind mir ja persönlich auch die liebsten. Sie passen eigentlich fast immer. Den Schnitt sollten die Damen passend zum eigenen Figur-Typ wählen. Denn sitzt das Dirndl gut, ist es ein richtiges Figurwunder. Der Leib sollte auf jeden Fall eng anliegen – keine Sorge, man gewöhnt sich dran. Für ein lustiges Trachtenfest sind Stilettos oder Peep-Toes auf keinen Fall geeignet. Auch Sandalen sind zum Dirndl tabu. Doch sonst wird getragen, was gefällt. Schuhe mit kleinem oder flachem Absatz oder Ballerinas sind der Klassiker. Haare sollte man geschlossen haben – das ist klassisch – eine schöne Flechtfrisur gehört zu jedem Dirndl-Look."

Viele Gäste der Sonnbergstuben tragen zum ersten Mal ein Dirndl. Immer wieder kommt da die Frage des Schleifencodes der Dirndlschürze ...

Rosi: „Obwohl es keine jahrhundertealte Tradition ist, sondern sich erst seit rund 30 Jahren durchgesetzt hat, gilt es als besonderer Code, wo man die Dirndlschleife bindet. Im Wesentlichen gibt es hier drei Varianten, die jede für sich eine Aussage hat.

- Schleife vorne links gebunden: Eine Masche, die aus der Sicht der Trägerin vorne auf der linken Seite gebunden ist, signalisiert, dass die Dame noch nicht vergeben bzw. verheiratet ist. Dies dürfte vor allem für flirt- oder heiratswillige Männer von großem Interesse sein.

- Schleife vorne rechts gebunden: Das Pendant dazu bedeutet dann natürlich im Umkehrschluss, dass die Trägerin verheiratet oder zumindest in festen Händen ist. Eine verheiratete oder vergebene Frau, die also keine Lust auf männliche Annäherungsversuche hat, sollte ihre Dirndlschürze vorne rechts binden.

- Schleife hinten gebunden: Wenn eine Frau die Masche hinten mittig gebunden hat, bedeutet das, dass sie Witwe ist. In manchen Gegenden Österreichs wird die Schürze aber traditionell ausschließlich hinten gebunden, wie beispielsweise im Salzkammergut. Doch auch dies wird durch die Jugend, die diesen Code offensichtlich braucht, mittlerweile langsam aufgeweicht. Auch Kellnerinnen binden übrigens oftmals am Rücken.

Wie sieht Dein Lieblingsdirndl aus bzw. Dein ganz persönlicher Dirndl-Look?

Rosi: „Mein Lieblingsdirndl ist aus Wildseide. In einem Goldschimmer-Farbton. Es ist sehr edel und dennoch alltagstauglich. Mein Geheimnis ist ja, dass ich mehr Schürzen wie Dirndl habe. Das kann ich nur jedem empfehlen, man kann kombinieren und hat eine Vielzahl an Variationsmöglichkeiten. Ich habe 40 Dirndl und 100 Schürzen, das sagt alles."









Fotos: fotoschmiede.tirol

Die Geschichte des Dirndls

Das Dirndl blickt auf eine zwar junge aber sehr interessante Geschichte zurück, die Mitte/Ende des 19. Jahrhunderts begann. Als es bei reichen Stadtbewohnern en vogue wurde, Urlaub auf dem Land zu machen, wurde ihre teure und aufwändig gearbeitete Kleidung zumindest für diesen Zweck zu unpraktisch. So entstand die Idee eines schlichten, ländlichen Sommerkleids – inspiriert vom praktischen Arbeitsgewand junger Mägde, die auf den Höfen in Bayern oder Österreich beschäftigt waren. Ihnen verdankt das Dirndl auch seinen Namen. Im österreichischen und bayerischen Sprachgebrauch wurden junge Mädchen und in der Landwirtschaft tätige Mägde damals als „Dirn" bezeichnet – und deren Kleidung als „Dirndlgewand". Mittlerweile hat sich vielerorts die verkürzte Bezeichnung Dirndl durchgesetzt. Für die Arbeit gemacht, war das Dirndl der Mägde sehr schlicht gehalten und aus strapazierfähigen Baumwoll- oder Leinenstoffen gefertigt. Die Schürze wurde meist aus Bettwäsche genäht und war deshalb in der Regel einfarbig. Nachdem das Traditionskleid zum urbanen Schick erklärt wurde, begann seine Entwicklung zum definitiv „schönsten Kleid der Welt". Heute gibt es Dirndl in den buntesten Farben, mit verschiedensten Mustern und aufwändigen Applikationen versehen sowie in den verschiedensten Längen. Es zu tragen, gilt im Allgemeinen als ein Zeichen des nationalen Stolzes, es wird aber auch häufig von Frauen gewählt, die es einfach nur schön finden. Vor allem in Bayern und Tirol zählt das Dirndl zu den modischen Must-haves. ■

Kitzbühel im Frühling, Foto: auphoto/Shutterstock.com

IMPRESSUM

MEDIENINHABER, VERLAG & HERAUSGEBER
Rosi´s Sonnbergstuben GmbH & Co. KG,
Oberaigenweg 101-103, A-6370 Kitzbühel,
Tel. + 43 (0) 5356 64652

LEITUNG, VERANTWORTLICHE REDAKTEURIN & AUTORIN
Anja Viktoria Autenrieth, Rennfeld 15,
A-6370 Kitzbühel, kontakt@anja-autenrieth.de

PROJEKTMANAGEMENT
Barbara Wachauer, Ad.Affairs GmbH, Agentur für Marketing & Kommunikation, Bavariaring 24,
D-80336 München, Tel. + 49 (0) 89 14 34 064 - 0

ART DIRECTION
Samantha Danner, Steffen Lorenz, Ad.Affairs GmbH,
Agentur für Marketing & Kommunikation,
Bavariaring 24, D-80336 München,
Tel. + 49 (0) 89 14 34 064 - 0

LEKTORAT
Kristina Lerch, Alsterbuben GmbH,
Marketingkommunikation nach Maß, Isestraße 16,
D-20144 Hamburg, Tel. +49 (0) 40 605 90 97 - 13

FOTOGRAFEN
fotoschmiede.tirol/Thorben Jurezko,
Matthias Mitterer, Gerald Lobenwein,
Nikolaus Faistauer

ANZEIGENKONTAKT
Anja Viktoria Autenrieth, Rosi´s Sonnbergstuben,
Abt. Marketing & Public Relations,
anja@sonnbergstuben.at,
Tel. + 43 (0) 5356 64652
Anlieferung Druckdaten:
Barbara Wachauer, Ad.Affairs GmbH München,
barbara.wachauer@adaffairs.de,
Tel. + 49 (0) 89 14 34 064 - 11

DRUCK
Mühlbauer Druck GmbH, Benzstraße 1,
D-82178 Puchheim

ERSCHEINUNGSWEISE
Zweimal jährlich

VERTRIEB
PGV Austria Trunk GmbH, www.pgvaustria.at



SERVICELEISTUNGEN FÜR ALLE MARKEN:

- Karosserieinstandsetzung
- Lackier- & Spenglerarbeiten
- Felgenreparatur
- Scheiben- & Glasreparatur

*Wir sind für Ihren vierrädrigen Freund im Einsatz

- Behebung von Hagelschäden
- Kompetente & schnelle Abwicklung mit Ihrer Versicherung

Autowelt Kufstein
UNTERBERGER
Faszination Auto

Wir sind Premium Partner von Rosi‘s Sonnbergstuben

www.unterberger.cc

UNTERBERGER AUTOMOBILE GMBH & CO KG II

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