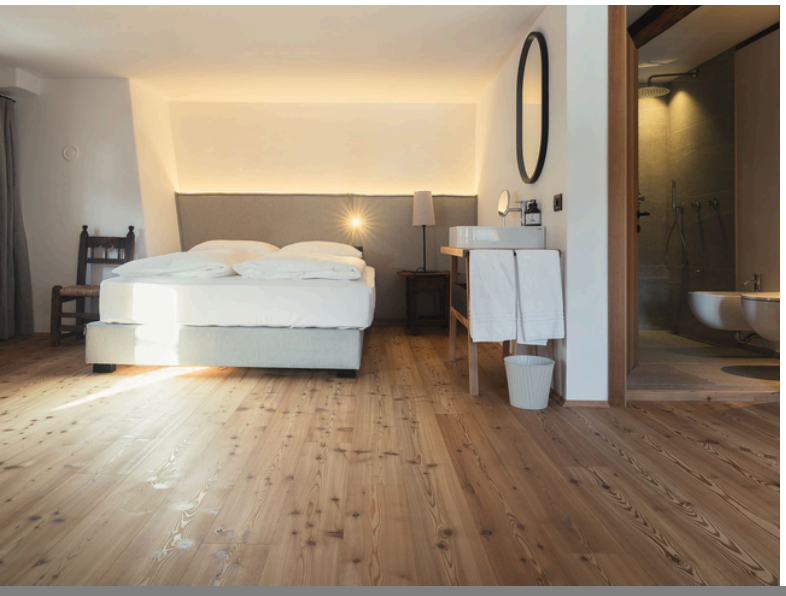




Schlosshotels Herrenhäuser
Experience Character





PRESSESPIEGEL

OKTOBER 2025 – OKTOBER 2026

– Print & Online –

A.R.T. redaktionsteam

A.R.T. Redaktionsteam Ges.m.b.H.
Bergstraße 12| A-5020 Salzburg | Tel. 0043(0)662/822127| E-Mail: office@artmail.at

falstaff profi
Das Karrieremagazin für Hotellerie und Gastronomie
Wien, im Dezember 2025, Nr: Dez.-Jän. - Erscheinungsweise: 6x/Jahr, Seite: 50-51
Druckauflage: 20 000, Darstellung: 82,87%, Größe: 1396cm², easyAPQ: 16 576,25 €
Auftr.: 4388, Clip: 17072008, SB: Schlosshotels & Herrenhäuser

»OBSERVER«



Geschichte mit Zukunft

Die Vereinigung »Schlosshotels & Herrenhäuser« feiert ihr 60-jähriges Jubiläum. Was 1965 mit neun Anwesen auf Schloss Leonstain begann, umfasst heute mehr als 40 historische Hotels in Österreich, Italien, Deutschland und der Slowakei. Für Gäste gibt es nun eine neue Treue-App mit besonderen Vorteilen. Die inhabergeführten Häuser stehen für individuelle Gastfreundschaft und nachhaltigen Tourismus. Der Mix aus Tradition und Moderne ist das Markenzeichen des ältesten Hotelzusammenschlusses Österreichs.
schlosshotels.co.at

Spa-Profis erobern Bayern

»Ensana Hotels« übernahmen im Herbst den renommierten »Fürstenhof« in Bad Griesbach und bringen damit ihr bewährtes Gesundheitskonzept nach Deutschland. Das traditionsreiche Haus wird ab Anfang 2026 nach umfassender Modernisierung wiedereröffnen und bietet dann maßgeschneiderte Programme für Bewegung, Stressabbau und Wohlbefinden. Die Expansion ist Teil der Strategie, das Portfolio bis 2030 zu verdoppeln und neue Standorte im DACH-Raum zu erschließen.
ensanahotels.com



Exklusive Wellness-Erlebnisse



Wellness auf Wolke sieben

Das »Boho-Hotel Jufenalm« in Maria Alm überrascht mit seinem umfassenden Umbau: Ein neuer Infinitypool mit 42 Metern Länge sowie das Spa »Cloud Nine« bieten nun exklusive Wellness-Erlebnisse. Insgesamt stehen 38 individuell designte Zimmer und Suiten zur Verfügung, darunter auch neue Kategorien mit privaten Spa-Momenten und Naturblick.
jufenalm.at

WHAT'S NEXT

Eröffnungen und News

Fotos: The Ascott Limited, Ensana, NEST X NOMAD, OberoesterreichTourismusGmbHvogphoto, Assam/www.kaerntenphoto.at, Hotel Monika, Rudi Wyhlidal

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/9042141*501, @: office@falstaff-profi.com).

»OBSERVER«

eco.nova
KULINARIK
90°N



KÜCHEN geschichten

ESSEN. TRINKEN. GENIESSEN.

INS LAND GESCHAUT
Ziegen, Wachteln, Salz und Chiasamen.

SÜDTIROL
Feine Kulinarik vom Tal bis auf den Berg.

FOR SAKE'S SAKE
Flüssiger Kulturtransfer: Sake verbindet

SEPTEMBER 2025 | P.B.B. VERLAGSPOSTAMT 6020 INNSBRUCK | ZNR. GZ 02Z030672 M | EURO 3.00

06
9 007677 000013

Kurz & BÜNDIG

Kulinarik, Lifestyle, Kultur, Genuss:
Fingerfood und Geschmacksverstärker.

© MARCO PODERI; HANNES NIEDERKOFLER, ANNA NOTDURFTER







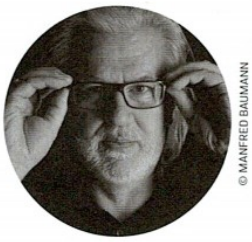
HERRSCHAFTLICH

Südtirols Dreisternekoch Norbert Niederkofler wurde kürzlich – gemeinsam mit dem Osttiroler André Cis (ihn lernen Sie in dieser Ausgabe im Zuge der Sake-Geschichte auf Seite 108 kennen) – zum Schlossherrn und übernahm den Ansitz Heufler im Antholzertal. Er versteht dies als natürliche Erweiterung seiner „Cook the Mountain"-Philosophie und als Modellbetrieb verantwortungsvoller Gastlichkeit. Für die Küche zeichnet Matteo Delvai verantwortlich, der bereits seit mehreren Jahren Teil von Niederkoflers Team ist und dessen kulinarische Vision mit viel Feingefühl interpretiert. Die Karte ist erfreulich bodenständig und preislich fair. Gestartet werden kann unter anderem mit einer gemischten kalten Platte mit heimischen Wurst- und Käsespezialitäten, Meerrettich und Essiggurken oder Ahrntaler Graukäse, Pressknödel oder Schlutzer, als Hauptspeisen stehen Wiener Schnitzel, geschmorte Rinderwange, Schweinshaxe oder Saibling mit Bozner Sauce auf der Karte. Den Abschluss bilden Kaiserschmarren, Apfelstrudel oder Milchreis. Niederkoflers Lieblingsgericht. Und wie es sich für einen Ansitz gehört, kann man hier natürlich auch übernachten. Jedes der zehn Zimmer und Suiten ist dabei anders und schon beim Betreten wird man in eine andere Welt versetzt: Die originalen Holztüren verfügen über kunstvolle Eisenbeschläge und -klinken. Elektronische Zimmerkarten sucht man vergeblich. Dachkonstruktionen mit Sichtbalken, Lärchenholzböden, Erker mit Sitzecken, originale Schränke und Truhen werden mit modernen, bequemen Betten und edler Bettwäsche kombiniert. Der ursprünglich von der Familie Heufler von Rasen im Jahr 1580 errichtete Adelssitz gilt als eines der bedeutendsten architektonischen Beispiele der Renaissancearchitektur Südtirols. Lange wurde er als Privathaus genutzt, nun sorgfältig restauriert und als Restaurant und Hotel wiedereröffnet. Welch Glück! **www.ansitzheufler.com**

SCHLOSSHOTELS & HERRENHÄUSER

Der exklusive, mit viel Liebe restaurierte Ansitz Heufler zählt seit dem vergangenen Jahr zur Vereinigung der Schlosshotels & Herrenhäuser, der außergewöhnliche historische Hotels und Hideaways in Österreich, Italien, Deutschland und der Slowakei angehören. Einen Überblick samt schöner Hintergrundgeschichten bietet ein 120-seitiger, hochwertiger Katalog. Zum Hineinblättern und Bestellen scannen Sie einfach den QR-Code.

Eco.nova
Das Wirtschaftsmagazin
Wattens, im März 2026, Nr: 2 - Erscheinungsweise: 13x/Jahr, Seite: 102-103
Druckauflage: 25 000, Darstellung: 91,37%, Größe: 1088cm², easyAPQ: 6 907,94 €
Auftr.: 4388, Clip: 17259271, SB: Ansitz Heufler



© MANFRED BAUMANN

Schmückings schmucke Stücke

Kulinarische Feinheiten und Besonderheiten, Neues, Bewährtes, Bekanntes, Geheimes. Hier und anderswo. Für Sie getestet.



© JÜRGEN SCHMÜCKING

ARLICIOUS, ST. ANTON AM ARLBERG

„Fine Dining", also das noble, elegante Dinieren am Abend, macht gerade eine schwierige Zeit durch. Neue Konzepte und spannende Ideen sind gefragt. Gustav Jantscher, hochdekorierter Koch am Arlberg, hat für sich eine Antwort gefunden. Man könnte das Ganze „Fun Dining" nennen. Es funktioniert so: Im unteren Bereich der Galzig-Abfahrt in St. Anton steht eine stattliche Hütte, die zum Gastroangebot des ehemaligen Skizampanos Mario Matt gehört. Ab 15 Uhr wird die Terrasse zur Showbühne, Tänzerinnen tanzen, DJs legen auf und die Ski-Party-Tigerinnen und -Tiger singen zu Après-Ski-Hits wie „Wie heißt die Mama von Niki Lauda?". Davor aber, in einem kleinen Bereich drinnen in der Hütte, schickt Jantscher ein Gourmetmenü der Sonderklasse aus der Küche. Jantscher ist leidenschaftlicher Jäger, Sammler und Züchter, und das spürt und schmeckt man bei jedem Gang. Die Butter wird am Kieferknochen vom Rotwild serviert, der Steinbock kommt als enorm intensive und kompakte Essenz samt Milzschnitte. Längst ein Klassiker des Kochs. Beim Gang mit der Taube kombiniert der Koch Herz und Brust, dazu Granatapfel und Stangensellerie. Ein Highlight ist sicher die Gams. Neben traditionellem Filet liegt auch geröstete Gamsniere am Teller. In Pfeffersauce mit Tamarillo-Schupfnudeln. Nichts, nicht ein einziger Gang ist, was man auf einer Skihütte erwarten würde. Genau das macht den Besuch so empfehlenswert.

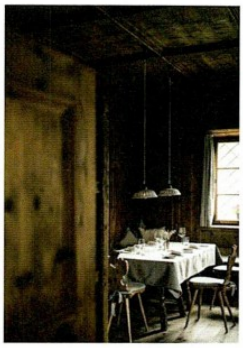
DENGERTSTRASSE 625, 6580 ST. ANTON AM ARLBERG, RESERVIERUNG@ARL-ONE.COM, WWW.ARL-ONE.COM

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 0512/290088, @: redaktion@econova.at).

Eco.nova
Das Wirtschaftsmagazin
Wattens, im März 2026, Nr: 2 - Erscheinungsweise: 13x/Jahr, Seite: 102-103
Druckauflage: 25 000, Darstellung: 87,52%, Größe: 1088cm², easyAPQ: 6 907,94 €
Auftr.: 4388, Clip: 17259271, SB: Ansitz Heufler

Süd-tirol





© HANNES NIEDERKOFLER

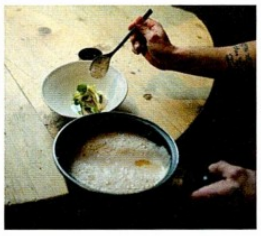
ANSITZ HEUFLER, ANTHOLZ

In der ersten Stube rechts, im Eck, steht ein Tisch, der sich von den anderen deutlich unterscheidet. Keine weiße Tischdecke. Nur altes, wunderschönes Holz. Es ist der Stammplatz, den der Hausherr, Norbert Niederkofler, sich auserkoren hat und hier oft seine Schlutzkrapfen oder den Graukäse genießt. Immerhin sind wir im Ahrntal, und der Graukäse spielt eine zentrale Rolle in der kulinarischen DNA der Region. Danach spielt er mit Freunden Karten. Ein „Chef's Table" der etwas anderen Art, sozusagen. Dass der Chef hier gerne einkehrt, verwundert nicht. Die Speisekarte ist eine Hommage an die bodenständige Küche Südtirols. Geführt wird der Ansitz Heufler vom Osttiroler André Cis, einem ausgewiesenen Profi in Sachen Wein und Gastlichkeit. Kurz gefasst: Der Ansitz Heufler ist ein Refugium und Entschleunigungsgarant. Ein Buch, Zeit und für den Abend etwas Appetit. Mehr ist nicht notwendig.

ANTHOLZERSTRASSE 24, I-39030 RASUN/ANTHOLZ, INFO@ANSITZHEUFLER.COM, WWW.ANSITZHEUFLER.COM







© JÜRGEN SCHMÜCKING

ANSITZ 12, LIENZ

Bis Ende letzten Jahres wurde das Wirtshaus von Josef Mühlmann als „Goldener Stern" betrieben. Ein Wiederbelebungsprojekt eines historischen Gasthofs. Anfang Jänner haben Anita und David Senfter den Stern übernommen und bespielen die ehrwürdigen Stuben mit ihrem „Ansitz 12". Für David Senfter und Josef Mühlmann ist das nicht die erste Zusammenarbeit. Senfter war Mühlmanns Souschef am Gannerhof und hat dort die kulinarische Linie mitgestaltet. Danach ging er ins Hebbo nach Südtirol, wurde dort, in Südtirol, Gault&Millau-Newcomer des Jahres und kehrte danach in seine Heimat nach Osttirol zurück. Da ist er jetzt, in Lienz, und erfreut die Gaumen seiner Gäste mit einer Küche, die die Seele wärmt. Für den Service ist Davids Frau Anita verantwortlich. Eine Gastgeberin, wie sie im Buche steht. Professionell, kompetent, herzlich und sympathisch.

SCHWEIZERGASSE 40, 9900 LIENZ, INFO@ANSITZ12.AT, WWW.ANSITZ12.AT

JÜRGEN SCHMÜCKING ist Journalist und Fotograf, seine Themen sind Kulinarik, Gastronomie und Landwirtschaft. Ihn interessiert, wo und wie Lebensmittel hergestellt werden, wie sie schmecken und auf welchen Wegen sie die Gaumen der Konsument*innen erreichen. Außerdem ist er Chief Inspector für den Restaurantführer Gault&Millau in Österreich und Südtirol und macht ganz wunderbare Fotos. Wenn noch Zeit bleibt, schreibt (oder fotografiert) er Bücher.





© THERESA WEIN

DILON NICE ATTITUDE CLUB, INNSBRUCK

Am Anfang ist alles ein wenig mysteriös. Nein, mysteriös ist das falsche Wort. Ungewohnt. Neu. Man kennt die Location nicht. Auch nicht, was an dem Abend serviert werden wird. Und schon gar nicht kennt man die Menschen, mit denen man den Abend verbringen wird. Genau so startet der Abend. Eindeutig außerhalb jeglicher Komfortzonensicherheit. „Soziale Choreographie", „Culinary Storytelling" oder „Food Stageing" nennen die Veranstalter das. Und es funktioniert. Beim Eintreffen kann es passieren, dass man eingeladen wird, der Person, die danach kommt, die Hände zu waschen. Im Raum selbst haben lange Tafeln einzelne Tische abgelöst. Bewegung und Veränderung statt eingefahrener Muster. Es kann sein, dass es von jedem Wein jeweils nur eine Flasche gibt und dass man sich nicht selbst nachschenken darf. Man ist vielmehr dafür verantwortlich, dass das Glas anderer stets voll ist. Rituale, die ihre Wurzeln in anderen Kulturen haben und die uns dabei helfen könnten, aus der instagrambedingten Scheuklappenhaltung auszubrechen. Maja und Christian Schärmer sowie Thomas Bonora, drei Kreative mit Sitz in Innsbruck, sind für den Dilon Nice Attitude Club verantwortlich. „Dilon" ist dabei ein Hybridwort aus Dinner und Salon. Auf der Website kann (und sollte) man sich für eine Teilnahme bewerben.

MARIA-THERESIEN-STRASSE 6, 6020 INNSBRUCK, NICE@DILON.CLUB, WWW.DILON.CLUB



Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 0512/290088, @: redaktion@econova.at).

eco.nova

WOHNEN & LIFESTYLE

N°07



SECRET HIDEAWAYS: WOHNEN AUF ZEIT

WOHN DICH glücklich

WIE WIR HEUTE WOHNEN, ENTSPANNEN UND EINFACH WIR SELBST SIND.

OKTOBER 2025 | P.B.B. VERLAGSPOSTAMT 6020 INNSBRUCK | ZNR. GZ 02Z030672 M | EURO 3.00

9 007677 000013 07

Hotels, die Geschichten erzählen

Eine Suite, die ein Schauspieler mitgestaltet hat, ein Sommerwochenende mit barockem Tanz im Burghof und ein Zimmer, in dem vier Generationengelebt haben.

Über 20 Jahre lang kehrte Harald Krassnitzer für Dreharbeiten ins Altstadt Vienna am Spittelberg immer zurück. Er kennt die Menschen hinter dem Tresen, kochte einer verkühlten Putzfrau schon mal Tee und schenkte einer Servicedame ein Schutzengerl. Irgendwann fing er an, eigene Möbel mitzubringen und jetzt trägt eine Suite seinen Namen. Der Harry K-Room, gemeinsam mit Architekt Roland Nemetz gestaltet überrascht mit roten Wänden im Schlafzimmer, einem postmodernen Wink-Sessel mit Mickey-Mouse-Ohren und einer Kuh von Dan Walker auf der Toilette. „In mein Zimmer zu kommen, fühlt sich an wie ein echtes Zuhause, wie eine Zweitwohnung, nur mit Zimmerservice", so Krassnitzer.

Seit dem 13. Jahrhundert thront sie über den Wäldern Mittelburgenlands, die höchstgelegene Burg der Region, seit 1892 im Besitz der Familie Almásy, deren bekanntester Spross László als Vorlage für „Der Englische Patient" in die Geschichte einging. Vom 21. bis 23. August lädt die Burg zum Workshop „Barocker Tanz" mit Margit Legler. Nach ihrer Tätigkeit als Tänzerin des Balletts der Wiener Staatsoper spezialisierte sich Legler in Historischem Tanz und Historischer Schauspielkunst. Die Choreographien gehen teilweise zurück auf „Tanzschriften" des französischen Königs Ludwig XIV. Eine Burgführung sowie eine stilechte Tea Time komplettieren das Angebot.

Im Schloss Kapfenstein in der Südoststeiermark ist das „Kaiserzimmer" als neue Suite eröffnet worden. Durch drei große Fenster schweift der Blick von über das Vulkanland bis Slowenien. Darunter entdeckt man die Lagen des Weinguts Winkler-Hermaden mit 37 Hektar auf steilen Hängen. Eva Winkler-Hermaden, die letzte Schlossherrin dieses Zimmers, lebte hier bis zu ihrem Tod im Jahr 2024. „Das Zimmer war das Zuhause meiner Großeltern", erzählt Gastgeberin Katharina Winkler-Hermaden. „Es war uns wichtig, diese Geschichte spürbar zu lassen."



Historisches Zimmer auf der Burg Bernstein Foto: Burg Bernstein

Diese Seite wurde von der Sonderthemen-Redaktion gestaltet. st@nachrichten.at

WERBUNG

Auf zu neuen Ufern

Die schönsten Flusskreuzfahrten 2027

Im Mittelpunkt der neuen GTA Touristik Reisebroschüre stehen zahlreiche Flusskreuzfahrten für die Saison 2027. Wer rechtzeitig plant, profitiert bei Buchung bis 31. 8. 2026 von einem attraktiven Frühbucherbonus.

Die MS Nestroy ist schon seit vielen Jahren Österreichs beliebtestes Donauschiff und auch die MS Charles Dickens ist mit der Route von Wien ins Donaudelta bestens vertraut. Erleben Sie die Metropolen Budapest und Belgrad, den wildromantischen St.-Georgs-Arm bis zum Stromkilometer 0 und die Passage durch das mächtige Eiserne Tor auf zwei Schiffen.

Erleben Sie die zauberhaften Moselschleifen, die üppigen Weinhänge, mächtige Burgen und die sagenumwobene Loreley. Diese bewährte Kreuzfahrt an Bord der MS Charles Dickens startet nächstes Jahr ab Mainz und führt bis in das historische Trier und wieder zurück.

Natürlich bereisen wir auch nächstes Jahr wieder den faszinierenden Rio Douro an Bord der MS Douro Spirit. Das Dourotal ist die Wiege des Portweins und eines der ältesten Weinbaugebiete der Welt. Lassen Sie sich verzaubern von der spektakulären Naturkulisse, den historischen Perlen Porto und Salamanca und der herrlichen portugiesischen Küche.

Der November steht ganz im Zeichen der traditionellen Ganslzeit. Passend dazu können Sie ab dem 1. 11. 2026 in den Genuss eines köstlichen Martinigansl-Essens kommen, während Sie eine entspannte Auszeit auf der Donau genießen, entweder von Wien nach Bratislava und retour oder von Linz ins malerische Grein und wieder zurück. Diese besondere Schnupperkreuzfahrt an Bord der MS Nestroy verbindet gemütliches Reisen auf dem Wasser mit kulinarischem Genuss.

Noch mehr zu entdecken gibt es auf unserer neuen Website mit weiteren Inspirationen.

Informationen & Buchung unter www.gta.at oder in Ihrem Reisebüro



WERBUNG

Ab ins griechische Inselglück – direkt ab Linz

Mit Charterflügen geht es noch bis September bequem ab Linz zur griechischen Insel Skiathos.



Andrea Springer, Geschäftsführerin von Springer Reisen

Skiathos begeistert mit lebendiger Atmosphäre, feinen Sandstränden und einem abwechslungsreichen Nachtleben.

Dank zahlreicher flach abfallender Buchten ist die griechische Insel auch ein ideales Reiseziel für Familien. Ein Bootsausflug zur Nachbarinsel Skopelos empfiehlt sich besonders, inklusive Aufstieg zur berühmten Mamma-Mia-Kirche, die eindrucksvoll auf einem Felsen thront.

INFO & BUCHUNG

in allen Reisebüros
Tel. (0463) 3870-777
www.springerreisen.at



Entspannte Urlaubsmomente am Troulos-Strand auf Skiathos Fotos: Springer Reisen

Urlaub? Aber sicher!

Gibt es Last-Minute-Angebote?

Andrea Springer: Ja, mit der Villa Chara haben wir ein attraktives Last-Minute-Angebot für alle, die einen günstigen Urlaub auf einer griechischen Insel genießen möchten.

Wie ist das Klima auf den griechischen Inseln?

Das Klima ist sehr angenehm, warme Temperaturen und eine stetige Meeresbrise sorgen für ein sonniges, gut erträgliches Sommerwetter.

Bequem ab Linz?

Die Direktflüge ab Linz nach Skiathos sowie die kurzen Transferzeiten machen die Anreise besonders komfortabel. Das ist ideal für Familien und sorgt für einen entspannten Start in den Urlaub.



Prost (Gastronomie)
Fachjournal für Ernährung, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
Linz, im Dezember 2025, Nr: 7 - Erscheinungsweise: 7x/Jahr, Seite: 36-53
Druckauflage: 36 118, Darstellung: 83,8%, Größe: 10148cm², easyAPQ: 100 237,15 €
Auftr.: 4388, Clip: 17083891, SB: Ansitz Heufler

»OBSERVER«

PORTRAITS DER GASTRONOMIE



TIROL

Benjamin Parth

Gourmetrestaurant Stüva

Benjamin Parth zählt zu den markantesten Köchen des Alpenraums. Aufgewachsen im familiengeführten YSCLA in Ischgl, holte er sich sein Fundament in europäischen Spitzenküchen, bevor er 2008 das Gourmetrestaurant Stüva übernahm. Heute steht es für kompromisslose Produktqualität und einen Stil, der auf Reduktion und Präzision baut.

Parth arbeitet vor allem mit Fisch und Krustentieren aus Top-Fanggebieten, setzt auf wenige Komponenten und konzentriert alles auf klare Aromen und tief strukturierte Saucen.



Gourmetrestaurant Stüva (Hotel Yscla)
Dorfstraße 73 | 6561 Ischgl | Österreich
yscla.at/restaurant-ischgl | info@yscla.at
+43 (0) 5444 5275

Fotos: YSCLA / Gerhard Berger / Jan Hetfleisch / Kirchgasser Photography

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 0732/663093*14, @: office@amedien.at).

»OBSERVER«

Prost (Gastronomie)
Fachjournal für Ernährung, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
Linz, im Dezember 2025, Nr: 7 - Erscheinungsweise: 7x/Jahr, Seite: 36-53
Druckauflage: 36 118, Darstellung: 83,8%, Größe: 10148cm², easyAPQ: 100 237,15 €
Auftr.: 4388, Clip: 17083891, SB: Ansitz Heufler

»OBSERVER«



SÜDTIROL







Fotos: Hannes Niederkofler / Marco Poderi Studio

Norbert Niederkofler

Ansitz Heufler: Niederkoflers neues Kapitel in Rasen-Antholz

Der historische Ansitz Heufler aus der Spätrenaissance startet unter Norbert Niederkofler in eine neue Ära. Neun Zimmer, viel Geschichte – und ein klares Konzept: regionale Identität ohne Showeffekte. Im Wirtshaus setzt Niederkofler auf seine „Cook the Mountain"-Philosophie: Produkte aus dem Antholzertal, einfache Zubereitungen, saubere Aromen. Authentisch, nicht nostalgisch.

Die Lounge Bar – einst Rauchkuchl – öffnet am Abend für alpine Signature Cocktails und ausgewählte Weine. Das Frühstück bleibt bewusst reduziert: Brot, Butter, Eier, Käse und Süßes aus der Region, für Hausgäste und nach Reservierung auch extern. Niederkofler versteht den Ansitz als Ort, der Vergangenheit und Zukunft verbindet – ein kleines, klares Projekt, das ohne Spektakel auskommt und genau dadurch auffällt.

***Gault&Millau** 2 Hauben und 14/20 Punkte*

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 0732/663093*14, @: office@amedien.at).

»OBSERVER«

Prost (Gastronomie)
Fachjournal für Ernährung, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
Linz, im Dezember 2025, Nr: 7 - Erscheinungsweise: 7x/Jahr, Seite: 36-53
Druckauflage: 36 118, Darstellung: 88,31%, Größe: 10148cm², easyAPQ: 100 237,15 €
Auftr.: 4388, Clip: 17083891, SB: Ansitz Heufler



Norbert Niederkofler, Südtiroler Drei-Sternekoch und neuer Gastgeber des historischen Ansitz Heufler, versteht das Haus als Ausdruck verantwortungsvoller Gastlichkeit und als Weiterführung seiner „Cook the Mountain"-Philosophie. Gemeinsam mit André Cis prägt er das Konzept, während Matteo Delvai die Küche leitet und regionale Südtiroler Gerichte sensibel interpretiert.



Hotel Ansitz Heufler by Norbert Niederkofler
Antholzertalstraße 24 | 39030 Rasun-Anterselva BZ
Italien
www.ansitzheufler.com | info@ansitzheufler.com
+39 0474 790200



Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 0732/663093*14, @: office@amedien.at).

Wo Architektur und *Winter* eins werden

In Österreich und Südtirol zeigen Hotels und Chalets, dass Architektur nicht bloß Kulisse, sondern auch Haltung sein kann. Die neue alpine Baukultur ist ehrlich, regional verwurzelt und materialbewusst. **MARTINA BAUMGARTNER**



SN/GRÖLLER HOSPITALITY/JULIA HAMME

Der Infinitypool im Hotel Post am Traunsee bietet herrliche Salzkammergut-Aussichten.



SN/FOURELEMENTS LIVING BY BERGER

Das FourElements vermittelt das Gefühl, eins mit der Natur zu sein.

Wer heute reist, sucht nicht nur eine Übernachtungsmöglichkeit auf Zeit, sondern auch ein Gefühl von Ankommen und ein bisschen Zuhause. Einen Wohlfühlort, der sich in seine Umgebung einfügt, statt sie zu überformen. Ein Urlaubsdomizil, das sich der regionalen Landschaft einfügt und sie nicht zudeckt. In der neuen Generation alpiner Architektur wird das Regionale und Ursprüngliche nicht überladen und übertrieben ausgeschmückt, sondern verstanden und sanft integriert. Licht, Holz, Stein und bauliche Aspekte spielen dabei harmonisch zusammen, innen wie außen. Dafür sorgen Bauherren und Gastgeber, die ihrer Berufung mit Leidenschaft nachgehen. Vom Bregenzerwald bis in die Dolomiten zeigt sich, dass gute Architektur kein Posieren braucht, um Haltung zu zeigen.

Nachhaltiges Adaptieren

Im Bregenzerwald weiß man, wie Tradition weiterlebt, ohne zum Museum zu werden. Der Hirschen in Schwarzenberg ist ein Paradebeispiel dafür: Ein Haus, das seit 1755 mitten im Dorf steht, in Sichtweite der Kirche, und in seiner aktuellen Form durch das Gastgeber-Geschwisterpaar Peter und Pia Fetz zeigt, was das Motto „Jung seit 1755" tatsächlich bedeuten kann. Zehn Generationen haben hier bereits Gastfreundschaft gepflegt, dennoch wirkt das Hirschen-Ensemble in seiner jetzigen Form nie altmodisch. Das historische Stammhaus, das modernisierte Wälderhaus und das neue Badehaus bilden ein architektonisches Gesamtkonzept, das Vergangenheit und Gegenwart in Schwarzenberg auf eine Ebene bringt. Der Bregenzerwald gilt seit Jahren als Musterregion für Baukultur – an kaum einem anderen Ort findet man eine derart gelungene Harmonie aus Tradition und Innovation. Dabei spielt die typische Holzschindel eine entscheidende Rolle in der Gestaltung, ist sie doch nicht allein optisch ein Highlight, sondern auch in ihrer Funktion, um Wind und Wetter zu trotzen. Im Der Hirschen in Schwarzenberg ist sie sowohl ein Symbol als auch Bausubstanz: Die sonnengegerbte Fassade erzählt von langjähriger Beständigkeit, während hinter ihr Räume entstanden sind, die Ruhe und handwerkliches Können vereinen. Auch das neue Badehaus mit Saunen, Ruhebereich und Outdoor-Pool ist eine Hommage an das regionale Handwerk: Mit klarer Formensprache, regionalen Materialien und der bewussten Entscheidung, ausschließlich mit Betrieben aus der Umgebung zu arbeiten. So blieb die Wertschöpfung in der Region, und gleichzeitig entstand ein Ort, der zeitlos wirkt und zur Entspannung und Entschleunigung einlädt.

Während man sich im winterlichen Schwarzenberg zu einer wildromantischen Pferdeschlittenfahrt aufmacht, auf Tourenskiern oder Schneeschuhen durch den Hang steigt oder im nahegelegenen Skigebiet Bödele die Skier anschnallt, erwartet die Gäste im Inneren des Badhauses schon die heiße Sauna für die Entspannungseinheit danach. Es gibt auch ein Glas Wein oder einen Drink an der Bademantelbar, ein Ort, der Entschleunigung und entspanntes Beisammensein neu definiert. Der Hirschen in Schwarzenberg zeigt dabei einmal mehr gekonnt, dass Baukultur nicht im Museum endet, sondern in der Gegenwart weiterlebt.

Auch im Salzburger Land lässt sich beobachten, wie Historie und Gegenwart verschmelzen, wenn man sie mit Fingerspitzengefühl behandelt. Der Kirchenwirt in Leogang, erstmals 1326 erwähnt, ist ein Paradebeispiel dafür. Über Jahrhunderte gewachsen, von Generation zu Generation weitergeführt – mittlerweile von den Geschwistern Barbara Kottke und Hans-Jörg Unterrainer. Die beiden machen das mit einer Leidenschaft und Selbstverständlichkeit, die man nicht planen kann, sondern in die Wiege gelegt bekommt. Der Charme der Vergangenheit des Hauses bleibt greifbar: dicke Steinmauern, originale Holztreppen, Lodenstoffe und Naturstein entdeckt man im gesamten Haus. Gleichzeitig ist das aktuelle Design modern, hell und reduziert.

Das Haus lebt von seinen Gegensätzen und von seiner Echtheit und Einzigartigkeit. In den vergangenen Jahren wurde der Kirchenwirt behutsam revitalisiert, dabei aber nie gekünstelt überladen. Kein Zimmer gleicht dem anderen, und doch zieht sich dieselbe warme, reduzierte und unaufdringliche Atmosphäre durch alle Räume. Im historischen Keller ruht ein beeindruckender Weinvorrat, im Restaurant im Erdgeschoss trifft die alpine Küche auf kulinarische Finesse. Wer am Abend in den Gasträumen sitzt und genießt, spürt das Zusammenspiel von Architektur und Gastfreundschaft Im Winter führen Loipen direkt am Haus vorbei, der hauseigene Schanteilift lädt zum Nachtskilauf ein, und die Berge rund um Leogang bieten mit ihren 270 Pistenkilometern im Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn eines der abwechslungsreichsten Skigebiete Österreichs.

Wie man Geschichte ins Heute überführt, ohne ihre Seele zu verlieren, zeigt die Familie Gröller im Salzkammergut, und zwar gleich mehrfach. Mehrere Betriebe tragen unter dem Dach von Gröller Hospitality ihre Handschrift, unter anderem Das Traunsee – Das Hotel zum See, Die Post am See und das restaurierte Private Suite Bauernhaus im Dörfl. Jedes der Häuser erzählt von einem respektvollen Umgang mit Bestand, von Weitblick und einem Sinn für Ästhetik. Das 4-Stern-Superior-Haus, auf einer Halbinsel in Traunkirchen gebaut, liegt in außergewöhnlicher Lage direkt am Seeufer – und die wird mit allen Aussichten und Vorzügen in Perfektion genutzt, indem die großen Fensterfronten beispielsweise Licht und Wasser nahezu ineinanderfließen lassen. Apropos Wasser: Mutige gehen im Winter im Traunsee Eisbaden. Wem das zu abenteuerlich ist, der fühlt sich beim Schneeschuh-Wandern oder Langlaufen im Salzkammergut vielleicht wohler. Oder man begibt sich zum Skifahren auf den nahegelegenen Feuerkogel.

Ein Kontrast, der funktioniert, ist das nur wenige Meter vom Das Traunsee entfernte Hotel Post am See, ein 700 Jahre altes Haus, das von der Familie Gröller neu interpretiert wurde. Französischer Chic und florale Tapeten treffen hier auf jahrhundertealte Mauern, traditionelles Wirtshaus auf Sharing-Style-Kulinarik-Konzept. Das Ergebnis ist ein Haus, das Geschichte nicht konserviert, sondern transformiert. Auf der Belétage entstehen kulinarische Begegnungen, vom Infinitypool auf dem Dach aus genießt man den Blick über den Traunsee während man im Rooftop Berg-Spa die Seele baumeln lässt. Die Kombination aus Geschichte und zeitgenössischem Design verleiht dem Haus eine seltene Leichtigkeit. Und schließlich das Bauernhaus Dörfl in der Straß: 400 Jahre alt, gelegen im Naturschutzgebiet Hongar-Höllengebirge, umgeben von Wiese, Wald und Stille. Die Familie Gröller hat es behutsam restauriert, hochwertige Antiquitäten und Designerstücke integriert, ohne den ursprünglichen Charakter zu verlieren. Heute ist das private Hideaway ein Sehnsuchtsort, der keine Wünsche offenlässt. Gemeinsam stehen diese Häuser der Familie Gröller für Rezept vor Bestehendem, und darum, es nicht zu übermalen, sondern weiterzudenken.

Rückzug mit Aussicht

Je schneller die Welt draußen wird, desto stärker wächst die Sehnsucht nach Stille. Orte, die nicht ablenken, sondern einen Rückzug ermöglichen. Am Südtiroler Toblacher See scheint die Welt ein wenig stillzustehen, wenn die Sonne am Nachmittag über die SkyView Chalets wandert. Zwölf Einheiten, jede ein kleines Refugium aus Holz und Glas, stehen inmitten des UNESCO-Weltnaturerbe Dolomiten und laden zum Ankommen und Staunen ein. Die Architektur setzt auf Geradlinigkeit und gewinnt dadurch an Kraft an diesem besonderen Ort. Innen dominieren helle Hölzer, natürliche Stoffe, große Fenster. Über den Betten: Glasdächer, die sogenannten Glas Cubes, durch die man nachts die Sterne beobachten kann. Mit einer eigenen Hackschnitzelanlage wird auf erneuerbare Energie gesetzt, beim Bau wurde der gesamte Baumbestand vor Ort erhalten, im eigenen Chalet-Shop wird auf regionale Produkte gesetzt, in erster Linie aus Bio-Landwirtschaft. Hier wird aktiv ein Beitrag geleistet, um die Einzigartigkeit und Natürlichkeit der Dolomiten zu bewahren.

Die Chalets fügen sich so unauffällig in den Uferwald, dass sie vom See kaum wahrnehmbar sind. Dass die für den Bau und die Ausstattung verwendeten Materialien genauso wie die Betriebe, die beim Bau der Chalets mitwirkten, aus der Region stammen, versteht sich von selbst. Der Standort zwischen den Naturparks Drei Zinnen und Fanes-Sennes-Prags prägt auch das Programm: geräumte Winterwege und Loipen rund um den See, geführte Fackelwanderungen und Skitouren, auf Wunsch Ballonfahrten oder Rundflüge. Abends wechseln viele hinüber ins Spitzenrestaurant „Hebbo Wine & Deli", wo regionale Küche zeitgemäß interpretiert wird, andere bleiben im Chalet und schauen durch das Glasdach in einen Himmel, der hier dank geringer Lichtverschmutzung besonders klar ist.

Das Benglerwald Berg Chaletdorf im Tiroler Lechtal geht einen ähnlichen Weg und doch einen ganz eigenen. Zehn Chalets stehen auf einem Sonnenplateau, jedes handwerklich präzise gebaut, jedes individuell gestaltet. Holz und Stein sind die dominierenden Materialien, der Grundriss jedes Chalets bleibt großzügig, ohne zu verlieren, wofür man hierherkommt: Ruhe. Private Spa-Bereiche mit Hot Pots in den Außenbereichen sowie innen oder au-



ßen gelegenen Saunen wärmen nach einem Tag im Schnee. Aus 1200 Metern Seehöhe finden die Gäste hier in Alleinlage Komfort der Extraklasse. Das frische Almfrühstück kommt täglich direkt an die Chalet-Tür, später gibt es Raclette, Fondue oder Grillpakete aus der hauseigenen Genussmanufaktur, auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan. Vier der zehn Chalets verfügen über eingezäunte Gärten, das Liebes-Chalet über eine geschlossene Terrasse. Draußen liegt die Jöchelspitze fast vor der Schwelle, „Ski-in, Ski-out" lautet hier das Wintersport-Motto. Der Arlberg mit seinen 305 Pistenkilometern ist rund zwanzig Minuten entfernt. Wer Geschwindigkeit gegen Langsamkeit tauscht, findet Loipen im Tal, 34 Winterwanderwege und Schneeschuh-Routen in der Umgebung. Die Architektur schafft in diesen Chalets Intimität, ohne einzuengen, und lässt den Tagesrhythmus der Gäste den Takt vorgeben.

Noch abgeschiedener liegt das Projekt Hollmann am Berg in Kärnten. Die drei schmalen Häuser mit den klingenden Namen Toni, Luki und Franzi ragen auf 1800 Metern zwischen Föhren und Zirben im Hochwald der Turracher Höhe in den Himmel. Ihre Architektur wurde von alten Troadkästen inspiriert, umgesetzt von Zimmerern und Tischlern aus Kärnten und Salzburg. Im Inneren finden die Gäste warme Materialien, viel Holz, wenig Technik, dafür Küchen, die tatsächlich zum Kochen einladen, und Saunen mit Ausgang in den Wald. „Toni" bietet kuschelige Schlafkojen und eine Familien-Sauna, „Luki" eine Stube zum Zusammensitzen und eine Außendusche für den kurzen Schritt in die Kälte, „Franzi" eine Terrasse, auf der die Nachmittagssonne lange bleibt. In Gehdistanz finden Wintersport-Fans insgesamt 42 Kilometer familienfreundliche Pisten, Langlaufloipen und Winterwanderwege, Schneeschuh- und Skitouren starten praktisch vor der Tür. Es gibt kein Spa, kein Restaurant, keinen Programmdruck, aber dafür Kaminöfen, die zum Beisammensitzen, Reden und Zuhören einladen, und eine Architektur, die ihren Ort wirklich ernst nimmt. Im Jahr 2018 ehrte die Jury des Zentralverbandes der österreichischen Architekten Robert Hollmann mit dem Bauherrenpreis für seine „sanften Riesen" auf der Turracher Höhe als Beispiel dafür, wie lokale Baukultur und zurückhaltende Formensprache ein stimmiges Ganzes ergeben.

„In der neuen Generation alpiner Architektur wird das Regionale nicht überladen."

Neu Gedachtes

Wenn man in den Alpen von moderner, zeitgemäßer Architektur spricht, geht es längst nicht mehr um futuristische Formen, sondern um sanfte Ästhetik, die ihre Umgebung widerspiegelt. Häuser, die sich aus der Landschaft heraus entwickeln, nicht gegen sie. Das Baumhotel My Arbor oberhalb von Brixen ist dafür ein Paradebeispiel dafür. Es ist ein Hotel auf Holzstelzen – aber nicht als Gag oder Geste, sondern aus Überzeugung der Gastgeberfamilie. Der Baukörper ruht auf Stützen, die wie Baumstämme im Hang stehen. Der Waldboden bleibt dabei weitgehend unberührt, die Topografie ist für den Betrachter sichtbar. Außen prägen vertikale Holzlamellen und großzügige Glasflächen das Bild, innen führen warme Hölzer, Naturfarben und weiche Textilien die Waldstimmung fort. Der Übergang zwischen Innen und Außen ist fließend, das Licht fällt gedämpft durch die Baumkronen, zwischen denen My Arbor steht. Die 104 Suiten tragen Namen wie „Nest", „Hangout" oder „Treetop". Es sind Rückzugsorte, alle nach Süden ausgerichtet, mit Blick weit ins Eisacktal.

Die Grundrisse und Balkone sind dabei so konzipiert, dass man Nachbarzimmer praktisch nicht wahrnimmt. Man hat das Gefühl, in seinem privaten Baumhaus zu residieren, es ist fast wie ein wahrgewordener Kindheitstraum, dass man auch als Erwachsener sein eigenes Baumhaus hat. Dieses begeistert mit unaufdringlichem Komfort, die Intimität der einzelnen Zimmer wird räumlich gelöst. My Arbor bietet eine außergewöhnliche Architektur, die sich an den Jahreszeiten orientiert. Im Winter wird das Haus zur Bühne für Stille: Schnee sammelt sich auf den umliegenden Bäumen, Dampf steigt über dem Pool auf, über das Tal ziehen Nebelschleier. Der 2500 Quadratmeter große Spa-Bereich setzt auf Holz und Stein, Erholung und Ruhe. In kulinarischer Hinsicht verbindet die Küche alpine Produkte mit mediterraner Leichtigkeit. Teile der Grundzutaten stammen dabei aus dem familieneigenen landwirtschaftlichen Betrieb in der Nähe des Gardasees: ein kurzer Kreislauf, der sich insbesondere in Geschmack und Haltung des Hauses niederschlägt. Wege zu Schneeschuhtrails und Pisten beginnen direkt am Haus, das Skigebiet Plose wartet mit bestens präparierten Pisten auf. Wer von draußen zurückkehrt, findet Wärme ohne Übermaß: Natürliche Materialien, die altern dürfen, langlebiger Komfort auf höchstem Niveau.

Anders, aber nicht weniger eindrucksvoll, präsentiert sich FourElements – Living by Berger im Gesäuse. Ingesamt vier Häuser, benannt nach Feuer, Wasser, Luft und Eisvogel, liegen oberhalb der Salza. Sichtbeton trifft auf Glas, Eiche und warme Stoffe. Die Ensembles wirken außen wie innen robust, ehrlich und ohne dekorativen Ballast – und sind dabei außergewöhnliche Wohlfühlorte. Manche Baukörper ragen über die Schlucht oberhalb des Gebirgsflusses hinaus, andere schmiegen sich in den Hang, überall öffnen großformatige Fenster die Räume zur Landschaft. Die Grundidee: maximale Privatsphäre bei maximalem Naturbezug. Jedes Haus verfügt über eine eigene Sauna, freistehende Wanne, teilweise Außenpool oder Hot Tub. Auf 110 bis 140 Quadratmetern entstehen so verschiedenste Bereiche für Rückzug und Gemeinschaft, klar geführt von Materialien und Licht. Die kulinarische Versorgung ist durchdacht: Es gibt Frühstückskörbe mit regionalen Spezialitäten, auf Wunsch kommen mehrgängige Menüs von Spitzenkoch Klemens Gold aus dem Restaurant Rau fertig vorbereitet ins Haus.

In intimerem Rahmen als in den eigenen Hideaway-Wänden kann man Sternekücke kaum genießen. Draußen beginnt das stille Wintererlebnis bereits ab der Schwelle: Loipen, Tourenrouten in die Kalkalpen, kleine Skigebiete wie Hochkar und Präbichl in kurzer Fahrdistanz, da lacht das Herz von Skifahrerinnen und Skifahrern. Wer langsamer unterwegs sein will, findet Winterwanderwege, Kutschenfahrten und Rodelstrecken. Im FourElements liegt der Luxus nicht in der Größe und Superlative, sondern in der Reduktion auf das Wesentliche.

Architektur mit Bestand

Architektur, die den Winter versteht, braucht nun wirklich keine großen Showeffekte. Sie überzeugt vor allem überall dort, wo Material, Landschaft und Nutzung selbstverständlich ineinandergreifen. Ob im historischen Gasthof, im Chalet zwischen Lärchen oder im modernen Holzbau auf Stelzen – überall zeigt sich derselbe Gedanke: Qualität entsteht durch Haltung, nicht durch Übertreibung. Diese Häuser beweisen, dass Architektur dann am stärksten ist, wenn sie auf Authentizität und Beständigkeit setzt. In den hier beschriebenen Projekten tut sie das auf zurückhaltende, selbstverständliche und dauerhafte Art und Weise. Jeder Betrieb erzählt davon, dass Bauen im alpinen Raum auch eine Verantwortung für die Landschaft, die Kultur und die Menschen, die darin leben, mit sich bringt.



SN/BENGLERWALD BERG CHALETDORF/RATKO PHOTOGRAPHY

Aufwachen im Winterwunderland Benglerwald.



SN/MY ARBOR/JOSEF PLAICKNER

MyArbor bringt die Baumwelt auch ins Innere des Hauses.



SN/HOLLMANN TURRACHER HOHEGLEISSFOTO

Die Architektur von Hollman am Berg erinnert an alte Troadkästen.



SN/ZUM HIRSCHEN/CORNELIUS KLIMT

Der Hirschen bietet im Badhaus einen Entspannungsort für Körper und Seele.



SN/KIRCHENWIRT/JOERG LEHMANN

Geschichts- und genussträchtig: der Weinkeller im Kirchenwirt Leogang .

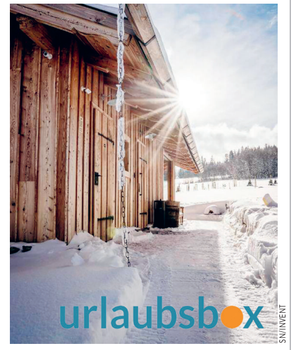
Winterzauber in Südböhmen
Aparthotel & Wellness Knížecí cesta

Der Böhmerwald mit seinen erlebnisreichen Wintersportangeboten ist ein Geheimtipp für Familien. Perfekt präparierte, schneebedeckte Pisten, Langlaufloipen und ein Snowpark, 600 Meter lang mit allem, was ein Snowboarderherz höherschlagen lässt.

Das Wintersportgebiet Hochficht, auf der Österreichischen Seite, begeistert mit 20,8 km schneesicheren, künstlich beschneiten attraktiven Pisten, von leicht bis schwer. Und nach dem Sport kommt die Erholung, z. B. in diesem Partner-Hotel:

Das **Aparthotel Knížecí cesta** in Bližší Lhota bei Lipno, im historischen Gebäude der Forstverwaltung Schwarzenberg mit seinen Apartments, schafft Erholung nach einem Tag im Schnee. Wellnessangebote, finnische, Dampf- und Infrarot Saunas, Massagen oder das Heiße Bad in der Holzbadewanne bringen ihren Körper und Geist ins Gleichgewicht. Die einzigartige Lage am Ufer des Lipno-Sees, vor den Toren des Nationalparks Böhmerwald und unter dem Massiv des Smrčina-Gebirges macht dieses Hotel so besonders und vielfältig.

Dieses Hotel gibt es z. B. in der Urlaubsbox „Romantik & Luxus" und „Wellness & Aktiv". **Entdecken Sie die Geschenkewelt von www.urlaubsbox.com**



SN/INVENT

ANZEIGE

Schau Familie
Das Magazin für starke Eltern & Kinder
Parndorf, am 16.10.2025, Nr: 9/Okt. Herbst - Erscheinungsweise: 4x/Jahr, Seite: 28-31
Druckauflage: 106 500, Darstellung: 88,85%, Größe: 1352cm², easyAPQ: 7 690,18 €
Auftr.: 4388, Clip: 16959936, SB: Schlosshotels & Herrenhäuser

»OBSERVER«

TEXT: CHRISTOPH EBENHARD, HELENE FIEGL, MARION BREITER-O'DONOVAN

Auszeit mit Familie

Gerade jetzt im Herbst heißt es, vom anstrengenden Familienalltag zu entspannen. Die Natur zeigt sich von ihrer farbenprächtigen Seite und die letzten Sonnenstrahlen spenden angenehme Wärme. Zeit für die Familienreise oder auch für die Elternauszeit. Hauptsache, wir lassen Stress und Anspannung hinter uns.





Reiseziel für alle Generationen

Als Stadthotel im Grünen präsentiert sich das über 100 Jahre alte Parkhotel Holzner in Oberbozen / Südtirol. Die unvergleichliche Panoramalage auf dem Rittner Hochplateau mit 1.200 Höhenmetern bietet Erholung und ist Ausgangspunkt für Aktivitäten in einem. Wer urbanes Treiben bevorzugt, der fährt einfach mit der Seilbahn direkt hinab nach Bozen. Doch auch im Vier-Sterne-Haus verweilt man gern, denn es bietet alles für einen Familienurlaub, an den sich alle gerne erinnern. Die weitläufige Parkanlage gewährt viel Raum für Spiel und Spaß, aber auch Rückzugsmöglichkeiten. Familienfreundlich zeigt sich die Poollandschaft mit eigenen Ruheräumen, Babybecken und Familiensauna. Auf die Kids wartet ein täglich wechselndes Programm, das Kinderaugen leuchten lässt und den Eltern vielleicht Mußestunden im Liberty Spa oder Gelegenheit für den einen oder anderen Gipfelsieg beschert. Was das Holzner außerdem einzigartig macht, ist die historische Architektur von 1908, um einige moderne Elemente erweitert. Weiteres Highlight: Die mehrfach preisgekrönte Küche um Stephan Zippl kann guten Gewissens genossen werden, da auf Bio, Saisonalität und Regionalität größter Wert gelegt wird. Das Holzner gehört zur Vereinigung der „Schlosshotels & Herrenhäuser".

www.parkhotel-holzner.com

FOTOS: PARKHOTEL HOLZNER/FRIEDER BLICKLE, DIE POST AM ORTLER/ARCHITEKTEN ARCHIFAKTUR

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/74032*0, @: office@crmmedien.at).

»OBSERVER«

TEXT: DORIS PAUL-MRAMOR

Exklusive Urlaube in Betrieben der Schlosshotels & Herrenhäuser gewinnen







GEWINNSPIEL

Royal residieren

SCHAUCLUB. Majestätisch thront das Hotel Schloss Mittersill inmitten der Kitzbüheler Alpen – ein Ort, an dem Geschichte, Stil und Genuss zu einem besonderen Erlebnis verschmelzen. In den Räumen ist der Glanz vergangener Zeiten spürbar: edle Parkettböden, antikes Mobiliar und Suiten, die einst Gäste wie Coco Chanel oder Henry Ford beherbergten. Heute vereint das Schloss historischen Charme mit modernem Komfort, einem stilvollen Spa und ausgezeichneter Haubenküche – ein Rückzugsort für Genießer und Liebhaber des Außergewöhnlichen.

Gewinn: 1 x 2 Übernachtungen für 2 Personen inklusive Halbpension







GEWINNSPIEL

Historische Appartements

SCHAUCLUB. Auf 1.000 Metern Höhe in Lermoos, mit Traum-Blick auf das imposante Zugspitzmassiv, liegt der Ansitz Felsenheim mit seiner 300-jährigen Geschichte. Heute bietet das geschichtsträchtige Jagdschlössl, in dieser einzigartigen Lage, individuell gestaltete Ferienappartements für Gäste, die das Außergewöhnliche suchen. Besonderes Extra: der Spabereich im Gewölbekeller, ein regionales Schlemmerfrühstück auf Wunsch, interessante Bio-Weine sowie feine und hochwertige Schmankerl im Turmcafé.

Gewinn: 1 x 3 Übernachtungen für 2 Personen inklusive Frühstück

FOTOS: DANIEL KOGLER, MICHAEL HUBER, SCHLOSS MITTERSILL, ANSITZ FELSENHEIM (2), HUBER PHILIPP MARIA, BURG BERNSTEIN (3), JOSS ANDRES (3)

Schlosshotels & Herrenhäuser
Experience Character







GEWINNSPIEL

Einzigartiger Rückzugsort

SCHAUCLUB. Das Burghotel Bernstein präsentiert sich als bewohnbares Familienmuseum mit unverwechselbarem Charakter. Hotelgäste wohnen in Zimmern, deren Namen sich von Familienmitgliedern ableiten und jedes eine besondere Geschichte, eine persönliche Ausstrahlung und ein eigenes Flair hat. Fernseher findet man weder in den Hotelzimmern noch in den Salons, stattdessen gibt es viel Ruhe, Platz und einen fantastischen Ausblick über die verträumte Landschaft des Mittelburgenlandes. Gefrühstückt wird bei Kerzenlicht im Renaissance Rittersaal.

Gewinn: 1 x 3 Übernachtungen für 2 Personen inklusive Frühstück







GEWINNSPIEL

Schwarzwaldhotel mit Charakter

SCHAUCLUB. Die Schlossmühle Glottertal verbindet die Geschichte eines historischen Fachwerkhauses mit modernem Design. Einst eine Getreidemühle, später Bäckerei und Wagnerei, heute ein Boutiquehotel mit feinem SPA-Bereich. Alle Einrichtungen sind auf regionaler Wertschöpfung aufgebaut und bieten charakterstarkes Design. Nachhaltigkeit wird auch beim Frühstück spürbar: Kaffee geröstet in Freiburg, Säfte aus regionalem Obst und Gemüse, Glottertäler Winzersekt – die Auswahl ist groß!

Gewinn: 1 x 3 Übernachtungen für 2 Personen inklusive Frühstück

Wo die Welt kurz Pause macht



Es gibt Orte, die nicht laut nach Aufmerksamkeit rufen, die man nicht zufällig im Vorbeigehen entdeckt, sondern nur dann, wenn man sich wirklich auf die Suche begibt. Oder wenn man das große Glück hat, eingeweiht zu werden. Diese Secret Hideaways sind kleine Sehnsuchtsplätze, in denen die Zeit ihren Takt verlangsamt und die Außenwelt ein Stück weit verblasst.

TEXT: MARINA BERNARDI

manche Orte sind nicht auf der üblichen Urlaubslandkarte zu finden. Es sind diese besonderen Häuser, von denen man seinen Freunden später in eher leisen Tönen erzählt, kleine Paradiese, die sich oft nur denjenigen erschließen, die bereit sind, einen Schritt weiterzugehen, einen Umweg in Kauf zu nehmen oder bewusst nach dem Unsichtbaren zu suchen.

Manchmal liegen sie verborgen im Wald, manchmal sind es verstecke Lofts inmitten einer pulsierenden Stadt, andere thronen auf Klippen mit Blick aufs Meer und geben einem das Gefühl, am Ende der Welt angekommen zu sein – oder am Anfang. Was sie alle verbindet, ist das Gefühl, einen Schatz gefunden zu haben, den nicht jeder kennt. „Nach Influencer-Odysseen und Instagram-Trips durch den adrenalingeschwängerten Vergnügungspark des modernen Lifestyle-Universums spürt man neuerdings immer häufiger



die Sehnsucht nach Entschleunigung. Man will mit unberührter Natur auf Tuchfühlung gehen, sucht Rückzugsorte, die inneren Frieden versprechen – Ferienhäuser, die einen für kurze Zeit von allem befreien, was den normalen Alltag ausmacht", schreibt Christine Gräfin von Pahlen im Vorwort zu „Secret Hideaways", für das sie auf Entdeckungsreise zu den schönsten Ferienhäusern rund ums Mittelmeer ging.

HIDEAWAYS MIT HANDSCHRIFT

Secret Hideaways sind keine Locations, sondern Stimmungen. Während viele Hotels und Resorts oft darauf angelegt sind, gesehen zu werden, leben sie vom Gegenteil: von Diskretion, Intimität und dem Versprechen, für ein paar Tage die Hauptrolle in einer ganz eigenen Geschichte zu spielen. Hier kann man den Blick schweifen lassen, ohne dass er hängen bleibt, kann tief durchatmen und die eigene Mitte wiederfinden. Vielleicht ist es gerade diese Mischung aus Exklusivität und Einfachheit, die den besonderen Reiz ausmacht. Denn ein Hideaway muss nicht groß oder luxuriös sein, um seine Wirkung zu entfalten. Oft reicht schon ein liebevoll gestaltetes Detail, ein Kamin, der knistert, eine Hängematte mit Blick ins Tal, ein Fenster, das den Himmel wie ein Gemälde einrahmt. Es sind die kleinen Dinge, die große Gefühle wecken.

Im Anschluss haben wir Häuser in Österreich und von Österreicher*innen zusammengetragen, die genau dieses Versprechen einlösen: Rückzugsorte, die man fast geheim halten möchte, weil sie sich so sehr nach einem eigenen Stück Welt anfühlen. So individuell die Refugien sind, so haben sie auch einiges gemeinsam: Sie sind mit Feinsinn und Zeitgeist gestaltete Orte und zeichnen sich durch Ruhe und Exklusivität aus – Lichtjahre entfernt von Mainstream. Jedes davon hat seinen eigenen Charakter und vor allem dieses schwer zu beschreibende Charisma, das dafür sorgt, dass man schon beim Ankommen ein Stück leichter atmet. Und wenn es ein bisschen weiter weg sein darf, blättern Sie doch gerne in dem Buch. Christine von der Pahlen nimmt darin mit auf eine Reise entlang der Küsten Italiens, Spaniens, Frankreichs und Griechenlands. ▶

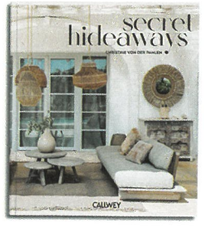
„MAN KANN UNGESTÖRT IN DEN TAG SCHLAFEN, RUND UM DIE UHR BARFUSS LAUFEN, MOZART LAUTER MACHEN UND UM MITTERNACHT IN DEN POOL SPRINGEN."

Christine von der Pahlen, „Secret Hideaways"



anise & ouzo auf Naxos erzählt die Geschichte der niederländischen Interiordesignerin Michaela, des Deutsch-Griechen Jan und des Italo-Griechen Remo. Entstanden sind zwei fast identische Wohneinheiten, die durch klare Linien und weiche Texturen bestechen. Sie sind modern und minimalistisch bis ins kleinste Detail und perfekt, um gemeinsam schöne Momente zu genießen. Naxos Stadt ist rund 20 Autominuten entfernt. In jedem Haus haben bis zu 6 Personen Platz. Ab 500 Euro pro Nacht buchbar unter www.aniseandouzo.com.





SECRET HIDEAWAYS
Christine von der Pahlen
Callwey Verlag, 224 Seiten, EUR 46,30

Ein Blick durchs Schlüsselloch: Der Bildband der Journalistin Christine von der Pahlen ist eine Hommage an die mediterrane Lebensart und stellt rund 30 einzigartige Häuser in Spanien, Griechenland und Frankreich sowie Zypern und Kroatien in Wort und Bild vor. Jedes Refugium gewährt Einblicke in Architektur und Interior und erzählt die persönliche Geschichte seiner Besitzer*innen. Interviews mit Locals und Tipps zu Restaurants, Märkten und Shopping machen das Buch zu einem ganz persönlichen Guide. Und das Beste: Alle vorgestellten Hideaways sind mietbar, die wichtigsten Infos dazu gibt's im Buch.



Escape the Ordinary

SECHS HEIMISCHE UNIKATE UND EIN KLEINER BLICK ÜBER DIE GRENZE.





BERGSCHLÖSSL
ST. ANTON AM ARLBERG, TIROL

Im Herzen von St. Anton am Arlberg und direkt an der Skipiste gelegen, verschmelzen im von Gastgeberfamilie Moosbrugger-Lettner geführten Bergschlössl Luxus und Privatsphäre. Die alpenurigen, zauberhaften acht Zimmer sind so ziemlich das genaue Gegenteil von einem gewöhnlichen Hotel und mit Delfter Fliesen (von Johanna Moosbrugger bemalt und gestaltet), ganz viel Holz und Romantikchic und gleichzeitig Annehmlichkeiten wie iMac-Station und Nespressomaschine ausgestattet. Sauna und Dampfbad sorgen für zusätzlichen Komfort. Tradition trifft auf Zeitgeist. Im angeschlossenen Basecamp wird gegessen und gefeiert. **WWW.BERGSCHLOESSL.AT**

Das Bergschlössl ist Mitglied bei Historic Hotels of Europe und in der Vereinigung „Schlosshotels und Herrenhäuser".

WWW.SCHLOSSHOTELS.CO.AT



Cooking

Österreichs grösstes wöchentliches Koch- u. Genuss-Magazin
Wien, am 17.10.2025, Nr: 291 - Erscheinungsweise: 52x/Jahr, Seite: 1,3,20-22
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 100%, Größe: 1569cm², easyAPQ: 30 832,56 €
Auftr.: 4388, Clip: 16962665, SB: Ansitz Heufler



Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).



Cooking

Österreichs grösstes wöchentliches Koch- u. Genuss-Magazin
Wien, am 17.10.2025, Nr: 291 - Erscheinungsweise: 52x/Jahr, Seite: 1,3,20-22
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 100%, Größe: 1569cm², easyAPQ: 30 832,56 €
Auftr.: 4388, Clip: 16962665, SB: Ansitz Heufler



20 **Südtiroler Küche aus dem Ansitz Heufler.**

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

Cooking
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- u. Genuss-Magazin
Wien, am 17.10.2025, Nr: 291 - Erscheinungsweise: 52x/Jahr, Seite: 1,3,20-22
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 92,17%, Größe: 1569cm², easyAPQ: 30 832,56 €
Auftr.: 4388, Clip: 16962665, SB: Ansitz Heufler



MATTEO DELVAI hat die „Cook-the-Mountain"-Philosophie von Norbert Niederkofler mit viel Feingefühl interpretiert und ist schon seit mehreren Jahren Teil des Teams. Der Executive Chef serviert im Ansitz Heufler authentische Südtiroler Küche – die Basis sind qualitativ hochwertige Produkte aus der Region.

Hannes Niederkofler, Lorenzo Polato

Gekennzeichneter Download (ID=4xkHp_tQO9V2D2BSq4WRtw)

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

Cooking
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- u. Genuss-Magazin
Wien, am 17.10.2025, Nr: 291 - Erscheinungsweise: 52x/Jahr, Seite: 1,3,20-22
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 92,17%, Größe: 1569cm², easyAPQ: 30 832,56 €
Auftr.: 4388, Clip: 16962665, SB: Ansitz Heufler

»OBSERVER«

Cook-the-Mountain

Im Gasthaus des Ansitz Heufler in Südtirol setzt man auf die traditionelle Küche, die mit hochwertigen Zutaten perfekt in Szene gesetzt wird. Executive Chef Matteo Delvai hat COOKING PREMIUM einen exklusiven Einblick in die ausgewählte Karte gewährt!



Gekennzeichneter Download (ID=4xkHp_tQO9V&t=BSq4WRtw)

Stubentatar

ZUTATEN

480 g Hüftsteak vom Grauvieh
50 g Traubenkernöl
Schnittlauch
fein gehackte Schalotten
Bärlauch-Kapern
eingelegte Sardinen
2 Eigelb
Salz
Pfeffer
Pecorino
Außerdem:
4 Scheiben Briochebrot

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch mit dem Messer fein hacken. Mit den restlichen Zutaten würzen und gut vermengen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
2. Auf Tellern anrichten und den Pecorino frisch darüberreiben. Das Briochebrot in Butter goldbraun anrösten und dazu servieren.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

»OBSERVER«

Cooking
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- u. Genuss-Magazin
Wien, am 17.10.2025, Nr: 291 - Erscheinungsweise: 52x/Jahr, Seite: 1,3,20-22
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 92,65%, Größe: 1569cm², easyAPQ: 30 832,56 €
Auftr.: 4388, Clip: 16962665, SB: Ansitz Heufler

»OBSERVER«



Schlutzkrapfen

ZUTATEN

Für den Pastateig:
100 g Weizenmehl
150 g Roggenmehl
1 Ei
60 g Wasser
Für die Füllung:
1 weiße Zwiebel
¼ Knoblauchzehe
500 g gekochter Spinat
500 g Ricotta
Salz
schwarzer Pfeffer
Muskatnuss
Zum Anrichten:
Butter
Mohnsamen

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel und den Knoblauch in Butter glasig dünsten, zu dem gehackten und kurz angeschwenkten Spinat geben. Mit Salz, Gewürzen und Ricotta abschmecken.
2. Die Teigzutaten verkneten und aus diesem dann halbmondförmige Ravioli formen und mit der Spinat-Ricotta-Masse füllen.
3. Die Ravioli in reichlich Salzwasser kochen, abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Mit aufgeschäumter Butter und Mohnsamen servieren.



Ansitz Heufler by
Norbert Niederkofler
Antholzertalstraße 24
39030 Rasen/Antholz, BZ/Italien
ansitzheufler.com
Mitglied Schlosshotels & Herrenhäuser
schlosshotels.co.at

w)

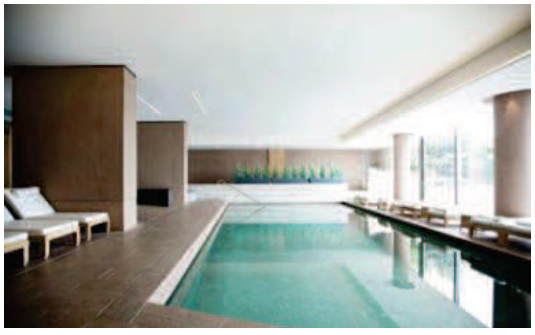
Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

»OBSERVER«

Austria Innovativ
Das Österr. Magazin für Wirtschaft, Innovation u Wissenschaft
Wien, im Oktober 2025, Nr: 5 - Erscheinungsweise: 6x/Jahr, Seite: 42
Druckauflage: 11 557, Darstellung: 94,14%, Größe: 195cm², easyAPQ: 2 808,93 €
Auftr.: 4388, Clip: 16968797, SB: Schlosshotels & Herrenhäuser

»OBSERVER«





Vergangenheit **trifft Gegenwart**

Mit allen Sinnen das Leben genießen – das kann man im Parkhotel Holzner in Südtirol. Gepflegtes historisches Ambiente, gepaart mit herzlicher Gastfreundschaft machen den Familienbetrieb zu einem Wohlfühlort für alle Generationen. Das Holzner hat seine Wurzeln im Jahr 1908 – und setzt das auch gekonnt in Szene: Originale Jugendstilelemente bilden eine gelungene Symbiose mit Zeitgenössischem. Genussmomente versprechen sowohl der herrliche Ausblick vom Rittner Hochplateau in Oberbozen als auch das kulinarische Angebot. Eingebettet in eine 10.000 Quadratmeter große Parklandschaft liegt das 4-Sterne-Haus auf einer Höhe von 1.200 Metern. Die unvergleichliche Aussicht auf die imposante Bergwelt macht es allen Ankömmlingen leicht, den Alltag gleich hinter sich zu lassen. Poolbereich, Spa mit Hamamm, Saunalandschaft sowie Tennisplätze oder verschiedene Fitnessangebote bieten Raum für körperlichen Ausgleich. Kulinarisch verwöhnen lassen können sich Gäste dann vom mehrfach ausgezeichnete Haubenkoch Stephan Zippl und seinem Team. Hier setzt man auf Nachhaltigkeit und beste Produkte aus der Region. Das Holzner gehört zur Vereinigung der „Schlosshotels & Herrenhäuser“.
www.parkhotel-holzner.com

Fotos: Hannes Niederkofler, Christine Andorfer

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/74095*0, @: abo@verlagholzhausen.at).

»OBSERVER«

Cooking Premium
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- und Genuss-Magazin
Wien, am 13.02.2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 4x/Jahr, Seite: 42-45
Druckauflage: 72 500, Darstellung: 100%, Größe: 2127cm², easyAPQ: 56 993,65 €
Auftr.: 4388, Clip: 17208132, SB: Schlosshotels & Herrenhäuser

»OBSERVER«

ALEXANDER WALDNIG. Der gebürtige Osttiroler kredenzt eine leichte, regionale und zugleich anspruchsvolle Tiroler Gourmetküche. Er setzt auf Lebensmittel, die gartenfrisch, saisonal und regional sind.
Seit 16 Jahren wird zudem der Ansitz Strasserwirt von den Schwestern Astrid und Judith Bachmann geleitet. Hier kann im historischen Ambiente geschlafen, genossen und gefeiert werden. Die stimmungsvolle Atmosphäre bietet die idealen Voraussetzungen für genussvolle Gourmeterlebnisse!



Strasserwirt Ansitz zu Tirol
Dorfstraße 28, 9918 Strassen/Osttirol
strasserwirt.com
Mitglied Schlosshotels & Herrenhäuser
schlosshotels.co.at

Hannes Niederkofler

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

»OBSERVER«

Cooking Premium
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- und Genuss-Magazin
Wien, am 13.02.2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 4x/Jahr, Seite: 42-45
Druckauflage: 72 500, Darstellung: 92,17%, Größe: 2127cm², easyAPQ: 56 993,65 €
Auftr.: 4388, Clip: 17208132, SB: Schlosshotels & Herrenhäuser

»OBSERVER«

3 Stuben, 1 Philosophie

Drei Gourmetstuben laden im Ansitz Strasserwirt zum kulinarischen Erlebnis: Die blaue Ofenstube, die Stube 1399 und die Ambrosiusstube. Küchenchef Alexander Waldnig zelebriert hier Fine Dining mit größter Rücksicht auf Natur und Produzenten.



Gebeiztes Saiblingsfilet mit Bohnen und Zwetschken

ZUTATEN

Saibling:
600 g Saiblingsfilet, ½ l Rote-Rübe-Saft,
150 g Salz, 100 g Zucker
Bohnen:
2 EL Olivenöl, 200 g Saubohnen, ¼ Bund Minze, 1 Limette
Zwetschken:
½ kg Zwetschken, 125 ml Wasser, 125 ml Portwein,
80 g Rohrzucker, 2 EL Honig, 1 Zitronengras,
1 Lorbeerblatt, 2 Scheiben Ingwer

ZUBEREITUNG

1. Rote-Rübe-Saft mit Zucker und Salz mischen. Saiblingsfilet ca. 8 Stunden darin beizen.
2. Bohnen schälen und mit Olivenöl, gehackter Minze und Limettensaft vermischen.
3. Zwetschken würfeln. Wasser, Portwein, Zucker, Honig, Zitronengras, Lorbeer und Ingwer 25 Minuten aufkochen, dann Zwetschken hinzufügen und kurz überkochen. Am Besten in ein Rexglas geben und eine halbe Stunde dämpfen.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

»OBSERVER«

Cooking Premium
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- und Genuss-Magazin
Wien, am 13.02.2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 4x/Jahr, Seite: 42-45
Druckauflage: 72 500, Darstellung: 92,17%, Größe: 2127cm², easyAPQ: 56 993,65 €
Auftr.: 4388, Clip: 17208132, SB: Schlosshotels & Herrenhäuser



Osttiroler Schlipfkrapfen
mit brauner Butter

ZUTATEN

Teig:
250 g Weizenmehl
250 g Roggenmehl
2 Eier
Wasser nach Bedarf
Fülle:
500 g Erdäpfel
2 EL Petersilie
3 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel
Butter

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, ggf. Wasser je nach Konsistenz zugeben. 1 Stunde rasten lassen.
2. Erdäpfel kochen, schälen und durchpressen. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig anrösten. Erdäpfel mit der Zwiebelmischung vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Teig ausrollen, Kreise ausstechen, Fülle in die Mitte geben, Ränder mit Ei oder Wasser verschließen. Darauf achten, dass die Taschen vollständig verschlossen sind.
4. Die Schlipfkrapfen werden in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser gegart. Das Wasser soll zunächst kochen und anschließend auf leicht wallend zurückgedreht werden – nicht stark sprudelnd, sondern ruhig blubbernd.
5. Die Krapfen werden sanft gegart, nicht hart gekocht. Sobald sie an die Oberfläche steigen, lässt man sie noch etwa 1–2 Minuten ziehen und hebt sie anschließend mit einem Schaumlöffel heraus.
6. Fertig sind sie, wenn sie oben schwimmen, sich leicht fest und elastisch anfühlen und nicht auseinanderfallen. Serviert werden sie mit Butter und Käse, anschließend mit Schnittlauch garniert.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

Cooking Premium
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- und Genuss-Magazin
Wien, am 13.02.2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 4x/Jahr, Seite: 42-45
Druckauflage: 72 500, Darstellung: 92,17%, Größe: 2127cm², easyAPQ: 56 993,65 €
Auftr.: 4388, Clip: 17208132, SB: Schlosshotels & Herrenhäuser

»OBSERVER«

Schokoladenküchlein mit Vanilleschaum



ZUTATEN

Vanilleschaum:
300 g Obers
50 g Eigelb
30 g Zucker
1 Vanilleschote
Schokoküchlein:
100 g Butter
80 g Staubzucker
2 Eier
2 Eigelb
100 g dunkle Schokolade (65 %)
80 g Mehl

ZUBEREITUNG

1. Obers mit Vanilleschote aufkochen. Eigelb mit Zucker leicht aufschlagen. 1/3 des heißen Obers unter Rühren zum Eigelb geben, dann zurück in den Topf und auf ca. 85 °C erhitzen. Abseihen und in eine ISI-Flasche mit einer Kapsel füllen, abkühlen lassen.
2. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren. Schokolade schmelzen und vor dem Untermengen etwas abkühlen lassen. Sie sollte flüssig und warm, jedoch nicht mehr heiß sein. Diese danach sowie das Mehl zuletzt zugeben. Dariolformen zu ¾ füllen und bei 180 °C ca. 7 Minuten backen.
3. Das Schokoküchlein wird warm serviert und kann mit saisonalen Früchten und frischer Gartenminze garniert werden.

Tipp. Formen gut ausbuttern und ausmehlen. Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

»OBSERVER«



Cooking Premium

Österreichs grösstes wöchentliches Koch- und Genuss-Magazin
Wien, am 17.10.2025, Nr: . - Erscheinungsweise: 6x/Jahr, Seite: 3,44-47
Druckauflage: 72 500, Darstellung: 100%, Größe: 2230cm², easyAPQ: 59 729,34 €
Auftr.: 4388, Clip: 16977703, SB: Ansitz Heufler



Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

Cooking Premium
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- und Genuss-Magazin
Wien, am 17.10.2025, Nr: . - Erscheinungsweise: 6x/Jahr, Seite: 3,44-47
Druckauflage: 72 500, Darstellung: 92,23%, Größe: 2230cm², easyAPQ: 59 729,34 €
Auftr.: 4388, Clip: 16977703, SB: Ansitz Heufler



MATTEO DELVAI hat die „Cook-the-Mountain"-Philosophie von Norbert Niederkofler mit viel Feingefühl interpretiert und ist schon seit mehreren Jahren Teil des Teams. Der Executive Chef serviert im Ansitz Heufler authentische Südtiroler Küche – die Basis sind qualitativ hochwertige Produkte aus der Region.

Hannes Niederkofler, Lorenzo Polato

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

Cooking Premium
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- und Genuss-Magazin
Wien, am 17.10.2025, Nr: . - Erscheinungsweise: 6x/Jahr, Seite: 3,44-47
Druckauflage: 72 500, Darstellung: 92,23%, Größe: 2230cm², easyAPQ: 59 729,34 €
Auftr.: 4388, Clip: 16977703, SB: Ansitz Heufler

»OBSERVER«

Cook-the-Mountain

Im Gasthaus des Ansitz Heufler in Südtirol setzt man auf die traditionelle Küche, die mit hochwertigen Zutaten perfekt in Szene gesetzt wird. Executive Chef Matteo Delvai hat COOKING PREMIUM einen exklusiven Einblick in die ausgewählte Karte gewährt!



Stubentatar

ZUTATEN

480 g Hüftsteak vom Grauvieh
50 g Traubenkernöl
Schnittlauch
fein gehackte Schalotten
Bärlauch-Kapern
eingelegte Sardinen
2 Eigelb
Salz
Pfeffer
Pecorino
Außerdem:
4 Scheiben Briochebrot

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch mit dem Messer fein hacken. Mit den restlichen Zutaten würzen und gut vermengen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
2. Auf Tellern anrichten und den Pecorino frisch darüberreiben. Das Briochebrot in Butter goldbraun anrösten und dazu servieren.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

»OBSERVER«

Cooking Premium
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- und Genuss-Magazin
Wien, am 17.10.2025, Nr: . - Erscheinungsweise: 6x/Jahr, Seite: 3,44-47
Druckauflage: 72 500, Darstellung: 92,23%, Größe: 2230cm², easyAPQ: 59 729,34 €
Auftr.: 4388, Clip: 16977703, SB: Ansitz Heufler



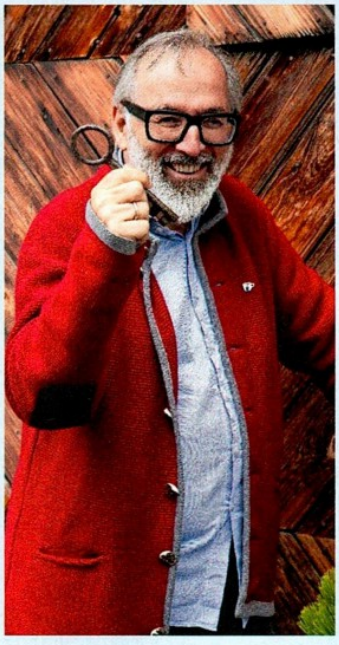
Milchreis
Niederkoflers Lieblingsgericht

ZUTATEN
Für das eingekochte Obers:
500 g Obers, 1 Lorbeerblatt, 1 Sternanis,
1 Zimtstange, 25 g Zucker, 3 Nelken
Für den Milchreis:
80 g Rundkornreis, 300 g Milch, 25 g Zucker
Topping:
Früchte der Saison, gemahlener Mohn, Nussbutter

ZUBEREITUNG
1. Für das eingekochte Obers: Die Gewürze anrösten, das Obers hinzufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Danach den Zucker hinzufügen und abkühlen lassen. Diese Flüssigkeit wird später zum Aufgießen des Reises verwendet.
2. Für den Milchreis: Den Reis in Milch und Zucker bei mittlerer Hitze 13 Minuten lang kochen, dabei ständig umrühren, damit er nicht anbrennt.
3. Wenn der Reis fast gar und die Flüssigkeit weitgehend aufgesogen ist, mit dem eingekochten, gewürzten Obers aufgießen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
4. Ein paar Minuten ruhen lassen und anschließend in einem tiefen Teller anrichten. Nach Belieben mit saisonalem Obst, gemahlenem Mohn und Nussbutter servieren.

Ansitz Heufler: Edles Herrenhaus aus dem 16. Jhdt.

Der ursprünglich von der Familie Heufler von Rasen im Jahre 1580 errichtete Adelssitz gilt als eines der bedeutendsten architektonischen Beispiele der Renaissance-Architektur Südtirols. Lange wurde er als Privathaus genutzt, dann sorgfältig restauriert und als Hotel wiedereröffnet. Die originalen Elemente wie kunstvoll geschnitzte Stuben, Deckenfresken, gewölbte Räume und die historische Rauchkuchl sorgen für ein unverwechselbares Ambiente.



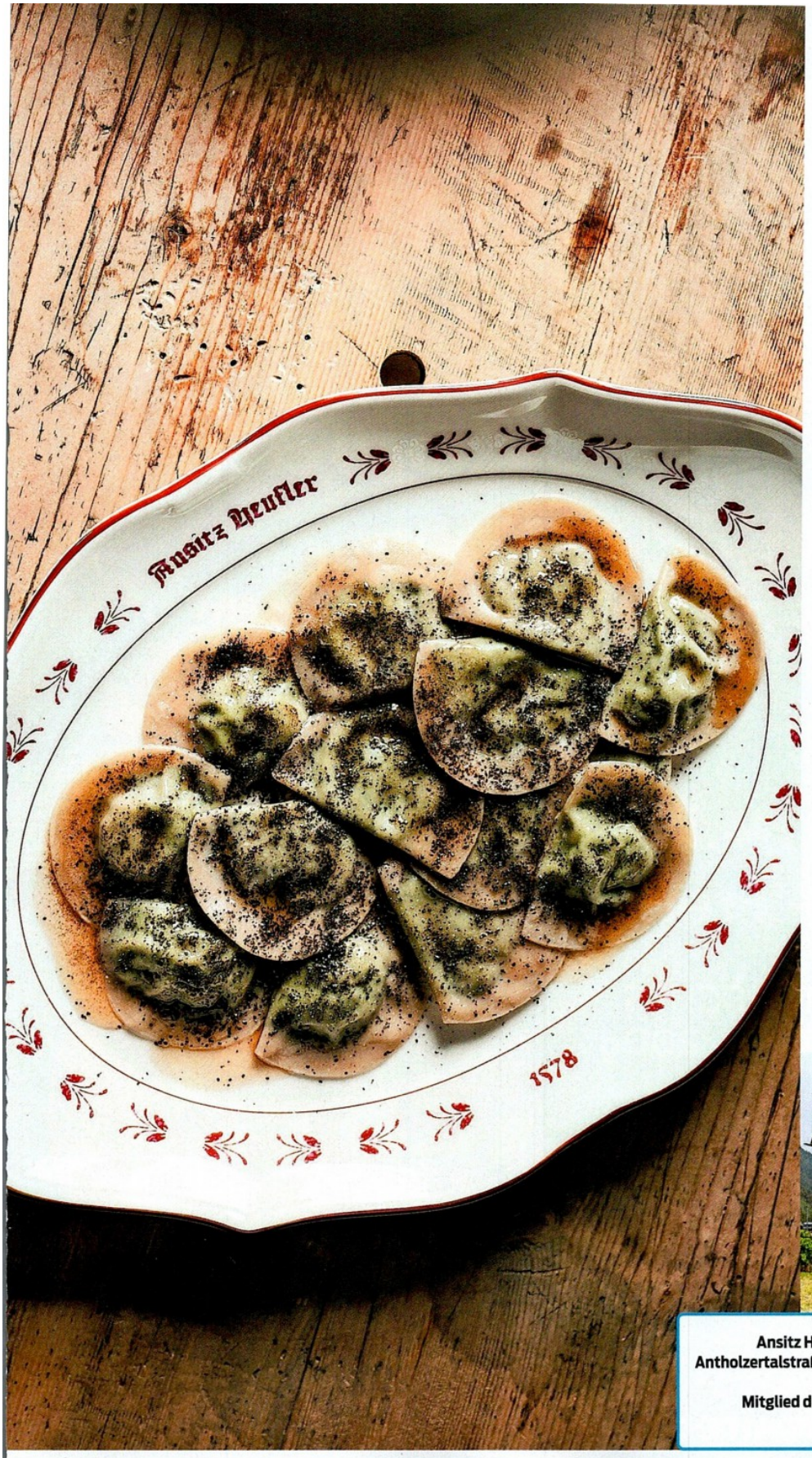
Der Südtiroler 3-Sternekoch Norbert Niederkofler ist seit kurzem neuer Gastgeber, gemeinsam mit dem Osttiroler André Cis.
„Der Ansitz Heufler ist eine natürliche Erweiterung unserer ‚Cook the Mountain'-Philosophie", erklärt Norbert Niederkofler. *„Ein Ort, an dem Gastfreundschaft zum Träger von Kultur, Identität und echten Beziehungen zur Region wird. Ein lebendiger Raum, der von Vergangenheit und Zukunft spricht und unsere Vorstellung von Respekt gegenüber Natur und Gemeinschaft widerspiegelt."*

Es wird eine authentische Südtiroler Küche serviert, wie beispielsweise Pressknödel mit Graukäse, Schlutzer oder Polenta mit Käse und Pilzen bis hin zu Klassikern wie gebratener Schweinshaxe, Kaiserschmarrn oder Milchreis. Die gemischten Vorspeisenplatten bieten ein Potpourri aus den besten Südtiroler Wurst- und Käsespezialitäten.
Zum Frühstück gibt es Produkte lokaler Landwirte, frisch gebackenes Brot, Almbutter, heimische Früchte sowie hausgemachte Marmeladen und Kuchen. Ein besonderes Highlight des Hauses ist die Lounge Bar mit Terrasse, die einst als Rauchkuchl genutzt wurde. Hier können Signature Cocktails und sorgfältig ausgewählte Weine genossen werden. Das Gasthaus und die Bar sind für Hausgäste wie auch für externe Gäste geöffnet.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

Cooking Premium
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- und Genuss-Magazin
Wien, am 17.10.2025, Nr: . - Erscheinungsweise: 6x/Jahr, Seite: 3,44-47
Druckauflage: 72 500, Darstellung: 92,23%, Größe: 2230cm², easyAPQ: 59 729,34 €
Auftr.: 4388, Clip: 16977703, SB: Ansitz Heufler

»OBSERVER«



Schlutzkrapfen

ZUTATEN

Für den Pastateig:
100 g Weizenmehl
150 g Roggenmehl
1 Ei
60 g Wasser
Für die Füllung:
1 weiße Zwiebel
¼ Knoblauchzehe
500 g gekochter Spinat
500 g Ricotta
Salz
schwarzer Pfeffer
Muskatnuss
Zum Anrichten:
Butter
Mohnsamen

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel und den Knoblauch in Butter glasig dünsten, zu dem gehackten und kurz angeschwenkten Spinat geben. Mit Salz, Gewürzen und Ricotta abschmecken.
2. Die Teigzutaten verkneten und aus diesem dann halbmondförmige Ravioli formen und mit der Spinat-Ricotta-Masse füllen.
3. Die Ravioli in reichlich Salzwasser kochen, abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Mit aufgeschäumter Butter und Mohnsamen servieren.



Ansitz Heufler by Norbert Niederkofler
Antholzertalstraße 24, 39030 Rasen/Antholz, BZ/Italien
ansitzheufler.com
Mitglied der Schlosshotels & Herrenhäuser
schlosshotels.co.at

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

»OBSERVER«

Cooking
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- u. Genuss-Magazin
Wien, am 28.11.2025, Nr: 296 - Erscheinungsweise: 52x/Jahr, Seite: 1,3,20-22
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 100%, Größe: 1766cm², easyAPQ: 34 666,97 €
Auftr.: 4388, Clip: 17057449, SB: Schlosswirt zu Anif



Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).



Cooking

Österreichs grösstes wöchentliches Koch- u. Genuss-Magazin
Wien, am 28.11.2025, Nr: 296 - Erscheinungsweise: 52x/Jahr, Seite: 1,3,20-22
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 100%, Größe: 1766cm², easyAPQ: 34 666,97 €
Auftr.: 4388, Clip: 17057449, SB: Schlosswirt zu Anif

»OBSERVER«



20 **Laura Pichler präsentiert Zweierlei vom Kürbis!**

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

»OBSERVER«

Cooking
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- u. Genuss-Magazin
Wien, am 28.11.2025, Nr: 296 - Erscheinungsweise: 52x/Jahr, Seite: 1,3,20-22
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 92,17%, Größe: 1766cm², easyAPQ: 34 666,97 €
Auftr.: 4388, Clip: 17057449, SB: Schlosswirt zu Anif



JUNG UND DYNAMISCH. Laura Pichlers Karriere startete im Hubers im Fischerwirt. Nach weiteren Stationen wie dem Gourmethotel Rote Wand oder dem Gasthaus Das Triangel wurde sie Sous-Chefin im Schlosswirt. Seit Jahresbeginn zeichnet sie schließlich für die Küche verantwortlich – mit Herzblut, Ruhe und Hingabe.

WildBild/Schlosswirt zu Anif

****Hotel & Restaurant Schlosswirt zu Anif
Salzachtalbundesstraße 7, 5081 Anif
schlosswirt-anif.at

Gekennzeichneter Download (ID=4xkHp_tQO9V2D2BSq4WRtw)

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

Cooking
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- u. Genuss-Magazin
Wien, am 28.11.2025, Nr: 296 - Erscheinungsweise: 52x/Jahr, Seite: 1,3,20-22
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 92,17%, Größe: 1766cm², easyAPQ: 34 666,97 €
Auftr.: 4388, Clip: 17057449, SB: Schlosswirt zu Anif

»OBSERVER«

Kreativ & innovativ

Seit Anfang 2025 leitet Laura Pichler die Küche im Schlosswirt zu Anif – mit ihren frischen Ideen sorgt sie stets für neue, außergewöhnliche Gerichte, ohne dabei auf die Wurzeln der österreichischen Kochkunst zu vergessen.



Gekennzeichneter Download (ID=4xkHp_tQO9V2D2BSq4WRtw)

Kürbisschaumsuppe
mit Erdäpfelflan & Kürbistatar-Nockerl

ZUTATEN

Kürbissuppe:
2 Hokkaidokürbisse, 2 gelbe Zwiebeln, 4 EL Olivenöl, 2 l Obers, 1/2 l trockener Weißwein, geräuchertes Paprikapulver, Zitronenzeste & Saft, Salz, Cayennepfeffer

Erdäpfelflan:
300 g mehlige Erdäpfel, 4 Eier, 1 EL glattes Mehl, 2 EL Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer, 30 g gehackte Kürbiskerne

Kürbistatar-Nockerl:
200 g Butternusskürbis, 50 g Frischkäse, Zitrone, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Suppe: Kürbis waschen, vierteln, Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen und in 3-4 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls grob schneiden. Kürbis, Zwiebel sowie Olivenöl in ein Backblech geben und gut durchmischen. Bei 145 Grad ca. Minuten garen, bis alles weich ist.

2. In einen Topf geben und mit einer Prise geräuchertem Paprikapulver paprizieren. Mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen. Einköcheln lassen und mit Obers aufgießen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronenzeste würzen. Für eine Stunde köcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.

3. Flan: Erdäpfel schälen und in Salzwasser weichkochen. Anschließend durch die Erdäpfelpresse drücken. Eier trennen und das Eigelb in die etwas erkalteten Erdäpfel mischen. Eiweiß separat steif schlagen. Mehl, Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Salz und Pfeffer dazu mengen. Eiweiß locker unterheben. In eine Backform füllen (ca. 3 cm hoch) und für 30 Minuten bei 160 Grad backen. Auskühlen lassen und nach Belieben ausstechen oder schneiden.

4. Nockerl: Butternusskürbis schälen und roh in ganz kleine Würfel schneiden. Mit Frischkäse, Zitrone, Salz und Pfeffer vermischen. Mit zwei Kaffeelöffeln Nockerl formen.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

»OBSERVER«

Cooking
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- u. Genuss-Magazin
Wien, am 28.11.2025, Nr: 296 - Erscheinungsweise: 52x/Jahr, Seite: 1,3,20-22
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 92,17%, Größe: 1766cm², easyAPQ: 34 666,97 €
Auftr.: 4388, Clip: 17057449, SB: Schlosswirt zu Anif

»OBSERVER«



Herbstgeflüster

ZUTATEN

Apfel-Walnusskuchen:
4 Eier, 200 g Kristallzucker,
300 g glattes Mehl, 400 g Apfelmus,
50 g pflanzliches Öl, 50 g Walnüsse,
1 TL Backpulver, 1 TL Lebkuchengewürz,
Zeste von einer Orange, Prise Salz
Cream Cheese:
200 g Frischkäse, 55 g Schlagobers,
35 g Staubzucker, Saft und Zeste von einer Zitrone
Süß eingelegter Kürbis:
200 g Butternusskürbis, 1/2 kg Kristallzucker,
1/2 l Wasser, Messerspitze Vanille,
1/2 cm frischer Ingwer
Kürbiscrunch:
200 g Feinkristallzucker,
200 g gemahlene Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

1. Kuchen: Eier mit Zucker und Geschmacksaromen schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vermengen und in die Masse sieben. Vorsichtig unterheben. In eine ausgekleidete Backform geben und mit den Walnüssen bestreuen. Bei 170 Grad ca. 55 Minuten backen. Auskühlen lassen und in beliebig große Stücke schneiden.
2. Cream Cheese: Schlagobers halbsteif schlagen, Frischkäse hinzufügen und fertig schlagen, bis eine feste kompakte Masse entsteht. Staubzucker hineinsieben, Zitronensaft und etwas Zeste hinzufügen und vermengen. Die Masse in einen Dressierbeutel füllen und ca. 1 Stunde kühl stellen.
3. Kürbis: Kürbis mit einer Mandoline oder einem Messer in 2 mm dünne runde Scheiben schneiden. Kürbisscheiben in ein Einmachglas geben. Zucker mit Wasser, Vanille und Ingwer aufkochen lassen und den Kürbis damit heiß übergießen. Glas schließen und mindestens 2 Tage in dem Sud einlegen.
4. Crunch: Vermischen und auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Blech verstreuen. Darauf achten, dass die Masse gleichmäßig verteilt ist, ansonsten wird es nicht knusprig. Bei Heißluft 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen. Das Karamell darf nicht zu dunkel werden, ansonsten schmeckt es bitter.

Gekennzeichneter Download (ID=4xkHp_tQO9V2D2BSq4WRtw)

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/58811*0, @: abo@oe24.at).

»OBSERVER«

Die Presse
Unabhängige Tageszeitung für Österreich
Wien, am 14.02.2026 - Erscheinungsweise: 312x/Jahr, Seite: 58
Druckauflage: 59 381, Darstellung: 69,36%, Größe: 840cm², easyAPQ: 24 947,37 €
Auftr.: 4388, Clip: 17204508, SB: Ansitz Heufler

»OBSERVER«

Feiner Speck, coole Architektur und Sterne

Südtirol I. Klein und ergiebig: Fährt man ins Antholzer Tal, wohnt man in spannenden Bauten, kostet und entdeckt Feines. Einige Tipps.

VON UTA RADAKOVICH



Mehr als 100 Jahre alt: die exklusiv ausgebaute Burgfrieder Mühle in Oberrasen. Marion Lafolger

Es sind immer die Menschen, die den Charakter einer Gegend prägen. Nicht anders ist es im Antholzer Tal. Folgt man dem Tal und der Loipe von Rasen bis zum Antholzer See wie einer Perlenkette, so macht man hier nachhaltige Begegnungen – mit Persönlichkeiten und Betrieben mit besonderen Geschichten, Expertise und Tradition.

Biathlon, Handwerk, Musik

Rudolf Bachmann ist als „Schaftdoktor" in der Biathlon-Szene sehr bekannt. Seine Werkstatt in Antholz Mittertal ist die Anlaufstelle, sollte ein Schaft brechen oder wenn ein Biathlonstock anzupassen ist. Er selbst ist kein Athlet, aber er kennt sich so gut aus, dass seine maßangefertigten Karbonschäfte (dafür hat er eine eigene Presse entwickelt) von vielen Sportlern genützt werden. Der gelernte Kunstschmied hat viele handwerkliche Fähigkeiten. Aus Liebe zum Holz und zur Musik hat sich Bachmann einen Namen als Gitarrenbauer gemacht. Für die Einzelstücke braucht er spezielles Klangholz; der Experte beliefert Instrumentenbauer in aller Welt, einige Wiener Philharmoniker spielen auf Instrumenten aus seinem Holz. Zudem fertigt Bachmann, fast nebenher, Damastmesser mit speziellen Holzgriffen. bachmann-world.com

Individuell einmieten

In Niederrasen hat die sportliche Marketingexpertin Nancy Prugger den elterlichen Betrieb, der Teil eines Campingplatzes war, nach ihren Vorstellungen und Ideen erweitert, umgebaut und erneuert. Entstanden ist dadurch „Nancy's Holiday Home" mit modernen Chalets, kanadischen Holzfällerhütten und Ferienwohnungen, in einem gelungenen Mix aus Tradition und alpinem Luxus. nancys.it

Speck aus Tradition

Karin Steiner ist Speckexpertin. Keine Überraschung, denn ihr Wissen über lokale Fleischspezialitäten stammt aus dem Familienbetrieb, der Metzgerei Steiner in Niederrasen. Bereits die Großeltern betrieben neben der Metzgerei das angeschlossene Gasthaus Adler, heute Hotel Autentis, einem der Olympia-Hotels in Antholz. Ein denkmalgeschützter Paarhof aus dem 16. Jahrhundert wurde vor einigen Jahren in den Familienbetrieb einverleibt und umgebaut. In den ehemaligen Stuben und der Selchkuchl findet man nun den besonderen Südtiroler Bauernspeck, der nach alten, geheimen Rezepturen hergestellt wird. Für diese kulinarische Seltenheit dürfen nur in Südtirol gezüchtete und geborene Schweine verwendet werden, so wie es die Tradition will. metzgerei-steiner.it

Beim Sternekoch

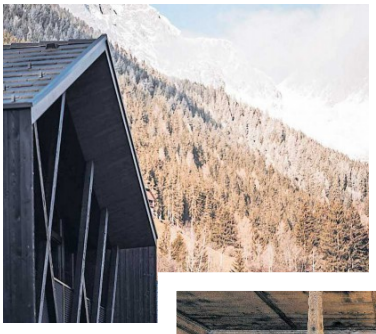
In Oberrasen steht der aus dem Jahr 1580 stammende Ansitz Heufler. Hier hat sich der einzige Südtiroler Spitzenkoch Norbert Niederkofler (drei Michelin Sterne im Atelier Moessmer, Bruneck) einen Traum erfüllt. Seine der Bergregion nachhaltig verpflichtete Philosophie „Cook the Mountain" trifft hier auf Historie und Vollendung in allen Bereichen der Gastfreundschaft: Die Renaissancearchitektur des Ansitzes wurde schön restauriert, das Interieur mit Eleganz gestaltet. Hier erleben urtypische, bäuerliche Rezepte eine delikate Veredelung. In den getäfelten Stuben ist das Gasthaus untergebracht. Traditionsgemäß ist dieses sonntags mittags geöffnet (sonst von Donnerstag bis Montag nur abends), wo auf der Speisekarte Frittaten in der Suppenschüssel, Graukäserisotto und Erdäpfelblattlen mit Kraut, neben Buchteln mit Vanillesauce stehen. Im Erdgeschoss des Ansitz Heufler ist die frühere Rauchkuchl nun zur Lounge-Bar umgewandelt worden, in den oberen Stockwerken befinden sich zehn individuelle Suiten. ansitz-heufler.com

Alte Mühle

Die mehr als 100 Jahre alte Burgfrieder Mühle steht etwas abgeschieden oberhalb von Oberrasen. Hinter der sonnenverbrannten, uralten Holzfassade verbirgt sich ein kleines Schmuckkästchen für ein besonderes Urlaubserlebnis. Die alte Bauernmühle wurde beim Umbau intakt und funktionsfähig erhalten und ist das Herzstück im Wohn- und Küchenbereich. Darüber befinden sich zwei Schlafzimmer mit Bad und darunter sogar eine Sauna mit Naturteich. Josef Kammerer und seine Schwester Brigitte sind die stolzen Besitzer dieser besonderen Location, die zum denkmalgeschützten Burgfrieder-hof samt Burgruine Neurasen gehört. burgfrieder-muehle.com

Übernachten in Chalets

Ganz im Zeitgeist moderner alpiner Architektur stehen die 14 Chalets von Amus etwas oberhalb von Antholz Mittertal mit Blick auf das gesamte Tal. Ulrich Pichler hat gemeinsam mit den Architekten Martin Gruber und Matthias Hofer einen steilen Hang gut zu nutzen gewusst. Das Haupthaus ragt wie auf leichten Stelzen aus dem Hang heraus: unten Garagen, im Mittelbereich der Empfang samt Restaurant und ganz oben das Rooftop-Freibecken. Alle Chalets verfügen über eigene Sauna und offene Kamine. Im Konzept von Ulrich Pichler und seinen Kindern Astrid, Martin und Stefan (A, M, U, S) soll sich jeder Gast in seinem Chalet zu Hause fühlen. Daher wird Frühstück im Chalet serviert, man kann auch bestimmte Gerichte bestellen. offers.amus-chalets.com





Oben: Wohnen im „Amus". Unten: Metzgerei Steiner. M. Bacher, Amus

Stirnbänder mit Kult

Für die gebürtige Osttirolerin Ingrid Bodner gibt es Kunsthandwerk im wahrsten Sinne des Wortes: häkeln, weben, stanzen und knüpfen, damit Einzigartiges entsteht. Aus Wolle, Leinen, Seide, Jute, Nesselgarn oder Baumwolle fertigt sie kleine Kunstwerke für den täglichen Gebrauch und als Dekoration an. Vor allem im Winter sind die Stirnbänder von Ingrid Bodner im Antholzertal und darüber hinaus schon Kult. Egger produziert auch textile Wandbilder und Lampenschirme aus verschiedenen Materialien. Atelier und Shop befinden sich in Antholz Mittertal. ingridbodner.com

Die Hütte am Start und Ziel

Das natürliche Ende der Talloipe ist der Antholzer See. Doch für all jene, die von hier aus winterliche Wanderungen oder Skitouren angehen möchten, ist dies der Startpunkt. Genau hier befindet sich die Enzianhütte. Mitten im Winterwald am Fuße der Berggipfel Wildgall, Rote Wand und Hochflachkofel, am Rande des Naturparks Rieserferner-Ahr hat Manuel Egger seit einigen Jahren die Enzianhütte, eine gemütliche Einkehr mit viel Holz und im alpinen Stil übernommen. Der gelernte Koch setzt auf lokale, saisonale Produkte, die er in köstliche Gerichte aus alpiner und mediterraner Tradition verwandelt. Auf der Speisekarte stehen Bergcarbonara oder in Lagrein geschmorte Rindswangerl. Berühmt ist Manuels Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Apfelmus. enzianhuette.it

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/51414*70, @: aboservice@diepresse.com).

»OBSERVER«

falstaff profi
Das Karrieremagazin für Hotellerie und Gastronomie
Wien, im Oktober 2025, Nr: Okt.-Nov. - Erscheinungsweise: 6x/Jahr, Seite: 44
Druckauflage: 20 000, Darstellung: 100%, Größe: 126cm², easyAPQ: 1 496,14 €
Auftr.: 4388, Clip: 16944588, SB: Hotel Altstadt Vienna

»OBSERVER«

Zimmerkunst von Arthur Arbesser

Der in Mailand lebende Designer Arthur Arbesser hat zwei Zimmer im Hotel »Altstadt Vienna« neu gestaltet. In Kooperation mit der Möbelmanufaktur Wittmann entstanden individuelle Räume mit »Wiener-Mailänder Melange«. Zimmer 14 setzt auf Safrangelb und intensives Blau, Zimmer 30 spielt mit geometrischen Formen. Das Boutique-Hotel am Spittelberg lässt regelmäßig namhafte Künstler und Architekten eigene Zimmerkonzepte entwickeln.
altstadt.at



Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/9042141*501, @: office@falstaff-profi.com).

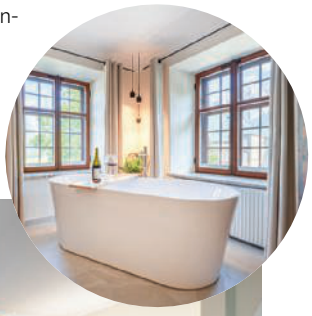
»OBSERVER«

falstaff profi
Das Karrieremagazin für Hotellerie und Gastronomie
Wien, im Oktober 2025, Nr: Okt.-Nov. - Erscheinungsweise: 6x/Jahr, Seite: 45
Druckauflage: 20 000, Darstellung: 100%, Größe: 136cm², easyAPQ: 1 614,88 €
Auftr.: 4388, Clip: 16944594, SB: Ansitz Felsenheim

»OBSERVER«

Designsuiten mit Zugspitzblick

Die Inhaberfamilie Kössler hat zwei Suiten ihres 300 Jahre alten »Ansitz Felsenheim« in Lermoos stilvoll renoviert. Die jeweils 48 Quadratmeter großen Unterkünfte kombinieren moderne Designküchen mit historischem Charme. Highlight ist die freistehende Badewanne mit direktem Blick auf das Zugspitzmassiv. Benedikt Kössler verwöhnt die Gäste wöchentlich mit einem 3-Gänge-Hausdinner aus regionalen Produkten.
ansitz-felsenheim.at





Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/9042141*501, @: office@falstaff-profi.com).

»OBSERVER«

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Publikation	falstaff	**Autor*in**	BENJAMIN HERZOG, DOMINIK VOMB	**Reichweite**	501096
Ausgabe	01.11.2025	**Ressort**	Keine Angabe	**Verbreitet**	78665
Seite	54	**Verlag**	Falstaff Deutschland GmbH	**Verkauft**	74599
Abo-Nr	881251	**Medientyp**	Zeitschriften Special Interest	**Gedruckt**	63516
Treffer-Nr	5071764	**Branche**	Genuss	**AÄW/€**	135087.48
Suchbegriff	Rote Wand Gormethotel	**Bundesland**	Überregional	**Erscheint**	10 x jährlich



Zum eigenen Gebrauch nach §42a ö. UrhG bzw. §53 dt. UrhG. Lizensiert gemäß Vereinbarung für drei Nutzer und 28 Tage.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.



KÜCHE FÜR DIE SEELE

Ob Schlutzkrapfen, Käsespätzle oder Gerstensuppe: Die Küche der Alpen bringt die emotionale Kraft der Berge auf die Teller. Ganz besonders im Winter, wo die deftigen Gerichte Magen und Seele wärmen. Falstaff auf Tuchfühlung mit den Kochstars der Alpen.

TEXT BENJAMIN HERZOG, DOMINIK VOMBACH

Foto: Jörg Lehmann/Das Wirtshaus - Kochbuch von Andreas Döllerer

Andreas Döllerers Trüffel-Kasnockn sind eine meisterhafte Interpretation eines traditionellen Alpenklassikers.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a ö. UrhG bzw. §53 dt. UrhG. Lizensiert gemäß Vereinbarung für drei Nutzer und 28 Tage.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

> sie eine sehr eigenständige, naturnahe, »den Naturkreislauf verstehende« Küche, die sich an Produkten bedient, die für viele noch unbekannt sind – oder zumindest in der jeweiligen Verwendung unbekannt sind.

EINE NEUE VISION VON SPÄTZLE

Auch wenn Heinz Reitbauer selbst noch nie in den Genuss von Sven Wassmers Knöpfle-Kreation kam, deckt sich das Gericht mit seiner Idee einer hochstehenden, aber auch zugänglichen Alpenküche. »Ich bin überzeugt, dass das, was Sven Wassmer auf den Teller bringt, eine neue Vision von oder ein neuer Zugang zu Spätzle ist – und genau so was kann die Alpenküche sein.« Reitbauer ist froh, dass diese einfachen Dinge heute wieder den Stellenwert haben, den sie verdienen. Das gilt auch für seine Küche im Wiener »Steirereck«, wo die von den Spätzle gar nicht so weit entfernten Mohnnudeln längst Kultstatus unter den Gästen genießen. »Die hohe Kunst ist es, diese Dinge auf das allerhöchste Niveau zu



Im Mai hat Norbert Niederkofler das »Ansitz Heufler« in Oberrasen, Südtirol, übernommen. Dort setzt er seine »Cook the Mountain«-Idee mit authentischen Südtiroler Klassikern wie Schlutzkrapfen um.





NORBERT NIEDERKOFLER

»Sie sind ehrlich und tief mit meiner Heimat verbunden. Dieses Gericht erinnert mich an meine Kindheit und daran, wie man mit wenigen Zutaten ein großartiges Erlebnis schaffen kann.«

Norbert Niederkofler über sein Wohlfühlgericht Ahrntaler »Kas«-Pressknödel.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a ö. UrhG bzw. §53 dt. UrhG. Lizensiert gemäß Vereinbarung für drei Nutzer und 28 Tage.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

01.11.2025
Print-Clipping Deutschland, Druckauflage: 63 516, easyAPQ: _
Auftr.: 4388, Clip: 5071764, SB: GENIEßERHOTELS_DE - Abo 881251

»OBSERVER«







heben – und sie dann auch dort zu belassen, wo sie hingehören, ist dann die nächste Kunst.« Reitbauer übt mit der Aussage Kritik am eigenen Berufsstand, es sei zu einfach, alles anzunehmen, was gerade modisch ist, und zum Beispiel »alles in den japanischen Einheitsgeschmack einzutunken. Damit kann man vielleicht einen kurzfristigen Erfolg verzeichnen, langfristig aber ist das ein Irrweg.«

ETHISCH, RESPEKTVOLL, LOKAL

Der Südtiroler Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler hat mit seinem »Cook the Mountain«-Konzept die internationale Wahrnehmung alpiner Küche revolutioniert. Mit seinem »Atelier Moessmer« erreichte er 2025 Platz 20 auf der »World's 50 Best«-Liste, und das mit einer Küche, die in ihrer Regionalität und Nachhaltigkeit durchaus als radikal angesehen werden kann. Auch er sieht die alpine Küche nicht als etwas an, das international expandieren oder kopiert werden sollte, versteht sie aber als Modell, das auch auf einen anderen Kulturraum übertragen werden kann. »Jeder Kulturraum hat sein eigenes ›Cook the Mountain‹«, sagt er. »Es geht um Haltung: ethisch, respektvoll und lokal zu denken.« Seit einiger Zeit berät Niederkofler etwa Saudi-Arabien, um dort die Gastronomie-Innovation und die Ausbildung von lokalen Köchen zu fördern. »Die Berge sind eines der extremsten Beispiele, eine derartige Küche zu praktizieren. Vier bis fünf Monate im Jahr hat man nichts – man muss also immer im Voraus denken und sorgfältig planen«, so Niederkofler. »In wärmeren Regionen ist das einfacher.«

Neben dem erwähnten Drei-Sterne-Lokal »Atelier Moessmer« betreibt Niederkofler das »AlpINN by Norbert Niederkofler«, das sich auf 2235 Metern Seehöhe befindet, hier führt er seine Küchenphilosophie quasi an den Ort ihrer Bestimmung. Sein neuestes Projekt ist das »Ansitz Heufler«, eine Kombination aus Boutiquehotel und Gasthaus in einem Herrenhaus aus dem 16. Jahrhundert. Dort servieren Niederkofler und sein Team eine klassische Wirtshausküche »zum Sharen wie daheim«, darunter viele Gerichte, die klar im Komfortbereich angesiedelt sind. Zur Vorspeise Frittatensuppe oder >

DIE HÖHE MACHT'S

Die Höhenlage der Alpen und das alpine Klima schaffen für Landwirtschaft und Lebensmittel besondere Bedingungen. Auf Bergwiesen wachsen bis zu 120 verschiedene Pflanzenarten, darunter Gräser, Kräuter und Leguminosen, was eine enorme Futtervielfalt für Kühe, Schafe und Ziegen bedeutet. Studien der ETH Zürich belegen, dass die Milch und daraus hergestellte Rohmilchkäse aufgrund der artenreichen Ernährung deutlich höhere Gehalte an sekundären Pflanzenstoffen wie Terpenen, Flavonoiden und ätherischen Ölen enthalten. Diese Verbindungen gehen über die Verdauung in die Milch über und prägen das Aromaprofil messbar. Rohmilchkäse aus Bergregionen weisen nachweislich deutlich mehr Aromastoffe auf als Käse aus Tieflagen. Alpine Kräuter reagieren auf UV-Strahlung und große Temperaturunterschiede mit einer um bis zu 40 Prozent gesteigerten Produktion ätherischer Öle. Getreidearten wie Roggen, Dinkel und Gerste wachsen in Höhenlagen langsamer und entwickeln dadurch eine höhere Konzentration an Mikronährstoffen wie Zink und Magnesium sowie intensivere Aromaprofile. Das Fleisch von Weidetieren aus den Bergen enthält mehr Omega-3-Fettsäuren und ein komplexeres Aroma, während Fische wie Saibling aus kaltem, sauerstoffreichem Bergwasser einen feineren Geschmack mit geringerem Fettanteil haben. Selbst Obst aus inneralpinen Tälern profitiert von den großen Tag-Nacht-Temperaturschwankungen, die Fruchtsäuren und Zuckerstoffe erhöhen, was zu einem besonders klaren und konzentrierten Aroma führt.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a ö. UrhG bzw. §53 dt. UrhG. Lizensiert gemäß Vereinbarung für drei Nutzer und 28 Tage.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

»OBSERVER«

Das Leben genießen: Reisen, Essen & Trinken

Nr. 7/2026 · Deutschland € 13,90

FEINSCHMECKER



OSTSEE-URLAUB

Frischer Wind für Genießer

Mecklenburgs Top-Adressen

Spätburgunder Cup 2026

Die Sieger unserer großen Verkostung

WIR SEHEN ROT!

Pfiffige Rezepte mit Tomaten

Liechtenstein

Wohlfühlküche, markante Weine und Natur pur

KNIGGES COMEBACK

Warum Benimm wieder Konjunktur hat

EINMAL ZUKUNFT, BITTE!

Junge Talente, mutige Konzepte

Die neue Ära der deutschen Gastronomie

FEINSCHMECKER

7/2026
D 13,90 €
A 14,90 €

CH SFR 15
BeNeLux 15,90 €

F 17,90 €
I 17,90 €
E 17,90 €

P (CONT.) 17,90 €

4 191752 713907 07

Südtirol / Ansitz Heufler

Wirtshaus vom Starkoch

Der Südtiroler Spitzenkoch Norbert Niederkofler hat einen ganz besonderen Ort gefunden. Beziehungsweise hat er sich schockverliebt in ein Jagdschloss aus dem 16. Jahrhundert. Der „Ansitz Heufler" hat nie gebrannt, wurde nie geplündert, so ist hier ein besonderes Schmuckstück erhalten geblieben und von der Eigentümerfamilie stilvoll ausgestattet. Der Koch und sein Team bespielen die Räumlichkeiten nun mit bester Regionalküche.

Die Herrenstube im ersten Stock beeindruckt mit Kassettendecken, Holzvertäfelungen und einem Majolika-Kachelofen, die Bar in der ehemaligen Rauchküche mit rußgeschwärztem Interieur. In den Suiten und Zimmern in den oberen Stockwerken kann man wunderbar nächtigen. Drunten in der Stube kann man hervorragend essen.

Für die gehobene und zugleich ganz traditionelle Wirtshausküche greift hier – wie in seinen anderen Häusern – die von Niederkofler erschaffene „Cook the Mountain"-Philosophie. Olivenöl, Zitrone, Schokolade – das findet sich hier wie auch in seinem „Atelier Moessmer" in Bruneck und oben im „AlpiNN" auf dem Kronplatz nicht. Dafür das Beste von lokalen Produzenten: Bauernbutter vom Moarhof, Terlaner Margartenspargel. Das Menü „Heufler" beginnt mit Tirtlan (Südtiroler Schmalzgebäck) als Gruß aus der Küche, danach kommt ein „Stubentatar" vom Rind mit Brioche, dann ein wunderbar schmackig-schlotziges Graukäserisotto, ein Kalbskarree mit einer glänzenden Sauce, in der statt Rotwein Wermut Verwendung fand, und eine herrliche Rotweinbirne mit Mandel-Crumble und Zabaione. Formidabel sind auch die Schlutzkrapfen in reichlich Butter. Oder die Buchtel zum Abschluss, die man sich auch gern einpacken lässt, weil die Portionen eben auch Wirtshausportionen sind.

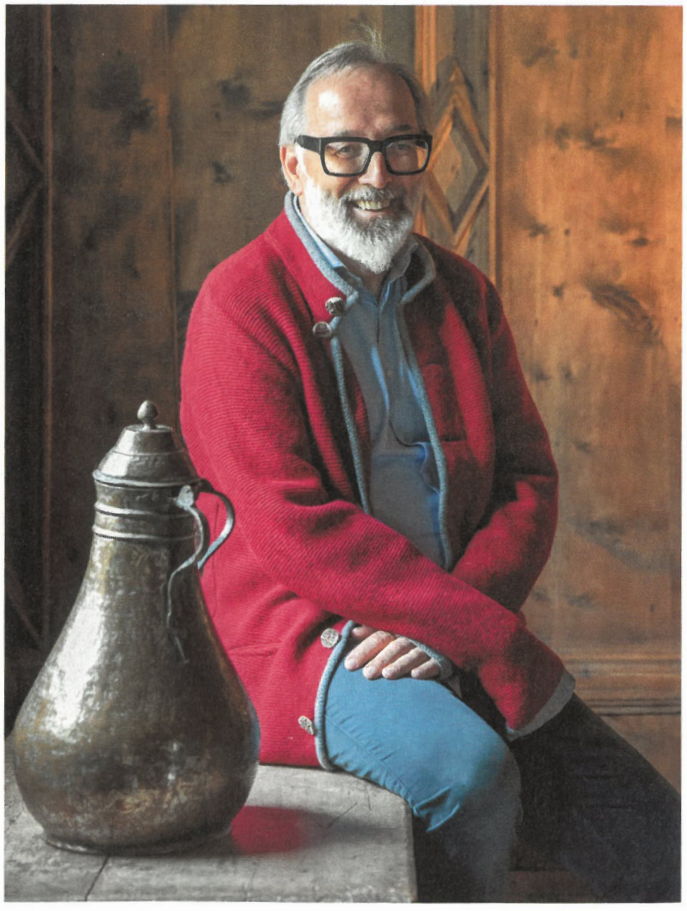
FAZIT: Ein Stück Wirtshauskultur, das man am liebsten in seiner Nachbarschaft hätte.

Anja Wasserbäch

Ansitz Heufler

●●● Antholzertalstr. 24, 39030 Rasun/Antholz, Tel. 0039-0474790200, ansitzheufler.com,
Do-Mo 18.30-21.30 Uhr, So 12-14 Uhr, Menü € 72, Hauptgerichte € 18-28





NEUES OUTLET: Norbert Niederkofler hat seiner AlpiNN-Küche mit dem Ansitz Heufler eine weitere Facette hinzugefügt

Alle Szene-Adressen auf einen Blick.

FOTOS: BAKAN MADRID/FACEBOOK, HANNES NIEDERKOFLER (2)

Küchen&Design

MAGAZIN



Wien

Lebenswert Ein Ort mit moderner Grandezza – **Genuss** Zwischen Beisl und Heurigem – **Designgeschichte** Handwerk mit Wiener Seele – **Unsichtbar** Küchendesign im Verborgenen – **Gustav Klimt** Ein wahres Jugendstil-Genie – **Wohnrevolution** Die Frankfurter Küche

AUSGABE 2026 | 2027



HEREINSPAZIERT Rummelplatz für viele, Ort nostalgischer Träume für manche, grüne Oase für fast alle und Standort des Riesenrads, das seit 1897 seine Runden dreht und zu Wiens beliebtesten Sehenswürdigkeiten gehört. Das ist der berühmte Wiener Prater. Insgesamt hat er eine Fläche von sechs Quadratkilometern, das ist fast doppelt so groß wie der Central Park in New York.

Prater Wien
Riesenradplatz 2, AT-1020 Wien
www.praterwien.com



GESAMTKUNSTWERK Das Boutique Hotel Altstadt Vienna verbindet individuelles Design mit zeitgenössischer Kunst. Seine 62 Zimmer wurden jeweils ganz unterschiedlich gestaltet, viele davon von bekannten Wiener Persönlichkeiten. Mitten im Spittelberg und nur wenige Schritte vom MuseumsQuartier entfernt, ist es zudem ein idealer Ausgangspunkt, um Wien zu Fuß zu entdecken.

Altstadt Vienna
Kirchengasse 41, AT-1070 Wien
www.altstadt.at



VON DER HÖHE ZUM HEURIGEN Wien von oben genießen und danach gemütlich einkehren: Mit dem Bus geht es bequem hinauf zu Leopoldsberg und Kahlenberg, wo herrliche Ausblicke auf Stadt und Donau warten. Rundherum locken die Elisabethwiese als herrlicher Picknick-Tipp, die Josefinenhütte mit rustikalem Retro-Charme sowie zahlreiche Heurige und Gasthäuser mit Wiener Schmankerln und einem guten Wein. So wird aus dem Ausflug in den Wienerwald eine genussvolle Tour zwischen Panorama, Natur und Wein.

Mit der U4 geht es bis Heiligenstadt. Die Linie 38A verbindet Heiligenstadt, Grinzing, Kahlenberg und Leopoldsberg direkt miteinander!



GENUSSVIELFALT Rund um Wiens bekanntesten Naschmarkt hat sich eine lebendige und vielseitige Gastro-Szene entwickelt. Zwischen traditionellen Marktständen, Feinkostläden, kleinen Lokalen und internationaler Küche lässt sich hier wunderbar probieren, entdecken und genießen. Besonders unter der Woche zeigt sich der Markt von seiner entspannten Seite und lädt ganz ohne großes Gedränge zum genussvollen Schlendern ein. Samstags gibt es in direkter Nachbarschaft einen tollen Trödelmarkt. Selbst wenn man nichts kaufen will, ist das bunte Spektakel sehenswert.

Naschmarkt
Wienzeile, AT-1060 Wien

Winter.. wunderbar WÜRZIG

Salzburg und Umgebung sind Adventklassiker. Trotzdem gibt es noch Ecken, die sich fast unentdeckt anfühlen. Außerdem schmeckt die Region im Winter nach mehr als Glühwein: nach alpiner Sterneküche, nach venezianischer Eleganz im Hotelrestaurant und nach einem herzhaften Straßensnack.

VON DANIEL VOGLHUBER

Den schönsten Blick auf das winterliche Salzburg gibt es einfach von den Hausbergen

Barocke Pracht, alpine Landschaften. Und dazwischen immer wieder diese Fülle an gutem Essen und Trinken, die die Stimmung beim Winterdämpfer hebt. Salzburg inklusive der Umgebung ist eigentlich immer eine gute Idee. Auch im Advent. Und dafür muss man nicht unbedingt Fan des Punschhüttenauflaufs am Domplatz und rundherum sein.

Wer hier lebt, hat natürlich ein paar Geheimtipps parat und verrät sie eventuell auch: zum Beispiel den stimmungsvollen Adventmarkt St. Leonhard bei Grödig am Fuße des Untersbergs. Der ist klein, leise, sehr lokal. Oder den Guggenthaler Adventmarkt am Wochenende rund um ein Kirchlein mit Girlanden, Feuerstellen und Konzerten. Das ist die richtig besinnliche Variante.

Und wenn dem Gemüt partout nicht nach Glühwein oder Punsch ist, hilft eine frühe Runde über den Mönchsberg oder Kapuzinerberg. Wenn die Stadt gerade erst erwacht, liegt da oben eine Ruhe, die fast surreal wirkt. Klöster, Hotels, Schlösser, alte Wehrmauern: eine Umgebung wie aus dem Wintermärchen. →

FOTO: PATRICK LANGWALLNER/SALZBURGLAND TOURISMUS



Der Hellbrunner Adventzauber ist in der Vorweihnachtszeit ein Muss. Am besten spaziert man über die Schönbrunner Schlossallee dorthin

KURIER



Das Boutique-Hotel Blaue Gans befindet sich in einem seit 1350 bestehenden Haus. Es verbindet alte Substanz mit neuem Design

FOTOS: HELLBRUNNER ADVENTZAUBER, ARTHOTEL BLAUE GANS

Fürs Essen geht's dann doch wieder ins Herz der Stadt: in die Getreidegasse, genauer gesagt ins Restaurant des Hotels Blaue Gans. Hier trifft man auf kreative Kombis wie Strudel-Wan-Tan mit Blutwurstfüllung, konfiertes Seesaiblingsfilet mit Oliven und Gnocchi oder geschmorte Rehkeule mit Süßkartoffelcreme. Das Motto lautet „Cucina Transalpina". Und die liegt zwischen Alpen und Lagune. Das hat seine Gründe in der etwas weiter zurückliegenden Vergangenheit: „Seit 1350 ist hier immer etwas los gewesen", erzählt Eigentümer Andreas Gfrerer. Das Haus hieß ursprünglich Aufnerhaus, gehörte einer wohltätigen Familie, die Silber aus den Alpen holte und in Venedig handelte. „Die mussten dann mit venezianischer Ware wieder zurückfahren." So kamen Produkte wie Wein, Mandeln, Austern und noch viel mehr nach Salzburg. Auch heute gilt: „Salzburg ohne Süden? Unvorstellbar." Selbst auf dem Klo tönt eine sonore Stimme, die Dantes „Inferno" rezitiert.

Salzburger Nockerln stehen nicht auf der Karte. Aber auch sie werden auf Wunsch zubereitet. „Sie sind schon ein Gefühl von Endlich-wieder-in-Salzburg-Sein." Es gebe so etwas wie Pflicht, aber Kür müsse sein.

Gfrerer übernahm in den späten Neunzigern das Haus, das seiner Familie gehörte, die aber das Hotel nicht betrieb. Es war ziemlich abgerockt. Die Frage, die sich ihm stellte: Was kann man von der alten Bausubstanz herzeigen – und was kann man an neuen Dingen einbauen, ohne so zu tun, als seien sie immer hier gewesen?

Stinkefinger in der Glaskugel

Entstanden ist ein Boutique-Hotel mit alter Substanz, neuem Design und mit viel Kunst. Vom Stinkefinger in der Glaskugel über eine Konservendose mit Mozart-Aufschrift bis zur großen Dollarnote mit Großkatze drauf. „Vieles ist sehr persönlich. Dinge, die mir wichtig sind. Freudvolle Ereignisse und Krisen, es ist alles abgebildet. Das Tolle ist, es weiß niemand außer mir", sagt er und lacht. „Man muss es nicht so machen, man kann in der Getreidegasse auch anderes machen." Doch die Kunst leite sich nun mal von der Kulturträchtigkeit der Stadt ab.

Gleich in der Nähe, beim Hildmannplatz, eröffnet der Galerist Tassilo Usner übrigens ab 13. Dezember einen neuen Ausstellungsraum mit festen Öffnungszeiten. Gezeigt wird →

Ich packe in meinen Koffer…

►… Nicht zu voll packen: Bei Spirituosen Sporer in der Getreidegasse gibt's Punsch zum Mitnehmen.
►… warme Kleidung: Es kann auch kalt werden. Und schöne Kleidung: In Salzburg darf es eleganter sein.
►… Stefan Zweigs „Die Welt von Gestern". Darin schreibt der Autor auch viel über seine Zeit in Salzburg.

KURIER





Der kleine Barmstein mit dem steil abfallenden Felsturm thront mit seinem Berzgzwilling über Hallein

„ultrazeitgenössische Kunst", inklusive Malerei, Zeichnung, Skulptur und Mischtechniken.

Und ja, ein bisschen Weihnachtsüberdrüber darf schon sein. Zum Beispiel beim Hellbrunner Adventzauber im Innenhof von Schloss Hellbrunn. Mehr als 700 Nadelbäume, behängt mit rund 10.000 roten Kugeln und Lichterketten, verwandeln das Areal in eine Art Alpen-Weihnachtsfilm-Set. Die Schlossfassade selbst spielt mit: 24 Fenster werden zum überdimensionalen Adventkalender, jeden Tag eine kleine Inszenierung. Den Glühwein und die Würstel dort kann man sich brav verdienen: am besten mit einem Spaziergang über die Hellbrunner Allee, die wie eine natürliche Einflugschneise in den Advent wirkt.

Ein Salzburg-Besuch ohne Bosna wäre unvollkommen. Dieser Snack aus zwei Würsteln im getoasteten Weißbrot, dazu Zwiebeln, Kräuter, ordentlich Curry und meist ein Klecks Senf, ist das Streetfood der Stadt schlechthin. In seinem kleinen Stand vis-à-vis vom Kongresshaus sitzt Gerhard Sailer und mustert die Kundschaft mit milder Skepsis. Gerade hat nämlich jemand eine Junior-Version mit nur einem Würstel bestellt. Sailer winkt ab. „Mach ich nicht", sagt er trocken. „Die gibt es nur für Kinder." Warum? „Weil es nur mit zwei den vollen Geschmack gibt. Wenn du eines willst, kann ich dir einen Hot Dog machen." Da ist er dogmatisch. Aber der Mann hat einen Ruf zu verlieren: Der Schriftzug „Original BOSNA" pickt groß auf seinem Stand, und das meint er wörtlich.

Herzhafter Imbiss

Wie bei der Mozartkugel wird bei der Bosna seit Jahrzehnten gestritten, wer sie erfunden hat. Viele verweisen gern auf den Balkan-Grill im Durchgang zwischen Getreidegasse und Universitätsplatz, wo sich schon am Vormittag Schlangen bilden. Sailer sieht das anders. Die erste Bosna, sagt er, sei 1949 im „Nonstop-Kino-Buffet" verkauft worden. Das steht für „Best of Snacks". Warum also „Original Bosna"? Weil Sailer mit dem damaligen Erfinder gemeinsame Sache machte und das Recht erhielt, die Bezeichnung zu führen. „Wenn du die probierst und die anderen, da ist schon ein Unterschied", preist er seine Bosna an. „Die Würsteln sind eine eigene Kreation. Das sind keine Bratwürsteln, haben nur zehn Prozent Speckanteil und werden ohne Fett gegrillt", sagt er über sein Produkt. Und tatsächlich: ausgewogen, intensiv und wärmend. Gerade richtig für den Winter.

Ein Ausflug nach deftiger Stadtgeschichte schadet nicht. Hallein liegt nur ein paar Minuten südlich und wirkt im Winter wie die kleine, pragmatischere Schwester Salzburgs. Sie hat weniger barockes Pathos, dafür Ecken, die nach Salzbergbau und alten Handelswegen aussehen. Ein „Stille Nacht Museum" gibt es auch, und Komponist Franz Xaver Gruber ist hier begraben. Ein Besuch zahlt sich auf jeden Fall aus. Durchspazieren, auf einen Kuchen in die Viktoria Zuckerbäckerei gehen oder die Guglhof-Brennerei besichtigen.

Die Berge rücken hier eng an den Stadtkern. Die steil abfallenden Felstürme namens Barmsteine erheben sich über Hallein. Und der Hohe Göll ragt etwas weiter südlich, 2.522 Meter hoch, mit seinen angeschneiten Hängen heraus. Der Göll ist bei Andreas Döllerer mehr als nur ein Berg. Er ist Konzept und Abenteuer zugleich. In seinem Zwei-Sterne-Restaurant in Golling heißt das große Menü „Göllüberquerung" und bringt eine Masse regionaler Spezialitäten auf den Tisch. Der Spitzenkoch gilt als Wegbereiter der „Alpine Cuisine", bei der Zutaten aus der alpinen Region verkocht werden. Seine Devise: „Sachen, die sonst keiner macht." Aus lang gegarten Achillessehnen eines Rindes entsteht bei ihm Alpiner Oktopus. Die Rote Rübe darf erst im Großglocknersand dehydrieren, bevor sie wieder hydriert wird. Der Saibling kommt in Molkesauce daher. Geschmortes Kraut klingt einfach. Bei ihm aber ist es eine eigene Wissenschaft, gepaart mit einer Beurre blanc.

Döllerer sieht das als „keine Luxusprodukt-Küche. Aber es steckt Hirnschmalz drin." Und besonders wichtig: „Solche Teller bleiben länger im Gedächtnis als Hummer- und Kaviar-Orgien." Genuss muss sein, aber nicht zulasten der Effekthascherei. Einen Rentierpenis wie in Kopenhagen servieren? Würde er nie machen, sagt Döllerer. Der war grausig. Zum Start gibt's kleine Kreationen auf einem Brett in Form des Bundeslandes Salzburg. Es ist eine Hommage an die Region. Dabei war das nicht immer so. Als Döllerer nach Stationen im Ausland zurück zum heimatlichen Wirtshaus und Restaurant in Golling kam, war noble Klassik angesagt. „Wir haben französische Küche gemacht von Wolfsbarsch und Gänselebervariationen." Aber: „Irgendwann hat es mir keinen Spaß mehr gemacht." Was einst begann, um wieder Spannung reinzubringen, ist heute nachhaltig und zeitgeistig.

Aufschnitt von nebenan

Ein Hotel ist dabei – und es ist nach einer „Göllüberquerung" mit Weinbegleitung auch zu empfehlen. Beim Frühstück gibt es keinen Aufschnitt am Buffet. Für Wurst, Schinken und Käse geht es mit dem Teller in die hausinterne Fleischhauerei.

Wer den Advent in Golling verbringen will: Am 10., 16. und 17. Dezember treten Künstlerinnen und Künstler wie Wolfram Berger oder Gerti Drassl in der gegenüberliegenden Burg auf. Döllerer sorgt für Aperitif davor und Souper im Restaurant oder Wirtshaus danach. Restkarten gibt es.



Der Adventmarkt Guggenthal vor den Toren Salzburgs ist eine sehr besinnliche Variante





Andreas Döllerer hat sich in seinem Restaurant zwei Sterne mit lokalen Zutaten erkocht

FOTOS: IMAGO IMAGES, WOLFGANG STADLER/SALZKAMMERGUT TOURISMUS, JOERG LEHMANN

KURIER

3 Kuriose Fakten. Wussten Sie, dass…

►… der Blogger Christof Strauss über 100 verschiedene Mozartkugel-Varianten weltweit entdeckt hat?

►… es 1887 bis 1940 eine Straßenbahn in Salzburg gab?

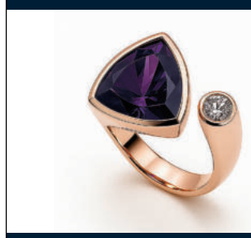
►… im Schatz-Durchhaus der Getreidegasse Werbung aus dem 17. Jahrhundert hängt? Ein Geschäftsmann präsentierte dort einen kleinen Hai und eine Walrippe.

KURIER

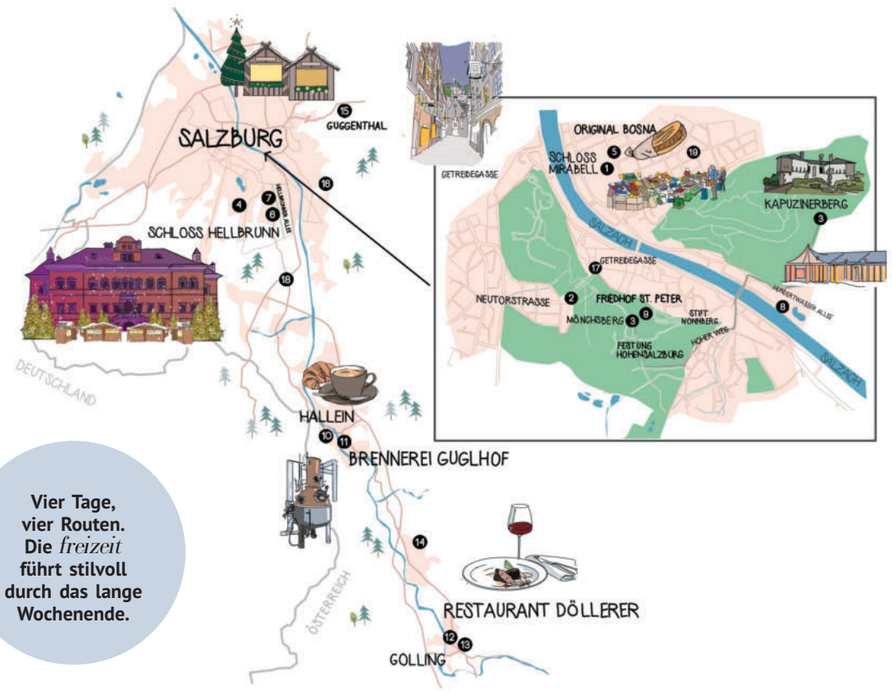
S







SCHWINGENSCHROT JUWELEN
Goldschmiedemeisterei
A 1150 Wien, Hütteldorfer Straße 68
T 0670 184 1612
b.schwingenschrot@gmail.com
www.schwingenschrot.com
Montag – Freitag 9 – 18 Uhr Samstag 9 – 13 Uhr
oder nach Vereinbarung
Schwingenschrot Juwelen GmbH



Vier Tage, vier Routen. Die *freizeit* führt stilvoll durch das lange Wochenende.

SALZBURG TIPPS

Donnerstag

❶ Schrannenmarkt
Regionale Köstlichkeiten vor der St. Andräkirche. Am besten früh kommen fürs Backhendl.
salzburg.info

❷ Neue Galerie
Raum für ultrazeitgenössische Kunst des Galeristen Tassilo Usner. Eröffnung: 13.12.
tassilo-usner.com

❸ Hausberge und Messe
Wanderung am Kapuzinerberg und am Mönchsberg – Messgesang im Stift Nonnberg.
nonnberg.at

❹ Das Schrei
Abendessen im gefeierten Lokal von Jakob Schmid & Daniel Reifecker. Fine Dining, aber sehr entspannt.
das-schrei.at

Freitag

❺ Original BOSNA
Würziger Würstel-Snack im Weckerl. Der Stand reklamiert das Original für sich.
bosna.at

❻ Schloss Hellbrunn
Der Adventmarkt ist ein Klassiker. Über die Hellbrunner Allee hinspazieren.
hellbrunneradventzauber.at

❼ Merkel & Merkel
Essen im schmucken Lokal, das im Gwandhaus untergebracht ist.
merkelundmerkel.at

❽ Winterfest
Das größte Festival für zeitgenössischen Circus im deutschsprachigen Raum findet bis 6.1. im Volksgarten statt.
winterfest.at

Samstag

❾ St. Peter
Der alte Friedhof ist immer wieder schön. Dann ein Brot in der Stiftsbäckerei kaufen.
stiftsbaeckerei.at

❿ Süßes Hallein
Durch Hallein streifen und auf Kaffee und Naschereien in die Viktoria Zuckerbäckerei gehen.
zuckerbaeckerei.eu

⓫ Schnaps und Kunst
Neben der alten und renommierten Brennerei Guglhof steht auch ein Kunstpavillon.
guglhof.at

⓬ Dinner beim Döllerer
Andreas Döllerers „Alpine Cuisine" wurde nicht umsonst mit zwei Michelin-Sternen prämiert.
doellerer.at

Sonntag

⓭ Saunieren und Baden
Das Aqua Salza in Golling hat eine ziemlich beeindruckende Sauna-Landschaft.
aqua-salza.at

⓮ Jadorferwirt
Hier gibt es regionale und traditionelle Klassiker bestens zubereitet und gute Weine.
jadorferwirt.at

⓯ Guggenthaler Advent
Kleiner Markt vor den Toren Salzburgs bei einem Kirchlein. Noch ein Geheimtipp.
adventmarkt-guggenthal.at

⓰ Schloss Aigen
Schönes Gasthaus, bekannt für seine Rindfleischküche und die Grammelknödel.
schloss-aigen.at

Hoteltipps

⓱ Blaue Gans
Ein Hotel mit ganz viel Kunst. Untergebracht in einem Haus aus 1350. Dazu ein Restaurant mit Alpe-Adria-Küche.
blauegans.at

⓲ Schlosswirt zu Anif
Das Haus liegt direkt neben dem Wasserschloss Anif. Kuschelige Zimmer, tadellose österreichische Küche im Gasthaus.
schlosswirt-anif.at

⓳ Hotel Auersperg
Hübsches, familiengeführtes Boutiquehotel im Andräviertel. Im Innenhof befindet sich ein großzügiger Stadtgarten.
auersperg.at

ILLUSTRATION: KATJANA LACATENA/CAROLINESEIDLER.COM

KURIER

Guido Tartarotti macht Pause



Frauenpower im Doppelpack. Von Alltags-Irrsinn bis Beziehungsdrama. Die neuesten Kolumnen von Polly Adler und Vea Kaiser.

Chaos DELUXE

POLLY ADLER

Ich will einfach nur mehr nach Hause", meldete das Kind aus Berlin. Seelisches Botox! „Sag's noch einmal!" „Hause, Hause", greinte es, „und seit 25 Jahren versprichst du mir, dass wir gemeinsam backen." Stimmt. Ich bin so keine Backmaus. Nerdiges Abwiegen, Vanillekipferln, die auf dem Blech aussehen wie eine nordkoreanische Militärparade – danke, nein. Nach meiner Freude angesichts der Herkunftsnostalgie kam dann die Killer-Frage: „Wann genau fährst du eigentlich nach Sri Lanka?" Klar will das Luder wissen, wie lange es sturmfrei hat. „Es kommt überhaupt nicht in Frage, dass das hier ein Partydurchhaus wird." Ich erinnere mich mit Grauen an Nikotinwolken, Junkfood-Müll, malträtiertes Mobiliar, am Delirium schrammende Partypersonen. „Mama, ich bin nicht mehr 17, sondern 31. Kultiviertes Friendsgiving, 8 Paxe maximum. Wir essen Wellington und trinken Chablis." „Hoffentlich nicht meinen." – „Chill. Aber ja, wahrscheinlich deinen."
Ich spare mir Argumente, denn dann kommt wieder diese „Ihr und euer Kapitalismus hat alles kaputt gemacht"-Tirade, und ich würde dann wieder mit meiner Caviar-gauche-Nummer (so nennen die Franzosen Luxus-Linke) in die Defensive gehen. Aber ich bin auf Parfüm-Provokation gebürstet: „Seit wann machen sich 31-Jährige eigentlich ein Zungenpiercing? Ist solcher Schabernack nicht mit 20 zu erledigen?" – „Bei dem Zustand, in dem dieser Planet sich dank euch befindet", merkt sie an, „macht es wahnsinnig wenig Sinn, erwachsen zu sein." Da musste ich ihr insgeheim recht geben. Ich stieg also in meine Goldhose, streute mir etwas Glitter übers Gesicht und wanderte in den Rabenhof. Showtime! Altersadäquates Verhalten ist ja wirklich saulangweilig.
Pollys X-Mas-Shows im Rabenhof: 7. 12. (11 Uhr) & 14. 12. (20 Uhr). pollyadler.at

Fabelhafte WELT

VEA KAISER

Als ich das Material für den Adventkranz erstand, lernte ich, dass Weihnachten bei uns heuer nicht so aussehen wird wie bei den Familien in der Werbung. Noch bevor ich das Reisig ins Haus getragen hatte, sprangen die Bambini mit ihren gatschigen Stiefeln freudig hinein. Im Anschluss wälzte sich der Hund darauf, als wäre sein dringendstes Bedürfnis eine Ganzkörper-Akupunktur. Der große Sohn boykottierte später seine Mithilfe beim Kranzbinden – er war beleidigt, den Strohkranz nicht als Hula-Hoop-Reifen verwenden zu dürfen. Und dass ich ihm verbot, mit der Heißklebepistole Polizei zu spielen und seinen kleinen Bruder mit dem Bindedraht zu fesseln, nahm er mir richtig übel. „Weihnachten ist blöd!", entfuhr es ihm, und während ich ihm erklärte, warum ich das Adjektiv „blöd" nicht hören möchte, schnappte sich der Zweijährige die Gartenschere und verpasste dem soeben fertig gewordenen Kranz eine „Frisur". Unser Adventkranz schaut jetzt aus, als wolle er sich freiwillig beim Heer melden. Die Adventkalender sind in einem Kasten verschlossen, das bisschen Dekoration, das ich mich traue, hängt oberhalb von 1,50 m. Unsere Weihnachtskekse haben die Form verschiedener Dinosaurier. Und nun bin ich gespannt, wie meine Burschen dem Nikolaus gegenübertreten werden. Wird mein großer Sohn eines jener „schlimmen" Wörter auspacken, die zurzeit als heiße Ware im Kindergarten gedealt werden? Was wird der Kleine in seinen Hosentaschen schmuggeln? Zwei lebhafte Buben zu haben, sorgt vielleicht nicht für die klassische Weihnachtsruhe, aber zumindest bin ich wieder so aufgeregt wie einst zu Kindertagen, als man ja auch nicht wusste, in welcher Form dieser sprichwörtliche Weihnachtszauber daherkommen würde.
vea.kaiser@kurier.at

FOTOS: GILBERT NOVY, MANFRED KLIMEK

KURIER





GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie hochherrschaftliche Aufenthalte in Traumschlössern

3x
2 Nächte für
2 Erwachsene im
Doppelzimmer
GEWINNEN

Mit etwas Glück genießen Sie einen traumhaften Aufenthalt in einem exklusiven Schlosshotel – voller Genuss, Entspannung und besonderer Momente. **www.schlosshotels.co.at**

Schlosshotels Herrenhäuser
Experience Character



Raffelsberger Hof
in der Wachau

Das historische Hotel (B&B), ein ehemaliges Schiffsmeisterhaus aus dem Jahr 1574 wurde von Ihren Gastgebern - der Familie Anton-Krupp - mit viel Liebe renoviert und mit zahlreichen Antiquitäten und originaler Handwerkskunst ausgestattet. Der Raffelsberger Hof vereint heute die bauliche Substanz der Spätrenaissance mit den Ansprüchen an die moderne Hotellerie. Dieses außergewöhnliche Hotel (B & B) ist der ideale Ausgangspunkt, um die Wachau zu entdecken, oder auch einfach nur, die Seele im Garten des Hauses bei einem guten Buch baumeln zu lassen.

Ort: Familie Anton-Krupp
Freisingerplatz 54
3610 Weissenkirchen
office@raffelsbergerhof.at



Schloss Kapfenstein
im steirischen Vulkanland | HP

Das Schloss liegt inmitten des steirischen Vulkanlandes, weit im Südosten der Steiermark. Auf einem erloschenen Vulkankegel erbaut, trotzte die ehemalige Wehrburg aus dem 11. Jahrhundert unzähligen Angriffen der Hunnen, Türken und Kuruzzen.
Heute führen Katharina (I.) und Johannes Winkler-Hermaden das Hotel und Restaurant in den fast 1000 Jahre alten Mauern. Seit 1990 wird mit regionalem Essen aufwartet und die Gastfreundschaft gepflegt. Der einzigartige Ausblick über das Steirische Weinland und die familiäre Atmosphäre runden den Aufenthalt ab.

Ort: Familie Winkler-Hermaden
Schloss Kapfenstein,
8353 Kapfenstein
www.schloss-kapfenstein.at



See-Villa
in Millstatt, Kärnten

Von Beginn an war die See-Villa durch ihre außergewöhnliche Lage ein Ort des Wohlfühlens und des kulinarischen Genießens. Daran hat sich seit 1884 nicht viel geändert. Hotelier Federico Tacoli führt mit seiner Frau Valentina Aichelburg-Rumerskirch das traditionsreiche Hotel in vierter Generation. Die Architektur des Zubaus an die See-Villa wurde sehr behutsam geplant: „Das Restaurant sollte unbedingt die Tradition des Hauses widerspiegeln und unser Wunsch nach einer gemütlichen Bar als zentrales Element mit Blick auf den See wurde ebenfalls Realität“, erzählt die Gastgeberin.

Ort: Fam. Tacoli und Aichelburg-Rumerskirch
Hotel Restaurant See-Villa
Seestraße 68, 9872 Millstatt
www.see-villa.eu







So spielen Sie mit: KURIER club | 05 9030-777 | www.kurierclub.at
Bei telefonischer Teilnahme: mit dem Kennwort **„Schlosshotels26“** und Ihrer KURIER-Kundennummer oder mit Name und Anschrift.

Schlosshotels26 von 2.10. – 1.11.2026. Die Gewinner werden (in KW 44/2026) unter allen rechtzeitig eingelangten Teilnahmen und unter Ausschluss des Rechtswegs ermittelt und schriftlich verständigt; ansonsten wird keinerlei Korrespondenz über das Gewinnspiel geführt. Gewinnspielveranstalter sowie datenschutzrechtlicher Verantwortlicher ist die Mediaprint Zeitungs- und Zeitschriftenverlag GmbH & Co KG, Muthgasse 2, 1190 Wien („Mediaprint“), Tel.: 05 9030-700. Der Datenverarbeitung durch den Verlag liegt die ausführliche Datenschutzerklärung (samt Datenschutzinformation), die auf kurierservice.at/datenschutz abrufbar gehalten und auf Wunsch zugesandt wird, zugrunde. Barablösen sind ausgeschlossen. Mitarbeiter des Veranstalters sowie verbundener Unternehmen und deren jeweilige Angehörige sind nicht teilnahmeberechtigt. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

GEWINNSPIEL

Unwiderstehlicher Charme von Historie und Moderne

Schlosshotels & Herrenhäuser
Experience Character

3x **Kurzurlaub GEWINNEN**
2 Nächte für 2 Personen

Gewinnen Sie einen Aufenthalt in einem der exklusiven Schlosshotels – Orte voller Geschichte, Atmosphäre und Luxus. Mit ihrer einzigartigen Architektur und ihrem historischen Charme bieten die Hotels ein unvergessliches Erlebnis, das sich nicht nachahmen lässt. Die Vereinigung „Schlosshotels & Herrenhäuser" feiert 60-jähriges Jubiläum (www.schlosshotels.co.at).



4*-Strasserwirt – Ansitz zu Tirol
Osttirol

Ein liebevoll renovierter historischer Ansitz, wo es einen schon beim ersten Schritt durch das alte Haustor warm ums Herz wird, das ist der Strasserwirt in Strassen (Osttirol). Der offene Kamin, edle Holzböden kombiniert mit modernen Vollholzmöbeln sorgen für Behaglichkeit. Ein großzügiger Wellnessbereich sowie Yogaworkshops und Theater im Kulturstadel runden das Angebot perfekt ab. Die leichte feine Tiroler Gourmetküche lassen jeden Besuch in den historischen Restaurants zu einem besonderen Erlebnis werden.

Ort: 4*-Strasserwirt – Ansitz zu Tirol
Dorfstraße 28, 9918 Strassen/Osttirol
www.strasserwirt.com





Hotel Altstadt Vienna
Wien

Otto E. Wiesenthal gibt in seinem Hotel am Wiener Spittelberg namhaften KünstlerInnen und ArchitektInnen die Möglichkeit, individuelle Zimmer zu gestalten. In die Riege der kreativen Formgeber wie Matteo Thun, Lilli Hollein oder Tobias Moretti reiht sich nun der Wiener Arthur Arbesser ein. Der in Mailand lebende Designer zeichnet für zwei Zimmer verantwortlich, in denen Elemente des Wiener Jugendstils und das Spiel mit der Geometrie eine zentrale Rolle spielen.

Ort: Hotel Altstadt Vienna
Kirchengasse 41, 1070 Wien
www.altstadt.at





4*-Heritage.Hotel Hallstatt
Salzkammergut

Das Salzkammergut ist einer der schönsten Flecken Österreichs. Hallstatt ist darin touristisches Kleinod und weltberühmte Attraktion zugleich – der kleine Ort schmiegt sich wie ein Schwalbennest an die waldigen Höhen, die wiederum sich im Smaragdgrün des Sees spiegeln. Das pittoreske Ortsbild und seine alten Mauern inspirierten zu einem innovativen und in Österreich einzigartigen Konzept – ein Hotel in Traumlage, zusammengesetzt aus drei historischen Bürgerhäusern Kainz, Stocker und Seethaler.

Ort: Heritage.Hotel Hallstat
Landungsplatz 101, 4830 Hallstatt
www.hotel-hallstatt.com



So spielen Sie mit: KURIER-Vorteilswelt | 05 9030-777 | www.kuriervorteilswelt.at

Bei telefonischer Teilnahme: mit dem Kennwort **„Schlosshotels"** und Ihrer KURIER-Kundennummer oder mit Name und Anschrift.

Gewinnspiel-Aktionsende: 28.12.2025. Die Gewinner werden (in KW 53) unter allen rechtzeitig eingelangten Teilnahmen und unter Ausschluss des Rechtswegs ermittelt und schriftlich verständigt; ansonsten wird keinerlei Korrespondenz über das Gewinnspiel geführt. Gewinnspielveranstalter sowie datenschutzrechtlicher Verantwortlicher ist die Mediaprint Zeitungs- und Zeitschriftenverlag GmbH & Co KG, Muthgasse 2, 1190 Wien („Mediaprint"), Tel.: 05 9030-700. Der Datenverarbeitung durch den Verlag liegt die ausführliche Datenschutzerklärung (samt Datenschutzinformation), die auf kurierservice.at/datenschutz abrufbar gehalten und auf Wunsch zugesandt wird, zugrunde. Barablösen sind ausgeschlossen. Mitarbeiter des Veranstalters sowie verbundener Unternehmen und deren jeweilige Angehörige sind nicht teilnahmeberechtigt. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Leben à la carte

Bad Ischl, im Dezember 2025, Nr: Winter - Erscheinungsweise: 4x/Jahr, Seite: 31
Druckauflage: 55 000, Darstellung: 92,15%, Größe: 555cm², easyAPQ: 4 625,00 €
Auftr.: 4388, Clip: 17065163, SB: Ansitz Felsenheim

»OBSERVER«

„Schlosshotels & Herrenhäuser": Historische Appartements gepaart mit herzlicher Tiroler Gastfreundschaft

AKTIVURLAUB IM ALTEHRWÜRDIGEN TIROLER JAGDSCHLOSS







ALLE FOTOS © ANSITZ FELSENHEIM

Auf 1.000 Metern Höhe im Tiroler Dorf Lermoos, mit Traum-Blick auf das imposante Zugspitzmassiv, liegt der Ansitz Felsenheim mit seiner 300-jährigen Geschichte. Heute bietet der Ansitz, in dieser einzigartigen Lage, individuell gestaltete Ferienappartements für Gäste die das Außergewöhliche suchen. Besonderes Extra: der Spabereich im Gewölbekeller, ein Schlemmerfrühstück auf Wunsch, interessante Weine und feine Schmankerl im Turmcafé.

Wer im Ansitz Felsenheim eincheckt, spürt sofort den besonderen Geist, der durch die historischen Mauern weht: Benedikt Kössler, „Schlossherr" und gelernter Koch, ist nach Wanderjahren in London's und Kopenhagen's Sterneküche nach Lermoos zurückgekehrt und empfängt seine Gäste im geschichtsträchtigen Jagdschlössl.
Mutter Caroline ist die gute Seele an der Rezeption; Vater Othmar hat dem Haus mit behutsamer Hand seinen Stempel aufgedrückt: Als gelernter Maler- und Vergoldermeister bringt er seine Ideen und Erfahrungen bei der Renovierung und Neugestaltung von Zimmern ein, und wertvolle Malereien oder Antiquitäten lässt er zu neuem Glanz erstrahlen.



Mit viel Liebe zur historischen Bausubstanz sind so zwölf Appartements entstanden, vom stylischen Studio für zwei bis hin zur Vierzimmer-Wohnung im alpinen Jagdstil für bis zu 8 Personen. Jede Wohnung hat ihren eigenen, individuellen Charakter.

Regionale Köstlichkeiten, SPA im Steingewölbe und ein Paradies für sportlich Aktive

Als besonderen Service hat sich Gastgeber Benedikt noch allerlei Zusatzangebote einfallen lassen. So bereitet er täglich ein feines, abwechslungsreiches Frühstück zu, das zusätzlich gebucht werden kann. Es kommen nur die besten Bio-Produkte aus der Region auf den Teller. „Die Eier sind von unseren eigenen, glücklichen Hühnern, das Gemüse kommt zum Teil aus unserem Bauerngarten und für die Würze greife ich auf unseren Kräutergarten zurück", erzählt er.
Für den Hunger zwischendurch gibt es eine Schmankerlkarte mit kleinen Gerichten aus hochwertigen Produkten. Für die „Lechtaler Würste vom Hochlandrind", den „warmen Zucchini Salat mit Basilikum und Bergkäse" oder ein schmackhaftes Schnittlauchbrot darf die Appartementküche ruhig einmal kalt bleiben. Dazu gibt's eine feine Auswahl österreichischer Bio-Weine. Serviert werden die Köstlichkeiten wie auch das Frühstück in der beliebten „Bar im Turm" oder auf der Terrasse mit traumhaftem Ausblick auf die Zugspitze. Ein kleiner Spa-Bereich steht im 300 Jahre alten Steingewölbe bereit und verfügt über Dampfbad, Kneippbecken, finnische Sauna und einen Ruheraum mit Schwebeliegen.
Einmal pro Woche verwöhnt Benedikt seine Gäste mit einem 3-gängigen Hausdinner, das er in der offenen Küche zubereitet. Ein respektvoller Umgang mit Lebensmitteln, im Einklang mit der Natur produziert, die Unterstützung kleinstrukturierter Land- und Almwirtschaft, Biodiversität und Kreativität sind die Basis seiner zeitgemäßen Küche.

Ansitz Felsenheim, Familie Kössler,
Mösle 1 - A-6631 Lermoos, Tel: 0043-(0)5673-2387/2932,
E-mail: reception@felsenheim.at, www.felsenheim.at,

Schlosshotels & Herrenhäuser,
Rochusgasse 4, 5020 Salzburg,
www.schlosshotels.co.at, info@schlosshotels.co.at

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 06132/29112, @: wiesauer@sporttherapie.at).

»OBSERVER«

Herrliche Auszeiten zwischen Berg und Tal

Ob Wandern, Skifahren, Langlauf oder einfach nur Genuss und Wellness – hier sind unsere Hoteltipps für gelungene Tage in Tirol und Südtirol

Redaktion MERLE WUTTKE



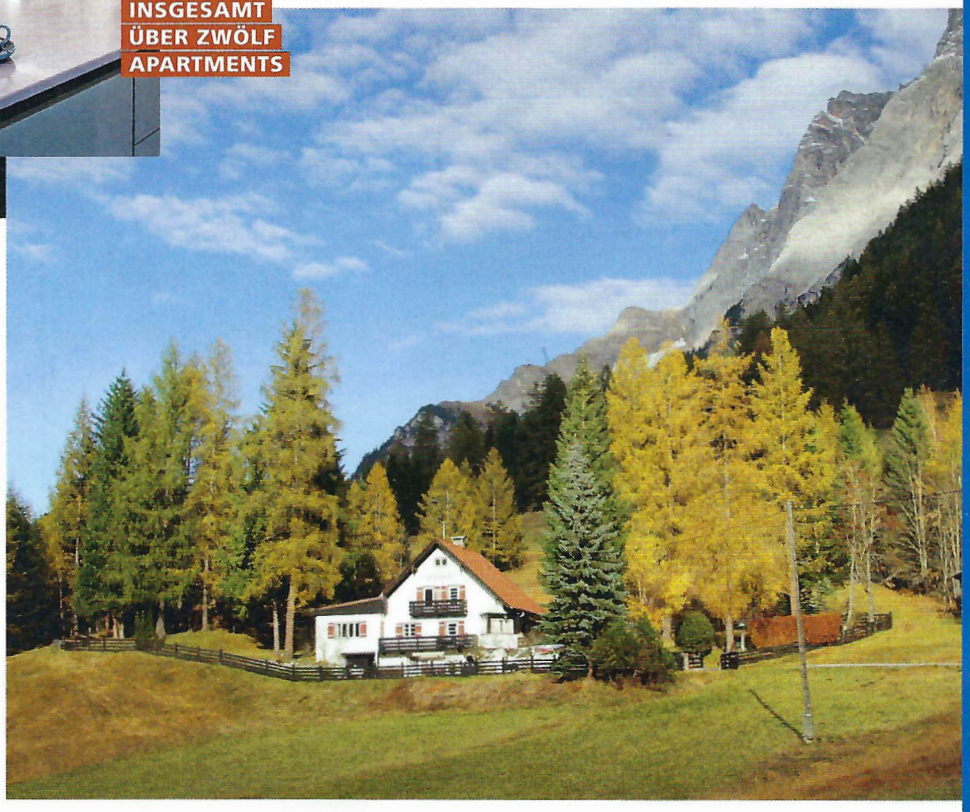
Hoch oben im Glück In den Bergen gehören die einfachen Momente zu den schönsten.

Zugspitze

Beeindruckende Berglandschaften und jede Menge Möglichkeiten draußen aktiv zu sein: In der Zugspitzregion kann man Wandern,



DAS HOTEL VERFÜGT INSGESAMT ÜBER ZWÖLF APARTMENTS



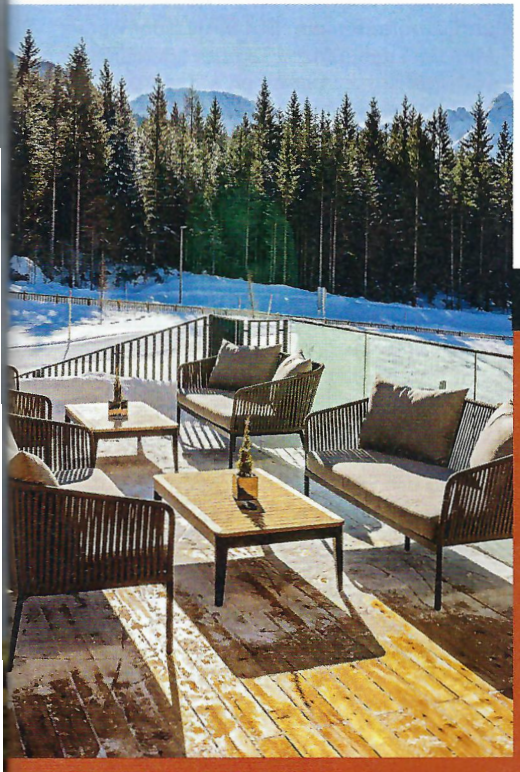
Radfahren, Langlaufen. Im Winter erwartet Skifahrer ein hochalpines Erlebnis mit etlichen Möglichkeiten zum Abfahren. Besonders reizvoll: eine Fahrt mit der Tiroler Zugspitzbahn, die atemberaubende Ausblicke auf die Alpen bietet und sowohl Wanderern als auch Skifahrern den Zugang erleichtert.

1

Aparthotel Ansitz Felsenheim

LERMOOS

Schon wegen seiner historischen Atmosphäre ist das 4-Sterne-Hotel ganz bezaubernd. Dazu kommen die liebevoll restaurierten und komfortablen Apartments. Abends bereitet das Küchenteam das 3-Gänge-Hausdinner zu und im 300 Jahre alten Gewölbekeller ist der kleine Spa-Bereich untergebracht. Top: Der Lift zum Skigebiet liegt hundert Meter entfernt. *felsenheim.at*



2

Zugspitz Resort

EHRWALD

Eindrucksvoll an der Gondelstation der Zugspitze gelegen, ist das Vier-Sterne-Superior-Hotel idealer Startpunkt für Outdoor-Abenteuer. Die Freude zurückzukommen, ist jedes Mal groß – dank Verwöhnpension, Family-Spa, Erlebnisrutschen, Indoor-Spielplatz, Naturteich und Sonnenterrasse. Ans Hotel angeschlossen: ein Premium-Campingplatz. *zugspitz-resort.at*

Lust & leben
Gastronomie Lifestyle inside
Wien, im Oktober 2025, Nr: 105 - Erscheinungsweise: 4x/Jahr, Seite: 6-7
Druckauflage: 26 832, Darstellung: 87,74%, Größe: 1020cm², easyAPQ: 10 252,99 €
Auftr.: 4388, Clip: 16943144, SB: Ansitz Heufler

»OBSERVER«

Inside

Neuer Gastgeber

Der Südtiroler Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler versteht den „Ansitz Heufler“, den er seit Kurzem mit dem Osttiroler André Cis führt, als



© STEPHAN MUSSIL





© HANNES NIEDERKOFLER



© MARCOPODERISTUDIO

natürliche Erweiterung seiner „Cook the Mountain“-Philosophie und als Modellbetrieb verantwortungsvoller Gastlichkeit. Der exklusive, mit viel Liebe restaurierte Rückzugsort mit zehn bezaubernden Zimmern und Suiten zählt seit dem vergangenen Jahr zur Vereinigung der Schlosshotels & Herrenhäuser. Die authentische Südtiroler Küche serviert Matteo Delvai. ◂ **www.ansitzheufler.com**

Klassisch Waldviertel

Der Dorfwirt Litschau im Theater- und Feriendorf Königsleitn ist nun in Frauenhänden. Victoria Kuben ist die neue Küchenchefin, nachdem sie unter anderem Jungköchin bei Michael Kolm in Arbesbach war. Extrem einfach, extrem gut und überraschend, so ihr Kochstil, der die regionale und saisonale Waldviertler Küche neu interpretiert, wie die Kürbisschaumsuppe mit Einkorn-Wan-Tan. ◂ **www.dorfwirt-litschau.at**

Hubert Wallner expandiert

Das stilvolle Lunch-Café „George“ liegt im Erdgeschoß der neuen Zentrale der Kärntner Sparkasse und die Sky-Bar „Marie“ über den Dächern der Stadt. Zwei Lokale, die bewusst auf Leichtigkeit und faire Preise setzen, sind das jüngste Projekt von Hubert Wallner in Klagenfurt. Vielfältige Frühstücksvarianten, ein wechselndes Tagesgericht, Pasta-Varianten, Bowls, Ramen, Sandwiches, Kuchen und Torten – alles auch als Take-away – und stilvolle Drinks inklusive Weitblick über die Stadt. Genuss trifft Ausgehfreude! ◂

www.george-marie.com



© JÖRG LEHMANN





© ALPIN RESORT SACHER

Neue Leichtigkeit

Die Küche des Alpin Resort Sacher wird um eine besondere Dimension erweitert: Boris Meyer übernimmt die Leitung und verbindet handwerkliche Perfektion mit einer durchdachten Ernährungsphilosophie. Neben den bekannten Gerichten steht Gästen nun auch eine Küche zur Verfügung, die auf den Prinzipien der „Sacher Academy For Better Aging“ basiert. ◂

www.seefeld.sacher.com

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/7185500-15, @: g.gapp@gastrowerkstatt.cc).

»OBSERVER«

Medianet NL
E-Mail Newsletter
Wien, am 26.02.2026 - Erscheinungsweise: 260x/Jahr, Seite: 13
Verteilergröße: 41 000, easyAPQ: 0,00 €
Auftr.: 4388, Clip: 17231665, SB: Ansitz Felsenheim

»OBSERVER«

SKI GUIDE AUSTRIA NEWS

Donnerstag, 26. Februar 2026

Vom außergewöhnlichen Hideaway-Ambiente im **Aparthotel Ansitz Felsenheim** in Lermoos über fundierte **Ausrüstungs-Tipps zur optimalen Wahl von Skihelm und Skibrille** bis hin zu interessanten Neuigkeiten und ausgewählten Event-Highlights bündeln wir auch diese Woche ausgewählte Themen rund um den Wintersport.

Mehr davon gibt es wie immer auch auf derskiguide.at.



HOTEL DER WOCHE

Aparthotel Ansitz Felsenheim

Mit 207 Pistenkilometern in 9 Skigebieten ist die Tiroler Zugspitz Arena ein Garant für abwechslungsreiche Wintererlebnisse. Und dank der perfekten Lage des Aparthotels Ansitz Felsenheim kann direkt vor der Haustüre ins Skigebiet Grubigstein gestartet werden.

Weiterlesen ...

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/91920, @: a.otto@medianet.at).

»OBSERVER«

ahgz austria Newsletter
E-Mail Newsletter
Wien, am 15.10.2025 - Erscheinungsweise: 156x/Jahr, Seite: 3
Verteilergröße: 5 100, easyAPQ: 0,00 €
Auftr.: 4388, Clip: 16957040, SB: Schlosshotels & Herrenhäuser

»OBSERVER«

Assam www.kaerntenphoto.at



a+ Schlosshotels & Herrenhäuser

Traditionsreiche Hotelvereinigung feiert Geburtstag

Vor nunmehr 60 Jahren schlossen sich neun historische Anwesen auf Schloss Leonstain (Pörtschach, Kärnten) zur Kooperation der „Burg- und Schloßhotels“ zusammen. **mehr**

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/866480, @: vertrieb@manstein.at).

»OBSERVER«

Die **Insiderei** ist dein **Guide** für **neue Hotels** – davon stellen wir dir heute gleich mehrere vor. Damit bist du eine*r der ersten, die die **besonderen Locations** kennt. Insider*in halt!



SÜDTIROL

Ansitz Heufler: Dein Refugium beim Spitzenkoch

Südtirol. Pustertal. Der Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler ist dein Gastgeber im Ansitz Heufler in Bruneck. Der Renaissance-Adelssitz aus dem 16. Jahrhundert ist nicht nur im Michelin Hotel Guide gelistet – du erlebst dort auch Norberts Cook-the-Mountain-Philosophie. Am Stammtisch frühstückt er gerne selbst.

SCHAU DIR DIE GANZE STORY DAZU AN

Sagenhafte 60 Jahre: Europas historische Schlosshotels feiern großes Jubiläum und blicken in die Zukunft

Sagenhafte 60 Jahre: Europas historische Schlosshotels feiern großes Jubiläum und blicken in die Zukunft

Thomas Leitner, 14.10.2025 12:34

Vorlesen

ÖSTERREICH. Eine der traditionsreichsten Hotelvereinigungen Europas, die Schlosshotels und Herrenhäuser, wird 60. Die Kooperation begann einst in Kärnten und umfasst heute über 40 historische Anwesen in vier Ländern.



Geburtstagstreffen auf Schloss Leonstain, Pörtschach (Foto: Assam/www.kaerntenphoto.at)

[Sagenhafte 60 Jahre: Europas historische Schlosshotels feiern großes Jubiläum und blicken in die Zukunft]

Vor 60 Jahren wurde in Kärnten der Grundstein für eine der traditionsreichsten Hotelvereinigungen Europas gelegt. Neun historische Anwesen schlossen sich damals auf Schloss Leonstain in Pörtschach zur Kooperation der „Burg- und Schlosshotels" zusammen. Was als regionale Initiative begann, ist heute eine internationale Marke mit über 40 einzigartigen Häusern in Österreich, Deutschland, Italien und der Slowakei. Das Jubiläum steht nicht nur für Rückblick und Tradition, sondern auch für Innovation und Wachstum.

Historisches Erbe mit modernem Anspruch

Die Schlosshotel-Familie wächst stetig: von eleganten Villen im Piemont über Fachwerkhäuser in Baden-Württemberg bis zu Ansitzen in Südtirol. Präsident Franz Ladinser betont, dass Charme, Authentizität und der persönliche Führungsstil das Herz der Kooperation bilden. Die Gastgeber verstehen sich als Bewahrer historischer Substanz und verbinden Tradition mit modernem Komfort – ein Konzept, das den Qualitätstourismus prägt.

Nachhaltigkeit als Leitgedanke

Viele Gäste kehren regelmäßig zurück – ein Zeichen für Qualität, Diskretion und ein stimmiges Preis-Leistungs-Verhältnis. Für Präsident Ladinser ist Nachhaltigkeit zentral: Historische Hotels erhalten Bestehendes, nutzen Ressourcen bewusst und laden dazu ein, Geschichte zu erleben statt bloß zu übernachten.

Digitale Brücken und neue Impulse

Zum Jubiläum setzt die Vereinigung auch auf digitale Innovation. Die neue Schlosshotels-Treue-App bietet Vorteile, Informationen und exklusive Rabatte für treue Gäste. Ergänzend dazu inspiriert das 124-seitige Magazin der „Schlosshotels & Herrenhäuser" mit Geschichten, Porträts und Reisetipps. Die Marke steht damit auch künftig für echte Lebenskunst, Traditionsbewusstsein und inspirierende Auszeiten an besonderen Orten.

ahgz austria https://www.ahgz.at/hotel/news/schlosshotels--herrenhaeuser-traditionsreiche-hotelvereinigungen-feiert-geburtstag-91546?utm_source=%2Fmeta%2Fnewsletter%2Fnewsletter&utm_medium=newsletter&utm_campaign=nl854-abonnent&utm_term=ece58f2da2e1319a653c68302b9f6362

a+ SCHLOSSHOTELS & HERRENHÄUSER

Traditionsreiche Hotelvereinigung feiert Geburtstag

Von Redaktion Dienstag, 14. Oktober 2025



Geburtstagstreffen auf Schloss Leonstain, Pörtschach. V.l.n.r.: Franz Ladinser, Max Eidlhuber, Erika Neuscheller, Christoph und Elisabeth Neuscheller mit Sohn Ferdinand. Im Hintergrund die Büste von Aldo Neuscheller.

Vor nunmehr 60 Jahren schlossen sich neun historische Anwesen auf Schloss Leonstain (Pörtschach, Kärnten) zur Kooperation der „Burg- und Schloßhotels“ zusammen.

Heute gehören der Vereinigung über 40 Hotels in Österreich, Italien, Deutschland und der Slowakei an. Die Gruppe begrüßt immer wieder neue, außergewöhnliche Mitgliedsbetriebe und bietet ab sofort mit ihrer neuen Treue-App Gästen besondere Vorteile. Eine Villa aus dem 18. Jahrhundert im Piemont (Villa Soleil), ein edles Fachwerkhaus in Baden-Württemberg (Schlossmühle Glottertal) oder ein Ansitz aus der Renaissance, geführt vom Südtiroler Spitzenkoch Norbert Niederkofler (Ansitz Heufler): Die Schlosshotel-Familie wächst und wurde mit den jüngsten Neuzugängen um drei außergewöhnliche Kraftplätze reicher.

Digitale Brücke

Mit der neuen Schlosshotels-Treue-App schlägt die Gruppe eine zusätzliche digitale Brücke, die die Häuser noch stärker mit den Gästen verbinden soll. Die App gewährt bei jedem Aufenthalt besondere Vorteile und informiert laufend über Neuigkeiten. Wer den „Charakter-Status“ erwirbt, kommt zusätzlich in den Genuss von Preisnachlässen. Das aktuelle 124-seitige Magazin der Schlosshotels & Herrenhäuser weckt die Lust, die außergewöhnlichen Hotels und ihre Gastgeber näher kennenzulernen: Es präsentiert sich als hochwertiger, ansprechend gestalteter Katalog mit Hintergrundgeschichten und spannenden Begebenheiten, kurzweilig erzählt.

Beitrag zu nachhaltigem Tourismus und hohe Stammgästezahl

Die Schlosshoteliers erhalten eine oftmals Jahrhunderte alte Tradition großzügig gelebter Gastfreundschaft. Eine diesbezügliche Bestätigung ist die überdurchschnittlich hohe Zahl der Stammgäste, die zugleich unterstreicht, dass erstklassiges Angebot, Qualität, Diskretion und Stil in Kombination mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis heute mehr denn je gefragt sind. Präsident Franz Ladinser weiß um den besonderen Schatz, der in diesen Hotels verborgen liegt: „Der gemeinsame Nenner der Betriebe ist ihre historische Individualität, der Charme des Vergangenen und Gelebten, die regionale Verwurzelung, der persönliche Führungsstil, die individuelle Gastfreundschaft und der Mix aus Modernität und Tradition“, erzählt er. Für den Südtiroler und leidenschaftlichen Gastgeber leisten historische Hotels einen wichtigen Beitrag zum nachhaltigen Tourismus: „Der Tourismus der Zukunft muss die Lebensgrundlagen aller respektieren und bewahren – in dem Sinne: weniger ist mehr. Historische Hotels fügen sich perfekt in diese Philosophie ein.“

GENUSSZEIT

Kompetenzportal Österreich regional

60 JAHRE SCHLOSSHOTELS & HERRENHÄUSER

© Assam www.kaerntenphoto.at



GEBURTSTAGSTREFFEN AUF SCHLOSS LEONSTAIN, PÖRTSCHACH

Vor nunmehr 60 Jahren schlossen sich neun historische Anwesen auf Schloss Leonstain (Pörtschach, Kärnten) zur Kooperation der „Burg- und Schloßhotels“ zusammen. Heute gehören der Vereinigung über 40 Hotels in Österreich, Italien, Deutschland und der Slowakei an. Die Gruppe begrüßt immer wieder neue, außergewöhnliche Mitgliedsbetriebe und bietet ab sofort mit ihrer neuen Treue-App Gästen besondere Vorteile.

Eine Villa aus dem 18. Jahrhundert im Piemont (Villa Soleil), ein edles Fachwerkhaus in Baden-Württemberg (Schlossmühle Glottertal) oder ein Ansitz aus der Renaissance, geführt vom Südtiroler Spitzenkoch Norbert Niederkofler (Ansitz Heufler): Die Schlosshotel-Familie wächst und wurde mit den jüngsten Neuzugängen um drei außergewöhnliche Kraftplätze reicher.

Mit der neuen Schlosshotels-Treue-App schlägt die Gruppe eine zusätzliche digitale Brücke, die die Häuser noch stärker mit den Gästen verbinden soll. Die App gewährt bei jedem Aufenthalt besondere Vorteile und informiert laufend über Neuigkeiten. Wer den „Charakter-Status“ erwirbt, kommt zusätzlich in den Genuss von Preisnachlässen.

Das aktuelle 124-seitige Magazin der Schlosshotels & Herrenhäuser weckt die Lust, die außergewöhnlichen Hotels und ihre Gastgeber näher kennenzulernen: Es präsentiert sich als hochwertiger, ansprechend gestalteter Katalog mit Hintergrundgeschichten und spannenden Begebenheiten, kurzweilig erzählt.

Beitrag zu nachhaltigem Tourismus und hohe Stammgästezahl
Die Schlosshoteliers erhalten eine oftmals Jahrhunderte alte Tradition großzügig gelebter Gastfreundschaft. Eine diesbezügliche Bestätigung ist die überdurchschnittlich hohe Zahl der Stammgäste, die zugleich unterstreicht, dass erstklassiges Angebot, Qualität, Diskretion und Stil in Kombination mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis heute mehr denn je gefragt sind.

Präsident Franz Ladinser weiß um den besonderen Schatz, der in diesen Hotels verborgen liegt: *„Der gemeinsame Nenner der Betriebe ist ihre historische Individualität, der Charme des Vergangenen und Gelebten, die regionale Verwurzelung, der persönliche Führungsstil, die individuelle Gastfreundschaft und der Mix aus Modernität und Tradition“,* erzählt er.

Für den Südtiroler und leidenschaftlichen Gastgeber leisten historische Hotels einen wichtigen Beitrag zum nachhaltigen Tourismus: „Der Tourismus der Zukunft muss die Lebensgrundlagen aller respektieren und bewahren – in dem Sinne: weniger ist mehr. Historische Hotels fügen sich perfekt in diese Philosophie ein.“

A-List.at Best of Austria NL
E-Mail Newsletter
Wien, am 30.01.2026 - Erscheinungsweise: 260x/Jahr, Seite: 5-6
Verteilergröße: 35 500, easyAPQ: 0,00 €
Auftr.: 4388, Clip: 17174615, SB: Ansitz Heufler



SÜDTIROL

Ansitz Heufler: Dein Refugium beim Spitzenkoch

Südtirol. Pustertal. Der Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler ist dein Gastgeber im Ansitz Heufler in Bruneck. Der Renaissance-Adelssitz aus dem 16. Jahrhundert ist nicht nur im Michelin Hotel Guide gelistet – du erlebst dort auch Norberts Cook-the-Mountain-Philosophie. Am Stammtisch frühstückt er gerne selbst.

SCHAU DIR DIE GANZE STORY DAZU AN

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: +43 650 850 9382, @: rob@insiderei.com).

www.falstaff.com
www.falstaff.com
13.04.2026
Web-Clipping Österreich, Unique Clients: 33 333, easyAPQ: _
Auftr.: 4388, Clip: 94578335, SB: Ansitz Heufler



© Andreas Tischler

HOTEL GUIDE 2026: DIE SONDERAUSZEICHNUNGEN IN SÜDTIROL

Hotel Guide 2026

Vom Gourmethotel des Jahres über das beste Spa-Hotel, die Hoteliers des Jahres und den Preis für das Lebenswerk – Falstaff prämiert die bedeutendsten Häuser und Persönlichkeiten der Hotellerie in Südtirol.

Travel-Redaktion *13.04.2026*

BEST NEW OPENING

Aman Rosa Alpina, Abtei

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

Nach umfassender Renovierung zeigt sich das luxuriöse Hideaway in den Dolomiten von seiner schönsten Seite. Architektonisch erwartet Gäste eine moderne Interpretation klassischer Alpen-Eleganz, geprägt von amantypischen klaren Linien, viel Licht und von Jean-Michel Gathy designten Zimmern und Suiten. Sie eröffnen weite Blicke auf Berge und Wälder und vermitteln ein Gefühl unnachahmlicher Leichtigkeit. Auch kulinarisch erweist das Haus seiner Umgebung Reverenz: Vom Frühstück bis zum Dinner kommen lokale Produkte zum Einsatz, veredelt durch globale Einflüsse. Im Spa sorgen Signature-Treatments, eine spezielle Adults-only-Area samt Pools und ein modernes Fitnesscenter für Entspannung. Zu den Highlights zählt der beheizte Outdoor-Infinity-Pool.



© Aman Rosa Alpina

Aman Rosa Alpina

BESTES SKIHOTEL

Granvara Relais & SPA Hotel, Wolkenstein in Gröden

Das private Refugium in den Dolomiten vereint alpine Eleganz mit besonderen Genussmomenten – von der Gourmetküche mit internationalen Kreationen und wöchentlichen Weinverkostungen bis zum Spa. Letzteres punktet mit einem renovierten Indoor- und Outdoorpool, neuem Außenbereich und Whirlpool sowie mit einer vielfältigen Sauna-Oase. Wintersportfans gelangen von den Zimmern und Suiten ohne Umweg auf die nur 100 Meter entfernten Skipisten von Dolomiti SuperSki mit 1.200 Kilometern Pistenglück. Individueller Ski-Service, Verleih im Haus, privates Guiding, Skipass-Service, hauseigene Skischule und ein Skidepot mit direktem Pistenzugang machen das Hotel zur idealen Adresse für einen traumhaften Skiurlaub.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

»OBSERVER«

BESTES GOURMETHOTEL

Ansitz Heufler, Rasen-Antholz

Der Ansitz Heufler ist mehr als nur ein Hotel. Er ist jener Ort, an dem der 3-Sternekoch Norbert Niederkofler selbst zur Ruhe kommt und wieder Verbindung zur Natur findet. Seine Gäste schätzen das Hideaway hinter den historischen Mauern des Ansitzes aber mindestens genauso sehr. In einer schnelllebigen Zeit wirkt er wie eine Art Festung der Beständigkeit. 1580 erbaut, vereint das Anwesen heute Tradition und Moderne, Kunst und Gastfreundschaft auf stimmige Weise. Niederkoflers „Cook the Mountain"-Philosophie interpretiert das alpine Erbe neu, etwa als Sharing-Style-Menü aus Gerichten, die tief mit der Region verwurzelt sind. Vom Frühstück bis zum Dinner ist Saisonalität dabei oberstes Credo.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

»OBSERVER«

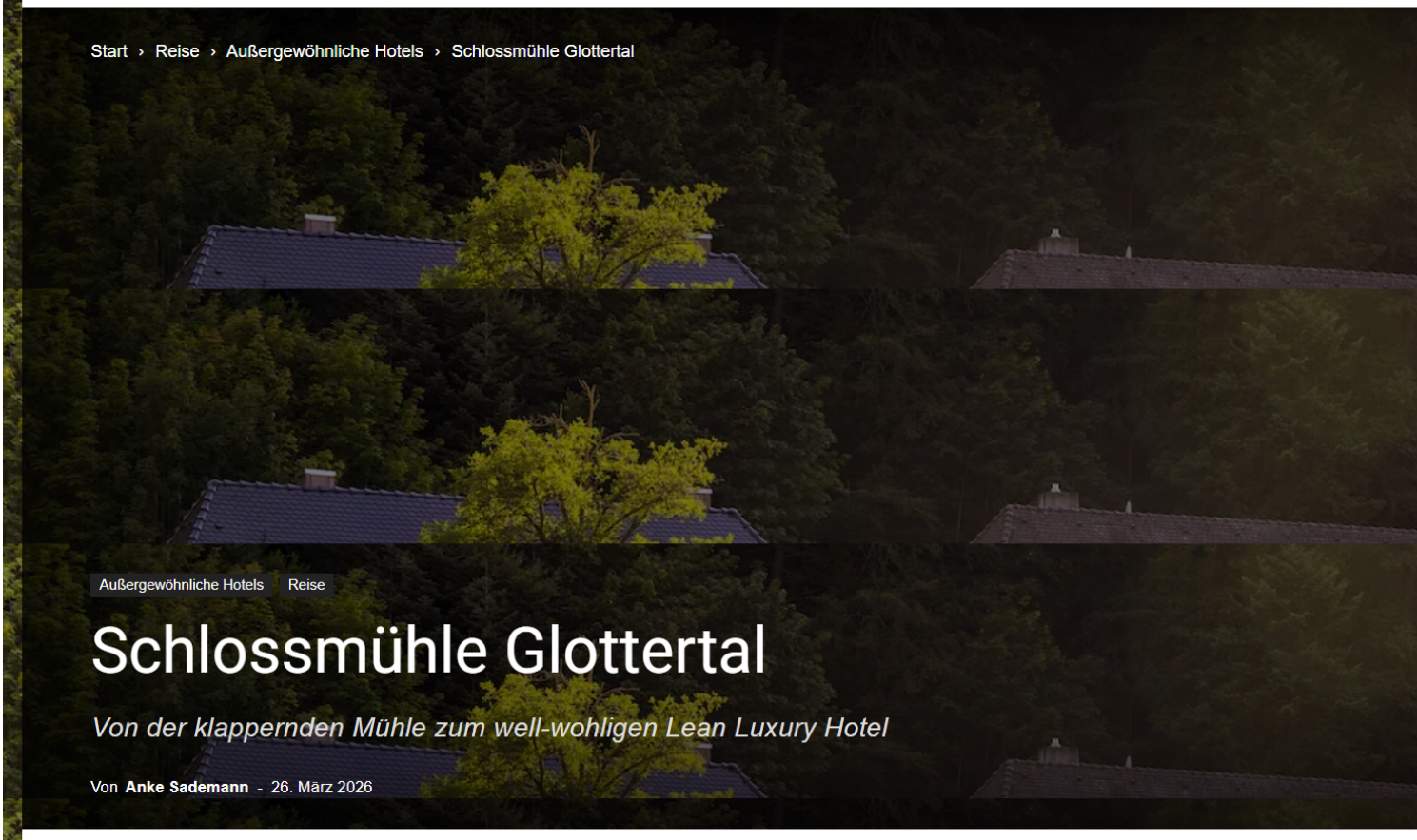


© Hannes Niederkofler

Ansitz Heufler

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

»OBSERVER«



Außergewöhnliche Hotels Reise

Schlossmühle Glottertal

Von der klappernden Mühle zum well-wohligen Lean Luxury Hotel

Von **Anke Sademann** - 26. März 2026

Geschätzte Lesezeit: 7 Minuten

Das Boutique-Hotel Schlossmühle Glottertal wirkt wie ein mit einem gut gespitzten, rot-blauen Buntstiften skizziertes Tableau. Sein Mühlrad steht zwar längst still, ist aber ein wichtiger Zeitzeuge einer bewegten Transformationsgeschichte des 900 Jahre alten, schmucken Fachwerkhauses. Seit Kurzem gehört es zur Gruppe der „Schlosshotels & Herrenhäuser".

Hinter dem wohl ersten Gebäude des Glottertals, das heute unter Denkmalschutz steht, plätschert das namensgebende Flüsschen Glotter sanftmütig vor sich hin. Es fließt vom südlichen Schwarzwald bis in die Dreisam nach Freiburg. Die Schlossmühle schmückt den Ortseingang an der Talstraße, wo sich sich dunkelgetäfelte Gaststätten, urige Bauernhäuser, Kirchturmspitzen, Obstgärten und die Reben des über 70 Jahre alten Winzerkollektivs „Roter Bur" – wie Charms an einem Armband – aneinanderreihen.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

»OBSERVER«



Das Glottertal besitzt alle Attribute einer bilderbuchreifen Schwarzwald-Idylle. Hier läuten die Glocken langsamer und die Kuckucksuhren singen leiser / © FrontRowSociety.net, Foto: Anke Sademann

Seit den 1950er Jahren ist das schmucke Kulturdenkmal im Besitz der Familie Mack-Gutmann. Die einstige Getreidemühle, später Bäckerei, Wagnerei und Küferei, wurde zunächst in eine Weinschenke für gute badische Tropfen umgewandelt. In den 1980er-Jahren entwickelte sich das Kleinod schrittweise vom einfachen Wirtshaus zum Gasthaus und schließlich zum feinbürgerlichen Hotel. Doch das märchenhafte Bilderbuchhaus drohte, mit all seinen narrativen Jahresringen, in einen Dornröschenschlaf zu fallen.



Wie skizziert: Schmuckschatullen-Fachwerk in Rot-Weiß-Blau. Die 900 Jahre alte Schlossmühle ist Zeugin einer bewegten Transformationsgeschichte. Sie gehört zur Gruppe der „Schlosshotels & Herrenhäuser" / © Schlossmühle Glottertal, Foto: Joss Andres

Nach 40 Jahren war es Zeit, etwas Zeitgemäßes zu schaffen – ohne das Althergebrachte zu entwurzeln. In vierter Generation begrüßt Hansjörg Gutmann, der Sohn der Familie, nun die Gäste der Schlossmühle mit einem „Lean-Luxury-Konzept mit Local Sourcing at its best": ein bewusst reduziertes Angebot mit hoher Qualität – minimalistisch in der Ausstattung, aber nicht beliebig; nachhaltig in Haltung und Ressourceneinsatz, in einer Symbiose aus historischem Gebäude und modernem Storytelling-Design.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.



Materialien, Farben und Motive sind Teil des Local Sourcing Design-Konzepts / © Schlossmühle Glottertal, Foto: Joss Andres

Familien-DNA, die man sieht und spürt

Betritt man die Schlossmühle, spürt man sofort diese gewisse Aura aus Respekt vor den Traditionen, gepaart mit modernem Gastgebertum. Überall – innen wie außen – ist die lange Geschichte der Schlossmühle zu entziffern. Sie ist nicht laut inszeniert, aber deutlich spürbar. Im Sandsteintürrahmen des Fachwerkhauses mit seinen feinen Nadelstreifen findet sich etwa noch eine stilisierte Brezel aus der Back-Ära. Die runden Auskerbungen rechts vom Eingang dienten einst dem Abtransport der hier gefertigten Fässer für den Glottertäler Wein. Auch eine Wagnerei hatte hier einst Kutschen und Lastfahrzeuge gebaut.



Hansjörg Gutmann – das Gesicht hinter dem Lean-Luxury-Boutiquehotel / © FrontRowSociety.net, Foto: Anke Sademann

Die ausgefallene Fassade findet sich farblich und grafisch abgestimmt wie ein Blackforest-Branding im Interieur wieder. Die eigentlich für Schwarzwaldhäuser untypischen Farben Rot und Weiß – eher an ein Wachhäuschen erinnernd – hatte Gutmanns Opa wohl schon „damals" als Eyecatcher ausgewählt. Die DNA der Familie fürs visuelle Inszenieren ist in der Schwarzwaldmühle nicht zu übersehen. Der blaue Farbstreifen, der das Haus wie eine Bordüre zusammenhält, kam später hinzu – inspiriert vom Himmel über dem Schwarzwald und der Glotter hinter dem Haus. Er bildet einen gewollten Kontrast zur typischen, schweren Holz-Rustikalität der Region.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.



Hansjörg Gutmann und Vater Hilmar mit Corporate Colored Service-Livree am Hospitality-Desk / © FrontRowSociety.net, Foto: Anke Sademann

Zeitgemäßer Stil in Geschichte verwurzelt

Die Geschichte des Hauses spiegelt sich auch beim Eintreten im Rezeptionsbereich wider: filigran geschnitzte und sorgsam polierte Holzfiguren – Zeitzeugen örtlicher Traditions-Gewerke – haben ihren Platz am Welcome Desk gefunden. Alles hier ist liebevoll saniert, maßvoll erweitert und innenarchitektonisch mit moderner Nonchalance interpretiert. Wie für ein typisches Schwarzwaldhaus üblich, gibt es in der Schlossmühle einen Dreiklang aus Esszimmer, Wohnzimmer und guter Stube. Bequeme Sessel, handgeschnitzte Bauernstühle, inspirierende Magazine und Coffee Table Books, ein Kachelofen, Herrgottswinkel, Kuckucksuhr und offene Frühstücksküche schaffen Atmosphäre.



Sonniges Frühstück an der Glotter mit Kaffee aus der Chemex-Kanne / © Schlossmühle Glottertal, Foto: Joss Andres

Das Frühstück besteht aus hyperregionalen Aufschnittvarianten und einem täglich wechselnden vegan-vegetarischen Tagesgericht. Der Kaffee aus der Chemex-Kanne – mit Bohnen einer Freiburger Rösterei – wird am Tisch von Hand aufgebrüht. So viel Produktqualität, dass niemand das nicht mehr vorhandene Restaurant vermisst. Gute Wirtshäuser gibt es schließlich entlang der Talstraße – die besten Tipps kommen von den Gutmanns persönlich.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.



Typisch Schwarzwald – die Räume der Schlossmühle sind „wie anno dazumal" ein Dreiklang aus Esszimmer, Wohnzimmer und guter Stube. Hier schmecken Frühstück oder ein guter Tropfen vom Talwinzer Roter Bur / © Schlossmühle Glottertal, Foto: Joss Andres

Die Honesty Bar ist der neue Stammtisch reloaded

Für ein autarkes Gläschen am Abend ist die Selfservice-Honesty Bar – von Aperitif bis Digestif – gut bestückt. Für den „Stammtisch reloaded" steht Im Esszimmer ein imposanter blauer Bauerntisch aus alten Eichenbalken der Dachstuhlsanierung – Symbol für handwerkliche Wiederbelebung. Darauf stehen in Reih und Glied neben den „Äpfeln to go" die sorgfältig beschrifteten Viertelliterflaschen „Selektion Alte Wache" aus dem Verbund ortsnaher Genossenschaften und Weingüter aus Südbaden – und natürlich vom „Roten Bur". Dabei bewundert man das raumüberspannende Textilkunstwerk, dessen horizontale Linien den Verlauf der gegenüberliegenden Weinberge nachzeichnen.



Die Selfservice-Honesty Bar wurde von einer lokalen Tischlerei gefertigt / © Schlossmühle Glottertal, Foto: Joss Andres

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

Stilisiertes Design trifft Handwerk und ehrt Tradition

Das Interieur wirkt klar, frisch und luftig – eine feine Balance aus Eleganz und Natürlichkeit. Historische Elemente wie Miniatur-Holzfiguren von wuchtigen Hängelampen, Bleiglasfenster oder geschnitzte Zunftreliquien wurden behutsam freigelegt, aus der Enge der früheren Überfrachtung befreit und neu inszeniert. Nun schmücken sie „dekonstruiert" Wände, Kaminsimse oder Tresen. Anstelle von schweren Vorhängen und Rüschengardinen hängen in der Neo-Stube stylishe, bunte Kordeln vor den Fenstern, die das Natur-Kolorit des Glottertals gekonnt ins Innere holen.

Die handgeknüpfte Makramee-Kordeln wurden von den Frauen der Familie und Nachbarschaft gefertigt. Die Idee dahinter: Traditionellen Handarbeiten, die man früher an langen Winterabenden am Kamin praktizierte, einen Raum zu geben. „Man erkennt, wer welches Band gemacht hat. Einige sind breiter, andere schmäler, mal ein bisschen perfekter, mal nicht. Aber das macht's eben aus – das Familiäre, das Unperfekte", erklärt Barbara Gutmann, die ihren Sohn zusammen mit ihrer Schwester Birgit unterstützt. Vater Hilmar bereitet manchmal noch das Frühstück vor und trägt – wie das ganze Team – die von einer lokalen Modedesignerin entworfene Corporate Colored Service-Livree.



Revival der guten Schwarzwald-Stube mit Kuckucksuhr / © Schlossmühle Glottertal, Foto: Joss Andres

Auch in den puristischen „Schlafkammern" finden sich Bezüge zur regionalen Geschichte: Schwarzwald-Trachten der Glottertäler Zünfte leuchten als handkolorierte Motive auf Laternen aus dem dickwandigen Bleiglas früherer Fenster. In jedem Zimmer hängt ein anderes Motiv. Die gläsernen Unikate wurden im Zuge der energetischen Sanierung ausgebaut und bestimmen das Farbschema der Zimmer. Die wie Weinfässer geformten Design-Sessel von Rolf Benz aus Nagold erinnern an die frühere Küferei. Die 25 individuellen Smart-Rooms und Suiten sind schlicht, funktional und zugleich ästhetisch durchdacht.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.



Handkolorierte Laternen bestimmen das Farbschema der Schlafkammern / © Schlossmühle Glottertal, Foto: Joss Andres



Heute Lampen früher Bleiglasfenster mit Schwarzwälder Trachtenmotiven / © FrontRowSociety.net, Foto: Anke Sademann

Wellnesswohlige Natur-Auszeit im Mühlengarten

Ein cosy-gemütliches Highlight ist der Garten mit Wellness – und Spa-Bereich. Eine finnische Sauna aus duftender Schwarzwälder Weißtanne bietet Natur-Pur-Blick auf Wald und Glotter. Über 70 Meter zieht sich der Garten an der Hinterhausfront entlang; eine Laube und eine Liegewiese erweitern die Terrasse, auf der der Tag beim Frühstück oder Schlummertrunk beginnt und endet.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.



Natursound at its best: Neben dem 70 Meter langen Garten der Wellness-Oase mit finnischer Sauna, Tannenduft und Terrassenanschluss plätschert die Glotter / © Schlossmühle Glottertal, Foto: Joss Andres



Tiefenentspannung gewährleistet: Unbedingt ein Zimmer zur Fluss- und Waldseite buchen und multisensorisch mit der Natur aufwachen, einschlafen und meditieren / © Schlossmühle Glottertal, Foto: Joss Andres

„Es ist eine ganz neue Form von Gastlichkeit in die Schlossmühle eingezogen", sagt Vater Hilmar. „Weniger klassisches Gasthaus, mehr Ort zum Verweilen mit Anspruch. Das Schöne: Es fühlt sich trotzdem vertraut an. Das Alte ist nicht weg – es lebt weiter, in den Materialien, den Geschichten und vielleicht auch in uns." Ein Satz, der die wunderbar alte und neu geborene Schlossmühle mitten ins Mark trifft. „Bei uns ist das Wesentliche bestmöglich und die Freiheit größtmöglich," fügt sein Sohn Hansjörg noch an, der als studierter Wirtschaftsingenieur die Schlossmühle seiner Vorfahren mit Weitblick und einer ziemlich klaren Vorstellung und viel Empathie für die Seele des Hauses gut in die Zukunft begleiten möchte.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.



Das Grün des Schwarzwälder Glottertals umrahmt die Schlossmühle wie ein schützender Naturkessel. Perfekter Ausgangspunkt für Erkundungen / © Schlossmühle Glottertal, Foto: Joss Andres

Der Inhalt dieses redaktionell erstellten Artikels wurde unabhängig verfasst. Die Veröffentlichung wurde durch externe Unterstützung ermöglicht, ohne Einfluss auf die journalistische Ausarbeitung. Es gilt der Redaktionskodex.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

cocotravel.blog ···

COCOtravel | exklusive Reiseerlebnisse

1.691 Beiträge **14.600** Follower **5.251** Gefolgt

Blogger/in

🏝️ außergewöhnliche Hotels & Hideaways weltweit
💰 Persönlich kuratiert & ehrlich getestet
💎 COCOdeals & Tipps
🆕 ... mehr

linkin.bio/cocotravel cocotravel.blog

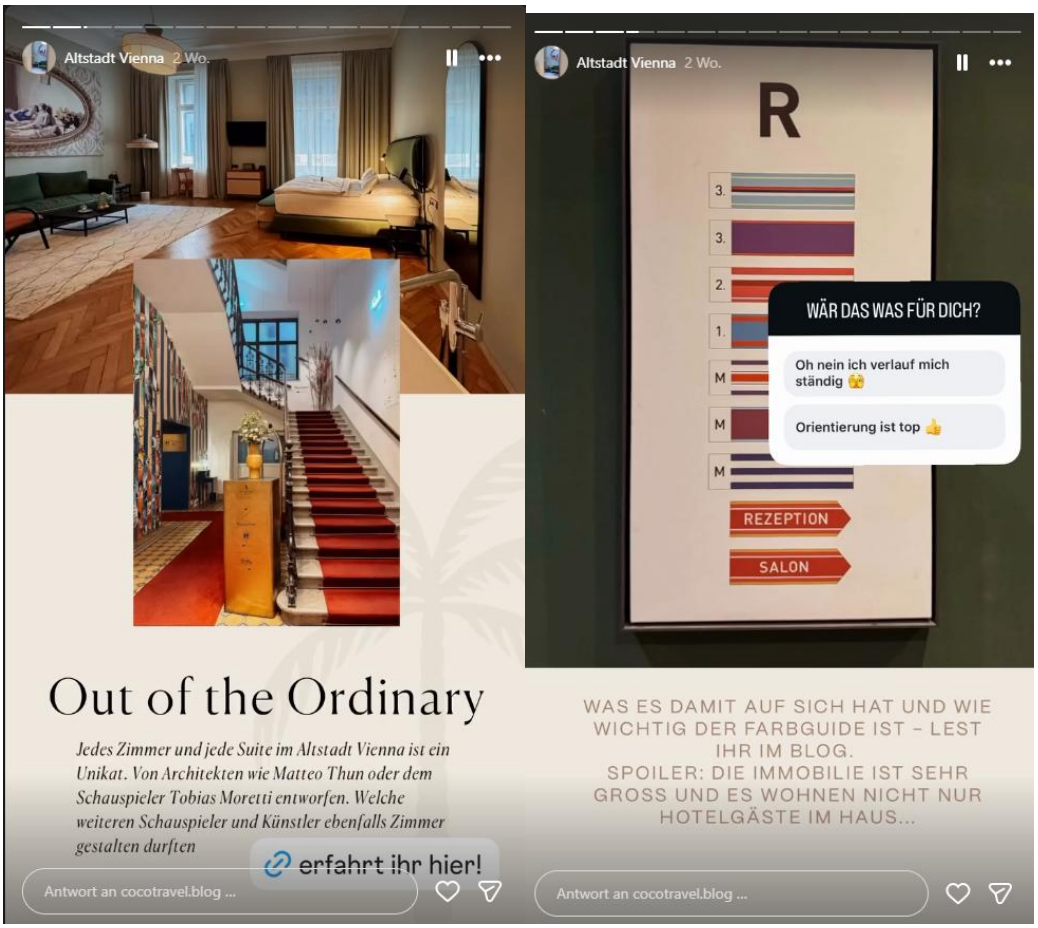
art_pichlmann_pr, avaganza + 43 weitere Personen sind Follower

Gefolgt Nachricht senden

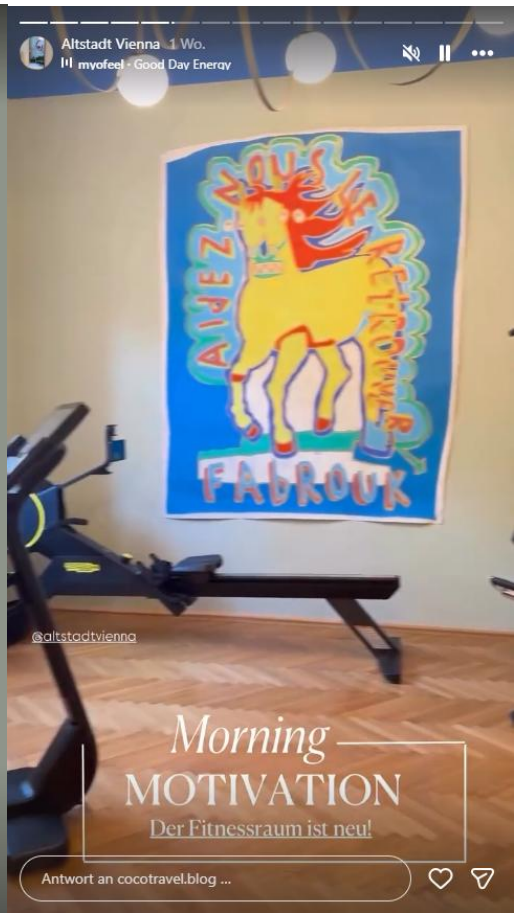
Altstadt Vienna Böglerhof Avani+ RAH GILI Tawana Bots... Miiro Spittelb North Island

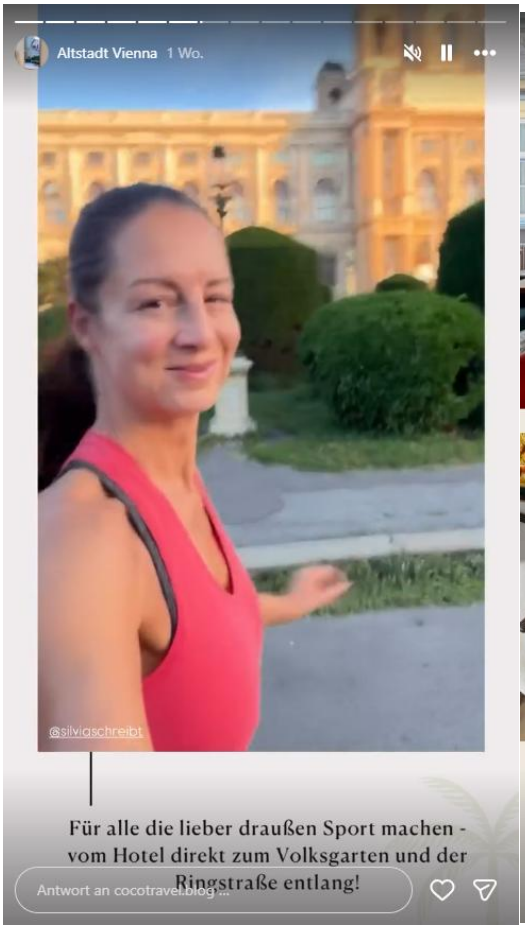





Altstadt Vienna 2 Wo.
Out of the Ordinary
Jedes Zimmer und jede Suite im Altstadt Vienna ist ein Unikat. Von Architekten wie Matteo Thun oder dem Schauspieler Tobias Moretti entworfen. Welche weiteren Schauspieler und Künstler ebenfalls Zimmer gestalten durften
erfahrt ihr hier!
Antwort an cocotravel.blog ...
Altstadt Vienna 2 Wo.
R
WÄR DAS WAS FÜR DICH?
Oh nein ich verlauf mich ständig 😭
Orientierung ist top 👍
REZEPTION
SALON
WAS ES DAMIT AUF SICH HAT UND WIE WICHTIG DER FARBGUIDE IST – LEST IHR IM BLOG.
SPOILER: DIE IMMOBILIE IST SEHR GROSS UND ES WOHNEN NICHT NUR HOTELGÄSTE IM HAUS...
Antwort an cocotravel.blog ...

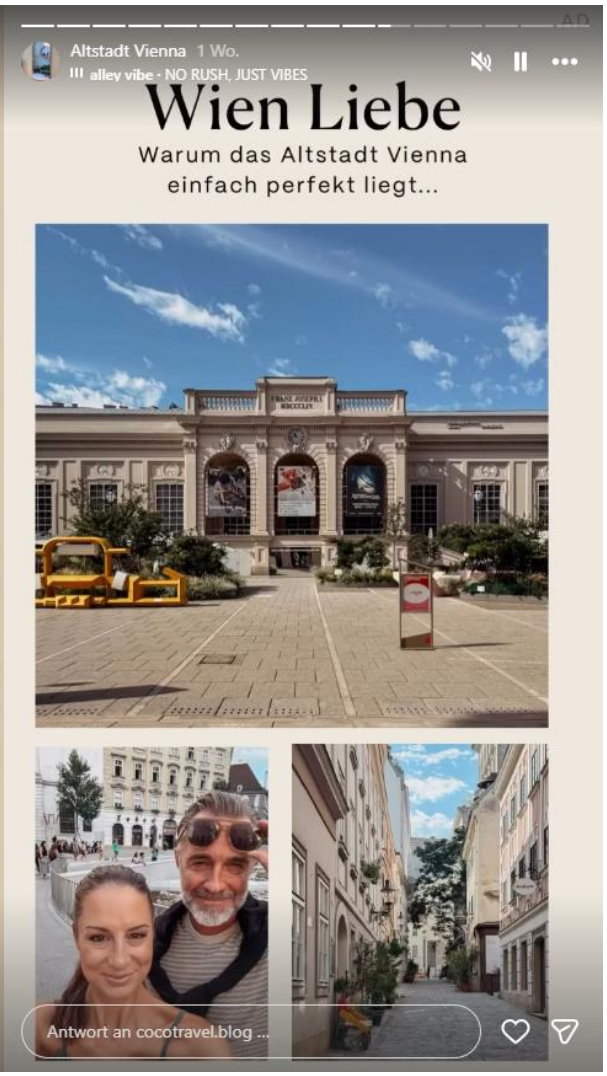

Altstadt Vienna 2 Wo.
sueyalike · Fast bloom feeling
COCOTipp
Dinner im Figoletta
Wo Schnitzel auf Pizza trifft!
@figoletta_vienna
Antwort an cocotravel.blog ...


Altstadt Vienna 1 Wo.
myofeel · Good Day Energy
@altstadtvienna
Morning
MOTIVATION
Der Fitnessraum ist neu!
Antwort an cocotravel.blog ...


Altstadt Vienna 1 Wo.
@silviaschreibt
Für alle die lieber draußen Sport machen - vom Hotel direkt zum Volksgarten und der Ringstraße entlang!
Antwort an cocotravel.blog ...

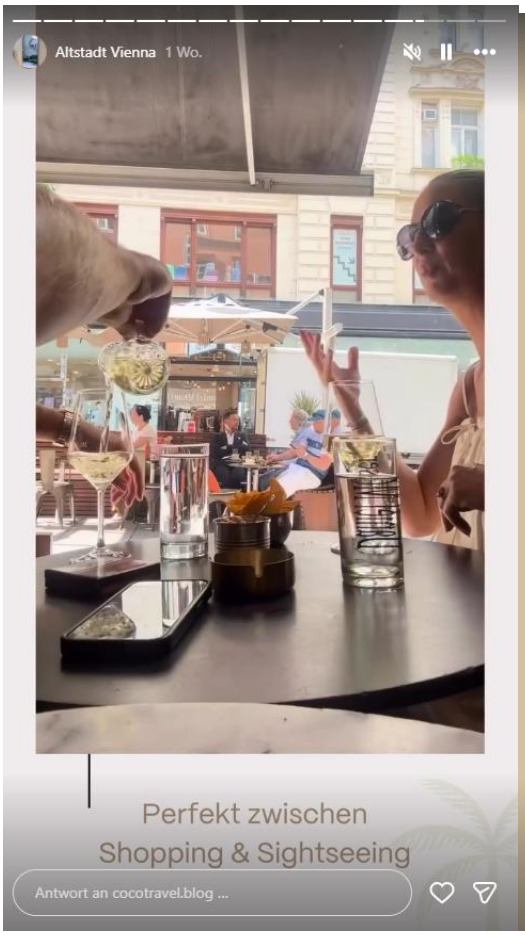

Altstadt Vienna 1 Wo.
girl in red · we fell in love in october
@altstadtvienna
Kleinigkeiten, die das Frühstück besonders machen
Vitamin Shot of the Day
Hausgemachter Kuchen
Special aus der Eierküche - wie hier das Eierschwammerl Omlette
Frühstück unter der Woche bis 11:00 Uhr, am Weekend bis 11:30 Uhr
Sekt inkludiert
Antwort an cocotravel.blog ...


Altstadt Vienna 1 Wo.
girl in red · we fell in love in october
Apropos Besonderheiten
Im Hotel gibt es viele vermeintliche Kleinigkeiten, die aber einen großen Unterschied machen!
A perfect DAY in Vienna
neugierig geworden? 👉
Antwort an cocotravel.blog ...


AD
Altstadt Vienna 1 Wo.
alley vibe · NO RUSH, JUST VIBES
Wien Liebe
Warum das Altstadt Vienna einfach perfekt liegt...
Antwort an cocotravel.blog ...


AD
Altstadt Vienna 1 Wo.
alley vibe · NO RUSH, JUST VIBES
COCOTipp
@rebeltoursvienna
Warum ihr unbedingt eine private Tour mit Rebel Tours machen müsst!
Antwort an cocotravel.blog ...


AD
Altstadt Vienna 1 Wo.
alley vibe · NO RUSH, JUST VIBES
EINKEHRSCHWUNG IM CAFÈ DANIEL MOSER
@cafedanielmoser
Das Cafè liegt in der Rotenturmstraße im 1. Bezirk, unweit vom Stephansdom und bietet ein schönes Mittendrin und doch ruhig. Kaffee, Wein und Service immer top.
Antwort an cocotravel.blog ...


Altstadt Vienna 1 Wo.
Perfekt zwischen
Shopping & Sightseeing
Antwort an cocotravel.blog ...


Altstadt Vienna 1 Wo.
@altstadtvienna
Time to
say
Goodbye
Unseren Bericht
inklusive
unserer out of
the ordinary
Momente wie
immer am Blog!
zum Blog!
Antwort an cocotravel.blog ...
AD


Altstadt Vienna 1 Wo.
COCOdeal
Ihr bucht direkt beim Hotel? Mit
dem Code COCO10 bekommt ihr
10% Rabatt auf den Websitepreis.
Nur bei Direktbuchung.
hier sparen!
Antwort an cocotravel.blog ...

cocotravel.blog ···

COCOtravel | exklusive Reiseerlebnisse

1.691 Beiträge **14.600** Follower **5.251** Gefolgt

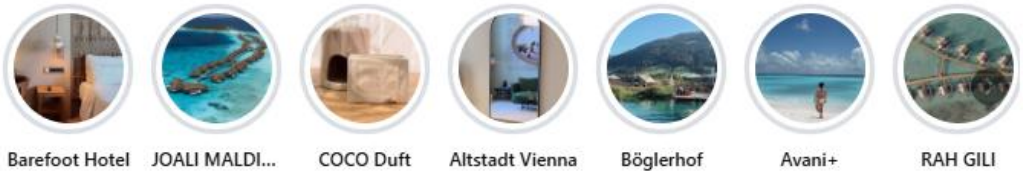
Blogger/in

🏨 außergewöhnliche Hotels & Hideaways weltweit
🔥 Persönlich kuratiert & ehrlich getestet
💎 COCOdeals & Tipps
🆕 ... mehr

linkin.bio/cocotravel cocotravel.blog

art_pichlmann_pr, avaganza + 43 weitere Personen sind Follower

Gefolgt Nachricht senden





cocotravel.blog
Boutique & Gourmet Hotel Orso Grigio - Grauer Bär

cocotravel.blog Ein Wochenende in Südtirol mit gutem Essen, gutem Wein und ziemlich viel Geschichte. 🍷

Leonie war mit ihrer Mama im Orso Grigio – Grauer Bär in Innichen. Ein Hotel, das seit 1745 in derselben Familie ist, mitten in der Altstadt liegt und sogar einen eigenen Weinkeller aus dem 14. Jahrhundert hat.
Und natürlich gehört auch das Gourmet-Menü am Abend dazu. 👀

Den ganzen Reisebericht zum Orso Grigio gibt's am Blog.

5 Wo.

cocotravel.blog #travel #südtirol #italy #luxurytravel #traveltips

5 Wo. Antworten Übersetzung anzeigen

Gefällt **silviaschreibt** und **weiteren Personen**

11. September

Kommentieren ... Posten


Kulinarik
KÜCHENCHEF ROCCO FERRARO KOCHT
TÄGLICH EIN NEUES 3-GANG-MENÜ.


Rooftop Spa
SAUNA MIT DOLOMITENBLICK,
AUSGEZEICHNET MIT DEM GERMAN
DESIGN AWARD 2020.


Die Zimmer
WEIT, STILL, MIT BLICK AUF DIE
FUSSGÄNGERZONE VON INNICHEN.


HOTEL
ORSO
CAFE
Orso Grigio
– Grauer Bär
INNICHEN (SAN CANDIDO), SÜDTIROL


Mitten in Innichen
43 METER VOM ORTSMITTELPUNKT, DIREKT
IN DER VERKEHRSBERUHIGTEN ALTSTADT.


Speichere den
Beitrag für die
nächste
Südtirol-Reise.

cocotravel.blog ···

COCOtravel | exklusive Reiseerlebnisse

1.691 Beiträge **14.600** Follower **5.251** Gefolgt

Blogger/in

🏨 außergewöhnliche Hotels & Hideaways weltweit
💰 Persönlich kuratiert & ehrlich getestet
💎 COCOdeals & Tipps
🆕 ... mehr

linkin.bio/cocotravel cocotravel.blog

art_pichlmann_pr, avaganza + 43 weitere Personen sind Follower

Gefolgt Nachricht senden

Barefoot Hotel | JOALI MALDI... | COCO Duft | Altstadt Vienna | Böglerhof | Avani+ | RAH GILI



cocotravel.blog und **orsogrigiohotel**
Boutique & Gourmet Hotel Orso Grigio - Grauer Bär

cocotravel.blog Gewinne 2 Nächte für 2 Personen im @orsogrigiohotel in Innichen – 700 Jahre Südtiroler Gastfreundschaft, inklusive Frühstück und einem Abendessen im Haus.

📅 Einlösbar bis 31.12.2027

✨ So sicherst du dir dein Los:

• Folge @cocotravel.blog & @orsogrigiohotel
• Like diesen Beitrag
• Kommentiere mit dem Wort „BÄR" und melde dich über den Link in deiner PN zu unserem Newsletter an
• Markiere zwei Menschen, mit denen du die Dolomiten teilen willst
🧡 Extra-Los: Teile den Beitrag in deiner Story

📅 Teilnahmeschluss: 04.10.26, 24:00 Uhr

Der Gewinner / die Gewinnerin wird im Anschluss ausgelost und persönlich informiert.

👉 Details & Teilnahmebedingungen: Link in Bio

4 Wo.

Für dich

laurainmunich BÄR 🐻🌵🍒✨ @juliushessemer @klavina
2 Wo. Antworten

Antworten ansehen (1)

sarah_lara_anne BÄR,, Grauer Bär 🐻🌵❤️ Mit: @tine_0706 , @bhappybhippo auf in die Dolomiten 🎽🧳🎁

Gefällt **silviaschreibt** und **1.012 weitere Personen**
21. September

Kommentieren ... Posten

cocotravel.blog

COCOtravel | exklusive Reiseerlebnisse

1.691 Beiträge **14.600** Follower **5.251** Gefolgt

Blogger/in

- außergewöhnliche Hotels & Hideaways weltweit
- Persönlich kuratiert & ehrlich getestet
- COCOdeals & Tipps
- ... mehr

linkin.bio/cocotravel cocotravel.blog

art_pichlmann_pr, avaganza + 43 weitere Personen sind Follower

Gefolgt Nachricht senden

Orso Grigio Ans. Felsenhe... Sch. Mönchst... Varu Kanifushi Wiesergut CAPE Fahn






Orso Grigio 11 Wo.
Café Voyage · La vita e bella
@orsogrigiohotel
INNICHEN, TRENTINO-ALTO ADIGE, ITALY
Facts
1303 zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Seit 1745 durchgehend in einer einzigen Familie: den Ladinsers, inzwischen 9. und 10. Generation die gar daran denken es umzubauen. Damit gehört das Haus zu den ältesten Hotels im gesamten Alpenraum.
Wärst du auf 700 Jahre gekommen?
Antwort an cocotravel.blog ...

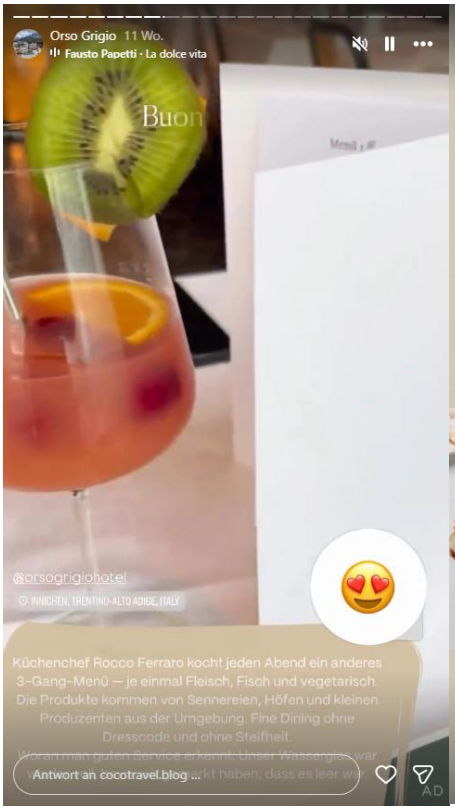

Orso Grigio 11 Wo.
"Es isch wos es isch"
So lautet Franz' Satz für so ziemlich alles. Er lässt die Biedermeier-Möbel restaurieren, obwohl neue billiger wären. Was gerade nicht im Einsatz ist, lagert im Keller: wegwerfen kann er es nicht, verkaufen auch nicht. Tochter Verena führt das Haus gemeinsam mit ihm."
Antwort an cocotravel.blog ...


Orso Grigio 11 Wo.
Morgen nehmen wir euch mit ins Haus. Ihr entscheidet, womit wir anfangen
Weinkeller aus dem 14. Jahrhundert
Das legendäre Dessertbuffet
Klick hier!
Zu neugierig? Der ganze Reisebericht ist schon online
Antwort an cocotravel.blog ...

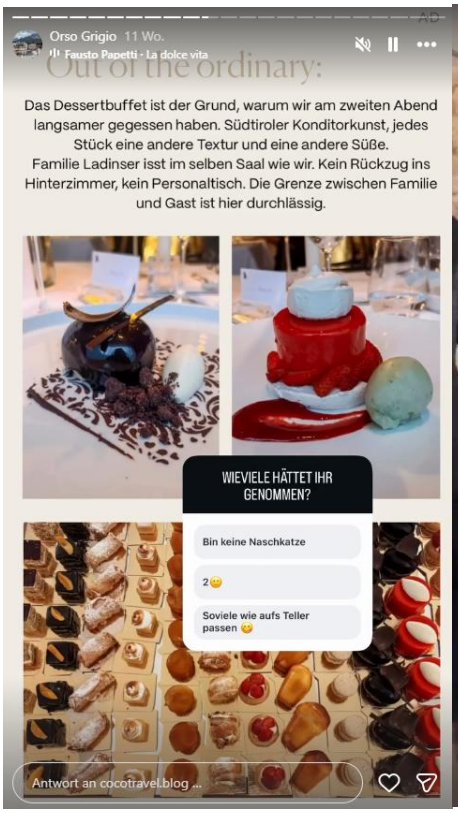

Orso Grigio 11 Wo.
@orsogrigiohotel
INNICHEN, TRENTINO-ALTO ADIGE, ITALY
HOTEL
ORSO
Ihr habt entschieden: Der Weinkeller liegt vorn – bekommt ihr heute. Vorher zeigen wir euch aber noch, wo wir drei Nächte geschlafen haben.
Antwort an cocotravel.blog ...


Orso Grigio 11 Wo.
Unser Quartier:
ein Vier-Bären-Zimmer. Die größte der vier Kategorien und limitiert auf vier Stück.
Jedes der 29 Zimmer ist anders eingerichtet — historisch, modern oder Landhaus.
Und das Wichtigste an einem 700 Jahre alten Haus: hier quietscht kein Schrank und wackelt kein Stuhl.
Antwort an cocotravel.blog ...


Orso Grigio 11 Wo.
Was man vorher wissen sollte:
Im Bad gibt es Duschgel und Shampoo in einem. Keine Zahnbürste, keine Wattestäbchen, kein Kleinkram. Das ist kein Versehen, sondern Franz' Nachhaltigkeitslinie — Zahnbürste also einpacken.
Einen Balkon gibt es nicht. Dafür Fenster direkt auf die Fußgängerzone: tagsüber lebendig, ab dem Abend still.
STÖRT EUCH DAS?
Nein hab sowieso meine Sachen mit
Ja hätte ich gerne
Antwort an cocotravel.blog ...


Orso Grigio 11 Wo.
Fausto Papetti · La dolce vita
@orsogrigiohotel
INNICHEN, TRENTINO-ALTO ADIGE, ITALY
Küchenchef Rocco Ferraro kocht jeden Abend ein anderes 3-Gang-Menü — je einmal Fleisch, Fisch und vegetarisch. Die Produkte kommen von Sennereien, Höfen und kleinen Produzenten aus der Umgebung. Fine Dining ohne Dresscode und ohne Steifheit.
Antwort an cocotravel.blog ...
AD

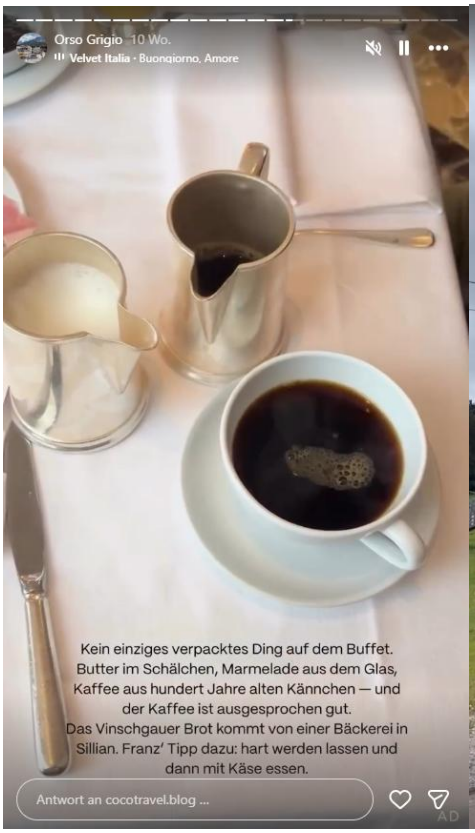

Orso Grigio 11 Wo.
Fausto Papetti · La dolce vita
Hat genauso gut geschmeckt, wie es aussieht! Mehr zum Thema Kulinarik findet ihr
hier!
Antwort an cocotravel.blog ...


Orso Grigio 11 Wo.
Fausto Papetti · La dolce vita
Out of the ordinary:
Das Dessertbuffet ist der Grund, warum wir am zweiten Abend langsamer gegessen haben. Südtiroler Konditorkunst, jedes Stück eine andere Textur und eine andere Süße.
Familie Ladinser isst im selben Saal wie wir. Kein Rückzug ins Hinterzimmer, kein Personaltisch. Die Grenze zwischen Familie und Gast ist hier durchlässig.
WIEVIELE HÄTTET IHR GENOMMEN?
Bin keine Naschkatze
2
Soviele wie aufs Teller passen
Antwort an cocotravel.blog ...

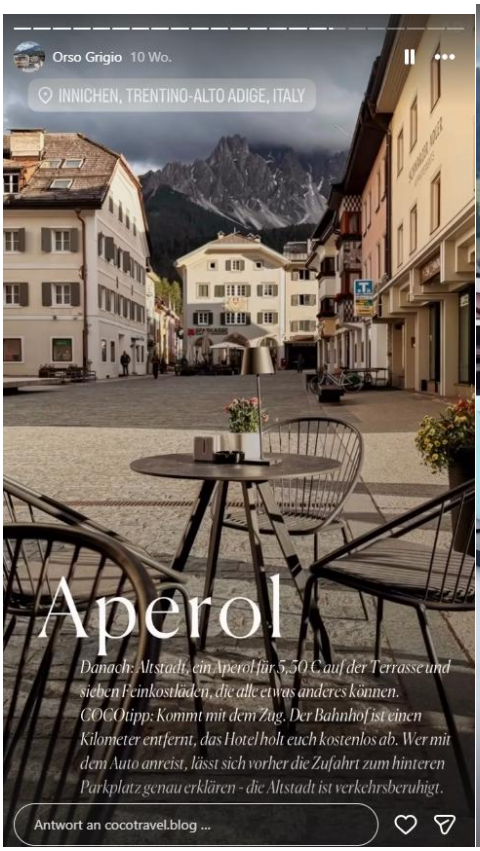

Orso Grigio 11 Wo.
Destellar · Wine & Sunset
Unter der Fußgängerzone liegt der älteste Raum des Hauses:
Der Weinkeller vom 14. Jahrhundert.
Antwort an cocotravel.blog ...


Orso Grigio 11 Wo.
Destellar · Wine & Sunset
COCOtipp
Franz erzählt von Bränden, von der Pest und vom Dreißigjährigen Krieg. Es riecht nach Stein und altem Holz. Ein echtes Highlight sind die Verkostungen, welche Franz persönlich wochentags abhält. Fragt also bei der Buchung umbedingt nach ob noch ein Platz frei ist, denn das ist ein Abend, der euch in Erinnerung bleibt.
den ganzen Bericht lesen!
Antwort an cocotravel.blog ...

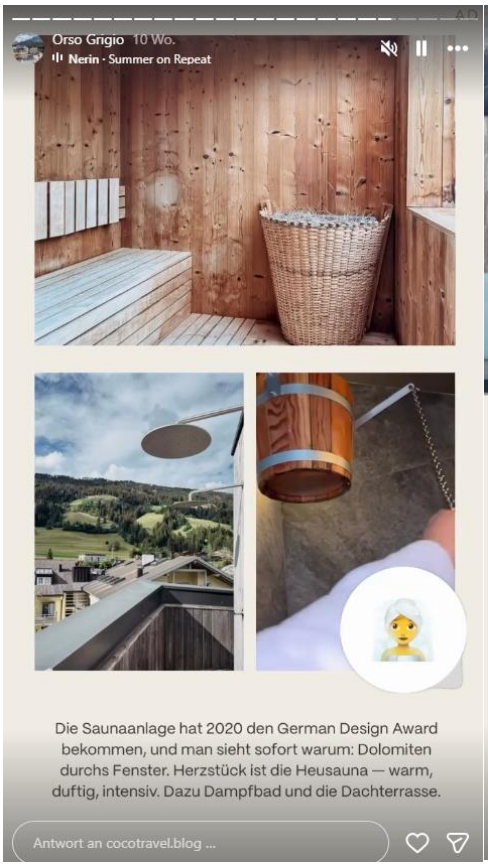

Orso Grigio 10 Wo.
Velvet Italia · Buongiorno, Amore
Good morning!
Der Tag startet mit perfektem Frühstück
Antwort an cocotravel.blog ...


Orso Grigio 10 Wo.
Velvet Italia · Buongiorno, Amore
Kein einziges verpacktes Ding auf dem Buffet.
Butter im Schälchen, Marmelade aus dem Glas,
Kaffee aus hundert Jahre alten Kännchen — und
der Kaffee ist ausgesprochen gut.
Das Vinschgauer Brot kommt von einer Bäckerei in
Sillian. Franz' Tipp dazu: hart werden lassen und
dann mit Käse essen.
Antwort an cocotravel.blog ...
AD


AD
Orso Grigio 10 Wo.
ANDERTHALB STU
THE! View
Antwort an cocotravel.blog ...


Orso Grigio 10 Wo.
INNICHEN, TRENTINO-ALTO ADIGE, ITALY
Aperol
Danach: Altstadt, ein Aperol für 5,50 € auf der Terrasse und
sieben Feinkostläden, die alle etwas anderes können.
COCOtipp: Kommt mit dem Zug. Der Bahnhof ist einen
Kilometer entfernt, das Hotel holt euch kostenlos ab. Wer mit
dem Auto anreist, lässt sich vorher die Zufahrt zum hinteren
Parkplatz genau erklären - die Altstadt ist verkehrsberuhigt.
Antwort an cocotravel.blog ...

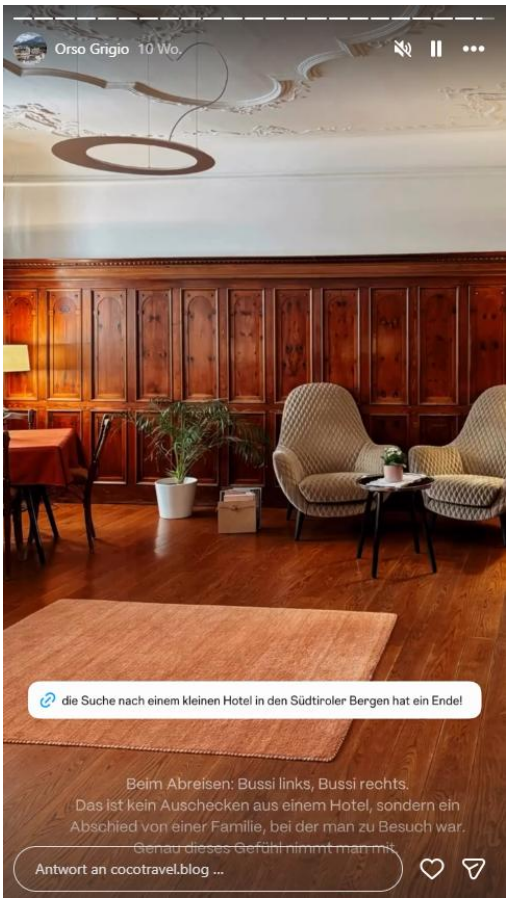

AD
Orso Grigio 10 Wo.
Nerin · Summer on Repeat
Hello
Entspannung!
Antwort an cocotravel.blog ...


Orso Grigio 10 Wo.
Nerin · Summer on Repeat
Die Saunaanlage hat 2020 den German Design Award bekommen, und man sieht sofort warum: Dolomiten durchs Fenster. Herzstück ist die Heusauna — warm, duftig, intensiv. Dazu Dampfbad und die Dachterrasse.
Antwort an cocotravel.blog ...


Orso Grigio 10 Wo.
WAS IST EUCH LIEBER?
Kompakter Spa-Bereich mit DIESER Aussicht
Große Spa-Landschaft ohne Aussicht
Out of the ordinary :
Gekrönter Rooftop Spa.
Ehrlich dazu: Das ist ein kompakter Wellnessbereich, keine Thermenlandschaft. Einen Pool gibt es nicht — ins Hallenbad Acquafun in der Nähe kommt ihr dafür gratis. Wer im Hochsommer bei großer Hitze Abkühlung sucht, ist hier nicht ideal aufgehoben; Franz selbst empfiehlt den Frühsommer.
Unser einziger Wunsch: ein kleiner Plunge Pool auf dem Dach. Dann wäre das Konzept rund.
Antwort an cocotravel.blog ...


Orso Grigio 10 Wo.
Für wen passt dieses Hotel?
Passt zu euch, wenn ihr allein reist und echte Gespräche sucht. Wenn ihr als Paar Ruhe und gutes Essen wollt und Wein mögt.
Mutter-Tochter-Reisen und Auszeiten unter Freundinnen funktionieren hier ausgesprochen gut – wir wissen es aus erster Hand.
Eher nicht, wenn ihr eine große Wellnessanlage, einen Pool oder einen Balkon mit direktem Naturzugang erwartet.
Für alle, die Hotels mit Charme anstatt cleane Neubauten mögen.
perfekt für dich? hier geht's zum Hotel!
Antwort an cocotravel.blog ...


Orso Grigio 10 Wo.
Alle Details. Jetzt li
denk an das Speichern!
Falls ihr neu hier seid: Wir sind COCOtravel. Wir schlafen selbst in den Häusern, über die wir schreiben – und sagen auch dazu, was nicht passt. Wenn ihr das mögt, folgt uns. Der ausführliche Erfahrungsbericht zum Orso Grigio ist jetzt am Blog: mit allen COCOtipps, allen Zimmerdetails und allem was ihr vor einer Buchung wissen solltet.
PS: Speichern nicht vergessen!
Antwort an cocotravel.blog ...


Orso Grigio 10 Wo.
die Suche nach einem kleinen Hotel in den Südtiroler Bergen hat ein Ende!
Beim Abreisen: Bussi links, Bussi rechts.
Das ist kein Auschecken aus einem Hotel, sondern ein
Abschied von einer Familie, bei der man zu Besuch war.
Genau dieses Gefühl nimmt man mit.
Antwort an cocotravel.blog ...

cocotravel.blog

COCOtravel | exklusive Reiseerlebnisse

1.691 Beiträge **14.600** Follower **5.251** Gefolgt

Blogger/in

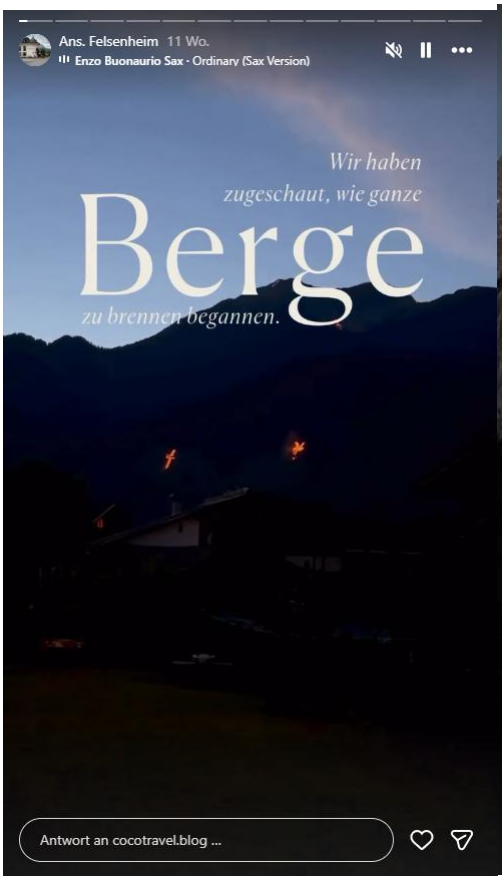
- außergewöhnliche Hotels & Hideaways weltweit
- Persönlich kuratiert & ehrlich getestet
- COCOdeals & Tipps
- ... mehr

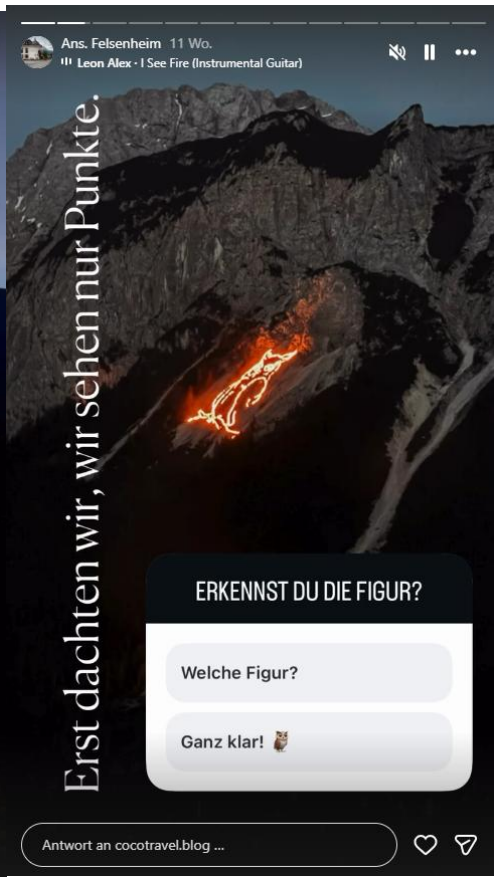
linkin.bio/cocotravel cocotravel.blog

art_pichlmann_pr, avaganza + 43 weitere Personen sind Follower

Gefolgt Nachricht senden

Orso Grigio | Ans. Felsenhe... | Sch. Mönchst... | Varu | Kanifushi | Wiesergut | CAPE Fahn






Ans. Felsenheim 11 Wo.
Nerin · Favourite Places
Lermoos, Tirol, Austria
Das ist das Bergfeuer zur Sonnenwende
Seit 2010 UNESCO-Kulturerbe. Bis zu 10.000 Feuer, millimetergenau auf die Gipfel gesetzt. Wir haben so etwas noch nie gesehen und waren komplett fasziniert – absolut sehenswert.
Antwort an cocotravel.blog ...


Ans. Felsenheim 11 Wo.
Mack Discant · A summer Place
Ansitz Felsenheim, Lermoos
UND DEN BESTEN LOGENPLATZ DAFÜR HATTEN WIR VON HIER
@ansitzfelsenheimlermoos
Ein 300 Jahre altes Jagdschloss in Lermoos in Tirol. Es liegt in einer Kessellage mit 360°-Blick auf die Zugspitze – rundum nur Berge."
Antwort an cocotravel.blog ...


Ans. Felsenheim 11 Wo.
Fausto Papetti · La dolce vita
Hat jemand Kulinarik gesagt?
Für die Hausgäste gab es zum Feuer noch ein mehrgängiges Menü – Gastgeber Benedikt steht nämlich selbst am Herd.
@ansitzfelsenheimlermoos
Ansitz Felsenheim, Lermoos
17
17A
18
18A
19
PREMIUM 400
Antwort an cocotravel.blog ...
AD


Ans. Felsenheim 11 Wo.
MIT Kindern IM SCHL
@ansitzfelsenheimlermoos
An alle Eltern, die bei ‚historisches Schloss + Kind' schon kaputte Vasen vor Augen haben: Entspannt euch. Unser Jüngster hat sich so wohlgefühlt, dass er gleich am ersten Tag fragte, ob wir beim nächsten Mal 10 Tage bleiben können.
WAS SEINE HIGHLIGHTS WAREN?
Antwort an cocotravel.blog ...


Ans. Felsenheim 11 Wo.
MIT
Kindern
IM SCHLOSS?
@ansitzfelsenheimlermoos
An alle Eltern, die bei ‚historisches Schloss + Kind' schon kaputte Vasen vor Augen haben: Entspannt euch. Unser Jüngster hat sich so wohlgefühlt, dass er gleich am ersten Tag fragte, ob wir beim nächsten Mal 10 Tage bleiben können.
WAS SEINE HIGHLIGHTS WAREN?
Antwort an cocotravel.blog ...


Ans. Felsenheim 11 Wo.
MIT
Kindern
IM SCHLOSS?
@ansitzfelsenheimlermoos
An alle Eltern, die bei ‚historisches Schloss + Kind' schon kaputte Vasen vor Augen haben: Entspannt euch. Unser Jüngster hat sich so wohlgefühlt, dass er gleich am ersten Tag fragte, ob wir beim nächsten Mal 10 Tage bleiben können.
WAS SEINE HIGHLIGHTS WAREN?
Antwort an cocotravel.blog ...


AD
Ans. Felsenheim 11 Wo.
Wohnen wie im eigenen Herrensitz
Apartments bis 101 m², jedes Schlafzimmer mit eigenem Bad. Ideal für Großeltern oder 3 Pärchen.
@ansitzfelsenheimlermoos
COCOtipp
Es ist ein historisch
Klimaanlage. Im Hochs
morgens lüften, tags
Antwort an cocotravel.blog ...

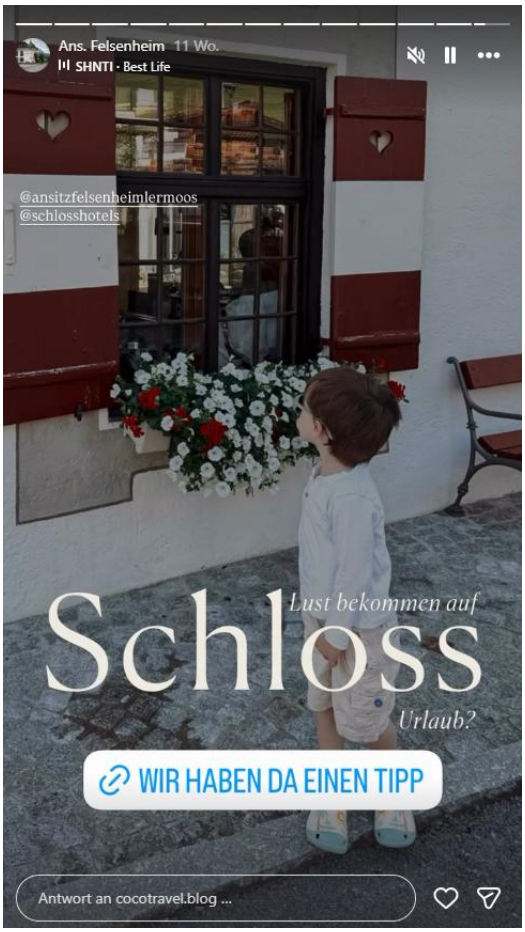

Ans. Felsenheim 11 Wo.
AudioStockBox · Happy Kids Playing
Für die
Kids
@ansitzfelsenheimlermoos
Spielzimmer mit Ritterburg, Konsole und eine Schaukel im Zimmer. Unser 4-Jähriger wollte gar nicht mehr weg.
Antwort an cocotravel.blog ...


Ans. Felsenheim 11 Wo.
Aussicht &
Frühstück
@ansitzfelsenheimlermoos
Frühstück mit frischem Sauerteigbrot & Gebäck, hausgemachten Marmeladen und Pancakes für die Kleinen. Dazu Bergpanorama vom Wintergarten oder der Terrasse.
Antwort an cocotravel.blog ...

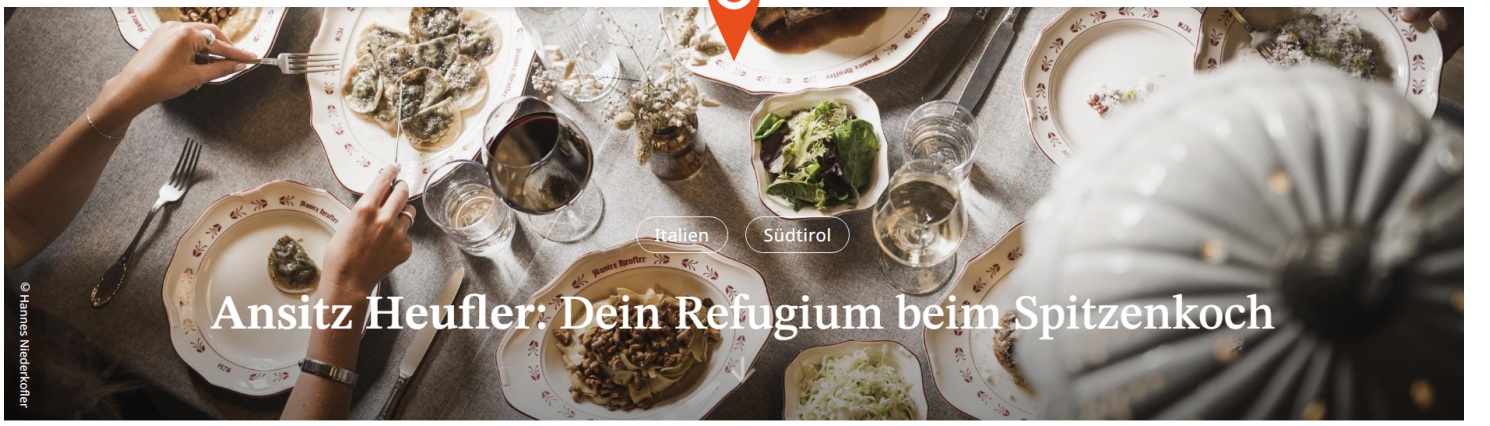

Ans. Felsenheim 11 Wo.
Fausto Papetti · La dolce vita
Spa im
Gewölbe
@ansitzfelsenheimlermoos
Der Spa liegt im 300 Jahre alten Gewölbekeller – wo früher die Kohle lag, wird heute geschwitzt.
Antwort an cocotravel.blog ...


Ans. Felsenheim 11 Wo.
The Nep Tunes · Spirit of Mountains
AUSFLUGSTIPPS? KÖNNEN WIR ✌🏻
Aktivurlaub
Umgeben von Natur - da fällt es schwer nicht hinaus zu wollen - wohin es uns verschlagen hat?
Antwort an cocotravel.blog ...


Ans. Felsenheim 11 Wo.
Dream Tunes · Heaven Is A Place On Earth
Ideal für:
Großfamilien – Zusammen aber mit Rückzug
Freundesgruppen & Pärchenurlaube
alle, die Berge, Wandern & Regionalküche lieben
@ansitzfelsenheimlermoos
UNSEREN GANZEN BERICHT ✌🏻
Antwort an cocotravel.blog ...


Ans. Felsenheim 11 Wo.
SHNTI · Best Life
@ansitzfelsenheimlermoos
@schlosshotels
Lust bekommen auf
Schloss
Urlaub?
WIR HABEN DA EINEN TIPP
Antwort an cocotravel.blog ...

s der A-List. Mehr Tipps. Gleiche Handschrift. • Jetzt auch mit Österreich-Tipps der A-List. Mehr Tipps. Gleiche Handschrift.



Italien Südtirol

Ansitz Heufler: Dein Refugium beim Spitzenkoch

Honeymoon Boutiquehotel Hideaway Am Land Kurztrip
Architektur Wein Gourmet

Südtirol. Pustertal. Der Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler ist dein Gastgeber im Ansitz Heufler in Bruneck. Der Renaissance-Adelssitz aus dem 16. Jahrhundert ist nicht nur im Michelin Hotel Guide gelistet – du erlebst dort auch Norberts Cook-the-Mountain-Philosophie. Am Stammtisch frühstückt er gerne selbst.

Elisabeth Kranabetter
19. Januar, 2026

Teile den Beitrag

Kunstvoll **geschnitzte Stuben**, mit **Fresken** versehene Decken, eine **Lounge Bar** in der ehemaligen **Rauchkuchl**: Das **historische Gebäude aus dem 16. Jahrhundert** in Rasen bei Bruneck hat Charakter – aber einen guten. Der ehemalige **Adelssitz Ansitz Heufler** hat sich seine **Renaissance-Architektur** bewahrt. Bei der Gestaltung der **zehn Zimmer und Suiten** hat sich Hausherr und **Sternekoch Norbert Niederkofler** bewusst zurückgehalten. Reduziert auf das Wesentliche, sehr ästhetisch. Ausgewählte historische Möbelstücke statt Mainstream-Luxus.

Mehr 3-Sterne-Küche von Norbert →

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.



Die historische Herrenstube im Ansitz Heufler.



Frühstück mit dem Sternekoch Norbert Niederkofler

„Die Geschichte des Hauses, die hölzernen Stuben, der knatschende Boden, die Rauchkuchl mit dem Kamin und natürlich die Herrenstube, die zu einer der schönsten Stuben in ganz Tirol zählt, machen für mich die Seele des Ansitz Heufler aus“, erzählt uns Norbert. „Diese einzelnen Räume sind für mich etwas ganz Besonderes und strahlen eine unglaubliche Ruhe und Geborgenheit aus, wo ich mich sehr wohl fühle.“ Deswegen frühstückt der Sternekoch gerne selbst an seinem Stammtisch in einer der Stuben im Erdgeschoss.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.



Norbert Niederkofler: dein Gastgeber im Ansitz Heufler.

Cook the Mountain: Küchenphilosophie und Lebenseinstellung

„Wir servieren ein Frühstück mit hausgemachten Marmeladen, Eierspeisen, frisch gebackenem Brot und ausgewählten Kleinigkeiten." Die Cook the Mountain-Philosophie von Norbert Niederkofler begleitet dich vom Frühstück bis zum Abendessen. Er bringt das auf die Teller, was seine Südtiroler Heimat ausmacht. Der Ansitz Heufler ist für Norbert ein „Herzensprojekt", eine natürliche Erweiterung dieser Philosophie. Nachhaltig, naturverbunden, voller Wertschätzung für lokale Traditionen und die Region.

Mehr Tipps in Südtirol →

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.



Naturverbunden im Pustertal

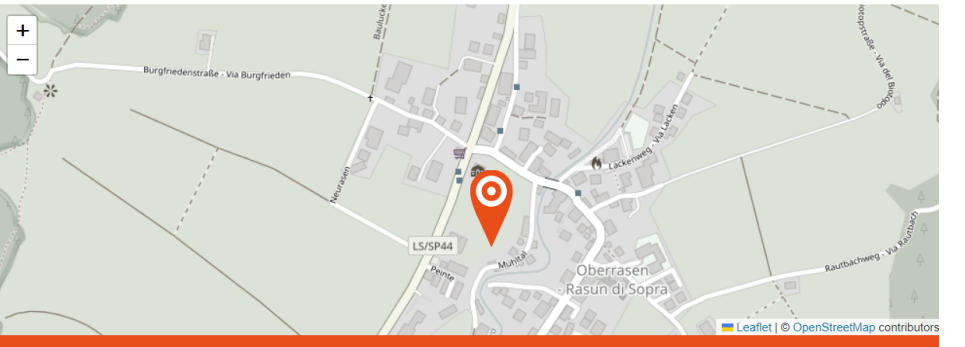
Von der 2.000 Quadratmeter großen Terrasse hast du einen spektakulären Blick auf die Dolomiten. Alles im Ansitz Heufler verleitet dich ganz natürlich und auch logisch zum bewussten, naturnahen Genuss. Das Essen, die Lage, die Räume, die dir Geschichten erzählen. Wofür du dir unbedingt Zeit nehmen solltest: Setz dich in die Herrenstube und lies das Buch, mit dem du schon so lange anfangen wolltest.

Teile den Beitrag

Ansitz Heufler

Via Valle d'Anterselva, 24
39030 Rasun-Anterselva
Italien

ansitzheufler.com



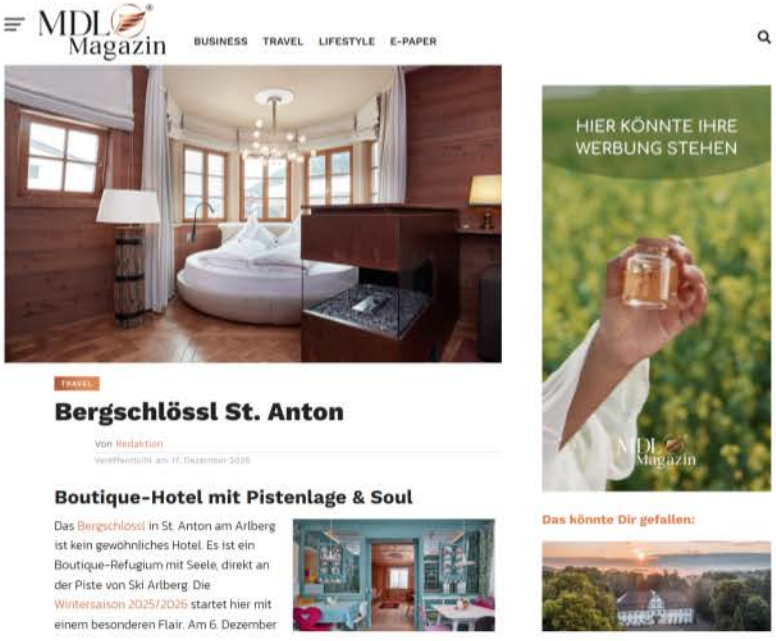
Die besten Neueröffnungen
von Hotels und Restaurants, Traumzielen
bis zu jeder Menge Insidertipps
in deiner Inbox.

Deine E-Mail Adresse

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

Web Clipping

Datum:	17.12.2025
Medium:	mdl-magazin.de
Suchbegriff:	Schlosshotels & Herrenhäuser
Url:	https://mdl-magazin.de/travel/bergschloessl-st-anton/



Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

NEWS



Barocker Tanz mit Tanzlehrerin Margit Legler — Foto: Reinhold Kubik



CHRISTIANE REITSHAMMER

28. JUNI 2026, 09:03 UHR

#SCHLOSSHOTELS
#HERRENHÄUSER
#URLAUBINÖSTERREICH

Schlosshotels & Herrenhäuser mit Geschichten

Wenn Hotels Geschichten erzählen, klingen manche wie Romane. Eine Suite, die ein Schauspieler mitgestaltet hat. Ein Sommerwochenende mit barockem Tanz im Burghof. Und ein Zimmer, in dem vier Generationen einer Familie gelebt haben – bis zuletzt.

Drei Mitglieder der Schlosshotels & Herrenhäuser zeigen, dass die besten Hotelzimmer immer eine Geschichte haben – und die beginnt lange vor der ersten Buchung.

DIE SUITE, DIE KEIN HOTEL MEHR IST

Über 20 Jahre lang kehrte **Harald Krassnitzer** für Dreharbeiten ins **Altstadt Vienna am Spittelberg** zurück – bis er aufgehört hatte, Gast zu sein. Er kennt die Menschen hinter dem Tresen, kocht einer verkühlten Putzfrau schon mal Tee, schenkt einer Servicedame ein Schutzengerl. Irgendwann fing er an, eigene Möbel mitzubringen.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

Jetzt trägt eine Suite seinen Namen: **Harry K Room**, gemeinsam mit Architekt Roland Nemetz gestaltet. Rote Wände im Schlafzimmer, ein postmoderner Wink-Sessel mit Mickey-Mouse-Ohren und eine Kuh von Dan Walker auf der Toilette. „In mein Zimmer zu kommen, fühlt sich an wie ein echtes Zuhause – wie eine Zweitwohnung, nur mit Zimmerservice", so Krassnitzer. www.schlosshotels.co.at/altstadt-vienna/

WORKSHOP *BAROCKER TANZ AUF DER BURG*

Seit dem 13. Jahrhundert thront sie über den Wäldern **Mittelburgenlands** – **Burg Bernstein**, die höchstgelegene Burg der Region, seit 1892 im Besitz der Familie Almásy, deren bekanntester Spross László als Vorlage für „Der Englische Patient" in die Geschichte einging.

Vom 21. bis 23. August 2026 lädt die Burg zum **Workshop „Barocker Tanz"** mit Margit Legler. Gelernt wird vom Profi: Nach ihrer Tätigkeit als Tänzerin des Balletts der Wiener Staatsoper spezialisierte sich Legler in Historischem Tanz und Historischer Schauspielkunst. Die Choreographien gehen teilweise zurück auf „Tanzschriften" des französischen Königs Ludwig XIV. Vorkenntnisse braucht es keine. Eine Burgführung sowie eine stilechte Tea Time komplettieren das Angebot. www.schlosshotels.co.at/bernstein/

WEITBLICK, WEIN UND VIER GENERATIONEN

Im **Schloss Kapfenstein** in der **Südoststeiermark** ist das „Kaiserzimmer" als neue Suite eröffnet worden – und wer eintritt, versteht sofort den Namen. Durch drei große Fenster schweift der Blick von Ost bis Süd über das Vulkanland bis Slowenien.

Darunter die Lagen des **Weinguts Winkler-Hermaden**: 37 Hektar auf steilen Hängen, biologisch-organisch, jede Traube per Hand gelesen. An den Wänden vier Kinderporträts – jedes gemalt, als das Kind vier war. Eva Winkler-Hermaden, die letzte Schlossherrin dieses Zimmers, lebte hier bis zu ihrem Tod im Jahr 2024. „Das Zimmer war das Zuhause meiner Großeltern", erzählt Gastgeberin Katharina Winkler-Hermaden. „Es war uns wichtig, diese Geschichte spürbar zu lassen." www.schlosshotels.co.at/kapfenstein/

Der Artikel hat Ihnen gefallen?
Wir freuen uns, wenn sie diesen teilen!



DIESER ARTIKEL WURDE VERFASST VON:

Christiane Reitshammer

Freie Journalistin

Christiane Reitshammer war von 2003 bis 2012 Teil des Redaktionsteams. Nun ist sie als freie Journalistin gerne für „tip" und „reisetipps" unterwegs und sucht auch für reisetipps.cc die besten Tipps heraus.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

ahgz.de
www.ahgz.de
15.02.2026
Web-Clipping Deutschland, Unique Clients: 26 666, easyAPQ: _
Auftr.: 16887, Clip: 94050279, SB: Ansitz Heufler

HOTELKOOPERATION IN NORDITALIEN

Vitalpina Hotels Südtirol baut Portfolio aus

Von Cüneyt Yilmaz (FVW) | Sonntag, 15. Februar 2026


Olm Nature Escape

Ganz natürlich: Eine Apartsuite im Olm Nature Escape.

Die Kooperation Vitalpina Hotels Südtirol meldet einen Neuzugang: Das Olm Nature Escape in Sand in Taufers im Ahrntal ist ein energieautarkes Öko-Aparthotel.

MEIST GELESEN

INVESTITION
Eder Frida erweitert Angebot in Maria Alm

RECHT
Hotel-Mehrwertsteuer vor Gericht

STUDIE
Alkoholfreie Drinks sind das ganze Jahr gefragt

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

Das Öko-Aparthotel Olm Nature Escape verfügt über 33 Apartsuiten mit kleiner Küche, sowie Spa, Naturbadeteich, Indoor- und Outdoor-Pool und Fitnesscenter. Die Energie stammt aus Photovoltaik, Wasserkraft und Erdwärme. Das Haus ist CO_2-neutral und verfügt über eine GSTC-Zertifizierung.

„Das Olm Nature Escape bringt frische Impulse in unsere Gemeinschaft: seine besondere Architektur, das Angebot zur Entschleunigung und die Idee der Energieautarkie setzen neue Maßstäbe und ergänzen die bereits gelebte Vitalpina-Philosophie auf inspirierende Weise“, so Vitalpina-Präsidentin Brigitte Zelger, zugleich Gastgeberin des Green Luxury Hotel Pfösl in Deutschnofen.

MEHR DAZU



SÜDTIROL

a+ Norbert Niederkofler übernimmt Ansitz Heufler

Der 3-Sterne-Koch versteht den Ansitz Heufler als natürliche Erweiterung seiner „Cook the Mountain“-Philosophie und als Modellbetrieb verantwortungsvoller Gastlichkeit.

Die Vitalpina Hotels Südtirol sind ein Zusammenschluss von rund 30 Südtiroler Gastgebern im 4- bis 5-Sterne-Bereich in Meran und Umgebung sowie im Vinschgau, im Eisacktal und in den Dolomiten. Alle Hotelbetriebe sind familiengeführt und werben mit „naturnahem und nachhaltigem Erlebnis- und Wohlfühlurlaub“. Der Name Vitalpina steht eigenen Angaben zufolge für aktive Bewegung, Naturerleben und Erholung, eine gesunde und umweltbewusste Ernährung mit regionalen und saisonalen Produkten und für traditionelle Wellness-Anwendungen sowie natürliche Produkte aus der alpinen Südtiroler Landschaft.

Dieser Text erschien zuerst auf www.fvw.de.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.