

# ECHT. ZEIT

DAS KRONTHALER-MAGAZIN | No. 11



LIFESTYLE | HOTEL | SPORT | GOURMET | KULTUR



## MAGNETKRAFT DES WINTERS



## WENN ES WIRKLICHKEIT WIRD

Alle, die mich kennen, wissen, dass ich kein Mann der vielen Worte bin. Ich schätze die Tat: Wohl überlegt, gut geplant und mit ganzem Herzen umgesetzt. So bin ich immer wieder in der schönen Situation, dass rund um mich Visionen wahr werden. Dass Ideen und Gedanken im gemeinsamen Inspiriert-Sein und Gestalten zu etwas heranwachsen, das vielen Freude bereitet. So war es auch diesen Sommer, als ich mich plötzlich auf der neuen Open-Air-Bühne mitten im DAS KRONTHALER wiederfand. Umgeben von Stars und Talenten, die unserem Herzensraum zwischen Berg und See einen leuchtenden Klang gaben. Zum ersten Mal durften wir mit Eva Lind die Vision KLASSIK.UNIQUE. Wirklichkeit werden lassen – und ich war und bin tief berührt und dankbar.

Doch nicht nur der Kunst und der Muse durften wir neuen Platz zur Entfaltung geben: Auch in der Residenz 154 haben unsere Mitarbeiter ihr Zuhause bezogen. Werden nun Lebensgeschichten geschrieben. Neue Gedanken gesponnen. Neue Beziehungen geknüpft. Neue Erlebnisse erdacht ... Die wir wieder mit Ihnen teilen dürfen. Hier in beneidenswerter Alleinlage zwischen Berg und See. 10 Schritte von den Pisten entfernt. Und mitten in der Winterwelt, die wir ebenso sportiv wie still, genussreich wie achtsam und entspannt wie abenteuerlich mit Ihnen entdecken.

Leben Sie mit uns den einzigartigen DAS KRONTHALER-Lebensluxus. Genießen Sie mit uns den Winter.

Wir freuen uns auf Sie

*G. Hlebaina* *fr. Haaser*

Günther Hlebaina & Simone Haaser  
mit dem DAS KRONTHALER-Team

## DAS ERLEBEN

- 10 **WINTER AM ACHENSEE**  
Ein Crescendo für die Sinne
- 12 **WINTERORIENTIERUNG**  
Der Achensee im Plan
- 14 **SCHNEESCHUHWANDERN**  
Der Klang des Winters
- 16 **WELLNESS IM WINTER**  
Draußen Winter, drinnen warm
- 18 **MEISTER DES FEUERS**  
Saunameister Clenci
- 20 **DIGITAL BALANCE**  
Weniger ist mehr

28



## DAS GEBEN

- 36 **DIE RECEPTION CREW**  
Herzlich willkommen!
- 38 **IM PORTRÄT**  
Vier Mitarbeiter stellen sich vor
- 40 **RESIDENZ 154**  
Der Daheim-Effekt

40



## DAS ENTDECKEN

- 56 **SAISON-SHOPPEN**  
Besonderes aus der LustBOXX
- 58 **DAS KRONTHALER-PACKAGES**  
Gebündelte Sinnesreisen
- 60 **DAS KRONTHALER ALL-iN**  
Unsere Inklusivleistungen
- 62 **DAS KRONTHALER-GEWINNSPIEL**  
#daskronthalermoment
- 64 **VERANSTALTUNGEN**

58



16



## DAS SCHMECKEN

- 24 **AM ANFANG WAR DAS BROT**  
Handwerk am Frühstücksbuffet
- 26 **KÜCHENGESPRÄCH**  
Chef de Cuisine Ben Diomande
- 30 **ZUM FESTE DAS BESTE**  
Rezeptidee für die Festtage
- 32 **GANZ SCHÖN SUPER.FOOD**  
Das Gute liegt so nah



44

## DAS SPÜREN

- 44 **DAS WAR KLASSIK.UNIQUE.**  
Eva Lind, Stars & Talente im DAS KRONTHALER.  
Save the date 2020
- 50 **GALERIE QUEENBERG**  
Ein Gruß aus Salzburg
- 52 **EMPATHIE KANN MEHR**  
Business Coach Johann Bertele im Gespräch

# WOHIN FÜHRT DER HÖCHSTE WEG?

---

*In die Tiefe.*



# EIN CRESCENDO

*für die Sinne*

Am Achensee ist der Winter **VIELSEITIG, WANDELBAR, NATÜRLICH** – und spielt wundervolle Stücke. Und wir spielen mit.

Superlative ziehen mit Sicherheit allein aufgrund ihrer übermächtigen Präsenz unsere Aufmerksamkeit auf sich – doch das bedeutet nicht, dass sie auch das sind, was wir suchen, was wir brauchen oder wollen. Manchmal ist es eher etwas anderes, das unsere Seele zum Klingen, unser Herz zum Lachen und unsere Augen zum Strahlen zu bringen vermag.

Der Achensee ist weder im Winter noch im Sommer laut. Es ist eine Region der sanften Töne, die dennoch kräftige Crescendos bieten kann – für den, der das sucht. Von idyllischen Winterwanderungen über Ausflüge in die Luft per Ballon oder mit dem Paragleiter bis hin zu gemütlichen oder auch rasanten Abfahrten on und off Piste – das Angebot in der Region schmiegt sich genauso in die Landschaft und ihre Gegebenheiten ein wie es der See selbst tut.

Zahlreiche Aktivitäten sorgen für Winterfreude: Von Langlaufen über Skifahren, Tourengehen, Winterwandern bis hin zu neuen Trendsportarten wie Snowkiten oder Paragleiten bietet Urlaub am Achensee alles, was das Herz höherschlagen lässt.

#### DAS LANGLAUFANGEBOT.

Mit mehr als 200 Kilometern an Loipen für klassische Langläufer und Skater, einer eigenen Übungsløipe, barrierefreiem Langlauf und Beschneiungsanlagen in mehreren Ferienorten behauptet der Achensee seine Vorreiterrolle in Sachen Langlaufsport in Tirol.

#### SKISPASS.

Die Region Achensee bietet insgesamt vier Skigebiete und zwei Übungsanlagen mit rund 53 Pistenkilometern. Direkt vom DAS KRONTHALER aus starten Sie in das schneesichere Skigebiet Christlum.



#### AUF KUFEN.

Wer abseits der Piste das Winterwunderland am Achensee entdecken möchte, der kann sich auf den fünf Rodelbahnen austoben oder bei einer von Pferden gezogenen Schlittenfahrt in eines der Karwendeltäler entspannen. Neu: Am Eislaufplatz des Atoll Achensee kann man selbst Pirouetten ziehen.

#### BERGAUF.

Ob mit Schneeschuhen oder Tourenskiern – die Region will auch im Winter erwandert werden. Über 150 Kilometer geräumter Winterwanderwege ermöglichen unkomplizierten Wanderspaß. Die Bergführer der Region begleiten zu malerischen Skitouren und herrlichen Abfahrten. ■

# KARWENDELGEBIRGE



LEIHAUSRÜSTUNG

Schneeschuhe und Stöcke können in der LustBOXX im DAS KRONTHALER ausgeliehen werden.



# DER KLANG DES WINTERS

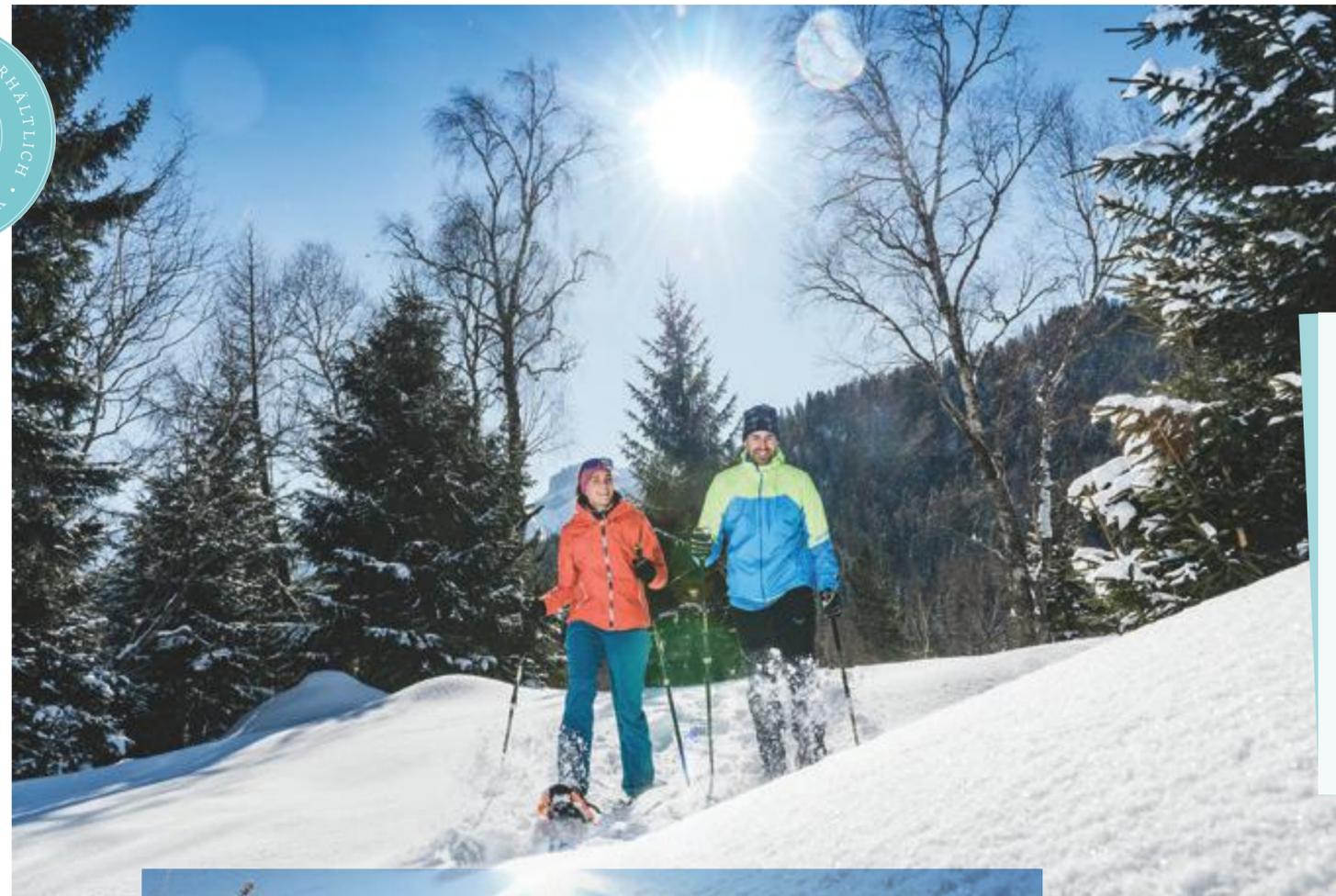
Durch den Schnee zu stapfen, ist wundervoll. Viel leichter geht das aber mit Schneeschuhen – auf **ÜBER 150 KILOMETER WANDERWEGEN** kann man damit auch im Winter die Region Achensee erkunden.

Der Zauber des Gehens entfaltet sich, wenn es nicht bloßer Zweck ist, wenn es nicht darum geht, einen Weg schnellstmöglich hinter sich zu bringen, sondern man die Schritte genießen kann. „Der Weg ist das Ziel“ ist eine schon inflationär bemühte und dadurch recht abgedroschene Formulierung, beinhaltet im Kern aber genau das, worum es gehen sollte beim und im Gehen – ums Mittel, nicht um den Zweck. Wobei der Zweck auch nicht zu verachten ist, denn regelmäßige Bewegung tut von Kopf bis Fuß und allem dazwischen gut.

Im Winter trifft das Gehen auf eine Landschaft, die beim Fokussieren hilft. Die Farben rund um uns weichen einem – im optimalen Fall – funkelndem Weiß, das die Welt sowohl optisch als auch akustisch in Watte hüllt. Anders als in den restlichen Jahreszeiten verschafft der Schnee unseren Schritten einen besonderen Klang – wenn man die Augen schließt, kann man es förmlich hören: das matte Knirschen unter unseren Schuhen. Und mit diesem Geräusch entsteht sofort ein Bild, ein Gefühl. Wir sehen die Atemwolken vor unserem Gesicht in der klirrend kalten Luft, die uns aber nichts ausmacht, weil wir warm eingepackt sind. Wir fühlen unsere leicht prickelnde Nase, die ein wenig läuft, und

wir wissen, dass unsere Augen mit dem Schnee um die Wette funkeln, weil es einfach zauberhaft ist, durch diese Naturlandschaften zu streunen, und weil sich die Freude Bahn bricht in unserem Sein und Empfinden.

Der Winter kann so unglaublich vielseitig sein. Er schwingt sich nicht nur auf Pisten hinab oder läuft Loipen entlang, sondern geht auch ganz, ganz leise auf sanften Wegen. Am und rund um den Achensee stehen im Winter 150 Kilometer geräumte Wanderwege zur Verfügung. Mit Schneeschuhen geht es gemächlich dahin und bergan. Das Gehen damit ist keine Hexerei und wird schnell zur Routine, Wanderstöcke unterstützen die Balance. Auch durch tiefen Schnee kann man sich damit relativ gut fortbewegen. Doch das ist kaum notwendig, sind die vielen Winterwege am Achensee doch bestens vorbereitet. Querfeldein sollte man nicht gehen, das lernt man zum Beispiel bei den geführten Touren der Ranger des Naturpark Karwendel, im Rahmen derer man nicht nur Interessantes über Spuren- und Schneekunde sowie Tiere und Pflanzen der Region erfährt, sondern auch, warum man Wege im Winter nicht verlassen sollte: Um die Tier- und Pflanzenwelt zu schonen und zu schützen. ■



## MIT DEN RANGERN UNTERWEGS

Von 16. Dezember 2019 bis 27. März 2020 gibt es geführte Winterwanderungen mit den Rangern des Naturpark Karwendel, je nach Schneelage mit Wander- oder Schneeschuhen.

Informationen und Anmeldung beim Tourismusverband, telefonisch bis 17.30 Uhr des Vortages unter Tel. +43 (0) 595300-0 oder auf der Website [www.achensee.com/achensee-erlebnisshop](http://www.achensee.com/achensee-erlebnisshop)



## AUF ROTWILDSPUREN

Ein besonderer Tipp für alle, die sich alleine auf den Weg machen möchten und in der Abgeschlossenheit den Spuren des Rotwilds folgen möchten: Von Achenkirch aus geht es auf die 1431 Meter hohe (im Winter nicht bewirtschaftete) Köglalm. Fünf Kilometer wandert man serpentinartig hinauf, zunächst durch dichten Wald, dann durch immer dünnere Vegetation zum Aussichtspunkt an der Sonne. Wer noch weiter hinauf will, der kann bis zum's Kuppei auf 1691 m weitergehen.



# DRAUSSEN FUNKELN. DRINNEN RUHE.

**UND DAZWISCHEN LODERT DIE KRAFT DES FEUERS.** Nichts ist vergleichbar mit der Wirkung von Winter-Wellness. Und dem anregenden Gegenspiel von Draußen und Drinnen. Von Kälte und Wärme. Von Loslassen und Neu-Aufnehmen.

Zurück im Herzen des Hauses. Direkt an den Pisten der Christlalm. Still umgeben von Wald und Winternatur. Und so nah wie schon lange nicht mehr bei sich selbst angekommen. Die natur[e].spa.BOXX ist ein Rückzugsort und Regenerationsraum für Körper und Sinne. Ein Kokon der Wärme und Geborgenheit, in dem all jene Energien wieder aufgeladen werden können, die im Stadtwinter abhandenkommen. Und das auf vielfache Weise: Beim individuellen Saunieren und Relaxen. Bei geführten Saunaaufgüssen. Bei Massagen aus meisterlicher Hand. Bei Beauty-Anwendungen, die nähren und pflegen. Immer gibt es etwas zurück. Etwas, um die inneren Depots aufzufüllen. Um sich zu spüren – und dabei rundum wohl zu fühlen.

Wir haben nachgefragt und die besten Pflege- und Treatment-Tipps für den Winter für Sie zusammengestellt:

## TREATMENT-TIPPS FÜR DEN WINTER

### Für den Urlaub

- Hot Stone für den Rücken | 30 Minuten | € 50,-
- Alpine Hot-Stone-Massage | 80 Minuten | € 120,-
- Entspannungsmassage mit warmen Aromaölen | 50 Minuten | € 78,-
- Cremepackung mit Nachtkerzenöl | 30 Minuten | € 45,-
- Ölbad „Winter“ | 25 Minuten | Solo € 38,- | Duo € 51,-

### Für zuhause

- Kräuter-Molkebad pflegend | 300 g | € 40,-
- Körperlotion | 100 ml | € 35,-
- Heidelbeeröl | 100 ml | € 31,-
- Nährstoffkonzentrat | 30 ml | € 109,-

### Terminreservierung

beauty@daskronthaler.com oder +43 5246 6389 528.

Das natur[e].spa.BOXX-Team freut sich darauf, Sie mit wunderbaren Winter-Wellness-Erlebnissen zu verwöhnen.



### DAMPFBAD

Temperatur: ca. 45 °C  
Luftfeuchtigkeit: nahe 100 %  
Regt die Durchblutung an und reinigt die Haut | lindert rheumatische Beschwerden aktiviert die Mobilität der Muskeln und Gelenke | entschlackt den Körper | Haut und Atemwege werden mit Feuchtigkeit versorgt | Poren werden geöffnet | Hautstoffwechsel wird angekurbelt

### KRÄUTERBAD

Temperatur: 55 bis 65 °C  
Luftfeuchtigkeit: 60 %

Strahlungswärme in Kombination mit erlesenen Kräutern ein entspannendes Wärmeerlebnis mit Kamille (beruhigend, krampflösend), Salbei (antiseptisch) oder Lavendel (stärkend, harmonisierend) | die Aromen wirken sich positiv, regenerativ und pflegend auf die Haut und Atmungsorgane aus



**FINNISCHE SAUNA**

Temperatur: 80 bis 100 °C | geringe Luftfeuchte

Aktiviert im Wechsel mit den anschließenden kalten Duschen den Kreislauf | stärkt das Immunsystem | wirkt positiv auf Krampfadern | steigert die Durchblutung der Haut | entspannt die Muskulatur | fördert Heilungsvorgänge bei Muskel- oder Sehnenproblemen | die Atemwege regenerieren rascher

**HIMALAYA-SALZSTEINSAUNA**

Temperatur: 65 bis 70 °C | geringe Luftfeuchte

Die mit Salzverbindungen gesättigte und ionisierte Luft wirkt sich besonders positiv auf die Atemwege und die Haut aus | die energetische Wirkung des Himalaya-Salzsteins fördert die positive Lebenseinstellung | hilft bei innerer Unruhe, Depressionen und Melancholie

# MEISTER DES FEUERS

Marcus Clenci ist der Meister des geführten Saunierens im DAS KRONTHALER. Selbst fest mit den Elementen der Natur verbunden. Entspannt und vital schätzt er die Kraft eines intensiven Saunagangs – nach dem Waldspaziergang, einer Schneeschuhwanderung, nach dem Langlaufen oder Skifahren.

**HOW TO ...**

- Trinken Sie auch vor dem Saunagang ein großes Glas klares Wasser.
- Saunieren Sie nach Möglichkeit im Liegen.
- Nach rund 10 Minuten Aufwärmzeit sollte der erste Aufguss erfolgen, den Sie 5 Minuten genießen.
- Stehen Sie behutsam auf.
- Bewegen Sie sich langsam im Freien, bevor Sie eine kalte Dusche nehmen.
- Das Abkühlen sollte in etwa gleich lang dauern, wie das Saunieren selbst.
- Trinken Sie nach dem Saunagang ausreichend Wasser oder elektrolythaltige Getränke.
- Ruhen Sie in unseren Ruheräumen nach. Planen Sie genügend Zeit für Ihren Saunabesuch ein.

**EMPFEHLUNG**

Marcus empfiehlt für den Winter die Finnische Sauna mit 90 Grad, wo man sich besonders an kalten Tagen wieder aufwärmen kann. Sein Lieblingsaufguss ist der Lavendel-Zimt Aufguss und er reicht gleichzeitig dazu die Ziegenbuttercreme von Kurland, welche feuchtigkeitsspendend ist. Der Lavendel wirkt entspannend, beruhigend und ausgleichend. Zusätzlich fördert er die Harmonie und öffnet die Sinne, während der Zimt leicht süßlich und anregend wirkt. Beide in Kombination gibt dem Ganzen einen besonders winterlichen Touch.

Denn der ausgekühlte Körper erwärmt sich in der 90 Grad heißen Finnischen Sauna auf bis zu 40 Grad, wir schwitzen effektiv und der ganze Körper wird hervorragend durchblutet. Durch den Aufguss wird die Umgebungsluft mit so viel Luftfeuchtigkeit angereichert, dass der Schweiß auf der Haut nicht mehr verdunsten kann, sondern abperlt. Der Körper befindet sich in einem fieberähnlichen Zustand, die Herz- und Atemfrequenz steigt, die Muskulatur, Gelenke und Sehnen entspannen.

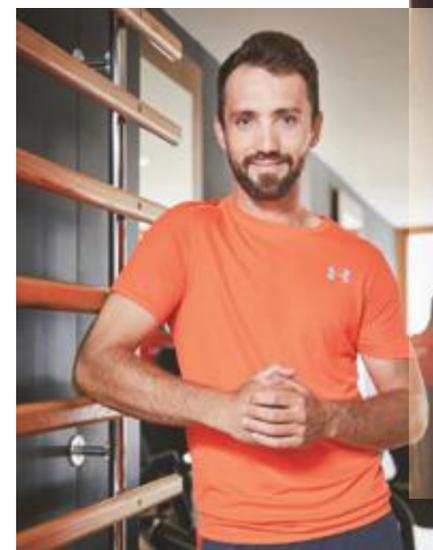
„In der ersten Frischluftpause empfiehlt es sich daher, zuerst langsam aufzustehen und sich achtsam nach draußen zu bewegen“, weiß Marcus Clenci. „Draußen in der kühlen Winterluft angekommen kann man sich einfach entspannt bewegen. Langsam auf und ab gehen und so das erwärmte Blut, das sich vor allem an der Körperoberfläche befindet, sich wieder schonend umverteilen lassen. Der Blutdruck stabilisiert sich und erst dann sollte man sich kalt duschen oder mit Schnee einreiben. Beim

Duschen wie beim Schneebad ist es wichtig, bei den Füßen zu beginnen und sich nach oben zu arbeiten. Die Gefäßverengung durch die plötzliche Abkühlung lässt die Herzfrequenz erneut steigen, daher sollten Menschen mit Herz-Kreislauf-Problemen besonders vorsichtig sein.“

Der Saunameister Marcus Clenci betreut daher jeden Tag den geführten Saunagang und achtet auf die verschiedenen Bedürfnisse. Sein Lieblingsaufguss? „Mein Favorit ist der Lavendel-Zimt-Aufguss in Kombination mit einer Ziegenbuttercreme-Packung für die Haut, die wunderbar feuchtigkeitsspendend und nachfettend wirkt. Gerade im Winter verwöhnt diese Anwendung die Haut besonders. Der Lavendel wirkt entspannend, beruhigend und ausgleichend. Er fördert die Harmonie und öffnet die Sinne, während der Zimt mit seinem leicht süßlichen Duft anregend wirkt. In Kombination schaffen sie ein besonders winterliches Gefühl. Das mag ich.“

Wundervoll für die Sinne und schön für die Seele ist das Saunieren nicht nur ein Boost fürs Immunsystem, sondern bringt auch neuen Schwung in unsere Winterstimmung. Nach dem Saunieren ist der Parasympathikus, der sogenannte „Ruhenerve“, dominant: Die Bildung der Stresshormone Cortison und Noradrenalin wird für mehrere Stunden reduziert. Wir fühlen uns gelassen und entspannt.

„Der regelmäßige Saunagang ist im Winter ein großer Benefit für Gesundheit und Psyche. Nur beim Abnehmen nach den Feiertagen hilft das Schwitzen in der Sauna wenig. Das Gewicht, das wir dabei verlieren, ist nur Wasser, aber bis zu 150 Kalorien verbrennen wir dennoch“, so Clenci. „Wer eine Alternative zur rund 90 Grad heißen finnischen Sauna sucht, wird bei uns im DAS KRONTHALER genau das Richtige für sich finden. Das Dampfbad, die Himalaya-Salzsteinsauna und das Kräuterbad bieten ganz spezifische Wirkungen, die die Winterseele beleben.“ ■



Marcus Clenci, vom richtigen Saunieren

# DIGITAL BALANCE

*All you need is less*



**IMPULSVORTRAG**  
**„DIGITALE BALANCE. MEHR  
 PRODUKTIVITÄT, KREATIVITÄT  
 UND LEBENSFREUDE“**

ca. 60 Minuten | für Firmen, Seminare,  
 Incentives und alle Interessierten | jederzeit  
 auf Anfrage buchbar | Vorgespräch mit Autorin  
 und Digital-Detox-Expertin Mag. (FH) Monika  
 Schmiderer möglich



**ZUR PERSON**

Mag. (FH) Monika Schmiderer ist Autorin, Unternehmerin und Erfinderin des ersten Digital-Detox-Programms für mehr Kreativität und Lebensfreude, das sie in ihrem Buch SWITCH OFF veröffentlicht hat. Ihre Arbeit wurde bereits in Das Erste, Deutschlandfunk Kultur, KiKA, ORF, BILD der Frau, Tagesspiegel, Berliner Zeitung und vielen mehr präsentiert.

Foto: Mike Robenstein

Ganz nach dem Credo „All you need is less“ gewinnen wir im Loslassen heute oft die meiste Kraft. Denn im hektischen Alltag kommen Ruhe und Entspannung oft zu kurz. Unsere Ernährung leidet, unser Medienkonsum nimmt überhand und wir fühlen uns müde, gehetzt und unkonzentriert.

E-Mail-Fluten, WhatsApp-Nachrichten und der tägliche Kampf um neuen Content, Follower und Interaktion lassen uns fast vergessen, warum wir zur Arbeit gekommen sind: Um unsere realen Kunden glücklich und unseren Umsatz rentabel zu machen. Aber das ist nicht mehr so einfach. Aktuelle Studien zeigen, dass wir alle 11 Minuten durch einen neuen digitalen Impuls von unserer Tätigkeit abgelenkt werden – und 20 Minuten

brauchen würden, um wieder so produktiv zu sein wie vorher. Ergo: Im echten Erfolgsflow sind wir heute nur noch dann, wenn wir (wieder) gelernt haben, die digitalen Medien zu kontrollieren, anstatt uns von ihnen kontrollieren zu lassen.

SWITCH-OFF-Autorin Mag. (FH) Monika Schmiderer hat 2015 neue Regeln für das Arbeiten in der neuen Welt für sich gefunden – und damit nicht nur ihre Produktivität und ihren Umsatz enorm gesteigert, sondern auch die schönste aller Nebenwirkungen der neuen digitalen Achtsamkeit erhalten: Mehr Kreativität, mehr Freiheit und mehr Lebensfreude. Wie das auch bei Ihnen gelingt, erzählt sie in ihrem unterhaltsam spannenden Impulsvortrag hier bei uns im DAS KRONTHALER. ■



**SWITCH OFF UND  
 HOL DIR DEIN LEBEN  
 ZURÜCK: WIE WIR DER  
 DIGITALEN STRESSFALLE  
 ENTKOMMEN.**

Monika Schmiderer, Knauer Verlag 2017

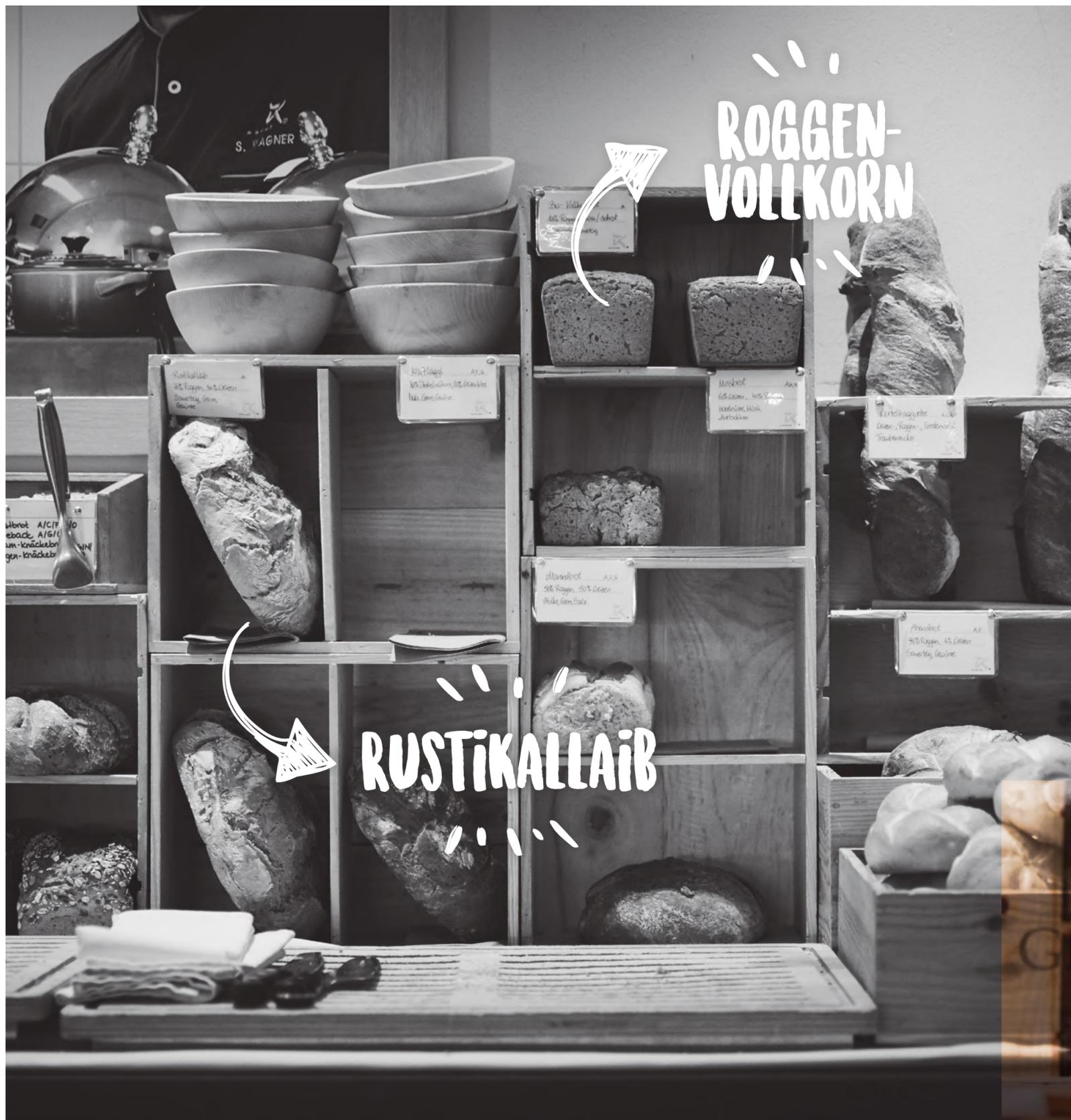


**SEI DA.  
SEI WACH.  
SEI SINN.**

---

*Und Seele.*





Aus der Bäckerei Adler: Der Rustikallaib, ein kräftiges und flaumiges Roggenmischbrot, erhält sein feinwürziges Aroma unter anderem durch eine verlängerte Teigführung. Besonders ist auch das Roggenvollkornbrot mit seinen fein vermahlenden Körnern, für das jeden Tag ein frisches Quellstück angesetzt wird, welches das Brot besonders saftig und mild im Geschmack macht.

# MIT MIT – UND OHNE.

Brot steht als Synonym für Nahrung schlechthin. Im DAS KRONTHALER genießt man es klassisch oder als Low-Carb-Variante. **BEIDES IN PERFEKTION** und aus Betrieben, in denen noch Hand angelegt wird.



Das vielfältige Frühstücksbuffet im DAS KRONTHALER kann auch mit ohne: Porridge, Weltmeister-Semmeln, Goldkästchen-Toastbrot, Heidelbeer-Fruchtaufstrich, Schokomuffins, Schokomüsli, Walnussbrot, Erdbeer-Fruchtaufstrich, Waffeln und Marmorkuchen aus dem Sortiment von Panifacum bieten einen Low-Carb-Start in den Tag.

## MIT ALLEM.

Ob er nicht doch lieber Chemie studieren wolle, habe man ihn gefragt. Alexander Adler wollte nicht. Er wollte Bäcker werden und hat es auch bis heute nicht bereut, außer vielleicht in manch kurzen Momenten, um 2 Uhr morgens, wenn seine Nacht noch kürzer ist als gewohnt. Doch sobald er in seiner Backstube steht mit ihren heißen Öfen, mit all den vertrauten Gerüchen, dem Rattern der Teigmischmaschine, wenn seine Hände ihre über Jahre gewohnte Arbeit aufnehmen – da ist dieser Moment vorbei.

Alexander Adler führt die traditionsreiche Bäckerei Adler in Achenkirch in vierter Generation. „Interessanterweise besinne ich mich eher wieder auf Traditionen unseres Handwerks – etwa darauf, mir mehr Zeit zu lassen“, erklärt Alexander, was sich verändert hat, seit er die Bäckerei übernommen hat. Zeit für sich selbst und damit auch für das Brot. Ein Brot, das Zeit genossen hat, ist wie ein ausdrucksstarkes Gesicht: Es hat Charakter, es lebt. Wie sehr Qualität Zeit benötigt, wird klar, wenn Alexander erklärt, wie seine Brote gefertigt werden. Für jedes Brot wird in der Bäckerei Adler ein eigener Teig produziert. Das ist nicht selbstverständlich, arbeiten doch mittlerweile sehr viele Bäckereien mit einem Grundteig, dem sie dann lediglich entsprechende Saaten, Körner oder anderes begeben. Beim Adler hat jedes Brot seine eigene Herkunft, seine eigenen Wurzeln, seine ganz spezielle Würzung.

## MIT OHNE.

Das Brot und Gebäck von Panifacum – das man eigentlich nicht Brot nennen darf, der Einfachheit halber wollen wir dies aber mal außer Acht lassen – wird aus besten Zutaten hergestellt: Als Mehlersatz kommen Mandel-, Johanniskern-, Guarkern-, Kokos- und Kichererbsenmehl zum Einsatz. Xylit (Birkenzucker) und Erythrit ersetzen den Zucker, etwa in den Fruchtaufstrichen, die mindestens 70 Prozent Frucht enthalten. Und das Wichtigste an dem Ganzen: Es schmeckt. Eine feine Auswahl aus dem Panifacum-Sortiment steht jeden Morgen in der Low-Carb-Ecke am Frühstücksbuffet bereit, um einen unbeschwerten Start in den Tag zu ermöglichen. Der Vorteil ist: Man muss auf nichts verzichten, denn gerade das bereitet vielen Problemen.

Wie in nahezu allen Belangen ist auch hier der Mittelweg der goldene: Alles darf, nichts muss. Vielfalt ist wundervoll, Einseitigkeit das Ende der Neugierde, von Entdecken und Erleben und damit auch von Genuss: Probier's mal mit, probier's mal ohne. ■



# FOOD. LOVERS. AND LIFESTYLE.

Jung, leicht, bewusst und originell. Der neue **CHEF DE CUISINE BEN DIOMANDE** hat seinen Weg von der Elfenbeinküste an die alpine Poleposition gefunden – und auf dem Weg hierher eine Kochkunst entwickelt, die Spaß macht. Ihm, seinem gesamten Team und allen Food Lovern, die im Mix aus regionaler Qualität und internationalem Esprit den perfekten Geschmack finden wollen.

  
\*\*\*\*\*  
B. DIOMANDE

—•—  
*Ein Erlebnis,  
das Lust auf  
mehr macht.*

*Enjoy #foodlovers*

## BEN DIOMANDE

Chef de Cuisine | 28 Jahre

Von der Elfenbeinküste zum Achensee. Vom Sprachliebhaber zum Spitzenkoch. Ben Diomande bereichert den DAS KRONTHALER-Lebensluxus mit jungem Esprit, internationalem Flair und großartigem Gourmetgenuss. Sein goldenes Gemüt, seine Ruhe und seine bemerkenswert positive Lebenseinstellung sind ein Geschenk für Team und Gäste.

### Welche Food Lover fühlen sich bei Ihnen besonders gut aufgehoben?

Alle, die eine bewusste, regionale Küche mit internationalen Einflüssen lieben. Mit meinem Team versuche ich jedem Gericht eine eigene, vielleicht sogar noch nie erlebte Note zu geben.

### Welches Wort würde Ihren Stil am besten beschreiben?

Lässig, modern und sehr kreativ. Meine Küche ist ein Mix aus traditionellen Gerichten mit jungen Einflüssen. Ich mag es, traditionelle Gerichte frisch zu interpretieren und Zutaten zu verändern. Es macht mir und meinem Team Spaß, etwas Neues auszuprobieren und eigene Gerichte zu kreieren.

### Wenn Ihre Art zu kochen eine Sportart wäre, welche wäre es?

Basketball. Im Grunde geht es beim Kochen genauso wie beim Basketball darum, etwas genau auf den Punkt zu bringen ... also einen Korb zu werfen. Egal ob es der Geschmack oder die Präsentation ist.

### Was schätzen Sie am DAS KRONTHALER?

Ich schätze die Ruhe im gesamten Haus und vor allem bei mir in der Küche. Das heißt nicht, dass keiner redet, aber es läuft alles sehr ruhig ab. Auch die Zusammenarbeit mit dem gesamten Team im Hotel ist sehr angenehm und der Spirit stimmt einfach. Am allermeisten schätze ich, dass ich vom ersten Tag an vollstes Vertrauen von Herrn Hlebaina bekommen habe und die Möglichkeit habe, mich kreativ einzubringen, Neues auszuprobieren und auch Dinge zu verändern. Diese Chance bekommt man nicht überall.

### Welcher Weg hat Sie hierher geführt?

Gute Frage ... ich habe bisher immer an einem See gearbeitet, am Chiemsee, am Tegernsee und jetzt am Achensee. Dass ich in DAS KRONTHALER gekommen bin, lag am guten Ruf, der dem Hotel vorausieht. Als ich dann zum Bewerbungsgespräch hier war und den Jospir-Grill gesehen habe, ist mir die Entscheidung sehr leicht gefallen!

### War Spitzenkoch immer schon Ihr Berufsziel?

Meine Heimat Afrika und Deutschland bzw. Österreich sind komplett verschiedene Welten. An der Elfenbeinküste wollte ich Professor für Französisch werden. Deshalb wäre ich damals nie auf die Idee gekommen, Koch zu werden. Als ich 2006 nach Rosenheim kam, wollte ich

herausfinden, was hier meine Aufgabe sein sollte, und absolvierte verschiedene Praktika. Unter anderem als Mechaniker ... aber das war gar nicht meins.

Da ich immer schon sehr gerne kochte, haben mich mein Vater und mein Bruder auf die Idee gebracht, ein Praktikum als Koch zu machen. Mein damaliger Küchenchef hat sich sehr viel Zeit genommen und mich sehr gefördert ... so wuchs der Spaß an der Arbeit, und ich habe 2009 in Frasdorf am Chiemsee im Hotel Karner Flair, das im Falstaff gelistet ist, meine Ausbildung zum Koch genossen. Seither bin ich begeistert. Nach meiner Lehre durfte ich meine Karriere in namhaften Restaurants wie im Bachmair am See oder bei Kempinski vom Commis de Cuisine über Chef Tournant bis hin zum Sous Chef und schließlich Chef de Cuisine ausbauen.

### Welche Alternativen zu Ihrem Beruf als Chef gäbe es?

Da ich meinen Beruf so gerne mag, kann ich es mir gar nicht vorstellen, etwas anderes zu tun.

### Was sind die Highlights Ihrer bisherigen Koch-Karriere?

Ich habe schon mit renommierten Köchen wie Nelson Müller, Alfons Schuhbeck und anderen gekocht ... die wahren Highlights sind aber die Momente, in denen ich diese Stars und auch die großartigen Köche in meinem Team hier im DAS KRONTHALER als Charaktere kennen lernen darf. Wenn man sich positiv gegenübertritt und gemeinsam etwas Tolles schafft.

Für mich ganz persönlich ist es ein absolutes Highlight, zu erleben, wie viel Vertrauen mir von Herrn Hlebaina entgegengebracht wird. So eine Wertschätzung ist schon etwas Besonderes.

### Was möchten Sie noch erleben oder erreichen?

Wie vermutlich fast jeder Koch träume auch ich von einem eigenen Restaurant. Das oberste Ziel in meiner Arbeit ist aber, dass jeder Gast, für den ich kochen darf, glücklich ist mit dem Menü, das ich mit meinem Team für ihn zusammengestellt habe.

### Wo holen Sie sich neue Inspiration?

Ganz unterschiedlich. Jeder Tag bringt neue Inspiration und neue Ideen. Sei es in Gesprächen, in Magazinen oder Blogs oder wenn ich selbst in verschiedenen Restaurants zu Gast sein darf. ■



# Weihnacht. GENUSS- NACHT.

Eine DAS KRONTHALER-  
MENÜEMPFEHLUNG für Ihr  
Zuhause. Speisen Sie wohl.

## MENÜIDEE FÜR DIE FESSTTAGE von Ben Diomande

REZEPTE FÜR 4 PERSONEN



### MARONENSUPPE | TRÜFFELÖL

200 G GESCHÄLTE MARONEN, 1 ZWIEBEL, 2 EL ÖL, 300 ML GEMÜSEFOND, 100 ML WEISSEN PORTWEIN, THYMIAN 200 ML SAHNE, 2 EL MASCARPONE, SALZ, PFEFFER, 2 TL TRÜFFELÖL

Zwiebelwürfel mit Öl anschwitzen, Maronen dazu geben und mit Portwein ablöschen, Thymian und Gemüsefond dazugeben und ca. 20 min köcheln lassen. Anschließend pürieren und passieren. Mit Mascarpone, Sahne sowie Salz und Pfeffer abschmecken und mit Trüffelöl verfeinern.

### KALBSSCHULTER GESCHMORT TOPINAMPUR | ROMANESCO

1 STÜCK KALBSSCHULTER, 50 G MÖHREN, 50 G KNOLLESELLERIE, 50 G SCHALOTTE, ½ KNOBLAUCHZEHE, 2 EL ÖL, 50 G BUTTER, 1 TL TOMATENMARK, 400 ML KALBSFOND, 200 ML ROTWEIN, PIMENT, THYMIAN, ROSMARIN, LORBEER

#### KALBSSCHULTER

Schmoransatz: Möhren, Sellerie und Schalotten in große Stücke schneiden. Kalbsschulter parieren und die Abschnitte mit dem Gemüse in einem Topf rösten. Tomatenmark dazugeben, mit Rotwein ablöschen und Kalbsfond dazu geben. Kalbsschulter kurz anbraten und in den Schmoransatz legen. Die Gewürze dazu geben und langsam köcheln lassen bis das Fleisch gar ist. Kalbsschulter heraus nehmen, die Sauce passieren und auf 1/3 reduzieren lassen. Zum Schluss mit Butter aufmontieren. Zum Anrichten die Kalbsschulter in Scheiben schneiden.

#### TOPINAMPUR

500 G TOPINAMPUR GESCHÄLT, 1 SCHALOTTE, 100 ML MILCH, 100 ML GEMÜSEBRÜHE, 25 G BUTTER, 1 EL WEISSE SCHOKOLADE, SALZ, PFEFFER, ZITRONENSAFT, MUSKAT

Topinampurstücke und klein geschnittene Schalotte leicht anschwitzen, mit Milch und Gemüsebrühe ablöschen und 25 min köcheln lassen. Zum Schluss Schokolade dazu geben und mit den Gewürzen abschmecken.

#### ROMANESCO

ROMANESCO, BUTTER, SALZ, MUSKAT, PFEFFER

Romanesco putzen und in kleine Röschen aufteilen, in Kochwasser mit Salz und Muskat bissfest garen und mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

### VANILLEKIPFERLMOUSSE

220 G VANILLEKIPFERL, 50 G WEISSE SCHOKOLADE, 250 ML SCHLAGOBERS, 1 VANILLESCHOTE, 1 EL STAUBZUCKER, 1 EL RUM, 2 BLATT GELANTINE

Das Schlagobers steif schlagen und kühl stellen. Die weiße Schokolade über Wasserdampf schmelzen und die fein geriebenen Vanillekipferln mit dem Staubzucker in die flüssige Schokolade einrühren. Vanilleschote auskratzen und den Inhalt der Schote dazu geben. Die Gelatine einweichen und den Esslöffel Rum leicht erhitzen, Gelatine ausdrücken und im Rum auflösen. In den geschlagenen Schlagobers die weiße Schokolade mit den geriebenen Vanillekipferln sowie die Rum-Gelatinemischung einrühren und kalt stellen. Serviervorschlag: Im Glas anrichten und jeweils mit Schlagsahne und Vanillekipferl dekorieren.



# BESSER ALS SUPER.

Nur weil **SAUERKRAUT UND LEINSAMEN NICHT SO SEXY KLINGEN** wie Goji-Beere und Matcha-Tee, heißt das nicht, dass sie weniger gesund wären. Das Gute liegt so nah – man muss es nur sehen. Und zubeißen.

Sagen wir, wie es ist: Es gibt Nahrung, die uns gut tut. Und es gibt Essen, das uns vielleicht zwar gut schmeckt, aber nicht nahrhaft ist im Sinne dessen, dass unser Körper daraus Nährstoffe ziehen kann, die er fürs (gute) Leben braucht.

Was man nicht kennt, das umgibt oft diese Aura des Mysteriösen, macht neugierig und schafft Begehren. Chia-Samen klingen spannender als Leinsamen, Goji-Beeren sehen interessanter aus als Holunderbeeren – dabei stehen die heimischen Produkte den Weitgereisten um nichts nach. Was die Wirkung anbelangt, gibt es nämlich keine Unterschiede.

Was als Superfood angepriesen wird, punktet in erster Linie durch eine hohe Nährstoffdichte im Vergleich zu Produkten mit „leeren Kalorien“, etwa fett- und zuckerreichen Fertigprodukten. Für derartiges Superessen muss man nicht weit reisen – es wächst vor unserer

Tür, verbirgt sich in alltäglichen Lebensmitteln. Diese geschickt einzusetzen und zu kombinieren, ist das wahre Geheimnis guten und gesunden Essens.

Was in unserem Land wächst, ist perfekt auf die klimatischen Bedingungen abgestimmt, auf die Menge und Stärke der Sonneneinstrahlung, den Niederschlag, die Temperaturen. Es lebt und wächst hier – genauso wie wir Menschen. Also muss beides doch auch gut zusammenpassen – unsere Nahrung ist sozusagen für uns maßgeschneidert. Das bedeutet keineswegs, dass man sich allem Exotischen verschließen soll. Genuss kennt keine Grenzen. Und natürlich gibt es, vor allem in jenen Jahreszeiten, in welchen unser Speiseplan aufgrund der regionalen Verfügbarkeiten recht eingeschränkt wäre, gute Gründe für Grenzerweiterungen.

Schweifen wir also ein wenig durch unsere (heimischen und grenzüberschreitenden) Schatzkammern. ■

## REZEPTIDEE

### WEIHNACHTLICHE SUPERFOODCOOKIES

#### ZUTATEN FÜR 40 STÜCK:

200 g Karotten | 100 g dunkle Schokolade, klein gehackt | 100 g zimmerwarme Butter | 50 g Zucker | 150 g Einkorn- oder Dinkel-Vollkornmehl | 20 g gemahlene Haselnüsse | 2 EL gemahlene Leinsamen | 1 TL Backpulver | 1 Pkg. Vanillezucker | 1 Prise Salz | 1 Ei | ½ Chili, entkernt

#### ZUBEREITUNG

Das Backrohr auf 180 Grad Celsius vorheizen. Die Karotten waschen, in grobe Stücke schneiden und weich dünsten, anschließend zu Püree mixen. Butter mit Zucker schaumig rühren, das Karottenpüree dazugeben. Das Mehl mit Nüssen, Leinsamen, Backpulver, Vanillezucker und Salz vermischen und mit dem Ei in die Masse rühren. Die klein gehackte Chili mit der Hälfte der Schokolade in den Teig rühren. Auf ein Backpapier mit einem Esslöffel kleine, runde Kekse setzen. Die restliche Schokolade darüberstreuen und im Rohr etwa 15 Minuten backen.

(Rezept aus „Superfoods einfach & regional“, von Andrea Ficala, erschienen im Löwenzahn Verlag)



**1:** Knackfrisch zu jeder Jahreszeit: **Sprossen** lassen sich problemlos selber ziehen und versorgen uns auch im Winter mit wertvollen Vitaminen (A, C, E als auch ein Vitamin-B-Komplex) und Enzymen, die Verdauungsprozesse unterstützen und den Stoffwechsel ankurbeln.

**2:** Essentielle Fettsäuren kommen in Nüssen und Samen zuhauf vor – und die müssen wir mit der Nahrung aufnehmen, da der Körper sie selbst nicht produzieren kann. **Leinsamen** (übrigens ein vollwertiger und heimischer „Ersatz“ für Chia-Samen), Sonnenblumenkerne, Maroni, Walnüsse und Co streut man am besten einfach mal über den Salat oder ins Müsli und wird so auch reichlich mit wertvollen Ballaststoffen versorgt.

**3:** In fermentierten Lebensmitteln wie **Sauerkraut** werden grob aufgebaute Stoffe in einfachere Moleküle „zerlegt“, wodurch sich Geschmack und Textur verändern, aber auch der Nährwert – und zwar zum Positiven. Dadurch werden nämlich auch die Verdaulichkeit und Verträglichkeit verbessert, das Wachstum nützlicher Bakterien im Darm wird gefördert.

**4:** **Wurzelgemüse** wie Pastinake, Karotte, Fenchel, Sellerie, Rote Rübe und Petersilienwurzel sind im Winter durch ihre späte Ernte bzw. gute Lagerfähigkeit seit jeher beliebte Kost. Durch den hohen Zuckergehalt können Karotten, Pastinaken und Co auch als Zuckerersatz in Kuchen und Keksen verwendet werden. Auch in einer Rinderbrühe mischen sie kräftig mit in Sachen Geschmack und Inhaltsstoffe – Powerfood!

**5:** Die Kerne des **Granatapfels** enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe und vor allem Polyphenole. Diese aromatischen Verbindungen werden zu den sekundären Pflanzenstoffen gezählt. In dem Saft eines Granatapfels stecken bis zu 20 verschiedene Polyphenole. In keinem anderen Lebensmittel sind so viele enthalten.

**6:** **Vogelersalat** zählt zu den nährstoffreichsten Salaten und macht sich hervorragend in Kombination mit Nüssen und Kürbiskernöl.

**7:** **Sanddorn**, dessen Beeren von August bis Dezember gesammelt werden, ist eine absolute Superfrucht: Der enorm hohe Vitamin-C-Gehalt tut unserem Immunsystem gut, sein Öl ist ein Wundermittel für die Haut.



«HERZ, HÖRST  
DU MICH?»

---

«Ja. Ich bin,  
was aus der  
Stille spricht»



# PERSÖNLICH, NATÜRLICH UND ZUVORKOMMEND

Unter diesem Credo arbeitet die **DAS KRONTHALER-RECEPTIONCREW**. Ein Team aus großartigen Persönlichkeiten, die dem Haus sein erstes Gesicht, sein erstes Lächeln und seine erste Stimme verleihen.

## WILLKOMMEN HEISSEN. WÜNSCHE ERFÜLLEN. KLEINE WUNDER WAHR WERDEN LASSEN.

Das ist die geheime Job-Description der Receptioncrew. Denn jeder Gast, der den DAS KRONTHALER-Lebensluxus für sich entdecken und wieder genießen möchte, ist ein Mensch, dessen Herzensanliegen wichtig sind. Dessen kostbare Zeit geschätzt wird und dessen Träume vom Sportlich sein und Kraft tanken an der alpinen Poleposition wirklich werden sollen. Und zwar vom ersten Anruf oder Anschreiben über das Ankommen und Genießen bis zur Abreise und der Freude aufs Wiederkommen.

So werden im Back-Office hunderte E-Mails beantwortet, freundliche Telefonate geführt und Buchungen fixiert. Im Front-Office wird der Check-in so bequem wie möglich gestaltet, Wünsche, Anregungen und neue Vorreservierungen werden gerne entgegengenommen. Während des Urlaubs ist die Reception der Dreh- und Angelpunkt und zugleich Info-point für alle, die DAS KRONTHALER und die Region voll auskosten wollen. Sogar nachts. Damit alles so ist, wie es sein soll ... und der DAS KRONTHALER-Lebensluxus mit einem Lächeln zum neuen Lebensgefühl wird. ■

## FAQ'S

### **Ab wann kann man ein- und bis wann muss man auschecken?**

Eine Zimmergarantie beim Check-in besteht ab 15 Uhr. Bei früherer Anreise genießen Sie den light Lunch und die Nachmittagsjause inklusive. Am Abreisetag bitten wir um einen Check-out bis 11 Uhr. Der „Day Use“ für 25,- Euro pro Person ermöglicht danach die Teilnahme am kulinarischen Mittags- sowie Nachmittagsprogramm sowie die Nutzung des SPA-Bereiches. Ein „Late Check-out“ mit Zimmernutzung bis 18 Uhr ist je nach Verfügbarkeit gegen einen Aufpreis von 50,- Euro pro Person möglich.

### **Gibt es die Möglichkeit, auch schon früher einzuchecken?**

Wenn Ihr Zimmer schon früher bezugsfertig ist, können Sie Ihr Zimmer selbstverständlich sofort beziehen. Das gesamte Hotelangebot kann nach Anreise natürlich gleich genutzt werden. Auf Anfrage besteht die Möglichkeit eines Early-Check-ins für 50,- Euro pro Person. Einer Anreise mit sofortigem Zimmerbezug gleich in der Früh steht dann nichts mehr im Wege.

### **Sind Kinder im Hotel erlaubt?**

Aufgrund unserer Spezialisierung auf Singles, Paare und Familien mit älteren Kindern sind Gäste bei uns ab 14 Jahren herzlich willkommen. Familien mit jüngeren Kindern empfehlen wir das zur Betriebsgruppe gehörende Familienhotel „Sporthotel Achen-see“.

### **Kann man Skipässe im Hotel kaufen?**

Skipässe können direkt in der LustBOXX gekauft werden.

### **Wie weit ist es bis zur Skipiste?**

10 Schritte. Durch den SKI.IN-SKI.OUT-Zugang starten Sie im DAS KRONTHALER vom Hotel direkt auf die Skipisten der Christlum.

## KHALED HELO

**Hilfsbereit. Freundlich. Ehrgeizig.**  
Demi Chef de Rang | 30 Jahre | Syrien

Nachdem Khaled aus seiner Heimat Syrien fliehen musste, fand er in Achenkirch eine neue Heimat. Wir sind sehr glücklich, dass er seit 2017 unser Serviceteam unterstützt. Durch seinen Ehrgeiz und seine überaus freundliche Art konnte er schnell alle von sich überzeugen.

**Was möchten Sie beruflich unbedingt erreichen?**  
Mein Wunsch wäre es, ein eigenes Restaurant zu eröffnen.

**Was möchten Sie privat unbedingt erleben?**  
Nach Südamerika zu reisen.

**Wann geht „Ihnen das Herz auf“?**  
Wenn ich jemanden helfen kann und diesen Menschen dadurch glücklich machen kann.

**Was bringt Sie zur Weißglut?**  
Eigenlob ... also wenn sich jemand immer selbst lobt.

**Was entspannt Sie ungemein?**  
Flöte hören und Tee mit Zimt und Minze trinken. Aber auch ein heißes Bad.

**Haben Sie Hobbys, die Ihnen viel bedeuten?**  
Auf jeden Fall Fußball spielen und Motorrad fahren.

**Nusstollen oder Apfelstrudel?**  
Baklava (Baklava ist ein in Zuckersirup eingelegtes Gebäck aus Blätter- oder Filoteig, gefüllt mit gehackten Walnüssen, Mandeln oder Pistazien.)



## MICHAEL MISCHELIN

**„Geht nicht gibt's nicht“**  
Vitalcoach & Skilehrer | 21 Jahre | Kärnten

„Die Zukunft kommt nicht – sie wird von uns gemacht! Die Frage ist nicht: Wie werden wir leben? Sondern: Wie wollen wir leben?“ Dieses Zitat von Richard David Precht ist eines der Lieblingszitate von Michael Mischelin. Wie er leben will: Entspannt, mit kühlem Kopf, guter Laune und einer großen Begeisterung für den Wintersport und einem starken Bewusstsein für den Klimaschutz.

**Was möchten Sie beruflich unbedingt erreichen?**  
Meinen akademischen Abschluss an der Universität Innsbruck und die Prüfung zum staatlichen Skilehrer und Trainer.

**Was lesen Sie gerade?**  
Ich lese gerade das Buch „Jäger, Hirten, Kritiker“ von meinem Lieblingsphilosophen Richard David Precht.

**Schreiben Sie Tagebuch?**  
Ein klassisches Tagebuch führe ich nicht, jedoch mache ich sehr gerne Bilder, um schöne Momente oder Erlebnisse einzufangen.

**Welche Serie sehen Sie gerade?**  
Ich schaue gerne Dokumentationen über aktuelle Themen, wie zum Beispiel Wahlen durch Social Media beeinflusst werden können. Eine empfehlenswerte Doku ist „Cambridge Analytica“, die über den US-Wahlkampf berichtet.

**Winter oder Sommer?**  
Eindeutig Winter!

**Punsch oder Glühwein?**  
Glühwein



## MELANIE PODESSER

**Lebenslustig. Herzlich. Interessiert.**  
Reception und Reservierung | 23 Jahre | Achenkirch

„Podi“, wie sie liebevoll von ihren Kollegen im Haus genannt wird, hat sich nach ihrer Lehre als Einzelhandelskauffrau für eine Karriere in der Hotellerie entschieden – und ist mit ihrer kontaktfreundlichen, offenen und sympathischen Natürlichkeit seit 2016 ein Fixpunkt in unserem Reception-Team.

**Was möchten Sie beruflich unbedingt erreichen?**  
Ich kann sagen, dass ich das bereits erreicht habe: Mit Freude in die Arbeit zu gehen.

**Wann geht Ihnen „das Herz auf“?**  
Wenn erwachsene Menschen die „kindliche“ Freude nicht verloren haben.

**Welche Art von Urlaub lieben Sie am meisten?**  
Alle Arten: Wellness, Sightseeing, Party ... von allem muss was dabei sein.

**Was lesen Sie gerade?**  
Habe mehrere Bücher angefangen, z.B. „Tagebuch der Anne Frank“ oder „Schlaflos“ von Stephen King.

**Welche Serie sehen Sie gerade?**  
The Blacklist



## JULIA WETSCHER

**Zielstrebig. Naturverbunden. Sportlich.**  
Friseurmeisterin in der HaarMANUfaktur | 28 Jahre | Fügen im Zillertal

Julia, Friseurmeisterin in der HaarMANUfaktur, ist seit 2018 Teil des DAS KRONTHALER-Teams. Ehrgeizig, motiviert und mit ganzem Herzen bei der Sache empfängt die sportliche Friseurin ihre Kunden immer gut gelaunt – und verwöhnt sie mit viel Ruhe und dem Ziel, sie zu begeistern.

**Was möchten Sie privat unbedingt erleben?**  
Ich bin schon einige Male einen Halbmarathon gelaufen. Ein großer Wunsch wäre aber, den ganzen Marathon in Wien zu laufen und voller Stolz in das Ziel am Heldenplatz mit einer Medaille einzulaufen. Ich habe auch noch einige Reiseziele, wie z. B. eine Expedition nach Spitzbergen, um die Polarlichter zu sehen, oder die Niagarafälle zu besichtigen.

**Was bringt Sie zur Weißglut?**  
Wenn ich mich mit jemandem unterhalten möchte und diese Person nur aufs Handy schaut. Auch wenn man unberechtigte Vorurteile gegenüber Menschen hat oder Natur, Mensch und Tier respektlos behandelt.

**Was lesen Sie gerade?**  
„Die Macht Ihres Unterbewusstseins“ von Dr. Joseph Murphy

**Welche Serie sehen Sie gerade?**  
Vorstadtweiber



# RESIDENZ 154

## ZUHAUSE IST MEHR ALS VIER WÄNDE

Wohlfühlen. Immer willkommen sein. Wachsen können. Das macht einen Ort zum Zuhause. Und weil solche Orte heute wichtiger denn je sind, hat Günther Hlebaina für sein Team die **RESIDENZ 154** geschaffen: Ein Alpine Home, das den Mitarbeitern des Hotels den DAS KRONTHALER-Lebensluxus bietet.



Hubert Hlebaina (Bruder von Hotelchef Günther Hlebaina) kümmert sich um die Angelegenheiten des neuen Mitarbeiterhotels und die der Mitarbeiter.

„Es ist wie ein richtiges Zuhause für mich, von Beginn an. In der Residenz ist wirklich alles super und man kann sich sehr wohlfühlen“, erzählt Christiane, die sich in einem der Mitarbeiterzimmer und Apartments eingerichtet hat. Das 3-Sterne-Plus-Ambiente, die traumhafte Lage gegenüber dem DAS KRONTHALER und nahe am Achensee ist ein Zuhause für 365 Tage im Jahr. Für Sportbegeisterte. Für Naturliebhaber. Für die, die einen schönen Rückzugsraum schätzen. Schlicht für alle DAS KRONTHALER-Mitarbeiter, die hier Wurzeln schlagen und nicht nur beruflich, sondern auch privat ankommen wollen.

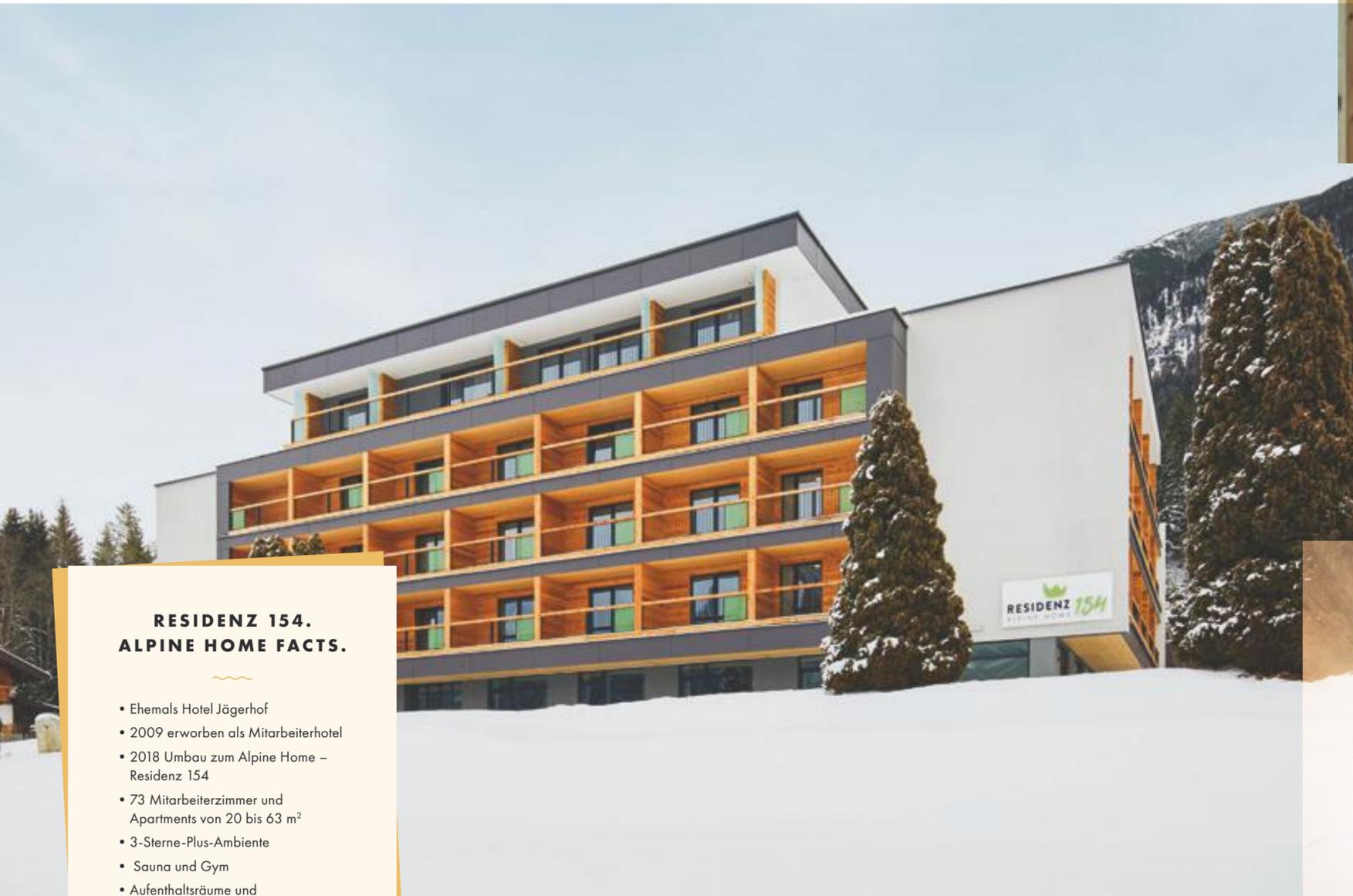
Günther Hlebaina hat in der RESIDENZ 154 konsequent weitergeführt, was er in seinem 4-Sterne-Superior-Alpine-Lifestyle-Hotel begonnen hat: Respekt. Gemeinsamkeit. Und Geben und Nehmen auf Augenhöhe. So sind es sein Bruder Hubert Hlebaina und er, die hier in der RESIDENZ 154 fürs Wohlfühlen sorgen.

„Ich bin der erste Ansprechpartner für jegliche Anliegen. Egal ob es um die Mietverträge, technische Fragen, Reparaturen, die Sauberkeit im Innen- und Außenbereich, um Besuch von Verwandten und Bekannten oder um die Einhaltung unserer gemeinsamen Hausordnung geht“, erzählt Hubert Hlebaina. „Dass sogar Gäste hier in der RESIDENZ 154 wohnen, beeindruckt die Mitarbeiter. Es zeigt, wie hoch die Qualität und die Standards des Hauses sind. Für mich ist es spannend, sowohl für die Mitarbeiter als auch für die Gäste zu sorgen, und ich bin glücklich, wenn sich alle zuhause fühlen. Besonders freut es mich, wenn die Mitarbeiter morgens schon mit einem Lächeln motiviert zur Arbeit gehen. Wenn sie an freien Tagen entspannt auf ihrer Terrasse sitzen, bei einem Cappuccino oder einem Glas Prosecco. Und natürlich, wenn sie es schätzen, dass ich einen feinen Duft für einen Saunaaufguss vorbereite. Ich glaube, wir genießen es alle sehr, so schön zu wohnen.“

Die RESIDENZ 154 ist tatsächlich das Pendant zum DAS KRONTHALER: Stil, Architektur und Ambiente sind typisch. Vom 20 m<sup>2</sup> großen Einzelzimmer mit Queen-size-Bett, Kleiderschrank und Badezimmer bis hin zu den wunderschönen, 62 m<sup>2</sup> großen Apartments im 4. Stock teilen alle eines: den beeindruckenden Panoramablick und den hohen Komfort. „Ich habe bislang noch in keinem so schönen Mitarbeiterhaus gewohnt. Es gibt so viele Angebote für die Freizeit, wie die Sauna, den Ruheraum, das Fitnessstudio, die Gemeinschaftsküche, die schöne Lobby. Einfach toll!“, sagt Medina.

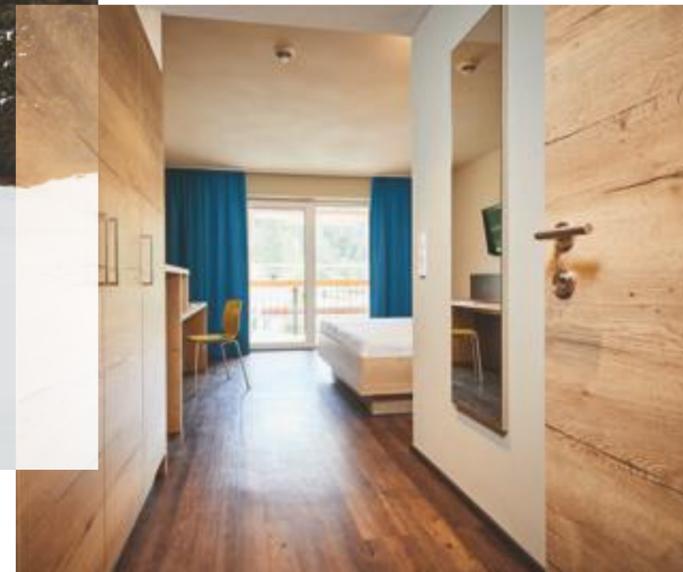
Das Seminar- und Weiterbildungsangebot und die eigenen Konferenz- und Coachingräume bieten Raum für die berufliche Entwicklung – und der Naturpark Karwendel, das Ski-gebiet Christlum und der Achensee begeistern mit allem, was ein aktives Leben zwischen Berg und See so reizvoll macht. „Das Schönste aber ist, dass hier jede und jeder so geschätzt wird. Egal, welche Tätigkeit oder Position sie oder er im Hotel hat. Es ist ein Miteinander, in dem jeder seine Funktion hat, und jeder, der gerne und voll dabei ist, kann sich hier mit seiner ganzen Persönlichkeit einbringen. Das macht die RESIDENZ 154 zum Zuhause und DAS KRONTHALER zu einem Platz, den man gerne mitgestaltet.“

Mehr Informationen zum Arbeiten und Leben mit dem DAS KRONTHALER-Team erhalten Sie persönlich bei uns +43 5246 6389 | [welcome@daskronthaler.com](mailto:welcome@daskronthaler.com)



### RESIDENZ 154. ALPINE HOME FACTS.

- Ehemals Hotel Jägerhof
- 2009 erworben als Mitarbeiterhotel
- 2018 Umbau zum Alpine Home – Residenz 154
- 73 Mitarbeiterzimmer und Apartments von 20 bis 63 m<sup>2</sup>
- 3-Sterne-Plus-Ambiente
- Sauna und Gym
- Aufenthaltsräume und Gemeinschaftsküche
- Mitarbeiterakademie mit speziellem Fortbildungsprogramm
- Seminarraum



**ES ERHEBT  
DIESER KLANG  
DEN GANZEN  
MENSCHEN.**

---

*Hinauf  
dorthin, wo  
er glücklich  
ist.*



# GROSSE WERKE GRANDIOSE STIMMEN GÄNSEHAUT-GEFÜHL

Das war KLASSIK.UNIQUE. 2019. Die Premiere.



*Wir haben drei Tage, um ein Erlebnis zu kreieren, das unvergessen bleibt.  
Drei Tage für höchste Harmonie in Kunst, Klang und Kulinarik.*



Das war unser Startpunkt, unsere Vision für die Uraufführung von KLASSIK.UNIQUE.

Es sollte mehr sein als ein Event ... Ein stimmiges Sommerfestival im legeren Lebensgefühl. Locker und doch der Musik und den Stars von Welt angemessen. Genussreich und voller Begegnungen, die uns von Mensch zu Mensch verbinden.

#### **VON DER VISION ZUR WIRKLICHKEIT.**

Schon lange vor dem 2. August 2019, als die ersten Gäste zum KLASSIK.UNIQUE. anreisten, haben wir mit den Vorbereitungen begonnen. Wir planten ein umfassendes, naturnahes und musikverliebtes Rahmenprogramm, konnten Sternekoch Alfons Schuhbeck für die hohe kulinarische Kunst gewinnen, kontaktierten Partner und Sponsoren, sprachen mit der Presse und natürlich unseren geschätzten Gästen über unseren Traum vom großen Klassik-Spektakel hier an der alpinen Poleposition. Allen voran jedoch wirkte unsere wundervolle Partnerin und Sängerin Eva Lind mit, mit der wir gemeinsam den Talenten der Eva Lind Musikakademie und internationalen Stars der Klassikszene

eine gebührende Bühne geben wollten. Diesen Anspruch zu erfüllen ist uns gelungen.

#### **MYSTISCH SCHÖNES EINSTIMMEN UND ANKOMMEN.**

Schnell rückte KLASSIK.UNIQUE. näher. Mit ganzer Leidenschaft bereiteten wir die letzten Details vor und erkannten, dass dieses Augustwochenende uns wohl nicht den erhofften Sonnenschein bringen würde. Also suchten und fanden wir Alternativen und unsere geschätzten Gäste genossen am 2. August ihren Welcomedrink am Kamin anstatt unter freiem Himmel. Umso näher waren wir damit jedoch den Harfenklängen von Johanna Marksteiner. Umso schöner stimmten wir uns ein auf dieses Wochenende im Zeichen des Schöngestes. Auch das [Piano].Picknick erlebten wir in der Lobby, nicht im Hanggarten – und lauschten aber umso entspannter den Geschichten, vorgelesen von Michael Klemera, dem Gründer der Südtiroler Mode- und Imagemarke Luis Trenker, und der Klaviermusik von Viktoria Hirschhuber. Abgerundet wurde dieses schöne Ankommen durch einen spannenden Gewürz- und Ernährungsvortrag von Sternekoch Alfons Schuhbeck.



Drinne füllte sich DAS KRONTHALER mehr und mehr mit dem Flair der Stars. Entspannt und herzlich. Persönlich und nahbar. Das Kaminfeuer knisterte. Im Wellness- und SPA-Bereich genossen die Gäste die Wärme und verwöhnende Treatments. Während draußen Berg, Wald und See ein wunderbares, mystisches Naturspektakel zeigten. Wolken zogen vorbei und stiegen auf. Regen fiel leise und beruhigend. Es hätte die großen Komponisten inspiriert – und an diesem Tag passender nicht sein können.

**DAS 5-GANG.[SYMPHONIE].DINNER.**

Hinter den Kulissen arbeitete DAS KRONTHALER-Team gemeinsam mit Alfons Schuhbeck daran, alles für das 5-Gang.[Symphonie].Dinner vorzubereiten. Um 19 Uhr wurde schließlich die Premiere von KLASSIK.UNIQUE. feierlich eröffnet: Eva Lind, Alfons Schuhbeck und Günther Hlebaina luden zum Schlumberger-Begrüßungs-Aperitif und hießen alle Gäste herzlich willkommen. Ein markanter Moment für uns alle, der sagte: Der Traum, die Vision ist wahr. Lassen wir sie einzigartig werden! Und sie wurde es: Um 19.30 Uhr stimmte der erste Ton das 5-Gang.[Symphonie].Dinner an. Die Darbietungen der Talente der Eva Lind Musikakademie, die Gourmetkreationen von Sternekoch Alfons Schuhbeck und die Weine des Freigut Thalern, ausgewählt von Winzer und Dirigent Erich Polz, bildeten eine Symphonie für die Sinne. Untermalt von den Werken von Georg Christoph Wagenseil, Franz Schubert, Niccolò Paganini, Franz Lehár und Ralph Benatzky. Interpretiert von Viktoria Hirschhuber am Klavier, Sopranistin Franziska Roggenbuck, Sopranistin Julia Schnapper, Tobias Baumann an der Posaune und Bariton Matteo Rasic. Eva Lind führte mit ihrem Charisma wie ein liebevolles Leuchten durch dieses Erlebnis, das Klang und Kulinarik in perfekter Symbiose zusammenführte.

**NATUR. ERLEBNIS. UND DAS KNISTERN DER VORFREUDE.**

Beseelt vom ersten Abend und voll Vorfreude auf den neuen Tag im Zeichen von Kunst, Klassik und Kulinarik brachen die Gäste nach dem Frühstück auf, um die Natur zu erleben. Durchzuatmen. Und am Rahmenprogramm teilzunehmen: Geführte Wanderungen, Bogenschießen, Stand-up-Paddeln am Achensee und ein aufregender Testdrive mit einem der sechs verschiedenen Porsche-Modelle, die von unserem Kooperationspartner Porsche Innsbruck zur Verfügung gestellt wurden. Die Weindegustationen in der Kapelle boten ein einmaliges Ambiente und die Möglichkeit, Exzellentes vom Weingut Ritterhof und der Destillerie Roner zu verkosten. Um 16 Uhr wurde der Private Meeting Room zur Styling-Lounge



– und die Friseurmeisterinnen Manuela Messner und Julia Wetscher stylten die Gäste für den großen Glanzmoment der Veranstaltung: das KLASSIK.UNIQUE.OpenAir auf der Panoramabühne. Die externen Gäste reisten an und wurden vom Porsche-Shuttle-Service vom Parkplatz zum roten Teppich gebracht. Ein kurzer Augenblick für eine Fotoerinnerung – und wir begleiteten unsere Gäste zum Champagnerempfang mit Flying Buffet entweder in der Schlumberger-VIP-Skybar oder in der Lobby.

**DER HIMMEL ÖFFNETE SICH.**

Je mehr die Atmosphäre prickelte, desto weniger Regen fiel hier zwischen Berg und See – und pünktlich um 20 Uhr hörte der Dauerregen auf und unser Team trocknete alle Sessel, legte Pölster, Decken und Regenschirme aus, die jedoch nicht mehr gebraucht wurden. Der Regen hielt inne – und so taten es auch wir, als das Kammerorchester InnStrumenti unter der Leitung von Gerhard Sammer die Bühne betrat und Eva Lind mit ihrer Persönlichkeit und fantastischen Stimme bezauberte. Violinistin Lidia Baich beeindruckte mit ihrem hoch inspirierten Ausdruck. Mezzosopran-Sängerin Vesselina Kasarova brachte kraftvolle Leidenschaft auf die Bühne. Tenor Mikhail Agafonov und Bassbariton Matthias Hoffmann entführten in die große Kunst der Klassik. Bence Bubreg an der Klarinette und Márton Bubreg am Saxophon brachten ihr junges und ebenso bemerkenswertes Talent ein.

**MUSIK, DIE DEN GANZEN HERZENSRAUM FÜLLT**

Stimmen, die tief berührten, Meisterwerke der Klassik und die Bergkulisse rundum schufen ein Erlebnis im Weltformat. In ihren schönsten Facetten feierten wir die epochalen Werke von Mozart, Marcello, Bizette, Gounod, Verdi, Vivaldi u. v. m. Ließen uns Einnehmen von dem Zauber, der diesen Abend magisch machte – und der beim Klangfeuerwerk sein größtes Funkeln versprühte. Bei Käse und Desserts klang der Abend im legeren Miteinander mit den Gästen und den Stars aus. Nach dem Frühstücksbrunch und der Vormittagsmatinee mit Dirigent Erich Polz, einem Gesprächskonzert mit vier Streichern, hieß es für die meisten Gäste „Auf Wiedersehen – und bis zum nächsten Mal“, denn 2020 warten erneut:

**DREI TAGE, ZWEI ABENDE UND EIN GRANDIOSES GEFÜHL.**

Mit der Premiere von KLASSIK.UNIQUE. durften wir etwas Außergewöhnliches schaffen und erleben. Gemeinsam mit allen Mitwirkenden, unseren Partnern und unseren Gästen ist es gelungen, die Veranstaltung mit Herz und Seele zu füllen – und unsere Besucher zu begeistern.

Dafür danken wir – und freuen uns auf KLASSIK.UNIQUE. 2020.

Seien Sie dabei vom 9. bis 12. Juli 2020. ■



VORSCHAU

**SAVE THE DATE | KLASSIK.UNIQUE. 2020  
9. BIS 12. JULI 2020**

Ein Erlebnis mit Einzigartigkeitswert. Eine Inszenierung für alle Sinne. Eine Einladung für alle Liebhaberinnen und Liebhaber des wahrhaft Schönen. Sichern Sie sich Ihren Platz. Und freuen Sie sich schon heute auf berührende Genussmomente.

**DAS PROGRAMM**

**Donnerstag, 9. Juli 2020**

Klangvolle Almwanderung mit Sängerin Eva Lind und Gastgeber Günther Hlebaina | Traditionelle Brettljause

**Freitag, 10. Juli 2020**

Gartenfest mit Kaffeejause | Musikalische Begleitung durch ein Streichquartett | Abends Galadinner inkl. Weinbegleitung | Musikalische Darbietungen der Talente der Eva Lind Musikakademie

**Samstag, 11. Juli 2020**

DAS KRONTHALER.[Aktiv].Programm | Sportliche Erlebnisse indoor und outdoor | Porsche.[Driving].Experience | Gin-Verkostung | u. v. m. KLASSIK.UNIQUE.OpenAir | Konzert von Weltformat auf der

DAS KRONTHALER-Panoramabühne | Mit Eva Lind sowie Stars und Talenten | Abschließendes Klangfeuerwerk

**Sonntag, 12. Juli 2020**

Frühstücksbrunch und Vormittagsmatinee | Musikalisch umrahmt von den Talenten der Eva Lind Musikakademie

**Mehr Informationen, Buchung des KLASSIK.UNIQUE.PACKAGES oder Kartenreservierung für das OpenAir am Samstag unter [welcom@daskronthaler.com](mailto:welcom@daskronthaler.com) Tel. +43 5246 6389**

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

“

Gratulation zur erfolgreichen ersten Auflage von KLASSIK-UNIQUE. Wir haben von vielen Gästen gehört, dass sie begeistert vom Event und natürlich vom Hotel selbst waren.

DIE TIROLERIN

Insgesamt ein großartiges Event. Sollte wiederholt werden.

THOMAS Z.

ICH MÖCHTE MICH SEHR HERZLICH BEI IHNEN FÜR DIE SCHÖNE ZEIT IM HOTEL DAS KRONTHALER BEDANKEN, UND DAFÜR, DER MUSIK EINEN SO SCHÖNEN RAHMEN GEBEN ZU HABEN. ES WAR FÜR MICH EIN TOLLES ERLEBNIS!

MATTHIAS HOFFMANN

Unglaublich tolles Erlebnis. Gratulation an das gesamte Team zur perfekten Ausführung.

ANDREA G.

”



Rechts: Frau und Herr Auer mit Frau Quehenberger und Anna Burgstaller (Queenberg Gallery)



Daniela Mallaun (TIROLERIN)



Claudia Montoya und Bettina Villinger (Engel & Völkers)



Michi Klemera (Luis Trenker) mit Frau und Familie



Die Gewinnerinnen des TIROLERIN-Gewinnspiels Monika Stock und Julia Widmann



Alfons Schuhbeck, Eva Lind und Günther Hlebaina



Karin Roner (Destillerie Roner), Ludwig Kaneppelle (Weingut Ritterhof), Alfons Schuhbeck und Kurt Kaufmann (Destillerie Roner)



Rechts: Christina und Helmut Rainer (Sparkasse Schwaz)

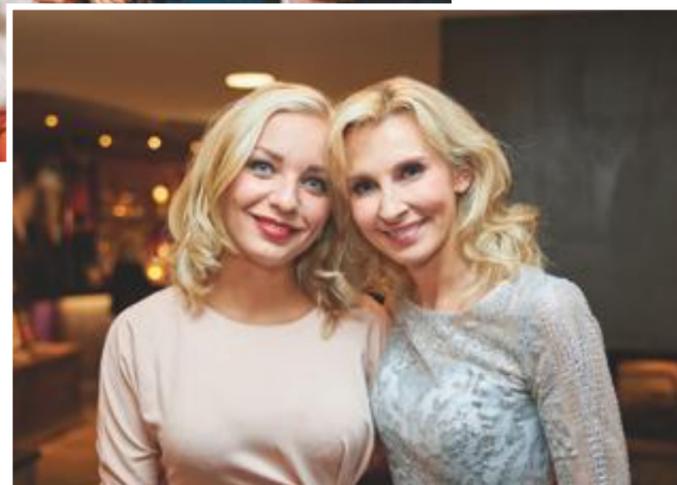
Unten: Jana Azizi (Sky Sport) und Eva Lind



Heidi Fischler, Eva Lind und Franz Fischler

Oben: Martin und Isabella Ledermaier, Monika und Peter Kirchler (Elektro Kirchler)

Rechts: Lidia Baich und Eva Lind



Christian Wildauer (Wohndesign Freudling) und Simone Wasserer (Medizinische Universität Innsbruck)





Queenberg Art Fashion Gallery: Katharina Quehenberger und Anna Burgstaller

DAS SPÜREN 



Die **QUEENBERG ART FASHION GALLERY IM HERZEN DER SALZBURGER** Altstadt kombiniert Kunst und Mode. Exklusive Abendkleider in eleganten Designs treffen auf Bilder und Skulpturen wechselnder Künstler. Galeristin Katharina Quehenberger war mit ausgewählten Werken zu Gast im DAS KRONTHALER.

Es passte einfach. Im Rahmen der KLASSIK.UNIQUE eröffnete Galeristin Katharina Quehenberger auch ihre Ausstellung im DAS KRONTHALER.

„DAS KRONTHALER ist ein ganz besonderer und inspirierender Ort, wo das Kostbare in natürlicher Eleganz erlebbar wird. Ein familiengeführtes, modernes und doch traditionsbewusstes Hotel, das ganz im Zeichen der österreichischen Luxushotellerie steht. Da die Ausstellungseröffnung im DAS KRONTHALER im Rahmen des Events KLASSIK.UNIQUE stattfand, wo epochale Kunst, greifbare Stars und erstaunliche Talente aufeinandertrafen, war es mir ein Anliegen, Künstler, die von der Queenberg Gallery vertreten werden, adäquat und im harmonischen Einklang mit den Räumlichkeiten des Hotels zu präsentieren“, so Katharina Quehenberger. Ganz besonders im Fokus stand dabei die präzise Auswahl der Werke für die hauseigene Kapelle. Ein wahrlicher Rückzugsort im Rückzugsort, der in spürbar außergewöhnlicher Atmosphäre zum stillen Nachdenken anregt. „Unsere Arbeit lag darin, diese besondere Energie durch zeitgenössische Kunst zu verstärken. Ausgewählt wurden großformatige Werke des sakralen Zyklus vom Salzburger Künstler Günter Edlinger mit den Titeln, ‚Heilige Maria‘ (120 x 220 cm), ‚Kreuz I‘ (140 x 160 cm) und ‚Jesus‘ (120 x 120 cm)“, so die Galeristin. Da Katharina Quehenberger bei der erstmaligen Besichtigung des Hotels sofort die starke Verbindung zu der umliegenden Natur spürte, beauftragte sie Künstlerin Heike Marth den Achensee für die Ausstellung bildlich zu interpretieren. Während des 5-gängigen Symphonie-Dinners kreiert von Starkoch Alfons Schuhbeck, schmückte somit das Werk „Achensee“ (170 x 120cm) mit dem Werk „Herbstspaziergang“ (170 x 120cm) den Restaurantbereich. Die Werke kamen durch die spezielle Schlagmetall-Spachteltechnik, veredelt mit Blattgold, besonders zur Geltung. Ebenso ein Blickfang war die Pop-Drop-Art-Comic-Serie von Günter Edlinger im Aufgangsbereich des Hotels – ausgewählt, um die moderne Seite des Hotels widerzuspiegeln.

Die primäre Intention der Ausstellung war vor allem, besondere Berührungspunkte im DAS KRONTHALER mit der Kunst zu finden und auf eine erinnerungswürdige Weise zu präsentieren. ■

**KONTAKT**

Katharina Quehenberger | Makartplatz 4 | 5020 Salzburg  
+43 664 3132100 | katharina@queenberg.at



EINE HARMONISCHE

*Symbiose*

# EMOTIONALE PRÄSENZ

Unser Selbstvertrauen und das Wissen um unsere Talente prägen unseren Erfolg maßgeblich. Johann Bertele ist Business Coach und erzählt, wie es gelingt, mit Strategie zu Erfolg und Erfüllung zu finden, und warum Empathie die Eigenschaft der Zukunft ist.



„Jeder sollte den Mumm haben, der zu sein, der er ist, und bedingungslos hinter seinen Fähigkeiten und Talenten stehen.“

Johann Bertele

**Herr Bertele, seit Beginn der 1990er Jahre widmen Sie sich als ehemaliges Mitglied der Geschäftsleitung eines Fahrzeugherstellers den ganzheitlichen Prinzipien des Coachings. Ihre Kernkompetenz ist es, Führungskräfte, Teams und Sportler „von A nach B zu bringen“. Einer Ihrer wesentlichen Schlüssel dabei ist die Erweiterung von emotionaler Präsenz und Stärkung des Selbstvertrauens. Was ist unter emotionaler Präsenz konkret zu verstehen?**

Emotionale Präsenz ist ein anderes Wort für „in der Gegenwart leben“. Dafür, nicht zu viel in der Vergangenheit zu stochern, aber auch nicht zu viel Energie an die Zukunft zu verlieren. Denn in der Vergangenheit wartet Schuld und in der Zukunft Angst, wie man so sagt. Natürlich ist es im Coaching auch wichtig, einmal in den Rückspiegel zu schauen und vorauszudenken, aber alle Philosophen sind sich einig, dass wir nur im Hier und Jetzt unseren Erfolg verwirklichen können.

**Also ist emotionale Präsenz der Schlüssel zum Erfolg?**

Die emotionale Ebene wird in meinen Augen privat wie beruflich immer wichtiger. Früher wurden Gefühle unterdrückt und Emotionalität schlechtgeredet. Die moderne Hirnforschung, wie sie beispielsweise Antonio R. Damasio in seinem Buch „Ich fühle, also bin ich – Die Entschlüsselung des Bewusstseins“ darlegt, zeigt, wie wichtig Emotionen sind und dementsprechend auch, wie entscheidend es ist, dass wir gut damit umgehen. Auch im Business. Denn jedes Erlebnis, jede Aufgabe, jede Herausforderung wird mit Emotionen abgespeichert und der intuitive Abruf der Emotionen entscheidet dann zwischen Misserfolg und Erfolg.

**Sie sind sicher: Erfüllt und erfolgreich sind wir, wenn wir unsere Talente erkennen und unseren eigenen Beitrag in der Welt bringen können. Wie gelingt das?**

Zum einen, wenn wir uns selber hinterfragen und auf die Suche nach unseren Talenten gehen. Dazu kann Hilfe von außen durch einen erweiterten Blick eines Coaches sehr zielführend sein. Zum an-

deren ist jedoch entscheidend, ob wir ein positives Selbstkonzept haben. Dass wir uns gesehen und geachtet fühlen. Wenn das gegeben ist, gehen wir optimistischer an die Herausforderung heran. Ist es nicht ausgereift, dann liegt der erste Schritt darin, dieses positive Selbstkonzept aufzubauen. Schon Nietzsche sagte: „Der wahre Beruf des Menschen ist, zu sich selbst zu kommen.“

**In Ihrer Arbeit schöpfen Sie aus Ihren systemischen und psychologischen Kenntnissen und Ihrem mitfühlenden Verständnis für das Menschsein an sich. Was ist dabei für Sie ganz wesentlich?**

Die Herkunft des Menschen ist seine Grundlage, die wir beachten müssen. Und das gelingt am besten mit Empathie. Jeder von uns ist empathisch, es ist nur die Frage, ob wir diese Fähigkeit bewusst einsetzen. Als Coach ist das eine Grundvoraussetzung, denn nur über Empathie können wir uns nähern und Vertrauen aufbauen. Aber auch als Führungskraft und als Teammitglied ist Empathie eine Eigenschaft, die uns sehr viele Vorteile bringt und eine sehr respektvolle, zukunftsweisende Kommunikation ermöglicht.

**Die Kombination aus Strategie und Empathie ist Ihrer Ansicht nach der neue Zugang zur modernen Führung. Wie sieht so eine Führung im Alltag aus?**

Das kann man nicht pauschal beantworten. Die wichtige Balance liegt darin, dass Führungskräfte mehr Nähe und Empathie zulassen, dabei aber ihre Position nicht verlieren. Im modernen Leadership geht es darum, Menschen mitzunehmen und nicht nur Anweisungen zu geben. Das heißt, dass wir Teams konkret einbinden, informieren und die Eigenverantwortung des Einzelnen fördern. Das stärkt die Loyalität und das Erfolgserlebnis für alle.

**Kritikfähigkeit und eine gute Kommunikation sind in der modernen Unternehmenskultur enorm wichtig geworden. Warum?**

Die heutigen Führungssysteme funktionieren nicht mehr nach dem Top-down-Mo-

dell. Wir haben uns hin zu einer Kommunikation auf Augenhöhe entwickelt. Die Konsequenz daraus ist, dass alles transparent und offen ist. Früher wurde Kommunikation oft als Manipulationsinstrument und Druckmittel verwendet. Heute ist das anders. Die Kommunikation ist im Idealfall für alle nachvollziehbar, leicht verständlich und integrativ. Was aber auch bedeutet, dass Kritik auf einer anderen Ebene gegeben und aufgenommen werden sollte. Das ist wichtig, weil die Kritikfähigkeit in den neuen, flachen Hierarchien dafür sorgt, dass die Qualität steigt und die Standards jederzeit erfüllt werden.

**Ihren eigenen Coachingstil beschreiben Sie als Teil ihrer Persönlichkeit und als intensive Dynamik von Sport und Business. Was ist Ihnen dabei besonders wichtig?**

Ich selbst bin in meinem Grundnaturell ein Sportler und finde es sehr belebend, wenn ich Sport und Business verbinden kann. Zwischen den beiden Disziplinen gibt es viele Parallelen und wir können einiges voneinander lernen. Schön ist auch, dass wir Methoden und Techniken im Sport sehr schnell auf ihre Erfolge überprüfen können, da wir sehr rasch zu Ergebnissen kommen. Im Business sind die inneren, menschlichen Prozesse sehr ähnlich und wir können Strategien übernehmen. Spannend ist auch, dass wir auch im Sport einen Wandel hin zu mehr Empathie erleben: Die Trainer werden kollegialer und die Kommunikation offener. Das freut mich sehr.

**Schon über 70 Mal waren Sie zu Gast im DAS KRONTHALER – sowohl privat als auch beruflich zum Coaching. Was begeistert Sie am Hotel?**

Was hier bemerkenswert ist, ist dass man sich sofort wohl fühlt. Das Gesamtpaket stimmt einfach, weil alles ein sehr hohes Niveau hat. Das ganze Umfeld hat eine sehr, sehr gute Ausstrahlung – die Menschen genauso wie die Räume. Meine Klienten kommen sehr gerne hierher und immer dann, wenn ich im Auto sitze, um die 250 km zum Achensee zu fahren, freue ich mich. Es passt einfach alles. Für mich gibt es nichts Vergleichbares. ■

**MEHR NOCH,  
MEHR NOCH**

---

*sind wir  
Meister.*





**DAMEN**

- ① enganliegendes Baselayer-Damenshirt | RUSH | Under Armour | 55 Euro
- ② Sportlegging mit Print | RUSH | Under Armour | 80 Euro
- ③ wasserabweisende und atmungsaktive Damen-Sportjacke | INSULATED | Under Armour | 140 Euro
- ④ Sporttasche | FAVORITE | Under Armour | 35 Euro

**HERREN**

- ① Fleecejacke in Waffeloptik | PUEZ HYBRID | Salewa | 80 Euro
- ② Merino-Longsleeve | LA SHIRT | Mons Royale | 109 Euro
- ③ winddichte Herrenhose für Skibergsteigen oder Skitourengehen | SESVENNA II DURASTRETCH | Salewa | 150 Euro
- ④ weiche Wollmütze mit wärmendem Fleece-Stirnband an der Innenseite | ANGER | Salewa | 35 Euro

**FÜR DEN WINTER DAS BESTE**

**WINTER-SHOPPING IM DAS KRONTHALER**

Sportive und stylische Mode und Accessoires, die Sie mit dem Pulverschnee um die Wette funkeln lassen. Alle Produkte sind ab sofort in der Shoppingmeile LustBOXX erhältlich.

Besuchen Sie auch den DAS KRONTHALER-Online-Shop unter [www.onlineshop-daskronthaler.com](http://www.onlineshop-daskronthaler.com) und finden Sie schon heute genau das, was Ihren Winter stylish und Ihr Zuhause zum Wohlfühlbereich macht.

**SIE HABEN FRAGEN ODER MÖCHTEN PERSÖNLICH VOM LUSTBOXX-TEAM BERATEN WERDEN?**

**SEHR GERNE! KONTAKTIEREN SIE DAS TEAM VIA E-MAIL AN [SHOP@DASKRONTHALER.COM](mailto:SHOP@DASKRONTHALER.COM) ODER PER TELEFON UNTER +43 5246 6389 525**

# DAS KRONTHALER PACKAGES

**WUNDERBARE MOMENTE** für Liebhaber des Besonderen.

## SCHNEEWEISS

**Ab 950 Euro für 4 Nächte pro Person**  
Buchbar von 7. Jänner bis 29. März 2020

Pisten, nur 10 Schritte entfernt. Berge, genau so, wie sie sein müssen. Guides, die jeden Tag zum Erlebnis machen. Schneeweiß trägt die Begeisterung. Sie steht Ihnen hervorragend!

- 1 Glas Frizzante | Welcome
- 3-Tages-Skipass für die Christlum | 30 Pistenkilometer
- 2 x 1,5 h Privat-Ski- oder Snowboardstunden | Skischule Achensee
- SKI.IN-SKI.OUT | direkter Pisten- und Loipenzugang
- Skidepot | beheizt & sperrbar

## MIDWEEK SPECIAL

**Ab 551 Euro für 3 Nächte pro Person**  
Ganzjährig buchbar, ausgenommen 23. Dezember 2019 bis 6. Jänner 2020

Mittendrin ausbrechen. Mitten hinein finden. In den schönsten Winter unter der Sonne. In den DAS KRONTHALER-Lebensluxus. In sich selbst. Das ist das Midweek Special. Das ist Ihr Ticket für mehr Lebensfreude.

- 1 Glas Frizzante | Welcome
- 1 Hamamelisbad | Solo oder Duo
- VerwöhnZEIT im Wert von 30 Euro | wählbar aus dem SUSANNE KAUFMANN™ SPA-Menü

## SKI SHORT STAY

**Ab 474 Euro für 2 Nächte pro Person**  
Buchbar von 7. Jänner bis 29. März 2020

Sports and Champagne. Ein grandioses Date mit dem Skiwinter, das Sie all das wiederentdecken lässt, was verzaubert. Das Spaß macht. Neues bietet. Und Ihnen in erstklassiger Ski.In-Ski.Out-Alleinlage ein Premium-Erlebnis bietet.

- 1 Glas Champagner Rosé | BAR HimmelNAH 999
- 1 Tagesskipass für das Skigebiet Christlum | 30 Pistenkilometer
- 1 x 1,5 h Privat-Ski- oder Snowboardstunde | Skischule Achensee
- SKI.IN-SKI.OUT | direkter Pisten- und Loipenzugang
- Skidepot | beheizt & sperrbar

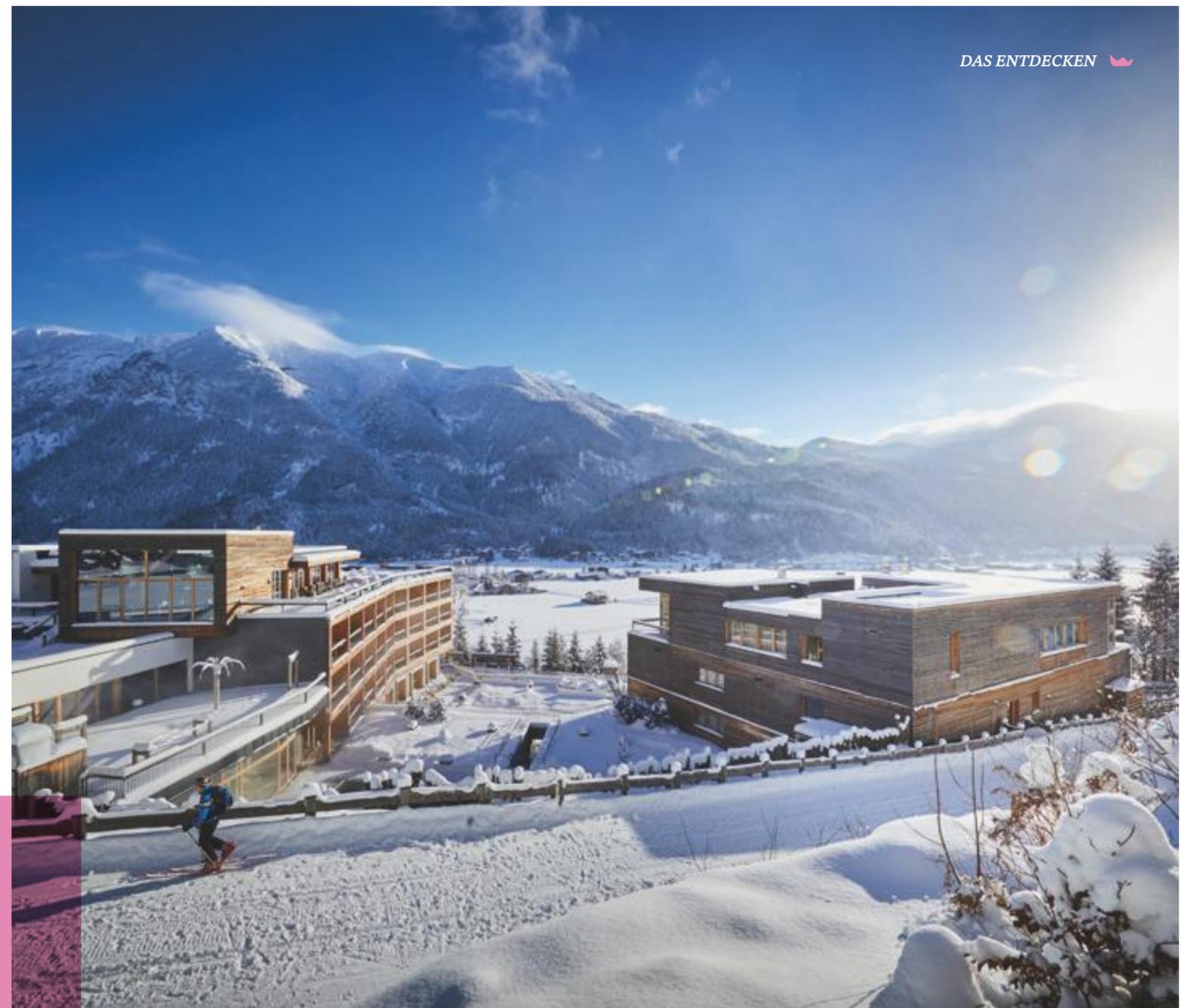
## AUSZEIT WINTER

**Ab 366 Euro für 2 Nächte pro Person**  
Buchbar von 7. Jänner bis 29. März 2020

Weil das Gute selten ist und dieser Winter nie wieder kommt. Weil man das Schöne nie vergisst und es sich immer lohnt, sich eine Auszeit zu nehmen. Darum laden wir Sie ein. In unsere alpine Poleposition zwischen Berg und See.

- 1 Glas Frizzante | Welcome
- VerwöhnZEIT im Wert von 30 Euro | wählbar aus dem SUSANNE KAUFMANN™ SPA-Menü
- Schneeschuhe | ½ Tag Verleih

Alle Preise in Euro pro Person in einem DOUBLE S | Inklusive DAS KRONTHALER ALL-IN und der angegebenen Leistungen, zzgl. Ortstaxe ab 16 Jahren | Kinder ab 14 Jahren sind herzlich willkommen | Haustierfreies Hotel | Über alles weitere Wissenswerte informieren wir Sie in unserer Reservierungskorrespondenz | Weitere Pauschalen finden Sie auf unserer Website: [www.daskronthaler.com](http://www.daskronthaler.com)



## LANGLAUF

**Ab 826 Euro für 4 Nächte pro Person**  
Buchbar von 7. Jänner bis 29. März 2020

Klassisch oder Skating? Könnern oder zum Kennenlernen? Was auch immer Sie auf die Loipen zieht, bei uns starten Sie aus der ersten Reihe. Mit Ski.IN-Ski-OUT 2.0 genießen Sie unseren hoteleigenen Loipenzugang und werden begleitet von unseren privaten Langlauflehrern. Zudem: –10 % auf die Leihusrüstung in unserer LustBOXX!

- 1 Glas Champagner rosé | BAR HimmelNAH 999
- SKI.IN-SKI.OUT | direkter Loipen- und Pistenzugang
- 2 x 1,5 h Privat-Langlaufski-Stunden
- Skidepot | beheizt & sperrbar
- Leihusrüstung ermäßigt | –10 %

## ADVENTZAUBER

**Ab 339 Euro für 2 Nächte pro Person**  
Buchbar von 29. November bis 23. Dezember 2019

Sie haben es verdient, das Jahr entspannt ausklingen zu lassen. Sie haben es sich gewünscht, sich verwöhnen zu lassen – und Zeit für all das zu finden, was noch zu kurz gekommen ist. Genießen Sie einen Stopover, der nach Zimt und Zucker duftet – und das Herz mit Weihnachten füllt.

- 1 Tasse Glühwein und Kekse | BAR HimmelNAH 999
- DAS KRONTHALER-Adventmarkt | Freitag und Samstag
- VerwöhnZEIT im Wert von 30 Euro | wählbar aus dem SUSANNE KAUFMANN™ SPA-Menü
- Fackelwanderung | lt. Aktivprogramm

# DAS KRONTHALER ALL-IN

Unsere **INKLUSIVLEISTUNGEN**

## GOURMET @ DAS KRONTHALER \* \* \* \* S

- **MORGENS:**  
07.30 bis 10.30 Uhr  
erstklassiges Frühstücksbuffet
- **MITTAGS:**  
11.45 bis 14.00 Uhr  
vitaminreicher Light Lunch
- **NACHMITTAGS:**  
14.30 bis 17.00 Uhr  
süße Versuchungen aus der hauseigenen Patisserie, pikante Jause und feine Kaffeespezialitäten
- **ABENDS:**  
18.30 bis 20.30 Uhr  
5-gängige Gourmetdegustation

## WELLBEING @ DAS KRONTHALER \* \* \* \* S

- natur[e].spa.BOXX auf 2.500 m<sup>2</sup>, In- und Outdoor-Pool, Saunalandschaft, Beautybereich, chillen am Sonnendeck der BAR HimmelNAH 999, kuschelige Bademäntel, Handtücher und Badesandalen während Ihres Aufenthaltes
- Frische Früchte, erlesene Tees und natürliches Quellwasser
- Aktives Saunieren, großzügige Panoramasauna, Dampfbad, Solebad & Kräuterbad, wohltuende Aromaaufgüsse, spezielle Peelings, professionelle Saunameister

## SPORT @ DAS KRONTHALER \* \* \* \* S

- Idyllische Winterwanderungen und Schneeschuhtouren durch den prachtvollen Naturpark Karwendel, begleitet von unseren Vital-Coaches
- **Skischule Achensee:**
  - Skiunterricht direkt im Hotel buchbar
  - Ski.In-Ski.Out
  - Skiverleih im Hotel
- Körper, Geist und Seele in Balance mit Faszien-Stretching, Pilates und winterlichem Lauftreff
- Auch im Winter in Bestform – lichtgefluteter „Cardio-Fitness-Raum“ mit moderner Ausstattung; Personal Trainer gerne auf Anfrage



# GLÜCKLICHE GEWINNER

HERZLICHE GRATULATION!



2



3

## 1. PREIS Claudia & Harald L. aus München

2 ÜN für 2 Personen in einer Small Suite Double M inkl. DAS KRONTHALER ALL-IN

## 2. PREIS Andreas G. aus München

1 ÜN für 2 Personen in einer Small Suite Double M inkl. DAS KRONTHALER ALL-IN

## 3. PREIS Christine M. aus Ergoldsbach

VerwöhnZEIT im Wert von 120 Euro in der natur[e].spa.BOXX



1

## ECHT.ZEIT-GEWINNSPIEL

#SHAREYOURMOMENT

Der DAS KRONTHALER-Lebensluxus ist vielseitig wie kein anderer. Halten Sie ihn fest und teilen Sie ihn mit uns.

## DER GEWINN

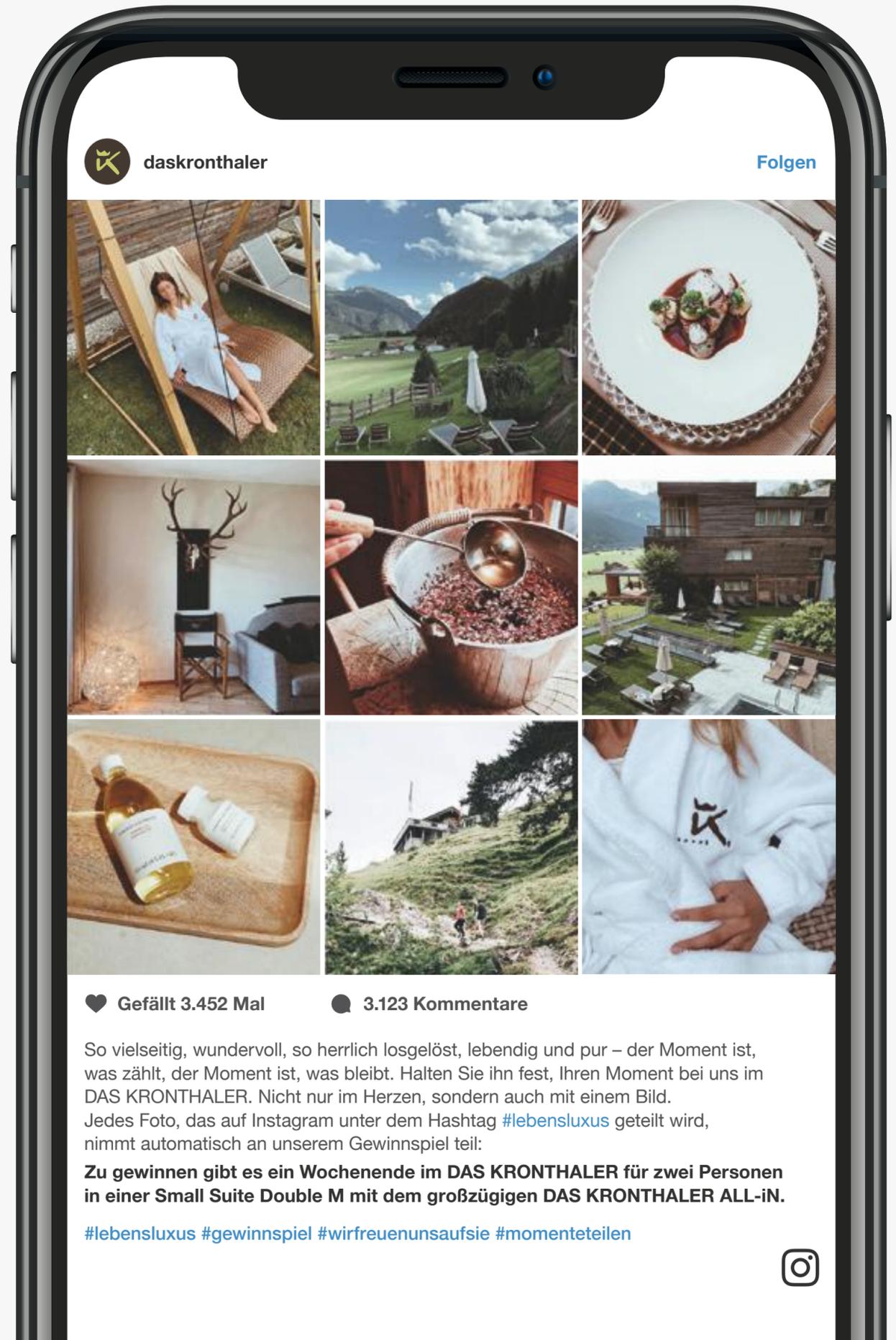
- 1. PREIS:** Ein Wochenende für 2 Pax in einer Small Suite Double M inkl. DAS KRONTHALER ALL-IN
- 2. PREIS:** 1 ÜN für 2 Personen in einer Small Suite Double M inkl. DAS KRONTHALER ALL-IN
- 3. PREIS:** VerwöhnZEIT im Wert von 120,- Euro in der natur[e].spa.BOXX

## DIE TEILNAHME

FOTO AUFNEHMEN, MOMENT TEILEN UND GEWINNEN

Teilen Sie Ihren persönlichen DAS KRONTHALER-Lebensluxus mit uns. Jedes Foto, das auf Instagram mit dem Hashtag #lebensluxus geteilt wird, nimmt automatisch an unserem Gewinnspiel teil.

Teilnahmeschluss ist der **31. März 2020**



daskronthaler

Folgen



Gefällt 3.452 Mal

3.123 Kommentare

So vielseitig, wundervoll, so herrlich losgelöst, lebendig und pur – der Moment ist, was zählt, der Moment ist, was bleibt. Halten Sie ihn fest, Ihren Moment bei uns im DAS KRONTHALER. Nicht nur im Herzen, sondern auch mit einem Bild. Jedes Foto, das auf Instagram unter dem Hashtag #lebensluxus geteilt wird, nimmt automatisch an unserem Gewinnspiel teil:

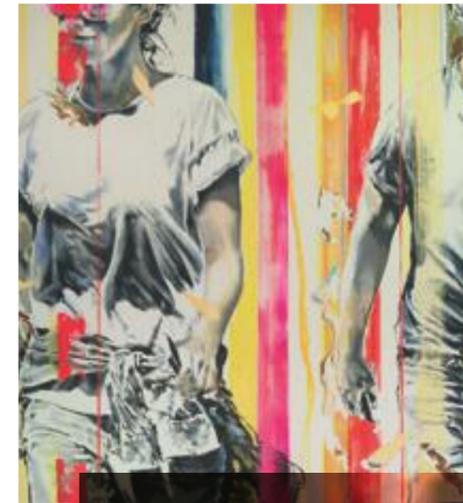
**Zu gewinnen gibt es ein Wochenende im DAS KRONTHALER für zwei Personen in einer Small Suite Double M mit dem großzügigen DAS KRONTHALER ALL-IN.**

#lebensluxus #gewinnspiel #wirfreuenunsaufsie #momenteteilen



# BESONDERE HIGHLIGHTS IM WINTER 2019/2020

**DER WINTER IST EIN ERLEBNIS.** Jedes Erlebnis ein Höhepunkt für sich. Sportiv und kunstaffin. Kreativ und vital. Leben Sie den DAS KRONTHALER-Lebensluxus, mit Events, die Sie begeistern. Gerne sichern wir Ihren Platz in der ersten Reihe: +43 5246 6389 oder schreiben Sie an [welcme@daskronthaler.com](mailto:welcme@daskronthaler.com).



## OKTOBER

**21.–23.10.**  
**EVA LIND MUSIKAKADEMIE TIROL**  
Meisterklasse 6/2019  
Privatissimum mit Benjamin Schmid, Violine

**25.–27.10.**  
**Auftakt: Alpiner Skiweltcup in Sölden**  
In Sölden beginnt der Winter bereits Anfang Oktober. Wenn auf dem Rettenbachgletscher hoch über Sölden die Stars des Alpiner Skirennlaufs ihren Weltcup-Auftakt feiern.

## NOVEMBER

**02.–03.11.**  
**Personal Training**  
Einzigartiges und abgestimmtes Personal Training mit den professionellen Trainern vom R1 Sportsclub – ganz exklusiv im DAS KRONTHALER.  
Weitere PT-Termine finden Sie unter [www.daskronthaler.com](http://www.daskronthaler.com)

**01.11.2019 – 31.01.2020**  
**Kunstaussstellung im DAS KRONTHALER**  
mit Kerstin Emrich-Thomas  
Die Protagonisten sind jung, cool und urban - und sie stehen im Zentrum der Malerei von Kerstin Emrich-Thomas. Der jugendliche Aufbruch, das Handy in der Hand und stets vernetzt, die megacoolen Selbstdarstellung sowie Inszenierung wird in ihren Bildern zum Thema.

**17.–20.11.**  
**BLOOM's DECO. Advent-Workshop | Teil 1**  
Florale Dekorationen für ein besinnliches Zuhause. Vom Adventkranz bis zu stimmungsvollen Arrangements für festlich gedeckte Tische, von kleinen Freudenbringern bis zum winterlich-weihnachtlichen Raumschmuck.  
Buchung direkt über [www.blooms.de](http://www.blooms.de)

**21.–24.11.**  
**BLOOM's DECO. Advent-Workshop | Teil 2**

## DEZEMBER

**29.11.–24.12.**  
**Adventmarkt. Im DAS KRONTHALER.**  
Staunen. Schmecken. Stöbern. Schenken. Unsere Terrasse verwandelt sich in einen romantischen Weihnachtsmarkt.  
Freitag und Samstag | 16.00 bis 19.00 Uhr

**24.12.**  
**Weihnacht. Im DAS KRONTHALER.**  
Ohne jeden überflüssigen Glitter, dafür mit viel Zeit. Gemeinsamkeit. Genuss. Und dem Luxus, stimmungsvoll verwöhnt zu werden: Beim Empfang am großen Christbaum, beim Weihnachtsdinner und beim Konzert von Roland und Vanessa Waldhart.

**31.12.**  
**Stilvolles Silvester. Galadinner.**  
Ein gediegenes Galadinner eröffnet eine stimmungsvolle Nacht. Edel und entspannt. Festlich und voll Vorfreude begrüßen wir das neue Jahr –

und feiern ein funkelndes Fest in der BAR ZeitLOS 989 mit Live-Band.

**Silvesterparty. BAR HimmelNAH 999**  
Moderner DJ-Sound in unserer Sky-Bar mit Dachterrasse. Stylishes Flair. Besondere Drinks. Ein Feuerwerk mit Blick über Berg, See und Tal. Open End.

## JÄNNER

**04.01.**  
**Vierschanzentournee in Innsbruck**  
Dabei sein, wenn sich die Ski-Adler dieser Welt an der legendären Bergisel-Sprungschanze messen und die Stimmung hoch über Innsbruck unvergesslich wird.

## FEBRUAR

**03.–08.02.**  
**EVA LIND MUSIKAKADEMIE TIROL**  
Meisterklasse 1/2020

**08.02.**  
**Großes Abschlusskonzert der EVA LIND MUSIKAKADEMIE TIROL**  
BAR HimmelNAH 999 | 19.30 Uhr

**23.02.**  
**Achensee 3-Täler-Lauf**  
Die Langlaufregion Achensee bietet mit dem 3-Täler-Lauf ein Langlaufrennen in unberührt schöner Natur. Die Rennloipen ziehen sich durch die drei Täler des Naturpark Karwendel – ein Volkslanglaufevent der Extraklasse.

## MÄRZ

**02.–08.03.**  
**Achensee Ballontage**  
Einsteigen, abheben und sich frei fühlen. Wer diesen besonderen Moment erleben und dabei aus luftigen Höhen den Blick über die tief verschneite Landschaft am Achensee genießen möchte, sollte sich die Internationalen Achensee Ballontage 2020 vom 2. bis 8. März vormerken.

**30.03.–04.04.**  
**EVA LIND MUSIKAKADEMIE TIROL**  
Meisterklasse 3/2020

**04.04.**  
**Großes Abschlusskonzert der EVA LIND MUSIKAKADEMIE TIROL**  
BAR HimmelNAH 999 | 19.30 Uhr

Programmänderungen vorbehalten. Aktuelle und weiterführende Informationen zu Veranstaltungen im und rund um DAS KRONTHALER finden Sie online unter [www.daskronthaler.com](http://www.daskronthaler.com)

## SUSANNE KAUFMANN™

Clean Beauty aus Österreich von Susanne Kaufmann™

“Clean Beauty” bedeutet Kosmetik mit pflanzlichen Inhaltsstoffen, kompromissloser Wirkung und verantwortungsvoller Herstellung. Als “verantwortungsbewusst, wirkungsvoll und unbedenklich”, beschreibt Susanne Kaufmann ihre gleichnamige Kosmetiklinie. Sie zählt zu den Pionierinnen von Clean Beauty. Jener Bewegung, die seit einigen Jahren zum Umdenken in der Kosmetikindustrie anregt und zeigt, dass es möglich ist wirkungsstarke Kosmetikprodukte ohne bedenkliche Inhaltsstoffe und auf pflanzlicher Basis herzustellen. Aber was ist Clean Beauty?

- So natürlich wie möglich in höchster Qualität
- Biotechnologische Wirkstoffkombinationen
- Rezepturen auf den Punkt gebracht
- Ganzheitliche Herangehensweise an Schönheit

Ursprünglich haben wir unsere Produkte für unser Susanne Kaufmann™ Spa entwickelt. Seit 2003 schöpfen wir von genau dort wertvolle Erfahrungen, die uns helfen Produkte neu- oder weiterzuentwickeln und deren Wirkung mit maßgeschneiderten Anwendungen zu verstärken.

Entdecken und erleben Sie die Behandlungen und Produkte von Susanne Kaufmann™ im Hotel DAS KRONTHALER.



## MITWIRKENDE

Günther Hlebaina & Simone Haaser

Redaktion: Sonja Niederbrunner, eco.nova corporate publishing KG & Monika Schmiderer, stilmittel Text & Konzept | Layout: Conny Wechselberger, eco.nova corporate publishing KG | Achensee Tourismus | Bäckerei Adler, Familie Adler | BLOOM's | Marcus Clenci | Ben Diomande | eco.nova corporate publishing KG | Alice Egger | Kerstin Emrich-Thomas | EVA LIND MUSIKAKADEMIE TIROL | FUENF6 GmbH, Joachim Stretz | Christiane Gross | Khaled Helo | Hubert Hlebaina | Valentina Huber | Karin Kostenzer | Michael Mischelin | MONS ROYALE, monsroyale.com | PANIFACTUM, panifactum.de | Melanie Podesser | Porsche Zentrum Tirol, Martin Mairhofer | Progress Coaching, Johann Bertele | Katharina Quehenberger, Queenberg Gallery | R1 Sportsclub, r1-sportsclub.de | Martin Rösch | SALEWA, salewa.com | Jürgen Schober | SUSANNE KAUFMANN | UNDER ARMOUR, underarmour.eu | Julia Wetscher

Die ECHT.ZEIT wird kostenlos an Freunde und Gäste des DAS KRONTHALER verschickt. Sollten Sie die Zusendung des Magazins nicht mehr wünschen, teilen Sie uns dies bitte formlos über die unten genannten Kontaktdaten mit.

Hotel DAS KRONTHALER – G.H. Betriebs GmbH  
Am Waldweg 105a | 6215 Achenkirch | Tel. +43 5246 6389 | [welcome@daskronthaler.com](mailto:welcome@daskronthaler.com)

