

# paroknowledge<sup>©</sup>

Das Lifestyle Magazin zum Kongress

HOTELLERIE

TRADITIONELL & MODERN

BAR & COCKTAILS

MY GREEN SUMMER

MODE & INTERIEUR

DIE JUNGEN WILDEN DESIGNERINNEN

COVER STORY

**Bon  
appétit  
in Kitz**

# BEST WESTERN PREMIER HOTEL KAISERHOF KITZBÜHEL

Alles ist hier „eine Spur persönlicher“ – denn wir wollen Ihren Aufenthalt auch während eines anstrengenden Kongresses mit einer Prise Urlaubsgefühl vermischen.



Das BEST WESTERN PREMIER Hotel Kaiserhof liegt direkt an der weltberühmten **Skipiste „Streif“** und an der Hahnenkammbahn-Talstation und nur ein paar Schritte entfernt vom **Kitzbüheler Kongresszentrum** sowie der romantischen Altstadt Kitzbühels.

Hier dürfen Sie sich zurücklehnen, während wir mit Engagement überzeugen und mit Professionalität und Herzlichkeit zur Seite stehen. Sammeln Sie Erinnerungen an unvergessliche Tage mitten in Kitzbühel bei uns im BEST WESTERN PREMIER Kaiserhof!

Bei uns finden Sie 6 funktionale Seminarräume, welche auf Ihre unterschiedlichen Bedürfnisse zugeschnitten sind. Das Team im BEST WESTERN PREMIER Kaiserhof wird Sie begeistern mit hoher Qualität und zuvorkommendem und persönlichem Service.

Damit Ihre Veranstaltung auch zu einem kulinarischen Erfolg wird, bieten wir Ihnen eine **große Auswahl an Kaffeepausen**. Durch ein vital gestaltetes Pausenambiente schöpfen Sie **neue Leistungskraft**.

#### Verpflegung nur vom Besten

Schon Johann Wolfgang von Goethe meinte sehr trefflich: „Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen“ – im BEST WESTERN PREMIER Kaiserhof wird Ihr Gaumen kulinarisch verführt. Unser Küchenchef pflegt

einen sehr bodenständigen Umgang mit den Zutaten: gekocht wird mit Himalaya Salz und Grander Wasser, die Produkte kommen zu einem großen Teil von heimischen Betrieben und teilweise von Bauern aus der Region – und jeden Abend überrascht Sie unser Küchenteam mit einem Augenschmaus und einem Genusserebnis!

Da Sie während Ihres Aufenthaltes wohl selten Ihr Auto benötigen, parken Sie dieses doch kostenlos in unserer Tiefgarage.



#### Kontakt

Kaiserhof Kitzbühel  
6370 Kitzbühel, Hahnenkammstr. 5  
T +43 5356 755 03  
kitz@hotel-kaiserhof.at  
www.kaiserhof-kitz.at

## EDITORIAL

### Liebe Leserin, Lieber Leser

Die zweite Ausgabe unseres paroknowledge® Lifestyle Magazins als Teil des Kongressprogrammes bezieht sich dieses Jahr in besonderem Maße auf die Region Kitzbühel.

Kitzbühel bietet ein breites Spektrum an hervorzuhebenden Unternehmen und Unternehmerpersönlichkeiten. Sowohl aus dem Tourismusbereich, als auch aus anderen Bereichen der Wirtschaft. Von der Gastronomie und Hotellerie, die immer einen wichtigen Teil einer Urlaubs- und Kongressdestination einnimmt, bis hin zur Kreativwirtschaft, die mit neuen Ideen und Innovationen nationales und internationales Interesse weckt.

Wir durften dieses Jahr hinter die Kulissen einiger Betriebe blicken, die eine oder andere erwähnenswerte Persönlichkeit interviewen, einiges Nennenswerte für Sie in Erfahrung bringen, um Ihnen damit einen kleinen Vorgeschmack und Tipps für Ihren Aufenthalt Kitzbühel zu geben.

Wir bedanken uns hiermit ganz besonders bei allen, die immer eine „offene Tür“ für uns hatten und uns überaus „tirolerisch freundlich“ und hilfsbereit unterstützt haben.

#### Ihre paroknowledge® Redaktion

Günter Lichtner & Dr. Andreas Fuchs-Martschitz

paroknowledge®  
2014 KITZBÜHEL



Mit freundlicher Unterstützung von  
KITZBÜHEL TOURISMUS

**Kitzbühel®**

## INHALTSVERZEICHNIS



paroknowledge® PARTNER HOTELS  
TRADITIONELL & MODERN

05 - 08



BAR & COCKTAIL  
MY GREEN SUMMER

09 - 11



DESIGN & INTERIEUR  
DIE JUNGEN WILDEN DESIGNERINNEN

12 - 19



COVER STORY  
BON APPÉTIT IN KITZ

22 - 37

paroknowledge® HOTELPARTNER 2014

## TRADITIONELLE & MODERNE HOTELLERIE MIT WOW-EFFEKT

Kitzbühel ist in sportlicher und kultureller Hinsicht ein legendäres Urlaubsdomizil. Die Gamsstadt punktet aber auch als Kongressdestination mit ihrem Angebot an qualitativ hochwertigen Unterkünften, die Tradition, Design und herausragende Serviceleistungen bieten. Wir stellen in Kurzportraits die paroknowledge® 2014 Hotelpartner vor.

Wenn es um die Auswahl von Hotelpartnern eines Kongresses wie der paroknowledge® geht, steht zunächst das Wohlbefinden für Gäste und Kongressteilnehmer an erster Stelle.

Die Kriterien dafür lassen sich einfach zusammenfassen: Schnell zu Fuß erreichbar - komfortable Zimmer - flexibler und zuvorkommender Service - hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis - und das eine oder andere, besondere i-Tüpfelchen für den gewissen Wow-Effekt.

Wenn die Teilnehmer sich am Ende eines anstrengenden Kongresstages mit anschließenden Side-Events in ihre

„eigenen“ vier Wände zurückziehen, dann möchten sie sich wohlfühlen - ein wenig wie „zu Hause“ fühlen. Möchten den Komfort und einen zuvorkommenden Service genießen und man sich während ihres Aufenthaltes freundlich, hilfsbereit und über das Gewöhnliche hinaus um sie bemüht.

Unsere Erfahrungen der letzten beiden Jahre haben gezeigt, dass Kitzbühel diesbezüglich eine sehr gute Wahl war und wir, sowie unsere Kongressgäste, uns von der Top-Hotellerie bestens betreut fühlen. Die nachfolgenden Kurzportraits unserer Hotelpartner 2014 sollen einen kleinen Vorgeschmack auf den Kitzbühel Besuch geben.



Foto © Barbara Nidetzky

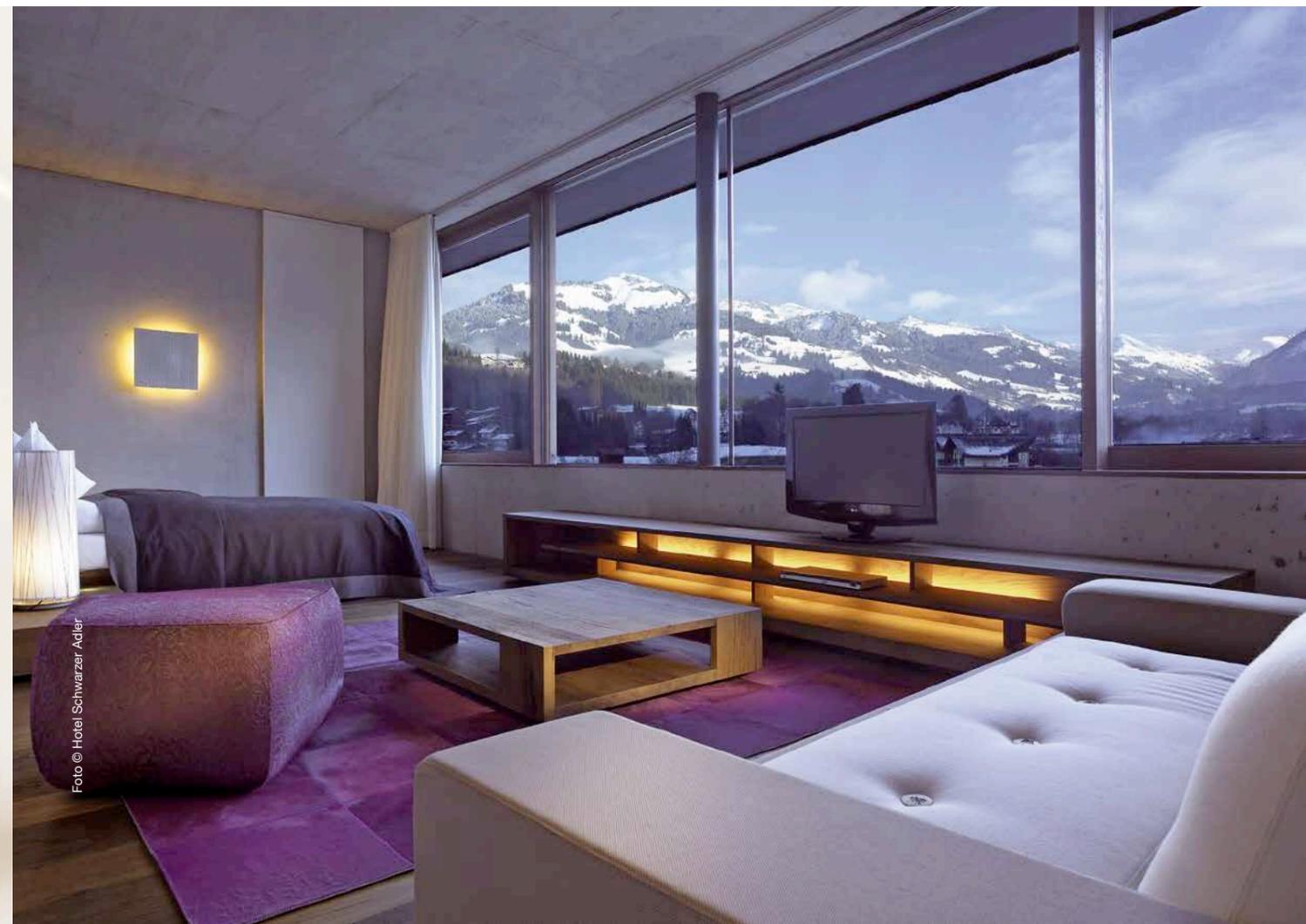


Foto © Hotel Schwarzer Adler

## paroknowledge® HOTEL PARTNER 2014

### “Cool Spot“ in Kitzbühel: Das Mountain Design Resort Hotel Kitzhof besticht durch einen sportlich eleganten Auftritt



Im Mountain Design Resort Hotel Kitzhof trifft stylisches Design auf traditionelles Ambiente. Am Stadtpark mit Blick auf das Kitzbüheler Horn und den Hahnenkamm gelegen, ist der Kitzhof gerade einmal fünf Gehminuten vom malerischen Zentrum Kitzbühels entfernt. Das luxuriöse Vier-Sterne-Hotel verfügt über insgesamt 163 Zimmer und Suiten. Ein 600 Quadratmeter umfassender Spa-Bereich mit großem Pool, finnischer Sauna, Sanarium, Dampfbad und fünf Behandlungsräumen ergänzt das Angebot. Hier können sich Gäste mit Anwendungen und Produkten der Marke JUST PURE im Rhythmus des Mondes verwöhnen lassen.

Die verschiedenen gestalteten Restaurantbereiche (Weißer Hirsch, Kaminstube, Kitz Alm, Kitz Lounge Bar) locken mit einheimischen Schmankerln und internationaler Küche. Die Gartenanlage des Hauses wurde von dem preisgekrönten Landschaftsplaner Friedhelm Hellenkamp mit Sonnenterrasse, Wasserfall, Liegeflächen und einem modern interpretierten Bauerngarten gestaltet.

#### Hirschgeweih meets Designerlampe

Bereits der Lobby-Bereich und die Kitz-Lounge kontrastieren gekonnt moderne und traditionelle Elemente. Naturstoffe und warme Farbtöne bestimmen das neue Ambiente. Viel Glas und Tageslicht gehören zum gestalterischen Konzept. Schwarzweiß-Fotografien von der „guten alten Zeit“ zieren die Wände.

[www.hotel-kitzhof.com](http://www.hotel-kitzhof.com)

### Hotel Zur Tenne: Tiroler Tradition & Interieur mit Geschichte



HOTEL ZUR TENNE



Bereits 1543 wird das Hotel Zur Tenne in Kitzbühel das erste mal urkundlich erwähnt – meist ist es im Besitz von Bürgermeistern der Stadt. 1969 realisiert sich Falk Volkhardt einen Traum und erwirbt das Hotel Zur Tenne.

Mitten im Herzen der Altstadt Kitzbühels gelegen, lädt das traditionelle Hotel Zur Tenne zum Genießen, Feiern und Verweilen ein. Umrahmt von der Geschichte dieses Hauses, findet der Gast des 21. Jahrhunderts alle modernen Annehmlichkeiten, vereint mit typischer Tiroler Gemütlichkeit. Die Gästezimmer und Suiten im Landhaus-Stil sind mit wertvollem Tiroler Altholz sowie eleganten Stoffen liebevoll gestaltet und teilweise mit einem offenen Kamin ausgestattet.

Das herzliche Ambiente, die ausgezeichnete Gastronomie sowie die einzigartige zentrale Lage machen die Tenne zu einer beliebten Location für Festlichkeiten und Veranstaltungen: Egal, ob im kleinen Kreis in einer der gemütlichen Restaurant-Stuben oder als große Feier, Produktpräsentationen oder kreative Tagung.

Die hohe Qualität der Gastlichkeit gilt insbesondere auch für die Kulinarik des Traditionshauses. Küchenchef Jürgen Bartl, vom Gault Millau mit einer Haube ausgezeichnet, kocht regional mit mediterranen, modernen Einschlägen und verzaubert den Gaumen anspruchsvollster Gourmets sowohl mit heimischen Schmankerln als auch internationalen Köstlichkeiten.

[www.hotelzurtenne.com](http://www.hotelzurtenne.com)

## Qualität, Komfort & herausragender Service

### Tradition trifft Moderne: Der Schwarzer Adler Kitzbühel präsentiert sich als Lifestyle-Hotel mit außergewöhnlichem Design



SCHWARZER ADLER KITZBÜHEL  
WELLNESS-SPA HOTEL



Ein geschichtsträchtiges Anwesen: Bereits im Jahr 1844 stand eine Gastwirtschaft auf den heutigen Grundmauern des Schwarzen Adlers Kitzbühel. Heute ist das Vier-Sterne-Superior-Haus aus der Kitzbüheler Hotellszene nicht mehr wegzudenken. Seit seiner Eröffnung im Jahr 1986 formte es die Hoteliersfamilie Dr. Christian Harisch kontinuierlich zu einem der führenden Wellnesshotels Österreichs - und seit Dezember 2007 wartet es mit einer weiteren Attraktion auf: Das Stammhaus der Harisch Hotels Kitzbühel erhielt ein neues Dachgeschoss mit sechs exklusiven Zimmern und Studios, die auf der Außenseite komplett verglast sind und einen unvergleichlichen Ausblick auf die Kitzbüheler Berge ermöglichen.

Ein Tagungsraum für bis zu 25 Personen steht ebenfalls zur Verfügung. Gekrönt wird die „Bel étage“ durch einen auf dem Flachdach befindlichen Pool. Der Clou: Der großzügige, dreistöckige Spabereich des Hauses ist durch einen verglasten Aufzug direkt mit dem Dachpool verbunden. Das traditionelle Tiroler Äußere des Schwarzen Adlers steht ganz im Kontrast zum puristischen Ambiente des Eingangsbereichs. Klare Linien und außergewöhnliche Materialkombinationen wie Schiefer und Sichtbeton überraschen den Gast im Inneren des Hotels.

Der „Neuwirt“ ist das „kulinarische i-Tüpfelchen“ des Schwarzen Adlers Kitzbühel. Ein mehrfach ausgezeichnetes à la carte Restaurant mit großer Tradition: Bereits vor mehr als 150 Jahren wurden hier Gäste mit Tiroler Spezialitäten verwöhnt – der Neuwirt gilt seit 1844 als „Institution“ in Kitzbühel.

[www.adlerkitz.at](http://www.adlerkitz.at)

Es war der Groß- bzw. Urgroßvater Franz Reisch, der den Skisport in die Gamsstadt Kitzbühel brachte und mitgeholfen hat, aus dem einst verschlafenen Städtchen eine international anerkannte Wintersportmetropole zu machen.

Auch die Errichtung des Sporthotels Reisch vor 100 Jahren ist Franz Reisch zu verdanken. Er war ein Querdenker und ist so zu einem Vorbild für die nächsten Generationen geworden. Pioniergeist und seine Visionen verfolgen die Familie bis heute, mittlerweile in der 4. Generation.

Nach mehreren Um- und Erweiterungsbauten präsentiert sich das Sporthotel Reisch heute modern, großzügig und mit besonderem familiären Ambiente. Im Body & Soul Wellness Center mit Tiroler Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine oder Kältegrötte können Sie sich von einem sportlichen Tag erholen und für Ihr kulinarisches Wohl werden in mehreren gemütlichen Stuben und Restaurantbereichen nationale und internationale Köstlichkeiten serviert. Rupert und Mike Mayr-Reisch sind absolute Weinliebhaber und lagern edle Tropfen aus Österreich und der ganzen Welt in ihrem Weinkeller, die auf das Erlebnis warten, geöffnet zu werden.

Der ideale Treffpunkt für Gäste, Freunde oder auch für exklusiv Veranstaltungen, Geburtstage oder Hochzeiten, ist die 2012 eröffnete F. Reisch Bar, die ganztags warme Küche und abends Snacks und Tapas bis 22.00 Uhr anbietet.

[www.sporthotelreisch.at](http://www.sporthotelreisch.at)

### Sporthotel REISCH - Immer wieder legendär Familie Mayr-Reisch: Ein Name der die Geschichte Kitzbühels mitgeschrieben hat



## paroknowledge® HOTEL PARTNER 2014

**Golf & Ski Hotel RASMUSHOF:  
Wo der Mythos „Streif“ gelebt wird**

Der Mythos der „Streif“ übt eine starke Faszination auf alle Skisportbegeisterten aus. Und er hat ein Zuhause: den Rasmushof direkt im Zielgelände der weltberühmten Skirennstrecke. Das familiengeführte Hotel, das heuer sein 40jähriges Jubiläum feiert, liegt direkt an der Skipiste - das bedeutet Ski in/Ski out nach Herzenslust. Im Sommer ist der Rasmushof übrigens umgeben vom hauseigenen 9-Loch-Golfplatz, nur wenige Gehminuten sind es ins belebte Stadtzentrum Kitzbühels mit seinen vielen Bars und Shoppingmöglichkeiten.

**Herzlich, Tirolerisch, Echt**

Signe Reisch und ihr Team kümmern sich persönlich um die Wünsche ihrer Gäste. Die familiäre Gastlichkeit ist es auch, die das Haus prägt. Auf der großen Sonnenterrasse mit Lounge genießt man in komfortablen Liegestühlen ein Bad in der Winter- oder Frühlingssonne und lässt das Auge fasziniert hinauf auf den Hahnenkamm wandern. Ein weiteres genussvolles Erlebnis erwartet die Gäste im einzigartigen Weinkeller, der mit über 400 verschiedenen Etiketten aufwartet. Erholung bietet die „Rasirena“ mit Hallenbad, Sauna, Sanarium, Dampfbad und Panorama-Fitnessraum.

In den letzten Jahren hat sich der Rasmushof als Seminar- und Tagungshotel einen ausgezeichneten Namen gemacht und ist auch beliebter Veranstaltungsort für Hochzeiten, Jubiläen und andere Feierlichkeiten.

[www.rasmushof.at](http://www.rasmushof.at)

**Das paroknowledge® 2014 Kongresshotel:  
Vier-Sterne-Superior-Komfort im  
Tiroler Landhausstil**

Der „Kaiserhof“ in Kitzbühel – gleich neben der Seilbahnstation zum weltberühmten Hahnenkamm – hat sich seit der Eröffnung im Jahre 2005 einen Stammplatz unter den Tophotels in der Gamsstadt erobert. Kein Wunder: Die einzigartige Lage (mit kostenloser Tiefgarage), der Ganzjahresbetrieb und die einmalige Küche von Haubenkoch Ernst Köstenbaumer machen den „Kaiserhof“ nicht nur zum idealen Urlaubs-, sondern auch zum perfekten Incentive- und Seminarhotel.

Ob romantische Kuscheeltage, Wellnesswochenende, Golfurlaub, Wandertage, Skiurlaub, Kurztrip zu einem der bekannten Events der Region oder Geschäftsreise in Kombination mit einer Tagung oder einem Seminar, das Hotel Kaiserhof ist seit mehr als drei Generationen um das Wohl seiner Gäste bemüht und bietet Ihnen die perfekte Symbiose aus Tradition und modernem Lebensgefühl.

Die Kompetenz und Freundlichkeit der Mitarbeiter, das flexible Service, die perfekte Lage sowie die Köstlichkeiten aus Küche und Keller werden von den Gästen besonders geschätzt.

Auch die Veranstalter des Kongresses paroknowledge® 2014 haben für die Unterbringung ihrer Referenten, Ausstellern und Sponsoren das Hotel Kaiserhof bereits zum zweiten Mal in Folge als offizielles Kongresshotel gewählt.

[www.kaiserhof-kitz.at](http://www.kaiserhof-kitz.at)

## DRINK OF THE YEAR 2013

## „MY GREEN SUMMER“

Beim „62nd IBA International Bartenders Association Meeting - World Cocktail Championship“ 2013 in Prag belegte Österreich in einem hochklassigen, internationalen Umfeld hervorragende Platzierungen. Der Bar-Chef Armin im Kitzbüheler Country Club servierte uns den Siegercocktail.



## DRINK OF THE YEAR 2013



Foto © Barbara Nidetzky

Dass wir den Weltmeister-Cocktail unter professioneller Anleitung im exklusiven Ambiente des Kitzbüheler Country Club testen durften, war ein doppelter Genuss. Cocktails zu mixen oder zu kreieren ist längst keine Männerdomäne mehr. Die „Bar Women“ sind auf dem Vormarsch. Sie sind nicht nur kreativ und intuitiv, sondern auch international erfolgreich.

Der „Drink of the Year 2013“ kommt von einer der weltbesten Barwomen, Greta Grönholm aus Finnland und heisst „MY GREEN SUMMER“. Eine erfrischende Geschmacks-creation aus Apfel, Passionsfrucht, Limette und – Gurke (!). Das klingt im ersten Moment sehr vielversprechend – aber wie bitte schmeckt „Gurke“ in einem Cocktail?

Alexander Radlowskyj, Präsident der Österreichischen Barkeeper Union und beratend im Kitzbüheler Country Club tätig, stellt uns den Bar Chef Armin vor, der uns die Zubereitung des Weltmeistercocktails professionell

vorführt, erklärt und für unsere Fotografin in Szene setzt. Der erste Schluck überzeugt auf Anhieb: Locker, luftig, erfrischend. Der Gurkengeschmack ist eindeutig auszumachen und begleitet diesen prickelnden, erfrischenden Cocktail ganz dezent im Hintergrund. Dass uns die Farbe „Grün“ besonders in den Bann zieht, versteht sich von selbst. Sie ist die offizielle Farbe unseres im Sommer in Kitzbühel stattfindenden Zahnärztekongresses paroknowledge® 2014. Und so wird MY GREEN SUMMER kurzum zum offiziellen Drink der Kongress-Club-Night erklärt.

### Greta Grönholm (Finnland) „My Green Summer“ Sparkling Cocktail

#### Originalzutaten

- 2cl Grey Goose La Poire
- 2 cl Routin 1883 Green Apple
- 10cl Martini Prosecco DOC
- 3 barspoons Routin 1883 Fruits de la Passion
- 1 barspoon Finest Call Lime Juice
- 1 barspoon Monin Cucumber

zubereitet im Rührglas,  
dekoriert mit Apfel, Zitrone und Gurke

Auch eine Österreicherin stellt international Ihre Mix-Kunst unter Beweis.

Die 27-jährige Stephanie Sieber gewinnt beim World Cocktail Championship 2013 in der Kategorie „Long-drinks“ mit ihrer Kreation „RUMARETTO NERO“ die Silber-Medaille. Die gebürtige Steirerin und Managerin des Klagenfurter „Custo Club“ war auch die erste Frau, die sich 2012 den Staatsmeisterschaftstitel der Österreichischen Barkeeper Union bei der „Leaders of the Year“ Wahl des Magazins Rolling Pin holte. Den perfekten Cocktail vergleicht sie mit einem Gemälde und Kunstwerk, das einen „Wow-Effekt“ hervorrufen soll. „Auf die Balance von Säure, Süße und Schärfe kommt es an.“

### Stephanie Sieber (Österreich) „Rumaretto Nero“ Longdrink

#### Originalzutaten

- 2,5 cl Bacardi
- 2 cl Monin Coconut Liqueur
- 1,5 cl De Kuyper Amaretto
- 2 cl Monin Sangria
- 10 cl Caraibos Cherry Nectar

[www.barkeeperunion.at](http://www.barkeeperunion.at)



Foto © Barbara Nidetzky

## Kitzbüheler Country Club

Richard Hauser, Sohn des berühmten Stanglwirts, hat als erster in Österreich ein Luxus-Resort nach dem Modell eines Country Clubs errichtet – exklusiv für Mitglieder, inmitten einer atemberaubenden Landschaft und Serviceleistungen, die ihresgleichen suchen.

Der Kitzbühel Country Club (KCC) ist ein Private Members Club, beheimatet in Reith bei Kitzbühel, der ausschließlich im Dienste seiner Mitglieder steht. Diesen bietet der KCC exklusive Leistungen in den Bereichen Kulinarik und Wohnen, Natur und Outdoor, Wellness und Spa, Kunst und Gesellschaft. Maßgeschneiderte Serviceangebote und ein hochkarätiges Veranstaltungsprogramm (u.a. Kitzbüheler Stubengespräche, Artist-in-Residence-Programme, Livekonzerte) lassen keine Wünsche offen.

Damit Mitglieder des KCC nicht nur im Kitzbüheler Raum, sondern auch auf ihren Reisen rund um den Globus, die Vorteile eines Private Members Club genießen können, ist der Kitzbühel Country Club der „International Associate Clubs“ (IAC) beigetreten, einem seit über 30 Jahren bestehenden Zusammenschluss rund 250 ausgewählten Private Members Clubs in weltweit 40 Ländern.

Auf 4.000 Quadratmetern bietet der KCC ein exklusives Restaurant (Küchenchef Reinhard Brandner), eine Bar, die Zigarrenlounge mit Sonnenterrasse, einen Salon für Veranstaltungen, einen Spa- und Wellnessbereich mit 25-Meter-Pool, Dampfbad, Sauna, Infrarotkabine, Fitnesscenter und Medical SPA.

Hausers liebster Raum im Club ist die Cigar Lounge im zweiten Stock. Den vom Zigarrenpapst Daniel Marshall



Foto © Kitzbüheler Country Club

entworfenen Humidor verdankt er seinem guten Bekannten Arnold Schwarzenegger, der die beiden zusammengebracht hat. Nicht nur Schwarzenegger war schon im KCC, um eine Zigarre unter den Originalfotos von Fidel Castro zu rauchen, sondern auch Boris Becker, Franz Beckenbauer oder Hansi Hinterseer.

[www.kitzbuehel.cc](http://www.kitzbuehel.cc)



# Simone<sup>2</sup>

DIE JUNGEN

WILDEN DESIGNERINNEN

Zwei junge, engagierte und erfolgreiche Kitzbühelerinnen trumpfen mit Spass, Esprit und Kreativität groß auf und werden mit nationalen und internationalen Auszeichnungen belohnt. Simone Ober & Simone Hölzl...

Interviews & Text: Hedi Grager - Freie Journalistin



## Simone Ober CHIXNGRAVY

Das Modelabel CHIXNGRAVY tragen Mädels, die das Leben mit Humor nehmen, Spaß haben und flexibel sind.

Fotos © CHIXNGRAVY

Simone Ober stand gerade vor der Matura, als sie 2008 ihr Label gründete. 2010 gewann sie bereits den „Tirolissimo“, sie machte ihre erste Modenschau in Zusammenarbeit mit Marco Pilotto und gründete das Freeski- und Snowboard-Team.

Sie moderiert Ski Events über [kitzski.at](http://kitzski.at) und wurde für den „Skidata Movie Award“ nominiert. 2013 entwickelte Simone einen Freestyle Ski in Zusammenarbeit mit HAMOX-Ski und 2014 entwarf sie das Signature-Modell „JJ CHIXNGRAVY“ für die Brillenmarke Gloryfy.

Es ist Faschingsdienstag nachmittags, als ich Simone anrufe. Lachend begrüßt sie mich und meint in herrlich tirolerischem Dialekt: „Pünktlich um 17 Uhr, des mog i“. Statt beim Faschingstreiben mitzumachen, sitzt Simone in ihrem Büro und arbeitet. „Früher habe ich

mich gerne verkleidet und es musste auch immer richtig gut und perfekt sein, aber jetzt interessiert es mich nicht mehr so sehr, ich hab auch gar nicht die Zeit dafür“.

Ihre Zeit ist kostbar geworden, seitdem die junge Designerin ihre Snowboard-Hose wegen eines Brandlochs einfach abschnitt und zu einem Rock umfunktionierte. Darunter zog sie eine enge Steghose von ihrer Mama an, sauste damit die Pisten hinunter – der „Schneerock“ war geboren. Und jeder wollte ihn haben. Simone erkannte ihre Chance und nutzte sie. Noch vor ihrer Matura machte sie sich 2008 selbständig, um auf der ISPO, der wichtigsten Internationalen Fachmesse für Sportartikel und Sportmode in München, ihre Kollektion zu präsentieren.

Sie überzeugte ihre Eltern und die Bank mit einem perfekten Businessplan, kämpfte sich durch Gewerbeanmeldung, Rechnungslegung, Zahlungskonditionen, Lieferabwicklungen, sie organisierte Lagerräume – und ließ sich CHIXNGRAVY sofort in Genf patentieren.

Die Entstehung des Namens ihres Labels CHIXNGRAVY streicht sie normalerweise aus Interviews. „Ich musste

## Simone<sup>2</sup>

innerhalb eines Tages einen Namen finden und eigentlich gibt es gar keine Geschichte dahinter – was man aber immer erwartet“. Als Eigenname ist er sehr gut, denn bei der Eingabe in Google wird er sehr leicht gefunden.

Simone, die Tochter des bekannten Kitzbüheler Tischlers Toni Ober, erzählt, dass sie schon als kleines Kind leidenschaftlich gerne zeichnete. Ihre Kleidung „veredelte“ sie durch kleine Eingriffe wie Kürzungen, den Austausch von Knöpfen oder dem Anbringen von Schleifen. Sie besuchte die Ferrarischule für Mode und Bekleidungstechnik in Innsbruck, um sich im Designbereich, in der Textilkunde sowie im Nähen weiterzuentwickeln.

Simone spricht selbst von „Welpenschutz“, den sie aufgrund ihrer Jugend hatte. „Ja, man hat in mir keine Gefahr und Konkurrenz gesehen. Man hat mich schon ernst genommen, aber doch nicht so richtig“, lacht sie, „alle hatten ein bisschen Sorge, dass ich auf die Schnauze falle und haben mich mit guten Tipps und Kontakten überhäuft. Alle Agenten, mit denen ich arbeite, sind mir empfohlen worden. Wirklich alle sind offen, ehrlich und nett mit mir umgegangen, das macht man normalerweise in diesem Business nicht“.

Auf die Frage, welcher von den vielen Ratschlägen für sie der Beste war, antwortet sie nach kurzem Nachdenken: „Im Grunde war es der mit der Selbständigkeit. Ich bin ins kalte Wasser gesprungen und habe so alles gelernt – Selbständigkeit kann man lernen“.

### Jeder Tag ein Power-Tag

Die Tage beginnen für Simone bereits um 8 Uhr morgens und enden meist um 23 Uhr. Woher sie die Kraft schöpft? „Ich glaub, das liegt sicher dran, weil ich es gerne mache und nicht als Arbeit sehe. CHIXNGRAVY ist meine Leidenschaft, mein Baby. Abends, wenn es ruhig ist, bearbeite ich meist meine Mails, beschäftige mich mit dem Online-Versand – und diese Bestellungen zu sehen, macht ja auch Spaß.“ Simone verkauft ihre Mode weltweit online und freut sich, dass neben Österreich und Deutschland vor allem Canada ein sehr großer Markt für sie ist. „Außerdem find ich’s gar nicht so spannend, mich um acht Uhr vor den Fernseher zu setzen“, ergänzt sie.

Seit kurzem versucht sie, sich zumindest den Sonntag freizuhalten. „Das ist zwar nicht immer möglich, aber es geht schon ganz gut und es ist mir sehr wichtig.“ Auf die Frage, wie ein perfekter Sonntag für sie aussieht, entgegnet sie: „Ausschlafen. Hoffen, dass das Wetter passt, ein bisschen Skifahren und für den Freund Zeit haben“. Als echtes Tirolermädel stand sie schon mit zwei Jahren auf den Skiern. „Mit 11 Jahren habe ich dann zum Snowboarden angefangen, denn da war das Skifahren ja nicht mehr cool. Jetzt fahre ich wieder Ski, komm aber nicht mehr sehr oft dazu“.

Sie verrät noch, dass ihr Freund selbst aus der Textilbranche kommt und deshalb gelassen damit umgeht, dass sie wenig Zeit hat – und dass er stolz darauf ist, was sie macht.



Simone ist ein sehr strukturierter Mensch. „Ich hab überall meine Post-it’s, die ich immer umorganisiere und schreib mir wirklich bis zum Mittagessen alles auf. Es sind so unheimlich viele Faktoren die zusammentreffen, und ich muss den Überblick bewahren“.

Für den Shop hat sie die Hilfe einer Angestellten, eine weitere Mitarbeiterin hilft ihr beim Zeichnen. „Im April werde ich noch eine Mitarbeiterin einstellen, die in Österreich meine Kleidung vorstellt“.

Auf der Suche nach einer Produktionsstätte fand sie diese im türkischen Izmir. „Ich arbeite sehr gerne mit dieser Firma, denn sie hat humane Arbeitsbedingungen, normale Arbeitszeiten und ist richtig familiär geführt, wo jeder Geburtstag eines Mitarbeiters gefeiert wird. Das finde ich sehr nett.“ Letztes Jahr war Simone in Hongkong, um





# Simone<sup>2</sup>

**Simone Hölzl**  
Produkt Designerin

«NIÜ» - Von Tradition inspiriert,  
mit Innovation realisiert

Fotos (rechts): © Simone Hölzl

Hinter dem Projekt mit dem „verdrehten“ Namen «NIÜ» steht das Designerinnen-Duo Simone Hölzl und Christine Urech. 2012 gewannen sie mit ihrem Tisch und den Hockern «NIÜ» den WoodAward. Der Verband Schweizerischer Schreinermeister und Möbelfabrikanten (VSSM) fördert mit dem WoodAward gezielt die Zusammenarbeit zwischen Schreincrn und Designern. Schlicht, schön, originell, gekonnt – so laute das Juryurteil für «NIÜ» beim WoodAward 2012.

Die gebürtige Kitzbühelerin Simone Hölzl studierte Industriedesign in Aarau. In die Schweiz kam sie über ein paar Umwege: „Nach der Matura war ich für einen Vorkurs zum Studium für Industriedesign ein Jahr in Paris auf der ESAG Penninghen, der Hochschule für Architektur und Graphik. Da mein Freund in Basel lebt, fuhr ich von Paris immer über Basel nach Kitzbühel. Damit ich zum frühesten Termin mit meinem Studium in Aarau beginnen konnte, passte das wunderbar und ich war nicht so weit weg von Martin.“

Nach dem Studium verbrachte sie ein Jahr in London, wo sie u.a. bei Barber Osgerby (Produkt und Möbel Designstudio) und Softroom Architects (Interior Design und Architektur Studio) Erfahrungen sammelte, bevor es zurück in die Schweiz ging. „Das war schon eine tolle Zeit. In London fühlt man sich als junger Mensch wirklich sehr wohl und die vielen Nationalitäten machen die Stadt zusätzlich spannend. Übrigens hat Barber Osgerby die Olympischen Fackel für die Olympischen Spiele 2012 in London designt“, schwärmt Simone.

Während ihres Studiums lernte sie Christine Urech kennen, die aus dem bernischen Lyss stammt. Beide hatten als Studentinnen an der Fachhochschule in Aarau bereits an gemeinsamen Projekten gearbeitet und hielten auch nach dem Bachelor-Abschluss 2009 engen Kontakt. Mit einem gemeinsamen Projekt wollten Sie am WoodAward teilnehmen und überlegten sich, was sie einreichen könnten. Bei einem Besuch bei der Schreinerei Feldmann in Lyss wurden sie vom Anblick einer alten Wendeltreppe mit verdrehtem Kern, wie man sie heute kaum mehr findet, sowie dem alten Handwerk der Spindeltechnik inspiriert. Sie waren sofort von der Idee begeistert, diese alte



sich auch dort die Produktionsmöglichkeiten anzusehen. Sie ließ sich sogar Socken anfertigen um zu sehen, wie der Ablauf auf diese Distanz funktioniert.

Für die Zukunft möchte sie ihre Kollektionen noch etwas ausbauen, möchte Accessoires anbieten, mit Leder und Spitze arbeiten und Trends mitgestalten. „Auch die Sportmode ändert sich. Die Snowboard-Mädels, die vor fünf Jahren mit Baggy's und Kapuzenpullover herumliefen, oder das typische Beach Babe, sie alle haben sich modisch verändert und sind jetzt in High Heels unterwegs. Das verändert auch die Konkurrenzsituation. Wesentlich leichter ist es natürlich, wenn man in einer Nische seine

Produkte platzieren kann“. Aber bei all den neuen Trends wird ihrem Label CHIXNGRAVY, seiner Linie und auch seiner Preiskategorie treu bleiben. Haute Couture ist vorerst kein Ziel von Simone.

Aktuell ist sie sehr mit ihrem geschäftlichen Umzug beschäftigt. „Ich habe zwar einen total schönen Shop, der aber leider nicht ganz im Zentrum von Kitzbühel liegt. Deshalb werde ich in die Kitz Galleria umziehen, die Anfang April eröffnet wird“, freut sich Simone.

[www.chixngravy.tv](http://www.chixngravy.tv)  
[www.chixngravy.com](http://www.chixngravy.com)





Fotos © Simone Hölzl



Foto © Simone Hölzl



Fotos © Mario Rohner

## Simone<sup>2</sup>

Tradition mit neuer Technik für die Projekteinreichung umzusetzen. Auf die Frage, ob sie ursprünglich so etwas Gewöhnliches wie einen Tisch oder Stuhl entwerfen wollten, antwortet Simone: „Nein, wir wollten von Beginn an etwas Ungewöhnliches machen. Aber nach vielen Diskussionen kamen wir dann doch zum Schluss, dass gerade ein Stuhl und ein Tisch doch eine spannende Herausforderung für dieses Projekt sein könnten. «NIÜ» verbindet das Urbild des Hockers mit einem Konstruktionsprinzip aus dem Treppenbau, mit drei in sich um 90 Grad verdrehten Beinen für Tisch und Hocker aus massiver Buche.“

Natürlich möchten wir wissen, wie der Name «NIÜ» entstand und welche Philosophie dahinter steht: „Das war eine Nacht- und Nebelaktion für den Wettbewerb. Der Name kommt aus dem Chinesischen und bedeutet ‚verdreht‘. Wichtig war für uns, dass der Name kurz ist, dass er mit dem zu tun hat, wie es hergestellt wird und er vom Schriftzug schön aussieht.“

Mit «NIÜ» haben sie sich gegen den Trend von Glas, Chrom und Metall entschieden und gleichzeitig einen neuen ‚alten‘ Trend geschaffen. Mit Holz arbeitet Simone sehr

sich in besonderer Weise: „Christine ist extrem strukturiert und organisiert, was nicht so meine Stärke ist. Oft meinen wir, dass wir dieselbe Idee haben und merken dann doch, wie unterschiedlich wir es meinen – und dann ist es immer spannend, was am Ende herauskommt.“ Simone sieht ihre Stärke in der Ideenfindung. Sie lässt sich anfangs nichts in den Weg legen, Probleme werden später gelöst. Eine echte Kreative. „Ja, deshalb funktioniert es mit uns besonders gut, denn im richtigen Moment sagt Christine: So, jetzt haben wir keine Zeit mehr, jetzt müssen wir eine Lösung finden.“

Neben «NIÜ» stammt auch das Arbeitstisch-Modell FILIGRANA oder das Elemente-System CURUNA aus der Kreativschmiede der beiden. Das Designerinnen-Duo wird auch in Zukunft gemeinsam an neuen Projekten arbeiten oder auch Einzelprojekte realisieren. „Wir sind selber gespannt, wie und was noch alles kommen wird.“

Als Einzelprojekt hat Simone Hölzl auch den traditionellen Schaukelstuhl mit innovativer Form- und Materialgebung interpretiert. Beim Prototyp STAY ist der Name Programm: „Zeit ist das wertvollste Gut in der heutigen Zeit.“

gerne, da es etwas extrem Warmes hat. „Man sieht wie es altert und wie schön es ist, wenn es altert. Ein Plastikstuhl sieht nach Jahren meist hässlich aus, ein Holzstuhl wird schöner“. Materialien mit hoher Wertig- und Nachhaltigkeit sind ihr ein besonderes Anliegen. Von den heimischen Hölzern gefällt Simone das europäische Nussbaumholz am besten. „Das ist ein sehr lebendiges Holz und ich finde es extrem schön. Spannend wäre es auch mit Hölzern zu arbeiten, die beispielsweise extrem lange im Sumpf gelegen sind, oder mit einer Kombination aus Stein und Holz.“

Für das Projekt «NIÜ» fanden die beiden Designerinnen mit Heinz Spychiger, dem Geschäftsführer der Schreinerei Feldmann, einen interessierten und engagierten Förderer und Kooperationspartner für die Realisierung. Immerhin musste für eine Serienproduktion in die Werkzeugentwicklung für die fünfachsigige CNC Maschine investiert werden. Ohne diese Unterstützung wäre eine Realisierung kaum möglich gewesen. Unerwarteter Nebeneffekt nach der «NIÜ» Realisierung: Für die besagte alte Wendeltreppe, die seit mehr als 40 Jahren nicht mehr hergestellt wurde, gab es nach dem gewonnen WoodAward wieder Aufträge.

Die Kollektion «NIÜ» wird in der Zwischenzeit bereits weiter entwickelt. Zum WoodAward-Projekt sind noch weitere Tischformen in verschiedenen Größen wie beispielsweise Couch- oder Bartische und Bänke dazugekommen. „Ein 2,40 m langer Tisch steht grad bei mir dahoam.“ Die beiden Designerinnen ergänzen und verstehen

„Aufenthalt« lädt Sie zu einem anderen Ort ein - einem Ort des Bewusstseins und der Entspannung“.

Auf die Frage nach einem Traumprojekt meint Simone: „Hm, eine spannende Frage. Es würde mich interessieren, einmal ein gesamtes Haus zu designen, von der Türklinke bis zu den Möbeln, alles aufeinander abgestimmt. Das würde mich extrem reizen, oder Einzelobjekte, genau auf einen Raum, einen Garten oder Park abgestimmt. Als Kontrast zu Serienprodukten sind limitierte Einzelanfertigungen sehr toll, weil sie einem mehr Freiheit lassen.“

Nach ihrem Abschluss 2013 als ‚Master in Product Design‘ an der ECAL im schweizerischen Lausanne nimmt sich Simone, neben ihren eigenständigen Projekten, jetzt etwas mehr Zeit für sich. Als ‚klassische‘ Kitzbühelerin stand sie schon mit zwei Jahren auf Skiern. „Als ich noch nicht gehen konnte, fuhr ich am Rücken meines Vaters die Pisten runter“, schmunzelt sie. Die sportliche Designerin, die bis zu ihrem 18. Lebensjahr in Kitzbühel lebte, begann vor einigen Jahren mit Skitouren. „Das mache ich sehr gerne, dabei kann ich gut abschalten“. Sie spielt aber auch gerne Tennis, geht Bergwandern und hat mit Wellenreiten begonnen.

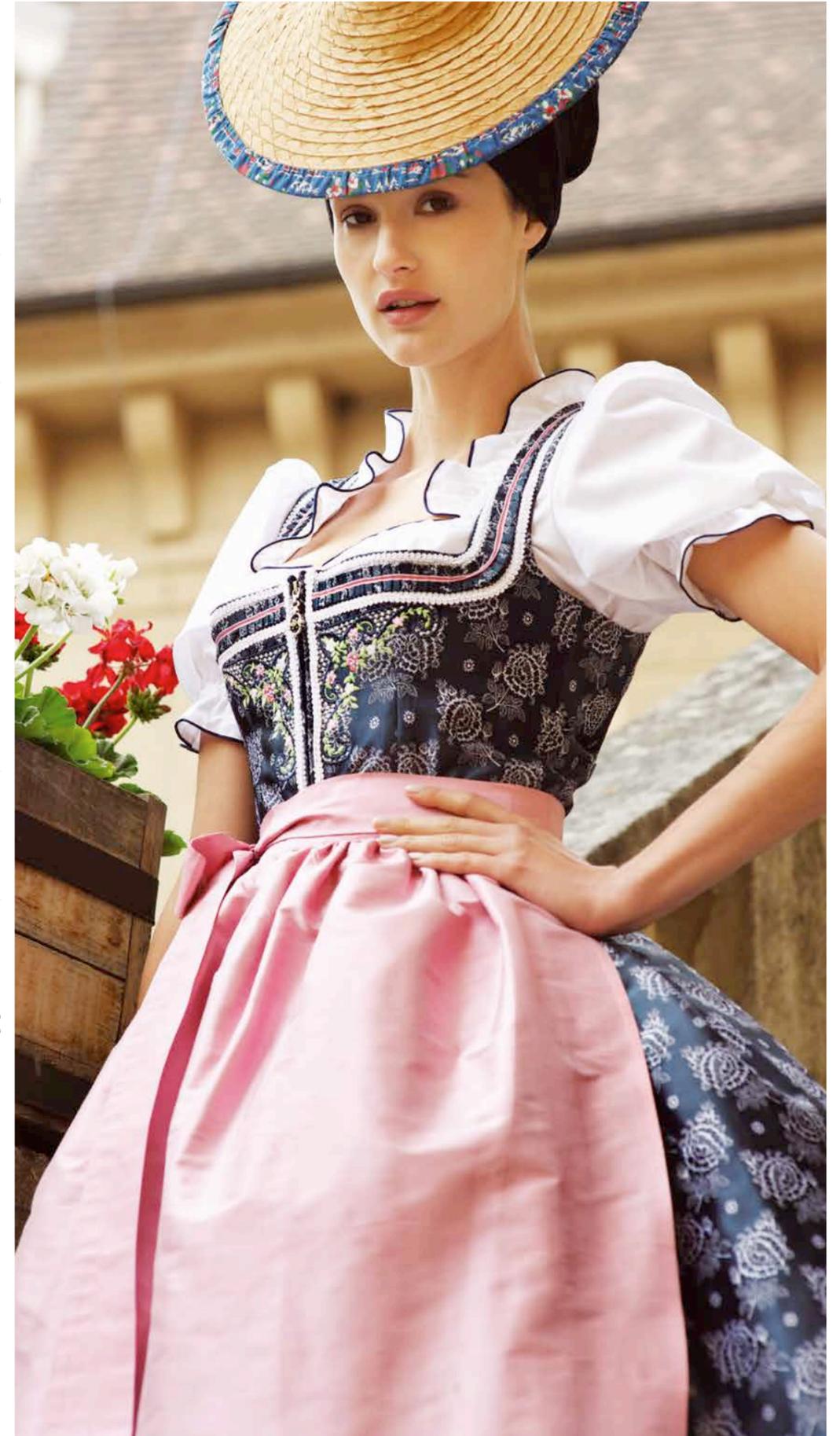
Nach Hause kommt sie regelmäßig, denn „daheim ist es immer am Schönsten“.

[www.simonehoelzl.ch](http://www.simonehoelzl.ch)



**SPORTALM**  
KITZBÜHEL

**Sportalm exclusive** Josef-Pirchl-Str. 18 (gegenüber Postamt) | Tel. 05356 71038 | **Sportalm Outlet Kitzbühel** St. Johanner Str. 9 | Tel. 05356 74097 | [www.sportalm.at](http://www.sportalm.at)



BON APPÉTIT IN KITZ

BON APPÉTIT IN KITZ

# Genuss<sup>x7</sup>

BON APPÉTIT IN KITZ

Von „ehrlich“ bis „ausgezeichnet“ - Die Kitzbüheler  
Gastronomieszene überzeugt mit traditionellen Spezialitäten  
oder kreativer, internationaler Küche auf Haubenniveau.  
Wir waren für Sie unterwegs und durften einigen Chefköchen  
über die Schulter schauen.

## BON APPÉTIT IN KITZ



Mit elf Haubenlokalen, die in der aktuellen Gault Millau Ausgabe 2014 mit insgesamt 18 Hauben ausgezeichnet sind, hat Kitzbühel die höchste Haubendichte Tirols. Daneben überzeugen unzählige Gasthäuser und Restaurants mit regionaler Küche auf Haubenniveau Lebensgenießer wie Gourmets und runden die kulinarische Szene ab. In seiner kulinarischen Bandbreite zeigt sich Kitzbühel kosmopolit, aber gleichzeitig auch authentisch und traditionsbewusst: Von herzhaften Tiroler Spezialitäten bis hin zur kreativen Küche mit internationalem Akzent treffen die Kitzbüheler Köche den Geschmack ihrer Gäste.

Wir durften bei sieben Chefköchen einen Blick hinter die Kulissen, sprich in ihre heiligen Küchen, werfen und mit Kamera und Probierlöffel die Zubereitung ihrer kulinarischen Kreationen einfangen. Ein Querschnitt von der „Almjause bis zum Rent-a-Cook“.

*Bon appétit in Kitz!* Ihre paroknowledge® Redaktion

Foto © Barbara Nidetzky

## BON APPÉTIT IN KITZ



*Abendkarte. Auf den verschiedenen Speisekarten finden sich typische Gerichte aus der Region der Kitzbüheler Alpen ebenso wie österreichische Schmankerln, oder traditionelle Gerichte und internationale Spezialitäten. Hierfür ist ein gut eingespieltes, engagiertes Team und eine perfekt funktionierende Logistik gefragt.* Dass das Team eingespielt ist, erleben wir hautnah als während unseres Fotoshootings die ersten Mittagsbestellungen einfliegen. Jetzt ist gutes Timing und Können das Erfolgsrezept um die Gäste kulinarisch „à point“ zu verwöhnen.

Was Rico besonders am Rasmushof schätzt, ist das Vertrauen der Inhaberfamilie, die ihm für seine Kreationen und Menüzusammenstellungen sowie der Leitung der Küche absolut freie Hand lässt.

Neben der hervorragenden Küche von Rico sollte nicht unerwähnt bleiben, dass der Rasmushof auch mit Kitzbühels größtem Weinkeller in einem einzigartigen Ambiente aufwartet. Hier lagern für jeden Geschmack und zu jedem Gericht passend mehr als 300 verschiedene Weinsorten.

Das Rico uns nach Abschluss der Fotosession in der Küche unsere Gerichte im Restaurant höchstpersönlich und ganz relaxed mit einem Schmunzeln im Gesicht serviert, unterstreicht seine Gabe und Leidenschaft, den Gast verwöhnen zu können.

[www.rasmushof.at](http://www.rasmushof.at)

Fotos © Barbara Nidetzky

## RICO PLEWNIA HOTEL & RESTAURANT RASMUSHOF

**Rico begann seine Laufbahn 1999 als Lehrling im Hotel Residenz Bavaria in Bad Reichenhall. Als Entremetier (Beilagenkoch) war er anschließend zwei Jahre im Parkhotel Luisenbad tätig bis er 2005 im Rasmushof seine Kochkünste unter Beweis stellen konnte und 2010 zum Chef de Cuisine aufstieg.**

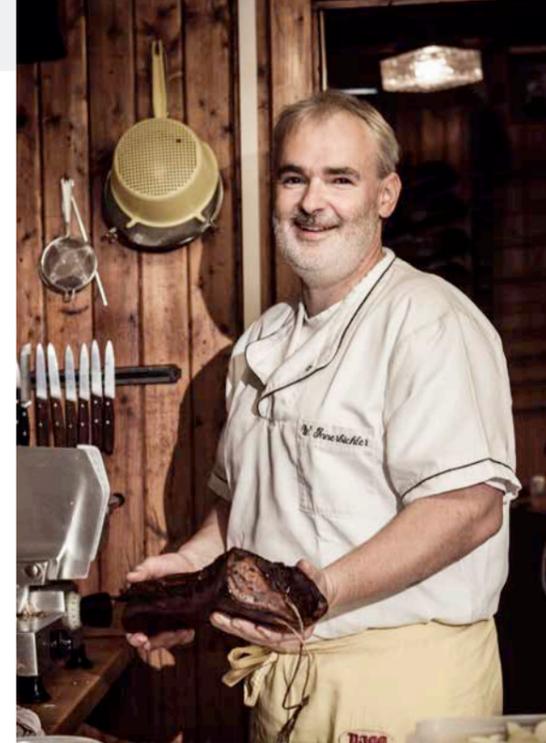
Als wir die Küche im Rasmushof betreten um unser Fotoequipment in Position zu bringen, spüren wir sofort, mit welcher Freude und Energie das Küchenteam rund um Rico Plewnia bei der Sache ist. Dass zur Abwechslung mal was anderes als ausschließlich Kochen auf dem Programm steht, hebt die Stimmung natürlich noch um ein paar Herdgrade. Es dauert aber nicht lange bis wir feststellen müssen, dass es gar nicht so einfach ist, bei laufendem Betrieb in einer Profiküche die eingespielten Wege und Handgriffe nicht durch das Aufstellen von Blitzstativen und Kabeltrommeln durcheinander zu bringen. Doch das Küchenteam zeigt Improvisationstalent.

Während Rico die ersten Vorbereitungen für die Speisen der Mittagsgäste trifft erzählt er uns von seiner Koch- und Einkaufsphilosophie. Er legt großen Wert auf hochwertige, frische und nach Möglichkeit regionale Produkte. Alle frischen Produkte wie Gemüse, Beilagen etc. bekommt er mehrmals in der Woche frisch vom Münchner Viktualienmarkt geliefert. Fleisch bezieht er ausschließlich von regionalen Produzenten und auch Fische kommen vorwiegend aus heimischen Gewässern. Dass man am Rasmushof im à la carte Restaurant ganz hervorragend speist, gilt als Tipp für Kenner und Genießer.

Auf die Frage, was für ihn die größte Herausforderung bei der Auswahl und Zubereitung der Gerichte ist, antwortet er ohne Umschweife: „Der Wechsel und das Umschalten zwischen abwechslungsreicher Mittags-, Jausen- und



## BON APPÉTIT IN KITZ



Fotos © Barbara Nidetzky

## PAULI & WALTER SEIDLALM

**Paul Hechenberger, „Chief of the Hahnenkamm“ sein Spitzname, ist so legendär wie die Streif. Walter Innerbichler schupft die Kuchl um Wanderer mit zünftiger, bodenständiger Hausmannskost aus eigener Produktion zu versorgen.**

Die Wirtsleut Hechenberger sind eine Kitzbüheler Institution und bieten auf ihrer Seidlalm das, was man sich auf einer urigen Almhütte erwartet. Gute Laune, immer einen Schmah auf Lager, frische und hausgemachte Speisen und die eine und andere Anekdote von der legendären Streif. Denn genau dort liegt die Seidlalm. Direkt am Seidlalm-Sprung der Hahnenkamm-Rennstrecke auf 1.206 m Seehöhe, die man im Winter mit den Skiern und im Sommer wandernd erreicht.

Die Seidlalm ist geschätzte 400 Jahre alt. 1985 übernahmen Paul und Maria („Ricky“) Hechenberger mit ihren Kindern Nico und Sandra die Seidlalm samt Vieh- und Gastwirtschaft.

### DER GEBURTSORT DES LEGENDÄREN SKI-WELTCUPS

Im Sommer 1966 hatten sich auf der Seidlalm Serge Lang (franz. Alpin Journalist), Bob Beattie (Direktor des US Alpine Skiteams), Honore' Bonnet (Cheftrainer des franz. Alpine Skiteams) und Sepp Sulzberger (Nationaltrainer Österreich) zusammengefunden und die Idee eines Ski-Weltcups ausgeheckt. Noch im selben Sommer haben sie mit Ihrer Idee den damaligen FIS-Präsidenten Marc Holder angesteckt, der die neue Rennserie mit den Worten „Meine Herren, wir haben einen Weltcup“ offiziell bekannt gab. „Anlässlich des 30-jährigen Jubiläums wurde von Toni Sailer, Bob Beattie und Serge Lang eine Gedenktafel an der Seidlalm angebracht“, erzählt Pauli voller Stolz.

## BON APPÉTIT IN KITZ

Ein Besuch in Kitzbühel ohne auf der Seidlalm gewesen zu sein, ist wie Skifahren ohne Ski. Nicht nur wegen ihres legendären Charakters, oder auch deshalb. Die Seele des Hauses sind die Wirtsleut Hechenberger, die die Seidlalm zu dem gemacht haben, was sie heute ist. Und das ist auf 1.206 m Seehöhe mitunter handfeste Arbeit rund um die Uhr, die eine ordentliche Portion Idealismus und Leidenschaft erfordert. Um den Gästen ein uriges Almhüttenenerlebnis (ohne Bass und Beats!) und qualitativ hochwertige Produkte zu bieten, setzt die Seidlalm auf „Hausmannskost“ im wahrsten Sinne des Wortes.

### QUALITÄT GEHT VOR QUANTITÄT

In den Sommermonaten werden hauseigene Milchprodukte wie Frischkäse, Bergtilsiter, Joghurt oder Sauermilch aus der eigenen Viehwirtschaft erzeugt. Im Winter werden Speck und Würstel geräuchert. Auf der Speisekarte findet der Gast bekannte Tiroler Schmankerl oder auch so manche in Vergessenheit geratene Speise. Von der Brettljause, über Brennesselcremesuppe bis hin zu Tiroler Speckknödel, Bauernbrat'l vom Lamm und hausgemachte Süßspeisen, die Auswahl ist „typisch Tirolerisch“.

Wenn Sie sich zum krönenden Abschluss mit „Moosbeermias'l“ verwöhnen lassen möchten, dann nichts wie rauf auf die Seidlalm.

[www.seidlalm.at](http://www.seidlalm.at)



## BON APPÉTIT IN KITZ



Fotos © Barbara Nidetzky

### ERNST KÖSTENBAUMER BEST WESTERN PREMIER KAISERHOF

Der Chefkoch im Hotels Best Western Premier Kaiserhof, Ernst Köstenbaumer, hat sich 2014 wieder eine Haube des Gault Millau erkocht. Nach vorherigen Auszeichnungen im „à la carte Führer“ oder dem „Falstaff-Feinschmecker“ bleibt er trotzdem bodenständig und verwöhnt die Hotelgäste mit Regionalität auf höchstem Niveau. Mit etwas Überzeugungslist gelang es uns, den fotoscheuen Küchenchef doch vor die Kamera zu locken.

Seine Lehrzeit im Restaurant Neukauf in Spittal (Kärnten) beendete er mit Bravour um seine Kochkunst anschließend bei den besten Köchen Österreichs weiter zu entwickeln: Im Hotels Schloss Mönchstein und Schloss Seefeld, im Romantikhôtel Tennerhof und im Restaurant Schloss Aigen. Zu seinen großen Lehrmeistern zählen unter anderem Johanna Maier und Heinz Winkler.

Als wir etwas überraschend ankündigten, ihn in seiner Küche interviewen und fotografieren zu wollen, mussten wir aus den Reihen der Hotelmitarbeiter gleich ein vorsichtiges „oh-oh“ vernehmen. „Unser Ernst lässt sich nicht so gerne bei der Arbeit fotografieren“, sagt man uns, und lässt uns erst mal ein wenig ratlos zurück. Nach kurzem Beratschlagen setzen wir ganz auf das Motivationsgeschick unserer Fotografin Barbara, die wir erst mal „vorschicken“ um den Küchenchef umzustimmen. Nach kaum fünf Minuten die erleichternde Erfolgsmeldung: „Kein Problem, die Jungs sind gut drauf!“

Ernst setzt auf Regionalität und weiß die Vorteile der „kurzen Wege“ der Produkte zu schätzen. „Nur die absolute Frische und das kontrollierte Wachstum garantieren die volle Entfaltung der Aromen. Zugegeben, in dieser Region liegt das Gute wirklich sehr nah: unverfälschte gewachsene Produkte von Feldern, Wiesen, Wäldern, Almen und aus klar sprudelnden Bächen. Das Fleisch aus biologischer

## BON APPÉTIT IN KITZ

*Aufzucht, frische Milch mit dem leisen Duft von Heu und voll gereifter Joghurt vom Bauernhof oder der köstliche, unverfälschte Honig vom Imker aus der Nachbarschaft machen den kleinen, so bedeutenden Unterschied im Geschmack, der jeden Gast begeistert.“*

Das 5-gängige Wahlmenü am Abend verwöhnt die Hotelgäste mit eben diesen regionalen Produkten, die als perfekte Kompositionen serviert werden. Dass dabei ein Vitalmenü nicht fehlen darf, gehört mittlerweile zum Standard einer guten Hotelgastronomie.

*„Für die Küche ist die individuelle Berücksichtigung von Lebensmittelallergien und Lebensmittelintoleranzen zunehmend wichtiger. Wir beobachten hier eine zunehmende Nachfrage unserer Gäste, die wir natürlich berücksichtigen müssen. Für das Küchenteam ist das neben der Zubereitung unserer „Standardgerichte“ sowohl logistisch, als auch bei der Verwendung von Zutaten ein zusätzlicher Aufwand“, ergänzt er auf die Frage der besonderen Herausforderungen in der Küche.*

Ernst Köstenbaumer hat auch an mehreren Kochbüchern mitgewirkt. Im hoteleigenen Kochbuch finden die Gäste Rezepte der Highlights aus dem Menü-Repertoire zum Nachkochen zu Hause.

[www.kaiserhof-kitz.at](http://www.kaiserhof-kitz.at)



Foto © Barbara Nidetzky

BON APPÉTIT IN KITZ



Fotos © Barbara Nidetzky

### JÜRGEN BARTL & BENJAMIN STENDEL HOTEL & RESTAURANT ZUR TENNE

Auch Jürgen Bartl gehört zu den ausgezeichneten Gault Millau Chefköchen 2014. Er bestätigt mit einer Haube seine kreative und qualitativ hochwertige Küche, die auch bei namhaften Events in Kitzbühel gefragt ist.

Leider haben wir nicht das Glück ihn persönlich anzutreffen, nehmen aber natürlich auch gerne mit seinem Sous-Chef Benjamin Stengel vorlieb, der mit seinem sonnigen Gemüt auch hektische Minuten gelassen meistert.

Auf ihrer Facebookseite postet das Hotel Zur Tenne den bescheidenen und kurzen Kommentar von Jürgen Bartl zur Haubenauszeichnung: „Die 14 Punkte sind eine Teamleistung.“ Damit hebt Jürgen Bartl besonders den Teamspirit seiner Küchencrew hervor, den wir auch während der hektischen Mittagsstunde unseres Besuches erleben.

Der gebürtige Deutsche ist seit 2011 Küchenchef des Hotels und Restaurants „Zur Tenne“ und bekam bereits 2012 vom Gault Millau für seine kulinarische Schöpfungen die erste Haube verliehen. Sein Küchenstil verbindet eine besondere Liebe zur Regionalität mit einem gewissen Schuss mediterranen Esprits.

Das seine Kochkünste auch bei Events namhafter Industrieunternehmen oder bekannten Persönlichkeiten gefragt sind, spricht für seine beständige Qualität und Beliebtheit. Wenn Franz Beckenbauer alljährlich am Dreikönigstag gemäß bayrischem Brauch seine Freunde und prominente Gäste zum großen Karpfen essen in die Tenne einlädt, lässt er sich die Karpfen von Jürgen Bartl zubereiten und servieren.

BON APPÉTIT IN KITZ

Auch bei Jürgen Bartl wird großer Wert auf heimische und regionale Produkte gelegt. Auf der Menükarte finden Sie vom österreichische Klassiker wie „Tafelspitz vom Tiroler Almochsen“ mit den klassischen Beilagen oder „Tauernlamm mit Jaipur Curry“ bis hin zum „Wildsaibling mit Krenschäum und eigenem Kaviar“ eine kreative Auswahl traditioneller Gerichte mit mediterraner Note in hervorragender Qualität.

[www.hotelzurtenne.com](http://www.hotelzurtenne.com)



## BON APPÉTIT IN KITZ



Fotos © Barbara Nidetzky

### REINHARD BRANDNER KITZBUHOLER COUNTRY CLUB

Reinhard Brandner, Küchenchef des Kitzbüheler Country Clubs will mit Bekanntem verwöhnen und mit Neuem überraschen.

Er gibt sein Know-how auch erfolgreich an die Koch-Rookies weiter. Sein Lehrling Alexander Kablofsky überzeugte bei den Österreichischen Staatsmeisterschaften 2013 mit einem dreigängigen Menü die Fachjury und gewinnt unter dem Motto „Wiener Küche im Wandel der Zeit“ die Goldmedaille.

Der gebürtige Saalfeldener hat nach seiner Lehre mit einem Freund in Krefeld einen Michelin-Stern erköcht und ist anschließend zu Lehr- und Wanderjahren aufgebrochen, die ihn unter anderem nach Gstaad, Ascona, Davos, Wien und auf eine Privatjacht führten. Im Jahr 1993 übernahm er den 100-jährigen Gasthof „Tischlerwirt“ in Reith. Mit seiner saisonalen, regionalen und international inspirierten Küche hat er den „Geschmack der Zeit“ getroffen und sich einen festen Platz im Herzen des Kitzbüheler Publikums erobert.

Club-Gründer Richard Hauser: „Reinhard Brandner weiß, was sich die Menschen wünschen. Er versteht es dem nahe zu kommen, was der Einzelne will. Genau das ist Programm und Auftrag unseres Clubs. Außerdem war es mir ein Anliegen, für die Küche jemanden zu gewinnen, der vor Ort bei den Menschen großes Vertrauen genießt, um die Philosophie des Kitzbüheler Country Clubs auf kulinarischem Gebiet umzusetzen.“

Die Kulinarik ist im Country Club integraler Bestandteil der Gesamtphilosophie. Essen vereint wesentliche Werte des Clubs: Genuss und Gesundheit, Regionalität und Internationalität, gelebte Kultur, geselliges, entspanntes Zusammenkommen. Die Küche ist an einem zentralen Platz im Club positioniert und Herzstück der Anlage. Wie

## BON APPÉTIT IN KITZ

in einem Familienhaus, in dem die Küche die zentrale Anlaufstelle der Familie ist.

Was das Geheimnis einer wirklich guten Küche ist?

„Gute Küche kann nur auf hochwertigen Produkten basieren. Allerbeste Rohprodukte sind für uns das A und O. Wir haben im Club einen hauseigenen Kräutergarten, einen Gemüsegarten sowie eine Schaf- und Hühnerzucht. Dazu kommt ein wachsendes und langfristige Zusammenarbeit angelegtes Netzwerk von Lieferanten, bei denen wir darauf vertrauen können, Produkte mit genau der hervorragenden Qualität zu bekommen, die wir unseren Mitgliedern bieten wollen.“

Dabei hilft uns auch die Entwicklung der letzten Jahre, denn in der Landwirtschaft hat ein Umdenken stattgefunden. Es gibt heute eine neue, junge Generation Landwirte, die den Ehrgeiz hat, besondere Produkte herzustellen. So sind wir in der glücklichen Situation, auf immer mehr regionale Produzenten zurückgreifen zu können, die herausragende Qualität liefern“, erklärt Richard ausführlich.

Sehr beliebt sind auch Reinhard Brandners Kochkurse, die er im Kitzbüheler Country Club anbietet und besonders zu empfehlen ist der Sunday Brunch.

[www.kitzbuehel.cc](http://www.kitzbuehel.cc)



Foto © Kitzbüheler Country Club

## BON APPÉTIT IN KITZ



Fotos © Barbara Nidetzky

## BON APPÉTIT IN KITZ

Wir erleben ganz entspannte Gastgeber, die mit Liebe zum Detail bereits die Tischdekoration vorbereitet, die Weine zu den einzelnen Gängen schon dekantiert haben und die Vorfreude auf ihre Gäste mit einem Glas Champagner genießen. Während Benjamin das Wok-Gemüse zubereitet hat und den Lachs mit gekonntem Schnitt tranchiert.

Auf die Frage, was denn dieser komfortable Service kostet, erfahren wir von Benjamin: „Ab 6-8 Personen ist das Essen nicht teurer als in einem guten Restaurant“. Wenn man bedenkt, wie zeit- und nerven-schonend diese Art seine Gäste bewirten zu können ist, eine wirkliche Alternative.

Mit DOMICIL COOKING bieten Benjamin und seine Frau Alice neben Rent-a-Cook auch klassisches Catering an und führen in St. Johann das Lokal „Domicil Curries & Noodles“, das feinste Pasta und das Beste der asiatischen Küche mit angeschlossenem Take-Away und Asia Shop anzubieten hat.

Im Winter 2013/2014 haben sie mit DOMICIL LIMITED im ALEA, am Fuße des Hahnenkamms, Tirols erstes „Pop-Up“ Restaurant unter dem Motto „100 und eine Nacht“ eröffnet. Bis Ende März wurde dort eine erfrischende Mischung aus asiatisch-mediterraner Küche präsentiert.

[www.domicil-cooking.at](http://www.domicil-cooking.at)

### BENJAMIN POLCZIK DOMICIL COOKING & RENT-A-COOK

**Sie kennen den Klassiker: Man erwartet am Abend Gäste, verbringt den halben Tag (oder mehr) mit Vorbereitungen in der Küche, Deko, Aufräumen usw.**

**Wenn Sie gut organisiert sind, schaffen Sie es kurz bevor die Gäste eintreffen noch unter die Dusche zu kommen, den Hund zu füttern oder sonstiges Wichtige zu erledigen. Dann müssen Sie das Essen servieren, nebenbei die Küche im Auge behalten – Zeit, um das Beisammensein mit Ihren Gästen zu genießen, bleibt da nicht wirklich. Dafür gibt es aber eine Alternative!**

Benjamin Polczik aus St. Johann i.T. ist eine solche Alternative, nennt seine Dienste auch Rent-a-Cook (für uns hat die Bezeichnung Flying-Cook mehr Esprit und klingt nicht so profan nach Mietwagenverleih). Er kommt als Kochprofi zu Ihnen nach Hause, ausgerüstet mit eigenem „Werkzeug“ und sorgt dafür, dass Sie den ganzen Abend gemeinsam mit Ihren Gästen verbringen können, ohne die Stressfaktoren „brennt da was an“ oder „ich bin gleich (20 Minuten) wieder bei Euch“.

Sie besprechen mit ihm im Voraus, was er für Sie zubereiten soll. Er kauft alles frisch für Sie ein, besorgt auch die oft schwierig zu findenden Zutaten und kocht in Ihrer Küche drei, vier oder auch fünf Gänge. Das heißt für Sie: Kein zeitraubendes Gemüse waschen und schneiden für das Wok-Gericht, kein stundenlanges köcheln eines frischen Fisch-Fonds und die Mousse-aux-Chocolate müssen Sie auch nicht schon am Vorabend zubereiten.

Das wir Benjamin „live“ erleben durften, war mehr Zufall als geplant und in unserem Manuskript für die Cover Story ursprünglich nicht vorgesehen. Erst am Vorabend haben wir von der Gelegenheit erfahren und das Einverständnis der Gastgeber, bei den Vorbereitungen dabei sein zu dürfen, erhalten.



BON APPÉTIT IN KITZ



Foto © Neuwirt | Schwarzer Adler

### STEFAN HOFER RESTAURANT NEUWIRT HOTEL SCHWARZER ADLER

Stefan Hofer kocht in der Champions League der Gastronomie und wird in der aktuellen Ausgabe des Gault Millau 2014 wiederholt mit zwei Hauben ausgezeichnet. Seine Rezepte sind phantasievoll und doch authentisch. Egal ob traditionelle Spezialitäten aus der Region oder internationale Feinschmeckergerichte mit einem Hauch Exotik, der Küchenchef verwendet dafür ausschließlich frische Produkte von höchster Qualität.

Nach seiner Lehre im Hotel „Der Bär“ in Tirol, kochte Stefan unter anderem am Arlberg, auf Mallorca, in Marbella, in Wien und beim Käfer in München. Seit 2003 führt er in der Küche des Neuwirts Regie.

Seine Kreationen sind wahre Gaumen- und Augenfreuden, in den meisten Fällen kaum zitierbar ob der Vielzahl der Ingredienzen und Zubereitungsarten. Das Lehmädchen, gerade mal im dritten Lehrmonat, serviert uns die Dessertvariationen mit einer so präzisen Erklärung über das, was sich da so kunstvoll auf dem Teller präsentiert, dass uns das Wasser schon beim bloßen Zuhören im Munde zusammenläuft. Gefühlte zwei Minuten dauert diese Einführung. Geschmeckt hat es exakt wie beschrieben.

Natürlich wollen wir von Stefan wissen, wie z.B. diese unglaublich kreativen Kochkunstwerke entstehen, wie man auf die Ideen kommt und wie lange so ein „Design“ dauert. Erstaunliche 4-6 Monate tüfteln und experimentieren sie mitunter an einer Kreation, erfahren wir. „Die Herausforderung dabei ist, die Zubereitung so zu perfektionieren, dass das Gericht makellos den Zeitraum vom Anrichten in der Küche bis zum Gaumen des Gastes übersteht“, erklärt er gelassen.

BON APPÉTIT IN KITZ

Es war faszinierend zu sehen, wie Haubenkoch Stefan Hofer seine Küche und seine Mannschaft organisiert. Das Team um Stefan ergänzt sich perfekt, die Handgriffe jedes Einzelnen scheinen wie hunderte Male trainiert (sind sie wahrscheinlich auch) und die Stimmung locker und cool. Bilder sagen an dieser Stelle aber mehr als tausend Worte und geben eine leise Vorahnung, welche Geschmacksfeuerwerke Sie bei Stefan im Neuwirt erwarten.

[www.adlerkitz.at](http://www.adlerkitz.at)

