

Kitzbühel









Stadt

DER GENERATIONEN

Was macht Kitzbühel so lebenswert? Eine beliebte Frage, die uns immer wieder zu ähnlichen Antworten führt. So ist es der Pioniergeist, der hier so vielseitig anzutreffen ist und sich in jeder Generation neu definiert. Wir schätzen unsere wunderschöne Natur, die zum Aktivsein einlädt – Sommer wie Winter, die vielen daraus resultierenden Sportveranstaltungen inklusive. Dann wiederum schenken wir der hohen Dichte an ausgezeichnete Hotellerie und Gastronomie, exklusiven Labels und sprühenden Start-ups unsere Begeisterung.

Kitzbühel ist seit jeher begehrt. Historische Mauern, wie die von Schloss Kaps, veranschaulichen den hohen gesellschaftlichen, jahrhundertealten Stellenwert. Ja, wir wissen dieses Erbe zu schätzen. Mit größtem Respekt führen wir es fort – im neuen Stil der heutigen Generation. Ganz im Sinne des Credo unseres Markenbildungsprozesses: #wirsindKitzbühel

CITY OF GENERATIONS

What makes Kitzbühel such a wonderful place to live? It's a popular question which often delivers the same answers. It is the pioneering spirit that can be found in so many places, which is re-defined with each generation. We treasure our nature that pulls you to the great outdoors, in both summer and winter, including all the exciting sporting events on offer. We also want to shine a spotlight on our many great hotels and restaurants, exclusive labels, and inspiring start-ups.

Kitzbühel has always been a desirable place. Historic walls like those at Schloss Kaps showcase the high societal esteem which has reigned for centuries. We value that heritage highly and continue to respect it in the new style of the current generation. In line with our credo of our brand: #weareKitzbühel.



Dr. Viktoria Veider-Walser
Geschäftsführung | CEO
Kitzbühel Tourismus



Sascha Reitsma
Redaktion | Editor
Kitzbühel Tourismus

Inhalt

CONTENT

SOMMER 2023

18

DAS WANDERN IST
DES JO HAHNS LUST

*Hiking: the love of
JO HAHN's life*



08

EIN SOMMER FÜR MICH →

Ich bleibe hier: In Kitzbühel
ist immer etwas los

*I'm staying: there's always
something happening here*



14 SCHLOSS-STORY KAPS
KAPS – A STORY OF A CASTLE

22 DER WILDPARK AURACH
AURACH: WILDLIFE PARK

34 MARKENBILDUNGSPROZESS: ERFOLGSMUSTER „WORKATION“
THE NEW PARADIGM: WORKATION

38 NEWS-UPDATE
NEWS-UPDATE

40 JUNGE KITZBÜHELER WIRTE IM PORTRÄT
PORTRAITS: KITZBÜHEL'S YOUNG HOSTS



46

← INFELD...

... und das Spiel mit dem Feuer

... the art of playing with fire



26

ES LEBE DER GENUSS →

Vielfältiger Veranstaltungsreigen in Kitzbühel

Let pleasure live! Epicurean seductions in Kitzbühel



↑ KITZBÜHEL GOES GREEN

Es grünt so grün am Green des Golfplatzes
Kitzbühel-Schwarzsee-Reith

*The care of growing greenery on
Kitzbühel-Schwarzsee-Reith's Golf Course*

24





Ein Sommer für MICH

ICH HAB' MICH ENT-
SCHIEDEN: ICH BLEIBE HIER.
DEN GANZEN SOMMER.
DENN IN KITZBÜHEL
IST IMMER ETWAS LOS.

Eine gute, besser gesagt, vernünftige Entscheidung. Denn wie wäre es anders möglich, alles zu erleben. Bei so vielen Veranstaltungen ist es schon eine kleine Herausforderung, den Überblick zu behalten. Darum fangen wir der Reihe nach an, damit wir keinesfalls etwas übersehen.



ZUM START EIN LAUTES „BRUMM“

Der Motor für den sommerlichen Veranstaltungskalender wird sprichwörtlich am 24. Mai 2023 gestartet. Oldtimer cruisen bei der 36. Kitzbüheler Alpenrallye vier Tage lang durch die Landschaft – mal im Konvoi, mal allein – in Summe jedenfalls ein Erlebnis. Sportlich geht es in den darauffolgenden Wochen weiter: z.B. vom 16. bis 18. Juni 2023 beim Kitzbüheler Triathlon und vom 21. bis 24. Juni 2023 beim 27. KitzAlp Mountainbike Festival.





STREIF-ADRENALIN FÜR GOLFERINNEN

Kitzbühel ist als Golf-Destination und für die Hahnenkamm-Rennen bekannt. Da liegt es doch nahe, die beiden Magnete zu vereinen. Et voilà – an sechs Festivaltagen vom 18. bis zum 25. Juni 2023 treffen sich begnadete GolferInnen in der Gamsstadt zum gemeinsamen Spielen und Genießen. Highlight des 20. Golf Festivals Kitzbühel ist „Golf the Streif“ am 22. Juni 2023 – 800 Höhenmeter und 12 Löcher geht es für die GolferInnen die Streif bergab. In prominenter Begleitung wird die Abfahrtsstrecke mit dem Golfschläger, anstatt mit den Skiern, bezwungen.

“
800 Höhenmeter
und 12 Löcher geht
es für die GolferInnen
die Streif bergab.”





DER GENUSS VON KLASSISCHER MUSIK

Elīna Garanča ist seit vielen Jahren eng mit Kitzbühel verbunden. Das Open-Air-Konzert „Klassik in den Alpen“ ist für Opernfans und EinsteigerInnen ein Fixtermin – dieses Jahr am 8. Juli. Die einzigartige Kulisse und der Mix aus klassischen Opernarien sowie bekannten internationalen Liedern stehen für einen fulminanten Abend. Einen weiteren Ohrenschaus bieten die ZukunftsStimmen bei Kitzbühel Klassik, vom 5. bis 7. Juli 2023, bei freiem Eintritt im Stadtpark Kitzbühel.

„**Ein Potpourri an purer Lebensfreude und Glückseligkeit gibt es immer donnerstags bei ‚PURA VIDA‘.**“



SOMMERNACHTSFEELING PURA VIDA

Pure Lebensfreude steckt an. Und so freuen wir uns an jedem Donnerstagabend im Juli und August auf die kreative Vielfalt in der bunten Kitzbüheler Innenstadt. Mit Leidenschaft wird hier das Leben gefeiert – musikalisch umrahmt, mit kulinarischen Leckerbissen gekrönt, von Kunst und Kultur inspiriert. Das bunte Programm sorgt für viel Abwechslung: Yoga im Park, Kinder-Animation, Straßenkunst, Museumsführungen, Night-Shopping und viele weitere Attraktionen.



PURA VIDA Sommerdrink
5 cl Aperol
3 cl Zitronensaft
2 cl Himbeerpüree
10 cl Bitter Lemon
Limettenscheibe als Dekoration





TENNIS ATP WORLD TOUR IN KITZBÜHEL

Eines der größten Sommer-Highlights findet vom 29. Juli bis zum 5. August statt, wenn die besten Tennisspieler der Welt und ihre Fans bei der ATP World Tour bzw. dem 79. Generali Open Kitzbühel zu Gast sind. In hochklassigen Partien erleben wir inmitten der Gamsstadt Weltklasse-Tennis im einzigartigen Ambiente. Neben den spannenden Spielen wird hier das Gesamterlebnis sehr geschätzt – beim Flanieren und Gustieren am Turniergelände sowie beim Shoppen und Entdecken im Expo-Bereich.

”
**Advantage
Kitzbühel...**
“



Und so geht der Sommer 2023 weiter

- 1. Juli:** Schlagerboom Open Air mit Florian Silbereisen
- 27. Juli bis 18. August:** Sommertheater Kitzbühel
- 5. August:** Jahrmarkt der Stadtmusik Kitzbühel
- 18. bis 19. August:** Musikfestival Kitzbühel mit Andreas Gabalier Open-Air
- 21. bis 27. August:** Filmfestival Kitzbühel
- 27. August:** Kitzbüheler Radmarathon
- 1. bis 2. September:** KITZ Kulinarik
- 12. bis 15. Oktober:** KITZ Kulinarik x Piemont

A SUMMER FOR ME

I'VE DECIDED: I'LL STAY HERE. THE WHOLE SUMMER. THERE IS ALWAYS SOMETHING GOING ON IN KITZBÜHEL.

Streif adrenaline for golfers

Kitzbühel is known far and wide for its Hahnenkamm race and as a popular golf destination. Therefore, it is only logical that these two magnetic forces should meet. Et voilà, for six festival days from 18th–25th June 2023, talented golfers meet in the Gamsstadt to enjoy a few rounds together. The highlight of the golf week is “Golf the Streif” on June 22nd, 2023, where 12 holes are played across 800 metres of altitude. In the company of some big names, the downhill run will this time be conquered with a golf club instead of on skis.

The joys of classical music

On July 8th, Elīna Garanča’s open-air concert “Classic in the Alps” is for opera lovers and newcomers alike. The unique setting where classic operatic arias and well-known international songs come together ensure a spectacular evening. Additional treat: the “ZukunftsStimmen” (“Voices of the Future”), from July 5th–7th, 2023 – free entry in the Kitzbühel town park.

Midsummer Night Feelings: PURA VIDA

Pure joie de vivre is contagious. Every Thursday evening in July and August a variety of creativity can be found in the centre of Kitzbühel. Celebrate life in musical, culinary, art-and-culture loving ways. The colourful programme fills every possible wish for variety: yoga in the park, children’s entertainment, guided museum tours, street art, night shopping, and much more.

Tennis ATP World Tour in Kitzbühel

One of the greatest summer highlights takes place from July 29th until August 5th, when the world’s best tennis players and their fans gather for the ATP World Tour at the 79th Generali Open Kitzbühel. Experience more than just world-class tennis in the middle of the Gamsstadt: stroll around and enjoy culinary delights, shopping, and discovering the Expo area.



Schloss STORY

EIN BLICK HINTER DIE SCHLOSSMAUERN

FÜR DIE MEISTEN VON UNS EIN TRAUM –
AUFWACHSEN IM SCHLOSS. CLAIRE HOYOS,
GEB. LAMBERG, UND IHRE BEIDEN
GESCHWISTER DURFTEN DIES ERLEBEN –
AUF SCHLOSS KAPS IN KITZBÜHEL.





Bis heute eng verbunden: Claire Hoyos, geb. Lamberg, vor dem schönen Tor des Schloss Kaps.

Die Geschichte von Schloss Kaps

Kaps (Schloss Kapsburg) war eine Ruine. Um 1500 bauten die Herren zu Kaps, daher der Name, ein Herrenhaus aus den Trümmern der ursprünglichen Burgruine. Mitte des 17. Jahrhunderts übernahm die Familie Lamberg die Herrschaft in Kitzbühel. Heute ist das Schloss Kaps ein kleiner Rest davon. Nach dem ersten Weltkrieg wurde das Schloss zu einem Hotel umfunktio- niert. Mitte der 50er Jahre errichtete Claires Großvater im Schlosspark den ersten Golfplatz in Kitzbühel. Als im Jahr 1975 sein Sohn, Max Graf Lamberg, das Schloss über- nahm, gestaltete er den Golfplatz um, restaurierte das Schloss, in- stallierte das Amphitheater und machte das gesamte Anwesen zu einem Ort der Idylle. Als Hotel wird es seit beinahe 50 Jahren nicht mehr geführt. Dafür finden seit einigen Jahren in der Schlosshalle, in der Kapelle sowie im Schlosspark mit Amphitheater öffentliche Veranstal- tungen oder Hochzeiten statt. Mehr auf www.schlosskaps.at

Wir befinden uns im Schlosspark und stellen uns vor, wie Kinder fangen spielen.

Sie laufen durchs große Tor, hinein in den Hof und rufen: „Kommt rein. Kommt. Seht euch um.“ Und tatsächlich. Das Schloss heißt uns herzlich willkommen. Wie liebevoll es restauriert und gestaltet worden ist! „Mein Vater, Max Graf Lamberg, hat dem Schloss Leben eingehaucht. Zeit seines Lebens hat er es zu seiner ‚Oase Kaps‘ gemacht – wie er immer sagt“, erzählt uns Claire Hoyos, die Älteste von drei Kindern.

LEBEN IM SCHLOSS

Claire ist mittlerweile selbst Mutter von drei Kindern. Während der Ferien verbringen sie viel Zeit auf Schloss Kaps: „Ich fühle mich meiner Heimat sehr verbunden und ich möchte meinen Kindern diese Idylle, die Kitzbühel ausmacht, so oft wie möglich bieten.“ Das Leben auf dem Schloss bringt natürlich Besonderheiten mit sich – wie romantische Stunden in der Bibliothek, umringt von uralten Büchern, oder genussvolle Momente im Park mit Schwimmteich. Es sind aber auch viele Verpflichtungen mit dem Besitz

Andenken, wie das Wappen am Pflerhof in Kitzbühel oder die Geschichte der weltweit ersten Skispringerin, Paula Lamberg, erinnern an unsere Familie.

Claire Hoyos, geb. Lamberg

verbunden. „Meine ersten Lebensjahre habe ich sozusagen auf einer Baustelle verbracht“, erfahren wir von Claire. Ihr Vater ist bis heute mit Restaurierungsarbeiten beschäftigt. Für die Familie Lamberg ist das Schloss Kaps jedenfalls ein liebevolles Zuhause.

Jetzt hören wir sie tatsächlich – die Kinderstimmen, die durchs Schlossareal hallen. Gleichzeitig freuen wir uns, dass die Familie Lamberg ihre Türen für besondere Anlässe öffnet. Seit einigen Jahren stehen einzelne Bereiche, wie die Schlosshalle, die Kapelle und der Schlosspark samt Amphitheater, der Öffentlichkeit für Veranstaltungen zur Verfügung. Organisiert werden die Events wie Golfturniere, Konzerte, Ausstellungen oder Hochzeiten von der Gastgeberfamilie. Als Ansprechpartnerinnen stehen Claire Hoyos und ihre Schwester Camilla Pongratz-Lippitt zur Seite.



Atemberaubende Konzert-Kulisse beim Amphitheater mit 400 Sitz- und 600 Stehplätzen um den Teich.



Seit 1679 ist die Familie Lamberg im Besitz des Schloss Kaps in Kitzbühel. Heute ist es ein liebevolles Zuhause und eine einzigartige Location für Hochzeiten und Veranstaltungen.

SCHLOSS STORY

A LOOK BEHIND THE CASTLE WALLS

For most of us, it is a dream – growing up in a castle. Claire Hoyos (maiden name: Lamberg) and her two siblings were born into this privilege at Schloss Kaps in Kitzbühel.

We are in the castle park and letting our fantasy run free. Children dressed in lovely clothes once played ‘catch me if you can’ on the grounds. They run through the big gates and shout “Come on in!” Yet today, it is true. The castle warmly welcomes us through its gates. How beautifully it has been restored! Claire tells us: “My father, Max Count Lamberg, breathed a new life into the castle. He has spent his whole life turning it into what he has nicknamed The Kaps Oasis.”

Life at the castle

Claire is now a mother of three children herself. During their school holidays they spend lots of time at Schloss Kaps: “I feel deeply connected to my home and want to offer this idyllic paradise in Kitzbühel as often as possible to my children.” This life comes with privileges, of course, but there are also many responsibilities. “My early years were spent on a construction site, so to speak,” we hear from Claire. Her father still spends time on restoration projects to this day. For the Lamberg family, Schloss Kaps remains a treasured home. You can hear the voices echoing through the palace grounds again. We are thankful the Lamberg family has given us our own way of experiencing castle life. For several years, certain areas such as the castle hall, the chapel, and the castle park including its own amphitheatre have been made available to the public for special events, e.g. weddings, golf tournaments, concerts, and exhibitions. For more details, please see www.schlosskaps.at.

Das Wandern
ist des JO HAHNS
LUST!



„KIKERIKI! ALLES AUFGEWACHT! DER TAG WIRD WUNDERBAR! BEIM EINTREFFEN AUF DER ALM WERDEN UNS DIE ERSTEN SONNENSTRAHLEN BEGRÜSSEN.“



„
“
**Genießt mit Achtsamkeit,
Rücksicht und Ruhe die einzig-
artige Kitzbüheler Natur!**



Na Bravo! JO HAHN, der Kitzbühel-Concierge, hat ernst gemacht. Standesgemäß treibt er seine WanderfreundInnen aus den Federn. Es ertönt noch ein Kikeriki. Allen müden Gliedern zum Trotz – es nützt nix. Der frühe JO HAHN fängt den Wurm und alle müssen mit. Es ist 03:30 Uhr.

„Rucksack gepackt? Wechselkleidung, Teleskopstöcke, Sonnencreme, Jausenbox, Trinkflasche, Bargeld, Taschentücher – alles drinnen? Stirnlampe am Kopf? Sehr gut! Wir marschieren los.“ Der JO HAHN ist heute ziemlich zackig unterwegs. Als wollte er eine Offiziersgruppe anführen. Ein richtiger Leithahn eben. Er bemerkt aber zum Glück bald, dass er seine Schützlinge gut im Griff hat und wird ruhiger. Er atmet tief ein, genießt die frische Luft und die ruhige Stimmung. Schritt für Schritt folgen sie im gleichmäßigen Tempo dem Wanderweg. Der JO HAHN voraus. Seine Schar hinterher.

DIE ERSTEN SONNENSTRAHLEN

Nach einiger Zeit nehmen die Wanderer ein lauter werdendes „Zidüzidü-zidü“ wahr. „Die Singdrossel ist munter. Kommt. Wir müssen uns beeilen.“ Was hat der JO HAHN im Sinn? Schon wieder scheucht er seine KameradInnen weiter. Als sie aus dem Wald herauskommen und anschließend auf einer Anhöhe zum Stehen kommen, ist allen klar, weshalb JO HAHN sie angetrieben hat. Der wohl magischste Moment am schönsten Ort findet gerade statt: Sonnenaufgang in den Kitzbüheler Bergen mit Panoramablick. Ein unglaubliches rot-gelb-oranges Farbenspiel, das sich langsam in den verschwindenden dunkelblauen Himmel mischt, zieht allen Bann auf sich. Wie angewurzelt stehen alle da und staunen.

Es dauert einige Zeit, bis sich die Truppe sattgesehen hat. Als sie jedoch die Worte der Almwirtin hören, brummt allen der Magen: „Guten Morgen! Habt’s denn gar keinen Hunger?“ Da erst bemerken sie, dass die Alm mit dem besten Bergfrühstück der Welt nur noch wenige Schritte von ihnen entfernt ist.

MORGEN GEHT’S WEITER

Als alle im Tal wieder eintreffen, ist es noch immer mitten am Vormittag. Auf die Frage, ob der JO HAHN morgen wieder mit ihnen wandern geht, meint er: „Gerne, aber bitte nicht so früh.“ Da müssen alle lachen und sind froh, dass sie länger schlafen können.

Pssssssst! Nicht weitersagen – JO HAHNs Geheimnis: Er sucht, findet und plant seine Touren auf dem interaktiven Tourenportal maps.kitzbuehel.com

HIKING: THE LOVE OF JO HAHN’S LIFE

”COCK-A-DOODLE-DO! EVERYONE WAKE UP! IT’S GOING TO BE A GREAT DAY! THE FIRST RAYS OF SUN ARE GOING TO GREET US AT THE HUT WHEN WE ARRIVE.“

Okay, we’re up. Jo Hahn wasn’t kidding. It is 3:30 am, and the early Jo Hahn catches the worm. He’s motivating his friends for the hike. “Are your backpacks packed? Do you have a change of clothes, your poles, sunscreen, water bottle, and money? Headlamps fastened? Excellent! Off we go.” Jo Hahn is on a mission today, eager to show the group his passion. Once outside, he takes a deep breath, and enjoys the fresh air. Step by step, the group follows his lead along the hiking trail.

The First Rays of Dawn

After a while, the hikers experience what is surely the most magical moment: sunrise in the mountains, complete with a panoramic view. An unbelievable mixture of red, yellow, and orange blend into the dispersing dark blue night sky, captivating everyone around. Everyone is taking in the views around them, when suddenly they hear the owner of the hut: “Good morning! Is anyone even hungry?” Only then do they see that the mountain hut with the best breakfast in the world is just a few steps away.

Shhh! Don’t tell anyone – Jo Hahn’s secret: He plans his tours on the interactive tour portal maps.kitzbuehel.com.

JO HAHNs Lieblingswandertouren



PANORAMA-WANDERN MIT SOMMERBAHNEN

„Wenn der JO HAHN lieber Gipfel als Höhenmeter zählt“

Viele Wanderungen starten bei den Bergstationen der Hahnenkamm-, Horn-, Panorama- und Fleckalmbahn sowie dem Gaisberglift.

DIE LEGENDÄRE STREIF ERWANDERN

„Die tatsächliche Challenge“

„Von oben kommt man immer runter“, so der JO HAHN. Herausfordernd ist es in Wahrheit, die steilen Höhenmeter vom Ziel bis zum Starthaus zu erwandern.

HÜTTENWANDERUNGEN

„Perfekt für gesellige Erlebnisse“

Gutes Essen, nette Leute und eine gemütliche Umgebung – da fühlt sich der JO HAHN wohl. Die vielen urigen Hütten und Berggasthäuser sorgen für frohe Stunden.

WANDERUNGEN ZU SEEN UND WASSERFÄLLEN

„Wenn die Sonne so richtig vom Himmel lacht“

Gerade im Hochsommer sucht der JO HAHN echte Erfrischung – am liebsten beim Sintersbacher oder Schleier Wasserfall, am Gieringer Weiher, der Blauen Lacke oder beim Torsee.

GIPFELERLEBNISSE

„Hoch oben steht das Glück“

Weil er einfach glücklich macht – der Gipfelsieg – erklimmt der JO HAHN so gerne das Kitzbüheler Horn, den Geißstein oder die einsamen Gipfel der Kitzbüheler Südberge.

FRÜHSTÜCK AM BERG

„Das beste Frühstück am schönsten Ort“

Neun Hütten in Kitzbühel, Aurach und Jochberg bieten Frühstück auf der Alm an: hausgemachtes Bauernbrot, frische Butter, Marmeladen, Käse und Speck. Köstlich! Also, Zeit zum Aufstehen: Kikeriki!

3-GÄNGE-TOUR

„Kulinarische Höhenwanderung“

Mmmh. Da läuft nicht nur dem JO HAHN das Wasser im Mund zusammen. Die 3-Gänge-Tour führt Sie durch die Kitzbüheler Südberge – von der Bichlalm über den Wildpark bis zum Hallerwirt und Hechenmoos. Bei jedem Stopp wartet ein köstliches Gericht.

Der Wildpark Aurach

TIERISCH!

IM REICH DER TIERE

Was heute ein Insta-Spot ist, war vor gut 20 Jahren ein Filmdrehort. Places to be werden definiert, Begehrlichkeit wird geweckt. Damals wie heute am Bildschirm – nur halt auf geänderten Plattformen. Und so erreichte der Wildpark Aurach dank der beliebten Heimatfilmserie mit Hansi Hinterseer „Da wo die Berge sind“ große Aufmerksamkeit.

Gegründet wurde der Wildpark bereits im Jahr 1972 am Areal des altherwürdigen „Branderhofes“ in Aurach auf 1.100 m Seehöhe. Über 50 Jahre später ist er ein ungebrochen beliebtes Ausflugsziel und präsentiert sich modern und zeitgemäß. Es gibt wohl kaum einen anderen Ort, an dem man heimischen Tierarten so nah kommt. 350 Tiere – Rotwild, Steinwild, europäische Wildkatzen, Luchse, Schleiereulen, Steinkäuze, Schneeeulen, Yaks und viele weitere befinden sich im Park. Insgesamt leben hier 32 Arten. Entlang des rund einstündigen Rundweges beobachten die BesucherInnen aus nächster Nähe die Tiere im Freigehege. Keine Sorge – Luchse, Wildkatzen und Co. befinden sich in Gehegen. Highlight ist die tägliche Wildfütterung um 14:30 Uhr am Futterplatz (außer während der Brunftzeit). Familientipp: samstags, sonntags und an Feiertagen betreute Fütterung beim Streichelstadel um 13:30 Uhr.

WENN DER KÖNIG DES WALDES RÖHRT UND SICH UM HALB DREI NACHMITTAGS ROTWILD, ZWERGZIEGEN, ESEL, MUFFEL- UND DAMWILD AM FUTTERPLATZ TREFFEN, DANN BLEIBT FÜR EINEN KURZEN MOMENT DIE ZEIT STEHEN. ALLE SINNE KONZENTRIEREN SICH AUF DAS SCHAUSPIEL, DAS ZUM GREIFEN NAH IST.



350 Tiere – Rotwild, Steinwild, europäische Wildkatzen, Luchse, Schleiereulen, Steinkäuze, Schneeeulen, Yaks und viele weitere befinden sich im Park.



Der prächtige Branderhof in Aurach: Seit 300 Jahren (1723) im Familienbesitz und somit einer der wenigen Erbhöfe.

THE ANIMAL KINGDOM AURACH WILDLIFE PARK

The Wildpark Aurach was established in 1972 on the grounds of the old “Branderhof” in Aurach at an altitude of 1,100 metres above sea level. It is a ‘wildly’ popular destination for both young and old. There is surely no other place where you can get this close to the animals of the Alps. There are over 350 animals to see in the park, including red deer, alpine ibex, European wildcats, lynx, barn owls, snowy owls, yak, and many others. In total, there are 32 different species in the park. Along the approximately one-hour roundabout walk, visitors can observe the animals in their outdoor areas up close. And not to worry – lynx, wildcats and the like are in locked enclosures. A highlight remains the daily feeding hour at 2:30 pm at the feeding grounds.

MEHR #LOCALHEROES UNTER
LOCALHEROES.KITZBUEHEL.COM

Kitzbühel GOES GREEN

ES GRÜNT SO GRÜN AM GREEN DES GOLFPLATZES KITZBÜHEL-SCHWARZSEE-REITH





“ **Am Golfplatz Kitzbühel-Schwarzsee-Reith entstand eine 2.000 Quadratmeter große Blumenwiese für drei Bienenvölker.** ”

Grün punktet – die Golf-Community dankt's! Der Golfplatz Kitzbühel-Schwarzsee-Reith wurde nämlich mit dem zweiten Platz bei den „Perfect Eagle Golf Awards 2022“ in der Kategorie „Greenest Golf Club in Österreich“ ausgezeichnet. Helmut Seitlinger und seinem Greenkeeper-Team sei Dank!

Aufmerksamen LeserInnen unseres Magazins ist bestimmt nicht entgangen, dass „Kitzbühel goes green“ einen besonderen Stellenwert einnimmt. In jeder Ausgabe stellen wir Maßnahmen vor, die für ein zukunftsfittes, grünes Kitzbühel sorgen.

KLEIN GANZ GROSS

Oft sind es die kleinen Projekte, die zu Großem führen. In der Natur finden wir jedenfalls viele Vorbilder. Stellvertretend dafür stehen gerne die Bienen. Sie sind allseits bekannt für ihre wichtigen Aufgaben in unserem Ökosystem. Damit die unzähligen, fleißigen Völkchen bestehen bzw. wachsen können, brauchen sie einen bunten, gesunden Nährboden. Ihnen und uns allen zu Ehren schuf das Greenkeeper-Team beim Golfplatz Kitzbühel-Schwarzsee-Reith mehrere bunte Blumenwiesen (gesamt 2.000 m²) für drei Bienenvölker. Als prominenter Botschafter des Gesellschaftsprojekts BioBienenApfel half sogar Tennis-Star Dominic Thiem mit und säte eine Blumenwiese am Golfplatz ein. Im Spätsommer 2022 konnten 45 kg Honig geerntet werden. Dieser ist bei Kitzbühel Tourismus und am Golfplatz erhältlich – solange der Vorrat reicht.

GESUNDES GREEN

Den bewussten Fokus auf Ursprünglichkeit und Artenschutz legt Helmut Seitlinger schon seit 25 Jahren. Als Head-Greenkeeper des Golfplatzes Kitzbühel-Schwarzsee-Reith ist ihm eine ganze Reihe an Maßnahmen seit jeher wichtig:

- **Am gesamten Golfplatz werden keine Spritzmittel verwendet.**
- **Als Dünger für den Rasen werden nur organische Dünger benutzt.**
- **Es wird auf nachhaltigen Pflanzenschutz geachtet.**
- **Engerlinge werden nur mechanisch durch Belüften/Schlitten entfernt.**
- **Ab Sommer 2023 werden am Golfplatz keine Plastikflaschen mehr verkauft. GolferInnen können Mehrwegflaschen am Golfplatz und im Golfrestaurant erwerben und beim Wasserbrunnen mit Grander-Wasser kostenlos auffüllen.**



KITZBÜHEL GOES GREEN GROOMING THE KITZBÜHEL-SCHWARZSEE-REITH GOLF COURSE GREENS

Regular readers of our magazine will have noticed that “Kitzbühel goes green” is important to us. In each issue we present measures that ensure a green future for Kitzbühel. Often it is the small projects that lead to bigger things in nature. To cite one of them: bees. For bees to live and thrive and continue their important role in our ecosystem, they need a colourful and healthy breeding ground. The greenkeeper team at the Kitzbühel-Schwarzsee-Reith golf course created a 2000-m² large meadow of wildflowers for three colonies of bees. As a prominent ambassador of the “BioBienenApfel” social project, tennis star Dominic Thiem even sowed a flower meadow on the golf course. In late summer of 2022, 45 kg of honey was harvested. It is available at the Kitzbühel Tourism Office and the golf course – while supplies last.



Hoch lebe der GENUSS

VIELFÄLTIGE VERFÜHRUNG IN KITZBÜHEL

MMMMHHH, BRAVO,
HERRLICH! ES DUFTET
UND KLINGT NACH
VERFÜHRUNG! DA
STIMMEN WIR GERNE
MIT GOETHE MIT EIN:
„KEIN GENUSS IST
VORÜBERGEHEND,
DENN DER EINDRUCK,
DEN ER ZURÜCKLÄSST,
IST BLEIBEND.“





PURA VIDA – ja, in Kitzbühel findet das bunte Leben statt – mit Tanz, Musik und kulinarischen Genüssen. Diese erfüllte Sehnsucht des lockeren Zusammenkommens liegt in unserer Natur und wir zelebrieren voller Euphorie die kostvollen Momente. Ein Segen für alle – KünstlerInnen, GastgeberInnen und Genussmenschen. Ursprung dieses bewussten Darstellens der Kitzbüheler Pluralität liegt im Markenbildungsprozess von Kitzbühel Tourismus, welcher sich seither auf fünf Erfolgsmuster beruft. Eines nennt sich „Culinary Delights“. Es steht stellvertretend für die hohe Dichte an ausgezeichneter Gastronomie und Hotellerie sowie dem qualitativ hochwertigen Angebot heimischer Produzenten.

KITZ KULINARIK

Wenn sich der Sommer schön langsam zurückzieht, frönt Kitzbühel dem Genuss. Am 1. und 2. September 2023 laden die Koch-Virtuosen der Region zur Verkostung der heimischen Kulinarik-Landkarte in die Kitzbüheler Innenstadt. Das Ambiente gleicht einem Festival. An Ständen wird gekostet und erzählt. Live-Musik umrahmt das lockere Get-together. Über 20 Gastronomen aus der Region Kitzbühel bieten ein breites Repertoire an Speisen – von regionalen Klassikern bis hin zu innovativen Interpretationen. Als besonderes Kriterium der Veranstaltung wird die 3-R-Regel gelebt: Reduce, Reuse, Recycle. Sprich: Alle Zutaten haben kurze Wege, zum Einsatz kommt kompostierbares oder Mehrweg-Geschirr und Plastikverbundmaterial wird vermieden.

”

Das Ambiente gleicht einem Festival. An Ständen wird gekostet und erzählt. Live-Musik umrahmt das lockere Get-together. Über 20 Gastronomen aus der Region Kitzbühel bieten ein breites Repertoire an Speisen.

“



An den abwechslungsreichen Kulinarik-Ständen können Sie Signature-Gerichte in drei Größen bestellen: den Taster als Appetithäppchen, eine mittlere oder eine große Portion.





KITZ KULINARIK X PIEMONT

Weil es so schön ist und der bunte Herbst die Jahreszeit des Genießens ist, dürfen wir uns auf ein weiteres Genuss-Erlebnis freuen: beim KITZ Kulinarik x Piemont vom 12. bis 15. Oktober 2023 schlemmen wir uns durch die Köstlichkeiten Italiens. Trüffel, Pasta, Wein, Käse und typische Erzeugnisse aus Haselnüssen machen den Kitzbüheler Stadtpark zum Feinschmeckerparadies für Piemont-Liebhaber. Es entsteht eine harmonische Liaison mit dem Besten aus zwei Regionen: Kitzbühel x Piemont.





Die Bedürfnisse der Gäste ändern sich und dementsprechend müssen wir auch umdenken.

Jürgen Kleinhappl

Jürgen Kleinhappl

Mit Jürgen Kleinhappl – ehemals jüngstem Sternekoch – steht ein sehr versierter Kopf der Arbeitsgruppe „Culinary Delights“ vor. Wie er Kitzbühel kulinarisch aufwerten möchte, erzählt er uns in einem Gespräch:

MIT KITZ KULINARIK UND KITZ KULINARIK X PIEMONTE ERWEITERN UND SCHUFEN SIE ZWEI KURZFRISTIG REALISIERTE VERANSTALTUNGEN MIT HOHEM ZUSPRUCH. PLANEN SIE WEITERE GENUSS-EVENTS?

Jürgen Kleinhappl: Ja, wir sind sehr motiviert und möchten noch mehr Gäste mit unserem kulinarischen Angebot nach Kitzbühel locken. Wir planen gerade ein weiteres internationales Event und viele andere Dinge. Ein Highlight aus unserer Arbeitsgruppe wird das „Kitzbühel Signature Dish“ – ein Gericht, das Kitzbühel auszeichnet und gemeinsam von Kitzbüheler Gastronomen kreiert wird.

REGIONALITÄT HAT SEINE GRENZEN. WIE MÖCHTEN SIE DAS UNPROPORTIONALE VERHÄLTNISS ZWISCHEN REGIONALEM ANGEBOT UND INTERNATIONALEM ANSPRUCH LÖSEN?

Jürgen Kleinhappl: Eine gute Frage, die meiner Meinung nach in der „gehobenen“ Kitzbüheler Gastronomie schon gut realisiert wird. Wir wissen, dass wir hier noch besser werden können und arbeiten daran. Das Wichtigste hierbei ist, die Regionalität mit der Internationalität auf einem kreativen, aber sinnvollen Weg zu verbinden.

WIE SCHAFFEN SIE DEN SPANNENDEN SPAGAT ZWISCHEN REGIONAL- SAISONALEM ANGEBOT UND DER OFT HOHEN NACHFRAGE AN SUPER-EVENT-WOCHENENDEN UND IN DER HOCHSAISON?

Jürgen Kleinhappl: Das A und O ist hier die frühzeitige Planung und Reservierung des saisonalen Angebots.

WELCHE LANGFRISTIGEN ZIELE VERFOLGT DIE ARBEITSGRUPPE „CULINARY DELIGHTS“?

Jürgen Kleinhappl: Wir möchten die bereits gute kulinarische Qualität hier in Kitzbühel um das Angebot von Trends erweitern. In der Gruppe erarbeiten wir verschiedene Konzepte, damit wir den internationalen Gast optimal bedienen können. Die Bedürfnisse der Gäste ändern sich und dementsprechend müssen wir auch umdenken – vegan, vegetarisch, gesunde Küche usw. Die Tradition soll aber natürlich erhalten bleiben.

CHEERS TO ENJOYMENT! EPICUREAN SEDUCTIONS IN KITZBÜHEL

MMMMHHH, GORGEOUS! WE AGREE WITH GOETHE: “NO ENJOYMENT IS TEMPORARY; BECAUSE THE IMPRESSION IT LEAVES, LASTS.”

PURA VIDA – colourful life happens in Kitzbühel – with dance, music, and culinary delights. This desire for relaxed get togethers is part of our nature and we celebrate these moments full of joy. A blessing for all of us – artists, hosts & hostesses, and those who love life. The source lies in the branding process of Kitzbühel Tourism. It has successfully generated five formulas of Kitzbühel’s identity. One of these is known as “Culinary Delights.” It stands for a high density of outstanding dining and accommodation establishments, as well as top-class offerings of local producers.

KITZ Kulinarik

On September 1st and 2nd, 2023, Kitzbühel invites you to taste local culinary specialties in Kitzbühel’s town centre. The ambience is like a festival. Make your way through the different stalls, and experience sharing stories with others. Live music enhances the relaxed atmosphere. More than 20 restaurateurs from Kitzbühel and nearby surroundings offer a wide spectrum of dishes, ranging from regional classics to highly innovative interpretations. At this event, the “3R rule” is practiced: Reduce, Reuse, Recycle. In other words: All ingredients can be compostable, and reusable tableware is used.

KITZ Kulinarik x Piemont

From October 12th – 15th, 2023, we will feast on the best specialties from Italy at the KITZ Kulinarik x Piemont. Truffles, pasta, wine, cheese, and local delicacies made of hazelnuts will turn the Kitzbühel town park into a paradise of fine eating, especially for lovers of Piemont. A combination of the very best from two different regions – Kitzbühel and Piemont.

Sunshine COOKING

Marco Gatterer,
Chef de Cuisine
im Restaurant
Bergericht
in Kitzbühel



WENN MARCO GATTERER DEN KOCHLÖFFEL SCHWINGT, GEHT'S HOCH HINAUS. GESCHMACKSKNOSPEN EXPLODIEREN – JUROREN APPLAUDIEREN. HÖCHST PRÄMIERT UND VIELFACH IN DER FACHPRESSE GELOBT, HOLTE SICH DAS RESTAURANT BERGERICHT BINNEN KÜRZESTER ZEIT EINEN LOGENPLATZ IN DER KITZBÜHELER GASTRONOMIE. DIE JÜNGSTEN AUSZEICHNUNGEN STEHEN FÜR DEN ERFOLG DES KONZEPTS „GERICHTE MIT GESCHICHTE“: VIER HAUBEN, 17 PUNKTE VON GAULT & MILLAU, DREI GABELN UND 90 PUNKTE VON FALSTAFF SOWIE VIER STERNE VOM À LA CARTE GUIDE. ZUM NACHKOCHEN PRÄSENTIERT UNS DER SPITZENKOCH DREI REZEPTE: SOMMERLICH, AUTHENTISCH, VERFÜHRERISCH.

TOMATENGNOCCHI IN BUTTER MIT BÄRLAUCH UND FRISCHEM PARMESAN

Zutaten:

1 Ei
2 Eidotter
200 g Mehl, griffig
180 g Tomatenmark
1 EL Tomatenpulver
300 g Erdäpfel, mehlig
1 EL fein gehackte, getrocknete Tomaten
40 g Butter, flüssig
Frischer Bärlauch
Parmesan

Zubereitung:

Erdäpfel in Salzwasser weichkochen, anschließend durch die Kartoffelpresse drücken. Kurz auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und fein kneten. Gnocchi formen und in Salzwasser kochen, bis sie obenauf schwimmen.

Tipp: Zum Schluss nochmals kurz in Butter anbraten und dann mit frisch gehobeltem Parmesan und ordentlich Bärlauch genießen.



Feinkost-Tipp

Im Nebengebäude des Bergerichts, Hinterstadt 15, offeriert das neue gemütliche Löw's Deli kleine Höhepunkte der Tiroler Spitzengastronomie. Besonders entzückend: Der dazugehörige Schanigarten auf dem historischen Katharinenplatz.

GEGRILLTER POLENTASTRUDEL

Zutaten:

750 ml Milch
250 g gelbe Polenta
100 g Butter
8 Eidotter
70 g Parmesan
40 g braune Butter
½ Pkg. Strudelteig

Zubereitung:

Milch mit Butter aufkochen, Polenta einrieseln lassen und garen, bis sie weich ist. Die Masse auf ein Ofenblech streichen und auskühlen lassen. Wenn die Masse kalt ist, in die Küchenmaschine einspannen, langsam Eidotter zugeben; Parmesan und flüssige braune Butter ebenso hinzufügen. Mit Gewürzen nach Belieben verfeinern. Auf Wunsch Knoblauch dazugeben. Die Masse nun in einen Spritzsack geben und auf den Strudelteig mit ca. 3 cm Durchmesser spritzen. Dann den Strudel fest in Klarsichtfolie einrollen und bei 90°C Dampf 24 Minuten im Ofen garen. Auskühlen lassen. Den Strudel aus der Folie nehmen und in Butter anbraten.

Tipp: Perfekt im Sommer – anstatt ihn in der Pfanne anzubraten, kann der Strudel auch auf dem Holzkohle-Grill bei ca. 200 Grad angegrillt werden.



GEBEIZTER KWELL-SABLING MIT ESTRAGON-MAYO

Zutaten für den Saibling:

2 Saiblingsfilets
(am besten Tiroler Kwell-Saibling)
40 g brauner Zucker
60 g Salz
1 Zitrone
1 Limette
2 Wacholderbeeren
5 schwarze Pfefferkörner
2 Zweige Dill
10 Basilikum-Blätter

Zutaten für die Mayo:

2 weichgekochte Eigelbe
1 TL Estragon-Essig
1 TL Dijon-Senf
200 ml Estragon-Öl
Schale von 1 Zitrone

Zubereitung:

Wacholder und Pfeffer fein mörsern. Dill und Basilikum fein hacken. Dann alles mit Salz und braunem Zucker vermischen. Abrieb von Zitrone und Limette dazu geben und nochmals alles in einer Schüssel vermengen. Die Saiblingsfilets nun mit der Beize gut bedecken und stehen lassen. Nach 20 Minuten den Fisch kurz abwaschen, trocken tupfen und anrichten.



Zubereitung Mayo:

Eigelb, Dijon-Senf und Essig zusammenrühren. Mit einem Stabmixer das Estragon-Öl langsam einmischen und emulgieren. Abrieb von der Zitrone zufügen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Das Ganze am besten mit Bittersalaten wie Frisée oder Chicorée servieren.

„KITZBÜHEL SOLL ALS LEBENSRAUM NOCH ATTRAKTIVER
WERDEN – FÜR GÄSTE, EINHEIMISCHE, ZWEITHEIMISCHE
UND MITARBEITERINNEN“ – SO DAS ZIEL DES NEUEN
ZUKUNFTSBILDES VON KITZBÜHEL TOURISMUS.

Best Workation Experience IN THE ALPS

PHASE DREI DES MARKENBILDUNGSPROZESSES

Um dies zu erreichen, befindet sich Kitzbühel seit 2021 in einem strategischen, co-kreativen Destinationsentwicklungsprozess. Das bedeutet, dass erstmalig die Bevölkerung über die touristische Entwicklung entscheidet. Über 1.200 Befragungen tragen zu dem Ergebnis des Zukunftsbildes mit Leistungskern und den fünf Erfolgsmustern bei: Outdoor Active, Culinary Delights, Inspiring Networks, Workation und New Premium. Im Frühling 2023 startete die dritte Phase des Markenbildungsprozesses. Die jeweiligen Arbeitsgruppen präsentierten ihre erfreulichen, ersten Resultate. Damit auch Sie sich etwas unter der „Phase drei“ vorstellen können, veranschaulichen wir dies anhand des Erfolgsmusters „Workation“:



„**Wer Neues erreichen will, muss unbekannte Wege gehen. Auf den Workation-Trend zu setzen, ist sicher ein mutiger, unbekannter Weg, aber einer mit großen Chancen.**

*Workation-Arbeitsgruppenleiter
Thomas Hechenberger*

Maximal flexibel: Das KITZ Office von Kitzbühel Tourismus kann halb-, ganz- oder mehrtätig für Businessaktivitäten gemietet werden.

ERFOLGSMUSTER WORKATION

Unsere Arbeitswelt steht im Umbruch. Job, Zuhause und Freizeit verschmelzen immer mehr. Ansprüche verändern sich. Recruiting schlägt neue Wege ein. Die Gamsstadt greift den Trend „Workation“ auf, indem sie neue Angebote schafft. Dies wird einerseits in Form von hochwertigen Bürostandorten mit besonderer Lage für Meetings oder Arbeitsphasen umgesetzt. Andererseits spielen die Servicepartner vor Ort eine entscheidende Rolle. Das einfache Handling eines Workation-Aufenthalts in Kitzbühel sowie das hochwertige Rahmenprogramm mit sportlichen Aktivitäten sind für diese neue Zielgruppe entscheidend.

BÜRO IM START.N

Direkt vor dem Kitzbüheler Tennisstadion entstand ein Workspace für GründerInnen, Start-ups und Gäste: START.N. Hier können Sie schnell und unkompliziert Ihren eigenen Workspace in verschiedenen Größen mieten. In dieser inspirierenden Umgebung finden Sie die nötige Konzentration und einen innovativen Spirit. Kitzbühel Tourismus richtete im START.N ein attraktives Büro, das KITZ Office, ein. Es kann halb-, ganz- oder mehrtätig gemietet werden. Bei Bedarf stehen auch ein großes Besprechungszimmer, ein Open Space bzw. eine Lounge zur Verfügung. Für das kulinarische Wohl sorgt das Genusscafé.

„Workation“ in Kitzbühel boomt. Mit dem attraktiven Mix aus modernen Workspaces, Rahmenprogramm und Sportangeboten wird eine neue Zielgruppe angesprochen.



Bilder: © Kitzbühel Tourismus



BEST WORKATION EXPERIENCE IN THE ALPS PHASE THREE OF BRAND-BUILDING PROCESS

“We want to make Kitzbühel an even more attractive place to live in – for guests, for locals, for those who have a second home here, and for all those who work here.” That is the goal of Kitzbühel tourism’s new future image.

In order to reach that goal, Kitzbühel has been in process of destination development since 2021. This means that for the first time the population has an opportunity to decide on the future development of tourism. More than 1,200 interviews contribute to the future of the town, focusing on five patterns of success: Outdoor Active, Culinary Delights, Inspiring Networks, Workation, and New Premium. In spring 2023, the third phase of the brand-building process has been launched.

Success regimen “Workation”

Our working world is changing. Work, home life, and free time are merging now more so than ever. Our personal needs and demands have changed. Recruiting is branching out. The Gamsstadt is adapting by creating new offers. This means new high-quality office space for meetings or working projects. In addition to this concept, partners on-site play a decisive role. What is crucial to this target group? Simplicity of a Workation in Kitzbühel linked with a high-quality programme including sporting activities.

Office Space at “START.N”

A new building where you can rent your own workspace quickly without complications is right in front of Kitzbühel’s tennis stadium: “START.N.” Kitzbühel Tourism has created an attractive office which can be rented for half day, full day, or for several days. A large meeting room and lounge area are also available for your needs. A gourmet café is also on site.

NEWS UPDATE

ERÖFFNUNGEN,
RENOVIERUNGEN
UND PRÄMIERUNGEN



In Kitzbühel ist immer was los. Sogar in den etwas ruhigeren Wochen vor und nach der Hauptsaison – die Zeit für Ideen und kreatives Vorbereiten. Für Sie und uns alle zum Überblick hier eine Listung der Sommer-Neuigkeiten:

NEUE RESTAURANTS UND KONZEPTE

Nina und Christian Grobeis setzen in ihrem Restaurant Gold by Grobeis auf die pure Reinheit des Produkts, Handwerk und Tradition. Die Location befindet sich bei der Firma Gasteiger in Aurach. Auf ein neues Konzept dürfen wir uns auch im Restaurant Greif freuen. Das legendäre Café Luca am Schwarzsee wird seit April von Sandra unter dem neuen Namen „Café Sunshine“ geführt. Der nächste Einkehrschwung nach einem Besuch im Wildpark in der Branderhofstube in Aurach bringt Sie zum Staunen: alles neu seit Ende April. Als Food Factory präsentiert sich die ehemalige Alpenpizzeria und bietet Imbisse sowie Lieferservice.

HOTEL-NEWS

Eine wirklich schöne Nachricht erreichte uns im März 2023: Das internationale Reise-Magazin HIDEAWAYS zeichnete das Hotel Grand Tirolia Kitzbühel als eines der drei

außergewöhnlichen „Hideaway Newcomer of the Year“ aus. Große Umbaumaßnahmen fanden im ehemaligen Hotel Hubertus in Reith statt: 25 Chalets und Ferienwohnungen im luxuriösen Landhausstil werden nun unter dem Namen „Dorfresort Kitzbühel“ angeboten. Im Hotel Kitzhof Mountain Design Resort präsentieren sich 33 Zimmer im neuen Design und zwei neue Gartensuiten erweitern das Angebot. Fleißig umgebaut wurde auch im Hotel Garni Entstrasser. Der Barbereich sowie ein neuer Ruheraum im Spa des A-ROSA Resorts Kitzbühel sowie das Steakhouse Kaps erstrahlen nach den Renovierungsarbeiten in neuem Glanz. Im Rasmushof erhielten das Schwimmbad und einige Zimmer ein Facelift. Und der traditionelle Eggerwirt wird künftig unter der Leitung von Heidi und Christian Klackl geführt.

SHOPS UND GOLF

Der Timberland-Store verdreifachte sich in seiner Fläche und befindet sich nun in der St. Johanner Straße 143. Erfreulich ist auch die neue Driving Range am Golfplatz Kitzbühel-Schwarzsee-Reith mit automatischem Rangemanagementsystem. Eine weitere neue Driving Range wird auch Anfang Juni 2023 am Golfplatz Eichenheim eröffnet.





NEWS UPDATE

GRAND OPENINGS, RENOVATIONS, AWARDS

New Restaurants and Concepts

The new restaurant “Gold” of Nina and Christian Grobeis is situated at the Gasteiger company in Aurach, showcasing purity of their products, craftsmanship and tradition. We are also looking forward to a new dining concept at the Restaurant Greif. The legendary Café Luca located on Schwarzsee is now run by Sandra, under the name of “Café Sunshine.” The Branderhofstube at the Wildpark in Aurach is also undergoing renovations. The former Alpenpizzeria is now known as Food Factory.

Hotel News

The travel magazine HIDEAWAYS has distinguished the Hotel Grand Tirolia Kitzbühel as “Hideaway Newcomer of the Year.” Major construction work is underway at Hotel Hubertus in Reith: 25 chalets and holiday apartments are now called “Dorfresort Kitzbühel”. At the Kitzhof Mountain Design Resort, 33 rooms have a brand-new design, and two new garden suites will be added to the hotel. Also renovating is the Hotel-Garni Entstrasser. At the A-ROSA, a new relaxation room and renovations to the steakhouse will also shine in new brilliance. At the Rasmushof, the swimming pool and several rooms have been given a facelift.

Shops and Golf

The Timberland store has now tripled in size and has relocated to St. Johanner Strasse 143. The new driving ranges at the Kitzbühel-Schwarzsee-Reith golf course and at Eichenheim golf course will also both open soon.

NEXT GENER

Who is who?

Markus Obermoser,

Hotel Tiefenbrunner:

Im Sommer 2020 hat der bescheidene Kosmopolit die Verantwortung des Familienbetriebs in neunter Generation übernommen.

Nina Mühlberger-Seisl,

Brugger-Alm:

„Einfach bodenständig bleiben“ – mit diesen Werten führt die engagierte Gastgeberin in dritter Generation das Familienunternehmen seit 2012 weiter.

Franziska und Hans-Peter Reisch,

Alpenhaus und Landhotel-Gasthof

Jodlbühel:

Das Geschwisterpaar hat bereits viele Verantwortungsbereiche der beiden Familienbetriebe in einem schrittweisen Übergangsprozess übernommen – das Alpenhaus in fünfter Generation und das Jodlbühel in vierter Generation.



Junge Kitzbüheler Wirte im Interview

ATION

DER BESONDERE REIZ AN HISTORISCHEN ORTEN, WIE KITZBÜHEL, LIEGT DARIN, GELEBTE GESCHICHTE ZU SPÜREN. IN DEN SCHÖNEN TRADITIONSHÄUSERN FINDEN WIR SEIT VIELEN GENERATIONEN EINE HINGEBUNGSVOLLE FREUDE DES GASTGEBENS. GEBETTET AUF EINEM GROSSEN ERFAHRUNGSSCHATZ UND MOTIVIERT VOM MOTOR DER JUGEND, WÄCHST EINE NEUE GENERATION AN HOTELIERS UND GASTRONOMEN HERAN. STELLVERTRETEND FÜR DIE JUNGEN KITZBÜHELER WIRTE HABEN WIR MARKUS OBERMOSER, NINA MÜHLBERGER-SEISL SOWIE FRANZISKA UND HANS-PETER REISCH INTERVIEWT.

SEIT WANN GIBT ES EUREN BETRIEB?

Markus Obermoser: Unser Haus trägt den Namen Tiefenbrunner seit dem Jahre 1693 – zumindest stammt der älteste bekannte urkundliche Nachweis aus diesem Jahr. Seit 1810 führt meine Familie den Betrieb.

Nina Mühlberger-Seisl: Die Brugger-Alm wird seit 1978 von unserer Familie geführt.

Franziska und Hans-Peter Reisch: Das Alpenhaus am Kitzbüheler Horn gibt es seit 1893 und das Landhotel-Gasthof Jodlbühel ist seit 1913 im Besitz der Familie unserer Mama. Seit 1996 sind beide Betriebe in einem Unternehmen vereint.

WAR ES IMMER KLAR, DASS DU/IHR DEN ELTERLICHEN BETRIEB ÜBERNEHMEN WIRST/WERDET?

Markus Obermoser: Für mich war der Tiefenbrunner immer schon ein Ort, an dem ich mich wohl gefühlt habe. Ich fühlte mich nie verpflichtet, entwickelte mich frei und bildete mich fort. Man kann ruhig sagen, dass es eine

natürliche Entwicklung war, die zu dem Punkt geführt hat, an dem wir jetzt stehen.

Nina Mühlberger-Seisl: Ja, es war immer mein Wunsch, die Brugger-Alm eines Tages zu übernehmen.

Franziska und Hans-Peter Reisch: Obwohl wir schon als Kinder im Alpenhaus und Jodlbühel mitgeholfen haben, war unser Berufsweg immer offen. Wir haben uns zu einem schrittweisen Übergangsprozess entschieden, der gerade stattfindet. Die Bereiche Marketing, Controlling, Events, Einkauf und Personalmanagement liegen bereits in unserer Verantwortung.

WIE HAST DU DICH/HABT IHR EUCH PERSÖNLICH DARAUF VORBEREITET?

Markus Obermoser: Bereits in der Volksschule habe ich mich nach dem Unterricht an den Stammtisch gesetzt und meinem Opa beim Kartenspielen zugeschaut – soviel zur Berufung. Ausbildungstechnisch habe ich die Tourismusschulen Am Wilden Kaiser in



Markus Obermoser führt seit Sommer 2020 in neunter Generation das Hotel Tiefenbrunner weiter.

St. Johann in Tirol besucht und bis zur Matura absolviert. Kapitel wie Bundesheer und Architekturstudium haben zur Lebensschule beigetragen und mich in Geduld und Perspektive geschliffen. Ich bin jetzt da, wo ich sein möchte, und habe alles am Weg dahin mitgenommen.

Nina Mühlberger-Seisl: Meine schulische Ausbildung machte ich an der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Weitau mit dem Schwerpunkt Hauswirtschaft. Anschließend absolvierte ich die Berufsausbildung HGA, also Hotel- und Gastgewerbeassistentin, in Kitzbüheler Betrieben.

Hans-Peter Reisch: Wir beide haben die dreijährige Hotelfachschule in St. Johann in Tirol besucht. Anschließend gingen wir unterschiedliche Wege: Ich legte den Fokus auf die Konditorausbildung und war im Bauwesen tätig. Meine Schwester Franziska absolvierte den Aufbaulehrgang an den Tourismusschulen Am Wilden Kaiser, das Bachelorstudium und das Masterstudium im Tourismus in Salzburg und Wien.

„**Ich hoffe, dass ich die bisher geleistete Arbeit auch nur annähernd so gut fortsetzen kann wie die Generationen vor mir.**“
Markus Obermoser

IN VIELEN FÄLLEN FÄLLT ES DEN ELTERN SCHWER, LOSZULASSEN UND DIE JÜNGERE GENERATION SELBST- UND EIGENSTÄNDIG WALTEN ZU LASSEN. WIE HABT IHR DEN GENERATIONENWECHSEL GELÖST?

Markus Obermoser: Ongoing...

Nina Mühlberger-Seisl: Ich hatte es relativ einfach, da ich damals klar Position einnahm und sagte, dass wir gerne übernehmen möchten – voll und ganz, mit allem Drumherum, mit eigenen Ideen und Interessen. Empfehlungen der älteren Generation nahmen wir am Anfang gerne an. Mittlerweile machen wir alles so, wie wir es uns vorstellen.

Franziska und Hans-Peter Reisch: Da unsere Eltern sich selbst noch sehr gut an ihre parallel stattfindenden Übergaben im Jahr 1996 erinnern können, sind sie sehr offen und verständnisvoll. Wenn wir uns nicht einig sind, gibt es Diskussionsrunden zu viert. Am Ende kommen wir auf eine gemeinsame Lösung.

Traditionell, gemütlich und familiär – die Brugger-Alm von Nina Mühlberger-Seisl ist ein Geheimtipp für regionalen Genuss.

„Wir möchten den Leuten zeigen, dass es in und rund um Kitzbühel auch kleine Betriebe mit familiärem Ambiente gibt – mit großem Potential, vielseitiger Küche und schöner Aussicht.“

Nina Mühlberger-Seisl



GIBT ES DINGE, DIE DU/IHR KÜNFTIG ÄNDERN MÖCHTEST/MÖCHTET? HAT SICH SEIT DER ÜBERNAHME BEREITS ETWAS VERÄNDERT?

Markus Obermoser: Der Wandel der Zeit hat wenig mit Generationswechsel zu tun. Alle zehn bis 15 Jahre sind die Bedürfnisse der Gäste und MitarbeiterInnen anders als zuvor. Ich hoffe, dass ich die bisher geleistete Arbeit auch nur annähernd so gut fortsetzen kann wie die Generationen vor mir.

Nina Mühlberger-Seisl: Bei uns werden seit jeher alle gleich behandelt: der Einheimische, der Stammgast und der Gast, der uns zum ersten Mal besucht. Niemand soll auf irgendeine Art und Weise bevorzugt werden.

Franziska und Hans-Peter Reisch: Wir übernehmen viele Projekte von unseren Eltern, aber

angepasst an die heutige Zeit. Unsere Eltern überreichten beispielsweise den Benutzern der Panoramastraße bei der Maut eine selbst aufgenommene CD bzw. Kassette. Wir haben diese akustische Wegbegleitung neu aufgenommen. Diese kann man jetzt auf diversen Streamingdiensten, wie Spotify, anhören. Viele Neuerungen, wie die Umstellung auf Restaurant mit Bedienung im Alpenhaus seit 2020 oder die Jodlbüchel- und Alpenhaus-App, sind Ergebnisse aus der Zusammenarbeit von zwei Generationen.

WAS SIND DEINE BZW. EURE ZIELE?

Markus Obermoser: Wir haben Glück, an einem so schönen Ort zu sein. Darum mache ich mir keine Sorgen. Der Tourismus wird in unserer Region immer eine entscheidende Rolle spielen – unabhängig von der Jahreszeit. Solange es ECHTE Leute und Lokale gibt, wird es auch Leben in Kitzbühel geben.

Nina Mühlberger-Seisl: Die Zukunft wird herausfordernd, aber nicht aussichtslos. Wir möchten den Leuten zeigen, dass es in und rund um Kitzbühel auch kleine Betriebe mit familiärem Ambiente gibt – mit großem Potential, vielseitiger Küche und schöner Aussicht.

Franziska und Hans-Peter Reisch: Es ist wichtig, die Stammgäste in der Region zu halten, neue Gäste zu lukrieren, qualifiziertes Personal zu bekommen und zu binden. Das Angebot des klassischen Wintertourismus müssen wir fit für die wärmer werdenden Winter machen. Es gilt, innovativ zu sein und niemals stehen zu bleiben.



Vollgepackt mit frischen Ideen haben die Geschwister Franziska und Hans-Peter Reisch bereits Teile der Geschäftsführung des Alpenhauses und des Landhotel-Gasthof Jodlbüchel übernommen.

„**Familienbetrieb heißt auch, dass das Team eine eingeschworene Gemeinschaft ist – eine Familie im weiteren Sinne. Wir schätzen einander.**
Franziska und Hans-Peter Reisch“



Ein echtes Traditionshaus:
 Landhotel-Gasthof
 Jodlbühel in Jochberg



NEXT GENERATION
KITZBÜHEL'S YOUNG HOTEL HOSTS
AND RESTAURANTEURS IN AN
INTERVIEW

The special charm of historic towns like Kitzbühel is that you can bring to life many centuries of history. In the traditional inns of the town, we find hospitality extending over the course of many generations. Based on experiences and motivated by youth, a new generation of hoteliers and restaurateurs is coming of age. We interviewed Markus Obermoser from the Hotel Tiefenbrunner, Nina Mühlberger-Seisl from the the Brugger-Alm, and Franziska and Hans-Peter Reisch from the Alpenhaus and Landhotel-Gasthof Jodlbühel.

Markus Obermoser took over the reins of his family's hotel in the summer of 2020 (the ninth generation in his family). He is certain of one thing: that tourism will always play a huge role in Kitzbühel as long as there are genuine people and genuine inns to stop by at.

Nina Mühlberger-Seisl from the Brugger-Alm has been running her family operation since 2012 under the motto "just keep your feet on the ground." She is the third generation of innkeepers and wants to show that there are still places in Kitzbühel which offer a genuine family atmosphere.

The siblings Franziska and Hans-Peter Reisch have already assumed control of several areas of responsibility while learning the ropes at both family operations – the Alpenhaus (in its fifth generation) and the Jodlbühel (fourth generation). The key factor in this demanding process is mutual recognition and collaboration on all levels.

Unverkennbar – INFELD.





Infeld

UND DAS SPIEL MIT DEM FEUER

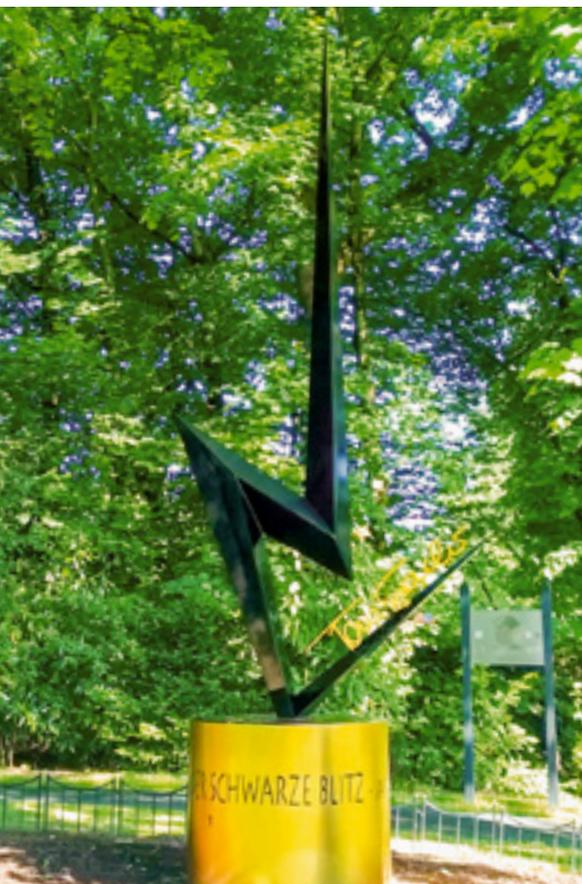
KUNST – OFT ZERLEGT IN TAUSEND WORTE UND SUBJEKTIV INTERPRETIERT. ODER SIE ÜBERZEUGT EINFACH MIT IHRER SCHLICHTHEIT UND ANMUT.



↑ Unvergessen: Florian Infeld-Unterrainer.
Ein Ausnahmetalent.
Eines seiner Werke:
Die Madonna mit dem Schirm ↓



“
Das handwerkliche
und künstlerische
Ergebnis spricht mehr
als tausend Worte.
“



HI

Hier bedarf das Werk keiner Prosatexte. Es wirkt für sich selbst und überlässt der Fantasie freien Raum. „Perfektion ist der Tod des Guten“, so beschreibt Gregor Unterrainer seine Philosophie. Und damit ist schon alles gesagt. Der Kitzbüheler ist kein Mann der großen Worte. Seine Arbeiten verleihen ihm eine unverwechselbare Stimme. Sie präsentieren sich aussagekräftig, verspielt und in einer zeitlosen Schlichtheit. Ein Geschick, wie es nur wenige können. Vielleicht liegt es in seinen Genen. Seit vier Generationen steht INFELD für Eisenkunst auf höchstem Niveau. Schon Gregors Vater, Florian Infeld-Unterrainer, war in Kitzbühel allen bekannt. Engagiert, weltoffen, begeisternd und manchmal unbequem – besonders in politischer Hinsicht – hinterließ er ein eindrucksvolles Erbe an intellektuellen und inspirierenden Werken. Seit 2003 führt Gregor Unterrainer die Infeld-Schmiede weiter. Er vertritt seinen eigenen Stil und realisiert Arbeiten, die seine individuelle Handschrift erkennbar machen.

Künstlerfamilien hinterlassen seit Jahrhunderten ihre Fußabdrücke in Kitzbühel. Die Eisenkunst wird hier vielerorts von der Familie Infeld-Unterrainer geprägt. Denken wir an den „Schwarzen Blitz“ im Legendenpark, an den „Tiroler Hut“ samt Gamsbart beim Tennistadion-Kreisverkehr oder an die unzähligen Arbeiten auf Schloss Kaps in Kitzbühel. Letzteres kann wohl als generationenübergreifendes Projekt bezeichnet werden.

Es gibt wahrlich viele Adjektive, die das Spiel von Gregor Unterrainer mit Feuer, Hammer und Amboss beschreiben. Das Ergebnis ist jedenfalls eindrucksvoll. Verspielt. Genial. Zeitlos. Feingliedrig. Mit größter Achtsamkeit für Raum und Situation.



Portrait; Raumlineatur
aus Eisendraht;
„Licht und Schatten“



INFELD – THE ART OF PLAYING WITH FIRE

ART – OFTEN BROKEN DOWN IN A THOUSAND WORDS, INTERPRETED SUBJECTIVELY. OR IT WOWS YOU AT FIRST GLANCE THROUGH ITS SIMPLICITY AND CHARM.

In that case, no explanatory texts are needed. Art speaks for itself and leaves room for the imagination. “Perfection is the death of good,” Gregor Unterrainer explains his philosophy. He is not a man of complicated words. His works are what give him a unique voice. They present themselves full of meaning, in a timeless simplicity. A skill very few can master.

Maybe it's in his genes. For four generations, the INFELD name has been the name of metal art works. Gregor's father, Florian Infeld-Unterrainer, was well-known by many in Kitzbühel. He was open, involved, inspired enthusiasm, and was occasionally uncomfortable to be with, particularly in political matters. He left an impressive legacy of intellectual and inspiring works. Gregor Unterrainer has continued in his footsteps and created his own style of iron art since 2003.

Art made from iron is the stamp of the Infeld-Unterrainer family, and can be found in many different locations in Kitzbühel. Just think of the “Black Lightning” in the “Legendenpark”, or the “Tirolean Hat” complete with chamois fur at the tennis stadium roundabout, or of the countless works of art Schloss Kaps in Kitzbühel.



Bild: © Andreas Meyer

Leuchtturm-Projekt

BIKE

AUFGESATTELT UND LOSGERADELT

Biken boomt. Und das hat viele Gründe: gesteigertes Gesundheitsbewusstsein, die Sehnsucht nach Bewegung in der Natur sowie das breite Angebotsspektrum an Fahrrädern, Trails, Equipment & Co. Als legendärste Sportstadt der Alpen will Kitzbühel gemeinsam mit den Nachbargemeinden das Bike-Angebot ausbauen und weltweit ein Alleinstellungsmerkmal in der Rad- und Bikeszene lukrieren.

ÜBER DEN TELLERRAND GESCHAUT

... und dem Trend der Zeit ins Auge geblickt. Am Beispiel „Radfahren in den Bergen“ lässt sich dieses Sinnbild besonders gut ableiten. Es ist nämlich gar nicht so lange her, da radelten einzelne begnadete MountainbikerInnen durch die Berge. Dies hat sich massiv verändert. Nicht zuletzt, seitdem es E-Bikes

gibt. Der generelle Hype ums Bike spricht vor allem auch Rookies und Sportbegeisterte an. Stichworte: Downhill, Bikepark, Pumptracks, Flowtrails. Das gesamte Package hat sich vergrößert und umfasst eigene Schulen, Akademien, Hotels, Shops, Equipments, Influencer und Meisterschaften. Angebot schafft Nachfrage und so trifft man heute schier überall in den Alpen auf RadfahrerInnen.

„Wir müssen das Thema Bike überregional betrachten“, da ist sich Bernd Brandstätter, Leiter Infrastruktur & Wandern bei Kitzbühel Tourismus, sicher. Denn viele RadfahrerInnen sind auf Wegen unterwegs, die für sie gar nicht zugelassen sind. Von den 120.000 Kilometern an österreichischen Forststraßen sind derzeit nur 30.000 für MountainbikerInnen

freigegeben. Im Bezirk Kitzbühel stehen 1.200 km offizielle Radwege zur Verfügung. Damit diese Situation künftig verbessert beziehungsweise transparenter wird, formierte sich eine Arbeitsgemeinschaft, um die Region als Leuchtturm im Bike-Sektor zu etablieren. Das Team bildet sich aus MitarbeiterInnen der Bergbahn AG Kitzbühel, Kitzbühel Tourismus und Tourismusverband Kitzbüheler Alpen-Brixental, VertreterInnen der Gemeinden Kitzbühel und Kirchberg, Bike-Schulen, LandwirtInnen, GastronomInnen, ForstwirtInnen, JägerInnen und ehemaligen Bike-KaderfahrerInnen.

Unter der Leitung von Obmann Mag. Christian Wörister werden in den nächsten fünf Jahren konkrete Maßnahmen realisiert. Mit diesen wird nicht nur das Angebot erweitert. Es soll vor allem achtsam umgesetzt werden – mit besonderer Rücksicht auf die Land- und Forstwirtschaft sowie den Lebensraum des Wildes. Potenzielle Konflikte zwischen Wanderern und Radfahrern sollen durch getrennte Wege erst gar nicht aufkommen. Und: „Wir werden nicht das größte, aber das beste Radwegenetz aufbauen. Bei uns steht Qualität vor Quantität“, so Bernd Brandstätter.



“
Wir wollen ökologisch und nachhaltig mit unseren Trail- und Bikeangeboten ein Alleinstellungsmerkmal in der Rad- und Bikeszene weltweit lukrieren.“



Mag. Christian Wörster, Obmann der ARGE Bike



LIGHTHOUSE PROJECTS – BIKING

SADDLE UP AND SET OFF

Biking is booming. As the most legendary sports town in the Alps, Kitzbühel and its neighbouring communities want to expand and create their place in the biking scene worldwide.

Looking beyond the near horizon

... to the trends of the time in full view. “Biking in the Mountains” reframes this image. After all, it wasn’t that long ago when only a few talented mountain bikers could be seen pedalling through the peaks. But this picture has changed radically, especially since e-bikes entered the scene. In this case, supply creates demand, so nowadays one bumps into bikers practically everywhere in the Alps.

“We have to treat the theme of biking in a more all-encompassing way,” is something Bernd Brandstätter, Head of Infrastructure & Hiking at Kitzbühel Tourism, is absolutely certain about. Many bikers are out on trails which were not created for their type of use. Of the 120,000 kilometres of forest roads in Austria, currently only 30,000 km are approved for use by bikers. In the district of Kitzbühel, 1200 km of official cycle paths are available.

To improve this situation in the future, a working group has been constituted to establish this region as a beacon in the sector of biking. Under the direction of Mag. Christian Wörster, the next five years will plan out and implement concrete measures. Consideration will be given to the living spaces of wild animals and the forestry of the region. Potential conflicts which might arise between hikers and bikers will be cut off before they can even arise, namely, through separate trails for each.



Allroad GENIE

GRAVEL-BIKE-TOUR MIT BENNI RAICH

Wer es noch nicht kennt: Das Gravel Bike ist die perfekte Mischung aus Offroad-Abenteuer, Renn-Adrenalin und Genuss-Radeln. Anders gesagt – ein Crossroad Bike. Jedenfalls, die ideale Wahl zum sportlichen Erobern des Kitzbüheler Radwegenetzes. Unser Special Guide: Benni Raich.

Wir treffen den Ausnahmesportler ziemlich entspannt auf einer Parkbank im Kitzbüheler Stadl. Die Sonne scheint, die morgendlichen Temperaturen sind ideal. Auf los geht's los:

Raus aus der Stadt, vorbei am Schwarzsee, dem wärmsten Moorsee der Alpen, weiter zum Schloss Münichau in Reith bei Kitzbühel. Danach biegen wir rechts ab, kommen durch den Wald ins paradiesische Bichlach und radeln weiter auf den Rettenberg. Der Blick ist perfekt: Im Rücken der Hahnenkamm, zur Rechten das Kitzbüheler Horn und gerade aus der Wilde Kaiser. Jedenfalls fühlt sich dieser zentral gelegene Kraftort ziemlich majestätisch an. Die ursprüngliche, bucklige Moorlandschaft erinnert an einen englischen Landsitz. Nach dieser spannenden Entdeckungstour des weitläufigen Wegenetzes am Bichlach geht's wieder zurück in die Innenstadt. Next Stop: Gelateria.

Bilder: © Kitzbühel Tourismus; Illustration Reifenspur: © diluck - stockadobe.com



„
Perfekte Straße mit
dem perfektem Rad.
Ich fahr noch ein Stück.“

Benni Raich



ALL-ROAD GENIUS

GRAVEL BIKE TOUR WITH BENNI RAICH

In case you didn't know it yet: the Gravel Bike is the perfect mixture of off-road adventure, racing adrenaline, and biking pleasure. In other words, it's a crossroad bike. It's the ideal choice for conquering Kitzbühel's biking network. Our special guide: Benni Raich.

We catch up with this exceptional high-performance athlete at a park bench in Kitzbühel. On your marks, get set, go! We stream out of town, zoom past Schwarzsee, on to Schloss Münichau in Reith bei Kitzbühel. Then we turn right, careen into the forest to beautiful Bichlach and pedal on to Rettenberg. After an exciting tour of discovery along the far-reaching highways of our trail network along Bichlach, we return back to town. Next stop: the gelateria.

Mundart RÄTSEL

MIT UNSEREM LUSTIGEN MUND-ART-RÄTSEL LERNEN SIE NICHT NUR „KITZBÜHELERISCH“, SON- DERN AUCH „ENGLISCH“ BZW. „DEUTSCH“ – VORAUSGESETZT NATÜRLICH, SIE FINDEN DAS PASSENDE TRIO.

WITH OUR FUN-FILLED LOCAL PATOIS PUZZLE YOU CAN NOT ONLY PICK UP A BIT OF KITZBÜHEL LINGO, YOU MIGHT ALSO (PRO- VIDED YOU SPEAK ENGLISH OR GERMAN) FIND THE SUITABLE TRIO.

Deutsch

Dialekt

English

GERADEAUS

EPPAN AUFZWICKEN

BALCONY

UNFREUNDLICH

JANGGA

STRAIGHT AHEAD

ROCK

LAAM

HILL

BALKON

ZWIEDA

SKIRT

HÜGEL

KIEDL

TO MADDEN SOMEBODY

JEMANDEN NERVEN

VOUFEASCHT

JACKET

KLECKERN, VERSCHMUTZEN

POIFEN

TWO YEARS AGO

VORLETZTES JAHR

GRODAUS

ROCK

FELSEN

BICHI

TO MAKE A MESS

JACKE

POTZN

UNFRIENDLY

LÖSUNG AUF SEITE 65 / SOLUTION ON PAGE 65

Wussten Sie, DASS ...?

... die beliebteste Frage eines Tirolers an einen Touristen ist, ob er „Oachkatzlschwoaf“ (= Eichhörnchen-Schweif) aussprechen kann?



Did you know that ...?

... most Tiroleans want to know from tourists whether he/she can pronounce “Oachkatzlschwoaf” (=squirrel tail)?

... die bunten Häuserfassaden in der Kitzbüheler Innenstadt auf Alfons Walde zurückzuführen sind?

... the colourful house facades in Kitzbühel’s inner city can be attributed to Alfons Walde?

... Österreichs steilster Radberg das markante Kitzbüheler Horn mit einer Steigung von 22,3 % ist?

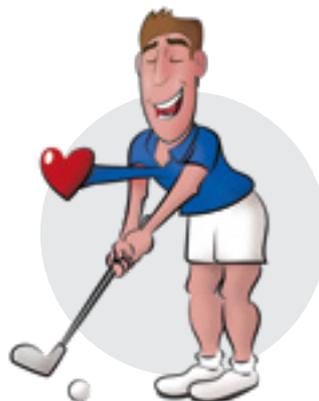


... Austria’s steepest mountain for biking is the Kitzbüheler Horn, with a steepness gradient of 22.3 %?

... das Grand Hotel in Kitzbühel 1903 das erste Premiumhotel zwischen dem Semmering und St. Moritz war?

... the Grand Hotel in Kitzbühel in 1903 was the very first luxury hotel between the Semmering and St. Moritz?

... sich die größte Dichte an Golfplätzen im Alpenraum in Kitzbühel befindet? Vier Plätze in Kitzbühel, weitere 30 warten im Umkreis von 100 Kilometern.



... the greatest cluster of golf courses throughout the Alps is in Kitzbühel? Four golf courses in Kitzbühel, and 30 more within 100 kilometres.



Wenn das weiße
Glück uns ruft.

WINTER- VORFREUDE

WEISS. PURES WEISS.
ALLES IST SANFT UM-
HÜLLT. DIE ALLTÄG-
LICHE SCHROFFHEIT
IST MIT EINEM WISCH
PASSÉ. DAS GLÜCK
ERWARTET UNS AM
BERG UND IM TAL.
ENDLICH – DER WINTER
NAHT!



„ Wer klopfet an? Der grandiose Winter 2023/24 steht vor der Tür.“

Die Freude über die kalte Jahreszeit ist omnipräsent. Während des Sommers – keine Frage – sehnen wir uns ständig nach kühleren Temperaturen. Und wenn der Winter übers Land gezogen ist, wollen wir ihn für immer festhalten. Wir zählen Pistenkilometer sowie Höhenmeter, hinterlassen Spuren im Schnee. Und sollten wir vom vielen Skifahren, Skitouren gehen, Winterwandern, Langlaufen und Eissport eine Pause wollen, so genießen wir den Trubel des Kitzbüheler Veranstaltungsverweigen.

WEIHNACHTSZAUBER

Sie gehen Hand in Hand: das Bedürfnis nach Ruhe in der Adventzeit und die Sehnsucht nach echter Winteridylle. Und so lassen wir uns gerne vom Duft der heißen Maroni in die Hinterstadt sowie in den Stadtpark locken. Es ist Zeit für den Kitzbüheler Advent. Von Mittwoch bis Sonntag, 22. November bis 26. Dezember 2023, treffen wir hier auf Chöre, Handwerkskunst und regionale Köstlichkeiten.

ES WERDE LICHT

Glanzvoll, hell erleuchtet verabschiedet Kitzbühel das alte Jahr und begrüßt 2024. Am 30. und 31. Dezember 2023 sowie am 1. Jänner 2024 entdecken wir faszinierende Lichtinstallationen in der Innenstadt. Umrahmt wird der Jahreswechsel von einem bunten, abwechslungsreichen Programm.

PRESTIGETRÄCHTIG BRILLANT

Wenn vom 11. bis 14. Jänner 2024 die Münichauer Wiese in Reith bei Kitzbühel zum gesellschaftlichen Zentrum wird, findet der 21. Bendura Bank Snow Polo World Cup statt. Er gilt als eines der weltweit prestigeträchtigsten Winterpoloturniere.

EHRFÜRCHTIG BERÜHMT

Bereits zum 84. Mal messen sich die weltbesten Skirennläufer bei der Fahrt über die Streif sowie den Ganslernhang. Vom 15. bis 21. Jänner 2024 befindet sich die Gamsstadt im Bann der legendären Hahnenkamm-Rennen. Nochmals im spannenden Zentrum steht die berühmte Abfahrtsstrecke im Februar 2024, wenn es beim Streif Vertical Up darum geht, so schnell wie möglich von unten nach oben zu kommen.

FRÜHLINGSSTIMMUNG

Mit den wärmer werdenden Temperaturen beginnt eine abwechslungsreiche Eventserie, bei der Sport und Action mit Partystimmung grandios vereint werden: die Kitzbühel Spring Games im März und April 2024. Last but not least, wird in der Gamsstadt der Winter mit vielen Osterbräuchen verabschiedet.

WHEN THE WHITE WINTER CALLS US

ANTICIPATIONS OF WINTER

The joys of the cold season are everywhere. We often think of cooler temperatures during the summer. And when winter comes, we want to hold onto it forever. We count ski-run kilometres the way we count altitude-metres. In case we decide to take a break and divert ourselves from skiing, backcountry tours, winter hiking, cross-country skiing and ice sports galore, other pleasures await us, such as the many winter events in Kitzbühel.

The Magic of Christmas

The aromas of hot chestnuts in the town centre summon us. This means it's time for Kitzbühel's Advent – from November 22nd until December 26th, 2023.

Let there be Light

Kitzbühel bids farewell to the year amid a feast of light, welcoming 2024 with delight. On December 30th and 31st as well as on January 1st, take joy in the fascinating light displays and installations in the town centre.

Prestigious and Brilliant

The Münichauer Wiese in Reith bei Kitzbühel becomes a glittering focal point of society when the 21st Bendura Bank Snow Polo World Cup takes place.

Awesome and Renowned

For the 84th time from January 15th–21st, 2024, the world's best ski racers will make their way down the Streif and the Ganslernhang at the legendary Hahnenkamm race. The famous descent will again be the centre of attention in February 2024 at the Vertical Up race on the Streif.

Springtime Feeling

In March and April 2024, a varied series of events will take place where sport and action, grand fashion, and a party atmosphere merge at the Kitzbühel Spring Games. This is when the Gamsstadt bids farewell to winter, accompanied by regional Easter traditions.

Preis WÜRDIG

DA ROCKT UNSER CONCIERGE JO HAHN: „EIN ZWEIFACHES KIKERIKI FÜRS KITZBÜHEL MAGAZIN!“ – UND RÜCKT SICH SAKKO UND HEMD GLEICH WIEDER ZURECHT. „CONTENANCE“, FLÜSTERT ER LEISE. ABER JO HAHN – HEUTE DÜRFEN SIE FEIERN! MIT DEM GERMAN BRAND AWARD UND DEM GERMAN DESIGN AWARD WIRD IHNEN GRÖSSTE EHRE ZUTEIL.



„Dem JO HAHN sei Dank“, so bescheiden zeigt sich Art Director Uli Thielemann. Denn das ausgezeichnete Design fürs Kitzbühel Magazin stammt aus seiner Feder. Basis dafür ist die wunderbare Zusammenarbeit zwischen Kitzbühel Tourismus und Streifzug Media. Der German Brand Award bringt's auf den Punkt: „Geschichten über Zukunft sowie Vergangenheit – mit witzigen Illustrationen, schönen Bildern und knackigen Texten – zeigen die Gamsstadt anschaulich mit ihren unzähligen Facetten.“ Dr. Viktoria Veider-Walser, Geschäftsführerin bei Kitzbühel

Tourismus, freut sich über die Auszeichnungen: „Gerade, weil sich unser Kommunikationsfokus vermehrt ins Digitale verlagert, gewinnt Gedrucktes noch mehr an Wert. Die Auszeichnungen zeigen, dass unsere Marketingaktivitäten internationale Beachtung finden.“ Während der letzten Jahre wurde die Marketing- und Kommunikationsarbeit von Kitzbühel Tourismus vielfach prämiert. So erhielt beispielsweise der Imagefilm Kitzbühel 365 weltweit 17 hochdekorierte Auszeichnungen und die Social Media-Kampagne #LocalHeroes drei Preise.



german
brand
award
22
special



GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2023

Das Team von Kitzbühel Tourismus und Kitzbühel Concierge JO HAHN freuen sich über die Auszeichnung des Rats für Formgebung – der deutschen Marken- und Designinstanz.



COMMENDABLE

The Kitzbühel Tourism team and Streifzug Media received a high honour, when they were awarded two distinguished prizes for their Kitzbühel Magazine: the German Brand Award and the German Design Award. Managing Director Dr. Viktoria Veider-Walser of Kitzbühel Tourism is delighted about this double distinction: “Particularly because the focal point of human communication is being displaced more and more to the digital sphere, anything in print obtains greater value.” During the last few years, the marketing and communication works of Kitzbühel Tourism have been awarded a number of prizes from all over the world, such as the 17 international awards for the image film “Kitzbühel 365” or the prizes for the social media campaign known as #LocalHeroes.

So einfach geht URLAUB

VACATIONING
CAN BE THAT
SIMPLE

Click... and you're there, that's the way we imagine it to be. Your personal exertions from booking your vacation until your trip back home should be minimal. After all, the endorphins have to be given free run, starting with happy anticipation and rising to a full culmination in your holiday itself.

KLICK UND SCHON DA – SO STELLEN WIR UNS DAS VOR. IHR PERSÖNLICHER AUFWAND, VON DER URLAUBSBUCHUNG BIS ZUR HEIMREISE, SOLL MINIMAL SEIN. DENN SCHLIESSLICH MÖCHTEN WIR DEN ENDORPHINEN FREIEN LAUF GEWÄHREN – FÜR DIE VORFREUDE UND DAS UNENDLICH GLÜCKLICH MACHENDE URLAUBSFEELING SELBST.



BERATUNG

Legen Sie alles in unsere Hände. Wir schnüren Ihr ganz persönliches Urlaubs-Package mit Insider-Tipps. E-Mail an:

info@kitzbuehel.com oder Telefon: **+43 5356 66660**

COUNSEL

Simply place everything in our hands. We will put together your own personalized vacation package full of insider tips. E-Mail us at: info@kitzbuehel.com or phone: +43 5356 66660



ANREISE

Ob mit Bahn, Auto oder Flugzeug – Kitzbühel und die Orte Reith, Aurach und Jochberg sind bestens erreichbar – dank dreier Bahnhöfe, der guten Verkehrsinfrastruktur (A12 binnen 30 km) und der Nähe zu den Flughäfen Salzburg (ca. 73 km), Innsbruck (ca. 97 km) und München (ca. 165 km).

GETTING HERE

Regardless whether by train, car or plane, Kitzbühel and its holiday villages Reith, Aurach and Jochberg are easily reached, eminently accessible thanks to three train stations, an outstanding traffic infrastructure (A12 motorway is less than 30 km away) and the nearness of Airports in Salzburg (appx. 73 km), Innsbruck (appx. 97 km) and Munich (appx. 165 km).



UNTERKUNFT FINDEN

Kitzbühel, Reith, Aurach und Jochberg bieten eine breite Palette vom Hostel bis zum 5-Sterne-Wellness-Refugium. Wir beraten Sie gerne persönlich unter **+43 5356 66660** oder via E-Mail unter **info@kitzbuehel.com**

FINDING ACCOMMODATIONS

Kitzbühel, Reith, Aurach and Jochberg have a wide range of accommodations on offer, from a hostelry all the way to 5-star wellness palaces. We are happy to advise you personally. Just contact us at +43 5356 66660 or via E-Mail – info@kitzbuehel.com



IN KITZBÜHEL – AUTOLOS

In Kitzbühel selbst kann man getrost auf das Auto verzichten. Die Gamsstadt zeichnet sich durch ihre Fußläufigkeit aus. Genießen Sie die Bergwelt entspannt und sorgenfrei, für Mobilität vor Ort ist bestens gesorgt.

IN KITZBÜHEL – CARLESS

In Kitzbühel itself you can easily go without a car. The Gamsstadt is distinguished by the ease of getting around on foot. Enjoy the mountain world in full relaxation, without worry: mobility here is child's play, everything is taken care of.



**Schauen Sie doch in unsere Webcam –
hier sehen Sie das aktuelle Wetter:**

LÖSUNG MUNDART-RÄTSEL

| Deutsch | Dialekt | English |
|--------------------------|------------------|--------------------|
| JEMANDEN NERVEN | EPPAN AUFZWICKEN | TO MADDEN SOMEBODY |
| JACKE | JANGGA | JACKET |
| BALKON | LAAM | BALCONY |
| UNFREUNDLICH/UNVERSCHÄMT | ZWIEDA | UNFRIENDLY |
| ROCK | KIEDL | SKIRT |
| VORLETZTES JAHR | VOUFEASCHT | TWO YEARS AGO |
| FELSEN | POIFEN | ROCK |
| GERADEAUS | GRODAUS | STRAIGHT AHEAD |
| HÜGEL | BICHI | HILL |
| KLECKERN, VERSCHMUTZEN | POTZN | TO MAKE A MESS |

IMPRESSUM

Kitzbüchel Tourismus
Hinterstadt 18
6370 Kitzbüchel
Österreich
T +43 5356 66660
info@kitzbuehel.com
www.kitzbuehel.com

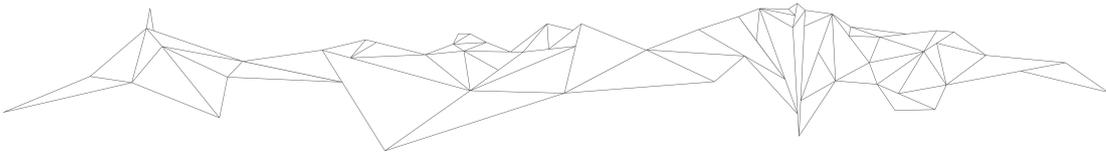
Konzept: STREIFZUG Media GmbH
Layout/Illustrationen/Art Direction: Uli Thielemann | STREIFZUG Media GmbH
Text: Barbara Schneeberger | www.schneefrau.at
Coverfoto: © Konzept: Alexander Kellas Creative Direction,
Photografie: Jork Weismann, Produktion | Styling: Barbra Zach
Rückseite: © Gams-Logo-Design: Alfons Walde 1933 | Bildrecht GmbH
Druck: Zeitfracht GmbH

Die nächste Ausgabe erscheint im Winter 2023/24. Das Magazin erscheint zweimal jährlich.

Der redaktionelle Inhalt wurde sorgfältig erarbeitet, dennoch wird für die Richtigkeit der Angaben sowie für Druckfehler keine Haftung übernommen. Kopieren von Texten und Bildern des Kitzbüchel-Magazins ist ohne Genehmigung der Herausgeber nicht erlaubt. Erfüllungsort ist A-6370 Kitzbüchel. Die Anwendung österreichischen Rechts sowie die ausschließlich sachliche und örtliche Zuständigkeit des Bezirksgerichts Kitzbüchels wird ausdrücklich vereinbart.







Kitzbühel