



Klar, einen Infinity-Pool mit Ausblick gibt es im Hotel Bergfried natürlich auch. Das ganze Tuxertal ist zu einem Wallfahrtsort für Wellnessgläubige geworden.

FOTO: RUDI WYHLIDAL

## Friede den Palästen

Das Hotel Bergfried hat zahlreiche Sterne – und auch Herz

Am Ende des Besuchs sagt Franz Stock: „Wir müssen unbedingt noch in die Bergfriedalm.“ Zur Bergfriedalm geht es nicht hinauf auf den Berg, sondern mit dem Aufzug von der Rezeption hinab, vorbei an den Kinderpools und der Sauna-, Spa- und Beauty-Welt, hinab auf die Ebene von Bennis Sport Shop und Yoga-Studio. Ja, nickt man beifällig, beim Eintritt durch die Tür, sehr urig, schön auf alte Tiroler Stuben gemacht, diese Bergfriedalm. Das will Franz Stock dann schon schnell korrigieren. „Die ist so alt. 400 Jahre.“ Sie ist das Herz des Hotels Bergfried.

Die Bergfriedalm stand ja schon hier, als noch kein Tuxer an Tourismus dachte. Ein Urahn von Franz Stock habe den Laden einst „versoffen und verspielt“, sein Vater erst vor 14 Jahren zurückgeholt in den Familienbesitz, und wer den sonst gerne selbstironischen Stock reden hört, spürt plötzlich einen völlig unironischen Stolz in der Stimme. Mit dem Erbe ist das schließlich immer so eine Frage, vor allem hier im Tuxertal, wo noch auf Bildern aus den Dreißigerjahren nur ein paar verstreute Höfe, viele Hütten und wenige prominente Kirchen zu sehen sind.

Die Kirchen haben mittlerweile eine Verzweigung erfahren neben all den viertsternenigen – an dieser Stelle sei dieses Unwort einmal ausdrücklich erlaubt – Wellnessstempeln, in denen die Hütten und Höfe bestenfalls noch als Restbestände mit folkloristischem Charakter enthalten sind. Genau genommen ist das Tuxertal im Spätherbst geradezu ein Wallfahrtsort für Wellnessfreunde, was auch daran liegt, dass wegen des Gletscherskigebiets viele Hotels – im Normalfall – unter Volldampf laufen.

### Manchmal stellt sich der Seniorchef in die Feierstube und gibt ein Konzert

Im Bergfried zumindest haben sie das mit dem Erbe bislang ganz gut hingekriegt, schon deshalb, weil Seniorchef Werner Stock seinen Kindern das Hotel bei der Stabübergabe im Jahr 2018 in einem, so Franz Stock, „picobello Zustand“ überlassen habe. Überhaupt sei ihm beim Blick auf die Lebensläufe etwa von Oma und Opa schon klar: „Die haben härter gebuckelt als wir.“ Andererseits ist es inzwi-

schon auch eine Leistung, dass sich immerhin vier der fünf Stock-Kinder auf eine gemeinsame Hotelübernahme und einen Qualitätssprung von vier auf fünf Sterne im Bergfried einigen konnten – trotz der Skepsis des Vaters. „Wir wollten einfach die besten sein“, sagt Franz Stock. Im Grunde muss man im Bergfried auch keineswegs Skifahrer sein, weil zwischen High Intensity Interval Training (HIIT) mit Fitnesstrainer Stefan und Kaiserschmarrn-Kochkurs mit Küchenchef und Sebastian, einem weiteren Stock-Sohn, sowieso nur noch die Wanderung zur Latten- und Brandalm passt.

Und weil der Senior irgendwie doch immer noch gerne im Konzert seiner Kinder mitspielt, stellt sich der passionierte Gitarrist notfalls spät abends mit seiner Band, den „Sunnyboys“, in die Feierstube seiner Bergfriedalm – und zeigt den Leuten, wo zwischen all den Sternen und Saunen das Herz seines Hotels liegt.

DOMINIK PRANTL

„Das Bergfried“, Übernachtung ab 169 Euro pro Person im Doppelzimmer mit Dreiviertel Pension, Pauschalen und weitere Angebote unter bergfried.at

## Die neue Holzklasse

Zwei Welten: der Malisgarten und das Posthotel im Zillertal

Dass der Malisgarten kein alltägliches Hotel ist, beweist im Grunde schon dessen Geschichte. Die beginnt nicht anno dazumal bei irgendwelchen graubärtigen Vorvätern, als das Zillertal noch nicht einmal eine Eisenbahnlinie hatte; sie beginnt bei der nächsten Generation, genauer: bei Heleni, der kleineren der beiden Töchter von Inhaberin Christina Binder-Egger. Denn dort, wo jetzt das Hotel Malisgarten in Zell am Ziller steht, stand bis vor Kurzem noch das kleine Haus der Amalia Huber, kurz: Huber Mali. Und dahinter lag ihr großer Garten, mit Kirschbaum, Marillen- und Apfelbäumen, Malis Garten eben. Noch etwas weiter dahinter liegt die Volksschule, und wenn die aus war, ging die kleine Heleni manchmal nicht einfach nach Hause. Sie setzte sich in Malis Garten unter einen Apfelbaum. „Dort habe ich sie dann oft gefunden“, sagt Christina Binder-Egger.

Inzwischen hat Binder-Egger das Anwesen von Malis Söhnen erworben, und man darf getrost annehmen, dass die Kräuterpädagogin ihren Malisgarten den großteils deutschen Gästen keineswegs nur aus finanziellen Interesse zur Verfügung stellt.

Es klingt auch glaubhaft, wenn die Hotelchefin sagt: „Die Leute, die sich hier zurückziehen, sind eher nach innen gerichtet. Sie brauchen keine große Bespaßung.“ Allerdings entbehrt es wohl nicht einer gewissen Ironie, dass ausgerechnet auf dem Garten, in dem sich die Tochter unter Obstbäumen von der Schule entspannte, im Juni 2020 ein Adults-Only-Hotel eröffnete, also ein reines Erwachsenenhotel, fünf Sterne und Superior, mit dem Gourmetlokal Heleni und allerlei apfelbaumverdächtigen Entspannungsorten; dazu in jedem Zimmer ein alter Tiroler Bauernschrank. Außerdem hat Matteo Thun das Haus entworfen, Matteos Haus in Malis Garten quasi, komplett aus Holz, neudeutsch: Botanical Architecture. Die vier Stockwerke mit 70 Betten sind sogar „das erste nur aus Holz gebaute Hotel der Gebäudeklasse 5 in Österreich“, sagt Egger-Binder, und weil ihr Mann Reinhard Mitbesitzer der Holzfirma Binderholz ist, stimmt das sicher auch.

Wer bei Begriffen wie „Adults Only“, „Superior“ oder „Matteo Thun“ schon aus Prinzip – sei es wegen der eigenen Lebenssituation oder architektonischer Vorlieben – zu

chronischen Verspannungen neigt, dem sei schnell gesagt: Der Malisgarten lässt sich nicht ohne das Posthotel gleich schräg über die Straße bewerten. Das Posthotel trägt zwar seit der Kernsanierung 2009 eine ähnlich zeitgemäße wie -lose Holzfassade, zählt zu den Small Luxury Hotels of the World, wurde aber schon von Binder-Eggers Vorfahren betrieben und ist alleine wegen des Aparthotel-Charakters eher auf Familien ausgerichtet. Und auch wenn die beiden optisch ähnlichen Häuser laut Binder-Egger gewisse Synergieeffekte etwa beim Buchungssystem bieten, so funktionieren sie doch nur getrennt: Als der Malisgarten nach der ersten Covid-Welle eröffnet wurde und dort wegen der insgesamt noch schwachen Buchungslage auch zwei Kinder integriert werden sollten, seien sogar Gäste abgereist. „Das hat gar nicht geklappt.“

DOMINIK PRANTL

Das Malisgarten Green Spa Hotel und das Posthotel öffnen nach derzeitiger Stand am 16. Dezember, Malisgarten ab ca. 160 Euro pro Person im DZ mit Frühstück, ÜN im Posthotel ab ca. 120 Euro, zillertal.com



Fast so schön wie im Obstgarten, der hier noch vor kurzem stand: Entspannungsort im komplett aus Holz errichteten Adults-Only-Hotel Malisgarten, entworfen vom Architekten Matteo Thun.

FOTO: ZILLERSEASONS

## Kulinarisch kreativ

Slow-Food selber machen: das Biohotel „Der Daberer“

Als ihre Eltern in dem Dörfchen St. Daniel in Kärnten 1978 ein Biohotel eröffneten, hieß es: „Die ham an Vogel“. Auch deshalb habe sie später ein Vogel-Symbol für das Corporate Design ihres Hotels gewählt, erzählt Marianne Daberer mit verschmitztem Lächeln. Gut und gesund essen, das bedeutet für sie, dass Gastgeber und Gast wissen, wie das Gemüse gezogen wird, wie Tiere gehalten werden – bevorzugt in der unmittelbaren Umgebung. In der vierten Generation führt sie gemeinsam mit ihrem Bruder Christian das oberhalb von St. Daniel gelegene Biohotel „Der Daberer“ im Gailtal. Ihre Lieferanten aus dem nahegelegenen Lesachtal oder dem Gailtal lassen etwa den Speck nach alten Familienrezepten reifen oder kultivieren den Weißen Landmais, eine glutenfreie Rarität, der im „Daberer“ auch zu einem süßen Dessert verarbeitet wird und mit Marillenröster auf den Tisch kommt. Fast alle Zutaten für die Gerichte sind biozertifiziert.

Passend zur Herkunft der Produkte ist das Hotel mit heimischen Hölzern eingerichtet – Erle, Eiche, Lärche, kombiniert mit Stein, Filz und Wolle. „Ich habe das Hotel so gestaltet, wie ich selbst gern wohne“,

sagt die Hotelchefin. Wohltuende Ruhe umgibt das Haus, das am Waldrand liegt. Besonders erholsam: im Zimmer auf der Sitzbank am Panoramafenster chillen und den Blick auf die weite Landschaft und die Karnischen Alpen genießen.

Ein Urlaubstag lässt sich nach dem Frühstück mit selbstgebackenem Brot abwechslungsreich gestalten – mit Yoga, Qi-Gong-Stunden, einem Besuch der sechs Saunen oder des Hallenbades. Im Sommer bietet sich ein Sprung in den Naturteich an. Im Winter kann man unmittelbar vom Hotel aus zu einer Schneeschuhtour starten.

Als Vorsitzende der Arbeitsgemeinschaft „Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten“ engagiert sich Marianne Daberer auch dafür, Urlauber mit Lebensmittelhandwerkern in Kontakt zu bringen. Sie vermittelt ihnen zum Beispiel Kurse beim Bio-Käser oder der „Nudelkönigin“ Ingeborg Daberer, einer Großcousine, die die Teigwaren besonders schön formt. Wer mag, kann mit dem E-Roller zu diesen Kursen fahren. Für Hotelgäste, die lieber im „Daberer“ kulinarisch kreativ werden wollen, gibt es verschiedene Workshops. „Essbarer Wald“ heißt ein Angebot der Koch-

werkstatt. „Wir sammeln nicht nur Pilze, sondern auch Flechten, Zirbenzapfen oder frische Triebe von Fichten und Tannen und verarbeiten sie dann“, erklärt die Hotelchefin. Im Kurs „Vegan verpackt“ geht es ums zuckerfreie Backen. „Man nimmt ein intensiveres Erlebnis nach Hause mit, wenn man etwas selber macht, und es bleibt auch dauerhaft mehr hängen“, findet Marianne Daberer.

Wer faszinierten Hirschkäse schnitzeln oder selbst Biofermentieren abgeschworen hat, kann sich das Vier- bis Sechsgänge-Menü am Abend als vegane oder vegetarische Variante servieren lassen. Herwig Ertl, der Ehemann der Hotelchefin, der im nahegelegenen Köttschach-Mauthen eine „Edel-Greißlerei“ betreibt, also einen Feinkostladen, steuert kulinarische Ideen bei, auch zum Thema Wein. Rezepte aus ihrem Hotel gibt Marianne Daberer in ihrem Buch „Tafelfreunde“ preis. Es soll im November erscheinen.

STEPHANIE SCHMIDT

Der Daberer: Doppelzimmer je nach Wochentag und Saison 118 bis 208 Euro pro Person, fürs Einzelzimmer 135 bis 179 Euro, Mittags-Jause und Abendmenü jeweils inklusive; biohotel-daberer.at



Das Biohotel Daberer steht im Kärntner Gailtal, das auch für seine vielen Lebensmittel-Handwerker bekannt ist. Ihre Produkte gibt es selbstredend im Restaurant, man kann sie aber auch in Workshops selber machen.

FOTO: FERDINAND NEUMÜLLER

## Für Körper und Geist

Im Birkenhof in der Oberpfalz findet jeder seinen Wohlfühlort

Man hält ja gern ein bisschen mehr Abstand in diesen Zeiten. Und so trifft es sich nur zu gut, dass es im Wellness-Bereich des Hotels „Birkenhof am Elfenhain“ nach dem Schwitzbad in einer der zehn Saunen immer wieder ein neues stilles Plätzchen zu entdecken gibt. Der verwinkelte Grundriss mit seinen vielen Ruheräumen, Nischen, Sitz- und Liegegelegenheiten hat natürlich nichts mit Corona zu tun: „Jeder soll sich bei uns einen Platz suchen können, der zu ihm passt“, sagt Hotelchefin Ingrid Gmach. Ronja und Mimi, die beiden Hotelkatzen, machen es vor: Wo immer sie gerade liegen, wirken sie ausgesprochen entspannt.

Orte, die Körper und Geist gut tun, spielen eine wichtige Rolle in dem Vier-Sterne-Wellness-Hotel auf einer Anhöhe am Ortsrand von Grafenwiesen in der Oberpfalz, am Nordrand des Bayerischen Waldes. Von außen ist der erste Eindruck ein kunterbunter Stilmix: Das Haupthaus, in dem Gmachs Schwiegereltern 1969 eine 20-Zimmer-Pension eröffnet haben, der Erweiterungsbau mit zinnengeschmücktem Turm, die kubusförmige, vorgesetzte Lobby, die chinesische Pagode, in der die

Wellness-Anwendungen stattfinden. Letztere ist das beste Beispiel dafür, warum das Haus trotzdem überall unübersehbar die Handschrift seiner Besitzer trägt: Sie planen jedes Element selbst.

„Ich wollte ein Gebäude, in dem man von jedem Raum aus in die Natur schauen, die Vögel, den Wind, das Laub hören kann“, erzählt Ingrid Gmach. Ehemann Johann hatte, wie so oft, gleich die Idee für die Umsetzung: „Ich baue dir einen Turm.“ Und weil sich seine Frau schon lange mit fernöstlichen Gesundheitslehren beschäftigt, wurde es eben eine Pagode, in der nicht nur klassische Massagen, sondern auch Spa-Rituale gemäß den vier Elementen Luft, Erde, Feuer und Wasser gebucht und Yoga-Kurse belegt werden können.

Gleich nebendran ist der Elfenhain, das Birkenwäldchen, dem der Birkenhof seinen Namen verdankt. Keine Parkanlage mit kurz geschorenem Rasen und gekiesnten Wegen, sondern ein Stückchen Wildnis mit Trampelpfad und raschelndem Laub auf dem Boden. Ein kleiner Tempel mit tibetischen Gebetsfahnen steht inmitten der Bäume, man kann einen Chakraweg abgeben oder einfach herumspace-

ren. Hinter den schwarz-weißen Birkenstämmen lugen steinerne Elfen hervor: Den Naturgeistern fühlt sich Ingrid Gmach schon lange verbunden, in Island hat sie die „Elfenschule“ absolviert, jeden Morgen bietet sie eine „Elfenbegegnung“ im Freien an – ein paar Minuten Durchatmen auf der Wiese, eine kurze Meditation, die ersten Sonnenstrahlen auf dem Gesicht, das tut auch gut, wenn man nicht an die Fabelwesen glaubt.

Ein anderer Wohlfühlort ist oben auf dem Dach, im wohlig warmen Skyloft mit seinen großen Fenstern oder im ganzjährig geöffneten Freiluftpool mit weiter Aussicht auf die Bayerwaldhügel. Gerade im Herbst und Winter, wenn sie sonnenbeschienen aus dem Nebel im Tal herausragen, ist das auch für nüchterne Gemüter ein durchaus mystischer Anblick. Die Existenz von Elfen erscheint da gar nicht mehr so ausgeschlossen.

EVA DIGNÖS

Birkenhof am Elfenhain in Grafenwiesen, Übernachtung ab 140 Euro pro Person im Doppelzimmer, inklusive Frühstück, Nachmittagsbuffet und fungfähigem Abendmenü sowie Spa-Nutzung, hotel-birkenhof.de



Wellness mit Asia-Flair und Aussicht auf den Bayerischen Wald: In der Pagode finden Massagen und Spa-Anwendungen statt.

FOTO: BIRKENHOF