

Das Magazin
der ADLER Resorts

Ausgabe 01

www.adler-resorts.com

ADLER

EMOTIONS

DOLOMITEN & TOSKANA

EIN LEBEN FÜR DEN GAST

ELLY SANONER ERZÄHLT

DER MÜLLER UND DIE THERMAE

EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN



DUNKELGRÜNER SPINNER

HARALD GASSER IM GESPRÄCH

DER BERGSPEZIALIST

THADDÄUS MORODER

ADLER
FRIENDS
CARD

ANGEBOTE S. 32

Das sollten
Sie wissen

TIPPS FÜR IHREN URLAUB



Let your soul fly

Mystische Toskana

Editorial

ADLER Resorts



„Wer seine Geschichte nicht erzählen kann, existiert nicht“. Das ist ein Zitat des britischen Schriftstellers Salman Rushdie. Besser kann man es kaum sagen. Es sind die Geschichten, die allem im Leben Sinn und ihre Berechtigung geben. Sie erzählen woher wir kommen, woran wir glauben und wer wir sind. Erst dadurch wird deutlich, warum wir tun, was wir tun.

Die Familie Sanoner blickt zurück auf über 200 Jahre Historie im Gast- und Hotelgewerbe. In dieser Zeit ist viel passiert. Aus einem kleinen

Gasthof in St. Ulrich ist die renommierte ADLER-Gruppe mit vier erstklassigen Hotels, etlichen anderen Geschäftsbereichen und einer Vielzahl von eigenen Produkten geworden. Doch nicht nur wir haben uns verändert, sondern auch die Bedürfnisse des Gastes, die ganze Tourismusbranche haben sich verändert. Zahllose Geschichten haben diesen Weg begleitet und begleiten ihn weiter.

Diese Geschichten wollen wir künftig in unserem Magazin erzählen. Wir wollen damit eine weitere Perspektive auf das, was ADLER ist, ermöglichen. Wir wollen Hintergründe beleuchten und Einblicke eröffnen. Wir wollen aber auch all dem ein Gesicht geben, was gerne umschrieben wird mit Service und Komfort oder, um es salopp zu sagen, mit fünf Sternen. Hinter all dem stehen Menschen, die ihre Arbeit mit viel Leidenschaft und aus ganzer Überzeugung machen.

Begleiten sie uns also in die Geschichten der Dolomiten, der Seiser Alm und der Val d'Orcia in der Toskana, die – nebenbei bemerkt – alle UNESCO-Weltnaturerbe sind. Erleben Sie unsere Hoteldirektoren, die immer auch als Ansprechpartner und Betreuer des Gastes in allen Fragen fungieren. Begegnen Sie unserer Mutter Elly Sanoner, die den ADLER zusammen mit unserem Vater Pepi an die moderne Hotellerie herangeführt hat. Und die uns allen immer noch ADLERs Credo vorgibt: Ein Leben für den Gast.

Natur und Kultur, Kulinarik, Wellness und Gesundheit sind immer zentrale Elemente der ADLER-Philosophie gewesen. Lassen Sie sich deshalb von einem unserem Wanderführer –Thaddäus Moroder – in die Wunderwelt der Dolomiten entführen. Begleiten Sie unsere Spitzenköche Armin Mairhofer und Hannes Pignater zu einem revolutionären Südtiroler Gemüsebauern. Erfahren Sie mehr über das Brotsortiment im ADLER Thermae ...

Treten Sie ein in unsere ganz persönliche Welt und alles, was um uns herum ist. Seien Sie auch diesbezüglich unser Gast. Holen Sie sich Information und Inspiration, lassen Sie sich unterhalten. Seine Geschichte zu erzählen, sagt jedenfalls Salman Rushdie, sei „ein fundamentales Bedürfnis des Menschen“. Wir hoffen, Sie finden dabei die Antwort auf die Frage, was uns bewegt, was uns wichtig ist und was das ADLER ausmacht.

Ihre Familie Sanoner

Rubriken

Sommer 2016

- 03 Editorial
- 06 Der Müller und die Thermae
- 10 ADLER Spa, ein Ort zum Loslassen
- 12 Traumjob mit vielen Freiheiten
- 14 Kuriose Knollen und Wurzeln
- 18 Ein Portrait – Elly Sanoner
- 22 Der Bergspezialist
- 24 Drei Dolomiten-Wandertouren
- 26 Outdoor Angebote
- 28 Auf den Flügeln des Wohlbefindens
- 30 Travertin – versteinertes Thermalwasser
- 32 ADLER Friends Card
- 34 Highlights



Inhalt

Specials

Der Müller und die Thermae

06 *Das umfangreiche Brotsortiment im ADLER Thermae hat einen legendären Ruf bei den Gästen und ist für ein „italienisches“ Hotel einzigartig.*

Traumjob mit vielen Freiheiten

12 *Die Hoteldirektoren ganz persönlich.*

Wo Sellerie nach Vanille schmeckt

14 *Harald Gasser hat sich auf den Anbau von alten Gemüsesorten spezialisiert. Anfangs wurde er als „dunkelgrüner Spinner“ verspottet.*

Ein Leben für den Gast

18 *Seit über sechs Jahrzehnten prägt Elly Sanoner die Geschichte des ADLER.*

Der Bergspezialist

22 *Seit 20 Jahren ist Thaddäus Moroder Ski- und Wanderführer im ADLER. In dieser Zeit ist er umgerechnet einmal um die Erde gegangen und hat 20 Millionen Höhenmeter auf Skiern bewältigt. Porträt eines Enthusiasten.*

Yoga & Natur

28 *Entdecken Sie unsere Wohlfühl-Angebote*

Tipps

Granfondo del Brunello

34 *Der Herbsttermin für allen Mountainbiker. Am 09.10.2016 werden in Anwesenheit von zahlreichen italienischen MTB-Stars die 63 km und knapp 2.000 Höhenmeter in Angriff genommen.*

Giorgio Moroder

34 *Am 12.08.2016 können sie den Meister der elektronischen Tanzmusik, Oscar- und Grammy-Preisträger hautnah in St. Ulrich erleben.*

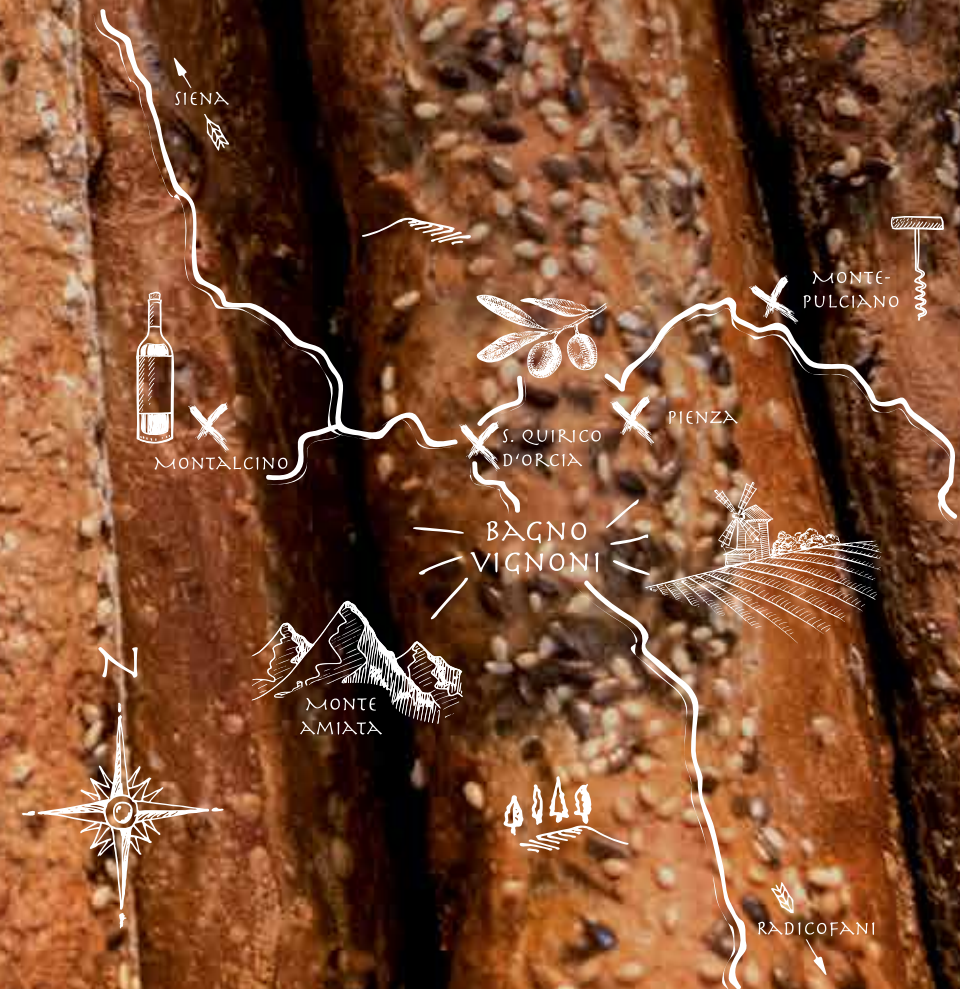


Besuchen Sie uns unter www.adler-resorts.com

Folgen Sie uns auf    

Der Müller und die Thermae

Das umfangreiche Brotsortiment in Bagno Vignoni hat einen legendären Ruf bei den Gästen und ist für ein „italienisches“ Hotel einzigartig. Wie es dazu kam, dass täglich frisch gebacken wird, und woher die Mehle kommen, erzählt viel über ADLERS Qualitätsbewusstsein.





Müller Amadeo Grappi und
Küchenchef Gaetano Vaccaro

Focaccia, Ciabatta, Grissini ...

Am Anfang waren es zwei. Focaccia und Ciabatta. Ciabatta und Focaccia. Und Grissini natürlich, streng genommen auch eine Brotsorte, aber eben in aller Regel nicht frisch gebacken. Und damit eher ein Sonderfall. Gaetano Vaccaro, einer der beiden Chefköche des ADLER Thermae, erinnert sich: „Als wir im April 2004 anfangen und bei den lokalen Bäckern Brot kaufen wollten, war die Auswahl sehr limitiert.“ Wie gesagt, viel mehr als die beiden oben genannten Klassiker war nicht aufzutreiben. Dabei wusste Vaccaro um die Möglichkeiten und die kulinarische Bedeutung von Brot, nicht nur für das Frühstücksbuffet. Er hatte drei Jahre in der Küche des ADLER in St. Ulrich gearbeitet. Klarer Fall: „Wir mussten etwas unternehmen.“

Italienisches Brot heißt im Normalfall Weizenmehl, Hefe, Wasser, Salz und Olivenöl. Die Vielfalt erzeugen Kräuter, Gewürze und Gemüse, das dem Teig beigemischt wird. Kein Hexenwerk, möchte man meinen. Doch als Vaccaro und sein Team anfangen, Brot zu backen, machten sie eine ernüchternde Erkenntnis. „Wir hatten Öfen angeschafft“, sagt Vaccaro, „wir experimentierten, aber wir waren nicht zufrieden mit dem Ergebnis.“ Also wurden die Bäcker, die das ADLER in St. Ulrich beliefern, in die Toskana gebeten, um zu zeigen, worauf es ankommt. „Es ist komplex“, sagt Vaccaro, „du musst auf die Luftfeuchtigkeit achten, die Umgebungstemperatur, die Hitze im Ofen, die Backdauer und vieles mehr, vor allem aber auf die Qualität des Mehls.“

Das Mehl, natürlich. Gutes Brot braucht gutes Mehl. Doch woher nehmen? Vaccaro hörte sich um. Und erfuhr, dass ein junger Müller in Spedaletto, direkt an der Strada Provinciale 53, keine fünf Minuten vom ADLER Thermae entfernt, den „Mulino Val d’Orcia“ eröffnet hatte. Und Vaccaro erfuhr, dass es sich um eine Steinmühle

handelte, die der junge Müller in einen ehemaligen Getreidespeicher eingebaut hatte. Die Steinmühle war ein Geschenk seines Vaters – der in der Gegend Bioweizen und -dinkel anbaut – zum Abschluss seines Studiums der Agrarwissenschaften.

Das Mehl, natürlich. Gutes Brot braucht gutes Mehl

Der junge Müller heißt Amadeo Grappi. In weißem Kittel und weißen Plastikclogs steht er zwischen seiner ratternden Mühle und einer Apparatur, aus der sich dicke, bronzefarbene Schnüre in Verpackungen ergießen. Grappi macht Pici, eine Spezialität der Gegend. Mit seinen Mehlen produziert er zudem Penne, Tagliatelle, Fusilli, Paccheri, die er neben Weizenmehl und –kleie sowie Dinkelmehl, Olivenöl und Antipasti in seinem kleinen Laden verkauft. Geduldig erklärt Grappi, 26, wie eine Steinmühle funktioniert. Wie die Pasta gemacht wird. Und dass Spedaletto zu Pienza gehört. Dem berühmten Pienza. Dem einzigartigen Pienza. Geburtsort von Aeneas Silvius Piccolomini, dem späteren Papst Pius II, der ihn im 15. Jahrhundert zur „idealen Stadt“ ausbauen ließ. Aber das ist eine andere Geschichte.

Das ADLER Thermae stellt mit Grappis Mehlen inzwischen 15 Brotsorten her. Neben ihrer Version von Focaccia und Grissini gehören dazu unter anderem Vollkornbrot, Ciabatta, Dinkelbrot, Nussbrot, Baguette und verschiedene kleine Brötchensorten und Frühstücksgebäck. Vaccaro und sein Team haben sogar eigene Hefen für ihre Backstube gezüchtet. Auch das ein wichtiger Faktor für die gleichbleibende Qualität des Brotsortiments. Wie die Gäste diese beurteilen, wird insbesondere an Abreisetagen deutlich. Die Gäste bestellen und kaufen vor der Abreise das Brot für zu Hause. ■

ADLER Focaccia

Zutaten

| | |
|-------|-----------------|
| 550 g | Hartweizengrieß |
| 200 g | Weizenmehl |
| 0,6 l | Wasser |
| 25 g | Salz |
| 1 | Hefewürfel |
| 35 g | Olivenöl |

in die Teigmaschine geben.

Achtung, die Hefe soll nicht direkt auf dem Salz liegen. 10 min. gut durchkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 min. geben lassen. Runde Fladen formen und auf ein geöltes Backblech legen, nochmals 30-40 min. geben lassen. Mit Tomaten, Zwiebeln und Wurstscheiben belegen oder mit Salz und Rosmarin bestreuen und im Backrohr bei 200°C ca. 20-25 min. backen. Mit Olivenöl beträufeln und warm servieren.



ADLER Dolomiti + ADLER Balance

Lassen Sie sich verwöhnen mit einem Spa-Gutschein im Wert von **100 €** bei einem Wochen-Aufenthalt, von **50 €** bei einem Short Stay oder Midweek-Aufenthalt und von **30 €** bei einem Weekend-Aufenthalt, einzulösen für Spa und Med-Behandlungen Ihrer Wahl.



12.-25.06.2016, 18.09.-01.10.2016
und vom 06.11.-03.12.2016

ADLER Mountain Lodge

Genießen Sie entspannte Urlaubstage inmitten der Natur mit einem Spa-Gutschein im Wert von **75 €** bei einem Wochen-Aufenthalt und von **50 €** bei einem Short Stay und Midweek-Aufenthalt.



12.06.-25.06.2016 und
vom 06.11.-03.12.2016

ADLER Thermae



Es erwarten Sie unendliche Verwöihnsmomente mit einem Spa-Gutschein im Wert von **30 €** bei einem Short Stay und **50 €** bei einem Midweek oder Wochen-Aufenthalt.

23.06.-20.07.2016
13.-27.11.2016

Entspannen Sie mit einem Spa Gutschein von **100 €** für den Short-Stay, Midweek und Wochen-Aufenthalt und **50 €** für den Weekend-Aufenthalt.

27.11.-08.12.2016
11.-22.12.2016

ADLER Spa, ein Ort zum Loslassen

„Stress und Druck sorgen in unserem Körper dafür, dass wir alle Reserven aufbrauchen und uns erschöpft und rastlos fühlen. Spa-Behandlungen wirken dem entgegen, der Alltags-Stress fällt ab und wir sind fast wie neugeboren.“





Klaus Kier (ADLER Dolomiti), Anton Pichler (ADLER Thermae), Sara Vinatzer und Daniela Demetz (ADLER Mountain Lodge), Clelia Romanelli (ADLER Balance)

Traumjob mit vielen Freiheiten

... aber auch mit viel Verantwortung und vielen organisatorischen Herausforderungen. Dass sich die fünf Direktorinnen und Direktoren der ADLER Resorts mehr als Gastgeber, denn als Manager sehen, ist in allen Häusern spürbar: an der entspannten Atmosphäre – und am Erfolg.

Qualifikationen sind die eine Seite. Doch wichtiger ist die andere: die Begeisterung für den Job. „Gute Hotelmanager sind Menschen, die ihren Beruf lieben, die offen sind für Neues, die Gastfreundschaft ehrlich leben – und die auch mal Fehler machen dürfen“, ist Andreas Sanoner überzeugt.

Damals, 1810, als im noch kleinen Bergdorf St. Ulrich der erste „ADLER“ flügge wurde, brauchte es noch keinen Direktor. Keine Direktorin. In einem Familienbetrieb ist jeder alles: Chef, Hausdame, Hausmeister, Rezeptionistin, animateur, Pâtissière, Kutscher ...

Als die ADLER Familie jedoch immer weiter anwuchs und ihre Flügel über Gröden hinausstreckte, war es unabdingbar, dass jedes Haus ein eigenes Herz und eine straffe Hand erhielt.

Wie das frisch geschossene Gruppenbild zeigt, bilden derzeit fünf Köpfe mit vielen Ideen, Perspektiven, Motivationen das ADLER Führungsteam. Was auf den ersten Blick auffällt ist, dass sie alle jung sind. Drei Frauen, zwei Männer. Aus Südtirol und Österreich. Die alle etwas leisten und mit ihrer Arbeit etwas verändern wollen. Die nicht nur ihren Job machen, sondern ihn leben, in ihm aufgehen.

Und so verschieden die „Fünf“ in ihren Charakteren, Lebensweisen, Hobbies etc. auch sind, so haben sie doch viele Gemeinsamkeiten: Fleiß, Ehrgeiz, Disziplin, aber vor allem Respekt und Freude am

Umgang mit Menschen – sei es Gästen wie Mitarbeitern. „Wir verstehen uns nicht als Manager im klassischen Sinn, sondern mehr als Moderatoren, Begleiter und Vordenker – als primus inter pares“, bringt es Anton Pichler vom ADLER Thermae auf den Punkt.

Was den Fünfen weiters noch gemeinsam ist, dass sie das Geschäft von der Pike auf gelernt haben. Das heißt, sie kennen die Arbeit eines jeden einzelnen ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus eigener Anschauung. Es gibt nichts, was den Hoteldirektor, die Hoteldirektorin nicht zu interessieren hat. Fünfzig zu fünfzig bewerten Daniela Demetz und Sara Vinatzer das Verhältnis von Schreibtischarbeit und Kundenkontakt. „Ohne ein persönliches Verhältnis zu Gästen und Personal könnten wir nicht halb so erfolgreich arbeiten“. Der Lohn der Mühe sind nicht nur ein gut laufendes Haus, sondern auch persönliche Freundschaften zu Gästen aus aller Welt.

„Ein Hoteldirektor ist Entertainer, Kaufmann, Führungspersönlichkeit und Meister des Small Talks. Alles in einem. Und er ist vor allem eines: er ist Gastgeber und damit Vertrauensperson seiner Gäste“, so Klaus Kier vom ADLER Dolomiti

Insgesamt 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben die fünf Direktorinnen und Direktoren in den vier ADLER Resorts täglich zu begleiten, zu motivieren und auch persönlich anzuhören, wenn es Probleme

gibt. Als Führungspersönlichkeiten legen sie viel Wert drauf, Menschen zu bleiben, die präsent sind, die man anfassen kann, und die nicht lediglich im Hintergrund agieren.

„Mitarbeiter auf Augenhöhe führen, ihnen Freiräume geben, damit sie sich entfalten können und ihnen eine positive Grundhaltung vorleben“, darin sieht Clelia Romanelli vom ADLER Balance eine ihrer Hauptaufgaben.

Mehrmals jährlich treffen sich die Führungsteams der vier Resorts zu einer gemeinsamen Marketingsitzung. Denn eines war in der wachsenden ADLER Familie von Anfang an wichtig: dass der familiäre Kern erhalten bleibt. Man will keine Hotelkette werden, sondern ein Familienunternehmen bleiben. Mit den derzeit fünf Direktorinnen als Gastgebern und Familie Sanoner als Rückhalt, Unterstützung und Energieressource für viele weitere Hotelprojekte.

Sie dürfen gespannt sein ... ■

Wo der Sellerie nach Vanille schmeckt

Harald Gasser hat sich auf den Anbau von alten Gemüsesorten spezialisiert. Anfangs wurde er als „dunkelgrüner Spinner“ verspottet, inzwischen betteln Sterneköche um seine kuriosen Knollen und Wurzeln.

Bio

Frisch

Wir sind in Barbian, oberhalb von Waidbruck am Eingang des Grödnertals, auf dem Aspinger Hof. Drei Männer stehen vor einem Holzschuppen. Vor ihnen eine kleine Kiste auf einem Hackstock. Immer wieder holen die Männer scheinbar vertrocknete Knollen, schrumpelt aussehende Wurzeln aus der Kiste. Immer wieder stecken sie sich Stücke davon in den Mund. Es ist Anfang Dezember, später Nachmittag. Man blickt hinunter ins Eisacktal.

Die drei Männer sind Harald Gasser, Armin Mairhofer und Hannes Pignater. Gasser ist auf dem Aspinger Hof groß geworden. Seit über zehn Jahren baut er dort Gemüse an. Mairhofer ist Chefkoch des ADLER Balance in St. Ulrich. Pignater führt die Küche in der ADLER Mountain Lodge auf der Seiser Alm. Sie sind nach Barbian gekommen, um nachzuschauen, was Gasser jüngst geerntet hat.

Gasser ist kein gewöhnlicher Gemüsebauer. Zwar wachsen auf dem Aspinger Hof auch Karotten, Zwiebeln, Mangold oder Spinat. Doch spezialisiert ist der schmale Mann mit dem markanten Gesicht auf den Anbau von alten Gemüsesorten. 400 wachsen dort auf eineinhalb Hektar Fläche. Ohne Pestizide, ohne Chemie, ohne Subventionierung, ohne Maschinen, allein durch seiner Hände Arbeit. Bei Gasser sprießen Sauerkleerübchen, Haferwurzel, Knollenzist, Gemüseamaranth, Mönchsbarth, Gartenmelde, Knollige Platterbse oder Abessinischer Kohl. Was Gasser anbaut, wurde teilweise schon im Mittelalter gegessen. „Meine Großmutter wusste das alles noch“, sagt Gasser, „aber die Generation meiner Mutter hat das schon vergessen.“

Gasser trägt eine karierte Arbeitsjacke, die dicke Wollmütze tief in die Stirn gescho-

ben. Seine Hände sind grau, die Haut schwielig, Erde unter den Fingernägeln. Wieder greift er in die Kiste und reicht Mairhofer eine kleine, bauchige braune Wurzel.

Mairhofer: „Was ist das?“

Gasser: „Kerbelrübe, man nennt sie auch Erdkastanie.“

Mairhofer kaut und sagt: „Schmeckt wie Petersilienwurzel mit Karottenaroma.“

Pignater mümmelt derweil an einer Erdmandel und meint: „Immer wieder lecker.“

Gasser: „Früher hat man sie geröstet und als Kaffeeersatz benutzt.“

Ein Wurzelgeflecht kommt zum Vorschein, das aussieht wie ein Bündel fatter Maden.

Gasser: „Das ist Zuckerwurz, die europäische Kartoffel, ich habe gehört, wenn man sie schmort, dann karamellisiert und in Rotwein einlegt, ergibt das ein wunderbares Dessert.“

Pignater schaut in die Kiste: „Warum machen wir nicht eine Minestrone aus winterlichen Wurzelgemüsen?“

Mairhofer jammert spaßeshalber: „Da stehst du den ganzen Tag in der Küche und ackerst dich ab und das Beste, das man zustandekriegen kann, ist eine Minestrone aus Wurzelgemüse ...“

Pignater: „Oder eine weiße Rübencremesuppe ...“

Gasser schmunzelt und sagt: „Ja, meine

Freunde, Einfachheit ist der neue Luxus.“ Mit 14 besucht er die Landwirtschaftsschule für Milch- und Forstwirtschaft. Doch als junger Mann entscheidet sich für Gasser gegen die Landwirtschaft und für eine Ausbildung zum Sozialbetreuer. Einen Bergbauernhof mit fünf Milchkühen übernehmen, noch dazu einen, der die Familie schon lange nicht mehr ernährt? Also arbeitet Gasser mit behinderten und autistischen Kindern und steckt bald in einem ganz anderen Dilemma. Die Arbeit ist wichtig, sie ist mehr Berufung als Beruf. Doch der Schulalltag und die Bedürfnisse der Kinder passen nicht zusammen. Gasser ist frustriert und schläft schlecht. „Du brauchst ein Hobby“, sagt seine Frau. Gasser probiert es mit Fußball. Klappt nicht. Dann die rettende Idee: ein Gemüsegarten, das wär’s.

Von seiner Mutter erbettelt sich Gasser ein Stückchen Garten. Vier mal vier Meter. Nicht viel. Bei einem Verein für Erhalt und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt bestellt er dennoch Saatgut für 180 Sorten und stürzt sich in seine neue Mission. Er weiß nicht, was er tut. Er sät, wie er sagt, „kribiskrabis“. Er hat einen Spaß wie noch nie. Doch die erste Ernte ist ernüchternd. Gasser erkennt nicht, was er erntet, die Wurzeln und Knollen sind mitunter kaum größer als ein Fingernagel.

„Du musst gießen“, sagt die Mutter.

„Du musst spritzen“, sagt der Vater

„Sie müssen hinreichend düngen und spritzen“, sagt der für Bergbauern zuständige Berater.

Gasser macht nichts davon. Er will selber herausfinden, was funktioniert und was nicht. Er kämpft mit sich und seinem schwierigen Gemüse. Jahr für Jahr bringt



Hannes Pignater

Harald Gasser

Armin Mairhofer

er seine Ernte kistenweise zum Müll oder verfüttert sie an die Schweine. Aber er gibt nicht auf. Bei manchen Sorten dauert es sieben Jahre ehe er Erfolg hat. Seine Knollen und Wurzeln schmecken zwar wunderbar, sehen aber schrumpelt aus. Oder die Blätter sind angefressen. Solche Ware will keiner haben. Aussehen ist heutzutage wichtiger als Geschmack.

„Es braucht Geduld“, sagt Gasser. Also pflanzt er weiter unterschiedliche Sorten in einem Beet, lässt die Pflanzen wachsen, wie sie wollen. Man müsse, so Gasser, nur wissen, welche Sorten gut miteinander auskommen. Pflanzen seien wie Menschen. Bei denen mag auch nicht jeder jeden. Den Rest regelt die Natur. Als Faustregel gilt: Was auf dem Teller zusammenpasst, versteht sich auch auf dem Acker. Basilikum und Tomaten etwa. Oder Sorten, die sich ergänzen. Ein Flachwurzler wie roter Mangold gedeiht prima neben einem Tiefwurzler wie Karotte. Kartoffel und Kürbis zusammen geht hingegen gar nicht; die sind sich zu ähnlich. Dafür ziehen sich Gegensätze wieder an; beispielsweise Erdbeeren und Knoblauch. Es gab Zeiten, da nannte man Gasser im Dorf nur noch den „dunkelgrünen Spinner“. Bis ihn die Spitzengastronomie entdeckt. „Wir suchen immer nach Produzenten mit Enthusiasmus und Idealismus“, sagt Mairhofer, „wir sind in unserer Arbeit von

solchen Leuten abhängig.“ Pignater ist der erste Küchenchef, der Gasser klar macht, „welche Schätze er da in seinem Garten hat“. Gasser nimmt es ernst. „Der Hannes hat den besten Geschmack, der hat den Gaumen im Kopf.“ Immer mehr prominente Köche melden sich. Gasser versucht, auf die Nachfrage zu reagieren. Er pflanzt nun die Sorten getrennt und in größeren Beeten. Das Ergebnis ist ein Totalausfall. „Ungeziefer, Schnecken, Käfer, Pilzbefall“, sagt Gasser, „ich hatte alle Gartenseuchen, die es gibt.“

Es war ihm eine Lehre. Seither verlässt Gasser sich wieder auf seine innere Stimme. Inzwischen zieht er einen Teil seiner Sämlinge selbst. 2015 hat er mit seiner Frau zusammen 14000 Zwiebeln pikiert. 400 pro Stunde. Und selbstverständlich wird auch nach seinen Vorgaben geerntet. Wenn die Früchte reif sind, nicht wenn der Markt es verlangt. Pastinaken etwa legt Gasser vier Monate in Sand: „Damit sie ihr volles Aroma und ihre volle Süße entwickeln können“. Kein Kürbis, der seinen Hof vor Dezember verlässt. Pignater weiß: „Bei ihm schmeckt sogar der Sellerie nach Vanille, keine Ahnung wie er das hinkriegt.“ Am Ende müssen die Meisterköche dankbar sein, wenn sie ein Kistchen ergattern, alles kribiskrabis zwar, aber immerhin. Einmal hat er auf dem Aspinger Hof Rübenkeime gesucht. Er habe nur ein

bisschen herumgeschaut und dabei eine Staude entdeckt.

Mairhofer: „Sind das Tomaten?“

Gasser: „Das sind schwarze Tomaten.“

Mairhofer: „Die will ich haben.“

Gasser: „Nein, die sind nicht gut, zu harte Schale.“

„Der hat höhere Qualitätsansprüche als wir“, sagt Pignater. Wozu auch passt, dass Gasser aus dem Verband Bioland ausgetreten ist. Dessen Vorschriften für den Gemüseanbau waren ihm zu lasch.

Die Botschaft ist klar. Es gibt, was er will, nicht was andere wollen. Und soviel er will. Dabei könnte er längst mehr verkaufen als er produziert. Längst kaufen neben renommierten Küchenchefs auch Delikatessläden wie Dallmayr in München bei Gasser. Er will aber nicht mehr produzieren. Wo doch sein Gemüse in einigen Fällen bereits 25 Euro pro Kilo kostet. Pignater: „Ich habe ihm schon oft gesagt, du musst mindestens 30 Prozent mehr verlangen.“ Will er nicht. „Geld ist nicht gut für mein Karma.“

Apropos. Vor einiger Zeit hatte Gasser eine Anfrage von Dietrich Mateschitz. Der von Red Bull. Der reichste Mann Österreichs. Mateschitz wollte sich von Gasser einen Gemüsegarten auf seiner Privatinsel in der Südsee anlegen lassen. Man kann sich denken, wie die Sache ausgegangen ist. ■

Armin Mairhofer

stammt aus Bozen. Seine Ausbildung zum Koch absolviert er in Gröden, Zermatt und St. Moritz. Zu späteren Stationen gehören die Sterneköche Gualtiero Marchesi in Mailand, Heinz Winkler in München und Raimund Frötscher in Meran. 1990 geht Mairhofer für zwei Jahre nach Japan. Wieder zurück in Südtirol eröffnet er in Brixen „Zum Auenhaus“, sein erstes eigenes Restaurant. 2007 wird er Küchenchef der „Anna Stuben“ im Hotel Grödnerhof in St. Ulrich, wo er sich einen Michelinsterne, 17 Punkte im Gault Millau und drei Hauben erkochte. Mairhofer beschreibt sich als „Handwerker, der hundertprozentige Freude an seiner Arbeit hat“. Kochen ist für ihn aber auch „das Veredeln von Essbarem in seinem sinnlichen Genuss, der Ausdruck einer Lebensphilosophie ist“. Mairhofer, der Regionalität und Bodenständigkeit propagiert, wird in den Medien gerne als „erdverbundener Philosoph“ bezeichnet. Seit Mai 2015 ist er Chefkoch des ADLER Balance Spa & Health Residenz.

Hannes Pignater

ist aufgewachsen in Blumau bei Bozen. Auf die Frage, warum er Koch geworden ist, sagt er: „Ich wollte es in meinem Beruf nie kalt haben und keine schweren Lasten tragen müssen, und Kochen hat sich angeboten, weil in Südtirol überall Hotels und Restaurants stehen.“ Pignater absolviert seine Kochlehre im „Marklhof“ in Gurlan bei Eppan. Nach einigen weiteren Stationen in Südtirol und der Schweiz geht er für zwei Jahre zu Sternekoch Seppi Kalberer, der bei St. Gallen das Restaurant „Schlüssel“ betreibt. 2003 gewinnt Pignater die Goldmedaille bei der Berufsweltmeisterschaft der Junioren. 2004 folgt eine Silbermedaille bei der Olympiade der Köche. Danach tritt er im „Steinbock“ in Villanders seine erste Stelle als Chefkoch an. Pignater gilt als Verfechter der kulinarischen Tradition Südtirols, die er kreativ und zeitgemäß interpretiert: „Um aus dem Alltäglichen das Besondere zu schaffen.“ Seit Juni 2014 führt er die Küche in der ADLER Mountain Lodge.



Weißer Wurzelschaumsuppe mit Freilandhuhn

Zutaten für 4-6 Personen:

- 1 Zwiebel
- ½ Sellerieknolle klein
- 1 Fenchel
- 2 Petersilienwurzeln
- 2lt Gemüse- oder Geflügelfond
- 500 gr Sahne
- Weißwein
- 1 Hühnerbrust (gebraten oder pochiert)
- Salz, Heublüten, Schnittlauch

Zubereitung:

Gemüse rüsten und in gleichmäßige Stücke schneiden. Zwiebel in wenig Olivenöl andünsten, restliches Gemüse begeben, gut anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

Geflügelfond und die Hälfte der Sahne dazugeben, alles weichkochen und anschließend mit der anderen Hälfte der Sahne aufmixen, abschmecken und fein passieren.

Hühnerbrust in Scheiben schneiden und im tiefen Teller anrichten, heiße Suppe zugießen.

Mit Heublüten und Schnittlauch garnieren.

Gutes Gelingen!
Hannes Pignater



Der Saatzieher. Altes Wissen, neue Landwirtschaft.

TITEL GESCHICHTE

Ein Portrait

Ein *Leben* für den *Gast*

Elly Sanoner

Seit über sechs Jahrzehnten prägt Elly Sanoner die Geschichte des ADLER. Auch mit über 90 verkörpert sie immer noch, was den Hoteliersberuf ausmacht: Die Liebe zu den Menschen, die Leidenschaft für Ästhetik und Perfektion und die Bereitschaft, hart dafür zu arbeiten.

Sonntag, später Vormittag. Abreisetag. Menschen, Taschen, Koffer. Gedränge vor der Rezeption. Ein schneller Blick über die Rechnung. Eine letzte Frage nach der Verkehrslage. Stau auf der Autobahn? Schaffen wir unseren Flug? Und irgendwo dazwischen ist sie. Voller Elan, Anmut und Herzlichkeit macht sie die Runde. Egal, wem sie sich zuwendet, wem sie aufmerksam lauscht oder herzlich die Hände schüttelt, egal, wo sie steht oder geht. Die Grand Dame des ADLER ist immer Mittelpunkt.

Wenig später sitzt Elfriede Sanoner, die alle Elly nennen, im Wintergarten. Sie trägt eine blaue Trachtenjacke. Dezentere Schmuck, dezentes Make-up, himbeerfarbener Lippenstift. Das silberne Haar ist perfekt toupiert. Wer es nicht weiß, würde sie um einiges jünger schätzen. Wer sie zum ersten Mal trifft, ist gleichsam überwältigt vom Charme und der Leidenschaft, mit denen sie erzählt. Von Andreas und Klaus, ihren Söhnen, und deren Frauen. Von Tochter Annemarie. Alle lobt sie. Unterstreicht ihr Engagement und ihr unternehmerisches Geschick. Und freut sich, dass ihre vier Enkel längst signalisiert haben, in den Betrieb einsteigen zu wollen.

Elly Sanoner im Bild links mit dem Künstler Adolf Vallazza, ebenfalls über 90. Er hat das 12 m hohe Totem der ADLER Mountain Lodge gestaltet.



Entspannt und zufrieden wirkt sie. Blickt über die Terrasse ins Tal und lächelt. Doch das täuscht ein wenig. Man sagt Elly Sanoner nach, dass sie ein untrügliches Auge für Ästhetik und Perfektion hat. Dass sie keinen Makel übersieht. Keine Falte im Teppich, keine verrutschte Tischdekoration. Kein Wunsch eines Gastes und keine konstruktive Anregung eines Mitarbeiters, die sie nicht ernst nehmen würde. Seit über sechzig Jahren prägt sie damit die Geschichte des ADLER. Kaum ein An- oder Abreisetag, an dem Frau Elly ihren Gästen nicht die Honneurs machen würde. Ihre Gäste waren immer ihr Leben. Neben der Familie natürlich. Ob alles recht ist, fragt sie.



Sie wächst auf in Latsch im Vinschgau, in einfachen Verhältnissen. Ihre Mutter muss nach dem frühen Tod des Mannes fünf Kinder durchbringen. Elly macht eine Ausbildung zur Sekretärin und lernt Englisch an der Berlitz-Schule. Sie arbeitet für die Gemeindeverwaltung, als ihr ein fescher Hotelierssohn aus Gröden einen Antrag macht. Josef Anton Sanoner, den alle Pepi nennen, ist der Freund des Freundes ihrer Schwester. 1955 wird geheiratet, und was danach kommt, ist keineswegs leicht für die junge Frau. „Ich kam nicht vom Fach“, sagt sie, „für mich war alles eine neue Erfahrung.“ Ihre Schwiegereltern beruhigen sie: „Wenn du's falsch machst“, sagen Sepl und Fanny Sanoner, „dann lernst du aus den Fehlern.“ Außerdem habe sie, sagt Elly, „vor lauter Arbeit gar keine Zeit gehabt viel nachzudenken“.

Südtiroler Hotels sind fast immer Familienbetriebe. Wobei die Männer meist repräsentieren, organisieren und die Zukunft planen, während die Frauen den Laden zusammenhalten. Außenminister und Innenminister. So ist es auch beim jungen Ehepaar Sanoner. Pepi bekleidet

zahlreiche Ämter. Fremdenverkehrsverein. Touristische und politische Landesgremien. Im Grödnertal Organisationskomitee kämpft er um die Austragung der Skiweltmeisterschaften 1970. Auch als Bürgermeister von St. Ulrich setzt er sich für den Ausbau der Infrastruktur ein und prägt damit maßgeblich die Entwicklung des Ortes.

Elly fungiert derweil im ADLER als Chefin, guter Geist, ordnende und helfende Hand. 15 - 16 Stunden am Tag. Unermüdlich. Immer bemüht um den bestmöglichen Service. „Wenn man etwas gerne hat“, sagt sie, „dann tut man es gern. Ich konnte schon immer gut mit Menschen umgehen, wer in diesem Beruf ist, muss Menschen mögen.“ Elly Sanoner erahnt und kennt die kleinen Wünsche und die großen Sehnsüchte ihrer Gäste. Galant bewegt sie sich auf dem schmalen Grat zwischen herzlicher

Gastlichkeit und professioneller Distanz. Beim Personal wahrt sie die Balance zwischen Vertrauen, Toleranz und Autorität. Doch am meisten beeindruckt ihre verblüffende Gabe, die Eigenheiten und persönlichen Geschichten ihrer Gäste über Jahre erinnern zu können. Elly weiß, was sie beruflich machen, was die Tochter studiert, wie viele Enkel sie haben. „Einmal“, erzählt sie, „habe ich ein Ehepaar, das längere Zeit nicht mehr bei uns war, bei der Begrüßung gefragt, ob es denn noch den Waldi gäbe.“ Gemeint war der Dackel des Ehepaars. „Dass Sie das noch wissen!“, riefen die Gäste, zu Tränen gerührt. Natürlich hatte Frau Elly den Hund nicht vergessen. Er hatte ihr schließlich einmal die Bettdecke im Hotelzimmer zerbissen.

Es sind so viele Geschichten. Jahrzehnte ziehen vorbei, wenn die Grande Dame



des ADLER referiert. Die Fünfziger, „in denen es allen schlecht ging, keiner hatte Geld“. Die Sechziger, in denen infolge der Sprengstoffattentate in Südtirol die italienischen Gäste ausblieben.

Die Siebziger, so Frau Elly, „waren besonders schwierig“. Ölkrise. Inflation. Kreditzinsen bis zu 30 Prozent. „Man ging mit Sorgen ins Bett und wachte mit Sorgen auf.“ Nicht zuletzt, weil ein Hotel ein Ort permanenter Veränderung ist. Ein Platz ständiger Renovierung und Innovation. Eine Baustelle, die nie fertig wird. Vor allem, wenn man wie das ADLER Hoteliersgeschichte in Südtirol schreibt.

Pepi Sanoners Eltern hatten 1910 noch Werbung gemacht für Wannenbäder, elektrische Beleuchtung, Spülklosetts, Billard und französische Betten. Unter

Pepis und Ellys Leitung setzte das ADLER Maßstäbe in Südtirol in Sachen Qualität, Komfort und Service, inklusive des ersten Hotelhallenbads und des ersten Spas in Gröden. Und ohne diese Vorarbeit wäre die Entwicklung zum heutigen Wellness und Sport Resort mit Wasserwelt, Fitness und Panorama-Bio-Heu-Sauna nicht möglich gewesen. „Sie hat wahnsinnig viel gearbeitet“, sagt ihr Sohn Klaus, „Vater war oft nicht zu Hause, er war mehr der Planer und Entwickler.“ Eine Leidenschaft, die seine Söhne, wie Andreas Sanoner schmunzelnd gesteht, „offenbar geerbt haben“.

Eine Stunde, zwei Stunden vergehen, während Elly Sanoner erzählt. Natürlich geht es dabei auch um die Malerei, ihre große Passion, die sie entdeckte, als Pepi und sie die Geschäftsführung 1985 an ihre Söhne übergaben. „Mama, bleib doch

daheim“, sagten meine Buben, „lass es dir gut gehen!“ Schon in der Schule habe sie gerne in die Arbeitshefte gemalt. Als Kind habe sie gerne in der Wiese gelegen, in die Wolken geguckt und darin Gesichter und Figuren erkannt. Warum also nicht einen Malkurs machen? Aus einem Malkurs wurden mehrere. Und heute schmücken zahlreiche ihrer faszinierenden, mitunter



stark experimentellen bis abstrakten Bilder das ADLER in St. Ulrich. Für das ADLER Thermae in der Toskana hat sie in kürzester Zeit 100 großformatige Aquarelle angefertigt. Man würde so gerne weiterfragen und zuhören. Doch da unterbricht Elly Sanoner ihre Erzählung. Ein junges Ehepaar schlendert etwas unschlüssig durch den Wintergarten. Sie schauen nicht links, schauen nach rechts. Frau Elly fragt:

„Kann ich Ihnen helfen, suchen Sie einen Tisch ...?“

So ist das, wenn man Menschen mag und immer alles im Blick hat. Mögen andere sie als Mittelpunkt empfinden. Wenn es um den Gast geht, hat Elly Sanoner sich selbst stets als Nebensache betrachtet. ■

Der Bergspezialist



Thaddäus *Moroder*

Seit 1996 Wanderführer und Skilehrer im ADLER Dolomiti

Seit 20 Jahren ist Thaddäus Moroder Ski- und Wanderführer im ADLER. In dieser Zeit ist er umgerechnet einmal um die Erde gegangen und hat 20 Millionen Höhenmeter auf Skiern bewältigt. Porträt eines Enthusiasten.

Er ist ein athletischer Mann mit einem markanten Gesicht. Sympathisches Lachen, strahlende Augen, im lockigen Haar die ersten grauen Strähnen. Er trägt Fleecejacke, Trekkinghose und Sportschuhe. Schmal wirkt er, drahtig und wenn er erzählt, dann ganz wenig über sich. Dafür

ganz viel über die Berge. Immer wieder geht es um seine Berge. „Es ist überall schön in den Dolomiten“, sagt er, „aber die Grödner Dolomiten, Langkofel, Geislerspitzen, Sellastock sind schon meine Favoriten. Das, womit man aufgewachsen ist, ist einem halt besonders vertraut.“

Thaddäus Moroder ist Wander- und Ski-guide. Wenngleich das nur unzureichend ausdrückt, was er für den ADLER in St. Ulrich macht. Im Frühling, Sommer und Herbst führt und begleitet er die Gäste durch das Grödner Tal und in die Berge. Das Angebot reicht von leichten Wanderungen, die einige Stunden dauern, bis zu anspruchsvollen Touren, bei denen man den ganzen Tag unterwegs ist, bei einer sogar rund um die Uhr. Im Winter und bis in den Frühling hinein ist Moroder für Skiausflüge auf den schönsten Pisten Grödens und des Dolomiti Superski-Gebietes zuständig, bei denen die Anforderungen ebenfalls variieren. Was immer gleich bleibt: „Dieser Beruf ist mit unglaublich schönen Momenten und Erlebnissen verbunden.“

Moroder ist in St. Ulrich aufgewachsen, hundert Meter vom ADLER entfernt. Sein Vater hatte eine Baufirma, die unter anderem für die Familie Sanoner gearbeitet hat. Auf die Idee, dass auch er einmal für sie arbeiten würde, wäre er als junger Mann nicht gekommen. Als leidenschaftlicher Sportler blieb es nicht nur bei Skifahren, Klettern und Eishockey. Als Gleitschirmflieger war er Mitglied der italienischen Nationalmannschaft. Zusammen mit seiner damaligen Freundin zog er im Sommer von Wettkampf zu Wettkampf, kreuz und quer durch Europa, sogar in Südafrika und auf Réunion ging er an den Start. Um Englisch zu lernen, verbrachte er einmal neun Monate in London. Es war ein rastloses, aufregendes wildes Leben, das Moroder mit Skilehrerjobs im Winter finanzierte. An die Zukunft dachte er damals nicht.

Das änderte sich, als ihn Klaus Sanoner um ein Gespräch bat. Moroder erinnert sich, als wäre es gestern gewesen. Man saß in der Bar des ADLER, und sprach über Wanderungen und Touren für Gäste. Eine damals völlig neue Idee. Moroder

sagt: „Ich hatte damals lange Haare, die Vorstellung von einem festen Job war mir völlig fremd, doch Klaus meinte: ‚Wir sind nicht nur an einer Beschäftigung für eine Saison interessiert, wir wollen, dass du langfristig bei uns bleibst.‘“ Das war vor zwanzig Jahren. Was seither passiert ist, lässt sich am besten in Zahlen ausdrücken. Seit 1996 kommt Moroder Bergtouren von zusammen 40.000 Kilometern, einmal um die Welt. Auf Skiern kommen 20 Millionen Höhenmeter dazu. Moroder:

„Wie oft ich dabei um den Sellastock gefahren bin, kann ich beim besten Willen nicht sagen.“ Und lacht.

Wer Thaddäus Moroder zuhört, der spürt, dass hier einer sein Bestimmung gefunden hat. Den Sport und die Natur zu verbinden, war schon immer seine Leidenschaft.

Entscheidend ist jedoch, dass ihm seine Chefs viele Freiheiten lassen. Moroder lässt sich im Gegenzug dafür immer wieder was Neues einfallen. Dass Fotos von den Touren gemacht werden, die von den Gästen auf dem Internet heruntergeladen werden können, ist seine Idee. Die Vollmondwanderung ist seine Idee. Und auch die 24-Stunden-Wanderung des ADLER geht auf seine Initiative zurück. Moroder: „Der Südtiroler Bergsteiger Hans Kammerlander bietet diese Tour schon länger an, also haben wir gesagt: Das probieren wir auch mal.“

57 Kilometer. 3.000 Höhenmeter. Rund um die Uhr. Das sind die Fakten. Dazwischen liegen Sonnenunter- und Sonnenaufgang, mehrere Hüttenbesuche mit stärkenden Mahlzeiten und viel Kaffee sowie eine Reihe von schweißtreibenden Herausforderungen. Doch wer jetzt glaubt, 24 Stunden

durch Stein und Fels, über Almen und steile Pfade seien nur von durchtrainierten Leistungsmonstern zu bewältigen, irrt. Moroder: „Die Tour ist nicht für jeden geeignet, aber wir hatten schon Siebzigjährige, die das Pensum gut bewältigt haben. Man muss aber auch sagen: Die Anstrengungen sind natürlich der Reiz an der Sache.“

Am Ende gilt für diese Wanderung das Gleiche wie für alle Touren des ADLER. Egal ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter. Immer schöne Momente. Stets großartige Erlebnisse. Das kann ein spontanes Bad im Lech de Crespèina, einem Bergsee in der Puezgruppe, sein. Oder die Begegnung mit Gämsen oder Adlern. Oder ein dramatisches Abendrot in der Ferne, die *Enrosadira*, wie die Ladinern in Gröden sie nennen. Es kann aber auch ein Wetterumschwung mit Schneefall Anfang September sein. Auch das hat Moroder zusammen mit einer Wandergruppe schon einmal erlebt. „Das war überwältigend, darüber reden die Leute noch heute.“

„Mir macht das, was ich tue“, sagt Thaddäus Moroder, „nach zwanzig Jahren immer noch so viel Spaß wie am ersten Tag.“ Und was sagen seine Gäste? Moroder: „Ich habe noch nie, wirklich niemals jemanden sagen hören, dass er von unseren Bergen nicht begeistert wäre.“ ■



Die Top 3 der Wanderführer

Col de la Pieres

„Wir starten mit einem großartigen Rundblick: Ortler-Gruppe, Öztaler-, Stubaier-, Zillertaler-Alpen, Grossglockner ... Durch den Edelweiss-Garten laufen wir entlang an der Südseite der Geisler-Spitzen ins schroffe Alpingelände im Herzen des Puez-Geisler-Naturparks zur Sieles-Scharte. Etwas ausgesetzt hinauf zum Col de la Pieres (2.750 m) in das Reich des Steinadlers. Phantastische Ausblicke von den Cortineser Dolomiten zu den Matten der Seiser Alm. Rast auf der Stevia-Hütte und über die steile Piza-Scharte zu den Wiesen des Col Raiser.“

Weg: Bergstation Seceda-Seilbahn, Perialongia, Sieles-Scharte, Col de la Pieres, Stevia-Hütte, Piza-Scharte, Col Raiser Bergstation

Distanz: ca. 15,4 Kilometer

Gehzeit: 7 – 8 Stunden inkl. Rast

Höhenunterschied: ca. 980 Meter

Schwierigkeitsgrad: Anspruchsvolle Dolomitenwanderung (Schwindelfreiheit)



**Thaddäus
Moroder**



**Pauli
Holzknecht**

Pufplatsch-Umrundung

„Eine Wanderung, die es in sich hat. Wir haben eine schöne Aussicht auf Kastelruth, Marinzen und Lajen. Der Ausblick von den Hexenbänken Richtung Norden und in die westlichen Berge Südtirols ist großartig. Wir sehen die Geislerspitzen, den Großvenediger, den Brennerpass, den Similaun, wo der Ötzi gefunden wurde. Wir sehen den Ortler, den Tonale-Pass, den Adamello-Gletscher und die Trentiner Alpen. An einem schönen Tag ist das ein unvergessliches Erlebnis.“

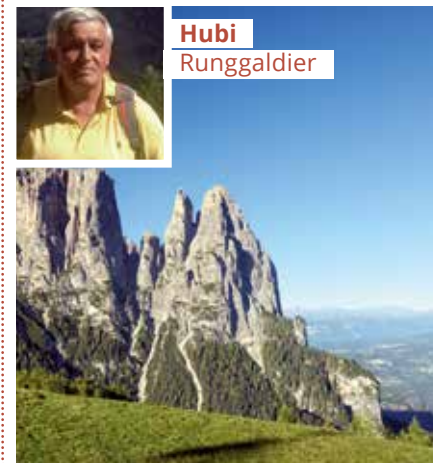
Weg: ADLER Mountain Lodge, Compatsch, Pufplatsch-Rundweg, Arnikahütte, Villner Kreuz, Hexenbänke, Gollerkreuz über Compatsch zurück zur ADLER Mountain Lodge

Distanz: ca. 13 Kilometer

Gehzeit: ca. 6 Stunden

Höhenunterschied: ca. 620 Meter

Schwierigkeitsgrad: Mittel



**Hubi
Runggaldier**

Unterm Langkofel

„Vom Sessellift bequem auf 2.000 m Meereshöhe gebracht, erreichen wir nach kurzer Wanderung den Col Ciauloch. Dort erwartet uns ein großartiger Rundblick von der Seiser Alm bis zur Ortler-Gruppe, über die Geisler-Spitzen und den Stevia-Felsriegel. Unter der steil aufragenden Nordwand des Langkofels geht es auf dem Wanderweg 526 zur legendären Comici-Hütte und durch das Felsenlabyrinth der Steinernen Stadt zum Sella-Joch.“

Weg: Bergstation Mont de Sëura, Col Ciauloch, Wanderweg 526, Comici-Hütte, Steinernen Stadt, Sella-Joch

Distanz: ca. 8 Kilometer

Gehzeit: ca. 3 Stunden

Höhenunterschied: ca. 250 Meter

Schwierigkeitsgrad: Leicht bis mittel

Täglich um 2 Uhr nachts ...

... klingelt der Wecker im Chalet Nummer 5. Frau und Herr M. bereiten sich vor für die „Sterne-Show“. Ihr Blick schweift direkt vom Bett in den klaren Nachthimmel, der hier von keiner künstlichen Lichtquelle gestört wird, sondern in seiner vollen Pracht bestaunt werden kann. „Das ist mehr als ein Naturschauspiel“, erzählt uns das faszinierte Ehepaar, „es ist wie ein Aufleuchten der Seele, das zu einem tiefen Gefühl der inneren Zufriedenheit und Ruhe führt.“ Und das Beste: man muss dafür nicht einmal aufstehen, denn drinnen und draußen verschmelzen in der ADLER Mountain Lodge zu einem harmonischen Ganzen, zu einer vollendeten Ferien-Einheit. Man entspannt und genießt, träumt in die Zukunft ...



OUTDOOR ANGEBOT

ADLER Dolomiti

4 Gipfelwanderung im Naturpark Puez-Geisler

27.07.2016 und 10.09.2016

Auch dieses Jahr erwarten wir Sie mit einer ganz besonderen Herausforderung. Thaddäus wird Sie, auf 22 km und über 2.200 Höhenmeter quer durch den Naturpark Puez-Geisler begleiten. Fernab von Liftanlagen und Straßen erobern Sie gleich 4 Gipfel an einem Tag.

ADLER Dolomiti

MTB Camps

im Juni und Juli 2016

Erlernen Sie unter professioneller Anleitung die richtige Fahrtechnik, Tipps und Tricks für mehr Spaß und mehr Sicherheit beim Fahren und lassen Sie sich auf abenteuerreiche MTB Touren begleiten.

ADLER Dolomiti + ADLER Balance

Genusswandern im Frühling und Herbst

vom 12.05.-16.06.2016 und vom 18.09.-03.12.2016

In den buntesten Grödner Jahreszeiten erwarten Sie unsere Guides mit einem tollen Wanderprogramm, **inklusive** einer Weinverkostung, dem Lunch-Bag während der geführten Touren ohne Einkehrmöglichkeit und, im Frühjahr, ein Bahnticket für die Seiser Alm und Raschötz pro Person.



Wunderbare Toskana

ADLER Thermae

Toskana Natur & Genuss Wander Wochen

24.10.-30.11.2016

Begleiten Sie Christina zu den schönsten Plätzen der Val d'Orcia und verkosten Sie die herrlichen Produkte dieser UNESCO Weltkulturerbe-Region direkt am Entstehungsort. Auszug aus dem Wander-Programm:

- Trüffel-Suche mit Trüffel-Degustation
- Safran aus San Quirico
- Montalcino und der Brunello
- Pasta aus biologischem Getreideanbau
- Weinverkostung in unserer neuen Weinkellerei „Tenuta Sanoner“
- u.v.m.

ADLER Thermae

Toskana Koch-Genuss

Entdecken Sie die Geheimnisse der toskanischen „cucina povera“ – der einfachen, italienischen Hausfrauen-Küche! Als kulinarischen Highlight werden wir in unserer neu eröffneten Weinkellerei „Tenuta Sanoner“ toskanische Spezialitäten zubereiten und beim gemeinsamen Mittagessen mit unseren biologischen Weinen „Aetos“ genießen.



Zauberhaftes Südtirol

Rennrad Woche mit Profi-Biker

vom 13.-20.11.2016

Für alle Rennrad Freunde wird Sie wieder Dario Cioni, Ex Profi Fahrer und aktueller Sport Direktor von Team Sky, täglich auf gemütlichen Bike-Ausflügen durch die hügelige Naturlandschaft der südlichen Toskana begleiten.



Auf den Flügeln des Wohlbefindens



ADLER Mountain Lodge

Yoga RETREAT

mit Veronika Rössl
vom 20.-27.11.2016

Im Laufe des Aufenthaltes wenden Sie sich mit viel Leichtigkeit in den Yoga-Stunden Ihrem Körper, Ihrem Geist und Ihrer Seele zu.

Veronika Rössl unterrichtet klassisches Hatha-Yoga und Vinyasa-Yoga mit Heilwirkung. Es ist eine Mischung von kräftigenden, herausfordernden aber auch sanften Asanas, den Körperübungen, damit Sie wieder ganz in Ihrer Kraft und innerer Balance ankommen.

Es erwartet sie täglich 1 morgendliche Yogaeinheit mit Meditation, Pranayama und Asanas und 1 nachmittägliche restaurative Yogaeinheit.

ADLER Dolomiti und ADLER Balance

Yoga & Natur

vom 11.09.-01.10.2016

Erleben Sie die faszinierende Kombination von Yoga, Meditation und Wandern in den Dolomiten. Die einmalige Bergwelt und die duftenden Almwiesen bieten den idealen Rahmen, um sich mit der Kraft der Elemente zu verbinden.

- täglich 1 morgendliche, energetisierende Yoga-Einheit
- 3 x wöchentlich Yoga, Tiefenatmung und Meditation unter freiem Himmel im Rahmen unserer Tageswanderung
- 3 Yoga-Einheiten zu 90 min. (Asanas und Entspannung) wöchentlich
- Entgiftungstee
- vegetarisches Menü auf Anfrage

ADLER Balance

Ayurveda

mit Volker Mehl
vom 23.-30.10.2016

Volker Mehl, Ayurveda-Koch und Yin-Yogalehrer, gilt als Pionier der ayurvedischen Gourmet-Küche und wird Sie während Ihres Aufenthaltes mit ayurvedischen Köstlichkeiten verwöhnen. Außerdem leitet er in dieser Woche die **Yin Yoga** Einheiten und weicht Sie im Rahmen eines **Kochkurses**, in die Geheimnisse der ayurvedischen Kochkunst ein.

De-Stress Yoga

vom 06.11.-03.12.2016

Ein Aufenthalt im Zeichen des Yoga, der inneren Ruhe und Harmonie. Finden Sie mit unseren speziellen Yoga-Programmen einen wohltuenden Ausgleich zum stressigen Alltag.

Diese und viele weitere Angebote auf der Homepage
www.adler-resorts.com

ADLER Thermae

4 Tage Urlaub im Zeichen des Yogas! Ein exklusiver Aufenthalt inmitten der idyllischen Hügellandschaft der Toskana inklusive:

- Aufenthalt im Doppelzimmer Superior mit der ADLER Verwöhn-Halbpension
- Insgesamt 7 Yoga-Einheiten zu 2 Stunden
- 1 Spa-Gutschein im Wert von 100 €.

Yoga ANTI STRESS

mit Barbara Woehler
vom 27.11.-01.12.2016

Lassen Sie den Alltag hinter sich und entspannen Sie bei diesem Yoga-Intensiv-Workshop mit einer außergewöhnlichen Yogalehrerin. Barbara Woehler praktiziert Yoga seit über 40 Jahren und ist international anerkannt als Meisterin ihres Fachs.

ORIENTAL-Yoga

mit dem indischen Ayurveda-Arzt Dr. Narendu Babu
vom 11.-15.12.2016

Verbinden Sie Ihren Urlaub inmitten der malerischen Landschaft der Val d'Orcia mit orientalischen Meditations- & Yoga-Lehren und gewinnen Sie physische und spirituelle Erholung.

Yoga NEW ENERGY

mit Tyler Micocci
vom 18.-22.12.2016

Ein Workshop für alle mit dem bekannten und erfahrenen Yogacoach Tyler Micocci, bei dem Sie lernen die Lehren des Yogas und des gesunden Lebensstils in Ihren Alltag einzubauen. Entdecken Sie, welche Energie in Ihnen steckt!



Neu im ADLER Spa



ADLER STAMINAL GREEN

Die pflanzlichen Stammzellen sind der „vitale Kern“ der Pflanze und eine wertvolle Quelle von natürlichen Wirkstoffen. Für unsere ADLER Spa Bio Kosmetiklinie haben wir die Stammzellen unreifer Weinbeeren gewählt. Diese versorgen die Haut mit frischer Energie und schützen sie vor vorzeitigem Altern. Für ein straffes und strahlendes Hautbild.

ADLER STAMINAL GREEN GESICHTSBEHANDLUNG

Diese Gesichtsbildung, die auch für empfindliche Haut geeignet ist, repariert Schäden, die auf Hautalterung, Stress oder einen ungesunden Lebensstil zurückzuführen sind. Die Stammzellen reaktivieren die Biodynamik ruhender Zellen. Dadurch kann sich die Haut von Grund auf erneuern. Durch den Lifting-Effekt erhält sie mehr Volumen und ein kompaktes und strahlendes Aussehen.

In allen ADLER Spa Resorts buchbar.

Baden in „göttlichem“ Wasser

Nach dem Untergang der Etrusker war es der Badeleidenschaft der Römer zu verdanken, dass der antike Wellness-Kult fortbestand und einer neuen Blüte zugeführt wurde. Ein besonderes Juwel unter den zahlreichen Thermalquellen der Südtoskana ist Bagno Vignoni. Der winzige Ortsteil von San Quirico d'Orcia, der gerade mal 40 Einwohner zählt, war seit der Römerzeit sowie das ganze Mittelalter hindurch ein beliebter Thermalort, dank seiner Lage direkt an der Frankenstraße, der einst wichtigsten Verbindungsstraße von Rom bis nach Santiago de Compostela bzw. bis nach Canterbury und Jütland hinauf.

Nicht nur einfache Pilger und weitgereiste Kaufleute entspannten ihre müden Glieder in dem heißen Thermalwasser, sondern auch die hl. Katharina von Siena, der in der Loggia im Ort eine Kapelle geweiht ist. Im 15. Jh. ließ Papst Pius II Piccolomini in Bagno Vignoni gleich einen ganzen Palazzo errichten und Lorenzo der Prächtige versprach sich Linderung seiner Gicht, die in der Medici-Familie erblich bedingt war.



Travertin – versteinertes Thermalwasser

„Lapis tiburtinus“, der berühmte Travertin, ist in der Gegend von Bagno Vignoni landschaftsprägend. Durch die Kraft des heißen, kalkhaltigen Thermalwassers haben sich hier im Laufe der Zeiten riesige Mengen von Sintertuff abgelagert. In kompakterer Form nennt man den Stein Travertin. Dieses dem Marmor verwandte Material ist seit dem klassischen Altertum bis in die heutige Zeit ein beliebter Werkstoff für Monumentalbauten und Skulpturen. Seine helle Farbe und charakteristische Struktur sorgt für eine warme, unbeschwerte und gleichzeitig edle Atmosphäre. Übrigens: das ADLER Thermae Spa & Relax Resort wurde in einem aufgelassenen Travertinsteinbruch errichtet und bildet mit ihm ein harmonisches architektonisches Ganzes.

Das Geheimnis des Thermalwassers von Bagno Vignoni liegt in seiner konzentrierten wie ausgewogenen Zusammensetzung aus Schwefelverbindungen, Bikarbonaten und Sulfaten. In Kombination mit seiner hohen natürlichen Quellwärme von 52°C ist es ein vorzügliches Heilmittel zur Behandlung von Haut und Atemwegen, zur Stärkung von Kreislauf und Immunsystem, zur Kräftigung von Bindegewebe und Gefäßen sowie zur Linderung von Knochen-, Gelenk- und Rückenschmerzen.



Ihre Treue wird **belohnt**

ADLER Friends Wertgutschein

Wenn Sie mehr als 100 ADLER Friends Punkte gesammelt haben, haben Sie die Möglichkeit einen Teil der Punkte in ADLER Friends Wertgutscheine umzuwandeln.

Besuchen Sie die Homepage www.adler-friends.com und sichern Sie sich gleich Ihren Wertgutschein.

... mit attraktiven Spa-Specials und verlockenden Treueprämien, für Sie als Stammgast. Für jeden Aufenthalt in einem unserer vier ADLER Spa Resorts sowie für erfolgreiche Weiterempfehlungen an Ihre Freunde erhalten Sie mit Ihrer ADLER Friends Karte wertvolle Sammelpunkte, die sich in puren Urlaubsgenuss verwandeln. Jederzeit und überall: Dolomiten, Seiser Alm, Toskana – Sie haben die Wahl.

Im ADLER Dolomiti und ADLER Balance

SOMMER SPECIAL
vom 03.-16.07.2016

erwartet Sie unser exklusives ADLER Friends Top-Angebot mit:

- einer **Gutschrift von 50 €** pro Person für den Weekend-Aufenthalt, von **75 €** pro Person für den Short Stay oder den Midweek und von **100 €** pro Person für den Wochen-Aufenthalt
- und einer **Spa-Behandlung** Ihrer Wahl:
 - 1 ADLER Harmony
 - 1 ADLER Himbeer-Körperritual
 - 1 ADLER Leichtfüßig

Für dieses Angebot benötigen Sie 340 ADLER Friends Punkte pro Person.

KIDS-SPECIAL
vom 06.11.-04.12.2016

laden wir Sie zu einer Traum-Auszeit für die ganze Familie ein. ADLER Friends Kinder von 2 bis 15 Jahren wohnen bei einem Short Stay oder Midweek-Aufenthalt **kostenlos** (Angebot gültig im Zimmer mit 2 Vollzahlern).

Sie benötigen 200 ADLER Friends Punkte für den Short Stay und 250 für den Midweek. Achtung: Angebot nur limitiert verfügbar.

HERBST SPECIAL
vom 06.11.-04.12.2016

buchen Sie 4 Nächte von Sonntag bis Donnerstag und zahlen nur den **Weekend-Preis**.

Für dieses Angebot benötigen Sie 150 ADLER Friends Punkte pro Person.



In der ADLER Mountain Lodge

vom 12.05. -12.06.2016

Mit nur 360 ADLER Friends Punkten pro Person sind Sie dabei und erhalten inklusive: eine Gutschrift von **50 €** pro Person für das Weekend, von **75 €** pro Person für den Short Stay oder den Midweek und von **100 €** pro Person für den Wochen-Aufenthalt und eine Spa-Behandlung Ihrer Wahl (Latschenkiefermassage, Himbeer-Pflegeritual oder Gesichtereinigung).

vom 06.11.-04.12.2016

Genießen Sie einen Short Stay-Aufenthalt von Sonntag bis Donnerstag zum Weekend-Preis. Zusätzlich erhalten Sie eine ADLER Body Lotion Baobab als Geschenk. Für dieses Angebot benötigen Sie 360 ADLER Friends Punkte pro Person.

Im ADLER Thermae

SOMMER SPECIAL
vom 25.06.-30.07.2016

erhalten Sie als ADLER Friends Gast:

- eine Reduktion von **30 €** pro Person für den Weekend-Aufenthalt und **50 €** für den Short Stay, Midweek und Wochen-Aufenthalt.
- 1 ADLER Massage zu 50 Minuten

Für dieses Angebot benötigen Sie 300 ADLER Friends Punkte.

MAGISCHER HERBSTZAUBER
vom 20.11.-08.12.2016 und vom 11.-22.12.2016

erhalten Sie als ADLER Friends Gast:

- eine Reduktion von **50 €** pro Person für den Short Stay und Midweek-Aufenthalt und **100 €** für den Wochen-Aufenthalt.
- 1 ADLER Massage zu 50 Minuten
- 1 Eintritt in die Salzgrotte

Für dieses Angebot benötigen Sie 300 ADLER Friends Punkte.





Ein Abend mit dem Grödner Oscar- und Grammy-Preisträger Giorgio Moroder

12.08.2016

Fußgängerzone St. Ulrich - Gröden

Giorgio Moroder ist 1940 in St. Ulrich geboren und hat hier seine Jugend verbracht. Der Meister der elektronischen Tanzmusik hat Musikgeschichte geschrieben und ist einer der erfolgreichsten Musikproduzenten aller Zeiten. Sein erster Sound-track für den Film „Midnight Express“ bekommt direkt einen Oscar, vier Jahre später folgt der nächste für „What a Feeling“ aus dem Tanzfilm „Flashdance“. Für „Top Gun“ schreibt er „Take My Breath Away“ und erhält dafür seinen dritten Oscar. Giorgio Moroder ist immer noch in Action, selbst mit 75 Jahren. Vor zwei Jahren hat er eine Elektro-Nummer mit dem Titel „74 is the new 24“ veröffentlicht – ein Vorgeschmack auf das neue Album „Déjà Vu“, das 2015 veröffentlicht wurde. Mit dabei sind berühmte Popstars wie Kylie Minogue und Britney Spears, Sia Furler und junge Künstler wie Charli XCX oder Foxes.

Infos: www.giorgiomoroder.com

Sellaronda HERO

18.06.2016

Gröden - Südtirol

Begeisterte Zuschauer, beeindruckte Top-Fahrer, verdiente Weltmeister und nicht weniger als 4.015 HEROes, die sich mit einer der anspruchsvollsten, spektakulärsten und landschaftlich schönsten Mountainbike Strecken messen können. Der „Südtirol Sellaronda HERO“ ist ein MTB-Langstreckenrennen, das weltweit als härtestes seiner Klasse gilt – mit zwei Strecken über 87 km und 4.400 Höhenmeter und über 60 km und 3.100 Höhenmetern. Seien auch Sie dieses Jahr dabei und feuern Sie Athleten aus aller Welt an. Oder treten Sie selbst in die Pedale – Sie haben die Möglichkeit im ADLER Dolomiti, als Partner-Hotel, noch letzte Startnummern zu ergattern.

Infos: www.sellarondahero.com

Granfondo del Brunello

09.10.2016

Montalcino - Siena - Toskana

Mountainbike-Rennen. Während der letzten zwei Jahre wurde die Granfondo del Brunello in der Val d'Orcia zu einem der wichtigen Termine der Saison für zahlreiche italienische Mountainbike-Stars und zu einem spektakulären Event für die Val d'Orcia. Inzwischen ist die Strecke 63 km lang und umfasst fast 2000 Höhenmeter. Maximal 1.000 Biker können teilnehmen.

Infos: www.gfbrunello.it

Sellaronda Bike Day

19.06.2016

Gröden - Dolomiten

Umrunden Sie die Sellagruppe ganz ohne Abgase und Motorenlärm. Jeweils von 8.30 bis 15.30 Uhr sind die Dolomitenpässe für motorisierte Fahrzeuge gesperrt. Also nichts wie hin: folgen Sie dem Ruf der Berge und treten Sie kräftig in die Pedale! E-Bikes und Mountain Bikes stehen Ihnen im ADLER kostenlos zur Verfügung.

Infos: www.sellarondabikeday.com

UNIKA *Kunstmesse*

01.-04.09.2016

St. Ulrich - Gröden



Das Dolomital Gröden ist für seine lange Tradition im Kunsthandwerk, vor allem in der Holzschnitzerei, bekannt. Die Skulpturen der Bildhauer von Gröden, die jedes Jahr an der Unika teilnehmen sind individuell angefertigte Werke. Sie sind Ausdruck der schöpferischen Kraft und des kunsthandwerklichen Talents der einzelnen Meister.

Infos: www.unika.org

Forme del Verde

23.07.-02.10.2016

San Quirico d'Orcia - Toskana

Seit über 40 Jahren stellen bedeutende zeitgenössische Künstler ihre Werke in San Quirico d'Orcia aus; den „grünen“ Rahmen bieten die Gärten Horti Leonini, die im 6. Jh. angelegt wurden.

Paesaggi della Musica

18.-28.08.2016

San Quirico d'Orcia - Toskana

Im Rahmen der Paesaggi Musicali Toscani finden klassische Konzerte unter Teilnahme anerkannter internationaler Musiker im malerischen Ambiente der Val d'Orcia statt.



Festa dell'Olio

08.-11.12.2016

San Quirico d'Orcia - Toskana

Die Gelegenheit das neue Olivenöl Extravergine zu probieren. Die „Bruschette“ genießt man in festlicher Stimmung, bei musikalischer Unterhaltung und fröhlichen Straßentheaterveranstaltungen.

Un Bagno di Birra

15.-17.7.2016

Bagno Vignoni - Toskana

„In Bier baden“ können Sie an diesem Wochenende in Bagno Vignoni. Lokale Bierbrauer stellen hier die Ergebnisse leidenschaftlicher Forschung aus. Eine Degustation dieser kreativen, handwerklich hergestellten Produkte lohnt sich.

Sëira dl vin

08.07.2016

Fußgängerzone - St. Christina

20 Südtiroler Weinkellereien bieten in der Fußgängerzone in St. Christina ihre qualitativ hochwertigen Weine zur Verkostung an. Dazu gibt es verschiedene kulinarische Leckerbissen aus der Straßenküche und gute musikalische Unterhaltung.

Infos: www.valgardena.it

IN DER TOSKANA

Palio di Siena

02.07. und 16.08.2016

Siena - Toskana

Infos: www.comune.siena.it

Jazz & Wine Festival

12.-17.07.2016

Montalcino - Toskana

Festa del Tartufo Bianco

November 2016

San Giovanni d'Asso - Toskana

IN DEN DOLOMITEN

Oswald von Wolkenstein-Ritt

10.-12.06.2016

Kastelruth/Völs - Südtirol

Seiser Alm Halbmarathon

03.07.2016

Seiser Alm - Südtirol

V. Biennale Gherdëina

Ausstellung zeitgenössischer Kunst

21.07.-25.09.2016

Fußgängerzone - St. Ulrich

Gröden in Tracht

07.08.2016

Fußgängerzone - Wolkenstein

Blättermarkt

09.10.2016

Fußgängerzone - St. Ulrich



ADLER DOLOMITI *****
SPA & SPORT RESORT

St. Ulrich - Gröden / Val Gardena
Dolomiten - Südtirol - Tel. +39 0471 775 001
www.adler-dolomiti.com - info@adler-dolomiti.com



ADLER BALANCE *****
SPA & HEALTH RESIDENZ

St. Ulrich - Gröden / Val Gardena
Dolomiten - Südtirol - Tel. +39 0471 775 002
www.adler-balance.com - info@adler-balance.com



ADLER *****
MOUNTAIN LODGE

Seiser Alm
Dolomiten - Südtirol - Tel. +39 0471 723 000
www.adler-lodge.com - info@adler-lodge.com



ADLER THERMAE *****
SPA & RELAX RESORT

Bagno Vignoni
Val d' Orcia - Toscana - Tel. +39 0577 889 001
www.adler-thermae.com - info@adler-thermae.com

