

Das Magazin  
der ADLER Resorts

Nr. 2 – Februar 2017

[www.adler-resorts.com](http://www.adler-resorts.com)

# ADLER

## EMOTIONS

DOLOMITES & TOSKANA

ADLER  
FRIENDS  
CARD

ANGEBOTE S. 36

„Seid ihr  
verrückt?“

DIE ENTSTEHUNG DES ADLER THERMAE

ARCHITEKTUR MIT  
HAUSVERSTAND

DIE ROLLE EINHEIMISCHER HÖLZER

WUNDERLAND  
DER FIGUREN

GESPRÄCH MIT ADOLF VALLAZZA

DÜFTE, FARBEN  
UND WEIN

DAS JUNGE WEINGUT TENUTA SANONER

DIE NEUE HEIMAT

NICO KAZAZI



Let your soul fly





Seiser Alm



Toskana

# Editorial

## ADLER Resorts

Wie jedes Unternehmen, verfolgen auch wir mit unseren ADLER Resorts eine Philosophie. Und wie immer, wenn es um Werte, Inhalte und Überzeugungen geht, ist diese nicht in ein paar Sätzen zu beschreiben. Deshalb haben wir die zweite Ausgabe von ADLER Emotions zum Anlass genommen, Ihnen unsere Philosophie durch Geschichten aus dem Unternehmen nahezubringen. Sie erzählen auf ihre Weise, was wir denken und woran wir glauben, sie demonstrieren, was uns wichtig ist und wofür wir uns einsetzen.

Das Haus ADLER ist kein Unternehmen, bei dem kurzfristiger Gewinn im Vordergrund steht. Natürlich müssen wir ökonomisch arbeiten, aber unser Handeln, unsere Entscheidungen werden davon nicht dominiert. Wir sehen uns vielmehr in einem größeren Kontext. Seit über 200 Jahren ist die Familie Sanoner mit ihren Betrieben in St. Ulrich in die Kommune und ihre Umgebung eingebunden. Unsere Mitarbeiter, Lieferanten und Handwerker kamen wann immer möglich aus der lokalen Bevölkerung. Dabei wurden langfristige Kundenbeziehungen etabliert, die häufig seit Generationen bestehen.

Als wir 2003 in die Toskana gingen, um dort das ADLER Thermae zu entwickeln, wollten wir auch dort ein offener, ehrlicher und zuverlässiger Partner sein. Die Kooperation mit der Gemeinde San Quirico war vom ersten Tag an freundschaftlich und konstruktiv. Die Bauphase wurde begleitet von vielen ortsansässigen Firmen, und wir sind stolz, dass wir in Bagno Vignoni nicht nur zahlreiche Einheimische beschäftigen, sondern durch neu geschaffene Arbeitsplätze auch für Zuzug in der Gemeinde sorgen konnten. Die einzigartige Entstehungsgeschichte des ADLER Thermae bewegt uns bis heute, weshalb wir sie zusammen mit Mitarbeitern der ersten Stunde in diesem Magazin gerne noch einmal erzählen (Seite 20).



Andreas und Klaus Sanoner

Zur Philosophie des Hauses ADLER gehört neben sozialer Verantwortung aber auch der Respekt vor Natur, Landschaft und Kultur. Dies ist alleine deshalb Verpflichtung, weil alle Orte, an denen unsere Resorts stehen, in landschaftlich sensiblen Gebieten liegen oder Teil eines UNESCO Natur- oder Kulturerbes sind. Selbstverständlich haben wir das sowohl bei der Entwicklung der ADLER Mountain Lodge auf der Seiser Alm, als auch der Tenuta Sanoner, unserem jungen Weingut in der Toskana, berücksichtigt. Beide Projekte wollen wir Ihnen in diesem Magazin auf ungewohnte Weise nahebringen.

Bei der Lodge, die überwiegend mit einheimischem Holz gebaut wurde, geht es um die große Bedeutung, die Holz und Handwerk von jeher für die Familie Sanoner haben. Und es geht um die Architekten Hanspeter und Hugo Demetz, die uns seit Jahrzehnten mit großem Können und ebenso großer Leidenschaft begleiten (Seite 26). Gleichzeitig möchten wir einen Bildband über die Lodge, ihre Mitarbeiter und die Seiser Alm präsentieren, dessen Fotografie von Service-Mitarbeiter Arik Oberrauch und Chefkoch Hannes Pignater stammt (Seite 10).

Im Porträt über die Tenuta Sanoner schließlich geht es um die Liebe und Wertschätzung für die Erde und die Landschaft, die uns von jeher begleitet und die sich in der Toskana auch dadurch ausdrückt, dass wir biologisch-dynamisch bewirtschaften, in größtmöglichem Einklang mit der Natur (Seite 6).

Sowohl bei der ADLER Mountain Lodge als auch bei der Tenuta haben wir uns – wie bei allen unseren Projekten – nicht von Moden oder Trends beeinflussen lassen. Stattdessen haben wir umgesetzt, was wir als Gast selbst gut gefunden hätten. Bei dieser Strategie wollen wir als Familienbetrieb, der sich zu einer Marke und einem mittelgroßen Hotelunternehmen entwickelt hat, auch in Zukunft bleiben. Wir wollen keine Tourismuskette sein, sondern etwas Besonderes. Der persönliche Bezug zum Gast steht für uns immer im Mittelpunkt.

Eine Philosophie zu haben und ihr treu zu bleiben ist eine Sache. Menschen zu haben, die sie mit einem teilen, ist eine andere. Alleine kann man keine großen Dinge bewegen. Stellvertretend für alle, die uns auf unserem Weg begleiten und unterstützen, werden in diesem Magazin drei besonders gewürdigt: Nico, unser langjähriger Hausmeister im ADLER Dolomiti in St. Ulrich (Seite 16), Anton Pichler, der Direktor der ADLER Thermae (Seite 24), und Adolf Vallazza, der Künstler, der das 13 Meter hohe Totem für die ADLER Mountain Lodge angefertigt hat (Seite 18).

Ihre Familie Sanoner



# Rubriken

Frühjahr 2017

- 03 Editorial
- 06 Das Juwel im Weinberg
- 10 Aus dem Innenleben eines Hotels
- 14 Mountain-Bike & Rennrad Angebote
- 16 „Mach’ alles ich“
- 18 Unsere Instagram-Gewinner
- 20 Ein Traum wird wahr
- 24 „Es geht um gute Gefühle“
- 26 Tradition trifft Moderne
- 30 ADLER MED
- 31 ADLER SPA
- 32 Kunst kommt von „Können“
- 36 ADLER Friends
- 38 Highlights



Besuchen Sie uns unter  
[www.adler-resorts.com](http://www.adler-resorts.com)

Folgen Sie uns auf    



## Tipps

### Mille Miglia

38 San Quirico - Toskana  
Was einst als Traum  
vier junger Männer aus  
Brescia begann, ist heute  
zum Inbegriff italienischer  
Langstrecken-Straßenrennen  
geworden.

### Swing on snow

39 8 Tage Musik auf den  
Skipisten und Hütten der  
Seiser Alm und in den  
Dörfern am Fuße des  
Schlern, volkstümliche  
Klänge, Musikgruppen aus  
dem gesamten Alpenraum,  
ausgelassene Stimmung.



# Inhalt

Specials

## Das Juwel im Weinberg

06 Das junge Weingut Tenuta Sanoner produziert biologisch-dynamische Weine, die dem Charakter und der Schönheit der Toskana entsprechen.

## Aus dem Innenleben eines Hotels

10 In „Behind the scenes“ porträtieren Mitarbeiter der ADLER Mountain Lodge ihren Alltag.

## „Mach’ alles ich“

16 Die neue Heimat von Nico Kazazi

## Kunst kommt von „Können.“

18 Ein Gespräch mit dem Grödner Bildbauer Adolf Vallazza, der das Totem der ADLER Mountain Lodge geschaffen hat.

## Ein Traum wird wahr

20 Die Entstehung des ADLER Thermae

## „Es geht um gute Gefühle.“

24 Anton Pichler, kein Manager im klassischen Sinn

## Tradition trifft Moderne

26 Holz spielt eine entscheidende Rolle in der Architektur der ADLER Resorts.



# Das Juwel im Weinberg

*Das junge Weingut Tenuta Sanoner produziert biologisch-dynamische Weine, die dem Charakter und der Schönheit der Toskana entsprechen.*

Stellen Sie sich vor, Sie wandern durch die Toskana. Auf schmalen Wegen passieren Sie Buchsbaumsträucher, Olivenbäume und Zypressen. Kleine Waldstücke wechseln sich ab mit welligen Wiesen, hier und da stehen knorrige Eichen schief in den Hängen. Und dazwischen Weinberge. Immer wieder Weinberge. Die strenge Geometrie der Rebstöcke bildet einen faszinierenden Kontrast zu den sanft geschwungenen Hügeln, in denen sie stehen. Es ist ein Bild von außergewöhnlicher Schönheit.

Inmitten dieses Idylls, einen kurzen Spaziergang vom Hotel ADLER Thermae entfernt, befindet sich das Weingut Tenuta Sanoner. Es umfasst heute 30 Hektar Boden, von denen sich zwölf für den Weinbau eignen und von denen fünf bereits bepflanzt sind. Hinzu kommen circa 500 Olivenbäume. Im Zentrum der Anlage, mit einem atemberaubenden Ausblick auf das Val d' Orcia, befindet sich der Weinkeller der Tenuta (deutsch: Gut). Seine elegante, kurvige Fassade schmiegt sich spielerisch in die Landschaft. Sein zeitgemäß geradliniges Interieur in erdigen Farbtönen bietet einen perfekten Ort des Verweilens und Genießens. Die Panorama-Terrasse mit traumhaftem Ausblick auf das Orcia Tal ist der perfekte Ort, ein gutes Glas Wein zu verkosten.





Barbara Coppi

*\* Grundlage des biologisch-dynamischen Landbaus ist die Anthroposophie, die auf den Weltanschauungen des Philosophen Rudolf Steiner (1861 – 1925) beruht. Der landwirtschaftliche Betrieb wird als Organismus und Individualität angesehen, der seine eigene Charakteristik hat. Daher unterliegt die Verwendung aller Rohstoffe und Hilfsmittel, die nicht ebenfalls aus biologisch-dynamischen Betrieben stammen, starken Einschränkungen, wobei die „kosmischen Rhythmen“ des Mondes und der Planeten berücksichtigt werden.*

*\*\* Die Menschheit hat das Netzwerk des Lebens nicht gewoben. Wir sind nicht mehr als ein Faden darin. Was auch immer wir dem Netzwerk antun, tun wir uns selbst an. Alle Dinge sind miteinander verknüpft.*



Giuseppe Basta

2007 wurde der Familie Sanoner oberhalb des Hotel ADLER Thermae ein kleines Stück Land angeboten, drei Hektar waren für die Landwirtschaft geeignet, der Rest war Wald. „Als wir überlegten, was wir damit machen könnten“, sagt Andreas Sanoner, „sagten wir: Warum machen wir nicht Wein?“ Ein landwirtschaftlicher Betrieb als Ergänzung des Hotelgeschäfts? Naheliegender Gedanke.

2009 wurden die ersten Reben gepflanzt. Einige Monate später die Ernüchterung. Ein Großteil der jungen Pflanzen war eingegangen, der Boden ausgetrocknet, weil nicht fachkundig aufbereitet. Die Erkenntnis: Leidenschaft alleine genügt nicht, was fehlte waren Wissen, Erfahrung und Hingabe. Qualität jedenfalls lässt sich auf diese Weise nicht erzielen. Also aufgeben? Das Experiment beenden und aus dem Grundstück eine schöne Wiese machen? Im Gegenteil. Andreas Sanoner: „Irgendwann kommt bei uns immer der Ehrgeiz auf, das ist vielleicht ein Fluch, vielleicht ein Segen.“

Wer die Tenuta Sanoner heute besucht, begegnet einem hochprofessionellen Betrieb. Die Kellerei wird geleitet von Giuseppe Basta, einem 26 Jahre jungen Mann, der im Herzen der Toskana geboren wurde und aufgewachsen ist und dort die landwirtschaftliche Oberschule besuchte. Nach seinem beruflichen Vorbild musste er nicht lange suchen. Bastas Vater ist seit 30 Jahren bei einem der führenden Brunello-Hersteller tätig. Schon in seiner Kindheit, sagt Basta, sei der Weinkeller „ein magischer Ort“ gewesen, und er begeistert von den „Düften, Farben und ständigen Verwandlungen des Weins“.

Unterstützt wird Basta vom Agronom Alessandro Fonseca, der der Familie Sanoner über gemeinsame Freunde bestens bekannt war. Seit Jahrhunderten bringen die Foncescas herausragende Agronomen und Önologen hervor, wobei Alessandro Fonseca sich dem biologisch-dynamischen

Anbau\* verschrieben hat. Er sagt: „In der Ausgeglichenheit der Elemente Wasser, Licht, Wind und Erde finden Reben und Olivenbäume zu ihrem Gleichgewicht. Deshalb sollte unser Wirken sehr zurückhaltend sein.“ Dazu passt, dass der externe Önologe der Tenuta Sanoner, Matteo Giustiniani, auch für zwei weltbekannte Toskaner Unternehmen mit biologischem und biodynamischem Anbau arbeitet.

Biodynamischer Anbau folgt dem Credo, dass sich die Eingriffe in den natürlichen Wachstumsprozess auf ein Minimum beschränken. „Wir sind uns bewusst“, sagt Andreas Sanoner, „dass wir nur ein kleines Glied in den Kreisläufen der Natur sind.“ Inspiriert zu dieser Einsicht hat ihn ein legendärer Spruch des Indianerhäuptlings Seattle, den er bei einem Besuch eines mystischen Platzes in Sedona im US-Bundesstaat Arizona entdeckte.

*„Humankind has not woven the web of life. We are but one thread within it. Whatever we do to the web, we do to ourselves. All things are bound together.“\*\**

Das Ziel der Tenuta Sanoner ist es, Weine zu produzieren, welche die typischen Charaktereigenschaften der Landschaft, ihres Bodens und ihres Klimas in sich tragen. Seit Jahren werden mehrere Klone der Sangiovese-Traube in unterschiedlichen Lagen gepflanzt. Qualität und Ertrag werden regelmäßig analysiert. Die Ergebnisse bestimmen den Anbau. So ist es bereits nach wenigen Jahren gelungen, hervorragende Weine zu produzieren, darunter den Aetos Sangiovese DOC, der im Holzfass ausgebaut wird, sowie den Aetos Rosé und den Aetos Sparkling.

Eine entscheidende Rolle für die Qualität der Aetos-Weine spielt die technische



Ausstattung der Kellerei. Wer Giuseppe Basta bei einer Führung begleitet, erfährt wie Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit mit einem ausgeklügelten System reguliert werden können - in jedem Raum und getrennt voneinander. Ein Belüftungssystem verhindert die Bildung von Schimmelpilzen und sorgt für die Absaugung von Kohlendioxid. Auch Temperatur in den Beton- und Edelstahlbehältern kann verändert werden, um eine gleichmäßige Gärung zu gewährleisten.

Alle Verarbeitungsprozesse folgen dem Prinzip des Fließverfahrens. Das heißt, der Werdegang des Weines erfolgt auch räumlich in logisch aneinander gereihten Schritten. Die Übersichtlichkeit, die sich daraus ergibt, kommt auch den Besuchern entgegen. Sie wissen, wie alles funktioniert, wenn sie von Barbara Coppi im Gastraum zur Degustation in Empfang genommen werden. Und wer bis dahin noch nicht der Faszination der Tenuta Sanoner erlegen ist, wird es spätestens bei Frau Coppi tun.

Sie ist eine kleine lebhaft Person, deren Fröhlichkeit ansteckend ist. Als sie 2008 zur Tenuta Sanoner kam, hatte sie „keine

Ahnung von Wein“. Sie hatte zuvor Mode verkauft, Schuhe, Kleidung. Dass sie dennoch am richtigen Platz war, spürte sie von Beginn an: „Die Philosophie der Familie Sanoner hat mich sofort überzeugt.“ Sich darauf einzulassen, war kein Problem. Coppi: „Wer mit Begeisterung an eine Sache herangeht, dem offenbaren sich viele neue Wege und Möglichkeiten.“

Inzwischen ist Barbara Coppi ausgebildete Sommelière, nach wenigen Monaten hatte sie die höchste Ausbildungsstufe erreicht. Nebenher hat sie alle Ausbildungen durchlaufen, um den vielfältigen bürokratischen Herausforderungen zu begegnen, die ihr Job mit sich bringt. Schließlich ist sie zuständig für Führungen, Weinproben, Kochkurse, Verkauf, aber auch Buchhaltung und die Einhaltung gesetzlicher Auflagen. Andreas Sanoner sagt: „Wir Männer sind, wenn es um Wein geht, gerne mal Träumer, Barbara holt uns aber immer wieder auf den Boden.“ Und das ist auch gut so. Trotzdem: An einem derart faszinierenden Ort wie der Tenuta Sanoner ist es zulässig, ins Träumen zu kommen. ■



Aetos Sangiovese Orcia Doc

Ein Rotwein aus 100% Sangiovese-Trauben, nachhaltig nach biologisch zertifizierten Verfahren und zur Gänze in unserem Weingut hergestellt. Seine Feinheit und Eleganz offenbaren den typischen Charakter dieses Gebietes im Herzen der Toskana. Die Trauben werden von Hand gelesen und sortiert, sodann durch natürliche Schwerkraft in möglichst vollständigem Zustand in spezielle Zementbottiche französischer Herstellung zur Vergärung eingebracht. Nach Abschluss der malolaktischen Nachgärung erfolgt die Reifung in Barriques, Tonneaux und größeren Eichenfässern zu 10/15 Hektolitern für mindestens 12 Monate.

Alle Produkte unter [www.tenuta-sanoner.it](http://www.tenuta-sanoner.it)



# Aus dem Innenleben eines Hotels

*In „Behind the scenes“ porträtieren Mitarbeiter der ADLER Mountain Lodge ihren Alltag und den atemberaubenden Ort, der sie dabei umgibt: die Seiser Alm.*



**2013.** Lajen, am Taleingang von Gröden. Hannes Pignater und Arik Oberrauch sitzen zusammen und trinken ein Feierabendbier. Pignater ist Koch. Oberrauch hat Florist gelernt, musste den Beruf wegen einer Blütenpollenallergie aber aufgeben. Nun fährt er LKW, jobbt als Maler, was sich halt so ergibt. Die beiden blättern durch „A Work in Progress“ von René Redzepi, einem der renommiertesten Küchenchefs der Welt, der im „Noma“ in Kopenhagen am Herd steht.

Redzepis Buch ist aufwendig gemacht. Perfekt inszeniert und ausgeleuchtet, jeder Teller von oben festgehalten. „In der Food-Fotografie gibt es ein paar Regeln“, sagt Pignater, „die funktionieren immer, sind auf Dauer aber auch eintönig.“ Was den beiden weit mehr gefällt, ist ein kleines Büchlein mit Snapshots, aufgenommen mit Smartphones, gemacht von Mitarbeitern der Küche zwischen dampfenden Töpfen und brutzelnden Pfannen. „Die Qualität der Fotos war nicht besonders“, so Pignater, „dafür war der Ausdruck umso stärker, man sah leidenschaftliche Leute, die auch mal lachen können, wenn etwas schief geht.“

Pignater und Oberrauch haben sich über die Fotografie kennengelernt. Pignater, mit 25 Juniorenweltmeister und ein Jahr später Silbermedaillengewinner bei der Olympiade der Köche, hatte einen Burnout erlitten. Was in solchen Fällen hilft, ist ein



Hobby. Also kaufte Pignater eine Kamera und fing an zu knipsen. Ohne Vorkenntnisse, ohne Ziel, querbeet. Ein Bekannter sagte: „Du musst den Arik treffen, der wohnt wie du in Lajen, der fotografiert super, der kann dir die Technik beibringen.“ Man trifft sich, mag sich. Hannes und Arik werden Freunde. Als sie nun die Snapshots aus dem „Noma“ betrachten, sagt Pignater: „Wäre doch lässig, wenn wir so etwas auf fotografisch anspruchsvollen Niveau einmal gemeinsam machen könnten.“



Für große Pläne braucht es häufig kleine Zufälle. In diesem Fall sind es gleich mehrere. Der erste ist, dass Pignater Chefkoch in der 2014 eröffneten ADLER Mountain Lodge wird. Der zweite, dass Oberrauch dort im Service einen Job bekommt. Nun sind sie am richtigen Platz für ihre Idee, bei der Pignater in der Küche in Schwarz-Weiß und Oberrauch alles andere in Farbe fotografieren soll, inklusive der imposanten Natur ringsum. Ein guter Plan, der nicht schief gehen kann. Die beiden sind kongeniale Figuren.

Autodidakten, doch grundverschieden. Hier Oberrauch, der Perfektionist, der sich intensiv Gedanken macht über Bildaufbau, unkonventionelle Perspektiven, der schräge Blickwinkel mag und gerne, wie er sagt, „am Limit fotografiert, beispielweise mit Vorliebe gegen das Licht“. Dort Pignater, der sich treiben lässt von Emotionen, der Action mag und sucht. Hier ein stiller, nachdenklicher Mann, der stundenlang nach einer schiefen alten Almhütte sucht, einer einsam im Schnee stehenden Zirbe. Dort ein impulsiver Typ, der mit Instinkt und Inbrunst handelt.

„Arik“, sagt Pignater, „sitzt drei Stunden auf einem Stein und wartet bis Licht und Stimmung passen und danach feilt er noch stundenlang auf dem Computer an den Bildern. „Ich bin eher das Gegenteil. Für mich ist ein Foto eine Erinnerung, und mir ist vor allem wichtig, dass die Erinnerung etwas bedeutet.“

### *Eine Reise nach Afrika brachte die Idee ...*

So entsteht nach und nach ein komplexer Fundus an Bildern. Pignater und Oberrauch fotografieren während des Arbeitsalltags, nach Feierabend, in der Freizeit. Anfangs entstehen die Aufnahmen nur rund um die Küche. Bis die Zimmermädchen sagen: „Und was ist mit uns?“ Als nächstes wollen die Spa-Mitarbeiter dabei sein. Dann die Hausmeister. Irgendwann richtet sich das Objektiv auf alle. Sara Vinatzer, eine der beiden Hotelleiterinnen der ADLER Mountain Lodge, erinnert sich: „Mit der Zeit hatten wir uns daran gewöhnt, man hat zwar Arik oder Hannes mit der Kamera gesehen, man hat sie aber gar nicht weiter beachtet, sondern normal seine Arbeit weitergemacht.“

Entsprechend authentisch und charmant sind die Fotos. Alltagsszenen, Momentaufnahmen, Charakterstudien. Dazu kommen Details der Architektur. Küche, Restaurant, Pool, Spa, Außenbereich, Garage, Adolf Vallazzas imposantes Totem im

Treppenhaus. Alles dabei. Hinzu kommen überragende Aufnahmen der Natur. Nebel über Almwiesen. Betörendes Licht über Berggipfeln. Hütten, Schneewehen, Wald, Wassergräben. Das grandiose Panorama des Lang- und Plattkofel zu allen Tages- und durch alle Jahreszeiten.

Die Fotos landen auf Facebook, wo sie viel Beachtung finden und hymnisch gelobt werden. Bis der nächste Zufall ins Spiel kommt, als die deutschen Skifahrerlegenden Christian Neureuther und Rosi Mittermaier die ADLER Mountain Lodge besuchen. Sie werden dort für ihr Buch „Mit Rosi und Christian in Südtirol“ fotografiert. Pignater steuert zu dem Werk ein altes ladinisches Rezept bei. Bohnensuppe mit Knödel. Als Neureuther die Fotos von Pignater und Oberrauch sieht, ist er begeistert und sagt: „Das ist einzigartig, daraus muss man unbedingt etwas Großes machen, ich werde gleich mit den Sanoners reden.“

Gesagt, getan. So kommt es zu „Behind the scenes“, in dem auch die Entstehungsgeschichte der ADLER Mountain Lodge erzählt wird. Entstanden an der Stelle des legendären Hotel Mezdi, wo Roman Polanski einige der Hauptszenen von „Tanz der Vampire“ gedreht hatte. Auch ein Hinweis auf Afrika darf nicht fehlen. In einer Lodge in Namibia entstand bei Andreas und Klaus Sanoner die Vision für das Hotelprojekt auf der Seiser Alm. Wie in Afrika sollten sich auch die Gäste der ADLER Mountain Lodge wie in einer großen Familie fühlen und in engem Austausch mit den Hotelmitarbeitern stehen.

„Für uns ist die Lodge selbst ein zweites Zuhause“, sagt Vinatzer, „sie ist wie eine gute Stube. Und dieses Gefühl von Nähe, Wärme und Geborgenheit wollen wir auch an unsere Gäste weitergeben. Deshalb empfinde ich unseren Fotoband eher wie ein ganz persönliches Tagebuch in

Bildern.“ Man könnte es aber auch eine fotografische Liebeserklärung an ein besonderes Hotel, die Seiser Alm und die Dolomiten nennen. Die im Übrigen auf Kitsch und Klischees konsequent verzichtet. Wenn er Fotowanderungen mit Gästen mache, so Arik, erkläre er diesen gerne: „Blauer Himmel und Fototapetenromantik sind das Langweiligste, was es für einen Fotografen gibt.“

Zu Oberrauchs Lieblingsbildern in „Behind the scenes“ gehört das Porträt des Künstlers Adolf Vallazza, dessen vom Leben gezeichnetes Gesicht verschmilzt mit dem von Wind und Wetter gegerbten Holz seines Totems. Er mag aber auch das Porträt seines Kumpels Hannes, in einem Clubsessel sitzend, ein Küchenmesser zwischen den Beinen, dessen Klinge sich im Fußboden spiegelt. Nicht zu vergessen das Landschaftsbild auf Seite 108. Spätherbst, das Gras schon gelb und bleich. In der Ferne Nebel, darüber verschneite Berge. Und wie von Zauberhand arrangiert verlaufen die Silhouetten von Almböden und Bergen parallel.

Zu Pignaters Favoriten gehört natürlich sein Porträt im Clubsessel. „Weil es mich“, wie er scherzt, „beim scharfsinnigen Nachdenken zeigt.“ Besonders schön findet er aber auch die Aufnahme eines Kochs, der mit einem Kochlöffel in seiner Espressotasse rührt. Pignater: „Das Foto symbolisiert, dass man in der Küche erfinderisch sein muss, wenn man nicht das richtige Werkzeug zur Hand hat.“

Hinter jedem Bild eine Geschichte. Doch die schönste Antwort auf die Frage nach ihrem Lieblingsfoto hat Sara Vinatzer. „Ich mag alle Fotos“, sagt sie, „von mir aus könnten noch viel mehr abgebildet sein.“ Warum? „Die Fotos zeigen, wie wir sind und wie wir fühlen. Wer in dieses Buch schaut, kann die Lodge spüren.“ ■



*„Ich mag alle Fotos“, sagt sie, „von mir aus könnten noch viel mehr abgebildet sein.“ Warum? „Die Fotos zeigen, wie wir sind und wie wir fühlen. Wer in dieses Buch schaut, kann die Lodge spüren.“*





# Bike & Rennrad Angebote

## ADLER Mountain Lodge

### MTB & E-Bike Frühlingserwachen

vom 14.-18.05.2017 und  
21.-25.05.2017

Gemeinsam starten wir sportlich in den Frühling und entdecken die Seiser Alm auf zwei Rädern. Ob mit dem E-Bike oder dem Mountainbike – die vielen attraktiven Routen der Umgebung machen jeden Radausflug zu einem unvergesslichen Erlebnis.

### E-Bike Genusswochenende

vom 11.-14.05.2017

Erkunden Sie die faszinierende Natur der Dolomiten auf zwei Rädern. Kurze Touren sowie Tagestouren sorgen für Abwechslung und lassen jedes Bikerherz höher schlagen.

## ADLER Dolomiti

### HERO Südtirol Dolomites

vom 15.06.-18.06.2017

Sichern Sie sich einen Startplatz für das härteste MTB-Rennen der Welt!

#### Das Hospitality Paket beinhaltet:

- Aufenthalt mit Halbpension
- Frühstück am Renntag ab 6.00 Uhr
- Startnummer für den HERO Marathon 2017
- Welcome present „HERO 2017“ limited edition

### Bike Specials

vom 04.06. -08.06., 02.07.-06.07.,  
03.09.-07.09. und 01.10.-05.10.2017

Erlebnisreiche Urlaubstages mit geführten Biketouren quer durch das UNESCO-Weltnaturerbe in Zusammenarbeit mit der Bike-Schule St. Ulrich. Wählen Sie zwischen E-Bike und Enduro.

#### HIGHLIGHTS DOLOMITEN 2017

**Giro d' Italia** 25.05.2017  
[www.giroditalia.it/it](http://www.giroditalia.it/it)

**Hero** 17.06.2017  
[www.sellarondahero.com](http://www.sellarondahero.com)

**Sellaronda Bikeday** 25.06.2017  
[www.sellarondabikeday.com/it](http://www.sellarondabikeday.com/it)

**Bike Transalp** 18.07.2017  
St. Christina

#### HIGHLIGHTS TOSKANA 2017

**Gran fondo strade bianche**  
05.03.2017  
[www.gfstradebianche.it](http://www.gfstradebianche.it)

**Gran fondo del Brunello**  
08.10.2017  
[www.gfbrunello.it](http://www.gfbrunello.it)

## ADLER Thermae

### Rennrad-Special mit Profi-Begleitung

vom 26.-31.03.2017

Fünf Tage pures Rennrad-Vergnügen durch die frühlingshafte, hügelige Naturlandschaft der südlichen Toskana, begleitet von Dario Cioni, ehemaliger Profi-Biker und aktueller Sportdirektor des Team Sky. Sowohl die sportliche Herausforderung als auch der Genuss der landschaftlichen Reize und lokalen Spezialitäten kommen dabei nicht zu kurz. Die Touren werden jedem Level angepasst.

### Rennrad-Herbstspecial mit Profi-Begleitung

vom 12.-19.11.2017

Auch im November kommen Rennrad-Begeisterte wieder auf ihre Kosten. Dario Cioni, ehemaliger italienischer Rennradprofi, wird Sie eine Woche lang auf Radtouren durch die farbenfrohen Hügel der herbstlichen Toskana begleiten. Die Touren werden dem Können der Teilnehmer angepasst und bieten auch Feinschmeckern und Naturliebhabern angenehme Unterbrechungen.

### Biken in den Hügeln der Toskana

vom 26.02.-30.11.2017

Auf abwechslungsreichen, GPS-erfassten Radwegen die herrliche Landschaft entdecken, mittelalterliche Städtchen besuchen und bei der Rückkehr wohlverdiente Entspannung genießen!





# „Mach’ alles ich“

Als Nico Kazazi Albanien verlässt, sucht er nach einer Zukunft für sich und seine Familie. In St. Ulrich hat der Hausmeister des Hotel ADLER Dolomiti sie gefunden.

Pechschwarze Nacht, fünf Grad unter Null. Nico, der Hausmeister, hat dicke Handschuhe übergestreift und den Kragen seiner Winterjacke hochgestellt. Wie eine milchige Wolke wabert sein Atem in der eiskalten Luft. Nico schiebt die Mütze aus der Stirn und stapft los. Es ist 4:30 Uhr, der Arbeitstag beginnt.

Der Schnee war gestern gekommen. Erst waren es nur ein paar tänzelnde Flocken. Doch dann wurden sie mehr und mehr und immer größer. Bis es aussah, als würde Popcorn vom Himmel fallen. Nun bedeckt ein halber Meter funkelnder, leise knisternder Neuschnee Berge und Tal.

Gute Nachrichten für die Skifahrer. Zwei Stunden harte Arbeit für Nico und seine Kollegen. „Spätestens um sieben Uhr“, sagt er, „wenn die ersten Gäste das Hotel verlassen, müssen alle Wege geräumt sein.“

Er ist ein ernsthafter Mann. Dunkelhaarig, nicht groß, aber kräftig gebaut. In der Brusttasche seiner grünen Schürze stecken stets ein Kugelschreiber, ein Bodenlegermesser und ein Phasenprüfer. Wenn er nicht wie jetzt im Morgengrauen vor dem Haus durch die weiße Pracht pflügt, bringt er Koffer und Einkäufe auf die Zimmer, stellt die Skiausrüstung bereit, bringt die Gäste zur Seilbahn. Kleine

Reparaturen in den Fluren und Zimmern? Durchgebrannte Glühbirnen austauschen? Macht alles Nico. Irgendwas ist immer. Und wenn in allen Zimmern neue Fernseher installiert werden, hat er damit einige Tage zu tun. „Du glaubst nicht“, sagt Nico, „was in einem Hotelzimmer alles kaputt gehen kann.“ Gläser, Spiegel, Steckdosen, Wasserkocher, Mobiliar. Einmal hat ein Gast beim Bügeln eine Kommode in Brand gesetzt.

Nico sieht alles, weiß alles, kann alles. Anruf genügt. Einmal hatte ein 2,20 Meter großer Mann eingechekkt. Die Betten im ADLER Dolomiti messen 2,10 Meter. Wie



er das Bett verlängert hat, ist schwer zu erklären. Aber er hat es geschafft. Das passt zu dem Satz, für den er berühmt ist. Es ist ein Ritual, das sich zuverlässig wiederholt. Der Gast kommt an, schon ist Nico da, übernimmt das Gepäck, erkundigt sich nach weiteren Wünschen und stellt kategorisch fest: „Faccio tutto io.“ Mach’ alles ich.

Nico ist sein Spitzname. In seinem Pass steht Hysni. Genauer: Hysni Kazazi, geboren in Tirana, aufgewachsen in einer noblen albanischen Familie. Großvater Sefer besaß Immobilien, ein Restaurant, ein Café. Vater Rifat war ein bekannter Hammerwerfer. Onkel Vesel studierte in Wien Ingenieurwesen und ging 1949 nach Australien. Die Kommunisten haben der Familie Kazazi ihr Eigentum genommen, ihr Ansehen konnten sie nicht zerstören. Über Nicos Großvater wurde sogar ein Buch geschrieben. Der Titel: „Sefer Efendiu“. Efendiu steht für „Herr“ oder „Gebietler“.

Nylonstoff von Syrien über Durrës nach Brindisi bringen soll. Am 5. März 1991 geht er dort an Land.

Februar 2000. Nico handelt mit Ersatzteilen. Er lebt inzwischen in Bari mit seiner Frau, die aus Albanien nachgekommen ist. Sie haben zwei Kinder, der Sohn heißt Amdi, die Tochter Gloria. Das Telefon klingelt. Ein Bekannter, der im ADLER Dolomiti arbeitet, fragt, ob er nicht nach Gröden kommen wolle. Nico will und hilft fortan bei den Bauarbeiten der Vitalresidenz des ADLER. „Ich habe für die Arbeiter alles organisiert, Material besorgt, aufgeräumt.“ Als die Vitalresidenz drei Monate später fertig ist, fragt ihn die Familie Sanoner, ob er sich vorstellen könne, im ADLER Dolomiti zu arbeiten.

Im ADLER Dolomiti arbeiten drei Hausmeister, die sich den Dienst zwischen 6 Uhr und 22 Uhr teilen. Neben Nico sind das Musa Quku, ebenfalls gebürtiger Albaner, und Walther Ciechi, ein Grödner.



Nico ist 27, als das kommunistische Regime gestürzt wird. Er studiert wie sein Onkel Ingenieurwesen. Doch das Land versinkt im Chaos des politischen und gesellschaftlichen Umbruchs. Unter diesen Umständen sieht Nico für sich und seine Familie in Albanien keine Perspektive. Er beschließt, nach Italien zu gehen. Zusammen mit 3000 anderen Flüchtlingen landet er auf einem Frachtschiff, das Seife und

Musa kam mit 17 nach Italien. Auch er war auf der Suche nach einer besseren Zukunft für sich und seine Familie und hat sie in Südtirol gefunden. Auch er lebt mit seiner albanischen Frau und zwei Kindern in St. Ulrich. Empfohlen wurde Musa durch seinen Cousin Dritan, einem der leitenden Servicemitarbeiter im ADLER Dolomiti.

In Zeiten, in denen Millionen Flüchtlinge nach Europa kommen, sind Menschen wie Nico, Musa oder Dritan Inspiration und wertvolle Vorbilder. Weil sie nicht nur demonstrieren, dass Integration funktioniert, sondern auch, dass diese reibungsloser und schneller vonstatten geht, als viele glauben. Nehmen wir nur Nicos Sohn Amdi, geboren 1997. Er ist in St. Ulrich zur Schule gegangen, hat beim FC Gröden Fußball gespielt, fährt Ski, spricht Italienisch, Deutsch, Ladinisch, Englisch und Albanisch. Ein komplett integrierter Südtiroler Teenager.

Amdi besucht die Gewerbeoberschule in Bozen. 2017 wird er dort Matura machen. Was danach kommt, steht noch nicht fest. Ein Informatikstudium könnte er sich gut vorstellen. Nico würde das gerne sehen: „Mein Sohn soll die Chancen haben, die ich nicht hatte.“ Amdi wiederum weiß diese Unterstützung zu schätzen. Seit 2013 hilft er in den Sommerferien im ADLER Dolomiti bei den Hausmeisterarbeiten. Und er wundert sich dabei immer wieder, „wie mein Vater die ganze Arbeit schafft“.

Schwere Arbeit? Ach was. Nico winkt ab. Man macht, was anfällt. Und redet nicht darüber. Außer vielleicht: „Ich mag, was ich mache. Mir gefällt meine Arbeit sehr.“ Nico hat seinen Platz und sein Glück gefunden. Deswegen will er auch nicht mehr zurück nach Albanien, obwohl sich die Verhältnisse dort gebessert haben. Das Land hat sich wirtschaftlich und politisch stabilisiert, ist NATO-Mitglied und gilt als EU-Betrittskandidat. Doch Nico sagt: „St. Ulrich ist unser Zuhause geworden.“

Gut so, möchte man meinen. Man könnte ihn ohnehin nicht gehen lassen, selbst wenn er wollte. Was sollten die ADLER-Gäste ohne ihn machen? Alleine schon, wenn sie im Urlaub mal wieder zu viel geshoppert haben und ihre Koffer vor der Abreise partout nicht mehr zugehen wollen. Nicos Tricks für solche Notfälle sind legendär. Macht alles er. „So lange mein Herz schlägt“, sagt er, „werde ich hier sein.“ ■





♥ Folgen *Unsere Instagram-Gewinner 2016*

# #adlersparesorts

*Landschaften, Menschen und Dinge,  
die uns dieses Jahr beraubert haben.*



**Januar**  
Serena N.



**Februar**  
Leoniev S.



**März**  
Alberto B.



**April**  
Michael Q.



**Mai**  
Sylvia R.



**Juni**  
Ilaria S.



**Juli**  
Paul V. d. M.



**August**  
Maria P.



**September**  
Francesca B.



**Oktober**  
Simone B.



**November**  
Francesca B.



**Dezember**  
Edoardo G.



**ADLER Spa Resorts**

@adlersparesorts

Let your soul fly

Wie würden Sie den Satz beenden? Adler ist für mich ...



**Barbara Riesen** hat **ADLER Spa Resorts** geantwortet

Qualität und Genuss auf höchstem Niveau



**Elke van Alen** hat **ADLER Spa Resorts** geantwortet

der Himmel auf Erden!



**Nicola Orlando** hat **ADLER Spa Resorts** geantwortet

Fly to heaven ...!!!



**Sylvie Lmcler** hat **ADLER Spa Resorts** geantwortet

Urlaub vom ersten Moment an.



**Josef Lechner** hat **ADLER Spa Resorts** geantwortet

Adler ist für mich Genuss plus



**Diana Karsai** hat **ADLER Spa Resorts** geantwortet

Freiheit, Erholung auf höchstem Niveau





*„Bauen,  
etwas entwickeln,  
etwas vorwärts  
bringen“*



# Ein Traum wird wahr

*Es beginnt mit einer spontanen Idee und wird zu einem Drama mit Happyend.  
Die Entstehung des ADLER Thermae in fünf Akten.*

## I. Die Idee

Allerheiligen 2001. Klaus Sanoner macht mit seiner Familie Urlaub in der Toskana. Die Wahl fällt auf Bagno Vignoni im Val d'Orcia. Dort gibt es das Hotel Posta Marcucci, in dem auch in dieser herbstlichen Jahreszeit noch ein Pool betrieben wird. Ein Pool war Bedingung, der Kinder wegen. Und das Marcucci hat ein besonderes Becken, ganz natürlich gespeist von den 50 Grad heißen Thermalquellen von Bagno Vignoni, die schon die alten Etrusker zu schätzen wussten.

Klaus Sanoner ist begeistert. Von „der

Schönheit der Landschaft mit den leicht abfallenden Hügeln“, von „dem wunderbaren Wasser“. Dem Essen, den Weinen, der Mentalität der Menschen. Alles grandios. Und da kommt ihm eine Idee. Es ist immer das Gleiche. „Wir fahren nie ganz in Urlaub“, sagt er: „Wenn man in der Hotelbranche ist, denkt man überall über Hotels nach. Wir hatten uns bis dahin allerdings vor allem mit unserem Stammhaus in St. Ulrich im Grödnertal beschäftigt.“ Hier aber kommt ihm der Gedanke: „Wie wäre es, einmal woanders ein Hotel zu bauen?“

Es ist zunächst eine spontane, zufällige

Idee. Doch sie ist hartnäckig. Dieser Platz in der Toskana, das spürt Klaus Sanoner, ist etwas ganz Besonderes. Hier ein Hotel zu bauen, wäre ein Traum.

## II. Der Steinbruch

Klaus Sanoner erzählt seinem Bruder Andreas von Bagno Vignoni, einer Fraktion der Gemeinde San Quirico d'Orcia. Die beiden stehen in der Mitte ihres Lebens, führen das von den Eltern übernommene ADLER Dolomiti und diverse andere Geschäfte. Doch die Brüder wollen, wie Klaus Sanoner sagt, „es noch einmal richtig wissen“. Etwas tun, das nicht durch Herkunft

vorgegeben ist. 200 Jahre lang haben die Sanoners in St. Ulrich mit großem Erfolg Gastronomie und Hotellerie betrieben. Klaus Sanoner: „Wir wollten zeigen, dass man auch fernab der behüteten Heimat etwas erreichen kann.“

Ein befreundeter Makler wird in die Toskana geschickt, um die Lage zu eruieren. Das ist kurz vor Weihnachten 2001. Als er zurückkommt, erzählt er von einer ausgewiesenen Hotelkubatur am Ortsrand von Bagno Vignoni, eingetragen auf dem Areal eines aufgelassenen Steinbruchs, in dem einst Travertin abgebaut wurde, der aber inzwischen ziemlich verkommen war, in dem sogar illegal Sperrmüll abgeladen wurde. Der Steinbruch gehörte der bekannten Sieneser Adelsfamilie Chigi, die der Gemeinde San Quirico den historischen Palazzo Chigi überlassen hatte.

Die Möglichkeit des Hotelbaus im Stein-

bruch bestand schon seit einiger Zeit. Die Gemeinde um Bürgermeister Marileno Franci erhoffte sich durch die Realisierung die Schaffung von Arbeitsplätzen und die Ankurbelung der Wirtschaft. Zwei Hotelgruppen waren mit ihren Projekten aber bereits gescheitert. Nach Ansicht der Gemeinde waren ihre Entwürfe für das beschauliche Bagno Vignoni zu invasiv.

## III. Eine Win-Win-Situation

Der Weg war nun frei für ein Projekt der Sanoners. Klaus und Andreas besprechen ihr Vorhaben im Kreis der Familie. Die Ehefrauen sind nicht gerade begeistert. Ihre Männer, finden Karin und Verena, arbeiten eh schon genug. Mutter Elly meint gar: „Was wollt ihr in der Toskana? Seid ihr verrückt?“

Klaus und Andreas Sanoner setzen sich mit ihren Hausarchitekten Hanspeter und Hugo Demetz zusammen. Gemeinsam

entwickeln sie den Plan für das ADLER Thermae. Im Bewusstsein der Einzigartigkeit des Ortes und wissend, dass die Toskana als sehr restriktiv gilt, was touristische Projekte angeht, wird eine sensible Einfügung des Hotelvolumens in das landschaftliche Umfeld zum obersten architektonischen Prinzip.

Die Pläne, die Bürgermeister Franci und seinen Gemeinderäten vorgelegt werden, sehen ein Resort vor, das sich möglichst natürlich und harmonisch in die einzigartige Natur- und Kulturlandschaft des Val d'Orica einfügt. Außerdem sollen möglichst viele lokale Firmen in die Bauarbeiten eingebunden werden. Die Idee gefällt den örtlichen Verwaltern. Um sich einen Eindruck von den potenziellen Bauherren zu machen, besucht Franci mit einer kleinen Delegation inkognito St. Ulrich, spricht dabei mit Gemeindevertretern, Einwohnern und Mitarbeitern des ADLER. Die Sanoners bekommen den Zuschlag.





#### IV. Vier Männer im Nachtzug

Im Januar 2003 beginnen die Bauarbeiten. Und mit ihnen beginnt die Geschichte einer kuriosen Reisegruppe. Jeden Dienstag gegen Mitternacht treffen sich die Brüder Sanoner und die Architekten-Brüder Demetz in Bozen am Bahnhof, um den Nachtzug nach Rom zu nehmen. Noch im Liegewagen werden Pläne gewälzt und Ideen diskutiert. Ankunft in Chiusi um 6:40 Uhr. Cappuccino im Bahnhofscafé. Danach mit dem Auto nach Bagno Vignoni. Eintauchen in die Alltagsprobleme einer gewaltigen Baustelle. Mittags gibt es eine Tavolata mit allen Arbeitern und Handwerkern. Man arbeitet zusammen, man isst zusammen, man ist ein Team. Weiterwerkeln bis Feierabend. Um 22:50 Uhr von Chiusi wieder zurück nach Bozen, Ankunft im Morgengrauen. So geht das Woche für Woche, Monat für Monat, über ein Jahr lang.

Im Nachtzug denken die Sanoners häufig an ihren Vater Pepi, der einige Zeit zuvor gestorben war. „Bauen, etwas entwickeln, etwas vorwärts bringen“, sagt Klaus

Sanoner, „das hat ihn ganz besonders begeistert.“ Klaus und Andreas sind überzeugt, dass es der Vater war, der ihnen diese Leidenschaft mitgegeben hat: „Er war unser großes Vorbild.“ Und natürlich wäre auch Pepi Sanoner begeistert gewesen von Mario Belardi, dem Chef des örtlichen Bauunternehmens und dessen Vorarbeiter Luciano, die, wie Andreas Sanoner sagt, „Herz und Seele gegeben haben für diesen Bau“. Auch einige Südtiroler Firmen sind da. Die Toskaner eifern mit den Südtirolern auf der Baustelle. Sie wollen demonstrieren, dass auch sie talentierte Handwerker sind.

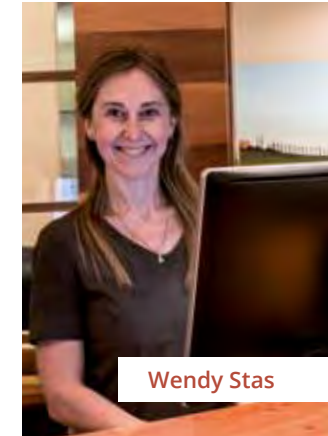
#### V. Die Eröffnung

Als die Bauarbeiten des ADLER Thermae beginnen, ist das Thermalwasser von Bagno Vignoni fast versiegt. Die Vasca, das große, alte Bassin in der Ortsmitte, ist schon länger leer. Ein dramatischer Umstand für Bagno Vignoni, für das neue Hotelprojekt sowieso. Die Gemeinde versucht zu beruhigen und sucht nach einer neuen Quelfassung. Gebohrt wird auf

dem Gelände des im Bau befindlichen Hotel ADLER THERMAE, oberhalb des geplanten Hoteleingangs. Die Erleichterung ist groß, als man es dort findet. Wenige Tage vor der Eröffnung erfolgt der Durchstich. Großer Jubel, unerfreuliche Begleiterscheinung. Die Tiefgarage und die Keller des neuen Resorts, wo Bettwäsche, Handtücher und viele andere Gegenstände für den Hotelbetrieb lagern, werden überschwemmt. Nicht nur Karin und Verena Sanoner, die seit Wochen mithelfen, um den Eröffnungstermin einzuhalten, sind dem Nervenzusammenbruch nahe.

4. April 2004. Ein Projekt dieser Größenordnung mit 96 Zimmern in 15 Monaten fertigzustellen? Ein Wunder, sagen die Einheimischen. Die am Bau beschäftigten lokalen Firmen hatten erst wenige Monate davor begriffen, dass die Sanoners es ernst meinten mit diesem Termin. Und hatten sich unglaublich ins Zeug gelegt. Trotzdem wird es eine Eröffnung mit Hindernissen. Das Hotel ist noch nicht ganz fertig gestellt. Als die ersten Gäste ankommen, ist der Tresen der Rezeption noch nicht aufgebaut. Einige Zimmer haben noch keine Türen. Die Fernseher und viele andere Einrichtungsgegenstände sind noch nicht angekommen. Auf der Liegewiese am Pool steht ein Bagger. Die ersten Gäste sind ein wenig irritiert vom Durcheinander. Aber alle Mitarbeiter kümmern sich aufopferungsvoll um sie und ... auch die Architekten betätigen sich als Rezeptionisten.

Das gilt auch für eine Dame aus der Schweiz, die sich in der Toskana von ihren beruflichen Strapazen erholen will und ein Antistress-Programm gebucht hatte. Sie kommt an, sieht, dass nicht alles perfekt läuft und will sofort abreisen. Doch zum Glück ist Architekt Hugo Demetz da, der sie durch die Anlage führt, ins Spa, hinaus zum Pool mit Blick auf die wunderbare Landschaft, hinauf ins Restaurant mit Blick in den toskanischen Himmel. Und so wird am Ende auch für diese Dame alles gut. ■



Wendy Stas

„Ich weiß noch, wo die Kräne standen, als wir eröffneten. Die Handwerker waren noch im Haus. Man wusste nicht, was man machen sollte, wenn man Hilfe brauchte, wenn zum Beispiel das Licht nicht funktionierte. Anfangs hatten wir für alle Zimmer nur einen Föhn, den eine Mitarbeiterin von zu Hause mitgebracht hatte. Wir rannten mit diesem Föhn von Zimmer zu Zimmer, immer dorthin wo ein Föhn verlangt wurde. Es war schon ein bisschen cha-

otisch. Es gab auch Gäste, die wieder abgereist sind. Aber nach und nach haben wir dem Haus mit Willenskraft und Engagement ein System gegeben. Damals galt aber wie heute auch, dass man den Gästen immer Aufmerksamkeit und Zuwendung gibt und ein Lächeln schenkt. Das Wichtigste ist und bleibt ein Lächeln.“  
*Wendy Stas, 43, geboren in Tongeren, Belgien, spricht sechs Sprachen und leitet die Rezeption des ADLER Thermae.*

### „Es war schon ein bisschen chaotisch“

Vier Mitarbeiter der ersten Stunde erinnern sich.

„Auf das ADLER Thermae haben mich meine Eltern aufmerksam gemacht. Sie waren Gäste des ADLER Dolomiti in St. Ulrich, wo ein großes Modell der Anlage stand. Sie sagten: ‚Melde dich doch, vielleicht suchen die jemanden wie dich.‘ Anfangs arbeiteten wir zu dritt in einem kleinen Haus in den Hügeln über der Baustelle. Roland Margesin, der erste Hoteldirektor, Michela

Daveggia, die administrative Dinge erledigte, ich kümmerte mich um das Marketing im allgemeinen, speziell natürlich für die Eröffnung. Drei Tische, drei Stühle und eine Toilette – mehr war da nicht. Als ich anfing, schienen mir Fonteverde und Saturnia eine übermächtige Konkurrenz zu sein. Wir hatten aber hochgesteckte Ziele. Nach der wirklich sehr turbulenten Eröffnung hat sich bald gezeigt, dass unser Hotelkonzept goldrichtig war. Nach einigen Monaten waren wir das erste Mal ausgebucht und sind es bis heute praktisch ganzjährig.“  
*Claudia Zancolli, 43, verheiratet, zwei Kinder, ist Marketingexpertin; sie hat in Dublin und Berlin gearbeitet, bevor sie nach Bagno Vignoni kam.*



Claudia Zancolli



Valeria Paldino

„Am Anfang waren wir zu siebt im Spa, heute sind wir fast 40 Mitarbeiter. Daran kann man sehen, wie wir uns entwickelt haben. Ich bin seit Herbst 2003 hier. Ich hatte zuvor schon im ADLER Dolomiti gearbeitet und danach eine Fortbildung in Lon-

don gemacht. Die Spa-Leiterin aus dem Dolomiti, die das Spa im ADLER Thermae aufbauen sollte, hat mich überzeugt, hier zu arbeiten. Sie sagte: ‚Ihr müsst euer Herzblut geben für das Hotel, das ADLER Thermae ist der Traum der Familie Sanoner.‘ Natürlich war es zu Beginn anstrengend, aber wir haben alle zusammen gehalten und uns gegenseitig geholfen. Das Teambuilding war vom ersten Tag an großartig.“  
*Valeria Paldino, 40, arbeitet im Spa des ADLER Thermae; sie ist verheiratet mit Giammarco, der im Service tätig ist. Die beiden haben zwei Kinder.*

„Ich habe für die Gärtnerei Platter aus Bozen gearbeitet, die die Grünanlagen des ADLER Thermae gestaltet hat. Als das Hotel eröffnete, waren wir mit unserer Arbeit noch lange nicht fertig. Als wir dann soweit waren, wurden ich und mein Mitarbeiter Timi gefragt, ob wir nicht als Gärtner hierblieben möchten. 300 bis 400 Pflanzen setzen wir jedes Jahr. Zu Beginn haben wir sie noch mit Thermalwasser gegossen, aber das ist nicht gut, die Mineralien lagern sich auf den Blättern

und Blüten ab. Nun haben wir eine Filteranlage. Als wir Wanderwege und einen Joggingparcours mit Steinen und Wegweisern markierten, haben die angrenzenden Bauern die Steine und die Wegweiser wieder entfernt. Inzwischen haben sie begriffen, dass über die Wege Touristen zu ihren Agriturismos kommen und ihre Produkte kaufen.“  
*Giani Makoli, 41, verheiratet, zwei Kinder, ist der leitende Gärtner des ADLER Thermae; er kam 1997 aus dem Kosovo nach Italien.*



Giani Makoli





## Anton *Pichler*

Jahrgang 1971, war, bevor er Hoteldirektor des ADLER Thermae wurde, Food & Beverage Manager und Direktor des Hotel Ermitage-Golf in Gstaad. Er ist verheiratet und Vater dreier Söhne (Maximilian 13, Johannes 11 und Leonardo 9). Seine Frau Uli arbeitet im Spa des ADLER Thermae.

# „Es geht um gute Gefühle.“

Ich erinnere mich noch genau an das Gefühl. Es war im Sommer 2006. Sonnenschein, strahlend blauer Himmel. In den ersten vier Wochen habe ich bei einer wunderbaren Familie in Montepulciano gewohnt und tagsüber Italienisch gelernt. Es war wie im Film. Die Menschen und Landschaft haben mich sofort eingenommen. Das Val d' Orcia verströmt eine besondere Kraft, die dich beruhigt, die dir hilft runterzukommen. Es ist ein magisches Stück Erde. Es fasziniert mich bis heute, immer wieder.

Es gab eine Zeit, da glaubte ich, ohne Schnee und Skipisten nicht leben zu können. Und dass ich einmal im Herzen Italiens wohnen würde, war sowieso keine Option. Ohne die Sprache? Undenkbar. Umso überraschender war es, dass ich angesprochen wurde für den Job des Hoteldirektors im ADLER Thermae. Ich war bis dahin nie in der Toskana gewesen. Auch der Name ADLER war mir neu. Doch dann ging meine Frau aufs Internet und machte die Homepage auf. „Wow“, sagte sie, „das machen wir.“ Wenig später waren wir in St. Ulrich, saßen mit Andreas und Klaus Sanoner zusammen und blätterten in einem Bildband über die Toskana. Im Anschluss aßen wir gemeinsam zu Mittag und genossen eine Flasche Brunello. Den Vertrag habe ich unterschrieben, ohne das Hotel gesehen zu haben. Es war eine völlig emotionale Entscheidung.

Ich komme aus dem Mühlviertel in Oberösterreich. Viel Landwirtschaft, wenig Hotellerie. Das war auch ein Grund, warum ich weggegangen bin. Schon mit fünf Jahren habe ich meiner Mutter beim Kochen geholfen. Mit sieben habe ich alleine Schweinebraten und Schnitzel gemacht. Klar, ich wollte Chefkoch werden. Doch ein dreimonatiges Praktikum hat meine Kochleidenschaft leider zerstört. Eine professionelle Küche zu erleben, war eine fürchterliche Erfahrung. Was ich dabei gelernt habe, war, dass man als Führungskraft Verantwortung für andere hat. Man kann als Vorgesetzter Lebenswege prägen, im Positiven wie im Negativen. Und: Man darf junge Menschen nicht danach beurteilen, was sie können oder nicht können, sondern danach, was sie erreichen wollen und ob sie Begeisterung für das entwickeln, was sie tun. Ich wollte nie nur einen Job haben, ich wollte immer etwas bewirken, etwas Wertvolles hinterlassen.

Natürlich ist es für einen Österreicher, der in der Schweiz studiert und dort 15 Jahre gearbeitet hat, am Anfang in Italien nicht einfach. Die Schweiz war für mich immer der Maßstab in Qualität und Perfektion. Den bringst du zwangsläufig mit und denkst, du kannst ihn eins zu eins übertragen. Das geht aber nicht. Du hast es hier mit einer ganz anderen Kultur zu tun, mit einer anderen Mentalität,

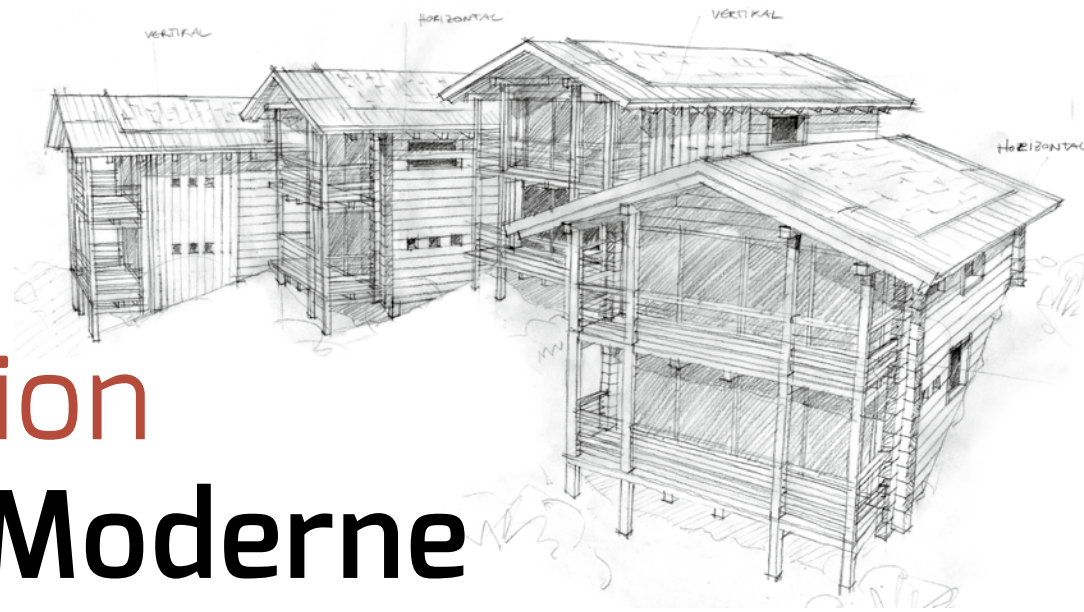
anderen Werten. Das Erste, was ich lernen musste war: Ci vuole pazienza. Es braucht Geduld. Man erreicht in Italien nichts mit Druck oder Gewalt. Man muss lernen sich einzufühlen und anzupassen. Veränderungen erreicht man hier eher mit Samthandschuhen. Doch wenn du das einmal verstanden hast, hast du es mit wunderbaren Menschen zu tun, auf die du dich absolut verlassen kannst, die bedingungslos für dich da sind, wenn du sie brauchst.

Was dabei ganz wichtig ist: Mitarbeiter schätzen einen Arbeitgeber mit Kultur und klaren Vorgaben. Sie schätzen eine transparente Unternehmensphilosophie. Darauf müssen sie sich verlassen können. Und wir versuchen, das auch zu vermitteln. Nur dass wir nicht mit abstrakten Zertifizierungswerten arbeiten, die nur Papierkram mit sich bringen. Von der Familie Sanoner habe ich gelernt, dass man den Menschen Inhalte, eine Sinnhaftigkeit geben muss. Man muss sie motivieren, mit dem Herzen zu handeln. Gern gemacht ist gut gemacht.

Es geht im ADLER Thermae nicht um fünf Sterne. Es geht um gute Gefühle. Der Gast soll bei uns von der ersten Minute an abschalten und loslassen können. Er soll sich frei machen von Zeit und Raum. In Verbindung mit der Landschaft, der Architektur des Hauses und der Passion der Mitarbeiter ergibt das eine wundervolle Kombination. ■



# Tradition trifft Moderne



*Holz spielt eine entscheidende Rolle in der Architektur der ADLER Resorts; vor allem bei der ADLER Mountain Lodge, für die überwiegend heimische Bäume verwendet wurden.*

Im ADLER Dolomiti in St. Ulrich sind es die imposanten Balken über dem Hoteleingang oder der mächtige Treppenaufgang aus dem Jahr 1927, projektiert vom damaligen „Stararchitekten“ Clemens Holzmeister. Ein Konstrukt, das so kraftvoll wie elegant anmutet. Die Lobby im benachbarten ADLER Balance wird dominiert von geheimnisvollen Raumteilern, die in jedem Element noch den Baum erahnen lassen. Lobby und Bar des ADLER Thermoae in der Toskana glänzen mit einer Wandtäfelung, die sich ihre Inspiration vom Sieneser Dom geholt hat. Dunkel und hell im steten Wechsel. Schlicht betörend. Und bei der Mountain Lodge besteht fast das ganze Objekt aus dem vielseitigen Material.

Holz, Holz, immer wieder Holz. In der Architektur aller ADLER Resorts spielt es eine entscheidende Rolle. Das hat natürlich mit dem Tal zu tun, aus dem die Familie Sanoner kommt und in dem sich ihr Stammhaus befindet. Was im Ruhrgebiet die Kohle, ist in Gröden der Wald. Schatz der Region. Grundlage von Tradition, Kunst und Kommerz. Durch die Schnitzerei, deren Anfänge bis ins 17. Jahrhundert zurückgehen, erlangte Gröden weltweit Berühmtheit. Seine Madonnen und Kreuzwege eroberten Kirchen auf allen Kontinenten. Sein Spielzeug machte

überall in Europa Furore; die Grödner Holzpuppe gelangte als „Dutch Doll“ sogar bis an den englischen Königshof. Künstler wie der Wolkensteiner Aron Demetz oder der St. Ulricher Walter Moroder sorgen auch heute international für Aufsehen.

Es ist aber nicht nur die Historie. Warum Holz so eine prominente Rolle spielt in den ADLER Resorts hat auch mit einer Philosophie zu tun, die am besten die Architekten Hanspeter und Hugo Demetz erklären können. Die beiden sind Brüder und in Gröden aufgewachsen, als jede Gasse noch eine Tischlerei und mehrere Schnitzwerkstätten hatte. Als man nirgendwo über die Straße gehen konnte, ohne eine Kreissäge oder das Klopfen eines Hammers zu hören

**„Wir sind mit Holz groß geworden“,**

sagt Hanspeter Demetz, „das trägt man ein Leben lang in sich.“

Die beiden Demetz haben das ADLER Dolomiti mitgestaltet, ADLER Balance und ADLER Thermoae zusammen mit Andreas und Klaus Sanoner geplant und waren bei der ADLER Mountain Lodge gestalterisch federführend. Und überall haben sie ihre

Vorliebe für die, wie sie sagen, „vernakuläre Architektur“ eingebracht. Gemeint ist eine althergebrachte Art des Bauens, die bestimmt ist von lokalen Materialien, der Zweckmäßigkeit des Gebäudes und den Bedingungen der Umwelt. „Alles entsteht durch den Ort und was aus ihm gewachsen ist“, wie Hanspeter Demetz sagt, „nichts wird von Experten im luftleeren Raum erdacht.“ Schließlich, so Demetz,



Hanspeter Demetz  
Architekt

habe der Bauer früher auch keinen Architekten gebraucht und trotzdem funktionale, architektonisch ausgewogene Höfe und Wirtschaftsgebäude zustande gebracht.

Hanspeter und Hugo Demetz sitzen in der Bar des ADLER Dolomiti, während sie erzählen. Ringsum altes Holz, würdevolles Ambiente. Holzdecke und Stützbalken der Bar gehen zurück auf die Pläne des Tirolers Clemens Holzmeister, der von 1927 bis 1928 das ADLER-Stammhaus mit dem ersten, 1905 entstandenen Neubau verband. Holzmeister war Österreichs prominentester Vertreter der damals populären Bauhaus-Bewegung. Entsprechend ging er zu Werke. Kein unnötiges Zierat, klare Strukturen, lichte Räume waren ihm wichtig. Und dass die Architektur sich behutsam und organisch in die umliegende Natur einfügt.

Mit Hausverstand bauen statt mit Flausen im Kopf. Und dabei trotzdem modern und visionär agieren. Das war auch die Devise der Demetz-Brüder bei der ADLER Mountain Lodge. Wichtigste Vorgabe: Die Lodge sollte möglichst komplett aus Holz sein: „Mit lokalen Rohstoffen“, sagt Hanspeter

Demetz, „die möglichst authentisch eingesetzt und eingebunden werden in dieses Wahnsinnspanorama auf der Seiser Alm.“ Ergo kamen nur Hölzer in Frage, die auf der Seiser Alm oder der näheren Umgebung wachsen, vornehmlich Fichte, Lärche und Zirbelkiefer.

Die Bäume dort sind außergewöhnlich. Sie stehen auf Korallendolomit, Vulkangestein, Mergel und Tonen, die ihre Wurzeln auch in der Höhe mit reichlich Nährstoffen versorgen. Die Fichten etwa entwickeln keinen Drehwuchs, weil Sturmwinde aus dem Norden vom Alpenkamm abgehalten werden. Stattdessen werden sie tagsüber umschmeichelt von der Höhensonne. Sie wachsen langsam und gleichmäßig, entwickeln kleine Äste, um der Schneelast zu entgehen. Seit jeher ist das Holz dieser Fichten bei Instrumentenbauern begehrt. Weshalb man sie auch singende Hölzer nennt.

Das Holzhaus liegt nicht nur in Südtirol seit Jahrzehnten im Trend. Doch Holz alleine macht noch kein außergewöhnliches Gebäude. Hugo Demetz sagt: „Wir hätten natürlich eine traditionelle Almhütte imitiert und uns bei der Innenausstattung an einer klassischen Tiroler Bauernstube mit Kassettendecke orientieren können. Sanoners wollten das aber nicht, und wir auch nicht“. Hanspeter Demetz ergänzt:

**„Wir wollten auch keine Vordächer und Balkone mit Schnitzarbeiten, die aussehen wie eine Hochzeitstorte.“**

Die entscheidende Frage war für ihn: „Sein oder Design? Design ist sehr problematisch. Was dem Zeitgeist folgt, wird schnell obsolet.“

Wer von Kompatsch aus mit dem Auto kommt, muss genau schauen, so harmonisch verschmilzt die Lodge mit ihren zwölf Chalets im Hang und in der Landschaft. Wer sie betritt, wird sofort eingefangen von



der Wärme, dem Charme und der Vielseitigkeit des Baustoffs Holz.

„Wir hatten viel Freiraum“, sagen die Architekten. Und wie schon beim ADLER Dolomiti und ADLER Balance in St. Ulrich, ließen sie sich dabei unterstützen vom Grödner Künstler Markus Delago, der bei der Mountain Lodge unter anderem die Adlerköpfe an den Säulen der Veranda gestaltete. Im Treppenhaus thront das fulminante Totem des Bildhauers Adolf Vallazza. Und für Lobby und Restaurant haben sich die Brüder etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Die Wandpaneele wurden bedruckt. Eine Weltneuheit. Eine Sensation. Den Drucker hatte die Südtiroler Firma Durst für Fliesen entwickelt. Für das Muster ließ sich Hugo Demetz von einem Teppich inspirieren.

Wer sich längere Zeit in der Lodge aufhält und aufmerksam schaut, entdeckt ständig neue Details. Die Decke im Eingangsbereich ist mit stufenartigen Reliefs durchzogen. Im angrenzenden Aufenthaltsraum sind die zackigen Aussparungen schwarz hinterlegt; im Restaurant ist es bedruckter Stoff. Und so geht das weiter. In den Fluren. In den Zimmern. Überall wird Holz zum Blickfang. Von der Sauna aus blickt man beispielsweise durch ein betörendes horizontales Gitter auf Alm und Gebirge.

**„So etwas haben wir vorher noch nie gemacht“,**

sagt Elmar Bernardi, „das war auch für uns eine neue Erfahrung.“ Bernardis Firma war





Rudolf Perathoner  
Architekt

eine von vier Tischlereien, die die Holzarbeiten an der Lodge ausführten. Jedes Brett von Hand gehobelt. Die meisten raffiniert nachbearbeitet. So wurden die Bretter für die Holzdecke in der Lodge mit einem kleinen Beil eingehackt und anschließend gebürstet, um eine effektivere Kontur zu erhalten und die weichen Jahresringe herauszuarbeiten. Aus demselben Grund, so Bernardi, „haben wir bei anderen Brettern absichtlich in die falsche Richtung gehobelt, damit das Holz einbricht, oder wir haben mit einer Flex die Oberfläche leicht aufgeraut und danach wieder gebürstet“.

Das „bewusste Spiel mit dem Material“, wie Hugo Demetz es umschreibt, trägt entscheidend zur Atmosphäre der Lodge bei. 2000 Quadratmeter Holz wurden für die Innenausstattung bearbeitet und verbaut. Ein durchschnittlicher Fußballplatz hat 7000 Quadratmeter. Hugo Demetz sagt: „Immer wieder haben wir ausprobiert und getüftelt und getestet, das war ein total spannender Prozess, der allen Beteiligten viel Spaß gemacht hat.“

Das gilt auch für den dritten Architekten, der auf der Seiser Alm seine Expertise einbringen konnte. Rudolf Perathoner war für die Gestaltung der Chalets zuständig. Auch hier lautete das Credo: Holz, Holz und wieder Holz. Wie beim Hauptgebäude der Lodge wurde Beton nur bei den tragenden Bauteilen gegen den Hang eingesetzt. Bei den Chalets entschied man sich für die Ständerbauweise, es wurden keine Firstbal-

ken verwendet, eine früher weit verbreitete Bauweise bei Almhütten und -stadeln.

„Man soll in der ADLER Mountain Lodge das Einzigartige erleben“, sagt Perathoner, „so eine Hochalm, so eine Konstellation gibt es nicht noch einmal in Europa.“

Das gilt sicher auch für den Blick aus den Fenstern, der immer in die Natur geht. Aber auch für die Lichtverhältnisse. Nicht zu hell sollte es nach dem Willen der Familie Sanoner sein. „Wenig Licht bewirkt tiefere Entspannung, die Menschen sprechen gleich leiser“, sagen Andreas und Klaus Sanoner. Aber, „gutes Licht muss es sein, richtig eingesetzt“. In Kombination mit dem

allgegenwärtigen Holz in der ADLER Mountain Lodge erzeugt das eine unglaublich entspannende Atmosphäre.

„Nichts von dem, was wir machen“, sagt Hanspeter Demetz, „darf ‚Fake‘\* sein.“

Alles, was der Gast anfasst, muss echt sein. Wir täuschen nichts vor, wir arbeiten mit Tradition und althergebrachten Materialien, doch wir arbeiten auch mit den Mitteln unserer Zeit, um die Tradition in die Moderne zu holen.“ ■

\* Fake (engl.): Fälschung



# Heimische Hölzer und ihre Geschichte

von Hanspeter Demetz

## Die Europäische Lärche (*Larix decidua*).

In den Südalpen wächst dieser standfeste Riese bis zur oberen Baumgrenze auf 2.500 m Meereshöhe, wo ihm nur noch die Zirbe Gesellschaft zu leisten vermag.

Lärchenwälder sind lichtdurchflutet, Wiesen und Weiden gedeihen hier noch zwischen den mächtigen Stämmen, die bei einem Stammdurchmesser von 3m bis zu 50m Höhe in den Himmel wachsen können.

Sommergrün ist die Lärche, im Herbst verfärbt sie zu einer roten und goldgelben Farbenpracht bevor ihre Nadeln für die Winterruhe abfallen. Ihr Holz ist widerstandsfähiger und härter als jenes der übrigen Nadelhölzer, alpine Baumeister und Zimmerleute verwenden es für tragende Strukturen im Holzbau, Tischler für Fenster, Türen und Möbel. Ihr Harz – das „Lerget“ – hilft seit alters her als Naturheilmittel bei vielerlei Beschwerden. Bei Wellnessanwendungen kommen die daraus gewonnenen wohlriechenden Terpentinöle zum Einsatz.

Ihre Großzügigkeit wird mit hohem Alter belohnt: im Südtiroler Ultental stehen drei über 800 Jahre alte Lärchen.

## Die anspruchslose immergrüne Fichte (*Picea abies*),

auch Rottanne genannt, aus der Familie der Kieferngewächse, wächst fast überall in Mittel- und Nordeuropa, besonders gerne in den kühleren Gegenden der Alpen und in Skandinavien. Sie ist der „Brotbaum“ der Holzindustrie, gradwüchsig, vielseitig und schnellwüchsig. Aber auch rücksichtslos verdunkelt sie die Wälder, raubt dem Unterholz das Licht und übersäuert den Boden mit abgeworfenen Nadeln, die jeden anderen Wuchs verhindern, außer den eigenen.

Dabei erfreut gerade sie den Menschen mit wohligen Klängen: eine kleine Mutation – es sind winzige Querwüchse im Stammholz – macht manche von ihnen zu Vogelfichten, die das Holz für den Instrumentenbauer liefert. Auf der Seiser Alm und in den Wäldern des angrenzenden Fassatales wachsen diese besonders häufig, man spricht hier sogar von den „singenden Wäldern“. Die berühmten Geigenbauer Stradivari, Amati und Del Gesù aus Mantua holten sich hier die Hölzer für ihre unübertroffenen Saiteninstrumente.

## Die Zirbelkiefer (*Pinus cembra*),

auch Arve, Zirbe oder Zirbel genannt, wächst fast ausschließlich in den Alpen und Karpaten, am liebsten nahe der Baumgrenze oder auch knapp darüber, wo sie – oft Felsbrocken umklammernd – noch bis zu 25m hoch und bis zu 1000 Jahre alt werden kann. Zwischen ihren fünfnadeligen Büscheln wachsen die Zirmnüsse, deren Samen – alpine Pinoli – in der Küche der Dolomitentäler oder zum Schnapsbrennen Verwendung finden. Ihr sehr aromatisch duftendes Holz wird als Möbel- und Schnitzholz verwendet und besorgt mit seinen – über Jahrzehnte anhaltenden – flüchtigen ätherischen Ölen einen tiefen und gesunden Schlaf.

Seit Jahrhunderten werden in Gröden Heiligen-Statuen aus Zirbelholz geschnitzt und Jahrzehnte lang fertigten der Designer Pininfarina und seine Kollegen daraus die Formen für schnittige und luxuriöse Autokarossern.





# ADLER MED

## Gezieltes Entschlacken für mehr Wohlbefinden und Schönheit

Hektische Lebensweise, falsche Ernährung und Umweltgifte belasten unseren Körper mit Schlacken. Diese Schlacken verstopfen die feinen Kanäle in den Organen und im Bindegewebe. In der Folge kann unser Organismus die Schadstoffe nicht mehr richtig abtransportieren und wichtige Nährstoffe nicht mehr richtig aufnehmen. Das Bindegewebe verliert an Elastizität und Festigkeit und unsere Haut erschlafft.

Das BALANCE Detox Programm zielt auf eine schonende Entschlackung des Körpers ab, um ihn nachhaltig zu entlasten und wieder aufzubauen. Eine sanfte und zugleich wirkungsvolle Methode für schöne Haut und starkes Bindegewebe.

## 3 FRAGEN

an unsere Expertin Silvia Mittelberger,  
SPA Managerin im ADLER Dolomiti

### *Was empfehlen Sie im Hinblick auf eine Nachtruhe, bei der die Haut regeneriert?*

Tagsüber ist unsere Haut damit beschäftigt ihren Hydrolipidfilm zu bewahren, um sich vor schädlichen Einflüssen zu schützen. Während der Nacht kann die Haut aufatmen, sich regenerieren und erneuern. Nachts wird die Haut besser durchblutet, Zellen teilen sich schneller und Zellschäden (z.B. durch UV-Licht) werden repariert. Auch werden Pflegeprodukte besser aufgenommen. Aus unserer Pflegeserie empfehlen wir gerne unsere Edelweiß Nachtcreme. Sie ist reich an Vitaminen, Spurenelementen und Antioxidanten, wirkt regenerierend und verleiht der Haut Vitalität und Festigkeit.

### *Welche ist die richtige Körperpflege im Jahreszeitenwechsel?*

Im Jahreszeitenwechsel wirkt die Haut oft fahl und schlecht durchblutet. Um der Haut Leuchtkraft und Glanz zurückzugeben sollte man die Haut regelmäßig peelen. Dadurch werden abgestorbene Hautschüppchen entfernt und die Hauterneuerung wird beschleunigt. Peelings kann man auch leicht selbst mischen. Das nährende ADLER ÖL eignet sich gut als Basis. Es ist eine Mischung aus Mandel-, Sonnenblumen-, Rizinus und Nachtkerzenöl. Dieses mit Salz gut mischen und auf die noch feuchte Haut auftragen, einmassieren und abspülen. Nach dem Peeling ist es wichtig, die Haut mit einer nährenden Körperemulsion zu pflegen.

# ADLER SPA

### *Strahlende Augen! Was empfehlen Sie?*

Die Haut um die Augenpartie ist sehr dünn und empfindlich denn sie hat kein eigenes Unterhautfettgewebe. Oftmals zeigen sich an dieser Stelle die ersten Anzeichen von Alterung. Bei Augencremes ist es wichtig, dass sie nicht verlaufen und nicht ins Auge wandern. Augencremes sollten am besten morgens und abends aufgetragen werden, immer sanft tupfend unterhalb des Auges beginnend, über den Wangenknochen und gleich unter dem Tränenkanal, von Innen nach Außen und entlang der Länge des oberen Augenlids. Es ist empfehlenswert die Augenpartie regelmäßig mit speziellen Behandlungen zu pflegen. Unsere Excellence Augenbehandlung mit pflanzlichem Melatonin ist eine wirksame Anti-Aging Behandlung, die Feuchtigkeit und Elastizität spendet. Sie wirkt kühlend, abschwellend, erfrischend und straffend.

## Margit aus Zürich:

„Die Detox-Kur (F.X.-Mayr) hat mir gefallen und gut getan. Die Betreuung durch Arzt und Mitarbeitende im Therapie-Bereich fand ich sehr gut. Das Hotel Balance mit den vielen Wasserwelten hat mir außerordentlich gefallen.“

**Fazit:** Empfehlenswert.



## Natürlich und rein biologisch

Unsere ADLER SPA Bio-Kosmetik ist eine natürliche und biologische Pflegelinie für eine sanfte Gesichts- und Körperpflege. Sie enthält ausschließlich Inhaltsstoffe aus Pflanzen, Milch und Honig sowie Mineralien, Emulgatoren pflanzlichen Ursprungs und pflanzliche Lipide. Alle Produkte und viele weitere Tipps unter [www.adler-shop.com](http://www.adler-shop.com)



# Adolf Vallazza

*Ein Gespräch mit dem Grödner Bildhauer Adolf Vallazza, der das Totem der ADLER Mountain Lodge geschaffen hat.*

St. Ulrich, Sotriastaße 6, Hintereingang. Hier arbeitet Adolf Vallazza seit einem halben Jahrhundert. Man geht eine Stiege hinauf. Was dann kommt, ist unfassbar. Etwa 900 Arbeiten befinden sich in Vallazzas Atelier. Dicht gedrängt stehen sie, märchenhafte Skulpturen, die an Menschen, Tiere und Fabelwesen erinnern. Stühle wie majestätische Throne mit strengen geometrischen Formen. Man erkennt die Muster von Blättern, Blüten, Bäumen, Instrumenten, Häusern, Sternen. Und da sind natürlich Totems. Sein Markenzeichen. Überall Totems. Schmale und klobige, lange und breite, häufig durchsetzt mit Puzzles ineinander gefügter Holzteile, die mal wie Treppen, mal wie Wellen, mal wie Hügelketten wirken.

In diesem wilden Wunderland der Figuren und Formen sitzt Adolf Vallazza auf einem seiner opulenten Stühle und lächelt. Er ist ein schmaler, bescheidener alter Herr, silberne Strähnen im Haar, der leidenschaftlich und begeistert erzählen kann. So leidenschaftlich und begeistert, wie Kunstkritiker über ihn geschrieben haben. Vallazzas Werke, notierte einer ergriffen, hielten die Welt der Südtiroler Berge, seiner Tiere, der Menschen, ihrer harten Arbeit und Bräuche fest. Sie würden verzaubern wie die Dolomiten. Senkrechte Geometrie. Schrei aus Fels. So wie Vallazzas Kunst. Der Schlusssatz des Kunstkritikers lautete: „Mit Vallazza bleiben wir unserer Zeit treu und bewahren das, was das Kostbarste der Menschheit war: Die Einsicht, dass es Dinge gibt, die größer sind als wir.“

*Interview*

*„Kunst  
kommt von Können“*



*Herr Vallazza, können Sie Ihre Faszination für Totems erklären?*

**Vallazza:** Das ist nicht schwer. Totems sind uralte Symbole. Sie waren die ersten Zeichen, mit denen die Menschen ihre Verbindung zu Naturerscheinungen ausdrückten. In Totems stecken unsere Wahrnehmung der Welt, aber auch Mystik, Legenden und Sagen. Sie sind also Archetypen, sie führen uns direkt in die alte Zeit.

*Wie kam es zum Totem, das Sie für die ADLER Mountain Lodge anfertigten?*

**Vallazza:** Die Leute wissen seit Jahrzehnten, was ich mache. Wer ein Totem braucht, muss zu Vallazza. Doch mit so einem Auftrag hatte ich nicht gerechnet. Als die Sanoner Brüder den Auftrag erteilten, fragte ich, wie hoch das Totem sein solle. Sie sagten 15 Meter. Sie müssen wissen: Ich war damals schon 90 Jahre alt. Da habe ich sie gefragt, ob sie nicht ein wenig früher hätten kommen können.

*15 Meter klingt nach einer unmöglichen Herausforderung für einen 90jährigen...*

**Vallazza:** Anstrengend war es, aber nicht unmöglich. Am Ende hatte ich ein halbes Jahr daran gearbeitet. Auch wenn es zwischendurch hart war, ich habe mir immer gesagt: Dieses Totem machst du noch fertig.



*Gröden ist zwar berühmt für seine Holzschnitzerei, aber mehr für Heiligenfiguren als für Totems.*

**Vallazza:** Ich habe auch nicht mit Totems angefangen, als ich mit fünf Jahren die

ersten Figuren schnitzte. Nach der Matura kam ich zum damals besten Grödner Holzschnitzer. Und mein erstes großes Geld verdiente auch ich mit Heiligenfiguren. Das war ein gutes Geschäft damals. Man konnte sich vom Schnitzen ein Haus bauen. Und man darf nicht vergessen: Man lernte das Handwerk. Handwerk ist die Basis, auf die das Haus gestellt wird. Kunst kommt von Können.

*Und wie kamen Sie vom Können zur Kunst?*

**Vallazza:** Ich hatte jung geheiratet und schnell drei Kinder bekommen. Ich arbeitete unermüdlich. Ich litt aber zunehmend unter den sakralen Auftragsarbeiten. Erst recht, nachdem ich die ersten Ausstellungen von Künstlern wie Mario Marini oder Henry Moore gesehen hatte. Ich spürte diese Energie und Herausforderung, was man mit Holz außerhalb des Handwerks noch machen kann. Auch die afrikanische Kunst hat mich sehr inspiriert. Das war faszinierend. In meiner Freizeit habe ich daraufhin versucht, meine eigene Ausdrucksweise zu finden. Es war ein harter, mühsamer Weg, auch weil man in Gröden dafür keine Anerkennung bekam.

*Warum haben Sie sich das angetan?*

**Vallazza:** Ich bin natürlich erblich vorbelastet. Mein Vater war Kunstschmied. Mein Großvater war der berühmte Maler Josef Moroder-Lusenberg ...

*... der neben Franz von Defregger und Albin Egger-Lienz als einer der führenden Vertreter des Tiroler Kunstpanoramas gilt.*

**Vallazza:** Mit den Bildern, die meine Mutter von ihm geerbt hatte, bin ich aufgewachsen. Ich habe meinen Großvater sehr bewundert. Seine Kunst hat mich stark beeinflusst und motiviert, selbst zu malen. Meinem Bruder, der ein bekannter Grafiker, Maler und Zeichner geworden ist, ging es genauso. Auch meine vier Kinder haben große künstlerische Begabung und arbeiten bis auf meinen Sohn, der Psychiater geworden ist, im künstlerischen Bereich.

*Alles eine Frage der Gene?*

**Vallazza:** Ganz erklären kann man es sicher nicht. Mir hat keiner gesagt: Du musst Bildhauer werden. Und trotzdem spürte ich diesen unwiderstehlichen Drang. Man tut, was man tun muss. Das ist der Zweck des Lebens. Nur so passieren die richtigen Dinge. So bin ich auch irgendwann zu den alten Hölzern gekommen. Als ich anfing, mit Abrissbrettern zu arbeiten, hieß es: „Jetzt spinnt er komplett, der Vallazza.“ Für mich aber war das als Künstler die große Wende.

*Das müssen Sie erklären.*

**Vallazza:** Bei einem Baumstamm nehmen Sie Material weg. Wie Michelangelo es bei Marmor gemacht hat. Das Material ist dem Willen des Künstlers unterworfen. Bei einem alten Brett bearbeite ich ein Material, dem der Mensch, die Natur, die Witterung, die Tiere, schon eine Form, eine Identität gegeben haben. Altes Holz ist durchdrungen von Geschichte und Geschichten. Es ist lebendig, es steht für Geburt, Werden, Tod, Auferstehung ...

*... oder für die Kraft des Bodens, die Energie der Erde, Wärme, Schutz, für Tag und Nacht, die Jahreszeiten, den Rhythmus des Lebens. Man könnte endlos weitermachen ...*

**Vallazza:** ... und das alles erfordert Rücksichtnahme und Einfühlungsvermögen. Man muss in Zwiesprache mit dem Material treten. Man muss seine Geschichte annehmen.

*Kunstkritiker schwärmen, Ihre Arbeiten vermitteln dem Betrachter, was das alte Holz „erlebt“ habe. Man könne sogar die harte Arbeit auf den Bergwiesen spüren, die Ausgelassenheit in den Wirtschaftshäusern, das Leben in den Dolomiten.*

**Vallazza:** Holz ist das wichtigste Element in Gröden. Bei uns gibt es kein Leben ohne Holz. Und ich sehe das Holz und erkenne seine Geschichte. Ich benutze die Maserung, die Wurmstiche, die Löcher, die Spuren der Verwitterung, die Verfärbungen. Wenn man ein altes Stallbrett hat, dann ist das geerbt von Wind und Wetter,



durchdrungen vom Schweiß der Tiere. Es ist markiert von Huftritten, Nägeln, Bohrlöchern. In Brettern, die zur Einrichtung der Stube eines Bergbauernhofs gehörten, habe ich sogar mehrere Zähne der Bauern gefunden.

*Sie gelten als Giacometti der Holzsulptur, als Picasso der Totems. Sie sind als Künstler auf der ganzen Welt bekannt. Warum sind Sie nie aus St. Ulrich weggegangen?*

**Vallazza:** Ich kann nur hier arbeiten, in diesem Haus, in diesem Atelier, von wo aus ich den Langkofel sehen kann. Die Berge haben schon in meiner Kindheit stark auf mich eingewirkt. Ich war schon damals mit der Landschaft derart verbunden, dass ich sie niemals verlassen wollte. Einmal hat mir ein Künstler sein Atelier in Mailand zur Verfügung gestellt. Ich konnte dort nicht arbeiten. Ging nicht. Unmöglich. In meinen Skulpturen, auch in den Thronen und den Totems werden Sie immer Anspielungen auf die Berge, ihre wilden, spitzen Gipfel und ihre Sagenwelt finden.

*Selbst Fred Licht, der berühmte Kurator des New Yorker Guggenheim-Museums, der Ihre Arbeit sehr bewunderte und eine Einzelausstellung mit Ihnen plante, konnte Sie nicht aus Südtirol herausholen?*

**Vallazza:** Es reicht, wenn meine Kunst

auf der ganzen Welt gezeigt wurde. In meinem Innersten war ich immer mit der bäuerlichen Welt meines Tals verbunden. Bei meinem Großvater war das genauso. Sein Leben war die Malerei, bei mir ist es das Holz. Für mich ist Holz alles: meine Seele, mein Herz, mein Kopf, meine Geschichte. Das Holz und ich sind eins, wir sind miteinander verwachsen. Das ist wie Atmen.

*Worauf sind Sie besonders stolz?*

**Vallazza:** Auf meine großen Arbeiten. Diese monumentalen Kunstwerke schaffen zu können, war das Beste. Das Totem in der ADLER Mountain Lodge gehört in diese Kategorie. Leider kann ich die großen Sachen nicht mehr machen. Das schaffe ich körperlich nicht mehr.

*Müssen wir befürchten, dass Sie sich nun zur Ruhe setzen?*

**Vallazza:** Nein, nein. Ich bin ein Arbeitstier. Arbeiten hat mir immer Freude gemacht. Ich bin auch noch lange nicht fertig. Ich habe immer noch zu lernen. Ich muss immer noch weiter gehen. Die Kreativität ist großartig und muss ständig motiviert werden. Das ist meine Kraft. Meine Schubladen sind voller Skizzen. Alle werde ich aber nicht mehr umsetzen können. Dazu müsste ich 300 Jahre alt werden. ■

Adolf Vallazza  
in seinem Atelier in St. Ulrich

## Adolf Vallazza

*wird am 22. September 1924 in St. Ulrich geboren.*

*Er besucht das Gymnasium in Meran und Bozen.*

*Seine Studien bei Bildhauer Luis Insam-Tavella werden 1944 von der Einberufung zum Militärdienst unterbrochen.*

*Nach dem Krieg eröffnet Vallazza ein Atelier für Holzschnitzerei und spezialisiert sich auf sakrale Figuren und Kreuzwege.*

*1953 heiratet er Renata Giovannini. Das Paar bekommt vier Kinder.*

*Erste Ausstellungen 1958. Der Kunsthandwerker wird zum Künstler. Es entstehen die ersten großen Arbeiten für öffentliche Gebäude in Deutschland und Italien.*

*1973 wird das Buch „I Legni di Vallazza“ („Die Hölzer Valazzas“) veröffentlicht.*

*Arbeiten für Privatkunden und Unternehmen, namhafte Museen in Italien und im Ausland erwerben seine Werke.*

*Von 1983 bis 1984 entsteht zusammen mit dem Fotografen Mario De Biasi „I totem di Vallazza“ („Valazzas Totems“).*

*1993 erfolgt die für den Künstler prägende Begegnung mit dem New Yorker Kunstkritiker und Guggenheim-Kurator Fred Licht, der Vallazza für einen der herausragenden Bildhauer seiner Generation hält.*





# Ihre Treue wird belohnt

... 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.

NEU!

## 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](http://www.adler-friends.com) und sichern Sie sich gleich Ihren Wertgutschein.

## ADLER FRIENDS ANGEBOTE

### Im ADLER Dolomiti und ADLER Balance

#### ADLER Friends Sommer Top Angebot 25.06.-16.07.2017

Genießen Sie unbeschwerte Ferientage mit:

- einer **Gutschrift von 50 €** pro Person für das Weekend, von **75 €** für den Short Stay oder den Midweek oder von **100 €** für ein Wochenaufenthalt
- eine **Spa-Behandlung Ihrer Wahl** (ADLER Harmony, ADLER Himbeer-Körperritual oder ADLER Leichtfüßig)

Für dieses Angebot benötigen Sie **350** ADLER Friends-Punkte pro Person.

#### ADLER Friends Vorteilswochen 14.05.-01.06. und 05.11.-30.11.2017

Buchen Sie **4 Nächte** von Sonntag bis Donnerstag und zahlen Sie nur den **Weekend Preis** (3 Nächte).

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

### In der ADLER Mountain Lodge

#### ADLER Friends Vorteilswochen im Frühling vom 11.05.-01.06.2017

Als ADLER Friend genießen Sie in dieser Zeit unser exklusives ADLER Friends Angebot:

- Eine Gutschrift von **50 €** pro Person für das **Weekend**, von **75 €** für den **Short Stay** oder den **Midweek** und von **100 €** für den **Wochen-Aufenthalt**
- eine Spa-Behandlung Ihrer Wahl zwischen
  - 1 Aromäöl Massage „4 Jahreszeiten“
  - 1 Peeling und 1 Körperpackung nach Wahl
  - 1 ADLER Gesichtsbildung nach Wahl

Für dieses Angebot benötigen Sie **360** ADLER Friends-Punkte pro Person.

#### ADLER Friends Vorteilswochen im Herbst vom 05.11.-30.11.2017

Genießen Sie **4 traumhafte Herbsttage zum Preis von 3**. Mit nur **360** ADLER Friends Punkten pro Person sind Sie dabei und erhalten einen **Short Stay Aufenthalt** (4 Nächte) **zum Weekend-Preis** (3 Nächte). Zusätzlich erhalten Sie eine „Baobab“ ADLER Body Lotion als Geschenk.



### Im ADLER Dolomiti

#### ADLER Friends Kids Angebot 14.05.-01.06. und 05.11.-30.11.2017

Traum-Auszeit für die ganze Familie! In diesem Zeitraum wohnen ADLER Friends Kinder von 2 bis 14 Jahren bei einem Short Stay oder Midweek Aufenthalt **kostenlos** (Angebot gültig im Zimmer mit 2 Vollzahlern).

Sie benötigen **200** ADLER Friends-Punkte pro Kind.



### Im ADLER Thermae

#### ADLER Friends Blütenzauber 4 Nächte zum Preis von 3, 12.03.-06.04.2017

Entdecken Sie den Garten Eden der Toskana zur schönsten Jahreszeit. Erleben Sie, wie die Natur erwacht und die Hügel der Val d' Orcia ihr schönsten Kleid anlegen.

Eine magische Zeit zum genießen, inklusive:

- **Short Stay-Aufenthalt** (Sonntag-Donnerstag) **zum Weekend Preis**
- 1 ADLER Entspannungsmassage **gratis**

Für dieses Angebot benötigen Sie **270** ADLER Friends-Punkte pro Person.

#### Weihnachtszauber ADLER Friends vom 26.11.- 07.12. und vom 10.-21.12.2017

Lassen Sie sich in der kalten Jahreszeit vom warmen Thermalwasser tragen und spüren Sie dessen heilende Wirkung. Befreien Sie sich von Stress und seelischem Druck und entspannen Sie, umgeben von den sanften Dämpfen und der magischen Atmosphäre der Thermen im Winter.

- Ermäßigung von **50 €** auf einen **Weekend-, Short Stay-, Midweek** oder **Wochenaufenthalt**
- 1 ADLER Entspannungsmassage **gratis**
- 1 **Spa-Gutschein** im Wert von **100 €** pro Person für einen Short Stay-, Midweek- oder Wochen-Aufenthalt oder 1 Spa-Gutschein im Wert von **€ 50** für einen Weekend-Aufenthalt.

Für dieses Angebot benötigen Sie **170** ADLER Friends-Punkte pro Person.





## 100 Jahre „Amore infinito“ – St. Ulrich ist wieder Etappenziel des „Giro d'Italia“

25.05.2017  
St. Ulrich - Gröden

Mailand vor mehr als hundert Jahren. Es ist 2.53 Uhr morgens und rund 127 Rennradfahrer machen sich das erste Mal in der Geschichte Italiens bereit für das große Rennen. Einige Tage später fährt Luigi Ganna auf einem ca. 15 kg schweren Fahrrad ohne Gangschaltung als erster durchs Ziel. Der Mythos des „Giro“ ist geboren und „L' Amore infinito“, die unendliche Leidenschaft der Italiener für den Radsport, hat seitdem nicht mehr nachgelassen.

Am 25. Mai 2017, mehr als hundert Jahre später, führt die 100. Ausgabe des größten italienischen Radsportereignisses den Renntross wieder nach St. Ulrich. Mit ganzen 4.000 Höhenmetern über 137 km durch die majestätische Landschaft der Dolomiten ist der spektakuläre Rennabschnitt ein besonderes Highlight für die vielen Besucher.

[www.giroaditalia.it](http://www.giroaditalia.it)



### Granfondo del Brunello

08.10.2017  
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 2.000 Höhenmeter. Maximal 1.000 Biker können teilnehmen.

[www.gfbrunello.it](http://www.gfbrunello.it)



### Seiser Alm Halbmarathon

02.07.2017  
Seiser Alm - Dolomiten

21 Kilometer, 601 Höhenmeter und 700 Startplätze: Das sind die Kennzahlen des 5. Seiser Alm Halbmarathon. Eingebettet in das UNESCO Welterbe der Dolomiten, bildet der Seiser Alm Halbmarathon ein einmaliges Naturerlebnis und sportliche Herausforderung für Freizeit-sportler und Profis.

[www.running.seiseralm.it](http://www.running.seiseralm.it)

## Mille Miglia

18.-21.03.2017  
San Quirico - Toskana

Edle Karossen, knatternde Motoren, menschengefüllte Straßen und jede Menge Prominenz. Was einst als Traum vier junger Männer aus Brescia begann, ist heute zum Inbegriff italienischer Langstrecken-Straßenrennen geworden. Mille Miglia, 1000 US-Meilen, legten die Fahrer auf der staubigen Strecke Brescia-Rom-Brescia in ihren Oldtimern zurück. Die meisten davon wurden in den 40ern und 50ern von Automobilherstellern wie Ferrari für die Sportwagen-Weltmeisterschaft entwickelt. Heute ist die Mille Miglia zum Treffpunkt nostalgischer Autoliebhaber aus ganz Europa geworden, der mit viel Pomp und italienischem Lebensgefühl gefeiert wird.

[www.1000miglia.eu](http://www.1000miglia.eu)



### Swing on Snow

19.-26.03.2017  
Seiser Alm - Dolomiten

Alpines Musikfestival: traditionelle Volksmusik mit Jazz, Soul, Pop und Klassik.

[www.seiseralm.it/de/winter-suedtirol/skigebiet/swing-on-snow](http://www.seiseralm.it/de/winter-suedtirol/skigebiet/swing-on-snow)

### UNIKA Kunstmesse

31.08.-03.09.2017  
St. Ulrich - Gröden



Eine Reise in die Welt des Grödner Kunsthandwerks mit einer riesigen Vielfalt an Motiven und Themen, von klassischen und traditionellen Objekten bis hin zu modernen Darstellungen. Alles sind unnachahmliche Einzelstücke!

[www.unika.org](http://www.unika.org)

### Das große Jahrhundert sienesischer Malerei

18.03.-30.08.2017  
Montepulciano - San Quirico d'Orcia - Pienza

Eine großartige Ausstellung an drei kulturträchtigen Orten in der Provinz Siena. Gefeierte werden 20 Jahre UNESCO Weltkulturerbe Pienza und Val d' Orcia. Die Ausstellung ist der sienesischen Malerei des 16. und 17. Jahrhunderts gewidmet.

[ilbuonsecolodellapitturasenese.wordpress.com](http://ilbuonsecolodellapitturasenese.wordpress.com)

### Orcia Wine Festival

22.-26.04.2017  
San Quirico - Toskana

Das Orcia Wine Festival in San Quirico d' Orcia ist inzwischen ein fester Termin für Weinkenner und -liebhaber. Besucher können den „schönsten Wein der Welt“, den exzellente Rotwein DOC Orcia kennenlernen und verkosten. Zahlreiche Veranstaltungen begleiten das Weinevent.

[www.orciawinefestival.wordpress.com](http://www.orciawinefestival.wordpress.com)



### Festa dell' Olio

06.-09.12.2017  
Bagno Vignoni - Toskana

Die Gelegenheit, das frische Olivenöl Extravergine zu verkosten. Die „Bruschette“ genießt man in fröhlicher Stimmung, bei musikalischer Unterhaltung und Straßentheater-Veranstaltungen.

### Dolovino on Snow

03.12.2017  
Seiser Alm - Dolomiten

Weinverkostung einmal anders: Mit den Skiern, der Rodel oder zu Fuß von Hütte zu Hütte, dabei 60 Südtiroler Spitzenweine und regionale Spezialitäten verkosten und puren Hüttenzauber erleben.

[www.seiseralm.it](http://www.seiseralm.it)

#### IN DER TOSKANA

*Umbria Jazz*  
07.-16.06.2017  
Perugia

*„La Luminara“*  
16.06.2017  
Pisa - Toskana

*Palio di Siena*  
02.07. und 16.08.2017  
Siena - Toskana

*„Tartufo Bianco“  
in der Val d'Orcia*  
November - Dezember 2017  
San Giovanni d' Asso - Toskana

#### IN DEN DOLOMITEN

*Dolomites Horse Show*  
06.-09.07.2017  
Wolkenstein - Gröden

*HERO Südtirol Dolomites*  
17.06.2017  
Gröden - Dolomiten

*Sellaronda Bike Day*  
25.06.2017  
Gröden - Dolomiten

*33. Kastelruther  
„Spatzenfest“*  
06.10.2017  
Kastelruth - Südtirol





**ADLER DOLOMITI \*\*\*\*\***

**SPA & SPORT RESORT**

St. Ulrich - Val Gardena / Gröden  
Dolomites - Südtirol - Tel. +39 0471 775 001  
[www.adler-dolomiti.com](http://www.adler-dolomiti.com) - [info@adler-dolomiti.com](mailto:info@adler-dolomiti.com)



**ADLER BALANCE \*\*\*\*\***

**SPA & HEALTH RESORT**

St. Ulrich - Val Gardena / Gröden  
Dolomites - Südtirol - Tel. +39 0471 775 002  
[www.adler-balance.com](http://www.adler-balance.com) - [info@adler-balance.com](mailto:info@adler-balance.com)



**ADLER \*\*\*\*\***

**MOUNTAIN LODGE**

Seiser Alm  
Dolomites - Südtirol - Tel. +39 0471 723 000  
[www.adler-lodge.com](http://www.adler-lodge.com) - [info@adler-lodge.com](mailto:info@adler-lodge.com)



**ADLER THERMAE \*\*\*\*\***

**SPA & RELAX RESORT**

Bagno Vignoni  
Val d' Orcia - Toscana - Tel. +39 0577 889 001  
[www.adler-thermae.com](http://www.adler-thermae.com) - [info@adler-thermae.com](mailto:info@adler-thermae.com)

