

Stafler's Gut

DE



NEU
2. Michelin-Stern,
20 renovierte Zimmer,
Wellness-Stall für
unsere Milchkühe

INHALT

- SEITE 2/3** Im Stafler leuchten jetzt 2 Sterne! Chefkoch Peter Girtler und Sous-Chef Andreas Mulser im Porträt
- SEITE 4/5** Stafler's Gasthofstube und Romantikgarten
- SEITE 6/7** Wohnen im Stafler
- SEITE 8/9** Healthness – Wellnessanwendungen mit nachhaltigem Gesundheitseffekt
- SEITE 10/11** Der Kerscherhof und seine hofeigenen Produkte
- SEITE 11** Das Kramerhaus
- SEITE 12** Der Erbhof Nagele
- SEITE 13** Kinder: Große kleine Welt – Natur spielerisch entdecken
- SEITE 14/15** Durchatmen mit Weitsicht – Sommer und Winter im Eisacktal
- SEITE 16** Stafler's Gut – eine Übersicht

Gastgeber aus Leidenschaft



Die Wurzeln des Staflers reichen bereits sieben Jahrhunderte zurück. Heute wie damals prägt der Genuss die Tradition des Hauses. Reisenden eine geborgene Zeit bei einem außergewöhnlichen Essen zu bereiten, ist die ungebrochene Leidenschaft des Familienunternehmens. Und doch hat sich allein in den letzten Jahrzehnten viel verändert, und das Stafler musste sich neuen Herausforderungen stellen. Immer mit dem Ziel, Gutes und Tradition zu bewahren. So haben wir in den letzten Jahren viel investiert, um eines der führenden Gourmethotels in den Alpen zu werden. Die nächsten Jahrzehnte werden davon geprägt sein, die Natur in all ihren überraschenden und alltäglichen Facetten und alles, was der Mensch daraus schöpfen kann, zu einem Teil des Stafler Lebensgefühls

und Urlaubserlebnisses zu machen. Nicht nur den Kindern soll spielerisch vermittelt werden, wo und wie gutes Essen entsteht. Unsere landwirtschaftlichen Betriebe sind wesentliche Träger unserer naturnahen Philosophie sein. So haben wir es uns vorgenommen, als wir 2014 die Führungsverantwortung übernommen haben. Welche Geschichten wir dabei erleben dürfen, erfahren Sie in diesem und weiteren Stafler Hotelmagazinen.

Herzlichst
Angelika & Irene Stafler

Stafler

Im Stafler leuchten jetzt 2 Sterne!

Peter Girtler, unser bereits mehrfach ausgezeichnete Chefkoch, ist vom „Guide Michelin 2016“ für seine großartige Kochkunst mit dem 2. Michelin-Stern ausgezeichnet worden.

Eine Auszeichnung, die sich Peter Girtler durch sein großes Talent und mit viel Fleiß, Kreativität und dem täglichen Ansporn immer sein Bestes zu geben, erarbeitet hat. Zusammen mit seinem Team hat er sich einen großen Traum erfüllt und macht damit das Romantik Hotel Stafler zum angesehensten Gourmet-Hotel in Südtirol.

Peter Girtler im Portrait

Eigentlich ist unser Peter, geboren 1972 in Sterzing, ein ganz normaler Südtiroler. Verheiratet, zwei Kinder, humorvoll, guter Skifahrer. Doch etwas ist herausragend an ihm. Sein Geschmack. Und sein Können, wenn es darum geht, den guten Geschmack in kulinarische Köstlichkeiten umzusetzen.

Behilflich dabei sind ihm die kulinarischen Erfahrungen, die sich Peter Girtler auf wirklich renommierten Stationen erarbeitet hat. Etwa im Vital Hotel Royal Seefeld, im Alpenkönig Hotel Seefeld, im Hotel Castel in Dorf Tirol, im Parkhotel Laurin Bozen oder beim Gourmetmeister selbst in der Residenz Heinz Winkler in Aschau.

Sein Talent fiel gleich bei der Lehrabschlussprüfung auf. Bald darauf, 2004, ernannte ihn „Besser Essen und Reisen“ zum Aufsteiger des Jahres, 2006 wurde er Ausbilder des Jahres in Südtirol.

Dass sein Geschmack wirklich außergewöhnlich ist, beweisen die Sterne und Hauben, die er inzwischen gesammelt hat.

Trotzdem. Auf die Frage, welches das aller schönste Lob für ihn ist, bleibt er ganz bodenständig: „Die zufriedenen Augen meiner Gäste.“



AUSZUG GUIDE MICHELIN 2016

„Die uralte holzgetäfelte Stube mit nur wenigen Tischen ist ideal für einen romantischen Abend zu zweit. Zur Auswahl stehen diverse Degustationsmenüs, deren Gänge auch einzeln bestellt werden können. Peter Girtler wird Sie mit seiner kreativen Küche zu begeistern wissen – schließlich ist seine Gourmetstube eine der besten Adressen ganz Südtirols.“

[INSPEKTOREN DES GUIDE MICHELIN]



UNSER TIPP
Gourmetangebot:
Eine Nacht,
zwei Sterne



Sterne-Küche: Interview mit Peter Girtler

Schwebt ein Küchenchef mit zwei Michelin-Sternen in anderen Sphären? Oder steht er immer noch mit beiden Beinen fest in seiner Küche? Wir wollten es wissen und haben uns mit Peter Girtler unterhalten:

DIESES JAHR BIST DU MIT DEM ZWEITEN MICHELIN-STERN AUSGEZEICHNET WORDEN. WIE HAST DU REAGIERT, ALS DU VON DER AUSZEICHNUNG ERFUHRST? HATTEST DU DAS ERWARTET?

PETER GIRTLER *Ich war überglücklich, wohl etwa so wie ein Kind, wenn das Christkind kommt. Man kann Sterne und Auszeichnungen nicht erwarten, man weiß ja nie, was passiert! Ich habe einfach seit Jahren versucht mein Bestes zu geben.*

WOHIN ENTWICKELT SICH DIE KÜCHE IN DEINER REGION? WELCHE KULINARISCHEN TENDENZEN LASSEN SICH ERKENNEN?

PETER GIRTLER *Die neuen Trends sind Top-Produkte für den Gast, wenn möglich aus der Region. Mittlerweile sehen das auch unsere Bauern so.*

DIE SÜDTIROLER KÜCHE STEHT IN DEM RUF, SEHR REICHHALTIG UND EHER SCHWER ZU SEIN. WAS SAGST DU DAZU?

PETER GIRTLER *Ich glaube, dass die moderne Küche heute viel leichter ist. Klar, ein Essen auf einer Alm nach einer Wanderung oder nach dem Skifahren ist viel kalorienreicher als unser 6-Gänge-Menü im Restaurant. Ich achte immer sehr auf leichte und vitale Küche.*

WIE BIST DU ALS JUGENDLICHER AUF DIE IDEE GEKOMMEN, KOCH ZU LERNEN?

PETER GIRTLER *Anfangs mit 14 Jahren wollte ich Mechaniker werden. Aber zu viele Jungs in meinem Alter wollten das. Also ging's in die Küche. Mit der Zeit hat man als Lehrling und Jungkoch verschiedene Lehrmeister, die einen prägen und motivieren, immer besser zu werden.*

WELCHE VIER EIGENSCHAFTEN BRAUCHT EIN KÜCHENCHEF UM ERFOLGREICH ZU SEIN?

PETER GIRTLER *Geschmack, Ausdauer, Kreativität, Mitarbeitermotivation.*

AUSZEICHNUNGEN VON PETER GIRTLER

2002 als erster Koch die Maximalbewertung 5 ***** im „Tip-Genussspecht“ Innsbruck erhalten

2004 Aufsteiger des Jahres

2006 Ausbilder des Jahres

2009 der 1. Michelinsterne

2011 Eröffnung Gourmetstube Einhorn

2012 Restaurant des Monats im „Vivida“ Schweiz

2012 als Erster in Südtirol 5 Hauben in 2 Restaurants

2013 im „Großen Guide“: 4 ½ von 5 möglichen Hauben

2013 im Schlemmeratlas 4 von 5 Bestecken (Top 3 in Südtirol)

2016 Aufwertung im Guide Espresso auf 16 Punkte

2016 „Koch des Jahres“ im „Großen Guide“

2016 zum 5. Geburtstag Gourmetstube Einhorn:
2. Michelinsterne



Sous-Chef Andreas Mulser: seit 15 Jahren im Stafler

Unser Sous-Chef Andreas Mulser wurde 1981 in Eppan geboren. Seit nun schon 15 Jahren sorgt er unter der Leitung von Peter Girtler für das kulinarische Wohl unserer Gäste. In seiner Freizeit treibt Andreas viel Sport: Im Winter jagt er dem Puck auf dem Eis hinterher und im Sommer treibt es ihn auf die Berge. Zwischen- und in hält er sich mit Laufen und Kraftsport fit. Kein Wunder, dass sich Andreas so für Kräuter begeistert, denn seine Leidenschaft wurde ihm quasi in die Wiege gelegt – seine Eltern führten einen Gärtnereibetrieb. Hier verrät er Ihnen ein paar besondere Küchengeheimnisse, wie Sie mit Kräutern Gerichte verfeinern können.



PILZKRAUT, CHINESISCHER SCHNITTLAUCH, MAROKKANISCHE MINZE & CO. – EXOTISCHE UND SELTENE KRÄUTER IN DER ALPINEN GOURMET-KÜCHE

Nicht nur Basilikum und andere hiesige Kräuter stecken voller Vitamine und Mineralstoffe. Sondern auch exotische Raritäten verfeinern mit ihren ätherischen Ölen alpin-mediterrane Gerichte. Für unsere Gourmetküche pflanzt unser Sous-Chef Andreas Mulser diese Kräuterraritäten eigenhändig im Gutshofgarten an:

Pilzkraut: Das ursprüngliche Herkunftsgebiet des Pilzkrauts liegt in Papua-Neuguinea. Dort wächst die Pflanze vor allem in den Gebirgslagen in Höhen zwischen 1.000 und 2.000 Metern. Das Pilzkraut ist eine ausgezeichnete Kräuterpflanze, die mit ihrem pilzähnlichen Geschmack eine Bereicherung für alle Pilzgerichte ist. Das zu den Akanthusgewächsen gehörende Pilzkraut ist derzeit noch eine Rarität, es lässt sich jedoch ziemlich einfach im Garten oder auf dem Balkon anpflanzen.



Der Knoblauch-Schnittlauch – auch Chinesischer Schnittlauch oder Schnittknoblauch genannt – ist eine Pflanzenart in der Gattung Lauch. Geschmacklich ähnelt er eher dem Knoblauch als dem Schnittlauch, ist dabei aber viel milder und deshalb perfekt für Aufstriche geeignet.



Die Marokkanische Minze ist neben grünem Tee, heißem Wasser (60-80 Grad) und viel Zucker Bestandteil des marokkanischen Nationalgetränks, wird aber auch als Gewürzkraut zahlreichen Speisen zugegeben. Andreas verfeinert damit Desserts und Sirupe.



Stafler's Gasthofstube – ausgezeichnet bodenständig

UNSER TIPP
Romantikangebot:
1000 und eine
romantische
Nacht

Im ehemaligen Post-Gasthaus und Bauernhof Stafler ist Verwöhnen Tradition. Schon 1270 nahmen Reisende in der alten mittelalterlichen Poststation Mahlzeiten ein und erholten sich von den Strapazen der Reise.

Damals noch „Kaiserstraße“ genannt, zogen hier zu jener Zeit Könige und Kaiser zur Krönung nach Rom, Händler und Gaukler, Soldaten und Mönche von Norden nach Süden und umgekehrt. Auch wusste Johann Wolfgang von Goethe auf seiner berühmten Italienreise sowie viele andere Dichter und Künstler die Tiroler Gastfreundschaft zu schätzen. Der Dichtersturze während seines Aufenthalts im ehemaligen Gutshof-Gasthof den schönen Ausspruch: „Kein Genuss ist vorübergehend. Denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“

Und genauso verhält es sich im Stafler noch heute. Altiroler Rezepturen, mediterrane Leichtigkeit und Südtiroler Bergfrische mischen sich bei uns zu einer einmaligen Geschmackskombination. Für die Gasthofstu-

be gilt ganz besonders unsere Philosophie „bewusst & regional“. So verwendet die Küchencrew für die Gasthausstuben-Kreationen vorwiegend Qualitätsprodukte von heimischen Bauern und Produzenten und der eigenen Landwirtschaft. Das garantiert höchste Geschmackserlebnisse. Die Tradition spürt man auch in den wunderbar erhaltenen Gewölben, mittelalterlichen Stuben und romantischen Erkern. Heimische und internationale Küche, die geschmacklich genauso überzeugt wie preislich, lässt sich in der „Hans-Stafler-Stube“ und im „Romantik-Gewölbe“ genießen. Die gediegenen Räumlichkeiten können Sie zu zweit, für Familienfeste, Jubiläen, kleine Hochzeiten, Weihnachts- oder bei Firmenfeiern bis zu 40 Personen genießen.

SCHLUTZKRAPPEN

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig

- » 125 gr. Weizenmehl
 - » 125 gr. Roggenmehl
 - » 70 gr. warmes Wasser
 - » 1 Ei
 - » etwas Olivenöl
 - » Prise Salz
- Alles zusammen verkneten und 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Fülle

- » ½ Zwiebel
- » ½ Zehe Knoblauch
- » 50 gr. Butter
- » 150 gr. Spinat
- » 100 gr. Topfen/Ricotta
- » Salz, Pfeffer und Muskat
- » etwas geriebenen Parmesan

Zubereitung der Fülle

- » Zwiebel klein schneiden und in der Butter etwas weichdünsten.
- » Gehackten Knoblauch zum Schluss begeben (nicht anbrennen!).
- » Den gewaschenen Blattspinat begeben und weichdünsten.
- » Erkalten lassen, ausdrücken und mit der Ricotta vermischen.
- » Mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Fertigstellung der Schlutzer

- » Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen
- » Mit Ei oder Wasser bestreichen
- » Mit Hilfe eines Spritzsackes oder eines Löffels auf der unteren Seite des Teiges kleine Häufchen Fülle setzen
- » Den restlichen Teig drüberklappen und gut andrücken
- » Halbmonde ausstechen
- » In Salzwasser 5 Min. kochen
- » Auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Parmesan und brauner Butter abschmelzen und mit frischem Schnittlauch bestreuen.



KULINARISCHE LIEBESERKLÄRUNG AN DIE HEIMAT

Südtirols älteste Spezialitätenwoche, die Eisacktaler Kost, welche jedes Jahr im März stattfindet, zählt auch für uns zu den wichtigsten kulinarischen Höhepunkten im Jahr. Dabei besinnen wir uns mit Stolz auf die wertvollen Rohstoffe der Natur und der Heimat. Dabei werden traditionelle Gerichte serviert, deren Rezepte teilweise noch aus Großmutterzeiten stammen, wie etwa Weinsuppe, Tirtln und Schlutzer. Aus heimischen Zutaten und mit neuen Einflüssen im Trend der Zeit zubereitet, kreiert unser Sterne & Haubenkoch Peter Girtler eine Fülle an originalen Tiroler und Eisacktaler Köstlichkeiten.





TVB Eisacktal / Oskar Zingerle

Hervorragende Weißweine mit Charakter und Eleganz

Die Weißweine des Eisacktals sind bekannt und beliebt für ihre fruchtigen, subtilen Aromen und ihren eleganten Körper. Auf besonders geeigneten Böden und bei günstigem Klima mit heißen Sommertagen und kühlen Nächten gedeihen exzellente Weine mit ausgeprägtem Charakter. Die edlen Tropfen werden von der alten Stiftskellerei des Klosters Neustift, der Eisacktaler Kellereigenossenschaft in Klausen oder auf einem der umliegenden Weingüter im Raum Brixen, Vahrn, Neustift und Feldthurns produziert. Weinliebhaber können die Eisacktaler Weißweine auch wunderbar auf den Weinwanderwegen in Brixen und Klausen kennenlernen.

eisacktal
valle isarco
Tal der Wege - Valle dei percorsi



WINEPAD – STAFLERS VIRTUELLER SOMMELIER

Neben der fachkundigen und aufmerksamen Beratung unserer Sommeliers bietet das Staffler auch eine digitale Möglichkeit für die Suche nach dem passenden Wein. Unter Berücksichtigung individueller Vorlieben kann mit unserem „winePad“ ganz entspannt und ausgiebig in der umfassenden Datenbank geschmökert und der Lieblingswein gewählt werden. Die innovative App ermöglicht die Weinsuche nach verschiedenen Kriterien und Präferenzen. Auch anspruchsvolle Weinliebhaber wissen diese Art der Weinberatung zu schätzen. So kann mit dem „winePad“ anhand einer großen Anzahl von Suchfunktionen und Filtern detailliert nach dem passenden Wein gesucht werden. Etwa nach speziellen Jahrgängen, bestimmten Rebsorten oder Weinen mit besonderen Auszeichnungen und Eigenschaften. Auch die Möglichkeit, einfach nur in der umfangreichen Weindatenbank zu stöbern, begeistert weininteressierte Gäste.



Jeder Augenblick ist von unendlichem Wert

Seit einigen hundert Jahren weiß das Staffler seine Gäste zu bezaubern – egal ob berühmter Dichturfürst auf der Durchreise oder moderner Erholungssuchender mit Lust auf Genuss. Uns erscheint das mehr als begreiflich, wenn wir beobachten, wie unsere Gäste im Romantikgarten zur Ruhe kommen, zum Beispiel einfach in der Hollywoodschaukel sitzen und ein gutes Buch lesen. Liegt es an den wunderschönen roten Rosen, am betörenden Duft des Lavendels oder weil unser Romantikgarten ganz einfach zum Innehalten einlädt, wenn sich die Welt um einen herum noch schneller dreht? Sicherlich von allem etwas. Nicht nur im Frühling, wenn der Kirschbaum in voller Blüte ist, lässt es sich hier ganz herrlich das „dolce farniente“ genießen. Selbstverständlich erfüllen wir auch im Romantikgarten Ihre kulinarischen Wünsche: Bei schönem warmem Sommerwetter gibt es von 9.00 bis 10.30 Uhr ein köstliches Frühstück, ab den ersten



Frühlingssstrahlen wird auch das Mittagessen draußen serviert, und Nachmittags schmecken Kaffee, Kuchen im Romantikgarten gleich nochmal so gut. Abends verwöhnen wir unsere Gäste mit einem Aperitif und Digestiv oder laden sie zu speziellen Events ein, wie dem Tiroler Abend und dem Grillabend zu Ferragosto.





Stilvoll wohnen und erholsam schlafen

UNSER TIPP

Midweek-Special
und vergünstigte
Wochenpreise



Wir haben in den letzten Jahren viel investiert, um eines der führenden Gourmet-Hotels in den Alpen zu werden.

Damit unsere anspruchsvollen Gourmetgäste auch erholsam schlafen, haben wir unsere noch alten Zimmer renoviert. Unserer Philosophie und Geschichte getreu wurden alle Renovierungs- & Verschönungsmaßnahmen behutsam vorgenommen, sodass das einzigartige mehr als 700 Jahre alte Ambiente sowie der Romantik Hotel-Stil erhalten blieben und gleichzeitig ein zeitloser Komfort für Sie entstand. Neben unseren stilvollen Suiten bieten wir nun auch 12 neue Superior-Doppelzimmer im harmonischen und gediegenen Ambiente aus edlen Stoffen und großzügigeren Räumlichkeiten. Außerdem wurden in unseren Juniorsuiten die Bäder modern ausgestattet und zeitlos komfortabel renoviert. Für einen guten Start in den Tag hat schon immer unser himmlisches Frühstück mit vielen Qualitätsprodukten aus der Region gesorgt. Jetzt wird Ihr Frühstück im Stafler ein Erlebnis – so präsentiert sich das Buffet im eleganten Rahmen mit einer neuen Frühstückstheke aus edlem Kirschholz.

Ausgewählte Romantik- & Gourmetarrangements und unsere Preise finden Sie auf unserer Website www.stafler.com.

Entdecken Sie außerdem viel Interessantes und Aktuelles auf unserer facebook-Seite sowie auf Staflers Blog!



Die Natur am Frühstücksteller

Ob süß, vital oder herzhaft – im Stafler beginnt ein erholsamer Urlaubstag mit einem himmlischen Frühstück. Die Auswahl ist nicht nur groß, sondern vor allem gesund. So finden Sie an unserem Frühstücksbuffet eine vielfältige Auswahl an frischen wie regionalen Produkten und vieles ist hausgemacht!

Naschkatzen kosten dabei gerne von unseren verschiedenen hauseigenen Marmeladen aus Früchten der Region. Oder wählen zwischen einer süßen Vielfalt an verschiedenen Honigsorten wie zum Beispiel Alpenrosen-, Akazien- oder Lindenblüten-Honig, welche alle von Imkern aus dem Tal stammen. Milch, Joghurts und

andere Milchprodukte wie Butter und Käse liefern heimische Qualitätsmolkereien oder stammen aus der eigenen Landwirtschaft. Alle Liebhaber des herzhaften Frühstücks oder Brunchs begeistern unsere mit großer Sorgfalt zubereiteten Speck- und Wurstspezialitäten aus der eigenen Landwirtschaft. Dazu werden am gutshofansässigen „Kerschhof“ von Irene & Gabriele die Tiere wie Schafe, Schweine und Hühner besonders artgerecht gehalten. Und natürlich stammen die Eier von Freilandhühnern! Und so wie sie schmecken – können sie nur von glücklichen Hühnern stammen.

GRETA – DIE PERLE

Erst ein Jahr im Stafler und schon ist Greta, unsere neue Rezeptionistin, ihrem Namen voll und ganz gerecht geworden. Mit 21 Jahren ist sie schon eine „Perle“ – für uns als Assistentin und für die Gäste eine immer freundliche ZuhörerIn, um aufmerksam die Wünsche und Anliegen unserer Gäste zu erfüllen. Das Handwerk hat sie auf der renommierten Hotelfachschule „Kaiserhof“ in Meran erlernt. Das Gespür für den Gast hat sie aber schon von klein auf von Zuhause mitbekommen. So half sie bereits als 7-Jährige am elterlichen Hof im nahegelegenen Wiesen im Südtiroler Pfritschtal, den Gästen Freude am „Urlaub auf dem Bauernhof“ zu bereiten. „Anderen etwas Gutes tun“ ist ihr persönliches Motto und diese Philosophie zeigt sie jeden Tag beim Telefonieren mit den Gästen, wenn sie auf einen besonderen Wunsch eines Gastes per E-Mail antwortet, aber auch wenn sie mit viel Charme über die Hotelgeschichten auf facebook oder im Newsletter berichtet.



Healthness – Wellnessanwendungen mit nachhaltigem Gesundheitseffekt

Die heilende Wirkung des Wassers war bereits den alten Römern bekannt. Sie liebten es, in heißen Thermen zu entspannen. Wasser fördert auf vielerlei Art die Gesundheit und regt den Kreislauf an. So können Sie Ihren Urlaubstag bereits frühmorgens erfrischend mit Schwimmen in unserem Hallenbad starten.

UNSER TIPP
Wellnesspaket:
Alle Sinne
berühren



Wärme ist eines der ältesten Heilmittel des Menschen. Die Gesundheitsvorsorge durch Erhöhung der Körpertemperatur, das Schwitzen zur Nierenentlastung und zur allgemeinen Entgiftung sind nur einige der positiven Gesundheitsmerkmale. Und Infrarotstrahlen werden im Gesundheitswesen schon seit langem eingesetzt, etwa bei Gelenkschmerzen oder verspannten Muskeln. In unserer Wellnessoase „Romantica“ stehen dazu eine Finnische Sauna, ein Aroma-Dampfbad und eine Infrarotkabine zur Verfügung.

Nicht zuletzt weiß unsere **diplomierte Masseuseurin Tanja Aukenthaler** um die heilende Wirkung verschiedenster Therapie- und Massagetechniken. Unter anderem hat sie sich auf Anwendungen für den Bewegungsapparat spezialisiert und konnte damit schon bei vielen Menschen die Schmerzen lindern. Hier ein Auszug ihres persönlichen Gästebuches:

*Liebe Tanja,
Ich bedanke mich für daß was
Sie für mich getan haben.
Letztes Jahr konnte ich meine Rücken
schmerzen nicht ertragen. Sie
haben mich wirklich reingekostet daß sich
gerade Stehen könnte und die Panne
zusteu von meine Brust weg geschafft.
Also, man braucht keine Operationen
mehr man Sie hat und Sie vertraut.
Ich will ein großes Dank aussprechen
und wir sehen uns wieder hier und
Liebes Leben.
Kauke die fuastoria*

Dorn- & Breuß-Behandlung

Unsere diplomierte Masseuseurin Tanja hat sich für Sie weitergebildet. Ab sofort sorgt sie für Ihr Wohlgefühl mit der Wirbelsäulentherapie nach Dorn und Breuß.

WIRBELSÄULEN- THERAPIE NACH DORN

Bei fast allen Menschen sind einzelne oder meist mehrere Wirbel aus ihrer Idealstellung herausgeschoben, wodurch eine Energieblockade entsteht. Diese kann Kopfschmerzen, Schlaflosigkeit, Magenschmerzen usw. verursachen.

Da jeder Wirbel über das Nervensystem mit bestimmten Organen verbunden ist, kann eine Wirbelverschiebung nicht nur zu lokalen Schmerzen, sondern auch zu Störungen und Erkrankung der dazugehörigen Organe führen. Bei dieser Therapie werden die Wirbel mittels Bewegung und sanftem Druck in die richtige Position geschoben und dadurch auch die Beinlänge korrigiert. Die wohltuenden Wirkungen und folglich die Änderungen im Körper sind ab sofort spürbar.

WIRBELSÄULEN- MASSAGE NACH RUDOLF BREUSS

Die Breuß-Massage soll Menschen mit Rückenproblemen helfen. Es handelt sich um eine energetische Massage des Rückens entlang der Wirbelsäule unter besonderer Berücksichtigung der Meridiane mit Johanniskraut-Öl und abschließender Auflage einer Schicht Papier. Es soll zu einer Streckung der Wirbelsäule kommen, die den Bandscheiben mehr Raum verschafft und sie zur Regeneration anregt. Außerdem wirkt das Johanniskraut-Öl beruhigend auf die Nerven.

Diese Massage wird sanft, langsam und mit relativ wenig Druck ausgeführt und führt zu einer ungewöhnlich tiefen und sofortigen Entspannung. Die Breuß-Massage kann zusätzlich zur Anwendung der Dorn-Therapie oder bei empfindsamen Personen sowie bei Bandscheibenbeschwerden alternativ zur Dorn-Methode eingesetzt werden.

BOEGER NARBENTHERAPIE

Man unterscheidet zwei Arten von Narben, die sichtbaren und die unsichtbaren. Beide dieser Arten sind Energie-Störfelder und somit fließt das Blut weniger durch (Durchblutungsstörungen).

Unsichtbare Narben sind unter der Haut spürbar und entstehen z.B. durch Hämatome, Impfungen, Mückenstiche und vor allem durch alte, nicht mehr sichtbare Verletzungen.

Bei zu stark verklebtem Narbengewebe entstehen Stauungen unter dem Gewebe und können mit der Zeit durch eine Schonhaltung zu Gelenksproblemen, Rücken- und Kopfschmerzen, Bandscheibenvorfällen und Arthrose führen. Bei dieser Behandlung werden beide Arten von Narben gelöst, was teilweise schmerzhaft sein kann und sehr befreiend wirkt.



Romantica
Wellness Oase

VITALIS
DR. JOSEPH
natural intelligence





Pferdestärken und Slow Food Schweine

Der Kerscherhof

Der Kerscherhof wird geführt und bearbeitet von Irene Staffler und ihrem Mann Gabriele Manca, stets begleitet von ihren beiden Kindern Lara und Luca. Allerlei Tiere finden sich im Kerscherhof. Unter anderem die schönen Araberpferde aus dem hauseigenen Gestüt „La Frontera“. Seit 1997 züchten Irene und Gabriele rein ägyptische und spanisch-ägyptische (Goldencross) Vollblutaraber. Die Zuchtstuten – größtenteils aus spanisch-ägyptischen Blutlinien (Goldencross) – sind das Herzstück des Gestüts und stammen von den weltberühmten Estopa-Shaker el Masri Linien. Irene und Gabriele stellen Ihnen die Vollblutaraberzucht auf „La Frontera“ gerne vor. Neben der Araberzucht gibt es auch noch eine Schafzucht. Das braun-schwarze Bergschaf, auch Juraschaf genannt, ist eine Fleischrasse mit hoher Fruchtbarkeit und somit ideal für Fleischwaren, aber auch zur Zucht. Insgesamt gibt es 40 Mutterschafe und 2 Widder sowie 20 kleine Lämmer.

Auch Saanenziegen leben auf dem Kerscherhof. Sie sind speziell für ihre Milch bekannt – diese ist aber größtenteils für die Kitzlein geschützt. Was wäre ein Bauernhof ohne Schweine. Die köstlichen und frischen Wurst- und Fleischwaren vom Staffler kommen von unserer Schweinezucht. Die Muttertiere sind altdeutsche Schweinerassen, die mit einem Eber der Rasse Pietrain eingekreuzt werden, um ein noch hochwertigeres Fleischprodukt zu erzielen. Neben den ganzen Zuchten besitzen Irene und Gabriele auch noch Hofhühner, welche die frischen Eier fürs Frühstück liefern, und anderes diverses Geflügel sowie Hasen, eine Eselstute namens Henriette, einen Hund, der ein waches Auge auf die Schäfchen hat, und Katzen für die Mäuse. 25 Hektar Wald und 5 Hektar Grünland gehören auch noch zum Kerscherhof dazu.



Mit viel Respekt vor den Tieren: Gabriele Manca im Interview

GABRIELE, EIGENTLICH BIST DU CARABINIERE VON BERUF, ALSO POLIZIST. WARUM ARBEITEST DU HEUTE IN DER LANDWIRTSCHAFT?

GABRIELE MANCA *Ich bin ein naturverbundener Mensch und liebe die Landwirtschaft! Allerdings nur mit tiergerechter Haltung und Schlachtung. Ich bin der Meinung, dass ein Tier komplett verwertet werden sollte. Fleisch ist etwas sehr Wertvolles, das man mit Respekt behandeln sollte.*

DU BIST UNTER ANDEREM METZGER UND BEREITEST DEINE EIGENEN SPEZIALITÄTEN ZU. WORAUF LEGST DU BESONDEREN WERT?

GABRIELE MANCA *Unsere Tiere sind hier geboren und ganz natürlich aufgezogen worden, daher muss das Fleisch auch mit natürlichen Zusatzstoffen verarbeitet werden. Da denke ich sehr traditionell. Doch bei meinen Wurst- und Schinken-Spezialitäten experimentiere ich durchaus: Heuer habe ich Schweinehalsschinken (Coppa) zubereitet, und in den letzten Jahren Rohschinken, luftgetrockneten Speck, Lamm-/Hirschschinken, Reh-/Hirsch-/Gamswürste, Gamsschinken/Ziegenschinken, Schweinebacke (Guanciale) mit scharfer Paprika, Schweinewürste mit Paprika und Fenchel, traditionelle Kaminwürsten und vieles mehr!*

WIE SIEHST DU DEN HEUTIGEN FLEISCHKONSUM?

GABRIELE MANCA *Menschen, die zu uns kommen, sollen wissen, dass das Schnitzel nicht aus dem Supermarkt kommt, sondern von lebenden Tieren, die geopfert wurden für die Menschen. Deshalb sollte man die Tiere respektieren und alle Produkte, die von Tieren kommen, zu schätzen wissen!*



Das Kramerhaus

Einzigartige historische Eventlocation

Das Kramerhaus befindet sich gleich vis à vis vom Romantik Hotel Staffler. Es ist der ideale Ort für Veranstaltungen mit höchsten kulinarischen Ansprüchen, die auch ein charaktvoller Ambiente für ihr Event suchen. Das 2002 liebevoll renovierte Kaufmannshaus aus dem Jahre 1542 ist mit barocken Holztäfelungen, Deckenbalken und Holzdielen sowie bauerlichen wie bürgerlichen Stilelementen prächtig ausgestattet.

Gute Geschäfte beginnen oft an einem einzigartigen Ort. Ob Incentives, Produktpräsentationen oder

Seminare – das Kramerhaus und die Infrastruktur sowie die Services des Romantik Hotels Staffler sorgen dafür, dass Ihr Event ein großer Erfolg wird.

Aber auch für Ihr persönliches Fest, eine kleine Hochzeit, eine Vernissage oder Modenschau oder für einen ganz traditionellen Törggeleabend ist Stafflers Kramerhaus der perfekte Rahmen.

Das einzigartige historische Ambiente eignet sich für Veranstaltungen mit circa 100 Personen.



Hofeigene Produkte von unserem Kerscherhof & Nagelehof

KAMINWURZEN GERÄUCHERT

(Rind/Schwein, Ziege/Schwein) Sie werden einige Tage mit Lärchenspänen und Wacholdersträuchern geräuchert und anschließend im Hofkeller aufgehängt.

BAUCHSPECK – LUFTGETROCKNET

Nach einer mehrtägigen Veredelung in der Fleischwanne mit verschiedenen, größtenteils einheimischen Kräutern wird unser Bauchspeck zum Reifen in den Hofkeller gehängt.

BAUCHSPECK – GERÄUCHERT, GESCHNITTEN ODER IM GANZEN

Unser Bauchspeck/Bauernspeck wird in der Hofselche für zwei bis drei Wochen mit Lärchenspänen und Wacholdersträuchern sanft geräuchert. Bei Vollendung des Veredelungsprozesses werden die Bauchspeckseiten in der Speckkammer zum Reifen aufgehängt.

HOFEIEN

Die Eier werden von unseren verschiedenen Hühnern in Freilandhaltung produziert. Durch verschiedene Getreidearten erhält das Ei einen besonders intensiven Geschmack.

Hausgemachtes aus Girtlers Gourmetküche

MARMELADEN

Erdbeere/Ingwer, Marille/Vanille, Preiselbeere, Schwarzbeere, Gewürzpfel Unsere Marmeladen werden aus den besten ertereifen Früchten aus unserem Garten oder der näheren Umgebung produziert. Mit viel Liebe und wenig Zucker werden unsere Marmeladen anschließend konfektioniert und im Hofladen verkauft.

ZITRONEN-MINZESIRUP UND HOLUNDERSIRUP

Unsere hausgemachten Sirupe sind eine frische Abkühlung im Sommer und so natürlich wie eh und je. Die Kräuter stammen ausschließlich aus unserem Kräutergarten und verleihen dem Sirup eine besondere Note.

KRÄUTERSALZ

Unsere hausgemachten Kräutersalze werden von Peter Girtler selbst verwendet. Im Salz finden sich die besten Kräuter aus unserem Kräutergarten, welcher stets gepflegt und gehegt wird. Die Frische und Natürlichkeit der Kräutersalze schmeckt man mit jedem Bissen.

AUSSERDEM:

HONIG VOM IMKER KASSEROLER Joachim Kasserler aus Sterzing ist Obmann der Imker im Wipptal. Seine außergewöhnlichen Honigsorten sind z. B. Akazienhonig, Lindenblütenhonig, Kastanienblütenhonig, Alpenrosenhonig, Honig mit Bio-Ingwer, Honig mit Haselnüssen u.v.m.

EDELLIKÖRE UND DIGESTIVE VOM „KRÄUTERGARTEN WIPPTAL“

Für die edlen Tropfen mazeriert der „Kräutergarten Wipptal“ die Kräuter, Blüten, Wurzeln und Früchte in reinem Weingeist. So kann sich das natürliche Aroma voll entfalten. Das Ergebnis ist purer Genuss. Eine erlebte Auswahl wie z.B.: Schwarze Johannisbeere, Apfelminze-Zitronenstrauch, Moschusschafgarbe, Nusseler, Meisterwurz, Quitte, Zirbe, Fichte oder Rum-Vanille.



Die Milch für den Cappuccino kommt vom Stafler selbst



Der Erbhof Nagele

Den Erbhof Nagelehof, unsere stattliche Landwirtschaft mit 19 Hektar Grünfläche, 19 Hektar Acker und vielen braven Südtiroler Milchkühen, führt und verwaltet Andreas Stafler, der Bruder von Angelika & Irene. Der Landwirt, seit Juni 2008 verheiratet, ist auch für das hoteleigene Fernheizwerk, den Strom und die gesamte Technik verantwortlich.

In Andreas' Stall befinden sich ca. 85 Milchkühe, welche zweimal am Tag in einem Abstand von 12 Stunden gemolken werden. Der Milchertrag liegt bei einem Stalldurchschnitt von ca. 30 Litern pro Tag und pro Kuh. Im Stafler werden die Tiere gentechnikfrei gefüttert. Die Fütterung basiert auf Heu, Luzerne, Stroh, Silomais und gentechnikfreies Kraftfutter. Das Tierfutter wird viermal täglich im Fütterungsroboter vorbereitet und den Kühen frisch verabreicht.

Andreas hat zwei verschiedene Rassen in seinem Stall. Den größten Anteil haben hier die Schwarzbunten Holsteiner mit 85%.

Den Sommerurlaub verbringen die weiblichen Jungtiere (60 – 70 Stück) auf der Planer Alm von Juni bis September, wo sie unberührte Berglandschaft und tolles Wetter genießen.

Wenn Sie beim Melken zuschauen möchten oder wissen wollen, wo viele der frischen Produkte aus unserer Küche herkommen, dann begleiten Sie ihn auf den Nagelehof!

NACH GROSSBRAND WELLNESS-STALL FÜR DIE RINDER

2015 vernichtete ein verheerendes Feuer Andreas Staflers großen Stall, in dem der gesamte Viehbestand Platz fand. Also musste Andreas rasch einen neuen Stall errichten. Doch er wollte nicht irgendeine Behausung. Er fragte sich: Warum sollten es seine Kühe nicht in Zukunft viel besser haben? Mehr Platz, eine artgerechtere Haltung, dadurch glückliche und gesunde Kühe, die noch bessere Milch geben würden! Außerdem wollte er, dass sich die Gäste des Hotels Stafler bei ihren Stallbesichtigungen vom Wohlergehen der Kühe überzeugen konnten.

Andreas Stafler informierte sich, führte Expertengespräche und besichtigte Ställe im Ausland. Am Schluss entschied er sich für ein neuartiges Konzept und ließ einen „Kompoststall“ bauen. Dabei liegen die Kühe frei auf einer Kompostierfläche statt in konventionellen Liegeboxen. Sie genießen also den gleichen Komfort wie auf einer Weide. Statt der 3,5

m² Fläche in einer Liegebox hat eine Kuh in dieser Art Stall mindestens 10 m² bis 12 m² Platz zur Verfügung. Unter der Liegefläche sammelt sich der Kompost, der ein- bis zweimal im Jahr entfernt und direkt auf den Äckern und Wiesen ausgebracht wird. Der Kompost hat eine ausgezeichnete Düngewirkung und der Anfall von Gülle wird um 70% reduziert.

Im Obergeschoss des Stalls gibt es einen Aufenthaltsraum für die Gäste des Hotels Stafler. Von dort führt ein Besuchersteg in den Stall. Es gehört nämlich zum Konzept des Hotels, den Gästen die Verbindung von Landwirtschaft und Tourismus vorzuführen. Im Stafler sollen die Gäste die regionalen Produkte nicht nur kulinarisch genießen, sondern auch sehen, wo die Milch und das Fleisch eigentlich herkommen. Andreas Stafler ist heute sehr stolz auf seinen innovativen Stall, den interessierte Gäste und Besucher gerne besichtigen können.

Große kleine Welt – Natur spielerisch entdecken

UNSER TIPP
Kinderangebot:
Kinder inmitten
der Natur

„Du wirst mehr in den Wäldern finden, als in den Büchern. Bäume und Steine werden dich lehren, was du von keinem Lehrmeister hörst.“

Ganz nach diesem Zitat von Bernhard von Clairvaux können Ihre Kinder im Staffler die Natur spielerisch entdecken. „Raus aus dem Haus und rein in die Natur“ ist das Motto des Outdoor-Programms im Sommer beim Staffler. Statt Nintendo & Co gilt es die Natur mit allen Sinnen zu entdecken, den Kindern auf spielerische Art und Weise den Bezug zur Natur zu vermitteln, zu erfahren, woher eigentlich die Lebensmittel stammen und naturkundli-

ches Wissen über Pflanzen und Tiere zu vermitteln. Dies sind grundlegende Erfahrungen von unschätzbarem Wert. Das macht viel Spaß und nebenbei werden neue Freunde gefunden. In unserem idyllischen, großen Park und unserem landwirtschaftlichen Gutshof ist nicht nur mehr als genug Platz, sondern es erwarten die Kleinen auch fantastische Erlebnismöglichkeiten.



Stafflers junge Generation

Die Familiengeschichte der Stafflers wird weiter geschrieben – vom vielversprechenden Nachwuchs. Hier stellen wir Ihnen die Staffler-Kinder vor:

CARMEN, HANNES, TOBIAS UND VERENA – DIE „4ER-BANDE“ VON ANGELIKA

Die älteste Tochter Carmen ist 17 Jahre alt und besucht die 4. Klasse des Realgymnasiums in Fachrichtung Naturwissenschaften. Ein Auslandssemester hat sie in Neuseeland absolviert und viele spannende Erfahrungen und Einflüsse mitgebracht. Carmen ist ein Bücher-Fan und will später einmal in die Forschung gehen. [In den Ferien kümmert sie sich um die Kinderbetreuung.] Hannes, der 16-jährige Sohn, besucht die 3. Klasse der Fachoberschule für Bauwesen in Bozen. Er ist unser Fachmann im Bereich Computer und hilft in den Ferien bei technischen Reparaturen. Sein jüngerer Bruder Tobias, 12 Jahre alt, besucht das Jungeninternat im Kloster Neustift und teilt Hannes' Leidenschaft für Computer. Außerdem spielt er gern Fußball. Im Sommer ist er für das Rasenmähen im Park zuständig und beteiligt sich an kleinen Hilfsarbeiten. Das Nesthäkchen Verena, 11 Jahre alt, besucht das Mädcheninternat in Mühlbach und weiß genau, was sie will – nämlich später einmal das Hotel übernehmen!

LUCA & LARA – DIE BLOND- SCHÖPFE VON IRENE

Luca ist 11 Jahre alt und besucht das Jungeninternat im Kloster Neustift. In den Ferien hilft er vorwiegend in der Landwirtschaft und spielt gerne Schlagzeug. Seine kleine Schwester Lara ist 6 Jahre alt und besucht den Kindergarten in Maules. Sie begeistert sich sehr für Zahlen und Buchstaben und schon jetzt zeigt sie große Ambitionen als Gastwirtin.

LORENZO, DER „KLEINE ITALIENER“ VON ANDREAS

Der kleine Lorenzo ist 6 Jahre alt und besucht den Kindergarten in Maules. Am liebsten fährt er auf dem Traktor mit und hilft bei den Kälbern. Unser „Italiener“ ist bereits zweisprachig und liebt Pizza und das Meer.

Staffler Kinderprogramm in der Natur und am Gutshof

HAUTNAH BEI DEN TIEREN AUF STAFLEERS GUT

Die Kinder können die Hühner, Hasen und Schweine füttern, Esel reiten und Traktor fahren.

HERUMTOBEN IN UNSEREM PARK

An der Feuerstelle erzählen sich die Kinder Abenteuergeschichten, lauschen der Natur oder grillen das eigene Würstchen.

NASCHGARTEN UND KINDERBEET

Die Kinder lassen sich leicht für das Gärtnern begeistern, wenn sie ihr eigenes Gemüse- und Blumenbeet selbst anlegen und pflegen dürfen. Schnell entdecken sie die Lust am Säen, Pflanzen, Gießen und Ernten.

KINDER ENTDECKEN DIE 5 SINNE

Mit allen fünf Sinnen nehmen die Kinder die Welt um sich herum wahr – den Geschmack unseres Essens, den Klang von Musik, die Schönheit des Sonnenaufgangs, die Weichheit von Katzenfell und den Duft einer Rose.

WALD-ERKUNDUNGEN

Bei uns können die Kinder auf vielfältige Weise mit allen Sinnen den Wald erleben – den Wald sehen – in den Wald lauschen – den Wald ertasten – den Waldtieren auf die Spur kommen. Und die Pflanzen erforschen und dabei ökologische Zusammenhänge begreifen.

BASTELN MIT BLÄTTERN UND BLÜTEN

Die Kinder gestalten kreative Blätter- und Blütenformen als Fenster- oder Wanddekoration oder basteln damit ein Fotoalbum für die Urlaubsfotos.

LEHRREICHE & HEITERE AUSFLÜGE MIT UNSERER KINDERBETREUERIN

Zum Beispiel eine Wanderung auf den Freienfelder Honigweg mit Honigschlecken, Ausflug in den Hochseilgarten „Skytrek“ nach Sterzing, Besuch des Naturspielplatzes in Wiesen, Kinderführung im Bergbaumuseum Ridnaun, gemeinsames Entdecken der Gilfenklamm und vieles mehr.

SPASS & GUTE LAUNE

Bei schlechtem Wetter warten im Spielzimmer viele lustige Spiele und lassen keine Langeweile aufkommen.

Durchatmen mit Weitsicht

UNSER TIPP
Wandern – Kultur –
Kulinarik: Frühlings-
und Herbst-
angebote



UNSER BERGWANDER- FÜHRER GERHARD RAINER IM PORTRAIT

Im Pfitschtal wurde Gerhard Rainer 1955 geboren und verbrachte dort als Jägersohn seine Kindheit. Schon als junger Bub wurde er auf die Hochalmen der Umgebung geschickt, um als Hirtenjunge das Vieh zu hüten. Heute lebt Gerhard in Mauls im Schloss Wolfenstein und hat nie die tiefe Verbundenheit zu den Bergen und seiner Heimat verloren, auch wenn er viel „in der Welt“ unterwegs war.

Interview mit Gerhard

SEIT WANN BIST DU BERGWANDERFÜHRER?

GERHARD RAINER *Seit 2007 führe ich Wandergruppen zu den schönsten Plätzen in unseren Bergen.*

WAS BEDEUTET DAS WANDERN FÜR DICH?

GERHARD RAINER *Fitness und Wellness pur! Man kann nirgendwo besser abschalten und über alles Mögliche nachdenken als beim Wandern – ohne gestört zu werden.*

WAS WAR DEIN SCHÖNSTES WANDERERLEBNIS?

GERHARD RAINER *Als mir am Wolfendorn ein Murmeltier aus ca. zwei Metern Entfernung direkt ins Ohr gepfffen hat, ist mir vor Schreck das Blut in den Adern gefroren. Das vergesse ich mein Leben lang nicht!*

WELCHER IST DEIN LIEBSTER GIPFEL?

GERHARD RAINER *Der Wolfendorn im Pfitschtal.*

WAS ERLEBT MAN BEIM WANDERN?

GERHARD RAINER *Alles, was man im Alltag vermisst.*

WAS IST AN DER WANDERUNG ZUR PLANER-ALM SO BESONDERS?

GERHARD RAINER *Mit etwas Glück trifft man auf Birkbahn, Auerhahn und Gamswild. Für mich ein Gebeimtip!*

Natur im Überfluss...

UND URIGE HÜTTEN FÜR EINE ZÜNFTIGE EINKEHR.

Das alles bieten die Wandergebiete unserer Hochgebirgswanderungen. Auch die weniger anspruchsvollen Almwanderungen liegen alle im Wipptal wie zum Beispiel am Roskopf, im Pfitschtal, Jaufental, Pflerschtal, Ridnauntal oder im Ratschingser Tal.

ROSSKOPF ::: Die Hochplateaus auf rund 2.000 Höhenmetern bieten eine großartige Almenlandschaft und einen wundervollen Panorama-Rundblick. Der Freizeitberg ist ideal zum Eingehen.

PFFITSCHTAL ::: Das ruhigste und eigenwilligste Hochtal Südtirols wird malerisch umrahmt vom Tuxer Kamm im Norden und den Pfunderer Bergen im Süden. Der Hochfeiler (3.509 m) ist der höchste Berg.

JAUFENTAL ::: Das kürzeste unserer Seitentäler beginnt bei Gasteig und führt bis auf den 2.094 Meter hohen Jaufenpass, der als Verbindung zwischen Ratschings und dem Passeiertal dient. Es ist ideal für anspruchsvolle Touren.

PFLERSCHTAL ::: Der Pflerscher Tribulaun thronet über dem Tal und beeindruckt mit seiner Mächtigkeit. Die Tribulaunhütte ist ein beliebtes Wanderziel, ebenso wie der Pflerscher Wasserfall.

RIDNAUNTAL ::: Am westlichen Ende des Tals liegt der Schneeberg, der durch seine 900-jährige Bergbaugeschichte und als höchstgelegenes Bergwerk Europas bekannt wurde. Von Spaziergängen bis Gletschertouren ist in dem weitläufigen Tal alles möglich.

RATSCHINGSTAL ::: Das Ratschingstal zweigt vom Ridnauntal ab und bietet ein sehr schönes und weitläufiges Wandergebiet. Sommer wie Winter begeistert die Fülle der Almhütten mit bester Verpflegung.





TVB Eisacktal/Alex Filz

Mehr Genuss, weniger Anstrengung

E-BIKE & PICNIC LOVERS

Im Stafler finden Sie die ideale Ausgangsbasis für eine kleine oder große Fahrradtour. Ob Shopping in Sterzing oder Brixen, Sehenswürdigkeiten oder Naturkulisse – wir schlagen Ihnen gerne nach Ihren Vorlieben verschiedene Routen vor.

Sanfte Hügel, fruchtbare Weinberge und kulturelle Sehenswürdigkeiten wie die zahlreichen Schlösser und Burgen rund um Sterzing, im Wipptal als auch im Eisacktal können mit unseren E-Bikes mit wenig Anstrengung und dafür mit viel Genuss erreicht werden.

Im Stafler stehen Ihnen insgesamt 6 Marken-E-Bikes inklusive Helmverleih zur Verfügung, welche Sie kostenlos ausleihen können.

Ein liebevoll zusammengestellter Picknickkorb sorgt für eine kleine Stärkung unterwegs und die perfekte Auszeit im Grünen. Oder Sie kehren unterwegs bei einem der zahlreichen Cafés oder typisch Südtiroler Gasthäuser ein und stärken sich bei einer traditionellen Marende oder genießen einen perfekt gebrühten italienischen Espresso.



Gerhards Wandertipp

Wanderung zur Planer-Alm

AUF DEN SPUREN VON BIRKHAHN, AUERHAHN UND GAMSWILD

Vom Weiler „Ritzail“ auf 1.500 m oberhalb von Mauls ist es nicht mehr weit bis zum Parkplatz (1.650 m), wo wir die Autos abstellen und unsere Wanderung zur Planer Alm (1.938 m) zu Fuß fortsetzen. Nach kurzem Marsch auf der Forststraße biegen wir nun ab auf den Steig Nr. 10 und kürzen somit den Wirtschaftsweg immer wieder ab, bis wir zur „Grube“ gelangen. Ab jetzt wird der Weg etwas steiler und nach insgesamt ca. 1 Stunde erreichen wir das Valler-Jöchl auf 1.940 m. Dort folgen wir dem Steig Nr. 9 in Richtung Bergstation der Jochtal-Bahn auf 2.000 m und weiter auf Nr. 11a hinauf zum „Gänsbichl“ (2.100 m), dem höchsten Punkt unserer Wanderung, den wir nach etwa 30 Minuten erreichen. Hier, auf der „Ochsenhütte“ gönnen wir uns eine kurze Verschnaufpause, bevor es in einem angenehmen „Auf und Ab“ über eine wunderschöne Almwiese („Ochsenboden“) und durch kühlen Wald weitergeht. Die Planer Alm erreichen wir in ca. 1 Stunde. Vor der urgemütlichen Hütte vergessen wir schnell die Mühen des anfänglich steilen Aufstieges.

Nach ausgiebiger Rast und Stärkung machen wir uns auf einem etwas steilen Steig auf den Weg zurück zu unseren Autos.

Variante Abstieg: Neue Forststraße von der Planer Alm bis zum Parkplatz.

Gesamtgehzeit: ca. 3 ½ bis 4 Stunden

Höhenunterschied: ca. 450 m



SMG/R. Kreuels

Winterurlaub im Eisacktal: Vielfalt & Genuss

Ob Schlittenfahren, Schneeschuhwandern, Skifahren, Winterwandern, Langlaufen – eine Vielfalt gepickt mit Genuss versprechen Wintersportferien im Romantik Hotel Stafler. Wenn man fünf Skigebiete zur Auswahl hat, dazu romantische und absolut sichere Wintertäler wie das Ridnaun- und das Pfitschtal, dann ist der Winterurlaub schnell zu kurz.

UNSER TIPP
Südtiroler Christ-
kindlmärkte: Advent/
Weihnachten/
Silvester



TVB Eisacktal/Alex Filz

SECHS SKIGEBIETE ZUM GREIFEN NAH

Ski Alpin auf bestens präparierten Pisten, mit herrlicher Bergkulisse im Blick. Schneesicher bis Ostern und vor allem bei Familien sehr beliebt. 6 kinderfreundliche, bequem erreichbare Wintersportgebiete locken Könner jeder Kategorie mit rund 140 km Piste:

DER STERZINGER HAUSBERG ROSSKOPF mit seinen breiten Abfahrtpisten,

DAS FAMILIENSKIGEBIET LADURNS in seiner gemütlichen Berglage,

DAS SKIKARUSSEL RATSCHINGS-JAUFEN, das zu den modernsten Skigebieten Südtirols zählt,

DER HAUSBERG BRIXENS, die aus-sichtsreiche Plose und das gemütliche Al-menskigebiet Vals/Jochtal und Meransen.

TIPP: Das Weltklasse-Skigebiet „Sella-ronda“ in den Dolomiten erreichen Sie vom Stafler aus in nur 1 Autostunde!

GEHEIMTIPP FÜR LANGLÄUFER

Sportlich oder gemütlich genussvoll - die Langlaufgebiete von Sterzing, Gossensass und Ratschings haben für jeden Anspruch das Richtige zu bieten. Insgesamt 105 Kilometer Loipen ziehen sich durch die idyllische Bergwelt. Das Ridnauntal ist nicht nur wegen der 25 km Loipen ein Treffpunkt für die nordischen Profis, sondern auch als Elite-Austragungsort internationaler Wettkämpfe im modernen Biathlon-Stadion bekannt. Das Pfitscher Hochtal hat sich in den letzten Jahren zum Geheimtipp für Langläufer entwickelt. Es stehen dort 25 km bestens präparierte Loipen zur Verfügung. Abwechslungsreich ziehen sie sich zum Teil über weite Wiesen und durch ruhige Wälder.



DIE ROMANTISCHSTEN WEIHNACHTSMÄRKTE IN SÜDTIROL

Viele Besucher und Gäste bestätigen es immer wieder: Die Südtiroler Christ-kindl- und Weihnachtsmärkte sind wohl die Schönsten in ihrer Art. Überall duftet es nach frischgebackenem Zelten und Apfelstrudel. Es leuchtet wie im Märchen. Wunderschön vom Meister geschnitzte Krippen, funkelnder Christbaumschmuck aus echtem Glas mit feinen Ziselierungen, und zwischendurch genüsslich einen warmen Apfelstrudel gönnen... dazu der Klang vertrauter Weihnachtslieder: Auf den Original Südtiroler Christkindlmärkten wird festliche Romantik zum Genuss. Das Stafler ist im Dezember der Ausgangspunkt für Südtirols romantischste Weihnachtsmärkte. In nur wenigen Autominuten erreichen Sie den Weihnachtsmarkt in der mittelalterlich geprägten Altstadt von Sterzing. Ein besonderes Erlebnis ist der Weihnachtsmarkt in der Bischofs- und Krippenstadt Brixen. Zu Füßen des prächtigen Doms, umgeben von stolzen, jahrhundertealten Bauten, eröffnet sich Besuchern eine bunte Welt aus verführerischen Düften und einmaligen Geschmäckern. In mühevoller Handarbeit gefertigte Krippen, Schnitzfiguren, Kerzen sowie schicke Glas- und Tonwaren erfreuen das Auge des Betrachters, während typische Eisacktaler Spezialitäten die Gaumen großer und kleiner Feinschmecker schnalzen lassen. Klangvolle Adventskonzerte umrahmen das gesellige Beisammensein am Domplatz in Brixen. Seit 2015 können die Südtiroler Christkindlmärkte mit der MuseumobilCard ganz bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln entdeckt werden.

ROMANTISCHE WINTER & SCHNEESCHUHWANDE- RUNGEN

Die Bergtäler ringsum genießen einen ausgezeichneten Ruf bei den Anhängern des sanften Wintersports. Unser Wanderführer Gerhard begleitet Sie mehrmals wöchentlich durch stille Wälder und über verschneite Hochalmen auf großen Sohlen durch die idyllische Schneelandschaft.

RODELN – ÜBER 15 PISTEN- KILOMETER TAG & NACHT!

Der Freizeitberg Rosskopf und die Bergbahnen Ladurns bieten Ihnen das Rodelvergnügen der Sonderklasse. Mehr als 15 bestens präparierte und beschneite Kilometer purer Rodelgaudi erwarten Sie: Am Rosskopf bietet die mit 10 Pistenkilometern längste beleuchtete und beschneite Rodelabfahrt Italiens und ADAC-Testsieger Kufen-Spaß pur, in Ladurns sorgt die 6,5 km lange Rodelbahn für Abwechslung bei Groß und Klein. Am Rosskopf ist die Rodelbahn Dienstag- und Freitagabend bis 24:00 Uhr mit Flutlicht beleuchtet und die Bergbahn von 19:00 bis 22:00 Uhr im Abendbetrieb geöffnet. In Ladurns erwartet Sie donnerstags der zauberhafte Hüttenabend mit Vollmond- oder Fackelabfahrt. Die Hüttenwirte am Berg sorgen für unvergessliche Momente für die ganze Familie.

BUCHUNG
Tel. 0039 0472 771 136
info@stafler.com



Stafler's Fut

1. Haus Einhorn
2. Restaurant „Gourmetstube Einhorn“
3. Restaurant „Gasthofstube“
4. Romantikgarten
5. Haus Parkblick
6. Sonnenterrasse
7. Teichanlage
8. Knusperhäuschen
9. Romantikpark
10. Kastanienallee mit Trimm-Dich-Pfad
11. Kinderspielplatz
12. Tennisplatz
13. Staflers Kinderbauernhof
14. Kräutergarten
15. Parkplatz Hotel
16. Garage
17. Haus Kramer
18. Parkplatz Restaurant
19. Energiezentrale
20. Kerscherhof
21. Schweinestall
22. Schaf-/Ziegenstall
23. Vollblutarabergestüt „La Frontera“
24. Reitplatz
25. Pferdekoppel
26. Schweinekoppel
27. Nagelehof
28. Fahrsilo
29. Jungviehstall
30. Heustadel
31. Kuhstall
32. Julius Café mit Ladele

Stafler

Das historische Ambiente und die mehrfach ausgezeichnete Gourmetküche machen das Stafler einzigartig. Gastgeber zu sein liegt uns im Blut – wir heißen Sie herzlich willkommen!
Angelika & Irene Stafler mit Familien und MitarbeiterInnen

Romantik Hotel & Restaurant Stafler . Mals/Freienfeld bei Sterzing . Mules/Campo di Trens
Südtirol/Italien . Alto Adige/Italia . Tel. 0039 0472 771 136 . Fax 0039 0472 771 094 . info@stafler.com . www.stafler.com

ClimatePartner
klimaneutral gedruckt
10199-1512-1015
www.climatepartner.com



Gestaltung und Druck: dialogwerkstatt.it - Text: Mag. Barbara Schmidt - Lektorat: Elisabeth Matejka - Foto: Hannes Niederkofler