„Wanderweiber“ – Frauen am Berg

Diese Hotelchefinnen stehen nicht nur am Empfang!
Sie haben als Wanderführerinnen, Mountainbikeguides, Hunde-Flüsterinnen, Künstlerinnen, Brot-Bäckerinnen oder Kräuterhexen ausgefallene Urlaubsideen für Sie.

/// Lisbeth, Susi und Laura vom Landhotel Schafhuber: die drei Strudlköniginnen

Das Motto von Lisbeth Schafhubers Oma: „Heiratsreif bist, wenn du den Strudelteig so dünn ausziehen kannst, dass du darunter den Liebesbrief deines Liebsten lesen kannst.“ Und Lisbeth hat sich bemüht, schnell heiratsreif zu werden … 1971 eröffnete sie ihr „Cafe“ in Maria Alm am Hochkönig. Ihre Spezialität: die Neuinterpretation von Omas Apfel- und Topfenstrudel. Im Nu war ihr „Cafe“ bekannt als „Strudelstube“. Viel reine Butter, wenig Teig, viel Obst – das sind nur drei ihrer Strudelgeheimnisse …
Heute genießen Sie in der Strudelstube neben den Klassikern Apfel- und Topfenstrudel auch Zwetschgen-, Heidelbeer-, Marillen-, Rhabarber-, Erdbeer-,

Früchte,- Beeren, Birnen-, Weintraubenstrudel – und auch pikanten Eierschwammerl-strudel. Und die Lisbeth (70) ist selbst Oma. Die nächste Strudelkönigin ist schon gekürt. Denn auch Tochter Susi (45) hat das Geheimnis des papierdünnen Strudelteiges erlernt und führt die Strudelstube im Sinne ihrer Mama weiter. Ihre Tochter Laura (23) ist auch bald soweit. Bis dahin lustwandert Wanderführerin Susi mit Ihnen zur Strudelstube – und kredenzt neben köstlichen Strudelkreationen auch selbstgemachte Naturlimonaden. Wie das geht? Das verrät sie im Kräuterworkshop „Kraft der Kräuter“.

Tipp: Bei der Pauschale „Die Kraft der Kräuter entdecken“ sind vier Übernachtungen mit Schafhuber-Verwöhnpension, eine Massage mit Alpenkräuter-Ölen, zwei geführte Kräuter-Wanderungen und ein Kräuter-Workshop inklusive.
Termine: 05. bis 09. Juni, 25. bis 29. Juni und 02. bis 06. Juli. Preis: ab 398 Euro.
Weitere Informationen unter:
www.landgasthof-schafhuber.at

/// Tanja Miksch vom Glemmtalerhof: abseits ausgetretener Pfade unterwegs

Schöne Bescherung: Weihnachten 2011 zerstörte ein Feuer die oberen Stockwerke des Wanderhotels Glemmtalerhof in Saalbach Hinterglemm. Es gab zwar keine Verletzten, aber ein großes Nichts für die Hoteliers. Doch Juniorchefin Tanja Miksch ließ den Kopf nicht hängen, sondern sagte sich, dass „so ein Feuer nicht nur Materie entzündet, sondern auch Geist und Gefühl, Inspiration und Schöpferkraft.“
Also machte sie aus dem Minus ein Plus. Denn Tanja Miksch ist ein höchst kreativer Mensch. Über Klosterschule, Schneiderlehre, höhere Lehranstalt für Mode und Bekleidungstechnik und Studium in Design- & Produktmanagement kam sie nach Jahren der (beruflichen) Wanderschaft wieder in das 4-Sterne-Superior-Hotel im Pinzgau, das ihrer Tante Christine Schnell

gehört. Hier arbeitet sie heute in der Geschäftsführung – und bringt als „Fachfremde“ völlig neue Denkansätze mit. Wer will schon in ein langweiliges Hotel? Tanja sicher nicht!
Sie liebt es, abstrakte Bilder zu gestalten und sich vom Ergebnis überraschen zu lassen. Zweimal jährlich, im Frühling und im Herbst, lädt sie die Vorarlberger Künstlerin Anita Grabher für einen einwöchigen Malkurs in den Glemmtalerhof ein. Eine von vielen kreativen Ideen von Tanja Miksch!
Tipp: Die beiden Malwochen mit Künstlerin Anita Grabher (und natürlich Tanja Miksch) finden vom 24. Juni bis 1. Juli und vom 30. September bis 7. Oktober statt. Inbegriffen sind 7 x Ü mit HP, Kennernlern-Willkommensabend, 6-Tages-Malkurs inklusive Farben, Abschluss-Vernissage, Weinverkostung, Atelierjause und viele kleine kreative Überraschungen. Preis: ab 1.025 Euro pro Person
Weitere Informationen unter:
www.glemmtalerhof.com

/// Doppelpack: die Zelger-Schwestern vom Dolomitenhotel Pfösl backen selbst Brot

Eva und Brigitte Zelger schüren den 300 Jahre alten Steinbackofen vor dem Haus ein, danach schieben sie bedächtig die Brotfladen hinein, auf denen sich langsam eine schöne Kruste bildet. Dann der Moment, wenn das frische Brot aus dem Ofen kommt und sich der Duft überall ausbreitet … Gäste des Wanderhotels Pfösl – das liegt in Deutschnofen am Fuße der Dolomiten – kommen beim nachmittäglichen Brotbackkurs der Zelger-Schwestern in den Genuss verschiedener Sorten: Da gibt es Chilibrot, Trüffelbrot, Nussbrot, Sauerteigbrot, Speck-Kartoffelbrot und und und… Zur Marende, der typischen Südtiroler Brotzeit, reichen

die Wirtsleute zum duftenden Brot Speck, Käse, Wurst und verschiedene Aufstriche. Und auch das anschließende Menü ist geprägt von frischen Zutaten aus der Natur: Jeder Gang wird gekrönt von einem Kraut aus dem Hotelgarten. Da gibt es zum Beispiel eine Brotsuppe mit Giersch, Teigtaschen mit Zirmnuss-Spinatfüllung und Latschenkieferbutter oder Rindskeule mit Jus vom Ysop. Brigitte und Eva Zelger sind aber nicht nur Brotbäckermeisterinnen, sondern auch echte Wald- und Bergmeisterinnen. Als ausgebildete Wanderführerinnen und Mountainbike-Guides bringen die Schwestern Ihnen einmal wöchentlich persönlich die Schönheit ihrer Heimat näher.

Tipp: Bei den „Kräutertagen“ vom 10. Juni bis 8. Juli sind neben 4 x Ü, 3/4-Natur-Genießerpension, einer Kräuterwanderung, täglich geführten Themenwanderungen und Erholung im 2000-Quadratmeter-Spa auch ein Brotbackkurs mit Eva und Brigitte Zelger mit Frühlingskräutern dabei. Preis: ab 508 Euro.
Weitere Informationen unter:
www.pfoesl.it

/// Auf den Hund gekommen: Marilena Pinzger vom Vinschgerhof in Schlandes

„Nein, Hundeflüsterin bin ich keine“, sagt Marilena Pinzger und lacht. „Eher wissbegierige Schülerin. Der Lou ist Hundeflüsterer, den kennt hier in Südtirol jeder Hundebesitzer!“ Südtirols bekanntester Hundetrainer begleitet die Marilena und ihre Gäste vom Vinschgerhof in Schlanders regelmäßig auf ihre Wanderungen im Vinschgau. Sie ist seine Musterschülerin und gibt alles Gelernte an Sie weiter.
Überhaupt ist der Vinschgerhof voll auf Vierbeiner eingestellt: Hotelhund Lenny – ein junger Australian Shepherd – gibt seinen neun Kumpels gleich nach der Begrüßung die ersten Wander- und Gassigehtipps. Von Frauchen Marilena bekommt jeder vierbeinige Gast einen Hundekorb mit Überraschungen – und sie geht auch einmal pro Woche mit Ihnen auf Hundewanderung. Wer auf eigene Faust die Schönheit Südtirols erwandern will, dem gibt die Juniorchefin vom Vinschgerhof wertvolle Tipps für hundefreundliche Touren – wo z. B. die besten Wasserstellen warten, welche Wege hundefreundlich sind und was zu tun ist, wenn Fiffi auf eine Kuhherde trifft … Und bei größeren Erziehungsfragen (Beißen, Bellen, Betteln) hilft Hundeflüsterer Lou! Der flüstert während der „Hundeflüsterwochen“ jedem Vierbeiner so manchen Geheimtipp ins Schlappohr.
Tipp: Bei den „Hundeflüsterwochen“ bis 27. Mai sind sieben Übernachtungen mit HP für Herrchen und Frauchen und allerlei Spaß- und Lernprogramm für den Vierbeiner dabei. Preis pro Zweibeiner: ab 525 Euro. Den Hundeflüsterer Lou kann man stundenweise dazu buchen.
Weitere Informationen unter:
www.vinschgerhof.com