



Kräuterführerin Susi Schafhuber kennt so gut wie jedes Pflänzchen, das hier oben wächst.

Alpengeschichten

Von Kräuterhexen und Strudelköniginnen

Ein Sterne-Hotel zu führen ist alles andere als einfach. Zwölf Stunden pro Tag genügen oftmals nicht, um allen Anforderungen gerecht zu werden. Wochenenden inklusive. Doch es gibt tatsächlich Frauen, die nach erfolgreicher Bewältigung dieser Mammutaufgabe noch überschüssige Energie besitzen! Wir haben ein paar dieser Powerfrauen in Österreich und Südtirol besucht, um mehr über sie und ihr außergewöhnliches Leben zu erfahren.



1

1: Mit ein bisschen Glück entdeckt man während der Wanderung am Hochkönig Murmeltiere. 2: Der mühsame Aufstieg auf die Alpengipfel lohnt sich schon alleine wegen des herrlichen Panoramablicks.

2





1
2



1: Im Drei-Mäderl-Haus der Schafhubers ist Frauenpower hoch drei angesagt. 2: In dem Kräuterworkshop „Kraft der Kräuter“ lernt man das Kräuter-ABC. 3: In den Pinzgauer Grasbergen warten abwechslungsreiche Touren. 4: Tanja Mikisch ist Hotelchefin und Künstlerin in Personalunion.



3
4



TEXT: ANDREAS KERN; BILDER: HERBERT RAFFALT

Wenn der Job endlich erledigt ist, gehen die von uns besuchten Hotelchefinnen verschiedensten Hobbys leidenschaftlich nach: als Wanderführerin, Mountainbike-Guide, Hundeflüsterin, Künstlerin, Brotbäckerin und Kräuterhexe. Und da diese Damen gar nicht anders können, als immer auch an ihr Hotel zu denken, kreieren sie daraus ausgefallene Urlaubsideen für ihre Gäste.

DIE STRUDELKÖNIGINNEN VOM LANDHOTEL SCHAFHUBER

Das Motto von Lisbeth Schafhubers Oma lautet: „Heiratsreif bist du, wenn du den Strudelteig so dünn ausziehen kannst, dass du darunter den Liebesbrief deines Liebsten lesen kannst.“ Und so hat sich die Lisbeth bemüht, schnell heiratsreif zu werden, denn bereits im Jahr 1971 eröffnete sie ihr Café in Maria Alm am Hochkönig. Ihre Spezialität: Neuinterpretationen von Omas Apfel- und Topfenstrudel. Im Nu war ihr Café bekannt als *die* „Strudelstube“. Viel reine Butter, wenig Teig, viel Obst – das sind nur drei ihrer Strudelgeheimnisse. Heute genießt man neben den Klassikern Apfel- und Topfenstrudel auch Zwetschgen-, Heidelbeer-, Marillen-, Rhabarber-, Erdbeer-, Beeren-, Birnen- und Weintraubenstrudel – oder auch pikanten Eierschwammerl-Strudel. Lisbeth ist nach all den Jahren mit ihren 70 Jahren heute selbst eine Oma und die nächste Strudelkönigin ist schon gekürt: Denn auch Tochter Susi hat das Geheimnis des papierdünnen Strudelteigs erlernt und führt die Strudelstube im Sinne ihrer Mama weiter. Ihre Leidenschaft neben dem Strudelbacken sind die Kräuter. Als Wanderführerin und „Kräuterhexe“ zeigt Susi ihren Gästen zum einen, wo man die besten Kräuter findet, zum anderen, wie man daraus eine köstliche Kräuterlimonade zaubert. So kredenzt sie den Gästen in der Strudelstube neben den herrlichen Strudelkreationen auch selbstgemachte Naturlimonaden. Und wie man die zubereitet? Das verrät sie im Kräuterworkshop „Kraft der Kräuter“.

Gut zu wissen: Bei der Pauschale „Die Kraft der Kräuter entdecken“ sind 4 Übernachtungen mit Schafhuber-Verwöhn Pension, eine Massage mit Alpenkräuter-Ölen, zwei geführte Kräuter-Wanderungen und ein Kräuter-Workshop inklusive. Termine: 5. bis 9. Juni, 25. bis 29. Juni und 2. bis 6. Juli. Preis: ab 398 Euro (www.landhotel-schafhuber.at).

DIE KREATIVE IM WANDERHOTEL GLEMMTALERHOF

Schöne Bescherung: Ausgerechnet an Weihnachten im Jahr 2011 zerstörte ein Feuer die oberen Stockwerke des Wanderhotels Glemmtalerhof in Saalbach-Hintertglemm. Es gab zwar keine Verletzten, aber viel ließ die Feuersbrunst nicht übrig. Doch Juniorchefin Tanja Miksch ließ den Kopf nicht hängen und sagte sich, dass „so ein Feuer nicht nur Materie entzündet, sondern auch Geist, Gefühl, Inspiration und die Kraft, alles wieder aufzubauen“. So machte sie aus dem Minus ein Plus, denn Tanja Miksch ist ein höchst kreativer Mensch. Über Klosterschule, Schneiderlehre, höhere Lehranstalt für Bekleidungstechnik und Mode sowie ein Studium in Design- & Produktmanagement kam sie nach Jahren der (beruflichen) Wanderschaft wieder in das Vier-Sterne-Superior-Hotel im Pinzgau zurück, das ihrer Tante Christine Schnell gehört. Hier arbeitet sie heute in der Geschäftsführung und bringt als Fachfremde völlig neue Denkansätze mit.

Wer will schon den Urlaub in einem langweiligen Hotel verbringen?

Tanja sicher nicht! Tanja Miksch liebt es, abstrakte Bilder zu gestalten und sich vom Ergebnis überraschen zu lassen. So kam sie auf die kreative Idee, zweimal jährlich, im Frühling und im Herbst, die Vorarlberger Künstlerin Anita Grabher für einen einwöchigen Malkurs in den Glemmtalerhof einzuladen.

Gut zu wissen: 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 Übernachtungen mit Halbpension, Kennenlernabend, 6-Tages-Malkurs inklusive Farben, Abschluss-Vernissage, Weinverkostung, Atelierjause und viele kleine kreative Überraschungen. Preis: ab 1.025 Euro pro Person (www.glemmtalerhof.com).

DIE STARKE GIPFELSTÜRMERIN IM HOTEL WALDHOF

Dorothea Mahlknecht scheint ein paar PS mehr zur Verfügung zu haben als andere Menschen: Frisch von der Hotelfachschule gekommen, „musste“ sie mit Anfang zwanzig das Hotel des Onkels übernehmen und es auf Vordermann bringen. Nach fast zwei Jahrzehnten Schufterei – täglich 14 Stunden an sieben Tagen in der Woche – schrammte sie mit 40 haarscharf am Burn-out vorbei. Eine fluchtartige Reise alleine nach Nepal rettete ihr damals Körper und Geist und erweckte in ihr die Liebe zu den Bergen. Doch das Schicksal schlug vor sechs Jahren nochmals zu. Diagnose: Brustkrebs. Aber Dorothea Mahlknecht nahm den Kampf an. Von 8 bis 13 Uhr Chemotherapie im Krankenhaus, von 14 bis 18 Uhr wartete der Job im Hotelbüro auf sie, und von 19 bis 22 Uhr gab sie die „Strahlefrau“ im Speisesaal. Und an ihrem einzigen freien Tag in der Woche schleppte sie sich trotz Chemo u. a. den Ortler hinauf. Heute hat Dorothea Mahlknecht den Krebs besiegt, jede Menge Fünf- und Sechstausender bestiegen und ein Buch mit dem Titel „Über den Berg. Mein Weg zum Glück“ geschrieben.

Ihr Hotel, der Waldhof, der zu den „Belvita Leading Wellness Hotels Südtirol“ gehört, startete Ende März 2017 mit elf neu renovierten Zimmern in die neue Saison. Eingebettet ist das schicke Hideaway über den Dächern von Meran in einen hauseigenen Naturpark mit See, umgeben von einem Wäldchen. Hier finden Hotelgäste viele Kraft- und Ruheplätze. Und Dorothea Mahlknecht wandert zwei Mal in der Woche mit ihren Hotelgästen auf ihre Lieblingsberge, wie die „Stoanernen Mandlen“ oberhalb der Möltner Kaser. Ein Kraftplatz, wie sie sagt. Fürs körpereigene Tuning!

Gut zu wissen: In dem Arrangement „Genuss-Wandern“, das bis 28. Oktober buchbar ist, sind 7 Übernachtungen mit $\frac{3}{4}$ -Verwöhnungspension, zwei geführte Wanderungen mit Dorothea Mahlknecht und ein Wellnessgutschein im Wert von 50 Euro pro Zimmer enthalten (www.derwaldhof.com).

DIE BROTBÄCKERINNEN VOM WANDERHOTEL PFÖSL

Eva und Brigitte Zelger schüren den 300 Jahre alten Steinbackofen vor dem Haus ein, danach schieben sie bedächtig die Brotladen hinein, auf denen sich langsam eine schöne Kruste bildet. Dann kommt der Moment, in dem das frische Brot aus dem Ofen geholt wird und der Duft sich überall ausbreitet – herrlich! Die Gäste des Wanderhotels Pfösl, das in Deutschnofen am Fuße der Dolomiten liegt, kommen beim nachmittäglichen Brotbackkurs der Zelger-Schwwestern in den



1
2

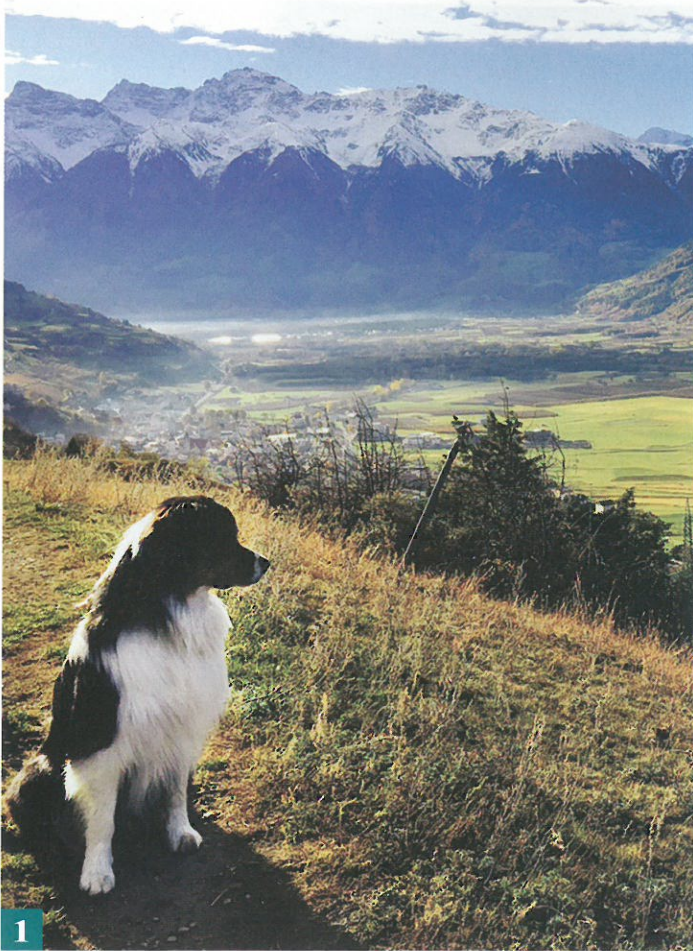


1: Nach dem Wandern lädt der Waldhof-Pool zu einem Sprung ins kühle Nass ein. 2: Der Waldhof-Naturpark ist ein idyllischer Rückzugsort zum Durchatmen. 3: Viel Holz und Glas im Wanderhotel Pfösl. 4: Die zwei Pfösl-Schwwestern führen ihr Hotel mit viel Herzblut.



3
4





1

1: Hotelhund Lenny freut sich auf vierbeinige Gäste.
2: Für Marilena Pinzger ist kein Berg zu hoch.



2

Genuss verschiedener Sorten: Da gibt es Chilibrötchen, 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 Kräutern aus dem hoteleigenen Garten. Da gibt es zum Beispiel eine Brotsuppe mit Giersch, Teigtaschen mit Zirnmuss-Spinatfüllung und Latschenkieferbutter oder Rindskeule mit Jus vom Ysop. Brigitte und Eva Zelger sind aber nicht nur Brotbäckermeisterinnen, sondern auch echte Meisterinnen, wenn es darum geht, die umliegenden Berge zu erklimmen. Als ausgebildete Wanderführerinnen und Mountainbike-Guides bringen die Schwestern einmal wöchentlich persönlich ihren Gästen die Schönheit ihrer Heimat näher.

Gut zu wissen: Bei den „Kräutertagen“ vom 10. Juni bis 8. Juli sind neben 4 Übernachtungen, 3/4-Natur-Genießerpension, einer Kräuterwanderung, täglich geführten Themenwanderungen und Erholung im 2.000-Quadratmeter-Spa auch ein Brotbackkurs mit Eva und Brigitte Zelger mit Frühlingskräutern dabei. Preis: ab 508 Euro (www.pfoesl.it).

DIE HUNDEFLÜSTERIN VOM VINSCHGERHOF

„Nein, Hundeflüsterin bin ich keine“, sagt Marilena Pinzger und lacht. „Eher eine wissbegierige Schülerin. Der Lou, der ist ein Hundeflüsterer, und den kennt hier in Südtirol jeder Hundebesitzer!“ Südtirols bekanntester Hundetrainer begleitet Marilena und ihre Gäste vom Vinschgerhof in Schlanders regelmäßig auf ihre Wanderungen im Vinschgau. Sie ist seine Musterschülerin und gibt alles Gelernte an ihre Gäste 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 Gassi-Geh-Tipps. Von Frauchen Marilena bekommt jeder vierbeinige Gast einen Hundekorb mit Überraschungen – und sie geht auch einmal pro Woche mit ihren Gästen auf eine Hundewanderung. Wer auf eigene Faust die Schönheit Südtirols erwandern will, dem gibt die Juniorchefin vom Vinschgerhof wertvolle Tipps für hundefreundliche Touren. Wo sind zum Beispiel die besten Wasserstellen zu finden, welche Wege sind besonders hundefreundlich und was tun, wenn Fiffi auf eine Kuhherde trifft? Und bei größeren Erziehungsfragen (Beißen, Bellen, Betteln) hilft Hundetrainer Lou! Der flüstert während der „Hundeflüsterwochen“ jedem Vierbeiner so manchen Geheimtipp ins Schlappohr.

Gut zu wissen: Bei den „Hundeflüsterwochen“ sind 7 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 dazubuchen (www.vinschgerhof.com). □



1 2
3 4



5 6

1+5: Eine Wanderung ist nur so gut wie das mitgebrachte Picknick. 2: Das Frühlingserwachen ist die schönste Jahreszeit in Südtirol. 3: Die Milch der Südtiroler Kühe schmeckt so besonders, weil sich die Tiere den gesamten Sommer über frei auf den Almen bewegen und sich ausschließlich von frischen Kräutern und Gräsern ernähren. 4: Wandern in der unberührten Natur der Südtiroler Berge hat einen extrem hohen Erholungswert. 6: Das Eggental hat zahlreiche attraktive Wandertouren inmitten der Dolomiten zu bieten.

