

LUXURY® HOTELS *and Resorts*

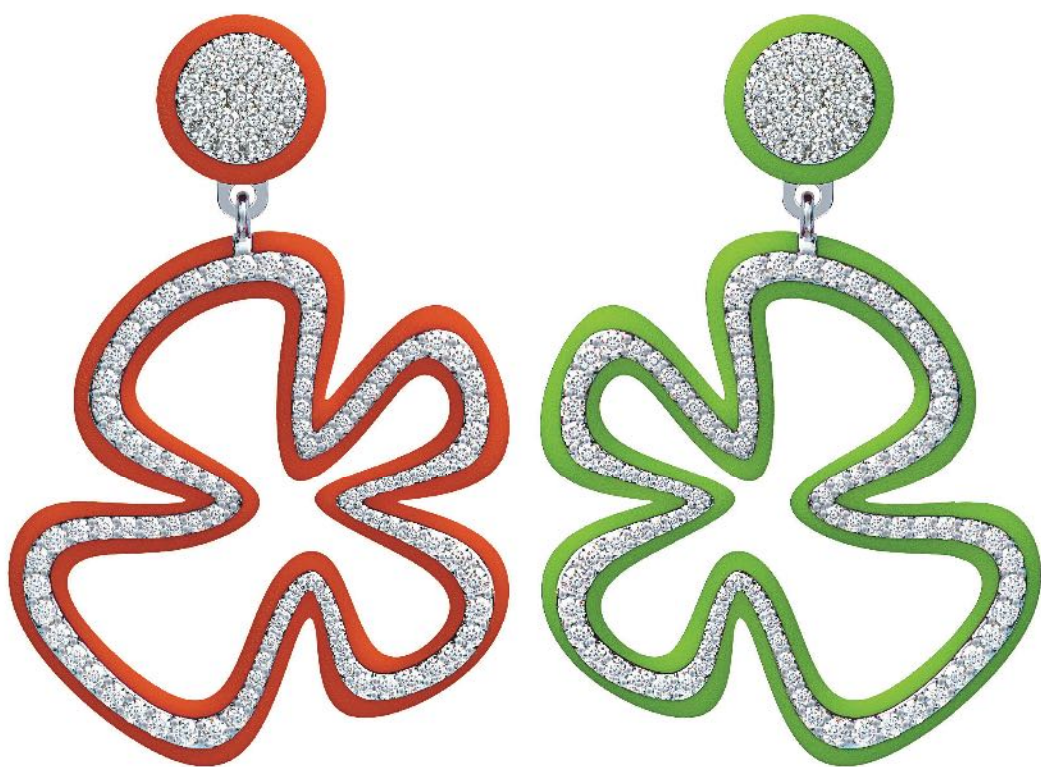
THE SPIRIT OF LUXURY TRAVEL



Taj Exotica Resort & Spa Malediven



color changing jewelry



change the colors
keep your jewelry



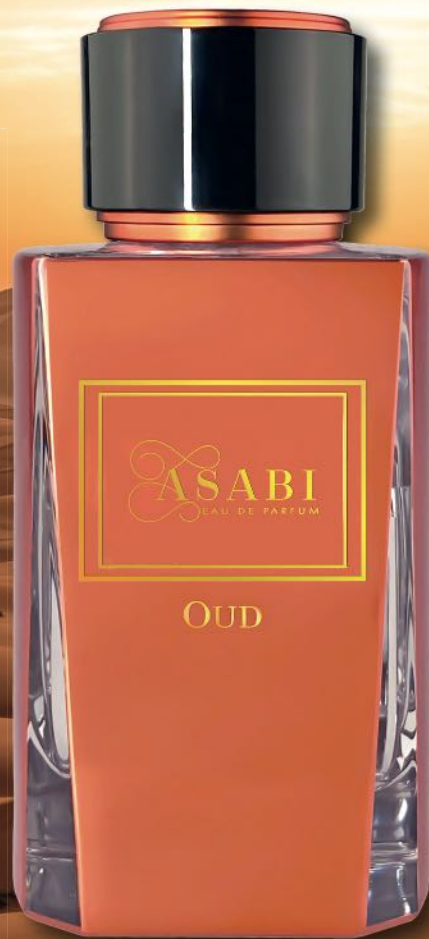
JOHANNES HUNDT

Fine Jewellery

ASABI

EAU DE PARFUM

Der Duft des Orients.



ASABI OUD verkörpert die Magie des Orients und ist ein charakturvoller, warmer Duft mit sinnlich-holziger Aura. Er basiert auf dem Kontrast aus einem Bouquet „hochprozentiger“ Rosen mit der überwältigenden Aura des sinnlichen und unnachahmlichen Oud-Akkords - abgerundet mit erdigen Nuancen von dunklen Hölzern, sowie einem Hauch Weihrauch.

ASABI

EAU DE PARFUM



Fehmi Nouhi

In der einzigartigen Mode-Metropole Paris startete Fehmi Nouhi seine Designer-Karriere. Zunächst kreierte er exklusive Anzüge, die sowohl im Stil als auch der detaillierten Verarbeitung auf ganzer Linie überzeugten. Nahelegend war es demzufolge, passende Parfum Kreationen zu lancieren, die das innovative Portfolio von Fehmi Nouhi unterstreichen sollten. Er kreierte die luxuriöse Duftmarke NUHI und ist gleichzeitig der Duft-Designer für die Luxus-Duftmarke ASABI. Sechs der wundervollen Unisex-Düfte stellen wir Ihnen vor.



Asabi N°2

Der Duft der Engel.

Die Pracht und Fülle des Orients trifft auf die Coolness und den Chic des Westens. One world, one Fragrance. Asabi N°2 zeigt sich als einzigartiges Duftspiel aus Jasmin und Safran in einem auffallend reflektierenden Flakon.



Asabi N°3

Sinnlicher Verführer.

Asabi N°3 hypnotisiert mit seinem aromatischen Duft. Prächtige Neroli-Impressionen in der Kopfnote wirken wie ein erster, schüchterner Kuss. Im Herzen schmeichelt arabischer Jasmin den Noten von Rose und Iris.



Asabi N°4

Animalisch & strahlend-süß.

Asabi N°4 verkörpert eine „animalische“ und eine „strahlend-süße“ Duftnote aus Amber, Moschus und Vanille. Moschus erzeugt bei Menschen einerseits ein Gefühl von Wärme und Geborgenheit, andererseits aber auch Sinnlichkeit.



Asabi Intense

Der Duft nach Frühling.

Asabi Intense – in einem grünen, reflektierenden Flakon – beinhaltet ein einzigartiges Duftspiel aus Lavendel, Vanille, Tonkabohne und Mandel. Ein Duft, der uns in Frühlingslaune versetzt und schwungvoll durch die heißen Sommermonate begleitet.



Asabi L'Omertà

Der geheimnisvolle Verführer.

ASABI L'Omertà mit holzig-zitrischer Duftnote entführt in eine sinnliche und intensive Duftwelt aus Zitrone und Iris. Ein verspieltes Duo aus Sandelholz und Amber verleihen dem Duft Tiefe und kreieren eine mystische Atmosphäre – ein süchtig machendes Dufterlebnis.





VICKERMANN
und **STOYA**

Vickermann & Stoya steht seit über 20 Jahren für handgefertigte Maßschuhe aus Baden-Baden.

In der Manufaktur entstehen Unikate, die zeitlose Eleganz, kompromisslosen Komfort und meisterhafte Handwerkskunst vereinen. Internationale Kunden schätzen nicht nur das persönliche Maßnehmen, sondern auch den exzellenten Service, der auf Diskretion und Nachhaltigkeit basiert.

Wer das Besondere sucht, findet hier weit mehr als nur Schuhe:

ein echtes Stück gelebter Handwerkskultur.





Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

Wo Ankommen zur Kunst wird.

Wahrer Luxus beginnt lange vor dem ersten Schritt in die Lobby. Er zeigt sich nicht in Opulenz allein, sondern in dem feinen Gespür für den Moment, in dem aus Reise Ankommen wird. In einer Welt, die sich unaufhörlich beschleunigt, wächst die Sehnsucht nach Orten, die mehr sind als Destinationen: Rückzugsräume, die Zeit neu definieren.

Die moderne Luxushotellerie versteht es, diese Sehnsucht zu übersetzen. Es sind Häuser, die nicht laut beeindruckend, sondern leise berühren. Architektur wird hier zur Erzählung, Materialien zu Erinnerungen, und Service zu einer unsichtbaren Kunstform. Der Gast steht nicht im Mittelpunkt – er wird zum Teil eines sorgfältig komponierten Ganzen.

Ob auf den sonnenverwöhnten Inseln der Malediven oder in den majestätischen Berglandschaften Österreichs, verborgen in den urbanen Refugien pulsieren der Metropolen: Luxusresorts von heute sind kuratierte Erlebnisse. Sie verbinden Authentizität mit Innovation, Regionalität mit internationalem Anspruch. Kulinarik wird zur Entdeckungsreise, Wellness zur Rückverbindung mit sich selbst, und jedes Detail erzählt von Hingabe.

Dabei verändert sich die Definition von Luxus spürbar. Nachhaltigkeit ist längst kein Zusatz mehr, sondern Voraussetzung. Reisende suchen nach Echtheit, nach Bedeutung, nach einem Gefühl von Zugehörigkeit – selbst auf Zeit. Die besten Häuser antworten darauf mit Verantwortung und Vision, ohne dabei ihre Leichtigkeit zu verlieren.

Am Ende bleibt nicht der Eindruck von Perfektion, sondern das Gefühl, genau am richtigen Ort gewesen zu sein. Und vielleicht ist genau das der wahre Luxus unserer Zeit: nicht mehr zu suchen, sondern zu finden.

Mit herzlichen Grüßen,



Editorial

Dear readers,

Where arrival becomes Art.

True luxury begins long before you set foot in the lobby. It is not revealed in opulence alone, but in a subtle sense of the moment when the journey becomes an arrival. In a world that is constantly accelerating, there is a growing longing for places that are more than just destinations: sanctuaries that redefine time.

The modern luxury hotel industry understands how to translate this longing. These are establishments that do not impress with noise, but touch the soul with quiet grace. Here, architecture becomes a narrative, materials become memories, and service becomes an invisible art form. The guest is not the centre of attention – they become part of a carefully composed whole.

Whether on the sun-drenched islands of the Maldives or in the majestic mountain landscapes of Austria, hidden away in the urban refuges of vibrant metropolises: today's luxury resorts are curated experiences. They combine authenticity with innovation, regional character with international standards. Cuisine becomes a journey of discovery, wellness a reconnection with oneself, and every detail speaks of dedication.

At the same time, the definition of luxury is changing noticeably. Sustainability is no longer an add-on, but a prerequisite. Travellers seek authenticity, meaning, and a sense of belonging – even if only for a short while. The finest establishments respond to this with responsibility and vision, without losing their light-heartedness.

With best regards,

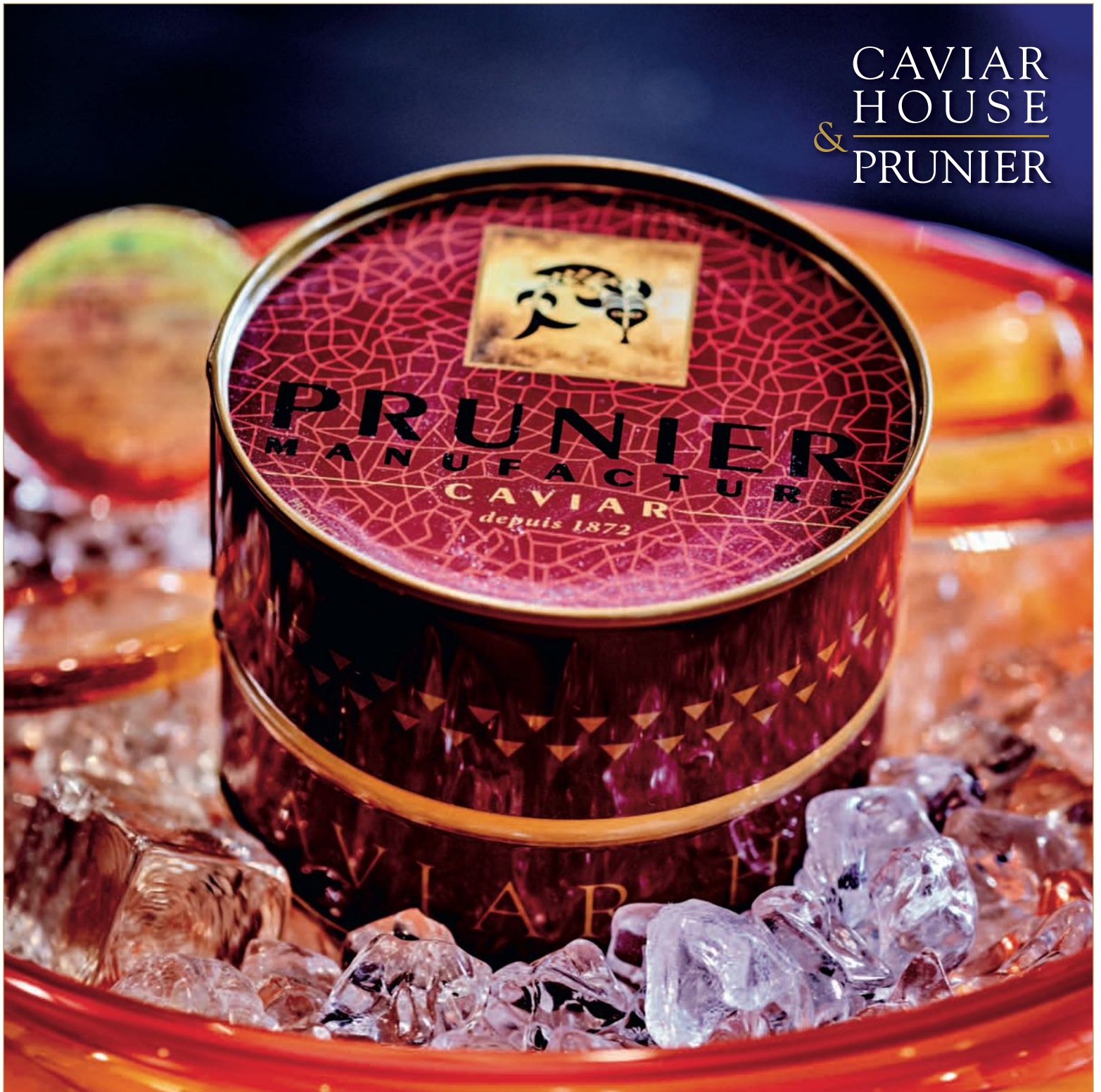
Ihre | Yours

Michaela Scholl

Michaela Scholl
Herausgeberin | Publisher

© viptravellermagazin
f scholl media group

CAVIAR
HOUSE
& PRUNIER



Caviar House & Prunier ist Partner
der Gastronomie und des selektierten Fachhandels.
Gerne beliefern wir auch Sie, den privaten Feinschmecker
mit Spezialitäten zu jedem Anlass aus unserem Versandmagazin.

Das sollten Sie probieren!

Fordern Sie unser exklusives Gratis-Versandmagazin an.
Kostenfrei bequem per Telefon:

0800 / 22 25 855

Caviar House & Prunier City GmbH
Redcarstr. 2a • 53842 Troisdorf
www.caviarhouse-prunier.de • info@caviarhouse-prunier.de

INHALT / CONTENTS



Hotel Die Reichsstadt	82
Romantischer Winkel	86
Hotel Holzapfel	90
Hotel Das Mühlbach	92
Ortner's Resort	94

SCHWEIZ / SWITZERLAND

Hotel Sonnmatt Luzern	96
Grandhotel Giessbach	100
Resort Hof Weissbad	102
Wellness Hotel Stoos	104

BELGIEN / BELGIUM

Hotel Restaurant Büttenbacher Hof ...	108
---------------------------------------	-----



MALEDIVEN / MALEDIVES

Taj	12
Finolhu	18
Milaidhoo	22
Atmosphäre	24

ITALIEN / ITALY

Villa Feltrinelli	28
Chaletdorf Valsegg	34
Hotel Eisenhut	40
Green Lake Hotel Weiher	44
A-Rosa Lake Garda	48
Hotel Drumlerhof	50
Alma Alpina Lodge	52

ÖSTERREICH / AUSTRIA

Chalet-F.	56
Lech Valley Lodge	60
Damülser Hof	66
Hotel Salzburger Hof	68
Hotel Pachmair	70

DEUTSCHLAND / GERMANY

Schlosshotel Münchhausen	72
Parkhotel Adler	78



IMPRESSUM

Verlag:
BM Media Group
Bonner Landstraße 97
50996 Köln, Germany
Tel.: +49 (0) 2236 / 33 25 38
E-Mail: sekretariat@bm-media-group.de
Internet: www.bm-media-group.com

Herausgeber:
Michaela Scholl (V. i. S. d. P.)

Chefredaktion: Michaela Scholl

Redaktion:
Stefanie Stütting, Nicole Vilsmaier,
Dr. Stefan Elfenbein

Mitarbeiter an dieser Ausgabe:
Jeremy Castell, Claudio Burti,
Ursula Bockisch

Journalisten:
Branislav Sincic, Christoph Jacobi,
Eve Scheer, Ana Ponz, Kristina Dillier,
R. Marhecke

Korrespondenten:
D: Rolf-Peter Schulz
UK: Alice Gippis, London
USA: Jesse Nash, Los Angeles
F: Maximilian de Weyer, Paris
A: Dr. Philip Streit, Graz
CH: Birgit Herrmann, Hettlingen
I: Giovanni Lamberti
E: Eva Iglesias

Titelfoto: © Taj Exotica Resort & Spa
Maldives -Mood Shot

Fotos: © AdobeStock_25710303, Adobe-
Stock_328638536

Vertrieb/Handel:
IPD - International Press Distribution
Limited

Einzelpreis: 8,00 €
Abonnementbestellung beim Verlag

Layout: Regina Uebing

Design: Gertrud von Schatterjan

Reproduktion: IMS Integrated Media

Druck: Printed in Germany

LUXURY HOTELS & RESORTS ist
ein eingetragenes Warenzeichen
des BM Medien Verlag. Nachdruck,
auch auszugsweise, ist ohne
Genehmigung verboten.
Alle Rechte vorbehalten.

ISSN 1617-3910



Sie erhalten LUXURY
HOTELS & RESORTS
im guten Zeitschriften-
handel, im Bahnhof-
buchhandel und in
allen Geschäften mit
diesem Zeichen.



MICHELIN
2025

1742

NASSAU GROUP & EDWIN VINKE

Where Gastronomy Becomes Art

FROM MAY TO OCTOBER



TAJ EXOTICA RESORT & SPA –
PARADIES ZWISCHEN HIMMEL UND MEER





Im Süd-Malé-Atoll, auf der Insel Emboodhu Finolhu, liegt das Taj Exotica Resort & Spa eingebettet in eine der größten Lagunen der Malediven

Die Anreise ist kurz, fast überraschend direkt: Nach rund 15 Minuten per Schnellboot ab Malé öffnet sich eine Szenerie aus hellem Sand, ruhigem Wasser und weiter Horizontlinie. Die Insel selbst zieht sich wie ein feiner, geschwungener Streifen durch die Lagune. Türkis geht in tiefes Blau über, das Licht verändert im Tagesverlauf kontinuierlich die Farbigkeit des Wassers. Hängematten zwischen Palmen, die Füße im weißen, weichen Sand. Das Resort zählt zu den luxuriösesten Adressen des Archipels und vermittelt schon bei der Ankunft einen Eindruck dessen, was das Wort paradiesisch meint.

Cluster General Manager Abnash Kumar führt das Haus mit einer Leidenschaft für Qualität und großen Liebe zum Detail. Alles scheint leicht und mühelos, vollendet und in Verbindung mit der einzigartigen Natur beinahe unwirklich schön. Die Gastgeber begleiten ihre Gäste aufmerksam, persönlich und mit spürbarer Freude. Eine Freundlichkeit, die sich in vielen kleinen Momenten zeigt und den Charakter des Hauses prägt.

Die Villen sind großzügig angelegt, offen strukturiert und konsequent auf das Umfeld ausgerichtet. Holz, helle Stoffe und natürliche Texturen bestimmen das Bild. Innen- und Außenbereiche gehen ineinander über, Terrassen erweitern den Wohnraum bis an den Rand der Lagune. Viele der Villen verfügen über private Pools, direkten Zugang zum Wasser und einen persönlichen Villa Host, der den Aufenthalt organisiert. Die Überwasser-Villen erweitern dieses Erlebnis und führen das Wohnen hinaus auf das Meer. Den Höhepunkt bildet die Rehendhi Presidential Overwater Suite: 500 Quadratmeter Wohnfläche, zwei Schlafzimmer, großzügige Aufenthaltsbereiche und ein Infinity-Pool, der optisch mit dem Ozean verschmilzt. Privates Sonnendeck, Butler-Service und präzise abgestimmte Details definieren diese Kategorie.

Kulinarisch zeigt das Resort eine klare Linie mit internationaler Ausrichtung. In allen Restaurants wird auf Gourmetniveau gearbeitet. Küchenchef Luke Borg prägt die Handschrift mit feinem Gespür für Produkt und Balance. Das Mediterraneo by Jeffrey Vella serviert in diesem eleganten Overwater-Setting mediterrane Küche in moderner Form. Im Waterfront by Mediterraneo verbindet sich diese kulinarische Linie mit globaler Inspiration – Gerichte wie Yellowfin Tuna mit Gremolata stehen hier auf der Karte. Auch Klassiker wie die perfekt gegarte Pekingente bleiben in Erinnerung. Das 24 Degrees begleitet den Tag kulinarisch: Frühstück mit weitem Blick auf die Lagune, mittags leichte asiatische Küche, am Abend Live-Cooking mit mongolischem Grill. Am Abend werden in der Equator Bar & Lounge Cocktails in entspannter Atmosphäre serviert. Ergänzt wird das Angebot durch leichte asiatische Gerichte sowie eine Poolside-Küche mit Tex-Mex-Akzenten.

Besondere Aufmerksamkeit gilt den individuellen Dining-Erlebnissen. Ein Dinner direkt am Strand, Kerzenlicht im Sand, der Blick auf das offene Meer. Das Dug-Out Dining, in den Strand eingelassen, schafft eine fast inszenierte Intimität unter freiem Himmel. Der Ocean Pavilion liegt separat über dem Wasser – ein Ort für private Abende, Feiern oder ruhige Stunden bei Sonnenuntergang, fern vom Hauptbereich der Insel. In-Villa Dining ergänzt dieses Konzept mit Frühstück im Pool oder mehrgängigen Menüs auf der eigenen Terrasse.

Ein besonderer Rückzugsort ist das Ocean Pavilion, nur wenige Minuten per Boot entfernt. Eine offene Struktur mit antiken Holzsäulen und Reetdach, ideal für private Dinner oder ruhige Stunden bei Sonnenuntergang. Aktivitäten auf und im Wasser ergänzen das Erlebnis: Wassersport, Schnorcheln am Hausriff und Tauchgänge mit PADI-Zertifizierung eröffnen die Vielfalt der Lagune.

Das J Wellness Circle führt klassische indische Heiltraditionen in einen zeitgemäßen Kontext und verbindet ayurvedische Prinzipien mit modernen Anwendungen. Yoga, individuelle Treatments und ruhige Rückzugsorte ergänzen das Konzept.

Das Taj Exotica Resort & Spa verbindet präzise Organisation mit entspannter Inselatmosphäre. Großzügige Villen, eine weitläufige Lagune und eine Küche mit klarer Handschrift formen ein Resort, das Ruhe, Qualität und Vielfalt zusammenführt – ein Ort, an dem jeder Aufenthalt mühelos wirkt und lange nachklingt.



PARADISE BETWEEN SKY AND SEA



In the South Malé Atoll, on the island of Emboodhu Finolhu, the Taj Exotica Resort & Spa is nestled in one of the largest lagoons in the Maldives.



The journey is short, almost surprisingly direct: after around 15 minutes by speedboat from Malé, a scenery of light-coloured sand, calm water and a wide horizon line opens up. The island itself stretches like a fine, curved strip through the lagoon. Turquoise fades into deep blue, the light continuously changing the colour of the water as the day progresses. Hammocks between palm trees, feet in the soft white sand. The resort is one of the most luxurious addresses in the archipelago and gives an impression of what the word paradise means as soon as you arrive.

Cluster General Manager Abnash Kumar runs the hotel with a passion for quality and great attention to detail. Everything seems light and effortless, perfect and almost surreally beautiful in combination with the unique natural surroundings. The hosts look after their guests attentively, personally and with palpable joy. A friendliness that is evident in many small moments and characterises the house.

The villas are generously proportioned, openly structured and consistently orientated towards their surroundings. Wood, light-coloured fabrics and natural textures dominate the design. Indoor and outdoor areas merge into one another, with terraces extending the living space to the edge of the lagoon. Many of the villas have private pools, direct access to the water and a personal villa host who organises your stay. The overwater villas extend this experience and take living out to sea. The highlight is the Rehendhi Presidential Overwater Suite: 500 square metres of living space, two bedrooms, spacious lounge areas and an infinity pool that visually merges with the ocean. A private sundeck, butler service and precisely coordinated details define this category.

In culinary terms, the resort has a clear international focus. All restaurants work to a gourmet standard. Head chef Luke Borg characterises the signature with a fine sense of product and balance. Mediterranean by Jeffrey Vella serves Mediterranean cuisine in a modern style in this elegant overwater setting. At Waterfront by Mediterraneo, this culinary line is combined with global inspiration - dishes such as yellowfin tuna with gremolata are on the menu here. Classics such as the perfectly cooked Peking duck are also memorable. The 24 Degrees offers a culinary accompaniment to the day: breakfast with a sweeping view of the lagoon, light Asian cuisine at lunchtime and live cooking with Mongolian grill in the evening. In the evening, cocktails are served in a relaxed atmosphere in the Equator Bar & Lounge. The menu is complemented by light Asian dishes and poolside cuisine with Tex-Mex accents.

Special attention is paid to personalised dining experiences. Dinner right on the beach, candlelight on the sand, a view of the open sea. The Dug-Out Dining, set into the beach, creates an almost staged intimacy

in the open air. The Ocean Pavilion sits separately over the water - a place for private evenings, celebrations or quiet hours at sunset, away from the main area of the island. In-villa dining complements this concept with breakfast by the pool or multi-course meals on the private terrace.

A special retreat is the Ocean Pavilion, just a few minutes away by boat. An open structure with antique wooden pillars and thatched roof, ideal for private dinners or quiet hours at sunset. Activities on and in the water complete the experience: water sports, snorkelling on the house reef and PADI-certified dives open up the diversity of the lagoon.

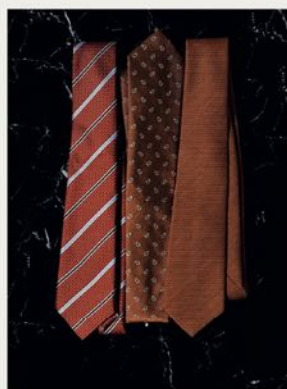
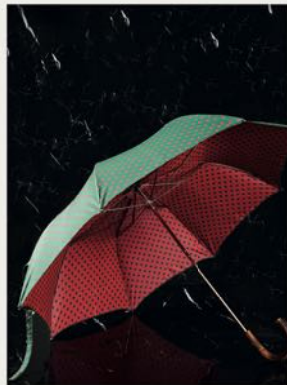
The J Wellness Circle brings classical Indian healing traditions into a contemporary context and combines Ayurvedic principles with modern treatments. Yoga, personalised treatments and quiet retreats complement the concept.

The Taj Exotica Resort & Spa combines precise organisation with a relaxed island atmosphere. Spacious villas, an expansive lagoon and a cuisine with a clear signature form a resort that combines tranquillity, quality and variety - a place where every stay is effortless and lingers for a long time.



Taj Exotica Resort & Spa
mboodhu Finolhu, South Malé Atoll 02117, Maldives
Phone: +960 400-6000

IGN. JOSEPH



Style upon which the sun has yet to set:
the IGN.Joseph collection offers elegant accents for every hour and season.

www.ign-joseph.com



FINOLHU BAA ATOLL MALDIVES

*I*m UNESCO-geschützten Baa-Atoll, am Rand des offenen Ozeans, liegt Finolhu.

*D*iese ganz besondere Lage prägt den Aufenthalt von Beginn an: Die Insel ist auf einer Seite dem offenen Ozean zugewandt. Hier fällt das Wasser in große Tiefen ab. Riffe, Überhänge und sogenannte Thilas bilden einen Lebensraum für rund 1.200 Arten von Meerestieren. Zwischen Mai und September wird die nahe Hanifaru-Bucht zum Treffpunkt für Manta-Rochen. Gleichzeitig gelten strenge Umweltauflagen. Finolhu arbeitet daher mit einer eigenen Meeresbiologin, (Ivannva Tobar) die die ökologische Balance des Resorts kontinuierlich überprüft und weiterentwickelt.

Finolhu bedeutet Sandbank – und genau diese Struktur bestimmt das Resort. Es erstreckt sich über vier Inseln, verbunden durch rund zwei Ki-

lometer Strand. Wege führen durch dichte, tropische Vegetation. Besonders am frühen Morgen zeigt sich die Insel ruhig: ein Spaziergang über die lange Sandbank bis zum Crab Shack, einem einfachen Holzbistro direkt am Wasser. Kaffee, ein Croissant, leise Wellen, gelegentlich Delfine.

Das Design von Finolhu Maldives folgt seit der Neugestaltung 2020 einem neuen und wunderschönen Konzept. Inspiriert von einem Kaleidoskop greifen Farben, Muster und Materialien ineinander – Blautöne des Meeres, warme Nuancen von Sand und Sonne, das Grün der Insel. Handgefertigte Elemente aus unterschiedlichen Regionen, darunter Glas aus der Türkei, Flechtarbeiten aus Südafrika und Holz aus Java, setzen Akzente.



125 Villen übersetzen dieses Konzept in Architektur. Sie liegen direkt am Strand oder auf Stelzen über der Lagune, etwa die Hälfte mit eigenem Pool. Die Bandbreite reicht von Beach Villas mit Gartenzugang bis zu großzügigen Water Pool Villas mit mehreren Schlafzimmern und direktem Zugang zum Meer. Ergänzt wird das Angebot durch die „Beach Bubble“, eine transparente Unterkunft auf der Sandbank für eine Nacht unter freiem Himmel, inklusive Dinner und Frühstück.

Kulinarisch ist Finolhu kreativ und kosmopolitisch. Seit 2025 verantwortet Executive Chef Bernard Prim die Küche. Seine Laufbahn führte ihn durch internationale Spitzenresorts in Indonesien, dem Nahen Osten, Europa und der Karibik. Gerne lässt er sich von Konzepten wie Farm-to-Table und Ocean-to-Table inspirieren, perfekt für Finolhu, wo die einheimischen Fischer täglich frischen, leinengefangenen Thunfisch, Snapper, Makrelen und Barsche liefern.

Die Beach Kitchen bildet das Zentrum mit internationalen Gerichten aus offenen Kochstationen und wechselnden Themenabenden. Das Kanusan konzentriert sich auf japanische Küche, präzise umgesetzt und über dem Wasser serviert. Der Arabian Grill arbeitet mit nordafrikanischen Aromen in offener Lage zum Meer. Das Crab Shack auf der Sandbank ergänzt das Angebot bewusst reduziert. Ein ganz besonderer Lieblingsort der Gäste ist das Milklab ein zauberhaftes kleines Eiscafé, das in diesem tropischen Paradies für köstliche Erfrischung sorgt.

Auch das Freizeitangebot ist breit angelegt. Die ringförmige Lagune bietet ruhiges Wasser für nicht motorisierte Wassersportarten wie Stand-up-Paddling, Windsurfen oder Segeln. Ergänzt wird dies durch ein Tauchzentrum, geführte Ausflüge und einen Dive-Butler, der individuelle Touren organisiert – vom Tauchen bis zur Delfinbeobachtung. Im Fehi Spa stehen klassische Anwendungen und Signature Treatments im Fokus.

Einatmen und genießen – und im Finolhu Maldives für einen Moment lang einfach die Welt vergessen.





Photos: © Seaside Collection / Finolhu Maldives

Finolhu is located in the UNESCO-protected Baa Atoll, on the edge of the open ocean.

This very special location characterises the stay right from the start: The island faces the open ocean on one side. Here the water drops off to great depths. Reefs, overhangs and so-called thilas form a habitat for around 1,200 species of marine animals. Between May and September, the nearby Hanifaru Bay becomes a meeting place for manta rays. At the same time, strict environmental regulations apply. Finolhu therefore works with its own marine biologist (Ivannva Tobar), who continuously monitors and develops the ecological balance of the resort.

Finolhu means sandbank - and it is precisely this structure that characterises the resort. It extends over four islands, connected by around two kilometres of beach. Paths lead through dense, tropical vegetation. The island is particularly quiet in the early morning: a walk across the long sandbank to the Crab Shack, a simple wooden bistro right on the water. Coffee, a croissant, gentle waves, the occasional dolphin.

The design of Finolhu Maldives has followed a new and beautiful concept since its redesign in 2020. Inspired by a kaleidoscope, colours, patterns and materials intertwine - blue tones of the sea, warm nuances of sand and sun, the green of the island. Handcrafted elements from different regions, including glass from Turkey, wickerwork from South Africa and wood from Java, set accents.

125 villas translate this concept into architecture. They are located directly on the beach or on stilts above the lagoon, around half of them with their own pool. They range from beach villas with garden access to spacious water pool villas with several bedrooms and direct access to the sea. The offer is complemented by the "Beach Bubble", a transparent accommodation on the sandbank for a night in the open air, including dinner and breakfast.

In culinary terms, Finolhu is creative and cosmopolitan. Executive Chef Bernard Prim has been in charge of the kitchen since 2025. His career has taken him to top international resorts in Indonesia, the Middle East, Europe and the Caribbean. He likes to be inspired by concepts such as farm-to-table and ocean-to-table, perfect for Finolhu, where local fishermen deliver fresh, line-caught tuna, snapper, mackerel and perch every day.

The Beach Kitchen forms the centre with international dishes from open cooking stations and changing theme evenings. Kanusan focuses on Japanese cuisine, precisely realised and served over the water. The Arabian Grill works with North African flavours in an open location facing the sea. The Crab Shack on the sandbank is a deliberately minimalist addition to the menu. A particular favourite of guests is the Milklab, a charming little ice cream parlour that provides delicious refreshment in this tropical paradise.

There is also a wide range of leisure activities on offer. The ring-shaped lagoon offers calm waters for non-motorised water sports such as stand-up paddling, windsurfing and sailing. This is complemented by a diving centre, guided excursions and a dive butler who organises individual tours - from diving to dolphin watching. The Fehi Spa focuses on classic treatments and signature treatments.

Breathe in and enjoy - and simply forget the world for a moment at Finolhu Maldives.

Finolhu Baa Atoll Maldives

P.O. Box 2099, Malé, Republic of Maldives

Phone: +960 660 8800, Email: wonder@finolhu.mv



Chalet-Urlaub deluxe in der Südsteiermark

Das vielfach ausgezeichnete
Adults Only Hideaways Hotel Golden Hill
in der Südsteiermark
verbindet mediterranes Feeling,
belebende Retreats und ikonische
Privatheit zu einem Ort, an dem
neue Energie wachsen darf.



Golden Hill Country Chalets & Suites

Waldschach/Steinfuchsweg 2, A-8505 St. Nikolai im Sausal, www.golden-hill.at

MILAI DHOO MALDIVES

Wie ein funkelnder Smaragd glänzt die kleine Insel Milaidhoo im türkisblau glitzernden Wasser des Indischen Ozeans.

Tropisch bewachsen und gesäumt von weißen Stränden steht das natürliche Eiland im UNESCO-Biosphärenreservat des Baa-Atolls für die zeitlosen Malediven. Das Boutique-Resort definiert Luxus neu. Hier erleben die Gäste einen lässig-eleganten Barfuß-Insel-Lifestyle. Und machen sich ganz im Einklang mit der traumhaften Natur auf den erholsamen Weg zu sich selbst.

Schon bei der Ankunft zeigt sich der Charme der Insel. Palmen, feiner Sand, klarstes Wasser. Ein intaktes Korallenriff beginnt nur wenige Schwimmzüge vom Ufer entfernt. Unter der Oberfläche entfaltet sich eine schier unendlich farbenfrohe Unterwasserwelt. Schildkröten und Rochen gehören zum vertrauten Bild, Delfine begleiten Boote auf dem offenen Meer. Taucher finden hier eines der artenreichsten Reviere der Region. Die 50 Pool-Villen des Resorts liegen über dem Wasser oder verteilen sich sehr privat am Strand und wurden von einem renommierten lokalen Architekten entworfen. Jede verfügt über einen privaten Pool, helle offene Wohnbereiche und einen persönlichen Butler, der sympathischen Service als subtile Aufmerksamkeit im richtigen Moment versteht.

Bekannt ist Milaidhoo auch für seine kulinarische Vielfalt und Klasse ebenso wie für sein spektakuläres Destination Dining. Vier Restaurants prägen das Angebot, darunter das Ba'theli, ein Signature-Restaurant, das aus drei traditionellen Booten über der Lagune gebaut ist und die Aromen der historischen Gewürzroute zeitgemäß interpretiert.

Das Ocean Restaurant ist der zentrale Treffpunkt für das Frühstück und serviert internationale Gerichte aus frischen – und gerne lokalen Produkten – mit Blick auf das Meer. Leichte, gegrillte Speisen prägen das Angebot, ergänzt durch frischen Fisch und Meeresfrüchte.

Ein besonderer Ort ist der Chef's Table im Shoreline Grill, der direkt am Strand liegt und sich auf Fisch- und Fleischgerichte vom Grill kon-

zentriert. Im Teppanyaki-Stil bereitet das Küchenteam ein individuelles Menü direkt vor den Augen der Gäste zu. Persönlicher Austausch gehört zum Konzept. Hier wählen die Gäste zwischen festen Menüs oder À-la-carte-Gerichten.

Ein neues Highlight ist das Azure – eine malerische Strandhütte mit Terrasse im Sand. Hier lässt sich unter üppigen Kasuarinen (oft auch „Schraubenkiefer“ oder in der Landessprache „Fithuroanu“ genannt) ein weiteres authentisches Stück des typisch maledivischen Way of Life erleben. Der kulinarische Schwerpunkt liegt auf frisch-leichten Snacks und köstlichen Holzofenpizzen, alles mit den besten Zutaten zubereitet.

Die Compass Pool Bar begleitet den Tag mit kleinen Gerichten und endet zum Sonnenuntergang mit erfrischenden Cocktails.

Das Herz der Insel schlägt im Serenity Spa. Über der Lagune gelegen, mit Behandlungsräumen über dem Wasser und einem eigenen Yoga-Pavillon, öffnet sich hier ein ganzes Universum für bewusste Regeneration. Das Angebot des Serenity Spa umfasst mehr als 40 Anwendungen, die traditionelle Techniken mit modernen Methoden verbinden.

Besondere Aufmerksamkeit gilt der „3-Day Detox Journey“. Über drei Tage hinweg begleiten persönliche Beratung, Detox-Anwendungen, Massagen, Klangtherapie und Achtsamkeitsübungen einen strukturierten Erneuerungsprozess. Der Ablauf folgt dem Rhythmus der Insel und gibt Zeit für Wahrnehmung, Rückzug und innere Ordnung.

Ein Besuch auf Milaidhoo Maldives wirkt nach. In der Erinnerung an leuchtende Tage am Meer, an weiße Traumstrände und faszinierende Unterwasserwelten, an kulinarische Höhepunkte und tiefe Regeneration im Einklang mit der tropischen Natur. Eine Insel, die man verlässt, mitnimmt und irgendwann sicherlich wieder sucht.

The small island of Milaidhoo shines like a sparkling emerald in the glittering turquoise waters of the Indian Ocean.



*C*overed in tropical vegetation and lined with white beaches, the natural island in the UNESCO biosphere reserve of the Baa Atoll epitomises the authentic Maldives. The boutique resort redefines luxury. Here, guests experience a casually elegant barefoot island lifestyle. And set off on a relaxing journey in harmony with the dreamlike natural surroundings.

The island's charm is evident as soon as you arrive. Palm trees, fine sand, clear water. An intact coral reef begins just a few strokes from the shore. An almost infinitely colourful underwater world unfolds beneath the surface. Turtles and rays are a familiar sight, dolphins accompany boats on the open sea. Divers will find one of the most species-rich areas in the region here. The resort's 50 pool villas are located over the water or spread out very privately on the beach and were designed by a renowned local architect. Each has a private pool, bright open-plan living areas and a personal butler who understands personable service as subtle attention at the right moment.

Milaidhoo is also known for its culinary diversity and class as well as its spectacular destination dining. Four restaurants characterise the offering, including Ba'theli, a signature restaurant built from three traditional boats over the lagoon, which interprets the flavours of the historic spice route in a contemporary way.

The Ocean Restaurant is the central meeting point for breakfast and serves international dishes made from fresh - and preferably local - produce with a view of the sea. Light, grilled dishes characterise the menu, complemented by fresh fish and seafood.

The Chef's Table at the Shoreline Grill is a special place, located directly on the beach and specialising in grilled fish and meat dishes. In teppanyaki-style, the kitchen team prepares a customised menu right in front of the guests. Personal interaction is part of the concept. Guests can choose between set menus or à la carte dishes.

A new highlight is the Azure - a picturesque beach hut with a terrace in the sand. Here you can experience another authentic slice of the typical Maldivian way of life under lush casuarinas (often called "Australian" or "Fithuroanu" in the local language). The culinary focus is on fresh, light snacks and delicious wood-fired pizzas, all prepared with the best ingredients.



The Compass Pool Bar accompanies the day with small dishes and ends at sunset with refreshing cocktails.

The heart of the island beats in the Serenity Spa. Situated above the lagoon, with treatment rooms over the water and its own yoga pavilion, a whole universe for conscious regeneration opens up here. The Serenity Spa offers more than 40 treatments that combine traditional techniques with modern methods.

Special attention is paid to the "3-Day Detox Journey". Over three days, personal counselling, detox treatments, massages, sound therapy and mindfulness exercises accompany a structured renewal process. The programme follows the rhythm of the island and allows time for awareness, retreat and inner order.

A visit to Milaidhoo Maldives has a lasting effect. In the memory of glowing days by the sea, of white dream beaches and fascinating underwater worlds, of culinary highlights and deep regeneration in harmony with tropical nature. An island that you leave, take with you and will certainly look for again at some point.

Photos: © Milaidhoo Maldives

Milaidhoo Maldives

Tel.: +960 660 77 88

E-mail: reservations@milaidhoo.com

www.milaidhoo.com

DIE LEUCHTENDE INSEL – ATMOSPHERE KANIFUSHI MALDIVES



*A*nkommen auf Atmosphere Kanifushi Maldives geschieht auf eine Art schwebend, wie im Traum.

Schon am Flughafen in Male empfängt das Team des Resorts die Gäste persönlich und begleitet sie direkt weiter in die Trans Maldivian Airways VIP Lounge – die Coral Lounge. Ein erfrischendes Getränk, kleine Snacks, die ersten Momente auf den Malediven, kurz durchatmen. Wenig später hebt das Wasserflugzeug ab, um uns zu unserem Ziel zu bringen. Dann die Insel unter uns. Schmal, langgezogen, ein Band aus türkis schimmerndem Grün und weiß leuchtendem Sand.

Kanifushi ist großzügig und hat Platz. Über zwei Kilometer langer Strand, der Weg führt vorbei an den Villen, die sich entlang der Insel aufreihen. Auch mit dem Fahrrad lässt sich die Insel wunderbar erkunden. Die Strandvillen mit Pool verbinden das tropische Inselgefühl mit einem erfrischend klaren Design. Private Außenbereiche, direkter Zugang zum Strand, Blick über das offene Meer.

Die Villen im Atmosphere Kanifushi Maldives setzen in puncto Großzügigkeit und Privatsphäre ganz eigene Maßstäbe. An der Spitze der

Insel liegen die Sunset Beach Villen mit Pool, die auf 194 Quadratmetern Rückzug für Paare und Familien bieten – ergänzt durch einen 36 Quadratmeter großen Privatpool. Noch weitläufiger präsentieren sich die Kanifushi Grand Pool Villen mit 243 Quadratmetern Wohnfläche, 42 Quadratmeter großem Pool und klassischem Interieur mit hohen Holzdecken sowie Open-Air-Bad. Die Kanifushi Residences schließlich eröffnen auf 594 Quadratmetern ein eigenes Strandhaus-Konzept mit Hauptschlafzimmer, einem Kinderzimmer mit zwei Einzelbetten und angrenzendem Schlafzimmer für die Nanny, großzügigem Wohn- und Essbereich sowie einem 115 Quadratmeter großen Pool – ideal für Familien, die Raum, Komfort und unmittelbare Nähe zum Ozean verbinden möchten. Ein durchdachtes Servicekonzept mit täglichen Aufmerksamkeiten, ausgewählten Restaurantbesuchen und persönlichem Empfang in der Villa prägt das Erlebnis.

Die Küche im Atmosphere Kanifushi Maldives setzt klare Akzente. Im Hauptrestaurant The Spice ist mit großzügigem Buffet, fünf Live-Kochstationen, Grill, Tandoor und einer Auswahl an Desserts jeder Tag ein



kulinarischer Höhepunkt. Mittags geht es entspannt zu an der Sunset Pool Bar. Leichte Gerichte oder À-la-Carte in relaxter Atmosphäre direkt am Adults only Pool.

Ein besonderer Fokus liegt auf moderner pflanzenbasierter Küche. Unter der Leitung von Küchenchef Fabrizio Marino zeigt Just Veg, wie viel Tiefe und Präzision in vegetarischen Kompositionen steckt. Klare Aromen und eine besonders kreative Handschrift überzeugen nicht nur Vegetarier.

Am Abend zieht es viele in die Lantern Bar. Sie liegt über dem Wasser am nordöstlichsten Zipfel der Insel und öffnet sich zum Horizont. Hier verändert sich die Stimmung mit dem Licht. Wenn die Sonne sinkt, wird es leiser. Lichtquellen, Laternen, Wandmalereien. Nichts wirkt zufällig, aber auch nichts inszeniert. Hier und jetzt im Moment, das Leben kann einfach sein, und bezaubernd.

Serviert werden vegetarische Platten mit asiatischem Einfluss – Früh-

lingsrollen, Kebabs, Crostini, Falafel – dazu hausgemachte Dips. Ergänzend stehen Gerichte aus dem Just Veg auf der Karte, mit Aromen aus dem arabischen, indischen und mediterranen Raum. Ganz besonders sind auch die alkoholfreien Cocktails, entwickelt von einem Ayurveda-Spezialisten. Sie sind leicht, aromatisch und bewusst komponiert.

Der Essens Wellness & Spa liegt versteckt im tropischen Grün und bietet Behandlungsräume mit Meerblick. Er verbindet moderne Anwendungen mit traditionellen Methoden. Angeboten werden Body Therapies, ayurvedische Behandlungen, Retreats und auch Programme für jüngere Gäste. Ergänzt wird das Angebot durch Anwendungen mit ELEMIS, darunter High Tech und High Touch Facials sowie Körperbehandlungen.

Atmosphäre Kanifushi Maldives bleibt seiner klaren Linie durchgehend treu. Großzügige Architektur, fabelhafte Kulinarik und ein Service, der präsent und umwerfend herzlich ist. Und am Ende ist es genau diese unaufgeregte Balance, die den Aufenthalt trägt und die Gäste einfach begeistert.



The resort team welcomes guests personally at Male airport and accompanies them directly to the Trans Maldivian Airways VIP Lounge - the Coral Lounge. A refreshing drink, small snacks, the first moments in the Maldives, take a deep breath. A little later, the seaplane takes off to take us to our destination. Then the island below us. Narrow, elongated, a ribbon of shimmering turquoise green and gleaming white sand.

Kanifushi is spacious and has plenty of room. The beach is over two kilometres long and the path leads past the villas that line the island. The island is also wonderful to explore by bike. The beach villas with pool combine a tropical island feel with a refreshingly clean design. Private outdoor areas, direct access to the beach, views over the open sea.

The villas at Atmosphere Kanifushi Maldives set their own standards in terms of spaciousness and privacy. At the top of the island are the Sunset Beach Villas with pool, which offer a 194 square metre retreat for couples and families - complemented by a 36 square metre private pool. The Kanifushi Grand Pool Villas are even more spacious with 243 square metres of living space, a 42 square metre pool and a classic interior with high wooden ceilings and an open-air bathroom. Finally, the Kanifushi Residences open up a 594 square metre beach house concept with a master bedroom, a children's room with two single beds and an adjoining bedroom for the nanny, a spacious living and dining area and a 115 square metre pool - ideal for families who want to combine space, comfort and close proximity to the ocean. A well thought-out service concept with daily attentions, selected restaurant visits and a personal welcome in the villa characterise the experience.

The cuisine at Atmosphere Kanifushi Maldives sets clear accents. In the main restaurant, The Spice, every day is a culinary highlight with a generous buffet, five live cooking stations, grill, tandoor and a selection of desserts. Lunchtime is a relaxed affair at the Sunset Pool Bar. Light dishes or à la carte in a relaxed atmosphere right by the adults-only pool.

A special focus is placed on modern plant-based cuisine. Under the direction of head chef Fabrizio Marino, Just Veg shows how much depth and precision there is in vegetarian compositions. Clear flavours and a particularly creative signature will not only win over vegetarians.

In the evening, many people head to the Lantern Bar. It is located above the water at the north-eastern tip of the island and opens out to the horizon. Here, the atmosphere changes with the light. As the sun sets, it becomes quieter. Light sources, lanterns, murals. Nothing seems random, but nothing is staged either. Here and now, in the moment, life can be simple and enchanting.

Vegetarian platters with an Asian influence are served - spring rolls, kebabs, crostini, falafel - accompanied by homemade dips. The menu also includes dishes from Just Veg, with flavours from the Arab, Indian and Mediterranean regions. The non-alcoholic cocktails, developed by an Ayurveda specialist, are also very special. They are light, aromatic and deliberately composed.

The Essens Wellness & Spa is tucked away in tropical greenery and offers treatment rooms with sea views. It combines modern treatments with traditional methods. Body therapies, Ayurvedic treatments, retreats and programmes for younger guests are on offer. The offer is complemented by ELEMIS treatments, including high-tech and high-touch facials and body treatments.

Atmosphere Kanifushi Maldives remains true to its clear line throughout. Spacious architecture, fabulous cuisine and a service that is both present and incredibly warm. And in the end, it is precisely this unagitated balance that makes for a memorable stay and simply delights guests.

Atmosphere Kanifushi Maldives

Lhaviyani Atoll, Republic of Maldives

Phone: +960 662 0066

E-mail: reservations@atmosphere-kanifushi.com

Willkommen im Waldhaus Ohlenbach – freuen Sie sich auf Ihre Auszeit in der Natur.



ZEITLOSE ELEGANZ AM UFER DES GARDASEES
VILLA FELTRINELLI –



*A*m Westufer des Gardasees, eingebettet in einen jahrhundertealten Park aus Zypressen, Magnolien und Zitrusbäumen, erhebt sich die Villa Feltrinelli – ein Haus, das Geschichte und diskrete Exzellenz in außergewöhnlicher Weise verbindet.





1892 als Sommerresidenz der Verlegerfamilie Feltrinelli erbaut, bewahrt die neogotische Villa bis heute die Aura einer großen Epoche. Nach einer sorgfältigen, originalgetreuen Restaurierung wurde sie 2001 als Grand Hotel mit 20 individuell gestalteten Zimmern und Suiten wiedereröffnet – jedes davon geprägt von historischen Fresken, ausgewählten Antiquitäten und kostbaren Stoffen.

Großzügige Marmorbäder mit beheizten Böden, feine Materialien und maßgeschneiderte Details verbinden historischen Charakter mit modernem Komfort. Viele Räume eröffnen weite Blicke über den See oder in den privaten Park – eine Kulisse von seltener Ruhe und Schönheit.

Die Philosophie des Hauses ist einfach und zugleich anspruchsvoll: absolute Diskretion, persönliche Aufmerksamkeit und ein Service, der sich dem Rhythmus der Gäste anpasst. Frühstück in der Bibliothek, Lunch unter Olivenbäumen oder ein Dinner direkt am Ufer des Sees – alles geschieht mit einer Leichtigkeit, die nie inszeniert wirkt.

Seit über zwei Jahrzehnten wird die Villa von Geschäftsführer Markus Odermatt geführt, dessen kontinuierliche Handschrift das Haus zu einem der angesehensten Rückzugsorte Europas gemacht hat.

Auch kulinarisch gehört die Villa Feltrinelli zur Spitze der internationalen Hotellerie. Küchenchef Stefano Baiocco, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, verbindet italienische Tradition mit zeitgenössischer Präzision. Kräuter und Gemüse aus dem eigenen Garten bilden die Basis einer Küche, die Klarheit, Raffinesse und Tiefe vereint.

Der weitläufige Park mit Pool bietet Raum für Ruhe und Privatsphäre. Private Bootsausfahrten eröffnen neue Perspektiven auf den See, während die Acqua di Parma Regeneration Lounge des Blu Mediterraneo Spa mit ausgewählten Ritualen und Behandlungen Momente ganzheitlicher Entspannung schafft.

Die Villa Feltrinelli ist kein Hotel im klassischen Sinn. Sie ist ein historisches Refugium – geprägt von Substanz, Haltung und einer Eleganz, die nicht laut sein muss, um zu überzeugen.





TIMELESS ELEGANCE ON THE SHORES OF LAKE GARDA

On the western shore of Lake Garda, nestled in a centuries-old park of cypresses, magnolias and citrus trees, stands Villa Feltrinelli - a house that combines history and discreet excellence in an extraordinary way.

Built in 1892 as the summer residence of the Feltrinelli publishing family, the neo-Gothic villa still retains the aura of a great era. After careful, faithful restoration, it was reopened in 2001 as a grand hotel with 20 individually designed rooms and suites - each characterised by historical frescoes, selected antiques and precious fabrics.

Spacious marble bathrooms with heated floors, fine materials and customised details combine historical character with modern comfort. Many rooms offer sweeping views over the lake or into the private park - a backdrop of rare tranquillity and beauty.

The hotel's philosophy is both simple and sophisticated: absolute discretion, personalised attention and a service that adapts to the rhythm of the guests. Breakfast in the library, lunch under the olive trees or dinner on the shores of the lake - everything is done with an ease that never seems staged.

For over two decades, the villa has been run by Managing Director Markus Odermatt, whose consistent signature has made the house one of the most prestigious retreats in Europe.

Villa Feltrinelli is also one of the top international hotels in terms of cuisine. Head chef Stefano Baiocco, who has been awarded two Michelin stars, combines Italian tradition with contemporary precision. Herbs and vegetables from the hotel's own garden form the basis of a cuisine that combines clarity, sophistication and depth.

The extensive park with pool offers space for peace and privacy. Private boat trips open up new perspectives on the lake, while the Acqua di Parma Regeneration Lounge of the Blu Mediterraneo Spa creates moments of holistic relaxation with selected rituals and treatments.

The Villa Feltrinelli is not a hotel in the traditional sense. It is a historic hideaway - characterised by substance, attitude and an elegance that doesn't have to be loud to be convincing.



Grand Hotel a Villa Feltrinelli
Via Rimembranza 38-40, 25084 Gargnano (BS), Italy
Phone: +39 0365 79 80 00, www.villafeltrinelli.com

CHALETDORF VALSEGG IN SÜDTIROL



Das private alpine
Hideaway in Südtirol –
zwischen Winterstille und Sommerleichtigkeit

Auf 1.300 Metern, mitten in der stillen Weite der Südtiroler Berge, vereint das Chaletdorf Valsegg die Vorzüge eines feinen Boutiquehotels mit der Freiheit eines privaten Chalets. Ein Kraftplatz für alle, die das Echte suchen. Still, natürlich und zutiefst entschleunigend – im Winter wie im Sommer.

Eingebettet in Wiesen und stille Wälder entfaltet sich hier ein alpines Refugium, das Raum lässt für Erholung und pure Südtiroler Lebenslust. Die Nähe zur Natur ist allgegenwärtig, ebenso wie das Gefühl, angekommen



zu sein – in einer der schönsten Regionen Europas, die mit ihrem milden Klima über 300 Sonnentage im Jahr zählt.

17 freistehende Chalets mit eigenem Private Spa verteilen sich wie ein kleines Dorf in der Landschaft. Außen Lärchenholz, innen Zirbe, Naturstein und Licht. Alles wirkt großzügig, ruhig und wohltuend reduziert. Jedes Chalet ist ein persönlicher Rückzugsort – mit eigener Sauna, Hot Tub, freistehender Badewanne, Kamin und Sonnenterrasse.

Zwischen Winterstille und Sommerlichkeit

Ob nach einem Wintertag im Schnee, wenn wir ins warme Wasser gleiten, oder im Sommer barfuß auf der Terrasse sitzen: Die Chalets sind zu jeder Jahreszeit für maximale Privatsphäre gemacht. Hier lebt man im eigenen Rhythmus – unterstützt vom diskreten Service eines Boutiquehotels, der im Hintergrund alles möglich macht.

Valsegg ist eine echte Ganzjahresdestination. Im Winter hüllt sich das Chaletdorf in Stille. Verschneite Wälder, klare Bergluft, Winterwanderungen und Skitage in der Umgebung – und danach die wohlige Wärme des eigenen Spas. Kaminfeuer, Tee, Zeit. Der Winter in Valsegg ist leise, tief und erholsam.

Im Sommer ist man hier mitten in der blühenden Natur. Wander- und Bikewege beginnen direkt vor der Haustür, Almwiesen und der hauseigene Wald laden zum Entdecken ein. Der Naturbadeteich, die Sonnenterrassen und lange Abende im Freien schenken Leichtigkeit und Freiheit.

Spa „Waldbad“ – Entspannung im Grünen

Mitten im Chalet Dorf liegt das Herz der Entspannung: das Spa „Waldbad“. Ein Ort der Stille, gespeist von frischem Quellwasser. Vom Infinitypool schweift der Blick ins Grüne – im Sommer auf Wiesen und Wälder, im Winter auf verschneite Baumkronen. Ergänzt wird das Angebot durch Ruhezonen, Behandlungsräume, ein Fitnessstudio sowie einen Yoga- und Bewegungsraum mit Panoramablick.

Bergfrühstück, Gourmetküche & Chalet Dining

Der Tag beginnt mit einem Bergfrühstück im Chalet oder draußen auf der Terrasse. Regionale Spezialitäten, frisch serviert, liebevoll angerichtet – ganz privat. Abends entscheiden wir neu: feine Südtiroler Küche im hauseigenen Restaurant Eggile oder ein mehrgängiges Dinner per Chalet Room- & Dining Service. Genuss folgt hier keinem Plan, sondern der eigenen Stimmung.

Valsegg ist ein Top-Hotel-Refugium inmitten stiller Waldeinsamkeit. Ein Ort für Familien, Paare und Ruhesuchende. Für Wintermenschen und Sommerliebhaber. Und für alle, die ihren ganz persönlichen Sehnsuchtsort finden wollen.

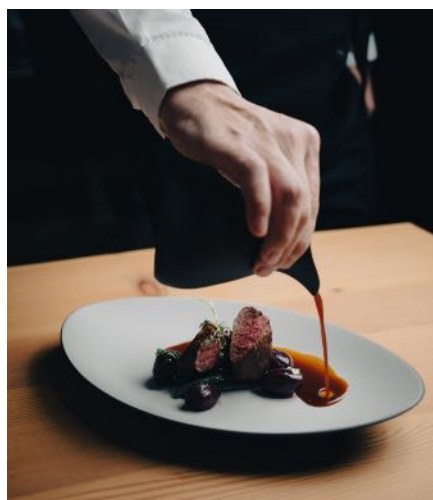




CHALET VILLAGE VALSEGG

The private alpine hideaway in South Tyrol - between winter tranquillity and summer lightness

At 1,300 metres, in the middle of the tranquil expanse of the South Tyrolean mountains, the Valsegg chalet village combines the advantages of a fine boutique hotel with the freedom of a private chalet. A place of power for all those in search of the real thing. Quiet, natural and deeply relaxing - in winter and summer alike.



Embedded in meadows and tranquil forests, an alpine refuge unfolds here, leaving room for relaxation and pure South Tyrolean joie de vivre. The closeness to nature is omnipresent, as is the feeling of having arrived - in one of the most beautiful regions in Europe, with a mild climate and over 300 days of sunshine a year.

17 detached chalets with their own private spa are spread out in the landscape like a small village. Larch wood on the outside, stone pine, natural stone and light on the inside. Everything feels spacious, calm and soothingly minimalist. Each chalet is a personal retreat - with its own sauna, hot tub, free-standing bathtub, fireplace and sun terrace.

Between winter stillness and summer lightness

Whether after a winter's day in the snow, sliding into the warm water, or sitting barefoot on the terrace in summer: The chalets are designed for maximum privacy at any time of year. Here you can live at your own pace - supported by the discreet service of a boutique hotel that makes everything possible in the background.

Valsegg is a real year-round destination. In winter, the chalet village is shrouded in tranquillity. Snow-covered forests, clear mountain air, winter hikes and skiing days in the surrounding area - and then the cosy warmth of your own spa. Fireplace, tea, time. Winter in Valsegg is quiet, deep and relaxing.

In summer, you are right in the middle of blooming nature. Hiking and biking trails start right on the doorstep, alpine meadows and the hotel's



own forest invite you to explore. The natural bathing pond, the sun terraces and long evenings in the open air provide lightness and freedom.

"Waldbad" spa - relaxation in the countryside

The heart of relaxation lies in the centre of Chalet Dorf: the "Waldbad" spa. A place of tranquillity, fed by fresh spring water. From the infinity pool, the view sweeps out into the greenery - in summer to meadows and forests, in winter to snow-covered treetops. The offer is complemented by relaxation zones, treatment rooms, a fitness studio and a yoga and exercise room with panoramic views.

Mountain breakfast, gourmet cuisine & chalet dining

The day begins with a mountain breakfast in the chalet or outside on the terrace. Regional specialities, freshly served, lovingly prepared - completely private. In the evening, we decide anew: fine South Tyrolean cuisine in the in-house restaurant Eggile or a multi-course dinner by Chalet Room & Dining Service. Here, enjoyment doesn't follow a plan, but your own mood.

Valsegg is a top hotel retreat in the midst of quiet forest solitude. A place for families, couples and those seeking peace and quiet. For winter people and summer lovers. And for all those who want to find their own personal place of longing.

Valsegg Chalets

Unterlände 5 · 39037 Valles (BZ) - Italy
Tel. +39 388 770 7444

HANDMADE BOOTS
AND LEATHER GOODS

STALLION



El Paso, Texas, USA 1-877-269-9615 | www.stallionboots.com

www.stallionboots.com



EISENHUT BOUTIQUE HOTEL



Zwischen alpiner Grandezza und italienischer Sophistication erhebt sich das Eisenhut Boutique Hotel als eine der exklusivsten Adressen Bozens – ein Refugium für Designliebhaber, Connaisseurs und Reisende mit Sinn für das Außergewöhnliche.

Hinter der sorgfältig restaurierten, denkmalgeschützten Fassade offenbart sich eine Welt voll subtiler Eleganz, architektonischer Klarheit und zeitgemäßem Luxus, die in dieser Form in Südtirol ihresgleichen sucht. Kein klassisches Hotel, sondern ein atmosphärisches Gesamtkunstwerk, das Ästhetik, Ruhe und Lebensgefühl in vollendeter Harmonie vereint.

Schon beim Eintreten entfaltet das Haus seine außergewöhnliche Aura. Die stilvoll inszenierte Lobby begeistert mit einer fein komponierten Symbiose aus minimalistischer Architektur, edlen Naturmaterialien und raffiniertem Lichtdesign. Warme Terrazzoböden, sanfte Farbwelten und präzise gesetzte Akzente schaffen eine Atmosphäre diskreter Opulenz und urbaner Gelassenheit. Vier begrünte Innenhöfe durchziehen das Gebäude wie private Gärten der Stille und verleihen dem Haus eine beinahe meditative Leichtigkeit. Schwebende Übergänge, offene Sichtachsen und die kompromisslose Liebe zum Detail machen jeden Raum zu einer architektonischen Inszenierung.

Die Zimmer und Suiten definieren luxuriöses Wohnen auf höchstem Niveau neu. Großzügig konzipiert und mit außergewöhnlichem Designverständnis gestaltet, verbinden sie moderne Eleganz mit sinn-

licher Behaglichkeit. Maßgefertigte Interieurs, exklusive Stoffe und fein kuratierte Materialien verleihen jeder Suite ihren unverwechselbaren Charakter. Hier begegnet man keinem standardisierten Luxus, sondern individuell komponierten Rückzugsorten voller Persönlichkeit, Ruhe und zeitloser Schönheit – geschaffen für Gäste, die Exklusivität nicht laut, sondern subtil erleben möchten.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf dem Frühstücksangebot. Ein großzügiges, qualitativ hochwertiges Buffet wird durch eine Live-Cooking-Station ergänzt und durch hausgemachte Spezialitäten abgerundet. Dabei steht die konsequente Ausrichtung auf Regionalität im Vordergrund, mit einem Fokus auf ausgewählte Produkte aus Südtirol.

Anstelle klassischer Stadthotellerie zelebriert das Eisenhut eine neue Form entschleunigter Luxury Hospitality. Der Tag beginnt mit einer kleinen Fittesseinheit oder Reformer-Pilates-Session, gefolgt von einem raffiniert interpretierten Frühstück, die regionalen Produkte mit der feinen Handschrift Südtirols verbindet. Ein Rückzugsort für designaffine Reisende, die urbane Eleganz mit bewusster Erholung verbinden möchten.



Was das Eisenhut Boutique Hotel jedoch außergewöhnlich macht, ist die kultivierte Art der Gastlichkeit. Der Service agiert mit jener selten gewordenen Balance aus Herzlichkeit, Diskretion und intuitiver Aufmerksamkeit, die wahre Luxusadressen auszeichnet.

Jeder Aufenthalt wirkt persönlich, mühelos und vollkommen selbstverständlich – eine Form von Hospitality, den internationalen Ansprüchen gerecht wird und dennoch authentisch bleibt. Gleichzeitig eröffnet die privilegierte Lage im Herzen Bozens Zugang zu den schönsten Facetten der Stadt. Historische Arkaden, exzellente Restaurants, renommierte Weinbars und kulturelle Institutionen befinden sich nur wenige Schritte entfernt. Und schon hinter den Toren der Stadt beginnen die Weinlandschaften Südtirols, spektakuläre Panoramawege und die majestätische Kulisse der Dolomiten – eine Region, die Genuss, Natur und Eleganz auf unvergleichliche Weise verbindet.

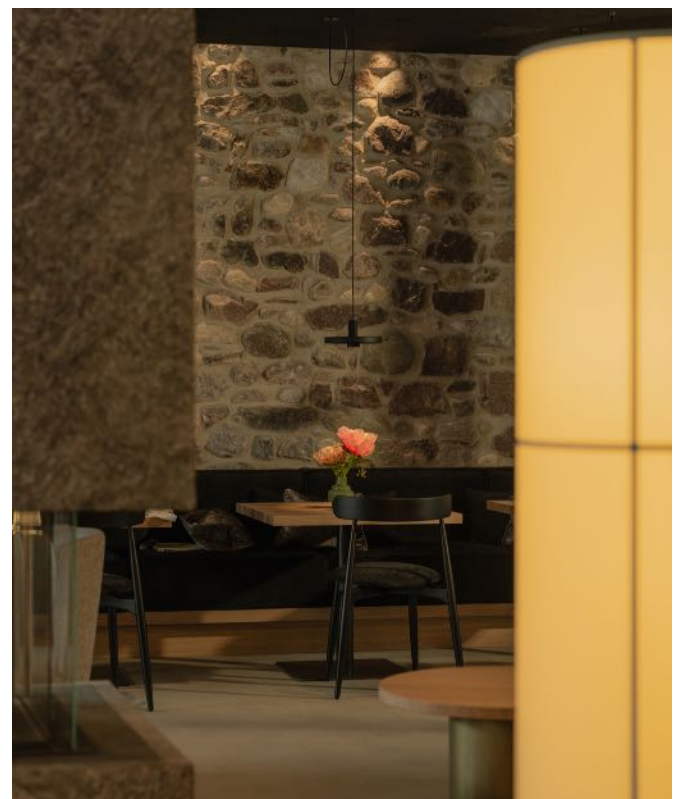
"Die verborgenen Höfe Bozens"

Die Renovierung des Hotel Eisenhut in der historischen Bottai-Straße gab den Impuls zu einer fotografischen Auseinandersetzung mit den verborgenen Innenhöfen Bozens – stillen architektonischen Räumen, die das urbane Gefüge der Stadt bis heute prägen. Über einen Zeitraum von drei Monaten realisierte Elisa Capellari gemeinsam mit dem Architekten Igor Comploi eine Serie aus 22 Fotografien, die ausgewählte Höfe der Altstadt in präzisen Frontal- und Vertikalaufnahmen dokumentiert. Entstanden ist ein atmosphärisches Porträt verborgener Orte, in denen sich Geschichte, Proportion und alltägliche Geometrie zu einer stillen urbanen Ästhetik verdichten.

Die Serie eröffnet einen seltenen Blick auf jene intime Dimension Bozens, die meist verborgen bleibt und dennoch einen prägenden Teil der Identität der Stadt ausmacht. Ausgewählte Werke werden entlang der Gänge des Hauses inszeniert und formen eine kuratierte

Kunstgalerie, die sich als verbindendes gestalterisches Element durch die gesamte Struktur zieht und den Charakter des Hauses auf besondere Weise unterstreicht.

Das Eisenhut Boutique Hotel ist weit mehr als ein Luxushotel. Es ist ein stilprägendes Statement moderner Alpenkultur – eine ikonische Adresse, die Architektur, Design und exklusive Lebensart in Bozen auf ein neues Niveau hebt.





*Between Alpine grandeur and Italian sophistication,
the Eisenhut Boutique Hotel is one of the most exclusive addresses
in Bolzano - a refuge for design lovers, connoisseurs and
travellers with a sense for the extraordinary.*

Behind the carefully restored, listed façade reveals a world of subtle elegance, architectural clarity and contemporary luxury that is unrivalled in this form in South Tyrol. Not a classic hotel, but an atmospheric synthesis of the arts that Aesthetics, tranquillity and lifestyle combined in perfect harmony.

The hotel's extraordinary aura unfolds as soon as you enter. The stylish lobby impresses with a finely composed symbiosis of minimalist architecture, fine natural materials and sophisticated lighting design. Warm terrazzo floors, soft Worlds of colour and precisely placed accents create an atmosphere of discreet opulence and urban serenity. Four green inner courtyards run through the building like private gardens of tranquillity and lend the building an almost meditative lightness. Floating

Transitions, open lines of sight and uncompromising attention to detail turn every room into an architectural staging. The rooms and suites redefine luxurious living at the highest level. Spaciously conceived and designed with an exceptional understanding of design, they combine modern elegance with sensual cosiness. Customised interiors, exclusive fabrics and Finely curated materials give each suite its own distinctive character. You won't find standardised luxury here, but individually composed retreats full of personality, tranquillity and timeless beauty - created for guests who are looking for a place to relax. want to experience exclusivity subtly rather than loudly.

Special emphasis is placed on the breakfast offer. A generous, high-quality buffet is complemented by a live cooking station and rounded off with homemade specialties. The consistent focus on

Regionality takes centre stage, with a focus on selected products from South Tyrol. Instead of classic city hotels, the Eisenhut celebrates a new form of decelerated luxury hospitality. The day begins with a short fitness session or Reformer Pilates session, followed by a refined breakfast that combines regional products with the fine signature of South Tyrol. A retreat for design-savvy travellers who want to combine urban elegance with conscious relaxation.

What makes the Eisenhut Boutique Hotel exceptional, however, is its cultivated approach to hospitality. The service is characterised by that rare balance of cordiality, discretion and intuitive attentiveness that distinguishes true luxury addresses. Every stay feels personal,

effortless and completely natural - a form of hospitality that fulfils international demands and yet remains authentic.

At the same time, the privileged location in the heart of Bolzano opens up access to the most beautiful facets of the city. Historic arcades, excellent restaurants, renowned wine bars and cultural institutions are just a few steps away. And just behind the wine landscapes of South Tyrol, spectacular panoramic trails and the majestic backdrop of the Dolomites begin just outside the city - a region that combines pleasure, nature and elegance in an incomparable way.

"The hidden courtyards of Bolzano"

The renovation of the Hotel Eisenhut in the historic Bottai-Straße provided the impetus for a photographic exploration of the hidden courtyards of Bolzano - quiet architectural spaces that still characterise the urban fabric of the city today. Over a period of three months, Elisa Capellari and the architect Igor Comploi realised a series of 22 photographs documenting selected courtyards in the old town in precise frontal and vertical shots. The result is a atmospheric portrait of hidden places in which history, proportion and everyday geometry condense into a quiet urban aesthetic. The series opens up a rare glimpse of that intimate dimension of Bolzano that usually remains hidden and yet forms a defining part of the city's identity. Selected works are staged along the corridors of the building and form a curated Art gallery, which runs through the entire structure as a unifying design element and emphasises the character of the building in a special way.



The Eisenhut Boutique Hotel is much more than a luxury hotel. It is a style-defining statement of modern Alpine culture - an iconic address that raises architecture, design and exclusive lifestyle in Bolzano to a new level.

Eisenhut Boutique Hotel

Bindergasse 21,
39100 Bolzano Autonomous Province of Bolzano,
South Tyrol, Italy
Phone: +39 0471 1393700, Mail: info@eisenhut-bozen.com

GREEN LAKE HOTEL WEIHER

Der Duft von frischen Kräutern aus dem hauseigenen Garten gibt diesem Wohlfühlort im Pustertal in den Dolomiten seine frische gesunde Note, die sich wie ein roter Faden durch alle Bereiche des Green Lake Hotel Weiher zieht.



Schon bei der Ankunft stimmt ein Ambiente des puren Wohlgefühls die Gäste auf einen erholsamen Genussurlaub ein. Auch in der Küche werden die Kräuter aus dem hoteleigenen Kräutergarten verwendet.

Beim Abendessen liegen die würzige Note vom Thymian und der mediterrane Geschmack von Basilikum sowie die Würze vieler anderer Kräuter in der Luft. In den kuscheligen Zimmern oder luxuriösen Suiten mit Blick auf den See duftet es alpenfrisch und der Alltag scheint direkt abzufallen.

Auch bei den Massagen im modernen Spa-Bereich werden die hauseigenen Kräuter und Heilpflanzen in Form von Ölen benutzt. Bei den Bädern werden die Kräuter eingesetzt und entfalten ihre volle Wirkungskraft.

Das Green Lake Hotel Weiher liegt in Pfälzen auf einem Hochplateau an der Alpensüdseite, direkt am Issinger Weiher. Wald und Wiesen umgeben das Haus, zwei Teiche im Hotelgarten machen die Idylle perfekt.



Kooperationen mit kleinen regionalen Bauernhöfen sowie Zutaten aus eigener Ernte garantieren Frische und authentischen Geschmack. Morgens erwartet die Gäste ein vielfältiges Frühstücksbuffet mit frischen Briochs, hausgemachten Brot, regionalen Marmeladen, Kräutertees sowie einer Auswahl an täglich wechselnden Highlights von der Showküche. Bei schönem Wetter wird das Frühstück gerne auf der Sonnenterrasse mit Blick auf den Weiher serviert. Im Spa-Bereich stehen den Gästen den ganzen Tag über frisches Obst und Gemüse zur Verfügung.

Am Nachmittag lädt ein Buffet mit den besten Kreationen aus der hauseigenen Patisserie zum Genießen ein. Am Abend verwöhnen mehrgängige Menüs mit regionalen Zutaten und Kräutern aus dem eigenen Garten die Gäste. Ein Showcooking-Bereich gewährt spannende Einblicke in die Arbeit der Küche, während ein Sommelier die passende Weinbegleitung empfiehlt. Ergänzt wird das kulinarische Erlebnis durch einen beeindruckenden Weinkeller mit knapp 25.000 Flaschen und rund 1.100 verschiedenen Etiketten aus aller Welt.

Der Wellnessbereich umfasst knapp 1000 Quadratmeter. Innen- und Außenpool sind miteinander verbunden und verfügen über eine integrierte Whirlpoolfunktion. Die Wassertemperatur beträgt ganzjährig angenehme 33 °C. Von hier aus reicht der Blick über den Garten und das glitzern- de Wasser bis hin zu den eindrucksvollen Gipfeln der Dolomiten. Ergänzt wird das Angebot durch eine finnische Bio-Kräuter Sauna, ein Dampfbad und eine verglaste Event- Außensauna. Ruhebe- reiche, Liegewiesen und eine Teelounge stehen zur Verfügung, ein Fitnessbereich mit modernen Geräten ergänzt das Angebot.

Das 4-Sterne-superior Haus wird als herzlicher Familienbetrieb von Helga und Hans Peintner gemeinsam mit ihren Kindern geführt. Markus arbeitet in der Küche, Andreas als Sommelier und Receptionist, Manuela an der Showküche und hauseigenen Bäckerei. Über Jahre hinweg hat sich der Betrieb entwickelt und erhielt 2015 durch einen umfassenden Umbau seine heutige Form.

Die alpine Gourmetküche auf Sternenniveau verbindet regionale Tradition mit kreativer Raffinesse und höchstem kulinarischem Anspruch.

Direkt vor der Tür eröffnet sich die beeindruckende Naturkulisse der Dolomiten – von idyllischen Spazierwegen rund um den Issinger Weiher bis hin zu aussichtsreichen Touren auf die umliegenden Berg- gipfel. Im Sommer bietet das Wasser eine erfrischende Abkühlung. Das Green Lake Hotel Weiher versteht es, mit einer sympathischen Leichtigkeit, seine besondere Lage direkt am Wasser und mitten in der Natur mit einer komfortablen Wohlfühlatmosphäre und familiärer Gastfreundschaft zu verbinden. Einfach schön.



The scent of fresh herbs from the hotel's own garden gives this feel-good place in Val Pusteria/Pustertal in the Dolomites its fresh, healthy flavour, which runs like a common thread through all areas of the Green Lake Hotel Weiher.





From the moment you arrive, an ambience of pure well-being sets the mood for a relaxing and enjoyable holiday.

Herbs from the hotel's own herb garden are also used in the kitchen. At dinner, the aromatic note of thyme and the Mediterranean flavour of basil as well as the spice of many other herbs are in the air. In the cosy rooms or luxurious suites with a view of the lake, the scent of the Alps fills the air and everyday life seems to fall away.

The hotel's own herbs and medicinal plants are also used in the form of oils for the massages in the modern spa area. The herbs are used in the baths and unfold their full effect.

The Green Lake Hotel Weiher is located in Pfalzen on a high plateau on the southern side of the Alps, directly by the Issinger Weiher pond. Forest and meadows surround the hotel, and two ponds in the hotel garden make the idyllic setting perfect.

The 4-star superior hotel is run as a warm family business by Helga and Hans Peintner together with their children. Markus works in the kitchen, Andreas as sommelier and receptionist, Manuela in the show kitchen and in-house bakery. The business has evolved over the years and was given its current form in 2015 through extensive remodelling.

The Alpine gourmet cuisine at star level combines regional tradition with creative sophistication and the highest culinary standards. Collaborations with small regional farms and ingredients from our own harvest guarantee freshness and authentic flavour. In the morning, guests can look forward to a varied breakfast buffet with fresh brioches, homemade bread, regional jams, herbal teas and a selection of daily changing highlights from our show kitchen. In fine weather, breakfast is served on the sun terrace with a view of the pond. Fresh fruit and vegetables are available to guests in the spa area throughout the day. In the afternoon, a buffet with the best creations from the in-house patisserie invites you to savour. In the evening, guests are spoilt with

multi-course menus featuring regional ingredients and herbs from the hotel's own garden. A show cooking area provides exciting insights into the work of the kitchen, while a sommelier recommends the perfect wine pairing. The culinary experience is complemented by an impressive wine cellar with almost 25,000 bottles and around 1,100 different labels from all over the world.

The wellness area covers almost 1000 square metres. The indoor and outdoor pools are connected and have an integrated whirlpool function. The water temperature is a pleasant 33 °C all year round. From here, the view extends across the garden and the glistening water to the impressive peaks of the Dolomites. The offer is complemented by a Finnish organic herbal sauna, a steam bath and a glazed outdoor event sauna. Relaxation areas, sunbathing lawns and a tea lounge are available, and a fitness area with modern equipment completes the offer.

The impressive natural backdrop of the Dolomites opens up right on the doorstep - from idyllic walks around the Issinger Weiher pond to panoramic tours of the surrounding mountain peaks. In summer, the water offers a refreshing way to cool off. The Green Lake Hotel Weiher knows how to combine its special location directly on the water and in the middle of nature with a comfortable feel-good atmosphere and family hospitality. Simply beautiful.



Green Lake Hotel Weiher **S**

Family Peintner

Weiherplatz 6, I-39030 Pfalzen (BZ)

Tel. +39 0474 565227, E-mail: info@weiher.com



A-ROSA GARDASEE – DOLCE VITA ÜBER DEN DÄCHERN VON SALÒ

*A*m Westufer des Gardasees, eingebettet in die sanften Hügel oberhalb von Salò, liegt das A-ROSA Gardasee. Seit Juni 2024 empfängt das Fünf-Sterne-Resort seine Gäste an einer der schönsten Buchten am Westufer des Gardasees. Elegant, charmant und umgeben von herrlicher Natur.

*I*n sanft geschwungenen Terrassen schmiegt sich der stilvolle Neubau an den Hang und verschmilzt mit der hügeligen Landschaft. Die Aussicht auf den See ist einmalig. Von der Lobbyterrasse reicht die Sicht über Gartenanlagen, das Wasser und die Dächer von Salò – ein Panorama, das den Ort prägt.

Der Aufenthalt beginnt mit einem kleinen Detail, das sofort italienisches Lebensgefühl vermittelt: ein Welcome Drink, serviert am klassischen Ape-Dreiradroller. Bei gutem Wetter wird er auf der Terrasse genossen, mit Blick auf den See und die umliegende Landschaft.

99 Zimmer und Suiten stehen zur Wahl. Jedes verfügt über einen eigenen Garten oder Balkon und richtet den Blick entweder auf das Wasser oder in das üppige Grün der Umgebung. Zehn Wellness-Zimmer bieten private Outdoor-Whirlpools, sechs Einheiten sind barrierefrei gestaltet, zehn heißen Gäste mit Hund willkommen. Die A-ROSA-Suite setzt einen besonderen luxuriösen Akzent: 70 Quadratmeter Wohnfläche, eigene Dachterrasse und ein privater Outdoor-Sprudelpool verbinden italienische Eleganz mit zeitgenössischem Komfort.

Ein Herzstück des Resorts ist der 1.900 Quadratmeter große SPA-ROSA. Innen- und Außenpool sind miteinander verbunden und ganzjährig nutzbar. Angrenzend ist das Außen-Warmsprudelbecken ein besonderes Highlight. Vier Saunen, Eisbrunnen und Kaltwasserbecken ergänzen das Angebot. Hinzu kommen mehrere Ruheräume sowie weitläufige Liegeflächen im Freien. In den fünf großzügigen Anwendungsräumen und zwei privaten Spa-Suiten genießen die Gäste wohltuende Massagen und

Kosmetik-Anwendungen mit hochwertigen Produkten von Vinoble Cosmetics. Ein moderner Fitnessbereich und ein Yoga-Raum mit Terrasse komplettieren das Angebot.

Das Restaurant (100 Innen- + 60 Außenplätze) des A-ROSA Gardasee huldigt der italienischen Küche mit ihrer Vielfalt an regionalen Köstlichkeiten und Weinen. Ein abwechslungsreiches Buffet, Gerichte à la carte und Speisen vom Holzkohlegrill prägen das Angebot und auch die kleinen Gäste finden Lieblingsgerichte auf der Karte. Die bodentiefen Panoramafenster und eine große Terrasse geben den Blick frei in den wunderschönen mediterranen Garten.

Gesellige und entspannte Urlaubsstunden verspricht die stylische Hotelbar mit 80 Plätzen im Inneren und 40 im Freien. Die Bar, die Enoteca mit begehbarem Weinschrank und eine Trattoria ergänzen das kulinarische Konzept. Hier entstehen Aperitif-Snacks, frische Pasta und Pizzen aus der Hand der hauseigenen Pizzaiolos.

Die besondere Lage des A-ROSA Resorts Gardasee verbindet Privatsphäre mit einer sympathischen Nähe zum Leben am See. Die Promenade von Salò mit Cafés, Boutiquen und der historischen Altstadt ist in rund 45 Minuten zu Fuß erreichbar. Kiesstrände und Badestege laden zum Schwimmen und Paddeln im klaren Wasser des Sees ein. In der Umgebung laden Wanderwege, Sportmöglichkeiten und Ausflugsziele wie Märkte, Festivals und Veranstaltungen zu sonnigen Urlaubsaktivitäten ein.

Sportlich aktive Gäste finden auch im Resort ein vielseitiges Programm mit Yoga, Pilates und Functional Training. Wassersport, Golf, Tennis, Reiten oder Radfahren ergänzen das Angebot in der Region. Fahrräder lassen sich vor Ort ausleihen oder sicher unterbringen.

Auch für Familien, Meetings oder längere Aufenthalte bietet das Haus passende Strukturen – von Co-Working-Bereichen bis zu flexibel nutzbaren Eventräumen wie dem „Creavista“.

So ist oberhalb von Salò ein 5-Sterne-Resort entstanden, das viele charmante Facetten des Gardasees in sich aufnimmt und seinen Gästen auf die schönste Art präsentiert: Natur, Bewegung, Kulinarik und entspannte Tage am Wasser.



A-ROSA LAKE GARDA - DOLCE VITA ABOVE THE ROOFTOPS OF SALÒ

The A-ROSA Lake Garda is located on the western shore of Lake Garda, nestled in the gentle hills above Salò. Since June 2024, the five-star resort has been welcoming guests to one of the most beautiful bays on the western shore of Lake Garda. Elegant, charming and surrounded by beautiful nature.

The stylish new building nestles against the slope in gently curving terraces and blends into the hilly landscape. The view of the lake is unrivalled. From the lobby terrace, the view extends over the gardens, the water and the roofs of Salò - a panorama that characterises the town.

The stay begins with a small detail that immediately conveys an Italian attitude to life: a welcome drink, served on a classic Ape three-wheeled scooter. In good weather, it is enjoyed on the terrace with a view of the lake and the surrounding countryside.

There are 99 rooms and suites to choose from. Each has its own garden or balcony and overlooks either the water or the lush green surroundings. Ten wellness rooms offer private outdoor whirlpools, six units are barrier-free and ten welcome guests with dogs. The A-ROSA suite sets a special luxurious accent: 70 square metres of living space, its own roof terrace and a private outdoor whirlpool combine Italian elegance with contemporary comfort.

A centrepiece of the resort is the 1,900 square metre SPA-ROSA. The indoor and outdoor pools are connected and can be used all year round. The neighbouring outdoor hot tub is a particular highlight. Four saunas, ice fountains and cold water pools complete the offer. There are also several relaxation rooms and extensive outdoor lounging areas. In the five spacious treatment rooms and

two private spa suites, guests can enjoy soothing massages and Cosmetic treatments with high-quality products from Vinoble Cosmetics. A modern fitness area and a yoga room with terrace complete the offer. The restaurant (100 indoor + 60 outdoor seats) at A-ROSA Lake Garda pays homage to Italian cuisine with its variety of regional delicacies and wines. A varied buffet, à la carte dishes and dishes from the charcoal grill characterise the menu and even younger guests will find their favourite

dishes on the menu. The floor-to-ceiling panoramic windows and a large terrace offer a view of the beautiful Mediterranean garden.

The stylish hotel bar with 80 seats inside and 40 outside promises sociable and relaxed holiday hours. The bar, the enoteca with a walk-in wine cabinet and a trattoria complete the culinary concept. Here, aperitif snacks, fresh pasta and pizzas are created by the hotel's own pizzaiolos. The special location of the A-ROSA Resort Lake Garda combines privacy with a pleasant proximity to life on the lake. The promenade of Salò with its cafés, boutiques and historic town centre is around 45 minutes' walk away. Pebble beaches and bathing jetties invite you to swim and paddle in the clear waters of the lake. In the surrounding area, hiking trails, sports facilities and excursion destinations such as markets, festivals and events invite you to enjoy sunny holiday activities.

Sporty guests will also find a varied programme of yoga, Pilates and functional training at the resort. Water sports, golf, tennis, horse riding and cycling complete the programme on offer in the region. Bicycles can be hired on site or stored safely.

The hotel also offers suitable structures for families, meetings or longer stays - from co-working areas to flexible event spaces such as the "Crea-vista".

A 5-star resort has been created above Salò, which incorporates many charming facets of Lake Garda and presents them to its guests in the most beautiful way: Nature, exercise, culinary delights and relaxing days by the water.

Photos: © DSR Hotel Holding GmbH

A-ROSA Lake Garda

Via del Panorama 47, 25087 Salò BS, Italy

Phone: +39 0365 446000



Photo: © Gustav Willett

Eingebettet in die ursprüngliche Berglandschaft des Ahrntals präsentiert sich das Hotel Drumlerhof als stilvolles Refugium für anspruchsvolle Reisende, die Ruhe, Natur und authentischen alpinen Luxus suchen.

Fernab klassischer Wellnesskonzepte verbindet das Haus zeitgemäße Architektur mit gelebter Nachhaltigkeit und einer Atmosphäre subtiler Exklusivität.

Schon beim Eintreten wird spürbar, worin die besondere Qualität des Hauses liegt: natürliche Materialien, harmonische Proportionen und ein zurückhaltendes Design schaffen ein Ambiente von wohltuender Gelassenheit. Vor allem die Natursuiten prägen den Charakter des Hauses. Heimisches Holz, feine Naturstoffe und eine reduzierte Ästhetik verleihen den Räumen eine elegante Leichtigkeit. Zirbe, Lärche und Stein schaffen eine warme, beinahe entschleunigende Wohnatmosphäre, während großzügige Fensterfronten die umliegende Bergwelt eindrucksvoll inszenieren. Die Natur wird hier nicht ausgesperrt, sondern bewusst Teil des Raumerlebnisses.



Auch gastronomisch hebt sich das Hotel Drumlerhof deutlich von vielen alpinen Hideaways ab. Die Drumlerstuben stehen für eine moderne Südtiroler Küche, die Regionalität mit feiner Raffinesse verbindet. Besondere Aufmerksamkeit verdient dabei das außergewöhnlich

hochwertige glutenfreie Angebot. Mit großer Selbstverständlichkeit gelingt es der Küche, anspruchsvollen Genuss und bewusste Ernährung auf Fine-Dining-Niveau miteinander zu vereinen. Kreativ komponierte Menüs, hausgemachte Spezialitäten und eine präzise Aromatik machen jedes Dinner zu einem eigenständigen Erlebnis.

Ein besonderer Rückzugsort ist das Rooftop Spa des Hauses. Hoch über dem Tal eröffnet sich eine Wellnesslandschaft mit beeindruckendem Blick auf die umliegenden Gipfel. Der beheizte Panoramapool, elegante Ruhebereiche und die Saunen schaffen einen Ort stiller Entspannung, der die Kraft der Berge auf besondere Weise spürbar macht. Vor allem in den Abendstunden, wenn sich das Licht sanft über das Ahrntal legt, entfaltet das Spa seine nahezu meditative Atmosphäre.

Mit der Villa Drumler bietet das Haus zudem ein exklusives Wohnerlebnis für Gäste, die maximale Privatsphäre schätzen. Die Verbindung aus alpiner Architektur, großzügigem Raumgefühl und unmittelbarer Naturnähe verleiht der Villa den Charakter eines privaten Bergrefugiums. Reduziert im Design, hochwertig in den Materialien und vollkommen auf Ruhe ausgerichtet, entsteht hier eine Form von Luxus, die sich über Zurückhaltung definiert. Das Hotel Drumlerhof gehört zu jenen besonderen Häusern Südtirols, die nicht durch Inszenierung beeindrucken, sondern durch Authentizität, Atmosphäre und ein tiefes Verständnis für zeitgemäßen alpinen Lifestyle.

Ein Ort für Reisende, die das Echte suchen – und genau darin den größten Luxus finden.



Nestled in the pristine mountain landscape of the Ahrntal Valley, the Hotel Drumlerhof is a stylish retreat for discerning travellers looking for peace, nature and authentic Alpine luxury.

Far removed from classic wellness concepts, the hotel combines contemporary architecture with sustainability and an atmosphere of subtle exclusivity.

As soon as you enter, you can feel the special quality of the house: natural materials, harmonious proportions and a restrained design create an ambience of soothing serenity. The natural suites in particular characterise the hotel. Local wood, fine natural materials and a minimalist aesthetic lend the rooms an elegant lightness. Stone pine, larch and stone create a warm, almost decelerating living atmosphere, while generous window fronts impressively showcase the surrounding mountains. Nature is not shut out here, but consciously becomes part of the spatial experience.

Hotel Drumlerhof also stands out from many other Alpine hideaways in terms of cuisine. The Drumlerstuben stand for modern South Tyrolean cuisine that combines regionality with fine refinement. The exceptionally high-quality gluten-free range deserves special attention. With great naturalness, the kitchen succeeds in combining sophisticated enjoyment and conscious nutrition at a fine-dining level. Creatively composed menus, home-made specialities and a precise aroma make every dinner a unique experience.

The hotel's rooftop spa is a special retreat. High above the valley, a wellness landscape opens up with impressive views of the surrounding peaks. The heated panoramic pool, elegant relaxation areas and saunas create a place of quiet relaxation that makes the power of the mountains tangible in a special way. Especially in the evening hours, when the light gently falls over the Ahrntal, the spa unfolds its almost meditative atmosphere.

With Villa Drumler, the hotel also offers an exclusive living experience for guests who value maximum privacy. The combination of alpine architecture, a generous sense of space and close proximity to nature gives the villa the character of a private mountain retreat. Reduced in design, high-quality materials and completely focussed on tranquillity, a form of luxury is created here that is defined by restraint. The Hotel Drumlerhof is one of those special hotels in South Tyrol that impresses not through staging, but through authenticity, atmosphere and a deep understanding of contemporary Alpine lifestyle.

A place for travellers who are looking for the real thing - and find the greatest luxury in it.



Hotel Drumlerhof

Rathausstraße 6, 39032 Sand in Taufers BZ, Italy
Phone: +39 0474 678068, Mail: info@drumlerhof.com



ALMA ALPINA LODGE

Wo alpine Exklusivität auf herzliche Gastfreundschaft trifft

Eingebettet in die imposante Bergwelt der Südtiroler Dolomiten verspricht die Alma Alpina Lodge ein Urlaubserlebnis, das modernen Komfort mit einer familiären Atmosphäre vereint. Gelegen im Zentrum von Obereggen und nur wenige Schritte von der Talstation entfernt, präsentiert sich das Haus als ein Ort des unaufdringlichen Luxus und der alpinen Ästhetik. Gemäß der Philosophie der Lodge als „soulful place in the Dolomites“, wird hier besonderer Wert auf Ruhe und Entspannung gelegt. Um dies konsequent zu gewährleisten, wird das Haus als Adults Only Hotel für Gäste ab 14 Jahren geführt, was eine gediegene Atmosphäre schafft, in der exklusive Erlebnisse und persönliche Herzlichkeit im Vordergrund stehen.

Die Architektur und das Raumkonzept der Lodge setzen auf entspannte Privatsphäre abseits klassischer Hotelstrukturen. Mit nur fünfzehn stilvollen Suiten bietet das Haus einen privaten Rückzugsort für anspruchsvolle Genießer. Jede dieser Suiten ist großzügig und modern, mit hochwertigen Materialien auf rund 40 Quadratmetern eingerichtet. Raumhohe Fenster machen die Suiten lichtdurchflutet und erlauben atemberaubende Ausblicke auf die umliegende Natur. Für das gewisse Extra an privatem Wohlbefinden sorgen besondere Details wie eine freistehende Badewanne oder eine eigene Infrarotkabine – sie machen die Suiten zu echten Orten der Entspannung.

Die exquisite Gourmetküche der Alma Alpina Lodge ist bekannt und ein wesentlicher Bestandteil des Genusskonzeptes des Hauses. In entspannter Atmosphäre werden feinste hausgemachte Köstlichkeiten und regionale Spezialitäten serviert.

Ergänzt wird dieses Angebot durch einen einladenden Wellnessbereich. Ein beheizter Outdoor-Pool sowie ein Panorama-Wellnessbereich machen es leicht, einfach einmal die Seele baumeln zu lassen und neue Kraft zu schöpfen, während die Schönheit der Natur und die Architektur der Lodge zu einem harmonischen Gesamterlebnis verschmelzen.

Zusätzlich zu den luxuriösen Annehmlichkeiten im Haus besticht die Alma Alpina Lodge durch ihre idyllische und doch zentrale Lage. Sie dient als perfekter Ausgangspunkt für sportliche Aktivitäten in den Bergen, ohne dabei den Anspruch an einen ruhigen Rückzugsort zu verlieren. Das harmonische Zusammenspiel aus hochwertiger Ausstattung, exzellenter Küche und der unmittelbaren Nähe zur alpinen Natur macht die Lodge zu einem Refugium, das die Eleganz eines Luxushotels mit der Leichtigkeit eines privaten Zuhauses verbindet.





Where alpine exclusivity meets warm hospitality





*N*estled in the imposing mountains of the South Tyrolean Dolomites, the Alma Alpina Lodge promises a holiday experience that combines modern comfort with a family atmosphere. Situated in the centre of Obereggen and just a few steps away from the valley station, the hotel presents itself as a place of understated luxury and alpine aesthetics. In keeping with the lodge's philosophy as a "soulful place in the Dolomites", particular emphasis is placed on peace and relaxation. In order to guarantee this consistently, the hotel is run as an adults-only hotel for guests aged 14 and over, which creates a dignified atmosphere in which exclusive experiences and personal warmth take centre stage.

The architecture and spatial concept of the lodge emphasise relaxed privacy away from classic hotel structures. With just fifteen stylish suites, the hotel offers a private retreat for discerning connoisseurs. Each of these suites is spacious and modern, furnished with high-quality materials on around 40 square metres. Floor-to-ceiling windows flood the suites with light and allow breathtaking views of the surrounding nature. Special details such as a free-standing bathtub or a private infrared cabin provide that extra touch of private well-being - turning the suites into real places of relaxation.

The exquisite gourmet cuisine at the Alma Alpina Lodge is well-known and an integral part of the hotel's gourmet concept. The finest home-made delicacies and regional specialities are served in a relaxed atmosphere.

This offer is complemented by an inviting wellness area. A heated outdoor pool and a panoramic wellness area make it easy to simply unwind and recharge your batteries, while the beauty of nature and the architecture of the lodge merge into a harmonious overall experience.

In addition to the luxurious amenities in the house, the Alma Alpina Lodge impresses with its idyllic yet central location. It serves as the perfect starting point for sporting activities in the mountains, without losing sight of the need for a quiet retreat. The harmonious interplay of high-quality furnishings, excellent cuisine and the immediate proximity to alpine nature makes the lodge a refuge that combines the elegance of a luxury hotel with the ease of a private home.



Alma Alpina Lodge

Obereggen 15, 39050 Obereggen, South Tyrol, Italy

Phone: +39 0471 1530786

Mail: info@alma-alpina.com

CHALET-F KITZBÜHEL – EIN HIDEAWAY ZWISCHEN ALPINER WEITE UND URBANER ELEGANZ



*D*ie ersten Sonnenstrahlen fallen durch bodentiefe Fenster, tauchen das Altholz in warmes Licht und öffnen den Blick auf ein Panorama, das vom Hahnenkamm bis zum Kaisergebirge reicht.

*W*ährend draußen die klare Bergluft den Tag ankündigt, beginnt drinnen ein Morgen voller Ruhe, Weite und Möglichkeiten. Nur wenige Schritte trennen das Chalet F von der charmanten Kitzbüheler Innenstadt – und doch scheint die Welt hier oben für einen Moment stillzustehen. Natur und Leben verschmelzen zu einer seltenen Balance, die man nicht suchen muss, sondern intuitiv erlebt.

ARCHITEKTUR MIT SEELE

Auf 375 Quadratmetern entfaltet sich ein Raumkonzept, das alpine Tradition und zeitgenössische Klarheit auf elegante Weise vereint. Naturstein, Altholz, feine Stoffe und Eichendielen schaffen eine At-

mosphäre, die gleichermaßen geerdet wie luxuriös wirkt. Großzügige Fensterfronten lassen Innen- und Außenwelt ineinanderfließen und machen die umliegende Berglandschaft zum ständigen Begleiter.

Im Zentrum steht der offene Wohnbereich: ein stilvoller Salon mit Kamin, der an langen Abenden zum Verweilen einlädt, ein großzügiger Esstisch für gesellige Runden und eine hochmoderne Küche, die keine Wünsche offenlässt. Hier entstehen Gespräche, Ideen und Erinnerungen – sei es beim gemeinsamen Dinner oder bei inspirierenden Meetings in außergewöhnlicher Umgebung, unterstützt durch eine diskret integrierte Präsentationsmöglichkeit im Essbereich.



sanftes Licht prägen das Erlebnis – von der Bio-Sauna über das Sole-Dampfbad bis hin zu Infrarotkabine und Eisbrunnen. Auf den Wärmeliegen und im Ruheraum verliert sich die Zeit, während Körper und Geist gleichermaßen entspannen. Ein separater Massageraum lädt zu individuellen Treatments ein, während ein angrenzender Fitness- und Yogabereich Raum für Bewegung und neue Energie schafft – ob als Teil eines persönlichen Retreats oder als bewusster Ausgleich zum Alltag.

GENUSS & GESELLIGKEIT

Im Untergeschoss eröffnet die stilvolle Weinlounge einen Ort für besondere Momente. Ausgewählte Jahrgänge können im klimatisierten Weinschrank gelagert werden, während sich Gespräche in privater Atmosphäre bis in die späten Abendstunden entfalten.

EIN ORT FÜR BESONDERE MOMENTE

Ob als privates Hideaway, für inspirierende Workation-Aufenthalte oder als exklusiver Rückzugsort im kleinen Kreis: Das Chalet F verbindet Großzügigkeit mit Intimität. Eine durchdachte Trennung von Gemeinschafts- und Rückzugsbereichen ermöglicht ein Höchstmaß an Privatsphäre – selbst bei voller Belegung. Das Chalet ist monatsweise oder saisonal verfügbar und richtet sich damit an Gäste, die nicht nur reisen, sondern für eine Zeit ankommen möchten. Auf Wunsch kann ein Concierge-Service vermittelt werden, der individuell abgestimmte Erlebnisse in der Region ermöglicht – von Skitagen auf legendären Pisten über Golf in alpiner Kulisse bis hin zu ausgewählten kulinarischen Entdeckungen. So entsteht ein Ort, der mehr ist als eine Unterkunft – ein Refugium, das inspiriert, entschleunigt und lange nachwirkt.

RÜCKZUG MIT KOMFORT

Vier Schlafzimmer, drei davon mit en-suite Bädern, bieten private Rückzugsorte von besonderer Qualität und machen das Chalet zum idealen Refugium für bis zu zehn Personen. Edle Materialien, fein abgestimmte Farben und durchdachte Details schaffen Räume, die Geborgenheit und Exklusivität zugleich vermitteln. Balkone und Terrassen erweitern die Privatsphäre nach draußen – mit Blick auf die alpine Kulisse, die zu jeder Tageszeit ihren eigenen Charakter entfaltet.

WELLNESS ALS ERLEBNIS

Wenn der Tag langsam zur Ruhe kommt, öffnet sich eine weitere Dimension des Chalets: der private Spa-Bereich. Wärme, Stille und





A HIDEAWAY BETWEEN ALPINE VASTNESS AND URBAN ELEGANCE

The first rays of sunlight stream through floor-to-ceiling windows, casting a warm glow across reclaimed wood interiors and revealing a sweeping panorama stretching from the Hahnenkamm to the Kaiser Mountains. .

As the crisp alpine air signals the beginning of a new day, a sense of calm, space and possibility unfolds within. Just a short walk from the charming center of Kitzbühel, Chalet F feels worlds apart. Here, nature and refined living merge into a rare balance—one that does not need to be sought, but simply experienced.

ARCHITECTURE WITH SOUL

Spanning 375 square meters, the chalet brings together alpine craftsmanship and contemporary design in effortless harmony. Natural stone, aged wood, fine textiles and oak flooring create an atmosphere that feels both grounded and distinctly luxurious. Expansive windows blur the line between indoors and outdoors, making the surrounding mountain landscape a constant presence. At the heart of the home lies an open living area: an elegant lounge with an open fireplace, a generous dining table for shared moments, and a fully equipped modern kitchen. It is a space designed for connection—whether over long dinners or inspiring conversations, seamlessly supported by a discreetly integrated presentation setup in the dining area.

PRIVATE RETREATS

Four bedrooms, three with en-suite bathrooms, offer refined private spaces and make the chalet an ideal retreat for up to ten guests. Carefully selected materials, a harmonious color palette and thoughtful details create an ambiance of comfort and understated exclusivity. Balconies and terraces extend each room outward, offering ever-changing views of the alpine surroundings.

A WELLNESS EXPERIENCE

As the day gently comes to an end, the chalet reveals another dimension: a private spa designed for deep relaxation. Warmth, stillness and soft lighting define the atmosphere—from the bio sauna and steam bath to the infrared cabin and ice fountain. On heated loungers or in the quiet relaxation room, time seems to slow, allowing both body and mind to fully unwind. A dedicated massage room invites personalized treatments, while a separate fitness and yoga area offers space to recharge—whether as part of a personal retreat or simply a mindful pause from everyday life.

ENJOYMENT & SHARED MOMENTS

On the lower level, an elegant wine lounge creates an intimate setting for evenings of refined enjoyment. Selected vintages can be stored in a climate-controlled cabinet, while conversations unfold in a warm and private atmosphere that lingers well into the night.

A PLACE FOR MEANINGFUL STAYS

Whether as a private hideaway, a setting for inspiring workation stays, or an exclusive retreat among a select group, Chalet F combines generosity of space with a strong sense of intimacy. A carefully designed separation between shared and private areas ensures exceptional comfort and privacy, even at full occupancy. Available exclusively for monthly or seasonal stays, the chalet is designed for guests who seek more than a short escape—those who wish to arrive, settle in, and truly experience their surroundings. Upon request, a concierge service can be arranged to curate tailored experiences in the region, from skiing on legendary slopes and alpine golf to carefully selected culinary journeys. Chalet F is more than a place to stay—it is a retreat that inspires, restores, and leaves a lasting impression.



Chalet-F
Lindnerfeld 5, A-6370 Kitzbühel,
Tyrol, Austria
Phone: +49 152 03462581
E-mail: info@chalet-f.at, www.chalet-f.at



LECH VALLEY LODGE

LUXUS LODGES & CHALET-APARTS MIT KOMFORT UND GEMÜTLICHKEIT.

Es gibt Orte, an denen der Tag mit einem Lächeln
im Gesicht beginnt

Ein Schritt aus der Lodge, hinein in den glitzernden Schnee und
die kristallklare Luft des Arlbergs. Nur etwa 50 Meter trennen
die Lech Valley Lodges vom Hauptskilift Steffisalp. Im Winter
führt die Abfahrt im Pulverschnee bis vor die Tür. Im Sommer beginnen
Wanderwege und Almsteige direkt vor den Lech Valley Lodges in Warth
am Arlberg. Auf 1.500 Metern Höhe, im Zentrum von drei Tälern, liegt
hier ein Refugium für Menschen, die Weitläufigkeit und Ruhe schätzen
– innen wie außen.



Die durchdachte Architektur der Lodges setzt auf Holz aus der Region, Naturmaterialien und viel Licht. Warme Farbtöne, klare Linien, großzügige Fensterflächen. Die Suiten & Apartments im Chalet-Stil bieten zwischen 60 und 140 Quadratmetern Wohnfläche. Zwei

bis drei Schlafzimmer mit Boxspring-Betten, mehrere Bäder, Balkone oder Terrassen, ein offener Wohn- und Essbereich. Die Küchen sind mit Nespresso-Maschine und modernster Technik ausgestattet.

Die Lodge „Der Weiße Ring“ mit rund 120 Quadratmetern und drei Schlafzimmern richtet sich an größere Familien oder Freundesgruppen von bis zu neun Personen. Die Biberkopf- und Widderstein-Lodges bieten Raum für Paare bis hin zu sechs Gäste. Von den Wohnbereichen öffnet sich der Blick auf die Hänge des Skigebiets oder das Walser Bergdorf. Hier ist das Panorama Teil des Alltags.

Morgens erwartet die Gäste ein Frühstück mit Produkten heimischer Bauern im Panorama Restaurant „Licca Val“. Im Winter öffnet das Restaurant vier bis fünf Abende pro Woche und präsentiert österreichische Spezialitäten aus der Region. In der Alpen Lounge & Bar klingt der Tag bei Wein oder Cocktail aus. Wer lieber selbst kocht, findet im Soul-Food-Shop frisch zubereitete oder eingekochte Gerichte zum Aufwärmen sowie eine Auswahl an Getränken.

Nach herrlich erfrischenden Stunden auf über 300 Pistenkilometern im Skigebiet Ski Arlberg oder einer Tour durch die sommerliche Berglandschaft bietet das Alpen-Spa mit Pool, Saunalandschaft und Gym einen behaglichen Ort für tiefe Regeneration. Skiraum mit beheiztem Schuhtrockner, ein kostenloser Tiefgaragenplatz pro Lodge, E-Ladestationen sowie Skiverleih und Sportshop im Haus sind praktische Helfer und strukturieren den Aufenthalt, auch wenn mehrere Personen zusammen unterwegs sind. Die Skischule mit Kinderland liegt direkt nebenan.

Im Sommer führen Wanderwege direkt von der Haustür der Lech Valley Lodge zu Almen, verschiedenen Bike-Routen und an den Körbersee. Golf, Klettern oder Rafting sind ebenfalls beliebte Outdoor-Aktivitäten, die den Sommer abwechslungs- und erlebnisreich machen. Fest steht, die Lage im Arlberggebiet kombiniert die sportlichen Angebote mit der landschaftlichen Schönheit der Region auf bezaubernde Weise.

Die Familie Weissenbach mit Ihrer Lech Valley Lodge bleiben sich dabei treu: als privater Rückzugsort im Herzstück des Arlbergs. Sie bieten private Großzügigkeit in einer der renommiertesten Alpenregionen Österreichs. Ein Ort für Tage im Rhythmus der Berge – klar, komfortabel und mit viel Raum für sich selbst und die liebsten Menschen.







LUXURY LODGES & CHALET-APARTMENTS WITH COMFORT AND COSINESS.

There are places where the day starts with a smile on your face.

One step out of the lodge and into the glistening snow and crystal-clear air of the Arlberg. Only around 50 metres separate the Lech Valley Lodges from the main Steffisalp ski lift. In winter, the powder snow run leads right to the front door. In summer, hiking trails and alpine paths start right outside the Lech Valley Lodges in Warth am Arlberg. At an altitude of 1,500 metres, in the centre of three valleys, this is a refuge for people who appreciate spaciousness and tranquillity - both inside and out.

The well thought-out architecture of the lodges favours wood from the region, natural materials and plenty of light. Warm colours, clear lines, generous window areas. The chalet-style suites and flats offer between 60 and 140 square metres of living space. Two to three bedrooms with box-spring beds, several bathrooms, balconies or terraces, an open-plan living and dining area. The kitchens are equipped with a Nespresso machine and state-of-the-art technology.

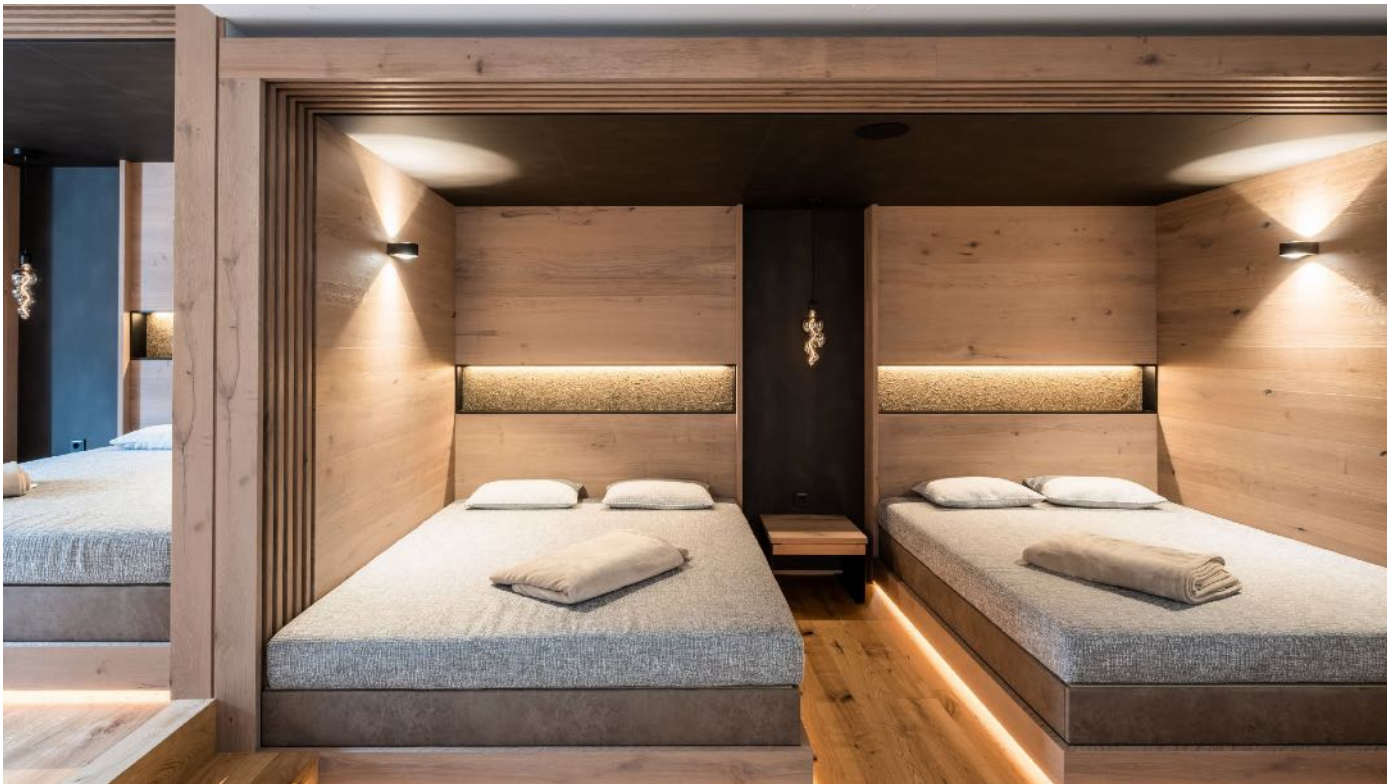
The lodge "Der Weiße Ring" with around 120 square metres and three bedrooms is aimed at larger families or groups of friends of up to nine people. The Biberkopf and Widderstein lodges offer space for couples up to six guests. The living areas offer views of the slopes of the ski area or the Walser mountain village. Here, the panorama is part of everyday life.

In the morning, guests can enjoy a breakfast with products from local farmers in the panorama restaurant "Licca Val". In winter, the restaurant

opens four to five evenings a week and presents Austrian specialities from the region. The day ends in the Alpen Lounge & Bar with wine or a cocktail. Those who prefer to cook for themselves will find freshly prepared or cooked dishes to heat up as well as a selection of drinks in the soul food shop.

After wonderfully refreshing hours on over 300 kilometres of pistes in the





Ski Arlberg ski area or a tour through the summery mountain landscape, the Alpine spa with pool, sauna area and gym offers a cosy place for deep regeneration. A ski room with heated boot dryer, one free underground parking space per lodge, e-charging stations as well as ski hire and a sports shop in the house are practical helpers and structure the stay, even if several people are travelling together. The ski school with children's area is right next door.

In summer, hiking trails lead directly from the front door of the Lech Valley Lodge to alpine pastures, various bike routes and the Körbersee lake. Golf, climbing and rafting are also popular outdoor activities that make the summer varied and eventful. One thing is certain: the location in the Arlberg region combines sporting activities with the scenic beauty of the region in an enchanting way.

The Weissenbach family and their Lech Valley Lodge remain true to themselves: as a private retreat in the heart of the Arlberg. They offer private generosity in one of Austria's most renowned Alpine regions. A place for days in the rhythm of the mountains - clear, comfortable and with plenty of space for yourself and your favourite people.

Photos: © Matthias Dengler

Lech Valley Lodge
Bregenzerwaldstraße 55, 6767 Warth am Arlberg, Austria
Phone: +43 5583 2677
E-Mail: info@lech-valley.com, Web: www.lech-valley.com



1. DOLCE & GABBANA | Light Blue Alchhole-Free Perfume Gel 30 ml 65,00 €
2. DOLCE & GABBANA | Light Blue Eau De Parfum 100 ml 165,00 € | Light Blue Pour Homme Eau De Parfum 100 ml 140,00 €
3. CARTHUSIA | Perfume Basilico / Ginestra / Mirto 50 ml 160,00 €
4. ROJA | Espresso Aoud Parfum 50 ml 390 €
5. SERGE LUTENS | LA NUIT TOMBÉE 100 ml 240,00 €
6. FABBRICA DELLA MUSA | Pearl of Dawn Parfum 100 ml 260,00 €
7. SIMONE ANDREOLI | Palm Oases Parfum Nectar 50 ml 180,00 €
8. MCM | Cosmic Star EdP 100 ml 109,00 €
9. MONTBLANC | LEGEND ELIXIR Parfum für den Mann 100 ml 107,00 €
10. ZADIG & VOLTAIRE | THIS IS HER! RED HOT - EdP 100 ml 138,00 € | THIS IS HIM! RED HOT - EdP 100 ml 129,00 €



DAMÜLSER HOF – EIN ENSEMBLE DER ENTSPANNUNG

Auf rund 1.500 Metern Höhe liegt der Damülser Hof im Bergdorf Damüls, umgeben von klarer Höhenluft, offenen Ausblicken und einer naturbelassenen Landschaft. Die Lage verbindet Ruhe und Rückzug mit einem ganz direkten Zugang zur Natur. Hier oben verliert der Alltag an Gewicht, der Blick wird weiter, das Tempo ruhiger.

Hier ist das Ankommen leicht und befreiend. Denn der Damülser Hof mit seiner herzlichen Gastgeberfamilie Klausner verbreitet von Beginn an ein Gefühl von Klarheit und Entschleunigung.

Ankommen über den Dingen

Schon der erste Schritt ins Haus vermittelt Vertrautheit. Der Damülser Hof versteht sich als Urlaubszuhause. Zentral in den Bergen des Bregenzerwaldes gelegen ist er zugleich abgeschieden genug, um Abstand vom Alltag zu gewinnen. Viele Ausflugsziele in der Region Vorarlberg sind von hier aus schnell erreichbar, trotzdem bleiben Rückzug und Abstand herrlich spürbar.

Die Gestaltung der Doppelzimmer, Familienzimmer und großzügigen Alpen-Suiten mit Platz für bis zu sechs Personen folgt einer ruhigen Linie. Traditionelle Elemente treffen auf zeitgemäße Formen und im gesamten Haus finden sich bezaubernde Orte für die unterschiedlichsten Stimmungen wie der Raum der Stille, der Meditationsraum oder die herrliche Sonnenterrasse.

Eine Küche mit klarer Linie

Die Küche des Damülser Hofes wird von Küchenchef Christoph Klausner geführt. Nach Stationen in Häusern in Österreich und Deutschland ist er nach Damüls zurückgekehrt. Seine Küche verbindet regionale Produkte mit einer frischen Offenheit für neue Ideen. Bewährte Rezepte bleiben präsent, neue Impulse ergänzen sie sinnvoll.

Küchenchef Christoph Klausner sagt: „Ich blicke über den Tellerrand und

experimentiere gern. Ich schätze aber auch die alten, traditionellen Gerichte aus unserer Region. Gutes bewahren und Neues wagen – so mein Motto.“

Woher am Abend die Vorfreude der Gäste auf den nächsten Morgen kommt? Der Grund ist das Frühstücksbuffet mit Produkten aus dem Bregenzerwald, dem Großen Walsertal und Vorarlberg. Milch, Käse und weitere Erzeugnisse stammen überwiegend aus der Region. Am Nachmittag steht als Stärkung ein herrlich duftendes Suppenbuffet bereit. Und abends wird ein Fünf-Gänge-Menü serviert, ergänzt durch Salate und Antipasti vom Buffet. Gelegentlich finden auch Themenabende statt. Die Weinkarte umfasst vor allem österreichische Weine sowie ausgewählte internationale Positionen. Die Küche wurde mit einer Haube von Gault & Millau ausgezeichnet.

Ruhe in ihrer schönsten Form

Der Wellnessbereich bietet Raum für Erholung, aus dem Infinity-Outdoor-Pool blickt man über die imposante Bergwelt. Saunen, Ruhezonen und Liegeflächen ergänzen das Angebot. Im Außenbereich wird ein Naturplatz unter freiem Himmel zu jeder Jahreszeit genutzt.

Für Wintersportler liegt der Einstieg ins Skigebiet Damüls-Mellau-Faschina nur wenige Schritte entfernt. Ein eigener Ski- und Trockenraum steht zur Verfügung. Im Sommer wird derselbe Bereich für Wander- und Outdoor-Ausrüstung genutzt.

Schon seit 1963 wird der Damülser Hof von Familie Klausner geführt. Der Betrieb entwickelte sich über Generationen weiter, ohne seine Herkunft aus dem Bregenzerwald aus dem Blick zu verlieren. Heute wird das Haus von Christoph Klausner und seiner Frau Lena geführt, unterstützt von Andrea und Heribert Klausner. Ein Ort mit Geschichte, der mit Familiensinn und einer großen Leidenschaft für herzliche Gastfreundschaft geführt wird.



AN ENSEMBLE OF RELAXATION

*D*amüls is the highest holiday resort between the Bregenzerwald and the Großes Walsertal.

The Damülser Hof is located at an altitude of around 1,500 metres in the mountain village of Damüls, surrounded by clear mountain air, open views and a natural landscape. The location combines tranquillity and retreat with direct access to nature. Up here, everyday life loses its weight, the view becomes wider, the pace calmer.

Arriving here is easy and liberating. Because the Damülser Hof with its warm hosts, the Klauser family, exudes a feeling of clarity and relaxation from the very beginning.

Arriving above things

Even the first step into the house conveys a sense of familiarity. The Damülser Hof sees itself as a holiday home. Centrally located in the mountains of the Bregenzerwald, it is also secluded enough to get away from it all. Many excursion destinations in the Vorarlberg region can be reached quickly from here, yet retreat and distance remain wonderfully tangible.

The design of the double rooms, family rooms and spacious Alpine suites with room for up to six people follows a calm line. Traditional elements meet contemporary forms and throughout the hotel there are enchanting places for the most diverse moods, such as the room of silence, the meditation room or the marvellous sun terrace.

A kitchen with clear lines

The kitchen of the Damülser Hof is run by chef Christoph Klauser. After working in establishments in Austria and Germany, he has returned to Damüls. His cuisine combines regional products with a fresh openness to new ideas. Tried and tested recipes remain present, new impulses complement them sensibly. Head chef Christoph Klauser says: "I like to think outside the box and experiment. But I also appreciate the old, traditional dishes from our region. Preserving the good and daring to try new things - that's my motto." Where does the guests' anticipation for the next morning come from in the evening? The reason is the breakfast buffet with products from the Bregenzerwald, the Großes Walsertal and Vorarlberg. Most of the milk, cheese and other products come from the region. In the afternoon, a

deliciously flavoursome soup buffet provides refreshment. And in the evening, a five-course menu is served, complemented by salads and antipasti from the buffet. Themed evenings are also organised from time to time. The wine list includes mainly Austrian wines as well as selected international favourites. The cuisine has been awarded a toque by Gault & Millau.

Tranquillity in its most beautiful form

The wellness area offers space for relaxation, with views of the impressive mountain scenery from the outdoor infinity pool. Saunas, relaxation zones and sunbathing areas complete the offer. In the outdoor area, a natural open-air space is used at any time of year.

For winter sports enthusiasts, the entrance to the Damüls-Mellau-Faschina ski area is just a few steps away. A separate ski and drying room is available. In summer, the same area is used for hiking and outdoor equipment.

The Damülser Hof has been run by the Klauser family since 1963. The business has developed over generations without losing sight of its origins in the Bregenzerwald. Today the house is run by Christoph Klauser



and his wife Lena, supported by Andrea and Heribert Klauser. A place with history, run with a sense of family and a great passion for warm hospitality.

Damülser Hof - Wellness & Spa

6884 Damüls, Bregenzerwald, Vorarlberg - Austria

Phone +43 5510 210-0

E-mail: hotel@damuelserhof.at, Web: www.damuelserhof.at



Zwischen Belle Époque, alpinen Grandezza und modernem Komfort entfaltet sich in Bad Gastein eine Hotelwelt mit besonderer Atmosphäre.

HOTEL SALZBURGER HOF BAD GASTEIN – ZWISCHEN GRANDEZZA UND ALPENRUHE

Die Salzburger Hof Hotel Collection vereint mehrere Häuser im historischen Zentrum des Kurortes und schafft damit ein Ensemble, das den Charakter des traditionsreichen Alpenortes auf elegante Weise aufnimmt. Im Mittelpunkt stehen dabei das traditionsreiche Hotel Salzburger Hof und die Villa Orania – zwei Häuser, die Geschichte, Stil und entspannten Luxus miteinander verbinden.

Der Salzburger Hof liegt mitten im Herzen von Bad Gastein, umgeben von den imposanten Hotelpalästen des Ortes und nur wenige Schritte von den Bergbahnen entfernt. Das Haus verbindet klassische Eleganz mit jener warmen Gastlichkeit, die den Aufenthalt vom ersten Moment an angenehm wirken lässt. Großzügige Zimmer, stilvolle Salons und der Blick auf die markante Bergkulisse prägen die Atmosphäre. Dazu kommt eine bemerkenswerte Wellnesslandschaft: In der „Pool & Thermal World“ im sechsten Stock warten Schwimmbecken, Whirlpool und Saunen mit Aussicht über das Tal. Ergänzt wird das Angebot durch die „Sauna & Fitness World“ mit Dampfbädern, Ruheräumen und Fitnessbereich – ein Rückzugsort nach einem Tag auf den Pisten oder Wanderwegen. Besonders reizvoll wirkt die Verbindung aus historischem Ambiente und zeitge-

mäßigem Komfort. Während draußen die Fassaden der Jahrhundertwende das Ortsbild prägen, öffnen sich innen helle Räume, ruhige Rückzugsorte und großzügige Wellnessbereiche. Bad Gastein besitzt diese seltene Mischung aus mondäner Vergangenheit und alpiner Gelassenheit – und genau dieses Gefühl transportiert auch der Salzburger Hof. Im Winter beginnt das Skivergnügen praktisch vor der Haustür, im Sommer führen Wanderwege, Panoramawege und Ausflugsziele direkt hinein in die Salzburger Bergwelt.

Nur wenige Schritte entfernt erzählt die Villa Orania ihre eigene Geschichte. Das prachtvolle Chalet wurde bereits 1887 als Ferienresidenz für die holländische Komponistin H. Zeger-Veeckens erbaut und gehört bis heute zu den architektonischen Besonderheiten Bad Gasteins. Der italienische Baumeister Angelo Comini setzte die Pläne des Schweizer Architekten G. Mey um und schuf ein Haus, das den mondänen Geist der Alpenkurorte bis heute bewahrt. 2008 wurde die rund 1.000 Quadratmeter große Villa umfassend renoviert und in acht luxuriöse Appartements verwandelt. Historische Substanz und zeitgemäßer Komfort gehen hier eine stimmige Verbindung ein. Hohe Räume, stilvolle Materialien und die ruhige Lage mitten im Ort verleihen den Apartments eine private Atmosphäre. Gleichzeitig profitieren Gäste von den Annehmlichkeiten des Salzburger Hofes – vom Frühstück über das Abendessen bis hin zur Nutzung der großzügigen Spa-Bereiche.

Auch kulinarisch zeigt sich die Collection vielseitig. Der Tag beginnt mit einem großzügigen Frühstücksbuffet, am Abend erwartet die Gäste ein sorgfältig komponiertes 5-Gänge-Wahlmenü. Im Orania Stüberl stehen österreichische Klassiker im Mittelpunkt, während die Pizzeria Angelo italienische Spezialitäten serviert. Eine besondere Atmosphäre bietet der traditionsreiche Hofkeller in den historischen Gewölben des Salzburger Hofes. Hier werden verschiedene Fondue-Variationen und heiße Steinplatten serviert – ein stimmungsvoller Ort für lange Abende in alpinem Ambiente. Hoch über dem Tal liegt zudem das Gipfelrestaurant Stubnerkogel direkt an der Bergstation der Gondelbahn. Mit Blick auf die umliegenden Gipfel, die berühmte Hängebrücke und die spektakulären Aussichtsplattformen zählt es zu den eindrucksvollsten Orten der Region – im Sommer ebenso wie im Winter.

Am Abend zeigt sich Bad Gastein besonders gern von seiner lebendigen Seite. Das Edens Pub mit gelegentlicher Live-Musik schaffen eine entspannte Atmosphäre für gesellige Stunden, während die stilvolle Moons Bar den passenden Rahmen für einen ruhigen Ausklang des Tages bietet. Wer das Nachtleben sucht, findet im Silver Bullet eine der größten Après-Ski- und Nachtclub-Locations im Gasteinertal. Auf drei Ebenen verbindet sich hier alpine Ausgelassenheit mit internationalem Clubflair.

So entsteht in Bad Gastein ein Urlaubserlebnis, das den historischen Charme des Ortes mit modernem Komfort verbindet. Der Salzburger Hof und die Villa Orania stehen exemplarisch für diese besondere Mischung aus alpiner Eleganz, entspannter Atmosphäre und jener traditionsreichen Grandezza, für die Bad Gastein seit jeher bekannt ist.



BETWEEN GRANDEUR AND ALPINE TRANQUILLITY

Between Belle Époque, Alpine grandeur and modern comfort, a hotel world with a special atmosphere unfolds in Bad Gastein.

The Salzburger Hof Hotel Collection unites several hotels in the historic centre of the spa town, creating an ensemble that elegantly reflects the character of the traditional Alpine resort. The traditional Hotel Salzburger Hof and Villa Orania take centre stage - two hotels that combine history, style and relaxed luxury.

The Salzburger Hof is located right in the heart of Bad Gastein, surrounded by the town's imposing hotel palaces and just a few steps away from the cable cars. The hotel combines classic elegance with the warm hospitality that makes your stay a pleasant one from the very first moment. Spacious rooms, stylish lounges and a view of the striking mountain backdrop characterise the atmosphere. There is also a remarkable wellness area: the "Pool & Thermal World" on the sixth floor has a swimming pool, whirlpool and saunas with views over the valley. The offer is complemented by the "Sauna & Fitness World" with steam baths, relaxation rooms and fitness area - a retreat after a day on the slopes or hiking trails.

The combination of historical ambience and contemporary comfort is particularly appealing. While the facades of the turn of the century characterise the townscape outside, bright rooms, quiet retreats and spacious wellness areas open up inside. Bad Gastein possesses this rare mixture of sophisticated past and alpine serenity - and it is precisely this feeling that the Salzburger Hof conveys. In winter, skiing fun starts practically on the doorstep, while in summer hiking trails, panoramic paths and excursion destinations lead directly into the Salzburg mountains.

Just a few steps away, Villa Orania tells its own story. The magnificent chalet was built back in 1887 as a holiday residence for the Dutch composer H. Zeger-Veeckens and is still one of Bad Gastein's architectural highlights today. The Italian master builder Angelo Comini realised the plans of the Swiss architect G. Mey and created a house that still retains the sophisticated spirit of the Alpine spa to this day. In 2008, the approximately 1,000 square metre villa was extensively renovated and transformed into eight luxurious flats. Historic substance and contemporary comfort are harmoniously combined here. High rooms, stylish

materials and the quiet location in the centre of the village give the flats a private atmosphere. At the same time, guests benefit from the amenities of the Salzburger Hof - from breakfast and dinner to use of the spacious spa areas.

The Collection also offers a wide range of culinary delights. The day begins with a generous breakfast buffet, while in the evening guests can look forward to a carefully composed 5-course menu of their choice. Austrian classics take centre stage in the Orania Stüberl, while the Pizzeria Angelo serves Italian specialities. The traditional Hofkeller in the historic vaults of the Salzburger Hof offers a special atmosphere. Various fondue variations and hot stone slabs are served here - an atmospheric place for long evenings in an Alpine ambience. The Stubnerkogel summit restaurant is also located high above the valley, directly at the top station of the gondola lift. With views of the surrounding peaks, the famous suspension bridge and the spectacular viewing platforms, it is one of the most impressive places in the region - in summer and winter alike.

Bad Gastein likes to show its lively side in the evening. The Edens Pub with occasional live music creates a cosy atmosphere for convivial hours, while the stylish Moons Bar provides the perfect setting for a quiet end to the day offers. Those looking for nightlife will find one of the largest après-ski and nightclub locations in the Gastein Valley in the Silver Bullet. Alpine exuberance is combined with international club flair on three levels.

This creates a holiday experience in Bad Gastein that combines the historic charm of the town with modern comfort. The Salzburger Hof and Villa Orania are exemplary of this special blend of alpine elegance, relaxed atmosphere and the traditional grandeur for which Bad Gastein has always been known.

Hotel Salzburger Hof Bad Gastein

Grillparzerstraße 1, 5640 Bad Gastein, Austria

Phone: +43 6434 20370, hotel@salzburgerhof.com



Photo: © Jukka Pehkonen

AUS TRADITION DER ZEIT VORAUSS. ALPINE LEBENSART IN IHRER SCHÖNSTEN FORM

„Neu seit 1453“: mit diesem Leitsatz bleibt sich das erfrischend charmante PACHMAIR 1453 apart resort im Tiroler Zillertal treu.

Mitten in der markante Berglandschaft von Uderns führt das PACHMAIR seine langjährige Tradition nach einem umfangreichen Umbau fort und schreibt seine Erfolgsgeschichte mit modernem Touch weiter.

In dem 2025 wiedereröffneten Familienbetrieb der Familie Geiger kommt die Gastfreundschaft von Herzen. Eine tief verwurzelte Verbundenheit mit der natürlichen Schönheit der Natur trifft hier auf unaufgeregte Lässigkeit und man merkt, dass die über 570 Jahre alte Familientradition den Gastgebern im Blut liegt.

Stilvoll, innovativ und der Zeit voraus präsentieren sich die 31 neuen Apartments im alpenländisch-modernen Stil. Ausgestattet mit moderner Wohnküche und getrennten Schlafzimmern sind sie für die Belegung von ein bis sechs Personen konzipiert. Hier lassen sich vorzüglich erholsame Ferientage genießen, denn die großzügigen Balkone mit Sitz- und Liegemöglichkeit bieten einen grandiosen Blick auf das Bergpanorama des Zillertals.

Auch die neuen alpin-gehaltenen Zimmern sind echte Wohlfühloasen. Modern und gleichzeitig passend zur Tiroler Bergwelt versprechen sie wundervoll entspannte Stunden und die nötige Ruhe, um einfach einmal abschalten zu können! Entspannung pur steht auch im neu gestalteten Wellnessbereich des PACHMAIR auf der Agenda. Mit einem ganz-

jährig beheizten 17-Meter-Infinitypool öffnet sich das AQUAlpin zur Landschaft. Whirliegen, Massagedüsen und die sonnige Terrasse machen Spaß und bringen Abwechslung in einen herrlichen Wellnessstag. Im SPAlpin im obersten Geschoss ist ein Bereich nur für Erwachsene entstanden. Finnische Sauna, Zirbensauna, Soledampfbad und großzügige Ruheräume werden hier zu einem ebenso stimmigen wie stilvollen Ensemble. Der Blick schweift von hier weit über das Tal und verleiht der Atmosphäre beinahe meditative Erholungswerte.

Am Abend rückt die Küchenkunst von ANNA'S STUBN in den Mittelpunkt. Das elegante Casual-Dining-Restaurant verbindet Zillertaler Klassiker mit einer modernen, präzisen Küche. Hier treffen regionale Produkte auf internationale Einflüsse und begeistern mit einer eigenen Leichtigkeit. Ganz einfach raffiniert. Und wer es privater mag, lässt sich die Menüs direkt in seinem Appartement servieren.

Die PACHMAIR Bar mit stylischer Lounge und knisterndem Kaminfeuer ist der Ort für feinste Drinks und gute Gespräche in einem ebenso außergewöhnlichen wie sympathischen Ambiente. Hier macht man es sich in von der Decke hängenden Sesseln bequem und genießt den Blick in die Natur. „Einfach mal die Seele baumeln lassen“ bekommt hier eine völlig neue Bedeutung! Doch nicht nur abends ist die PACHMAIR Lounge schlichtweg der Hit. Mit Kaffeeaktionen und kleinen Snacks lässt es sich hier auch tagsüber richtig gut genießen und entspannen.

Das PACHMAIR 1453 apart resort ist frisch und jung mit einer alten guten Seele, die es schon seit Jahrhunderten liebt, ein herzlicher Gastgeber zu sein. Das macht den Aufenthalt so besonders und einzelne Augenblicke zu bleibenden Erinnerungen.



Photo: © Jukka Pehkonen

AHEAD OF THE TIMES BY TRADITION. ALPINE LIFESTYLE IN ITS MOST BEAUTIFUL FORM

"New since 1453": the refreshingly charming PACHMAIR 1453 apart resort in the Tyrolean Zillertal remains true to this motto.

In the middle of the striking mountain landscape of Uderns, the PACHMAIR continues its long-standing tradition after extensive remodelling and continues its success story with a modern touch.

In the Geiger family business, which reopened in 2025, hospitality comes from the heart. A deep-rooted connection with the natural beauty of nature meets unagitated nonchalance and you can tell that the 570-year-old family tradition is in the hosts' blood.

Stylish, innovative and ahead of its time, the 31 new flats are designed in a modern Alpine style. Equipped with a modern eat-in kitchen and separate bedrooms, they are designed for occupancy by one to six people. The spacious balconies with seating and loungers offer a magnificent view of the mountain panorama of the Zillertal.

The new alpine-style rooms are also real oases of well-being. Modern and at the same time in keeping with the Tyrolean mountains, they promise wonderfully relaxing hours and the peace and quiet you need to simply switch off! Pure relaxation is also on the agenda in the PACHMAIR's newly designed wellness area. With a 17-metre infinity pool that is heated all year round, the AQUAlpin opens up to the landscape. Whirlpool loungers, massage jets and the sunny terrace are fun and add variety to a wonderful wellness day. An adults-only area has been created in the SPAlpin on the top floor. Finnish sauna, Swiss stone pine sauna, brine steam bath and spacious relaxation rooms form a harmonious and stylish ensemble. The view from here sweeps far across the valley and lends the atmosphere an almost meditative, relaxing quality.

In the evening, the culinary art of ANNA'S STUBN takes centre stage. The elegant casual dining restaurant combines Zillertal classics with modern, precise cuisine. Here, regional products meet international influences and inspire with their own lightness. Quite simply refined. And for those who prefer more privacy, the menus can be served directly in your flat.

The PACHMAIR Bar with its stylish lounge and crackling open fire is the place for the finest drinks and good conversation in an ambience that is as unusual as it is cosy. Here you can make yourself comfortable in arm-chairs hanging from the ceiling and enjoy the view of nature. "Just relax and unwind" takes on a whole new meaning here! But the PACHMAIR Lounge is not just a hit in the evening. With coffee creations and small snacks, it's also a great place to relax and enjoy yourself during the day.

The PACHMAIR 1453 apart resort is fresh and young with an old good soul that has loved being a warm host for centuries. This is what makes your stay so special and individual moments lasting memories.



Photo: © Jukka Pehkonen

PACHMAIR 1453 apart resort
village road 62, 6271 Uderns, Austria
Phone: +43 5288 62521

WUNDERSAMES IM SCHLOSS MIT GRÜNEM DAUMEN



Giebel und Voluten sind schon von Weitem zu sehen, rundum ragen uralte und teils fremdartige Bäume und Sträucher in die Höhe.

Über dem Schlossgraben schweben Libellen, im Schlosspark ist der Ananas ein Denkmal gesetzt.

Schloss Schwöbber im Naturpark Weserbergland und sein 5-Sterne Superior Schlosshotel sind in vielerlei Hinsicht wirklich einzigartig. Errichtete wurde das Wasserschloss ab 1570 als bis heute herausragendes Beispiel der Weserrenaissance von derer von Münchhausen, dem schillernden Adelsgeschlecht, dem auch der berühmte und so genannte Lügenbaron entstammt.

Seine fantastischen Geschichten, wie etwa die über seinen Ritt auf der Kanonenkugel, kennt ja jeder. Für große Augen und Erstaunen sorgten seinerzeit jedoch auch die Wunder im „curiosen Münchhausischen Garten“, wie es 1743 in Zedlers Universallexikon heißt, „woselbst man die schönsten und rarsten Gewächse zu sonderbarer Ergötzung beschauen kann.“ In den Glashäusern im Schlosspark, dem ersten dendrologischer Landschaftsgarten Europas, gedeihen „Caffee-Bäume, Dattel, Mastix,

zweihundert Arten von Pomerantzen“. Und kaum zu glauben: Auch die erste Ananas nördlich der Alpen reifte hier.

1716 kam selbst Zar Peter Der Große nach Schwöbber um von der Wunderfrucht zu kosten. Mit dem Umbau zum Hotel avancierte die Ananas 2004 dann auch zu Logo und Signet. Überall auf Schwöbber findet sich, auf Tapeten, Stoffen, kuscheligen Kissen.

Insgesamt 67 geräumige Zimmer und Suiten stehen Gästen zur Verfügung. Die 21 Zimmer und Suiten direkt im Schloss sind in sanften Pastelltönen gehalten, antike Möbel und Biedermeier-Flair sorgen für kuschelige Wohlfühlatmosphäre. Die Zimmer in der umgebauten mächtigen Zehntscheune auf der anderen Seite des Wassergrabens sind eher stylisch-modern und passen zum State of the Art-Tagungsbereich.



Herausragende Events wie der Kultursommer
Schloss Schwöbber lassen das Weserrenaissanceschloss
besonders prunkvoll erstrahlen.

Hauseigener Jungbrunnen ist der 800 m² große Wellness.Bereich mit Saunen, Dampfbädern, dem 18 Meter langen Innenpool und Sonnenliegen mit traumhaften Ausblick auf die Schlosskulisse. Fahrräder von Mercedes und E-Bikes stehen kostenlos zur Verfügung.

Es gibt zudem zwei 18-Loch-Golfplätze Acht Ladestationen für E-Autos sind aufgestellt. Frisch Verliebte geben sich ihr „Ja-Wort“ in der historischen Kapelle. Für Kaffee und Kuchen sorgt die Crew in der luftigen „SCHWÖBBAR“ mit Wintergarten-Feeling. Für wahre Wunder am Herd sorgt seit diesem Frühjahr der neue Küchenchef Thor Formell Monforte. Im Hauptrestaurant „1570 – CASUAL FINE DINING“, dem einstigen „HILMAR“, vereint der 31-jährige Spanier aus der Hafenstadt Cádiz mediterrane und klassische Elemente.

Gemüse kommt aus der Region, Kräuter aus dem Schlosspark. Variationen von roter Bete beispielsweise kombiniert er mit Pistazie, geistem Joghurt und Zitrusnoten. Zweierlei vom Kalb wird mit duftenden Morcheln, Trüffel und samtiger Polenta gereicht.

Den Aperitif nimmt man dann am besten es im Rittersaal, dem Herzstück von Schloss Schwöbber. Bei knisterndem Feuer im mächtigen Kamin von 1604 denkt man, die Zeit sei stehen geblieben. Engel und Figuren an Kaminsäulen und -fries tanzen im Lichtschein, das Wappen derer von Münchhausen ist kunstvoll aus dem Stein geschnitzt.

Übrigens - wer Lust auf weitere Geschichten hat: Das schöne Hameln und sein Rattenfänger liegen nur zehn Kilometer entfernt.



Outstanding events such as the Schwöbber Castle Cultural Summer make the Weser Renaissance castle shine in particularly splendid splendor.

WONDROUS THINGS IN THE CASTLE WITH A GREEN THUMB



*G*ables and volutes can be seen from afar,
ancient and sometimes strange trees and
shrubs tower all around.
Dragonflies hover over the castle moat and the castle park
is a monument to the pineapple.



Schwöbber Castle in the Weserbergland Nature Park and its 5-star superior castle hotel are truly unique in many respects. The moated castle was built from 1570 as an outstanding example of the Weser Renaissance by the von Münchhausen family, the colourful aristocratic family from which the famous Baron of Lies descends. Everyone knows his fantastic stories, such as the one about his ride on the cannonball. However, the wonders of the "curious Münchhausischer Garten", as Zedler's Universallexikon put it in 1743, "where you can view the most beautiful and rarest plants for your peculiar amusement", also caused great amazement and astonishment at the time.

In the glasshouses in the palace park, the first dendrological landscape garden in Europe, "coffee trees, dates, mastic, two hundred species of bitter orange" thrived. And hard to believe: the first pineapple north of the Alps also ripened here. In 1716, even Tsar Peter the Great came to Schwöbber to savour the miracle fruit. When the hotel was rebuilt in 2004, the pineapple also became the logo and signet. It can be found everywhere in Schwöbber; on wallpaper, fabrics and cosy cushions.

A total of 67 spacious rooms and suites are available to guests. The 21 rooms and suites directly in the castle are decorated in soft pastel colours, with antique furniture and Biedermeier flair creating a cosy, feel-good atmosphere. The rooms in the converted mighty tithe barn on the other side of the moat are more stylish and modern and match the



state-of-the-art conference area. The hotel's own fountain of youth is the 800 m² wellness area with saunas, steam baths, the 18 metre indoor pool and sun loungers with a fantastic view of the castle backdrop. Mercedes bicycles and e-bikes are available free of charge.

There are also two 18-hole golf courses and eight charging stations for electric cars. Newlyweds can say "I do" in the historic chapel. The crew provides coffee and cake in the airy "SCHWÖBBAR" with a winter garden feeling. New head chef Thor Formell Monforte has been working wonders in the kitchen since this spring. In the main restaurant "1570 - CASUAL FINE DINING", the former "HILMAR", the 31-year-old Spaniard from the harbour city of Cádiz combines Mediterranean and classic elements.

Vegetables come from the region, herbs from the castle park. He combines variations of beetroot, for example, with pistachio, iced yoghurt and citrus notes. Two kinds of veal are served with fragrant morels, truffles and velvety polenta.

The aperitif is best enjoyed in the Knights' Hall, the centrepiece of Schloss Schwöbber. With a crackling fire in the mighty fireplace dating back to 1604, you would think that time had stood still. Angels and figures on the fireplace pillars and frieze dance in the light, while the coat of arms of the von Münchhausen family is skilfully carved out of the stone. By the way - if you fancy more stories: Beautiful Hamelin and its Pied Piper are only ten kilometres away.

Castle Hotel Münchhausen
Schwöbber 9, 31855 Aerzen
Tel. 05154 706 00
www.schlosshotel-muenchhausen.com



1. A4 COSMETICS | FRESH EYE, 15 ml 44 € | ACTIVE CLEANSING GEL, 50 ml 39 €
2. IRENE FORTE | Hibiscus Night Cream mit Myoxinol™, 50 ml 190 €
3. BARBOR | Broad Spectrum Mineral Invisible Balm SPF 30, 50 ml 44,90 €
4. QMS | EPIGEN PROTECT Pollution Defense Mist, 50 ml 55 €
5. TRINNY LONDON | Energise me, 50 ml 58 €
6. REVITASUN | Bräunungsspray, 150 ml 39,90 €
7. CLÉ DE PEAU BEAUTÉ | Lipstick Shine Canna Lily 70 €
8. BARBOR | Limited Edition Set Hydra Glow 14 ml 29,90 €
9. SISHEIDO | Color + Glow Enhancer Medusa Opal, 7,2 g 52 €
10. CLARINS | Huile Lotus, 30 ml 56 €
11. CLARINS | Precious L'Huile en Sérum, 30 ml 395 €

EXKLUSIVER GENUSSURLAUB IM RENOVierten PARKHOTEL ADLER



Seit 580 Jahren Gastgeber im Hochschwarzwald

Wer hier ankommt, spürt sofort die entspannende Atmosphäre – kein Wunder, denn auf diesem Anwesen am Ortsrand von Hinterzarten wird seit 1446 geurlaubt. Über 90 Prozent des historischen Hotels ließ Katja Newman, Geschäftsführerin in der 16. Familiengeneration, in den vergangenen Jahren renovieren. Das moderne Interieur harmonisiert ausgezeichnet mit den verbliebenen traditionell gestalteten Bereichen. Beides zusammen macht das bekannte Parkhotel-Adler-Wohlfühlambiente aus. Dem Guide Michelin war das Gesamtangebot erstmals einen Key wert – vor wenigen Monaten traf die Auszeichnung ein und wurde vom Team gebührend gefeiert! In diesem

Kleinod von einem Hotel spielt das Wetter keine große Rolle. Hier findet garantiert jeder seinen Lieblingsplatz. Die vielen Rückzugsorte in den charmanten Gebäuden sowie im weitläufigen Privatpark bieten auch bei einem längeren Aufenthalt ausreichend Raum. Einige der Unterkünfte verfügen über einen Balkon. Für den Sommer sei die Buchung einer luxuriösen Residenz Junior Suite oder der Adler Suite – beide mit Terrasse zum Hotelpark hin – empfohlen.

Essgenuss in außergewöhnlich stimmungsvoller Atmosphäre

Unter dem mächtigen Dach des Schwarzwaldhauses von 1639 liegt das



Restaurant „Adler Stuben“ mit Bereichen in unterschiedlichen Stilrichtungen – von urig über klassisch-elegant bis hin zu stylish-mondän. Sie bilden den passenden Rahmen für die wunderbaren Gerichte der Küchenmannschaft unter der Leitung von Bernhard König, der als ausgebildeter Gewürzsommelier die geschmackliche Richtung prägt. Die Gäste werden mit Badischen Spezialitäten und internationalen Gerichten in ganz eigener Interpretation verwöhnt. Im Sommer kommen die Kräuter aus den hoteleigenen Beeten. Produktqualität und Bodenständigkeit stehen weit über Sterneambitionen. Institutionen wie Slow Food® Deutschland haben das Restaurant dennoch längst für sich entdeckt und stellen

es in ihren Guides vor. An der schicken Bar in der Designer-Lobby lässt sich der Tag unterhaltsam ausklingen – am Samstag mit Livemusik.

Meditative Ausblicke

Der imposante Wellnesspavillon mit Außenbereich im Grünen beeindruckt durch seine Glasarchitektur. Von den ganzjährig beheizten Pools und den komfortablen Liegen aus lassen sich Eichhörnchen, Elstern und einige andere Vogelarten im weitgehend naturbelassenen Hotelpark gut beobachten. Saunagänger schätzen das neue Dampfbad, die Aromasoftsauna und die Erd-Feuer-Sauna – ihr flackerndes Holzfeuer wärmt auf tief berührende Weise. Auch ein Fitnessraum und sogar ein Friseursalon gehören zur Spa-Einheit. Das erfahrene Team von PureWellness | Christine Homburger führt ein breites Spektrum an Anwendungen in hellen Tageslichtträumen hochprofessionell durch – sei es zur Entschleunigung und Entspannung oder zur Aktivierung und Bewegung.

Freizeitfreuden

Auf dem Hotelgrundstück sowie rund um den Adlerplatz haben sich einige Geschäfte und Dienstleister etabliert, die mit Überzeugung Besonderes verkaufen. Dazu zählen der Small Fashion Room mit klassischer und extravaganter Mode, ein Schuhgeschäft mit bekannten Markenprodukten, ein Juwelier und ein Laden mit Hochwertigem aus der Region für das Zuhause. Direkt am Hotel beginnen Wander- und Radwege, die durch den Naturpark Südschwarzwald führen. Die Gegend wird geprägt von berühmten Seen, Bergen und Wäldern sowie spektakulären Schluchten. E-Bikes, die individuell auf den jeweiligen Gast eingestellt werden können, verleiht das Hotel. Mountainbikes gibt das Hotel kostenfrei aus. Ebenfalls im Übernachtungspreis enthalten ist das Greenfee für den 18-Loch-Platz des Golfclubs Hochschwarzwald, der selbst für Spieler mit niedrigem Handicap eine interessante Herausforderung darstellt. Zu den beliebtesten Ausflugszielen zählen das Deutsche Uhrenmuseum in Furtwangen, das Vitra Design Museum in Weil am Rhein und die Altstadt von Freiburg.

Mit dem Residenz-Special lassen sich bei vollem Genuss über 14 % sparen. Drei Nächte in einer Residenz Junior Suite bei Anreise an einem Sonntag, Montag oder Dienstag, mit einer Flasche Adler-Sekt auf dem Zimmer und allen Adler-Inklusivleistungen, einschließlich der Genusspension: € 885,00 pro Person.



Die Genusspension ist in den Übernachtungspreisen für Erwachsene enthalten, ebenso weitere Extras. Das Verwöhnprogramm beginnt mit einem opulenten Langschläfer-Frühstück. Mittags erwartet die Gäste ein Lunch vom Snack-Buffer. Nachmittags erleben die Gäste in der Lobby bei Livemusik am Piano die Tea Time, abends ein 4-Gang-Wunschmenü im Restaurant „Adler Stuben“.



Hosts in the Upper Black Forest for 580 years

EXCLUSIVE PLEASURE HOLIDAY IN THE RENOVATED PARKHOTEL ADLER

Anyone arriving here immediately senses the relaxing atmosphere - no wonder, as people have been holidaying on this estate on the outskirts of Hinterzarten since 1446. Over 90 per cent of the historic hotel has been renovated in recent years by Katja Newman, managing director in the 16th generation of the family. The modern interior harmonises perfectly with the remaining traditionally designed areas. Together, they create the well-known Parkhotel Adler feel-good ambience. The Michelin Guide awarded the hotel a Key for the first time - the award arrived a few months ago and was duly celebrated by the team! In this gem of a hotel, the weather doesn't play a major role. Everyone is guaranteed to find their favourite spot here. The many retreats in the charming buildings and the extensive private park offer plenty of space, even for longer stays. Some of the accommodation has a balcony. For the summer, we recommend booking a luxurious Residenz Junior Suite or the Adler Suite - both with a terrace overlooking the hotel park.

Dining pleasure in an exceptionally atmospheric setting

The "Adler Stuben" restaurant is located under the mighty roof of the Black Forest house dating from 1639, with areas in different styles - from rustic to classically elegant to stylishly sophisticated. They provide the perfect setting for the wonderful dishes prepared by the kitchen team under the direction of Bernhard König, a trained spice sommelier who shapes the flavours. Guests are treated to Baden specialities and international dishes with their very own interpretation. In summer, the herbs come from the hotel's own beds. Product quality and down-to-earthness are far more important than star ambitions. Nevertheless, institutions such

as Slow Food® Germany have long since discovered the restaurant for themselves and feature it in their guides. The chic bar in the designer lobby is an entertaining place to end the day - with live music on Saturdays.

Meditative views

The imposing wellness pavilion with its outdoor area surrounded by greenery impresses with its glass architecture. Squirrels, magpies and other bird species can be observed from the year-round heated pools and comfortable loungers in the largely unspoilt hotel park. Sauna fans will appreciate the new steam bath, the aroma soft sauna and the earth fire sauna - its flickering wood fire warms in a deeply touching way. A fitness room and even a hairdressing salon are also part of the spa unit. The experienced team at PureWellness | Christine Homburger offers a wide range of highly professional treatments in bright, daylight rooms - be it to slow down and relax or to energise and exercise.

Leisure pleasures

A number of shops and service providers have established themselves on the hotel site and around Adlerplatz, selling specialities with conviction. These include the Small Fashion Room with classic and extravagant fashion, a shoe shop with well-known brand products, a jeweller and a shop with high-quality regional products for the home. Hiking and cycling trails that lead through the Southern Black Forest Nature Park start directly at the hotel. The area is characterised by famous lakes, mountains and forests as well as spectacular gorges. The hotel rents out e-bikes, which can be customised for each guest. The hotel provides



mountain bikes free of charge. The green fee for the 18-hole course at the Hochschwarzwald Golf Club is also included in the price of the overnight stay and is an interesting challenge even for players with a low handicap. Among the most popular excursion destinations are the German Clock Museum in Furtwangen, the Vitra Design Museum in Weil am Rhein and the historic city centre of Freiburg.

With the Residence Special, you can save over 14% while enjoying all the delights. Three nights in a Residence Junior Suite with arrival on a Sunday, Monday or Tuesday, with a bottle of Adler sparkling wine in the room and all Adler inclusive services, including the gourmet board: € 885.00 per person.

The gourmet board is included in the overnight prices for adults, as are other extras. The pampering programme begins with a sumptuous late riser breakfast. At lunchtime, guests can enjoy a lunch from the snack buffet. In the afternoon, guests enjoy tea time in the lobby with live music at the piano, and in the evening a 4-course menu of their choice in the "Adler Stuben" restaurant.

Parkhotel Adler Hochschwarzwald Hotelbetriebs GmbH
Adlerplatz 3, 79856 Hinterzarten, Germany
Tel. 07652/1270, reservierung@parkhoteladler.de
www.parkhoteladler.de

DAS IDYLLISCHE BOUTIQUE-HOTEL IM SCHWARZWALD



*D*as Wellness- & Lifestyle Hotel Die Reichsstadt in der Ortenau, mitten im Schwarzwald, präsentiert ein traumhaftes Ambiente zwischen althistorischen Mauern.

Ein Ort für Entspannung, Genuss und guten Geschmack. Hier trifft Badische Herzlichkeit auf eine Gastronomie der Spitzenklasse. Das romantische Boutique Hotel ist das Lebenswerk seiner Inhaber, die mit viel Passion für Tradition, badischem Lifestyle und ihre Berufung als Gastgeber stehen. Wer in die familiäre Wohlfühlathmosphäre eintaucht, fühlt sich in dem 4-Sterne-Haus im idyllischen Gengenbach schnell wie Zuhause.

Der Ort Gengenbach ist ein romantisches Kleinod, umgeben von Weinbergen, Obstplantagen und dichten Wäldern. Alte Burgen finden sich überall in der unberührten Natur – eine bezaubernde Kulisse.

Die 8 Suiten und 21 Zimmer sind alles Unikate und geben in vier Kategorien jedem Reiseanlass das perfekte Setting. Hier kommt die Liebe zum Design zum Vorschein, klare Linien, Erdtöne mit oder ohne Farb-

akzente, Altholzboden, Boxspring-Betten und moderne Bäder. Hier Vulkansteinputz, dort Beton- oder Lehmputz. Welches ist Ihr Lieblingszimmer? Die Suite Deluxe bietet auf 50m² viel Platz, um sich an diesem romantischen Ort rundum wohlfühlen.

Im Restaurant-Reichsstadt in Gengenbach muss man zu manchen Zeiten schon etwas Glück haben, um noch einen freien Platz auf der wunderschönen Gartenterrasse zu bekommen.

Hier ist die ambitionierte, kreative Kochkunst von Küchenchef Daniel Wallenstein und seinem Team zu Hause und begeistert die Gäste immer wieder aufs Neue. Badische Klassiker zum Neuentdecken und Gourmet-Gerichte zum Verlieben. Koch-Passion. Zauberei. Daniel Wallenstein zelebriert hohe Küchenkunst mit tiefen regionalen Wurzeln



In den Worten des Küchenchefs: „Ein Ort an dem Menschen echtes Essen spüren können – ehrlich, nahbar und voller Genuss und Erlebnisse. Es geht nicht um Trends, sondern um Geschmack, Gefühl und das, was die Natur uns schenkt.“

Das kulinarische Familienerlebnis in Gengenbach ist die Schwarzwald-Brasserie Cocotte im Hotel Reichsstadt. „Cocottieren“ in der Reichsstadt ist pure Lebensfreude und genießerische Geselligkeit. Denn am meisten Spaß macht Cocotte-Essen aus den großen aromatischen Schmortöpfen mit Familie und Freunden. Oder, wie es Birgit Neumaier, Leitung des Hauses, treffend formuliert: „Wer liebt, der teilt. Ansonsten wird ohnehin stibitzt ...“. Wer es sich am Abend gemütlich machen möchte, findet in der Lounge feinste Cocktails und hervorragende badische Reben.

Der Lifestyle Badens inmitten der historischen Altstadt von Gengenbach hat auch Entspannung und Entschleunigung auf höchstem Niveau zu bieten. Im Living SPA mit Outdoor-Pool und vielfältigem Wellness-Angebot trifft persönliches und exklusives Ambiente auf die atemberaubende Natur zwischen Weinbergen und Schwarzwaldtälern.

Das idyllische Boutique-Hotel Die Reichsstadt steht für badische Gemütlichkeit auf exzellentem Niveau. Eintauchen, abtauchen – und genießen.



THE IDYLLIC BOUTIQUE HOTEL IN THE BLACK FOREST

The Wellness & Lifestyle Hotel Die Reichsstadt in Ortenau, in the centre of the Black Forest, presents a dreamlike ambience between ancient historical walls.

A place for relaxation, enjoyment and good flavour. This is where Baden hospitality meets top-class gastronomy. The romantic boutique hotel is the life's work of its owners, who are passionate about tradition, the Baden lifestyle and their vocation as hosts. Those who immerse themselves in the cosy feel-good atmosphere will quickly feel at home in the 4-star hotel in idyllic Gengenbach.

The village of Gengenbach is a romantic gem, surrounded by vineyards, orchards and dense forests. Old castles can be found everywhere in the unspoiled countryside - an enchanting backdrop.

The 8 suites and 21 rooms are all unique and provide the perfect setting for every travel occasion in four categories. The love of design comes to the fore here, with clear lines, earth tones with or without colour accents, old wood floors, box-spring beds and modern bathrooms. Volcanic stone plaster here, concrete or clay plaster there. Which is your favourite room? The Deluxe Suite offers 50m² of space to make you feel completely at home in this romantic place.

At Restaurant-Reichsstadt in Gengenbach, you sometimes have to be lucky to get a free seat on the beautiful garden terrace.

The ambitious, creative cuisine of chef Daniel Wallenstein and his team is at home here and never fails to delight guests. Baden classics to

rediscover and gourmet dishes to fall in love with. Cooking passion. Magic. Daniel Wallenstein celebrates high culinary art with deep regional roots

In the words of the chef: "A place where people can feel real food - honest, approachable and full of flavour and experiences. It's not about trends, but about flavour, feeling and what nature gives us."

The culinary family experience in Gengenbach is the Black Forest brasserie Cocotte in the Hotel Reichsstadt. "Cocottieren" in the Reichsstadt is pure joie de vivre and enjoyable socialising. Because the most fun is eating cocotte from the large, flavoursome casseroles with family and friends. Or, as Birgit Neumaier, manager of the restaurant, aptly puts it: "Those who love, share. Otherwise you'll be stealing anyway...". Those who want to make themselves comfortable in the evening will find the finest cocktails and excellent Baden wines in the lounge.

The Baden lifestyle in the centre of the historic old town of Gengenbach also offers relaxation and deceleration at the highest level. In the Living SPA with outdoor pool and a wide range of wellness facilities, a personal and exclusive ambience meets the breathtaking natural surroundings between vineyards and Black Forest valleys.

The idyllic boutique hotel Die Reichsstadt stands for Baden cosiness at an excellent level. Immerse yourself, dive in - and enjoy.



Hotel Die Reichsstadt
Engelgasse 33, 77723 Gengenbach, Germany
Phone: +49 (0)7803 96630
Mail: info@die-reichsstadt.de, Internet: www.die-reichsstadt.de



ROLIGIO® & WELLNESS RESORT ROMANTISCHER WINKEL GENUSS FÜR KÖRPER, GEIST UND SEELE

Der Romantische Winkel im Südharz ist ein familiengeführtes Wellness-Resort, das für gelebte Herzlichkeit, Qualität und echte Wohlfühlmomente steht.

Eingebettet in die Natur des Harzes, verbindet das Haus Tradition mit zeitgemäßem Komfort, ein Ort, an dem Ankommen leichtfällt und Zuhause sein, spürbar wird. „Schon Omi Oelkers hat mit ihrer leidenschaftlichen Gastfreundschaft dafür den Grundstein gelegt“, sagt Nora Oelkers, die heutige Inhaberin und treibende Kraft im Haus. Das war 1978. Mehrmals wurde seitdem spektakulär umgebaut und erweitert. Aus Omi Oelkers' Harzhotel wurde das weltweit erste RoLigio® & Wellness Resort. Heute gibt es im Romantischen Winkel stilvolle Einzelzimmer, romantische Doppelzimmer und Suiten, exklusive Lofts, Familienzimmer, moderne „Wohlfühlzimmer Deluxe“ oder auch „Schlösschen Zimmer zum See“ mit Jugendstil-Flair. Entspannung pur bietet das 3.800 m² große SPA & Wellness Paradies mit diversen Saunen, Frischluft-Solegrotte, Eisbrunnen, Kneippbecken, Sportschwimmbecken und dem ganzjährig beheizten Außenpool. Am Bootshaus laden Tretboote in Form von Schwänen und rosa Flamingos zur Tour auf dem Schmelzteich ein. Nagelneu ist das Schwesterhotel „Haus Tonburg – RoLigio® Campus“, das erste Boutique Hotel in Bad Sachsa, dass mit modernen Zimmern und gemütlichen Rückzugsorten überzeugt.

Entscheidend für den Erfolg war aber auch ein Ereignis, das, so Nora Oelkers, „eigentlich gar nicht hätte passieren dürfen“. Sie selber erlebte einen schweren Burnout. „Ich kannte mich mit Stressabbau und den üblichen Entspannungstechniken doch aus“, sagt sie. „Ich fragte mich,

wie ich hätte vorbeugen können.“ Um zur Antwort zu gelangen führte sie ein internationales Team aus Ärzten und Wissenschaftlern zusammen. Daraus entwickelte sich RoLigio®, das hauseigene Wellness & Lebenskonzept mit einem Gästerversprechen für Lebensfreude und -Bereicherung über den Urlaub im Harz hinaus. Auch entsprechendes Coaching, Körperwahrnehmungsübungen oder auch Massagen mit Hilfe biblischer Öle oder mit Wasserplasma werden angeboten. Tiefenentspannung bieten die Sandliege und der Licht- und Klangraum. Longevity ist von jeher ein großes Thema.

Ja, und da zum glücklich „Älter-Werden“ auch bewusstes Genießen gehört, wird auf gute Küche im ganzen Haus Wert gelegt. Längst weit über die Grenzen des Harzes hinaus bekannt, ist die Küche von Ralph Hollokoï im Sternerestaurant „Joseph's Fine Dining“. Beim berühmten Heston Blumenthal in „The Fat Duck“ hat der gebürtige Schweizer schon gekocht und auch bei Starkoch Michael Caines im „Gidleigh Park“ in Devon. Bernsteinfarbene Polster und helles Holz laden zum Verweilen ein, beim Kochen kann man zuschauen, es brutzelt, duftet, dampft. Unter dem Motto „Der Harz trifft auf die Welt“ kreiert Hollokoï Gerichte, die auch optisch begeistern. Ein Menü aus sechs oder acht Gängen wird serviert. So entpuppt sich „Knollenkomplott“ als schmackhafte Kombination aus Harzer Topinambur, Chili und Schwarzkümmel, „Wildes Herz“ wird aus Lauch, Wildschwein und Miso angerichtet. Das Menü gibt es auch vegetarisch oder auf Wunsch vegan. „Der gehobene Anspruch des Hotels setzt sich im Restaurant passend fort“, resümierte das Magazin „Der Feinschmecker“ vor wenigen Monaten. Die Tester des Guide Michelin kürten Hollokoï und das „Joseph's“ im vergangenen Jahr mit einem ersten Stern. Wir gratulieren!





PLEASURE FOR BODY, MIND AND SOUL

The Romantischer Winkel in the southern Harz Mountains is a family-run wellness resort that stands for warm hospitality, quality and genuine moments of well-being.

*N*estled in the natural surroundings of the Harz Mountains, the hotel combines tradition with contemporary comfort, a place where it is easy to arrive and feel at home. "Grandma Oelkers laid the foundation for this with her passionate hospitality," says Nora Oelkers, the current owner and driving force behind the hotel. That was in 1978, and since then the building has been spectacularly remodelled and extended several times. Granny Oelkers' Harzhotel became the world's first RoLigio® & Wellness Resort. Today, the Romantischer Winkel offers stylish single rooms, romantic double rooms and suites, exclusive lofts, family rooms, modern "feel-good rooms deluxe" and "Schlösschen Zimmer zum See" with Art Nouveau flair. The 3,800 m² SPA & wellness paradise offers pure relaxation with various saunas, fresh air brine grotto, ice fountain, Kneipp pool, sports pool and the year-round heated outdoor pool. At the boathouse, pedal boats in the shape of swans and pink flamingos invite you to take a tour on the melting pond. The sister hotel "Haus Tonburg - RoLigio® Campus", the first boutique hotel in Bad Sachsa, is brand new and impresses with its modern rooms and cosy retreats.

However, an event that, according to Nora Oelkers, "shouldn't really have happened" was also crucial to her success: she herself experienced a severe burnout. "I knew all about stress reduction and the usual relaxation techniques," she says. "I asked myself how I could have prevented it." To find the answer, she brought together an international team of doctors and scientists. This led to the development of RoLigio®, the hotel's own wellness & life concept with a promise for guests to enjoy and enrich their lives beyond their holiday in the Harz Mountains. Appropriate coaching, body awareness exercises and massages using biblical oils or water plasma are also on offer. The sand bed and the light and sound room offer deep relaxation. Longevity has always been a major theme.

Yes, and as conscious enjoyment is also part of happily "getting older", great cuisine is emphasised throughout the hotel. Ralph Hollokoï's cuisine in the Michelin-starred restaurant "Joseph's Fine Dining" has long been known far beyond the borders of the Harz region. The Swiss-born chef has already cooked for the famous Heston Blumenthal at "The Fat Duck" and also for celebrity chef Michael Caines at "Gidleigh Park" in Devon. Amber-coloured upholstery and light-coloured wood invite you to linger, you can watch the cooking, it sizzles, smells and steams. Under the motto "The resin meets the world", Hollokoï creates dishes that are also visually stunning. A menu of six or eight courses is served. For example, "Knollenkomplott" turns out to be a tasty combination of Harz Jerusalem artichokes, chilli and black cumin, while "Wild Heart" is prepared with leek, wild boar and miso. The menu is also available as a vegetarian or vegan option on request. "The hotel's upscale standards are appropriately continued in the restaurant," summarised "Der Feinschmecker" magazine a few months ago. The Michelin Guide testers awarded Hollokoï and "Joseph's" a first star last year. Congratulations!

Photos: © Romantischer Winkel



RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel
Bismarckstrasse 23, 37441 Bad Sachsa
Phone +49 (0)5523 304-0, www.romantischer-winkel.de



WELLNESS RESORTS BAD FÜSSING

BAD FÜSSING:

PREMIUM-WELLNESS NEU GEDACHT – DREI HÄUSER, EINE HALTUNG

*B*ad Füssing zählt seit Jahren zu den renommiertesten Gesundheits- und Wellnessdestinationen Niederbayerns.

*D*er traditionsreiche Kur- und Thermenort hat sich klar als Premium-Region positioniert – für Gäste, die Wellness nicht als Moment, sondern als bewussten Lebensstil verstehen. Ruhe, Qualität und medizinische Kompetenz bilden hier die Basis für nachhaltige Regeneration. Das natürliche Thermalwasser ist dabei Herzstück und Identität zugleich: In Verbindung mit moderner Gesundheitsmedizin und individuell abgestimmten Anwendungen entsteht ein ganzheitliches Erholungskonzept, das weit über klassische Wellness hinausgeht.

Vor diesem Hintergrund haben sich drei der führenden Wellnesshotels Bad Füssings zusammengeschlossen, um ein gemeinsames Verständnis von zeitgemäßer Gesundheitskultur zu vertreten. Bewegung, Achtsamkeit, bewusste Ernährung und Regeneration greifen ineinander – getragen von hoher fachlicher Kompetenz, exzellentem Service und einem klaren Qualitätsanspruch. Das Ergebnis ist eine Destination, die anspruchsvolle Erholungssuchende ebenso anspricht wie Gäste, die langfristig in ihre Gesundheit investieren möchten.

An der Spitze dieser Kooperation steht Ortner's Resort, das einzige Fünfsternehotel am Ort. Mit eigener Thermalquelle, mehreren luxuriösen Pools und einer vielfach ausgezeichneten Spa-Welt bietet das Resort ganzjährig ideale Voraussetzungen für tiefgehende Regeneration auf höchstem Niveau.

Das Hotel Holzapfel verbindet moderne Wellnesskonzepte mit direktem Thermalwasserzugang, großzügigen Ruhebereichen und einer gesundheitsorientierten Küche mit starkem regionalem Bezug. Hier stehen bewusste Ernährung, nachhaltige Regeneration und ganzheitliches Wohlbefinden im Mittelpunkt – eingebettet in eine klare Design- und Genussphilosophie.

Das Ensemble wird ergänzt durch Das Mühlbach – thermal retreat & wellness resort, das mit außergewöhnlichen Poollandschaften im Naturschutz und „über den Wolken“ Akzente setzt. Wassertemperaturen zwischen 30 und 38 Grad, professionelle Spa-Treatments sowie eine frische, zeitgemäße Kulinarik in drei Restaurants runden das Erlebnis ab.

Gemeinsam stehen diese drei Häuser für eine neue Qualität von Wellness in Bad Füssing: individuell, hochwertig und nachhaltig. Sie machen den Ort zu einer der führenden Gesundheitsdestinationen Niederbayerns – und zu einer Adresse für Gäste, die Erholung als Investition in Lebensqualität verstehen.

PREMIUM WELLNESS RETHOUGHT - THREE HOUSES, ONE ATTITUDE

*B*ad Füssing has been one of the most renowned health and wellness destinations in Lower Bavaria for years.

*T*he traditional spa and thermal resort has clearly positioned itself as a premium region - for guests who see wellness not as a moment, but as a conscious lifestyle. Tranquillity, quality and medical expertise form the basis for sustainable regeneration here. The natural thermal water is both the centrepiece and the identity: in combination with modern health medicine and individually tailored treatments, a holistic relaxation concept is created that goes far beyond classic wellness.

With this in mind, three of Bad Füssing's leading wellness hotels have joined forces to represent a common understanding of contemporary health culture. Exercise, mindfulness, conscious nutrition and regeneration are intertwined - supported by a high level of professional expertise, excellent service and clear quality standards. The result is a destination that appeals to discerning holidaymakers seeking relaxation as well as guests who want to invest in their long-term health.

At the forefront of this cooperation is Ortner's Resort, the only five-star hotel in the area. With its own thermal spring, several luxurious pools and an award-winning spa world, the resort offers ideal conditions for deep regeneration at the highest level all year round.

The Hotel Holzapfel combines modern wellness concepts with direct access to thermal water, spacious relaxation areas and health-orientated cuisine with a strong regional focus. Conscious nutrition, sustainable regeneration and holistic well-being take centre stage here - embedded in a clear philosophy of design and indulgence.

The ensemble is complemented by Das Mühlbach - thermal Retreat & Wellness Resort, which sets the tone with extraordinary pool landscapes in the natural lake and "above the clouds". Water temperatures between 30 and 38 degrees, professional spa treatments and fresh, contemporary cuisine in three restaurants round off the experience.

Together, these three hotels represent a new quality of wellness in Bad Füssing: individual, high-quality and sustainable. They make the town one of the leading health destinations in Lower Bavaria - and an address for guests who see relaxation as an investment in quality of life.



Mitten in Bad Füssing, an der Thermalbadstraße, verbindet das Hotel Holzapfel seit über 70 Jahren herzliche Gastlichkeit mit einem Sinn für Stil und Qualität.

Heute präsentiert sich das familiengeführte 4-Sterne-Superior-Haus als modernes Refugium für Wellness, Genuss und Entspannung – elegant, offen und ganz auf das Wohlbefinden seiner Gäste ausgerichtet.

Schon beim Ankommen spürt man die neue Leichtigkeit des Hauses. Helles Holz, sanftes Licht und warme Farben schaffen ein Ambiente, das Ruhe ausstrahlt und zugleich inspiriert. Klare Linien, durchdachtes Design und natürliche Materialien prägen die Architektur – modern, einladend und mit jener unaufdringlichen Eleganz, die das Hotel Holzapfel ausmacht.

Im Zentrum des Hauses steht heute die Kunst der Entspannung. Der ganz frisch renovierte, rund 5.000 m² große Spa- und Wellnessbereich setzt neue Maßstäbe: Zwei hauseigene Thermalwasserbecken mit dem berühmten Bad Füssinger Heilwasser, ein Infinity-Skypool mit Blick ins Grüne, ein Sportbecken sowie ein Saunapool laden zum Eintauchen und Loslassen ein. Verschiedene Saunen – von der Eventsauna bis zum Dampfbad – und sechs stilvolle Ruheräume schaffen eine moderne Wellnesswelt, in der Energie und Entspannung im Einklang stehen.

Über einen Bademantelgang gelangt man direkt in die weitläufige ThermeEins und in den historischen Saunahof. Das heilsame, schwefelhaltige Thermalwasser spielt in Bad

Füssing eine ganz besondere Rolle. Aus 1.000 Metern Tiefe sprudeln die wundersamen Quellen mit einer Temperatur von 56 °C empor. Reich an Mineralien und Spurenelementen gibt das Bad Füssinger Heilwasser neue Kraft, Schwung und Energie.

Im aufwändig renovierten Wellness-, Gesundheits- und Beautybereich des Hotels wird mit natürlichen, hochwertigen Produkten der exklusiven Kosmetiklinien Team Dr. Joseph und Thalgo behandelt. Schließlich gibt es keinen besseren Weg von Verspannung zur Entspannung, als das Zusammenspiel von hochwertigen, naturnahen Produkten und den Händen exzellenter, einfühlsamer Therapeuten.

Ergänzt wird das Wellnessangebot durch einen top ausgestatteten Fitnessraum, in dem man sich richtig auspowern kann, während im Meditationsraum bei regelmäßigen Yogastunden, Pilates, Zumba und Soundhealing Körper und Geist in Balance gebracht werden.

Und weil Genuss nicht nur Entspannung bedeutet, erwarten die Gäste in den 2 Restaurants des Hotels kulinarische Highlights vom Feinsten. Regionale Zutaten, kreative Kompositionen und ein bewusster Blick auf das Wohlbefinden der Gäste prägen die Küche. Der Wellnessstag beginnt mit einem ausgiebigen Frühstück vom Buffet. Am Mittag erwartet den Gast ein frisches Lunchbuffet und am Abend wird der Genuss mit wunderbaren 6 Gang Vitalmenüs abgerundet. Zum Ausklang ein Cocktail oder ein frisch gezapftes Bier an der stilvollen Hotelbar – einem Ort für Begegnungen, Gespräche und entspannte Momente ... was für ein schöner, entspannter Wellnessstag!



So verbindet das Hotel Holzapfel heute, was Gäste von einem modernen Wellnessrefugium erwarten: Raum zum Durchatmen, Entschleunigen und Genießen – getragen von einer langen Familientradition, die sich stetig weiterentwickelt.



ELEGANCE IN THE NAME OF WELL-BEING AND LIFESTYLE

In the centre of Bad Füssing, on the Thermalbadstraße, the Hotel Holzapfel has been connecting people for over 70 years warm hospitality with a sense of style and quality.

Today, the family-run 4-star superior hotel presents itself as a modern refuge for wellness, enjoyment and relaxation - elegant, open and completely focussed on the well-being of its guests.

You can feel the new lightness of the house as soon as you arrive. Light wood, soft light and warm colours create an ambience that radiates calm and inspires at the same time. Clear lines, well thought-out design and natural materials characterise the architecture - modern, inviting and with the unobtrusive elegance that defines the Hotel Holzapfel.

Today, the art of relaxation is at the centre of the hotel. The newly renovated, 5,000 m² spa and wellness area sets new standards: two in-house thermal water pools with the famous Bad Füssing healing water, an infinity ski pool with a view of the greenery, a sports pool and a sauna pool invite you to immerse yourself and let go. Various saunas - from the event sauna to the steam bath - and six stylish relaxation rooms create a modern wellness world in which energy and relaxation are in harmony.

A bathrobe corridor leads directly into the spacious ThermeEins and the historic sauna courtyard. The healing, sulphurous thermal water plays a very special role in Bad Füssing. The miraculous springs bubble up from a depth of 1,000 metres at a temperature of 56 °C. Rich in minerals and trace elements, Bad Füssing's healing waters provide new strength, vigour and energy.

In the hotel's lavishly renovated wellness, health and beauty area, treatments are carried out using natural, high-quality products from the exclusive Team Dr Joseph and Thalgo cosmetics lines. After all, there is no

better way to relax from tension than the combination of high-quality, natural products and the hands of excellent, empathetic therapists.

The wellness programme is complemented by a well-equipped fitness room where you can really work out, while regular yoga, Pilates, Zumba and sound healing sessions in the meditation room help to balance body and mind.

And because enjoyment is not just about relaxation, guests can look forward to the finest culinary highlights in the hotel's 2 restaurants. Regional ingredients, creative compositions and a conscious focus on the well-being of guests characterise the cuisine. The wellness day begins with an extensive breakfast buffet. At lunchtime, a fresh lunch buffet awaits guests and in the evening, the enjoyment is rounded off with wonderful 6-course vitality menus. Finish off with a cocktail or a freshly tapped beer at the stylish hotel bar - a place for encounters, conversations and relaxed moments ... what a lovely, relaxing wellness day!

Today, the Hotel Holzapfel combines what guests expect from a modern wellness retreat: space to take a deep breath, slow down and enjoy - supported by a long family tradition that is constantly evolving.



Hotel Holzapfel

Thermalbadstraße 4 + 5, 94072 Bad Füssing
Phone: 08531 957422



DAS MÜHLBACH THERMAL RETREAT & WELLNESS RESORT

Im ländlichen Niederbayern, dort, wo der Inn Bayern und Österreich trennt und verbindet, liegt ein Ort mit gewachsener Geschichte: DAS MÜHLBACH | thermal retreat & wellness resort.

In einer Landschaft, die weit und ruhig ist und vom Thermalwasser geprägt wird, beginnt die Geschichte eines Hauses, das seit Generationen für Gastfreundschaft, Wohlbefinden und eine bewusste Auszeit steht.

Seit Jahrhunderten ist die Gastgeberfamilie Freudenstein die Wirtsfamilie von Safferstetten. Und hat das DAS MÜHLBACH über Generationen hinweg zu einem heilsamen Rückzugsort entwickelt, an dem die Wirkung der Natur im Mittelpunkt steht.

Die Kraft reinen Thermalwassers

Thermalwasser bildet das Herz des Hauses und seiner Philosophie. Das naturheiße Wasser stammt aus einer Quelle in über eintausend Metern Tiefe und speist alle Becken des Hauses direkt und unverfälscht. Wärme, Auftrieb und die besondere Zusammensetzung des Wassers wirken spürbar auf Körper und Geist.

Auf 5.000 Quadratmetern laden im MÜHLBACH Thermal Spa fünf Thermalwasserpools dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen. Der 30 Meter lange Thermal-Seepool, Rooftop- und Sky-Bereiche für Erwachsene sowie Aktiv-, Relax- und Hotpools schaffen unterschiedliche Stimmungen und Temperaturen. Ergänzt wird das Angebot durch Ruhebereiche, Entspannungsräume und die LandSauna.

Ein besonderer Ort ist die Landtherme im Dorfchalet. Auf vier Ebenen entstand hier ein Refugium aus heimischen Hölzern und natür-

lichen Materialien. Das Dorfchalet verbindet das Stammhaus und das Bachhaus zu einem Ensemble aus Historie und Gegenwart. Hier befindet sich auch Bayerns längster Infinity-Thermal-Seepool, eingebettet in den Naturbadesee. Der Naturbadesee ergänzt das Thermalangebot. Seine Temperatur folgt den Jahreszeiten, das Erleben der Natur steht im Vordergrund. Innen- und Außenbereiche gehen fließend ineinander über. Ruheinseln und Liegedecks laden zum Verweilen ein.

Europaweit außergewöhnliche Qualität

Die Qualität des Thermalwassers in Safferstetten ist europaweit außergewöhnlich. Mit einer Quelltemperatur von 56 Grad Celsius und seiner besonderen Mineralzusammensetzung unterstützt es die Regeneration, stärkt die körpereigenen Kräfte und wirkt ausgleichend auf den gesamten Organismus.

Auch im Interieur wird die Philosophie des Hauses sichtbar. Jede Generation hat den Ort weiterentwickelt, ohne den Ursprung zu verlieren. Tradition und Gegenwart greifen selbstverständlich ineinander.

Seit 1798 sind die Besitzer des Hauses Mühlbach Gastgeber aus Überzeugung. Die Verbindung von Natur, Thermalwasser und Wohlbefinden prägt bis heute das Erlebnis. DAS MÜHLBACH ist ein Ort für Menschen, die Abstand suchen, Kraft schöpfen möchten und Erholung als etwas Ganzheitliches verstehen.



In rural Lower Bavaria, where the River Inn separates and connects Bavaria and Austria, lies a place with a rich history: DAS MÜHLBACH | thermal retreat & wellness resort.

In a landscape that is vast and peaceful and characterised by thermal water, the history of a hotel that has stood for hospitality, well-being and a conscious time-out for generations begins.

The Freudenstein family have been the hosts of Safferstetten for centuries. Over the generations, they have developed DAS MÜHLBACH into a healing retreat where the effects of nature take centre stage.

The power of pure thermal water

Thermal water forms the heart of the hotel and its philosophy. The naturally hot water comes from a spring over a thousand metres below ground and feeds all of the hotel's pools directly and unadulterated. The warmth, buoyancy and special composition of the water have a noticeable effect on body and soul.

Five thermal water pools in the 5,000 square metre MÜHLBACH Thermal Spa invite you to leave everyday life behind. The 30 metre long thermal lake pool, rooftop and sky areas for adults as well as active, relaxation and hot pools create different moods and temperatures. The offer is complemented by rest areas, relaxation rooms and the Land-Sauna.

The country spa in the village chalet is a very special place. A refuge made of local wood and natural materials has been created here on four levels. The Dorfchalet combines the Stammhaus and the Bachhaus to create an ensemble of past and present. Bavaria's longest infinity thermal lake pool is also located here, embedded in the natural bathing lake. The natural bathing lake complements the thermal spa facilities. Its temperature follows the seasons and the experience of nature takes centre stage. Indoor and outdoor areas merge seamlessly into one another. Relaxation islands and sunbathing decks invite you to linger.

Exceptional quality throughout Europe

The quality of the thermal water in Safferstetten is exceptional throughout Europe. With a spring temperature of 56 degrees Celsius and its special mineral composition, it supports regeneration, strengthens the body's own powers and has a balancing effect on the entire organism.

The hotel's philosophy is also evident in the interior. Each generation has developed the place further without losing its origins. Tradition and the present are naturally intertwined.

The owners of Haus Mühlbach have been hosts by conviction since 1798. The combination of nature, thermal water and well-being still characterises the experience today. DAS MÜHLBACH is a place for people who want to get away from it all, recharge their batteries and understand relaxation as something holistic.



DAS MÜHLBACH | thermal retreat & wellness resort

*Bachstrasse 15
94072 Bad Füssing - Germany
Tel. +49 (0)8531 2780*



ORTNER'S RESORT BAD FÜSSING – DER ORT FÜR EINE 5-STERNE-AUSZEIT

In herrlicher Natur, fast vor der Haustüre Münchens und Salzburgs.

Ort, wo Bayern an Österreich grenzt, inmitten des Inntals, lassen sich 2026 echte Sommer-Vibes im familiengeführten Ortner's Resort genießen. Für Aktive und Wellness-Fans verbinden sich hier mediterranes Dolce Vita mit der ansteckenden Herzlichkeit im bayerischen Süden zu einem unverkennbaren Sommergefühl.

Das Fünf-Sterne-Haus zählt zu den „101 besten Hotels Deutschlands 2026“, die alljährlich vom Schweizer Institute for Service & Leadership Excellence ausgewählt werden. Der historische Gründerhof Bad Füssings ist heute das einzige 5-Sterne-Hotel am Ort – ein familiengeführtes Resort, das opulente Größe mit einer großen Portion Lebensfreude verbindet.

Das Resort eröffnet allerbeste Möglichkeiten für erfrischend aktive Sommertage ebenso wie für tiefgreifende Regeneration. Dazu gibt's spritzige Drinks im Stile der 20er auf der Seeterrasse am Bio-Schwimmteich und eine Kulinarik, die auch verwöhnte Gaumen begeistert.

Das tiefenentspannende hauseigene Heilwasser, das täglich in sechs Becken sprudelt, wirkt wohltuend nach Aktivitäten und gilt als einer der größten Wellness-Schätze in Ortner's Resort. Der Spa-Bereich präsentiert eine weitläufige Saunawelt mit professionellen Massagen und

modernen Medical-Beauty-Anwendungen. Hier stehen Entspannungs-Sessions und Aqua Gym täglich auf dem Programm. Oder doch lieber Golfen auf zehn nahegelegenen Plätzen im weltbekannten Golf Resort Bad Griesbach, im ThermenGolfClub Bad Füssing-Kirchham oder im Golfclub Schärding/Maad im nahen Oberösterreich? Zur Abwechslung laden die hauseigenen E-Bikes dazu ein, der wunderschönen Landschaft an Inn und Donau einen Besuch abzustatten und die Biergärten der Umgebung zu erkunden.

Kulinarisch zeigt sich Ortner's Resort vielseitig. Die Ortner's Küchencrew setzt dazu im Kulinarik-Paradies „1846“ Fantasiévolltes wie das Filet vom Skrei mit Flusskrebsen, Babyspinat und Gnocchi auf die Karte – oder das Blumenkohlsteak mit weißer Bohnencreme, marinierten Kräutern und Chimichuri für alle, die im Sommer lieber etwas leichter essen. Aber auch ein echtes Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren hat im mediterran-bodenständigen Mix seinen Platz. Die Genuss-Halbpension beginnt mit einem umfangreichen Frühstück und endet abends mit einem fein komponierten Sieben-Gang-Menü.

Das traditionsreiche und lebhaftes Ortner's Resort Bad Füssing verbindet gewachsene Geschichte mit modernem Zeitgeist auf eine ganz besonders wohltuende Art miteinander. Ein Resort für Gäste, die Qualität schätzen, Gesundheit bewusst leben möchten und Erholung als Teil eines modernen Lebensstils verstehen.



THE PLACE FOR A 5-STAR BREAK

In beautiful natural surroundings, almost on the doorstep of Munich and Salzburg.

Where Bavaria borders Austria, in the middle of the Inn Valley, you can enjoy real summer vibes at the family-run Ortner's Resort in 2026. For active holidaymakers and wellness fans, Mediterranean dolce vita combines with the infectious warmth of the Bavarian south to create an unmistakable summer feeling.

The five-star hotel is one of the "101 Best Hotels in Germany 2026", which are selected annually by the Swiss Institute for Service & Leadership Excellence. Today, Bad Füssing's historic Gründerhof is the only 5-star hotel in the town - a family-run resort that combines opulent grandeur with a large portion of joie de vivre.

The resort offers the very best opportunities for refreshingly active summer days as well as for in-depth regeneration. There are also lively drinks in the style of the roaring 20s on the lakeside terrace by the organic swimming pond and cuisine that will delight even the most discerning palates. The hotel's own deeply relaxing healing water, which bubbles up daily in six pools, has a soothing effect after activities and is considered one of the greatest wellness treasures at Ortner's Resort. The spa area presents an extensive sauna world with professional massages and modern medical beauty treatments.

Relaxation sessions and aqua gym are on the daily programme here.

Or would you prefer to play golf on ten nearby courses at the world-famous Golf Resort Bad

Griesbach, the ThermenGolf-Club Bad Füssing-Kirchham

or the Schärding/Maad Golf Club in nearby Upper Austria? For a change, the hotel's own e-bikes invite you to visit the beautiful countryside along the Inn and Danube rivers and explore the beer gardens in the surrounding area.

Ortner's Resort offers a wide range of culinary delights. In the "1846" culinary paradise, the Ortner's kitchen crew serves imaginative dishes such as fillet of skrei with crayfish, baby spinach and gnocchi - or cauliflower steak with white bean cream, marinated herbs and chimichuri for those who prefer to eat a little lighter in summer. But a real Wiener schnitzel with roast potatoes, lemon and cranberries also has its place in the Mediterranean, down-to-earth mix. The gourmet half-board starts with an extensive breakfast and ends in the evening with a finely composed seven-course menu.

The traditional and lively Ortner's Resort Bad Füssing combines a rich history with a modern zeitgeist in a particularly beneficial way. A resort for guests who value quality, want to live health consciously and see relaxation as part of a modern lifestyle.



Ortner's Resort

Pockinger Street 1-7, 94072 Bad Füssing, Germany

Phone: +49 (0)8531 279-0

E-mail: info@ortners-resort.com, Web: www.ortners-resort.com

SONNMATT LUZERN – EXKLUSIVE RESIDENZ ÜBER DEN DÄCHERN DER ZENTRALSCHWEIZ



*A*n einer der privilegiertesten Lagen der Schweiz, mit einem unvergleichlichen Panoramablick auf den Vierwaldstättersee und die Zentralschweizer Alpen, definiert Sonnmatt Luzern, Kurhotel & Residenz, das Konzept des luxuriösen Älterwerdens neu.

Das geschichtsträchtige Anwesen, das bereits im Jahr 1910 durch den innovativen Geist von Dr. Ferdinand Hotz seine Tore öffnete, präsentiert sich heute als eine Symbiose aus historischem Jugendstil-Charme und modernster Premium-Infrastruktur.

Auf einem weitläufigen Areal von insgesamt 24 Hektar, das eigene Parkanlagen, Wälder und landwirtschaftliche Grünflächen umfasst, fin-

den anspruchsvolle Persönlichkeiten ein Refugium der Stille, das dennoch durch einen kostenlosen Shuttle-Service perfekt an das kulturelle Leben der Stadt Luzern angebunden ist.

Das Herzstück für ein dauerhaftes, selbstbestimmtes Leben auf höchstem Niveau ist die separate „Residenz Sonnmatt“. Diese exklusive Wohnform richtet sich an anspruchsvolle und vermögende Seniorin-



nen und Senioren, die keine Kompromisse bei ihrer Unabhängigkeit und ihrem Lebensstil eingehen möchten. Die 33 großzügig gestalteten 2,5- bis 3,5-Zimmer-Appartements sind für ein autonomes Leben im Alter konzipiert und verfügen über großflächige Südbalkone sowie private Küchenzeilen. Die Residenzgäste können ihr neues Zuhause mit eigenen Möbeln individuell einrichten, während sie gleichzeitig von einem umfassenden Servicepaket profitieren, das unter anderem den

Reinigungsservice, die Haushaltswäsche sowie Frühstück und Lunch im hauseigenen Restaurant „Panorama“ oder wahlweise in einem der beiden weiteren Restaurants auf dem Campus beinhaltet.

Die Lebensqualität in der Residenz wird durch den direkten Zugang zur erstklassigen Hotellerie des angeschlossenen 4-Sterne-Superior-Kurhotels gekrönt. Insgesamt drei öffentliche Restaurants mit weitläufigen Terrassen bieten kulinarische Abwechslung. Die Residenzgäste genießen zudem die uneingeschränkte und kostenlose Nutzung der gesamten Hotelinfrastruktur, einschließlich des modernen Fitnessraums, der Wellnesszone und des Hallenbads. Ein einzigartiges Kulturprogramm mit Konzerten und Ausstellungen aus der Sammlung Anliker macht Sonnmatt zudem zu einem Ort der geistigen Anregung und Begegnung.

Sicherheit und medizinische Exzellenz sind im Kurhotel und in der Residenz eine Selbstverständlichkeit. Auf Sonnmatt Luzern ist medizinische Fachkompetenz durch die Präsenz von Ärzten und qualifiziertem Pflegepersonal rund um die Uhr gewährleistet. Dank enger Kooperationen mit renommierten Partnern wie der Hirslanden Klinik St. Anna, unter deren Leitung die medizinische Betreuung steht, sowie der im Haus eingemieteten Rehaklinik von ZURZACH Care, ist eine lückenlose Versorgung sichergestellt. Von der ambulanten Spitex im eigenen Appartement bis hin zu spezialisierter Langzeitpflege bietet das Haus ein ganzheitliches Spektrum, das es den Hotel- und Residenzgästen ermöglicht, auch bei gesundheitlichen Veränderungen in ihrem vertrauten, luxuriösen Umfeld zu verbleiben.

Gelassenes Altern auf Sonnmatt bedeutet somit die vollkommene Freiheit, das Leben in einer der schönsten Landschaften der Welt zu genießen, getragen von einem Netz aus Sicherheit und höchster Dienstleistungsqualität.







SONNMATT LUCERNE – EXCLUSIVE RESIDENCE ABOVE THE ROOFTOPS OF CENTRAL SWITZERLAND

*In one of the most privileged locations in Switzerland,
with an unrivalled panoramic view of Lake Lucerne and the Central Swiss Alps,
Sonnmatt Luzern, Kurhotel & Residenz, redefines the concept of luxurious ageing.*

The historic property, which opened its doors back in 1910 thanks to the innovative spirit of Dr Ferdinand Hotz, today presents itself as a symbiosis of historic Art Nouveau charm and state-of-the-art premium infrastructure.

On an extensive area totalling 24 hectares, which includes its own parks, woods and agricultural green spaces, discerning personalities will find a refuge of tranquillity, which is nevertheless perfectly connected to the cultural life of the city of Lucerne by a free shuttle service.

The centrepiece for a permanent, self-determined life at the highest level is the separate "Residence Sonnmatt". This exclusive form of living is aimed at discerning and affluent senior citizens who do not want to compromise on their independence and lifestyle. The 33 generously proportioned 2.5 to 3.5-room flats are designed for independent living in old age and have large south-facing balconies and private kitchenettes. Residence guests can customise their new home with their own furniture while benefiting from a comprehensive service package that includes a cleaning service, household laundry and breakfast and lunch in the in-house restaurant "Panorama" or optionally in one of the two other restaurants on campus.

The quality of life in the residence is crowned by direct access to the first-class hotel facilities of the adjoining 4-star superior spa hotel. A total of three public restaurants with spacious terraces offer culinary

variety. Residence guests also enjoy unlimited and free use of the entire hotel infrastructure, including the modern fitness room, wellness zone and indoor pool. A unique cultural programme with concerts and exhibitions from the Anliker Collection also makes Sonnmatt a place of intellectual stimulation and encounters.

Safety and medical excellence are a matter of course at the spa hotel and residence. At Sonnmatt Luzern, medical expertise is guaranteed around the clock by the presence of doctors and qualified nursing staff. Thanks to close co-operation with renowned partners such as the Hirslanden Klinik St. Anna, under whose management the medical care is provided, and the ZURZACH Care rehabilitation clinic rented in the building, seamless care is guaranteed. From outpatient Spitex in your own flat to specialised long-term care, the hotel offers a holistic spectrum that enables hotel and residence guests to remain in their familiar, luxurious surroundings even if their health changes.

Relaxed ageing at Sonnmatt therefore means complete freedom to enjoy life in one of the most beautiful landscapes in the world, supported by a network of security and the highest quality of service.

Sonnmatt Lucerne, Spa Hotel & Residence
Sonnmatt 1, 6006 Lucerne, Switzerland
Phone: +41 41 375 32 32, www.sonnmatt.ch



WINTERLICHE AUSZEIT IM GIESSBACH

Immer wieder kam während der strahlenden Sommermonate die Frage auf, wie sich das historische Grandhotel Giessbach im Winter anfühle.

Jetzt ist die Gelegenheit da, dies selbst herauszufinden. Der Winter in Brienz im Berner Oberland in der Schweiz öffnet den Blick auf ein Grandhotel, das wie ein winterliches Märchenschloss hoch über dem See in glitzernd weißer, ursprünglicher Natur thronet. Imposante, zeitlose Eleganz und eine wohltuende Ruhe, die man sofort wahrnimmt, sobald man über die Serpentin hinaufführt.

Von November bis März öffnet das Grandhotel Giessbach seine Türen für Individualgäste und verschiedenste Anlässe - immer von Mittwoch bis Sonntag. Wer seinen persönlichen Anlass in einer außergewöhnlichen Umgebung feiern möchte, findet im historischen Grandhotel und dem winterverzauberten 22 Hektar grossen Naturpark eine Kulisse, die ihresgleichen sucht.

Der Park liegt in dieser Jahreszeit still und frisch, das Rauschen der Giessbachfälle begleitet jeden Schritt. Nach einem belebenden Spaziergang kehren Gäste in die warmen Salons zurück, lesen ihr Lieblingsbuch am Kaminfeuer und genießen eine heiße Tasse Tee oder ein Glas Wein. Am Abend serviert das Restaurant-Team in den historischen Räumen liebevolle Kreationen aus regionalen Zutaten - alpine Küche mit der Handschrift der bekannten Giessbachküche.

Das Parkrestaurant Les Cascades empfängt mittags und abends auch Tagesgäste. Eine Reservierung wird empfohlen, ebenso ein Blick auf die aktuellen Öffnungszeiten. Wer hier einkehrt, speist mit Blick auf die winterliche Naturkulisse.

Wenn Schnee die Wälder dämpft und die Giessbachfälle in feinen Kristallen schimmern, entfaltet das Hotel seinen vielleicht schönsten Charakter. Die beruhigende Stille, die reine Bergluft und die Nähe zu einer der eindrucksvollsten Wasserfallketten Europas schaffen eine Atmosphäre, die kaum anderswo zu finden ist.

Ein Kernstück der Philosophie des Hauses sind die Giessbach Sessions, die klassischen Tanzbälle und ein kuratiertes Kulturprogramm, das die kalten Monate mit Musik, Literatur und Gesprächen erfüllt. Internationale Künstlerinnen und Künstler, junge Talente und bekannte Stimmen lassen im historischen Ambiente besondere Momente entstehen, die tief berühren. Dazu gesellen sich Lesungen, kulinarische Themenabende und Begegnungen, die das Haus zu einem inspirierenden Winterrefugium machen.

Auch Individualreisende finden hier einen selten gewordenen Luxus: Raum, Ruhe und das Gefühl, Teil einer Landschaft zu sein, die sich seit Jahrhunderten kaum verändert hat. Direkt vor der Haustür beginnen verschneite Pfade, die zu Aussichtspunkten führen, an denen der Blick sich scheinbar endlos verliert - über gefrorene Kaskaden, die steilen Felswände und den türkisfarbenen, winterlich gläsernen Brienzersee. Jeder Spaziergang ist eine Erinnerung daran, wie wohltuend unverstellt Natur sein kann.

Erleben Sie naturbezogene Retreats im Giessbach wie das Wald- oder das Yoga-Retreat. Ideal für Menschen, die eine Pause suchen - fernab vom Alltag. Giessbach ist ein Ort, an dem man zu sich selbst zurückkehrt. Ein Ort der Stille und doch voller Geschichten.

Der Winter im Giessbach ist ein Eintauchen in ein anderes Tempo - getragen von Natur, Geschichte und einer Gastgebekultur, die mit großer Sorgfalt gepflegt wird. So wird der Winter im historischen Grandhotel Giessbach zu einem unvergesslichen Erlebnis.



WINTER TIME-OUT AT THE GIESSBACH

During the glorious summer months, the question of what the historic Grandhotel Giessbach feels like in winter came up again and again.

Now is the opportunity to find out for yourself. Winter in Brienz in the Bernese Oberland opens up the view of a grand hotel that sits enthroned high above the lake in glistening white, unspoilt nature like a winter fairytale castle. Imposing, timeless elegance and a soothing tranquillity that you notice as soon as you drive up the winding roads.

From November to March, the Grandhotel Giessbach opens its doors to individual guests and a wide variety of events - always from Wednesday to Sunday. If you want to celebrate your personal event in an extraordinary setting, the historic Grandhotel and the winter-enchanted 22-hectare nature park offer an unrivalled backdrop.

The park is quiet and fresh at this time of year, with the sound of the Giessbach Falls accompanying every step. After an invigorating walk, guests return to the warm lounges, read their favourite book by the open fire and enjoy a hot cup of tea or a glass of wine. In the evening, the restaurant team serves loving creations made from regional ingredients in the historic rooms - alpine cuisine with the signature of the famous Giessbach kitchen.

The park restaurant Les Cascades also welcomes day guests at lunchtime and in the evening. Booking is recommended, as is checking the current opening times. Dine here with a view of the wintry natural scenery. When snow muffles the forests and the Giessbach Falls shimmer in fine crystals, the hotel reveals perhaps its most beautiful character. The calming silence, the pure mountain air and the proximity to one of the most impressive waterfall chains in Europe create an atmosphere that is hard to find anywhere else.

At the heart of the hotel's philosophy are the Giessbach Sessions, the classic dance balls and a curated cultural programme that fills the cold months with music, literature and talks. International artists, young talents and well-known voices create special moments in the historic ambience that are deeply moving. Readings, culinary theme evenings and encounters are also organised, making the house an inspiring winter retreat.

Individual travellers will also find a rare luxury here: space, tranquillity and the feeling of being part of a landscape that has hardly changed

for centuries. Snow-covered paths start right on the doorstep and lead to vantage points where the view seems to go on forever - over frozen cascades, steep rock faces and the turquoise-coloured, wintry, glassy Lake Brienz. Every walk is a reminder of how soothingly unspoilt nature can be.

Experience nature-based retreats such as the Giessbach forest retreat or the yoga retreat. Ideal for people looking for a break - far away from everyday life. Giessbach is a place where you can return to yourself. A place of tranquillity and yet full of stories.

Winter at the Giessbach is an immersion in a different pace - characterised by nature, history and a host culture that is cultivated with great care. This makes winter at the historic Grandhotel Giessbach an unforgettable experience.



Grandhotel Giessbach

Giessbach, 3855 Brienz, Switzerland

Phone: +41 33 952 25 25

Mail: grandhotel@giessbach.ch, Internet: www.giessbach.ch

RESORT HOF WEISSBAD – HOCHGENUSS IN DER OSTSCHWEIZ

Die Geschichte des Hof Weissbad inmitten der unberührten Natur des Schweizer Appenzellerlands beginnt vor über 300 Jahren. 1740 wurde hier die erste Badehütte mit Quellwasser errichtet. Denn schon damals war bekannt, dass das Quellwasser gegen Gliedsuchten, Fieber und andere Krankheiten hilft.

Is heute ist der „Schotten Sepp“, mit bürgerlichem Name Josef Anton Inauen (1725–1791) eine Legende in Weissbad. Jeden Tag trug er frühmorgens die wertvolle Molke von der Mesmeralp nach Gais. Auf seine Anregung hin führte sein Sohn Karl Jakob in der Bäderanlage Weissbad im Jahr 1790 erstmals Molkenkuren ein und gilt daher als erster Gründer des Kurhauses. Erst im Jahr 1992 wurde das alte Kurhaus abgerissen, um zwei Jahre neu erbaut wiederzueröffnen – der Grundstein für das Resort Hof Weissbad war gelegt.

Heute verbindet das 4-Sterne-Superior-Hotel herzliche Gastfreundschaft, ausgezeichnete Kulinarik, Wellness, Gesundheit und Natur zu einem ganzjährigen Rückzugsort. Neben dem Hotel Hof Weissbad gehören die moderne 3-Sterne Lodge Hof Weissbad, ein professionelles Gesundheitszentrum, das Bade- und Saunahaus für Spa & Wellness sowie verschiedene Restaurants und Erlebnisangebote zum Resort. Auch führt die Hof Weissbad AG das Restaurant auf dem Golfplatz in Gonten.

Ein zentraler Bestandteil des Resorts ist das Medical-Wellness-Konzept „Appenzell Health“, das durch eine persönliche Betreuung und einem Gesundheitscoaching begleitet wird. Thomas Möderndorfer, Direktor Gesundheitszentrum im Resort Hof Weissbad: „Unser Ansatz ist es, medizinische Kompetenz mit ganzheitlichen Methoden und der Kraft des Appenzellerlands zu verbinden. Dabei geht es nicht um standardisierte Programme, sondern darum, gemeinsam mit unserem Gast einen individuellen Weg zu entwickeln, mit dem Fokus auf Stressabbau, besseren Schlaf, Stoffwechsel und Vitalität.“ Ergänzt wird das Angebot durch den modernen Spa- und Wellnessbereich mit Sprudelbecken und Naturbade- teich sowie verschiedenen Saunen. Das Resort Hof Weissbad feiert 2026 ein außergewöhnliches Jubiläum: Küchenchefin Käthi Fässler prägt seit

bald 30 Jahren die kulinarische Identität des renommierten Appenzeller Resorts. Seit dem 1. November 1996 steht sie für eine Küche, die Regionalität, Saisonalität, handwerkliche Präzision und hohe Gastlichkeit auf unverwechselbare Weise verbindet. Bereits 2008 erhielt die gebürtige Appenzellerin vom GaultMillau den Titel „Köchin des Jahres 2009“. Seither hält das Resort Hof Weissbad ununterbrochen 16 GaultMillau-Punkte – ein eindrückliches Zeichen nachhaltiger Spitzenleistung in der Schweizer Hotellerie und Gastronomie. „Käthi Fässler ist für unser Haus weit mehr als eine ausgezeichnete Küchenchefin. Sie ist eine prägende Persönlich-

keit, eine starke Führungskraft und ein Vorbild für gelebtes Handwerk, Qualität, Mitarbeiterförderung und Beständigkeit“, sagt Elias Leu, Direktor & Gastgeber des Resort Hof Weissbad.

Eine enge Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten und Betrieben prägt die Kulinarik und stärkt die Einbindung des ganzen Resorts in eine zauberhafte Region, die mit ihrer landschaftlichen Schönheit und Ursprünglichkeit begeistert. Regionale Ausflüge reichen vom Besuch innovativer lokaler Unternehmen,

Gletschirmfliegen, Golfen über Spaziergänge im uralten Dorf Appenzell bis hin zu ausgedehnten Wanderungen im Alpstein – vorbei an den Wildkirchlihöhlen zu einem der ältesten Schweizer Berggasthäuser „Aescher“ oder zum charmanten Berggasthaus Schäfli.

Der Park des Resorts verwandelt sich im Sommer in eine stimmungsvolle Konzertbühne und im Winter in ein zauberhaftes Lichtermeer. Abende mit Weinbegleitung und musikalischem Rahmenprogramm runden das Erlebnis ab. Wie ein i-Tüpfelchen wirkt da die herzliche Gastfreundschaft des ganzen Teams, die im Resort Hof Weissbad jeden Augenblick spürbar ist. Die hohe Gästezufriedenheit von 96 Prozent bestätigt diesen Anspruch.

Wie die Appenzeller sagen „Sönd wöllkomm – me freuid ös!“





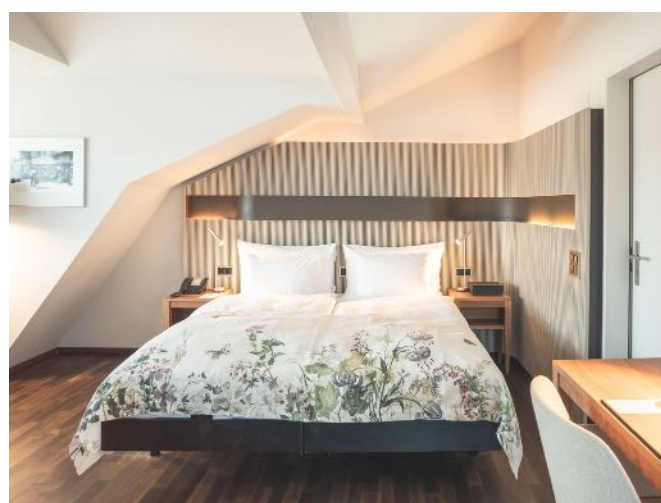
A TREAT IN EASTERN SWITZERLAND

The history of Hof Weissbad in the middle of the unspoilt nature of the Swiss Appenzellerland begins over 300 years ago. The first bathing hut with spring water was built here in 1740. Even back then, it was known that the spring water helped to treat limb infections, fevers and other illnesses.

To this day, "Schotten Sepp", whose real name was Josef Anton Inauen (1725-1791), is a legend in Weissbad. Early every morning, he carried the valuable whey from Mesmeralp to Gais. At his suggestion, his son Karl Jakob introduced whey cures to the Weissbad spa complex for the first time in 1790 and is therefore regarded as the first founder of the spa centre. It was not until 1992 that the old Kurhaus was demolished, only to be rebuilt and reopened two years later - the foundation stone for the Hof Weissbad resort was laid.

Today, the 4-star superior hotel combines warm hospitality, excellent cuisine, wellness, health and nature to create a year-round retreat. In addition to the Hotel Hof Weissbad, the resort also includes the modern 3-star Lodge Hof Weissbad, a professional health centre, the bathing and sauna house for spa & wellness as well as various restaurants and adventure offers. Hof Weissbad AG also runs the restaurant on the golf course in Gonten.

A central component of the resort is the "Appenzell Health" medical wellness concept, which is accompanied by personalised care and health coaching. Thomas Möderndorfer, Director of the Health Centre at the Hof Weissbad resort: "Our approach is to combine medical expertise with holistic methods and the power of the Appenzell region. It's not about standardised programmes, but about developing an individual path together with our guests, with a focus on stress reduction, better sleep, metabolism and vitality." The offer is complemented by the modern spa and wellness area with whirlpool and natural bathing pond as well as various saunas. The Hof Weissbad resort is celebrating an extraordinary anniversary in 2026: chef Käthi Fässler has been shaping the culinary identity of the renowned Appenzell resort for almost 30 years. Since 1 November 1996, she has stood for a cuisine that combines regionality, seasonality, precision craftsmanship and a high level of hospitality in an unmistakable way. In 2008, the Appenzell-born chef was awarded



the title "Chef of the Year 2009" by GaultMillau. Since then, the Resort Hof Weissbad has held 16 GaultMillau points without interruption - an impressive sign of sustained excellence in the Swiss hotel and catering industry. "Käthi Fässler is far more than just an excellent chef for our hotel. She is a formative personality, a strong leader and a role model for practised craftsmanship, quality, staff development and consistency," says Elias Leu, Director & Host of the Resort Hof Weissbad.

Close cooperation with regional producers and businesses characterises the cuisine and strengthens the integration of the entire resort into an enchanting region that inspires with its scenic beauty and unspoilt nature. Regional excursions range from visits to innovative local businesses, paragliding and golfing to walks in the quaint village of Appenzell and long hikes in the Alpstein - past the Wildkirchli caves to one of the oldest Swiss mountain inns, the "Aescher", or to the charming Schäfler mountain inn. The resort's park is transformed into an atmospheric concert stage in summer and a magical sea of lights in winter. Evenings with wine accompaniment and a musical programme round off the experience. The warm hospitality of the whole team, which can be felt every moment at the Hof Weissbad resort, is the icing on the cake. The high guest satisfaction rate of 96 per cent confirms this claim.

As the people of Appenzell say "Sönd wöllkomm - me freuid ös!"

Resort Hof Weissbad

Im Park 1, CH-9057 Weissbad, CH

Phone: +41 71 798 80 80#, Mail: hotel@hofweissbad.ch





WELLNESS HOTEL STOOS – KLARE ERHOLUNG IN DEN BERGEN

*A*uf dem autofreien Stoos, hoch über dem Vierwaldstättersee, liegt das Wellness Hotel Stoos eingebettet in die Bergwelt der Zentralschweiz.

*B*ereits die Anreise mit der steilsten Standseilbahn der Welt ist ein Erlebnis. Oben angekommen lassen wir den Blick schweifen über die weite, imposante Landschaft. Klare Luft, ein Gefühl von Freiheit, als trete die Alltagswelt ein Stück weit zurück. Im Winter beginnt der Skitag hier oben direkt vor der Tür, im Sommer führen die Wege in ein dichtes Netz an Wanderungen und Panoramarouten mit Blick über die Alpen.

Das Wellness Hotel Stoos ist mit seinen neun Zimmerkategorien so vielseitig, dass es unterschiedlichsten Reisewünschen gerecht wird. Vom ruhigen Aufenthalt für Einzelpersonen bis zur romantischen Auszeit mit dem Partner, einer Gruppe von Freunden oder der ganzen Familie. In welcher Gesellschaft man hier auch weilt, die Behaglichkeit und komfortable Ausstattung der Zimmer und Suiten sorgen vom ersten Moment an für jenes Wohlgefühl, das hier oben schon sprichwörtlich ist. Viele



Zimmer öffnen sich mit einem Balkon oder einer großzügigen Terrasse zur Berglandschaft. Der direkte Zugang zum Wellness- & Spa-Bereich gibt dem Aufenthalt einen ganz fließenden Tagesrhythmus.

Der 1.100 Quadratmeter große Spa im Wellness Hotel Stoos ist mit sieben Saunen, zwei Whirlpools und unterschiedlichen Wasser- und Ruhebereichen eine ganz eigene Erlebniswelt, in der ganze Tage zu einzigartigen Momenten der Erholung und Regeneration werden. Ein großzügiges Hallenbad, Kaltwasser-Tauchbecken und Erlebnisduschen ergänzen das Angebot. Die Übergänge zwischen den einzelnen Bereichen sind be-

wusst so gestaltet, dass hier jeder Gast seine Privatsphäre genießt. Auch nach einem Tag an der frischen Bergluft ist diese Oase aus Wärme, Wasser und Entspannung der perfekte Ausklang. Der Spa ist Gästen ab 16 Jahren vorbehalten.

Die anspruchsvolle und regional verankerte Küche arbeitet eng mit verschiedenen Produzenten aus der Umgebung des Vierwaldstättersees zusammen und setzt auf Qualität und Herkunft. Käse von umliegenden Alpen, Honig aus lokalen Imkereien, Eier aus Schwyz oder Forellen aus dem Sattel bilden die Basis. Daraus entstehen Gerichte, die beliebten Schweizer Klassikern einen modernen und einfach köstlichen Twist verleihen.

Der Tag im Wellness Hotel Stoos beginnt mit einem großzügigen und vielfältigen Frühstücksbuffet von 7.30 bis 10.30 Uhr. Regionale Spezialitäten, frisches Brot aus Schweizer Getreide und sorgfältig ausgewählte Produkte bestimmen das Angebot. Mittags stehen leichte Tagesgerichte und eine À-la-Carte-Auswahl bereit. Am Abend folgt im Rahmen der Halbpension ein fein abgestimmtes Vier-Gang-Menü. Auf Wunsch wird auch ein saisonales Degustationsmenü serviert, das die Handschrift und das kulinarische Können der Küche nochmals unter Beweis stellt.

Sich einfach rundum wohlfühlen und den ganz selbstverständlichen Luxus des Hauses zu genießen, hat hier oben auch mit dem angenehmen Ton zu tun, den die Gastgeber und der Service pflegen. Der Leitsatz «Ja gärn» prägt die Atmosphäre im Haus und zeigt sich in vielen kleinen Details.

Das Wellness Hotel Stoos ist ganzjährig geöffnet und schafft eine so wunderbare Kombination aus Lage, Architektur, Naturerlebnis und körperlicher Entspannung, dass die Gäste gerne immer wiederkehren an diesen so sympathischen Ort.





CLEAR RELAXATION IN THE MOUNTAINS

On the car-free Stoos, high above Lake Lucerne, the Wellness Hotel Stoos is nestled in the mountains of Central Switzerland.

Even the journey up on the world's steepest funicular railway is an experience. Once at the top, we let our gaze wander over the vast, imposing landscape. Clear air, a feeling of freedom, as if the everyday world has receded a little. In winter, a day's skiing starts right on the doorstep, while in summer the paths lead to a dense network of hikes and panoramic routes with views over the Alps.

With its nine room categories, the Wellness Hotel Stoos is so versatile that it fulfils a wide range of travel requirements. From a quiet stay for individuals to a romantic break with your partner, a group of friends or the whole family. Whatever company you are in, the cosiness and comfortable furnishings of the rooms and suites ensure that feeling of well-being that is already proverbial up here from the very first moment. Many rooms open out onto a balcony or spacious terrace overlooking the mountain landscape. Direct access to the wellness & spa area gives dem stay a completely flowing daily rhythm.

With seven saunas, two whirlpools and various water and relaxation areas, the 1,100 square metre spa at the Wellness Hotel Stoos is a world of experience in its own right, where whole days become unique moments of relaxation and regeneration. A spacious indoor pool, cold-water plunge pool and experience showers complete the offer. The transitions between the individual areas are deliberately designed so that

every guest can enjoy their own privacy. This oasis of warmth, water and relaxation is also the perfect way to wind down after a day in the fresh mountain air. The spa is reserved for guests aged 16 and over.

The sophisticated and regionally based cuisine works closely with various producers from the Lake Lucerne region and focusses on quality and origin. Cheese from the surrounding Alps, honey from local beekeepers, eggs from Schwyz and trout from the Sattel form the basis. This results in dishes that give popular Swiss classics a modern and simply delicious twist.

The day at the Wellness Hotel Stoos begins with a generous and varied breakfast buffet from 7.30 am to 10.30 am. Regional specialities, fresh bread made from Swiss grain and carefully selected products make up the menu. At lunchtime, light dishes of the day and an à la carte se-





lection are available. In the evening, a finely tuned four-course menu follows as part of the half-board programme. On request, a seasonal tasting menu is also served, which once again demonstrates the signature style and culinary expertise of the kitchen.

Simply feeling good all round and enjoying the self-evident luxury of the hotel also has to do with the pleasant tone cultivated by the hosts and the service. The guiding principle "Ja gärn" characterises the atmosphere in the house and is reflected in many small details.

The Wellness Hotel Stoos is open all year round and creates such a wonderful combination of location, architecture, nature experience and physical relaxation that guests love to return to this charming place.

Wellness Hotel Stoos

Ringstrasse 10, 6433 Stoos, Switzerland
www.wellnesshotel-stoos.ch

HOTEL & RESTAURANT BÜTGENBACHER HOF – EIN GOURMET-GEHEIMTIPP IN OSTBELGIEN



*I*m Herzen der belgischen Ardennen genießt der familiär geführte Bütgenbacher Hof längst Geheimtipp-Status. Das renommierte Haus liegt an einem der schönsten Seen Belgiens und steht mit seinen 39 Zimmern für Qualität, Kontinuität und kulinarische Präzision.

*A*us gutem Grund begeistert das charaktervolle Hotel seine internationalen Gäste auch als Gourmetrestaurant. Denn im Hotel & Restaurant Bütgenbacher Hof erleben die Gäste Fine Dining in seiner klarsten Form. Die Küche arbeitet auf höchstem Niveau im Rhythmus der Jahreszeiten und stellt jeden Monat ein neu abgestimmtes Gourmetmenü vor. Ergänzt wird es durch mehrere alternative Hauptspeisen, die eine Auswahl für jeden Geschmack bieten und den Stil des Hauses konsequent fortführen.

Verwendet werden hochwertige Produkte zertifizierter Erzeuger der Initiative „Made in Ostbelgien“: von Fleisch und Fisch über Gemüse bis hin zu Schokolade. Das ist Fine Dining ohne Schnickschnack – konzentriert auf Produkt, Geschmack und handwerkliche Qualität. Ein echtes Erlebnis.

Zum Essen gesellt sich eine beeindruckende Weinauswahl, die die Küche begleitet und erweitert. Das hervorragend geschulte Serviceteam gibt seine Empfehlungen dabei mit viel Erfahrung und einem feinen Gespür für den Moment weiter. So entsteht eine ebenso sympathische wie aufmerksame Begleitung den ganzen Abend hindurch, die sogar für versierte Weinkenner eine echte Bereicherung ist.

Auch die Bar ist ein fester Bestandteil des Hauses und erfreut sich großer Beliebtheit. Für einen Aperitif vor dem Dinner, ein Glas Wein danach oder einen längeren Abend in inspirierender Gesellschaft steht hier alles bereit. Und nicht selten lädt die hochwertige Auswahl an Weinen, Bieren, Apéritifs und Digestifs dazu ein, den Abend doch noch etwas auszudehnen.

Aber auch am Tage sammelt der Bütgenbacher Hof viele Sympathiepunkte. Die Brasserie im Wintergarten mit Blick auf den grünen Dorfplatz bietet eine unkomplizierte, aber dennoch anspruchsvolle Küche, die Hotelgäste ebenso wie Besucher aus der Region durch ihre Leichtigkeit begeistert.

So verbindet der Bütgenbacher Hof modernen Hotelkomfort mit einer exklusiven kulinarischen Handschrift. Als Gourmetrestaurant mit gehobenem Anspruch, professionellem Service und einer überzeugenden Bar zählt das Haus zu den interessanten Entdeckungen in Ostbelgien. Denn hier greifen Küche, Service und die gesamte Atmosphäre des Hauses so selbstverständlich ineinander, wie es nur gelingt, wenn Profis ans Werk gehen, die von Herzen leidenschaftliche Gastgeber sind.





A GOURMET INSIDER TIP IN EAST BELGIUM

In the heart of the Belgian Ardennes, the family-run Bütgenbacher Hof has long enjoyed insider tip status. The renowned hotel is located on one of the most beautiful lakes in Belgium and, with its 39 rooms, stands for quality, continuity and culinary precision.

For good reason, this hotel full of character also delights its international guests as a gourmet restaurant. Because at the Hotel & Restaurant Bütgenbacher Hof, guests experience fine dining in its purest form. The kitchen works at the highest level to the rhythm of the seasons and presents a new gourmet menu every month. It is complemented by several alternative main courses that offer a choice for every taste and consistently continue the style of the house.

High-quality products from certified producers of the "Made in East Belgium" initiative are used: from meat and fish to vegetables and chocolate. This is fine dining without frills - focused on product, flavour and artisanal quality. A real experience.

The food is accompanied by an impressive selection of wines that complement and enhance the cuisine. The excellently trained service team passes on its recommendations with a wealth of experience and a fine sense for the moment. The result is a pleasant and attentive accompaniment throughout the evening, which is a real enrichment even for experienced wine connoisseurs.

The bar is also an integral part of the hotel and is very popular. Everything is available here for an aperitif before dinner, a glass of wine afterwards or a longer evening in inspiring company. And the high-quality selection of wines, beers, aperitifs and digestifs often invites you to extend the evening a little longer.

But the Bütgenbacher Hof also scores many favourites during the day. The brasserie in the conservatory overlooking the green village square offers uncomplicated yet sophisticated cuisine that delights hotel guests as well as visitors from the region with its lightness.

The Bütgenbacher Hof combines modern hotel comfort with an exclusive culinary signature. As a gourmet restaurant with high standards, professional service and an impressive bar, the hotel is one of the most interesting discoveries in East Belgium. Here, the cuisine, service and the overall atmosphere of the hotel are intertwined in a way that can only be achieved by professionals who are passionate hosts at heart.



***Hotel Restaurant Bütgenbacher Hof**
Marktpl. 8, 4750 Bütgenbach, Belgium
Phone: +32 80 44 42 12*



MIT VIETNAM AIRLINES STILVOLL NONSTOP
NACH VIETNAM UND WEITER REISEN

*W*er bereits auf dem Weg nach Vietnam höchsten Komfort erleben möchte,
für den ist Vietnam Airlines eine der interessantesten Optionen auf dem Markt.

*A*ls einzige Fluggesellschaft verbindet Vietnam Airlines Deutschland nonstop mit Vietnam und ermöglicht somit eine besonders direkte und komfortable Anreise nach Südostasien. Ab Frankfurt fliegt die Airline täglich nach Hanoi und fünfmal pro Woche nach Ho-Chi-Minh-Stadt. Ab München bestehen drei wöchentliche Verbindungen nach Hanoi und zwei nach Ho-Chi-Minh-Stadt. Zudem ist Vietnam Airlines Mitglied der SkyTeam Alliance, was die Airline auch für international vernetzte Vielreisende besonders attraktiv macht.

Besonders in der Business Class zeigt sich, wie konsequent Vietnam Airlines den Langstreckenkomfort in den Mittelpunkt rückt. Auf den Flügen ab Deutschland kommt die Boeing 787-9 Dreamliner zum Einsatz, die mit ihrer modernen Kabine und ihrem ruhigen Reisegefühl perfekt zu einem anspruchsvollen Premiumprodukt passt. In der Business Class stehen 28 Lie-Flat-Sitze in einer 1-2-1-Konfiguration zur Verfügung. Das bedeutet: direkten Gangzugang an jedem Platz, viel Privatsphäre und ein

deutlich entspannteres Reiseerlebnis. Gerade auf den Nonstop-Flügen zwischen Deutschland und Vietnam ist das ein klarer Vorteil.

Hinzu kommt der strategische Vorteil der beiden vietnamesischen Drehkreuze. Ab Hanoi und Ho-Chi-Minh-Stadt profitieren Passagiere von zahlreichen Umsteigeverbindungen zu weiteren Zielen in Vietnam, Asien und Australien. Mit 54 Destinationen und 98 Flugrouten unterstreicht Vietnam Airlines ihre starke Position in Indochina. Reisende, die ihre Vietnam-Reise mit weiteren Stopps kombinieren oder direkt in die Region weiterfliegen möchten, erleben so eine besonders nahtlose Reise.

Auch unterhalb der Business Class verspricht Vietnam Airlines ein komfortables Reiseerlebnis. Die Premium Economy Class verfügt auf dieser Boeing 787-9 über eine eigene Kabine mit 35 Sitzen in einer Anordnung von 2-3-2 und richtet sich an Reisende, die mehr Raum und Ruhe wünschen. Die Economy Class ist mit 211 Sitzen ausgestattet und bietet jedem Platz ein persönliches Entertainment-System.



TRAVELLING NON-STOP TO VIETNAM AND BEYOND IN STYLE WITH VIETNAM AIRLINES

*V*ietnam Airlines is one of the most interesting options on the market for those who want to experience maximum comfort on their way to Vietnam.

*V*ietnam Airlines is the only airline to connect Germany non-stop with Vietnam, thus enabling a particularly direct and comfortable journey to Southeast Asia. From Frankfurt, the airline flies daily to Hanoi and five times a week to Ho Chi Minh City. From Munich, there are three weekly connections to Hanoi and two to Ho Chi Minh City. Vietnam Airlines is also a member of the SkyTeam Alliance, which makes the airline particularly attractive for frequent international travellers.

In Business Class in particular, it is clear how consistently Vietnam Airlines is focussing on long-haul comfort. The Boeing 787-9 Dreamliner is used on flights from Germany. With its modern cabin and quiet travelling experience, it is the perfect match for a sophisticated premium product. In Business Class, 28 lie-flat seats are available in a 1-2-1 configuration. This means direct aisle access at every seat, plenty of privacy and a much more relaxed travelling experience. This is a clear advantage, especially on non-stop flights between Germany and Vietnam.

Added to this is the strategic advantage of the two Vietnamese hubs. From Hanoi and Ho Chi Minh City, passengers benefit from numerous connecting flights to other destinations in Vietnam, Asia and Australia. With 54 destinations and 98 flight routes, Vietnam Airlines emphasises its strong position in Indochina. Travellers who wish to combine their trip to Vietnam with further stops or fly directly on to the region will experience a particularly seamless journey.

Vietnam Airlines also promises a comfortable travelling experience below Business Class. Premium Economy Class on this Boeing 787-9 has its own cabin with 35 seats in a 2-3-2 layout and is aimed at travellers who want more space and peace and quiet. Economy Class is equipped with 211 seats and offers each seat a personal entertainment system.

www.vietnamairlines.com

60 JAHRE COHIBA

*I*m Jahr 2026 feiert COHIBA sein 60-jähriges Jubiläum – sechs Jahrzehnte, in denen sich die Marke zur prestigeträchtigsten Habanos-Marke der Welt der Premiumcigarren entwickelt hat.

*C*OHIBA gilt heute als zeitloses Kulturgut und als höchste Ausdrucksform der cubanischen Tabaktradition für Connaissure und Aficionados auf der ganzen Welt. Eine Marke, deren Geschichte beginnt, bevor sie überhaupt einen Namen trägt.

Zu Beginn der 1960er Jahre schenkte Bienvenido Pérez, auch bekannt als „Chicho“ und Leibwächter von Fidel Castro, dem Comandante eine Cigarre, die sein Freund Eduardo Rivera gerollt hatte. Castro war sofort begeistert. Was ursprünglich als exklusive Gabe für hochrangige ausländische Würdenträger gedacht war, entwickelte sich später zur international führenden Premium-Cigarrenmarke.

Mitte der 1960er Jahre wurde die „Escuela de Torcedoras“ gegründet – eine ausgewählte Gruppe von speziell ausgebildeten Cigarrenrollerinnen, die ausschließlich diese besonderen Habanos fertigten. Die Schule arbeitete zunächst in mehreren Häusern des vornehmen Viertels „Laguito“ in Havanna, bevor sie schließlich in die prächtige Villa „El Laguito“ umzog. Dort wurden jene handwerkliche Präzision und Konsistenz entwickelt, die COHIBA bis heute prägen.

Da diese Habanos von Beginn an eine diplomatische Funktion übernahmen, erkannte Celia Sánchez, eine zentrale Figur der cubanischen Revolution, die Notwendigkeit eines Namens. In Anlehnung an das Wort der Taíno, mit dem die Tabakblätter bezeichnet wurden, die Kolumbus 1492 entdeckt hatte, nannte sie sie „COHIBA“ und verankerte die Marke damit fest in den Ursprüngen der kubanischen Tabakkultur.

Sechzig Jahre später lebt der Mythos fort – getragen durch feinste Tabake aus der Region „Vuelta Abajo“, vollständig von Hand gefertigt („Totalmente a mano, Tripa larga“) und veredelt durch eine zusätzliche Fermentation, die innerhalb des Habanos-Kosmos einzigartig ist. Dieses Verfahren verleiht COHIBA ihre charakteristische aromatische Tiefe, Balance und Komplexität – und macht sie zur Krönung des Tabakhandwerks.

COHIBA HEUTE – TRADITION - INNOVATION - PRESTIGE

Nach sechs Jahrzehnten außergewöhnlicher Erfolge führt COHIBA die Welt der Habanos weiterhin an – mit einem Portfolio, das Tradition bewahrt und zugleich Raum für Innovation schafft. COHIBA war die erste Habanos-Marke, die Reserva- und Gran-Reserva-Editionen einführte und damit neue Maßstäbe in Reifung, Selektion und Exzellenz setzte.

60 YEARS OF COHIBA

*I*n 2026, COHIBA celebrates its 60th anniversary - six decades in which the brand has become the most prestigious Habanos brand in the world of premium cigars.

*T*oday, COHIBA is recognised as a timeless cultural asset and the highest expression of Cuban tobacco tradition for connoisseurs and aficionados around the world. A brand whose history begins before it even has a name.



At the beginning of the 1960s, Bienvenido Pérez, also known as "Chicho" and Fidel Castro's bodyguard, gave the Comandante a cigar that his friend Eduardo Rivera had rolled. Castro was immediately delighted. What was originally intended as an exclusive gift for high-ranking foreign dignitaries later developed into the leading international premium cigar brand.

In the mid-1960s, the "Escuela de Torcedoras" was founded - a select group of specially trained cigar rollers who exclusively produced these special Habanos. The school initially worked in several houses in the up-market "Laguito" neighbourhood of Havana before finally moving to the magnificent "El Laguito" villa. This is where the precision and consistency of craftsmanship that characterise COHIBA to this day were developed.

As these Habanos had a diplomatic function from the outset, Celia Sánchez, a central figure in the Cuban revolution, recognised the need for a name. Referring to the Taíno word used to describe the tobacco leaves discovered by Columbus in 1492, she named them "COHIBA", firmly anchoring the brand in the origins of Cuban tobacco culture.

Sixty years later, the legend lives on - fuelled by the finest tobaccos from the "Vuelta Abajo" region, made entirely by hand ("Totalmente a mano, Tripa larga") and refined by an additional fermentation process that is unique within the Habanos cosmos. This process gives COHIBA its characteristic aromatic depth, balance and complexity - and makes it the pinnacle of tobacco craftsmanship.

COHIBA TODAY - TRADITION - INNOVATION - PRESTIGE

After six decades of extraordinary success, COHIBA continues to lead the world of Habanos - with a portfolio that preserves tradition while creating room for innovation. COHIBA was the first Habanos brand to introduce Reserva and Gran Reserva editions, setting new standards in ageing, selection and excellence.



HOTEL BOTÁNICO

& The Oriental Spa Garden

 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



Das Traditions Haus ist das erste Fünf-Sterne-Deluxe-Hotel der Kanarischen Inseln
und gehört seit 1998 zur Gruppe The Leading Hotels of the World.
7-mal zum besten Spa Europas ausgezeichnet,
eingebettet in 25.000 m² subtropischen Garten und bekannt für seine hohen Qualitäts-Standards,
seine individuelle Küche und das gepflegte Ambiente,
ist das Haus ein Paradies der Extraklasse.



MADE FOR
WORLD
CHAMPIONS
AND EVERYDAY
HEROES

Pikeur®



WWW.PIKEUR-ESKADRON.COM