Stern

Familien-Landhotel
Tiroler | 1509 | Wirtshaus

*I schaug auf Di.
Du schaugsch auf mi.*

STERN.Magazin 2013

Liebe STERN.FreundInnen,

Im Titel «I schaug auf Di. Du schaug sch auf mi.» steckt mehr als nur eine Überschrift. Diese Zeile beschreibt die Jahrhunderte alte Einstellung unserer Familie als Wirtsfamilie: Die gelebte Verantwortung für die uns umgebende Natur, die Menschen, die im STERN ein- und ausgehen und die Ressourcen, die wir tagtäglich benötigen.

Wir möchten Ihnen in den nachfolgenden Seiten Einblick in die vielen Facetten unseres Hauses bieten und Ihnen mit aufschlussreichen Hintergründen, netten Geschichten und interessanten Details ein besseres STERN.Bild machen.

Die 4 Generationen der Familie Föger
Moritz – Zara & Rene – Hermann – Adele

Huamelig

- 4 Landhotel STERN
Landhotel STERN
Landhotel STERN

Gschmackig

- 12 Eardige Menüs im Jahresreigen zum Nachkochen
Recipes for tasty menus for every season of the year
Menus liés à la nature dans la ronde des saisons – à faire à la maison

Gmiatlig

- 8 Wo die guten Feen wohnen
Where good fairies live
Là où vivent les fées
- 10 Wohnvarianten – von klau bis ganz ganz groß
Types of accommodation – from small to XXL
Chambres – de petites à très grandes

Eardig

- 16 Klimaschutz – Was geht uns das an?
Climate protection – Why does it concern us?
Protection climatique – en quoi cela nous concerne-t-il ?
- 18 Aus Elfi's Kräutergarten
Elfi's herb garden
Le petit jardin d'herbes fines d'Elfi

Dear STERN.friends,

«I take care of you, you take care of me» (I schaug auf Di. Du schaug sch auf mi.) is much more than just a headline. It describes the century-old attitude of our family as being hosts: taking active responsibility for our environment, for our guests at STERN and for the resources we need every day.

On the following pages we would like to give you an insight into the diverse facets of our hotel. Enlightening background information, nice stories and interesting details about our hotel will help you to get a better STERN.impression.

The 4 generations of the Föger Family
Moritz – Zara & Rene – Hermann – Adele

Chers amis du STERN,

« Je prends soin de toi, tu prends soin de moi » (I schaug auf Di. Du schaug sch auf mi!), c'est pour nous bien plus qu'un simple titre. Cette ligne décrit l'état d'esprit séculaire de notre famille en tant que famille d'hôteliers : la responsabilité de la nature qui nous entoure, des personnes qui vont et viennent au STERN et des ressources dont nous avons besoin au quotidien.

Tout au long des pages suivantes, nous aimerions vous donner un aperçu des nombreuses facettes de notre maison et vous familiariser, au travers de thèmes révélateurs, d'histoires et de détails passionnants, avec l'univers du STERN.

Les 4 générations de la famille Föger
Moritz – Zara & Rene – Hermann – Adele

Gspassig

- 20 Der große Spielplatz Natur!
«Nature» is a big playground
La nature : la plus grande aire de jeux !
- 22 Skikurs, ALM.Schlafen und HEU.Schnarchn
Skiing courses, ALPINE.Sleepover and HAY.Snoring
Cours de ski, NUIT.sur l'alpage et NUIT.dans le foin

STERN.Winter

- 28 Angebote im Schnee
Offers for snow activities
Séjours à la neige

Fein dunken

- 24 Kraftplatzln – Wintererlebnis, Bergsommer und Unter de Sterndl'n
Power Places – Winter Adventure, Mountain Summer and Under the stars
Lieux de force et d'énergie – Découverte de l'hiver, Été en montagne et Sous le ciel étoilé

STERN.Sommer

- 30 Angebote von Frühling bis Herbst
Offers from spring to autumn
Séjours du printemps à l'automne

Huamelig

Landhotel STERN

Tauchen Sie ein in die Jahrhunderte alte Tradition des Landhotels mit seinen vielen Gesichtern und Geschichten.

Huamelig

I schaug auf Di. Du schaugsch auf mi.
Mir schaug'n auf ins.

Und des isch schu immer so gwejs'n,
friager,
heint
und ou morgn.

Ejs isch schun a b'sunders bandl mit die
sternwirts.
Habm ou efter schu von vorn oungefangen,
åber alle von ins habn zuachegschaugt,
und des schun seit generationen.

I schaug weitr auf Di
und i woass du schaugsch weiter auf mi,
mir wearn dårbei bleibn.

Alle mitnonder
von Franziska F.*

*STERN.Gedichte: Unter dem Pseudonym Franziska F. hat
Hildegard Föger Gedichte von und über den STERN für den
100-Jahr-Kalender geschrieben.

b

Is ins Jahr 1509 kann man die Familiengeschichte der Fögers rund ums Gastgeber sein zurückführen. Damals noch auf der Fernpasshöhe – der wichtigen Salz- und Erzstrasse von den Tiroler Alpen ins Fuggerische Augsburg und in andere deutsche Herzogtümer.

Der Bau der Mittenwaldbahn, einem Prunkstück österreichischer Ingenieurskunst, sorgte die damaligen Besitzer Alois und Franziska Föger so sehr, dass sie beschlossen das Wirtshaus am Fernpass zu verkaufen und sich in einem landschaftlich schöneren Gebiet niederzulassen. Im Dorfzentrum von Obsteig kauften sie 1907 das bestehende Wirtshaus Stern, auch Neuwirt genannt und führten es fortan.

Nachdem die schwierigen Jahre während der Kriege überstanden waren, wurde mit der Hochzeit von Hermann mit Adele Föger der Startschuss für die bis heute erkennbare Entwicklung gegeben. Die herausragende Küche war ein großer Anziehungspunkt. Mit der Sommerfrische bzw. dem mit den Olympischen Winterspielen in Innsbruck (1964) beginnenden Wintertourismus wurde der STERN von 3 Gästezimmern auf 20 Zimmer mit fließendem Warm- und Kaltwasser, sowie eigenen Toiletten in den Zimmern ausgebaut. Heute würde man lachen darüber – aber damals war dies ein hoher Standard.

... seit 1509

Mit viel Einfühlungsvermögen und Liebe zum Detail wurde es auch von den folgenden Generationen weitergeführt und zu einem qualitätsvollen Landhotel ausgebaut: seit Ende der 70er Jahre von Roswitha und Hermann Föger und seit 2004 von Zara und René Föger.

Auch wenn Ansprüche, Qualitäten und Trends sich ständig ändern, der Geist und die Seele des Hauses bleiben immer die eines Landhotels, in dem man sich von Beginn an, wie zu Hause fühlt. Eben echt huamelig!

Family hotel STERN

Since 1509 our family has striven to please guests from near and far and since 1907 we have been welcoming our guests in the historical walls of the STERN in Obsteig. In the course of generations our hotel has been developed from a small Tyrolean tavern with 3 guest rooms into a high quality sustainable Landhotel with modern ideas and modern service. Though, the spirit of the hotel has always remained the same: from the start to feel like at home. Simply «huamelig» (Tyrolean for «feeling like at home»).

Le Landhotel STERN

Depuis 1509, la famille Föger prend soin de ses hôtes de tous horizons et depuis 1907, elle le fait dans les murs historiques du Landhotel STERN à Obsteig. Au fil des générations, la maison – une petite auberge avec 3 chambres – est devenue un hôtel de campagne de qualité, au service et aux idées modernes. Pourtant, l'esprit des lieux est resté le même : que l'on s'y sente dès le départ comme à la maison. Justement, véritablement comme chez soi.

Gmiatlig

Where good fairies live

The larch tree is typical for the Mieminger Plateau and therefore also typical at the STERN: from Alpenlarch-cosmetic items in the rooms or in our little shop «STERN.Ladele», to Schnaps made from larch trees, and finally our modern larch-wood rooms.

Enjoy the beautiful meadows lined with larch trees – fresh and pleasant in spring, cooling and refreshing in summer, or golden-yellow colored in autumn. According to an old myth, the larch tree is the home of good fairies. Get an impression of our different types of rooms at «www.hotelstern.at/en/accommodations»

Die Lärche im Jahresreigen

Mai

Setzen wir junge Larch und forsten unsere Larchwiesen neu auf.

Pfingstferien bis Herbstferien

HEU.Schnarchn inmitten der Larchwiesen

Juni

Hände aufkrepeln – die Larchwiesen werden ausgeputzt.

Juli

Die jungen Triebe der Lärchen werden gesammelt und neuer Larchschnaps kann angesetzt werden.

Anfang September

Findet traditionellerweise das Larchwiesenfest in Obsteig statt.

Ende Oktober

Wenn die Larch brenn'n, dann liegt Obsteig inmitten eines goldgelben Meeres.

Aber auch in der Gestaltung des Sauna- und Ruhebereichs mit dem grandiosen Blick vom 4. Stock wurde der Saunakörper aus Lärchenholz gebaut. Und bei der Gestaltung der Sonnenterrasse wurden Lärchenhölzer für den Boden verwendet und aus sägerauhen Brettern kreative «Sunnebankln» gezimmert.

– Architekt Radek Hala – www.radekhala.at
Tischlerei Siggı Auer – +43 664 4412157

Wo die guten Feen wohnen

Sagenumwoben war die Lärche auch im Altertum: Sie galt als heiliger Baum, als Heimstatt wohlgesinnter Waldfeen. In den Alpen hat man sie deshalb oft als Hausbaum gepflanzt, um den Feen einen Wohnsitz zu bieten und bösen Zauber abzuwehren.

Diese und viele andere Gründe waren Anlass genug, um das Bild der Natur in den Zimmern des Landhotels weiterzuspielen. Gemeinsam mit dem Innsbrucker Architekten Radek Hala und dem Obsteiger Tischlermeister Siggı Auer wurden die Zimmer entworfen und die Möbel gezeichnet.

Auf der «Festplatte» des Tischlers (ein großes Blatt Papier auf Karton geklebt) wurden die Entwürfe festgehalten: klare Linien, ansprechende Proportionen, fühlbare Oberflächen, hochwertiges Vollholz und der Verzicht auf jedwede Farben, Lack oder Befestigungsmaterial ... einfach NATUR. Und so wurde der moderne Lärchenstil für den STERN entwickelt und gemeinsam mit anderen regionalen Professionisten in den neuen Lärchenzimmern L – s'Groaße umgesetzt. Und Stück für Stück wird dieser Stil in allen Zimmerkategorien Einhalt nehmen.

Die Lärche blüht erstmals nach 15 bis 20 Jahren. Während der Blütezeit von März bis Mai sind die weiblichen Zapfen rosa- bis purpurfarben und vergrünen zum Herbst hin. Die Samen sind im September reif und verabschieden sich im Frühling des nächsten Jahres aus den stehenden Zapfen. Diese fallen erst nach fünf bis zehn Jahren mitsamt den Zweigen ab.

Die Lärche liefert von allen heimischen Nadelbäumen das härteste und dauerhafteste Holz und wird deshalb bereits seit dem 17. Jahrhundert angepflanzt. Ihre Nadeln sind als Einzige essbar, mit den jungen Trieben wird der sagenhaft gute Larchschnaps angesetzt und ihr Harz gilt als besonders wohltuend.

>

Là où vivent les fées

Le mélèze est l'arbre typique du plateau de Mieming et donc celui du STERN : des produits cosmétiques au mélèze des Alpes dans votre chambre ou dans notre boutique, l'eau-de-vie de mélèze, les chambres en bois de mélèze ...

Savourez nos magnifiques prairies de mélèzes – leur parfum frais au printemps, leur effet rafraîchissant en été et leurs couleurs dorées en automne. La légende veut que le mélèze soit l'endroit où vivent les fées de la forêt. Les différentes catégories d'hébergement sont expliquées sur « <http://www.hotelstern.at/fr/hebergement> »

d

Die Lärche benimmt sich ganz und gar nicht wie ein echter Nadelbaum. Wie bei einem Laubbaum verfärben sich ihre Nadeln goldgelb und fallen ab, wenn der raue Winter naht. Dann kommen die kleinen, rundlichen Zapfen besonders gut zur Geltung.

Die Lärche bildet vor allem im subkontinentalen Klima mit der Fichte besonders an Steilhängen und auf Blockstandorten dichte Wälder und erreicht in den Zentral- und Ostalpen die obere Baumgrenze. Sie gedeiht am besten im nährstoffreichen, tiefgründigen und frischen Boden mit guter Durchlüftung und verträgt weder Beschattung noch Seitendruck durch andere Pflanzen.

Lärchenwiesen sind ein Relikt aus vergangenen Zeiten, geschaffen durch die Tätigkeit der Bauern und Bäuerinnen, die aus den Wäldern die Schatten spendenden Fichten oder Zirben entfernten und die Lärche stehen ließen. Durch die feinen Nadeln der Lärchen kommt viel Licht auf den Waldboden. Der aufkommende gras- und krautreiche Unterwuchs kann als Wiese oder Weide genutzt werden. Gerade am Mieminger Plateau haben die Bauern eine Vielzahl dieser Kulturlandschaft geschaffen.

Gmütlich

Zimmertypen

10

Komfortzimmer S – s’Kluane

Helles Komfortzimmer mit Doppelbett, Dusche/WC, Fön, Telefon, TV und großteils Balkon, ca. 22 m²

S

Familienzimmer L – s’GroaÙe

Moderne Lärchenzimmer mit Doppelbett und Doppelbettcouch (oder Wohncke), offenes Bad mit Dusche und WC, Fön, Telefon, TV, Kühlschrank, Wasserkocher, Safe und Balkon, ca. 30 m²

L

Erkerzimmer L+ – s’GreaÙere

Geräumiges Komfortzimmer mit hellem Erker, Bad, extra WC, Fön, Wohncke im Erker, Telefon, TV, Safe und eigenem Balkon, ca. 33 m²

L+

Familienappartement XL – s’ganz GroaÙe

Geräumiges Familienappartement (im Hotel oder Nebenhaus) mit Schlafzimmer, Wohnzimmer mit Doppelbettcouch, Bad, WC, Fön, Kühlschrank, Wasserkocher (teilw. Kochnische), Telefon, TV und Balkon ODER zwei Komfortzimmer mit Verbindungstür, ca. 50 m²

XL

Familienappartement XXL – s’ganz ganz GroaÙe

Geräumiges Familienappartement (im Hotel oder Nebenhaus) mit Eltern- und Kinderschlafzimmer, großes Wohnzimmer mit Doppelbettcouch und Kachelofen, Küche mit Sitzecke, Dusche/Bad, WC, Telefon, TV und Balkon oder Erkerkombi- nation mit gemeinsamer Eingangstür, ca. 80 m²

XXL

www.hotelstern.at/en/accomodation
www.hotelstern.at/fr/hebergement

Alpenlarch

Gemeinsam mit unserem Partner-Haus «Natur&Spa-Resort Holzleiten» haben wir eine eigene Alpenlarch-Kosmetik-Linie entwickelt. Die natürlichen Rohstoffe dafür werden mit größter Sorgfalt ausgewählt und in regionaler Handarbeit hergestellt. In Kombination mit naturreinen ätherischen Ölen, Pflanzenessenzen und aktiven Mineralstoffen entsteht so sanfte Pflege, die Ihrer Schönheit und Ihrem Wohlbefinden schmeichelt.

Die Lärchenseife und das Lärche-Wacholder «Hair&Body» können Sie bereits während Ihres Aufenthaltes testen. Die weiteren Produkte finden Sie im STERN.Ladele.

Larchschnaps

Den unverkennbare Geruch, wenn man durch die Larchwiesen spaziert, kann man auch an der STERN.Bar genießen. In mühevoller Handarbeit werden ideal im Frühsommer viele, viele junge, zartgrüne Triebe der Lärchenzweige gesammelt, um sie dann mit geschmacksneutralem Schnaps bzw. Alkohol anzusetzen. Nach einer Reifung von mehreren Wochen erhält der Schnaps eine wunderschön goldgelbe Farbe und das herrliche Aroma der Lärche.

Man sagt dem Larchschnaps nach, dass er eine sehr beruhigende Wirkung hat und positive heitere Energien verleiht.

Lärchen-Potpourri

Larch

am Mieminger Plateau werden so die Lärchen bezeichnet

Larchwiesen

die bekannte Kulturlandschaft an den Waldesrändern des Mieminger Plateau mit in größerem Abstand gesetzten Lärchen und Wiesenboden zugleich

Larchwiesen ausputzn

das händische Sammeln der herumliegenden Äste und Zusammenrechen der kleineren Hölzer auf kleine Haufen rechen

Larget

im Volksmund wird damit das Lärchenharz bezeichnet

Larchgugger

so werden die Bewohner Obsteigs in der Region genannt

Larchsteig

neu angelegter Erlebnissteig rund um die Larchwiesen – direkt ab Hotel

Larch brenn’n

die Einheimischen bezeichnen so die Zeit, in der sich die Lärchen Ende Oktober /Anfang November goldgelb färben

Alpenlarch

so wird die Kosmetiklinie, die auf Larget basiert, genannt

11

Eardige Menüs zum Nachkochen

Unsere Natur bietet uns im Jahresreigen die unterschiedlichsten Lebensmittel, die wir nach Lust und Laune verarbeiten und verkochen können. Jede Saison hat seine Besonderheiten – ein paar haben wir uns hier ausgesucht.

Winterliches Dessert für das ganze Jahr

Oma's Apfelstrudel

Der berühmte Winterapfel, den man im Spätherbst erntet und dann im Keller für die kalte Jahreszeit aufbewahrt. Besonders die Sorten Elstar, Gala und Boskoop eignen sich dafür.

ZUTATEN für 5 Portionen

Teig

- 300g Mehl
- 100g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- ca. 1/2 l warmes Wasser

Fülle

- 1,3 kg Äpfel
- 200g Butter-Brösel
- 60g Zimt-Kristallzucker
- 100 g Butter
- 50g Rosinen
- 1 Eidotter

ZUBEREITUNG:

Butter in Mehl abbröseln, Salz beifügen und daraus eine Mulde bilden. In diese Mulde Ei und Wasser geben und langsam in die restliche Masse einarbeiten. Zu einem weichen, glatten Teig verkneten und rund 1 Stunde unter einer Glasschüssel im Warmen rasten lassen.

Teig ein wenig ausrollen und dann mit den Händen langsam auseinander ziehen (gezogener Strudelteig). Auf ein Tuch geben und den Rand gleichmäßig ausziehen, sodass er die richtige Größe hat und dünn genug ist. Achtung: Der Teig muss so dünn sein, dass man das Gefühl hat, er würde jeden Moment reißen.

Aja, zusammenkneten geht leider nicht mehr!?

Die Hälfte der Brösel auf den ausgezogenen Strudel geben, dabei aber einen Rand zum Einschlagen auf der unteren Seite lassen. Äpfel gleichmäßig verteilen, Zimt-Zucker-Gemisch darüber streuen und restliche Brösel gleichmäßig verteilen. Den Strudel mit dem Tuch vorsichtig von oben aus einrollen, auf das Blech heben, mit Eidotter bestreichen, mit einer Gabel einstechen und ca. 20 Minuten bei 250°C backen. Dann nochmals 20 Minuten bei 200°C ziehen lassen, damit er eine goldgelbe Farbe erhält.

Mit Schlagobers und Staubzucker servieren, eventuell mit frischen Apfelfächern dekorieren.

Eardige Menüs – Natural Menus

Every day at STERN we offer a freshly prepared natural menu, whose ingredients and old recipes originate from local producers and thus reduce the CO2 emissions. Without forgoing the pleasure of taste, of course!

In the following you'll find recipes of natural menus – one for each season – to try out yourself: grandma's apple strudel, risotto with bear's garlic and loin ribs of lamb, chanterelles goulash with bread dumplings and, finally, pumpkin soup.

Menus étroitement liés à la nature

Au Stern, vous pouvez choisir tous les jours un menu étroitement lié à la nature, dont les ingrédients et la préparation nécessitent peu de CO2, sans bien sûr renoncer aux saveurs.

Vous trouverez sur ces pages des mets étroitement liés à la nature à faire à la maison : du strudel aux pommes de grand-mère jusqu'au risotto à l'ail des ours avec du carré d'agneau en passant par la goulache aux giralles avec des knoedel au pain ou la crème de citrouille.

Frühlingshauptspeise

Bärlauchrisotto mit rosa gebratener Lammkrone

ZUTATEN für 4 Personen

Risotto

- 250 g Bärlauch, geputzt
- 4 EL Olivenöl
- 60 g Pinienkerne
- 300 g Risottoreis
- 0,15 l trockener Weißwein
- 0,8 l Gemüsebouillon
- 30 g Butter
- 120 g Parmesan
- Salz, Pfeffer

Lamm

- 12 – 16 Lammrippchen (ca. 700 – 900 g)
- Salz, Pfeffer, Knoblauch

ZUBEREITUNG

Bärlauch waschen und klein schneiden. Dann in Olivenöl ca. 5 min anschwitzen, würzen und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 5 min ziehen lassen. Später geröstete Pinienkerne dazugeben.

Risottoreis in Olivenöl anrösten, bis er glasig ist. Dann mit Weißwein löschen und gut durchziehen lassen. Nach und nach mit kleiner Menge Gemüsebouillon unter ständigem Rühren aufgießen. Risotto ca. 12 min auf sehr niedriger Temperatur dünsten lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ACHTUNG! Beim Risotto immer fleißig Rühren – kann leicht anbrennen.

Wenn fast die ganze Bouillon aufgesogen ist, dann den Bärlauch hinzu geben und nochmals ca. 13 min dünsten lassen. Zum Schluss die Butter und etwas geriebenen Parmesan unterheben.

Lammkarree im Ganzen lassen und kräftig mit Salz und groben Pfeffer würzen. Knoblauch schälen und halbieren und mit dem Lamm in Olivenöl scharf anbraten. Mit der Fleischseite nach oben im Rohr bei 150 °C ca. 10 min ziehen und dann in Alufolie eingepackt 5 – 10 min rasten lassen.

Das Risotto an einem großen gewärmten Teller anrichten, mit grob geriebenen Parmesan, sautierten Kirschtomaten und 2 Bärlauchblättern garnieren. Die Lammhuf in 3er Teile schneiden und leicht schräg an das Risotto legen.

Sommerliche Vorspeise

Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel

Im Sommer können wir wieder aus dem Vollen schöpfen, allerorts wird wieder gebröckelt, gepflückt und gesammelt – so auch in den Wäldern nach Pilzen und Schwammerln.

ZUTATEN für 4 Personen (als Vorspeise)

Gulasch

600 g Eierschwammerl /
Pfefferlinge, geputzt etwas
Olivenöl
200 g Zwiebel
Paprikapulver (edelsüß), Salz,
Pfeffer
frische Kräuter aus dem Gartl
1/8 l Schlagobers/Sahne

Knödel

200 g Knödelbrot (würfeliges
getrocknetes Weißbrot)
kleine Zwiebel
2 Eier
10 cl Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Frische Petersilie

ZUBEREITUNG

Fein würfelige Zwiebel mit Fett glacieren und abkühlen lassen.
Knödelbrot in eine größere Schüssel geben, mit allen Zutaten (Zwiebel,
Ei, Milch, Gewürze und gehackter Petersilie) kräftig vermengen und zu
einer festen Masse machen. Handgroße Masse in Knödel formen und in
gesalzenem kochendem Wasser ca. 15 min. köcheln lassen.

Pfefferlinge waschen, ausputzen und evtl. kleiner schneiden. Zwiebel
in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl in der Pfanne goldgelb an-
sten. Pfefferlinge mitrösten bis die Flüssigkeit, die beim Kochen abgeht,
einreduziert ist. Pfefferlinge mit genügend Paprikapulver paprizieren
und mit Flüssigkeit ablöschen. ACHTUNG! Paprika kann schnell
anbrennen, darum schnell ablöschen.

Für zu Hause empfehlen wir das Ablöschen mit wenig Wasser (1/8 l)
und derselben Menge Schlagobers. Mit Salz, Pfeffer würzen und frischen
Kräutern abschmecken und schon kann man das Gulasch servieren.

Eine weitere Möglichkeit ist das Aufgießen mit mehr Wasser, damit man
ein Gulasch mit genügend Flüssigkeit hat. Aufkochen lassen, würzen und
mit Kräutern und Schlagobers abschmecken.

Pfefferlinggulasch im tiefen Teller anrichten, Semmelknödel in die Mitte
setzen und mit frischer Petersilie garnieren.

Herbstliche Suppe

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl

Der Kürbis zählt zu den Erntedank-Klassikern und schenkt uns unzählige Zubereitungsvarianten – von der Vorspeise über die Suppe bis hin zum Dessert.

ZUTATEN für 4 Portionen

1/2 kg Kürbis (Hokkaido)
1 Zwiebel
1 – 2 Knoblauchzehen
neutrales Öl oder Butter
600 ml Gemüse- oder
Hühnersuppe
Salz, Pfeffer, Muskatnuss,
(Ingwer)
150 ml Schlagobers
Kürbiskernöl
Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden und in Öl/Butter
anschwitzen. Den würfelig geschnittenen Kürbis dazugeben, kurz rösten
und mit der Suppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und evtl.
etwas Ingwer würzen und köcheln lassen. Wenn der Kürbis weich ist,
das Schlagobers hinzugeben, im Mixer pürieren und abschmecken.

Im Suppenteller servieren, mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und ein
paar geröstete Kürbiskerne drüberstreuen.

Das eardige Menü

Im STERN können Sie täglich ein frisch zubereitetes eardiges
Menü wählen.

Was heißt eardig in dem Zusammenhang?

Das eardige Menü verbraucht weniger CO₂ in der Zubereitung –
dabei zählen sowohl die Produktion der Lebensmittel, deren Anlieferung
und die Verarbeitung mit. Ein eardiges Menü ist häufig vegetarisch,
weil pflanzliche Produkte weniger CO₂ erzeugen als Fleisch oder Fisch.
Es werden saisonale Produkte verwendet – ein Kilogramm Tomaten
im September sind mit 315 g CO₂ gleichzusetzen, im Dezember sind es
hingegen 9.300 g CO₂.

Produkte von regionalen Bauern bedürfen weniger Anlieferung: die Milch
vom Riser-Hof wird 3 mal wöchentlich 150 m angeliefert – sonst wären
es 100 km (vom Hof zum Milchhof, vom Milchhof zum Großhändler, von
deren LKW ins Hotel). Und auch die Anwendung traditioneller Kochkunst,
ob durch alte Rezepte oder weil man Lebensmittel besser verwertet,
senken den CO₂-Fussabdruck des jeweiligen Menüs.

Wirtshaus à la saison

Schon immer wurde im STERN auf die saisonalen und
regionalen Lebensmittel geachtet. Genießen Sie in
den gemütlichen Stuben, auf der Sonnenterrasse und
im schattigen Kastaniengarten:

19. Dezember bis 4. Feber ROSTBRATEN.Wochen
5. Feber bis 24. März SELCHTELLER.Wochen
25. März bis 7. April OSTERLAMM.Wochen
21. April bis 27. Mai SPARGEL.Wochen
28. Mai bis 7. Juli BERGKRÄUTER.Wochen
8. Juli bis 4. August TIROLER.Almsommer
5. August bis 15. September SCHWAMMERL.Zeit
16. September bis 1. November WILDBRET.Wochen

Klimaschutz!

Was geht uns das an?

Was sagt der WWF dazu:

Der Klimawandel, genauer: die globale Erwärmung wird zum größten Teil vom Menschen verursacht. Jedes Stück Kohle, das wir verheizen, jeder Liter Erdöl oder Gas, den wir verbrennen, vergrößert die Menge an Treibhausgasen in der Atmosphäre. Wie eine immer dickere Decke legen sie sich um die Erde, schließen die Hitze ein und machen Mensch und Natur zu schaffen.

CO₂ ist das wichtigste Treibhausgas der globalen Erwärmung Hauptverursacher des Klimawandels ist Kohlendioxid (CO₂): Das Gas ist für mehr als 60 Prozent der weltweiten Erderwärmung verantwortlich. In den letzten 420.000 Jahren waren die CO₂-Werte in der Atmosphäre niemals höher als heute.

Die wichtigsten Quellen für CO₂ sind Kohle, Erdöl und Gas. Etwa 97 Prozent der Emissionen in westlichen Industrienationen entstammen der Verbrennung dieser fossilen Rohstoffe zur Energiegewinnung. Rund 31,5 Milliarden Tonnen CO₂ werden jährlich in die Erdatmosphäre geblasen – mehr als 900 Tonnen jede Sekunde. Mit dramatischen Folgen: Der Anstieg der globalen Temperaturen gefährdet ernsthaft die fragilen Wechselwirkungen des Weltklimas.

Wir müssen unter plus zwei Grad Celsius bleiben: Der WWF ist überzeugt, dass der Temperaturanstieg deutlich unter zwei Grad Celsius liegen muss, um gefährliche Folgen des Klimawandels abzuwenden. Es ist bereits nachgewiesen, dass bereits ein Anstieg von zwei Grad eine Reihe von Auswirkungen auf Korallenriffe, die Polargebiete und regionale Gemeinschaften haben wird. Mehr darf es deshalb nicht werden.

Was können wir tun, um den Klimawandel zu bremsen?

Wir müssen endlich beginnen, unsere Emissionen zu reduzieren, um die Atmosphäre nicht noch weiter mit Kohlendioxid aufzufüllen. Wissenschaftlich ausgedrückt bedeutet das, den CO₂-Anteil in der Atmosphäre unterhalb von 450 ppm (Millionstel Volumenanteile) zu halten.

Was sagt der STERN dazu:

Uns ist es vollkommen bewusst, dass es bei Klimaschutz um ein globales Thema geht, bei dem alle anpacken müssen, damit man etwas bewirken kann. Wir möchten uns aber nicht aus der Verantwortung stellen und wir wollen unseren Teil dazu beitragen – im vollen Bewusstsein, dass es nur ein Tropfen auf den heißen Stein ist. Aber zumindest schon mal ein Tropfen.

I schaug auf Di. Du schaugst auf mi.

Die Wurzeln des STERNs reichen bis in das Jahr 1509 zurück. Seit damals ist das Wirtshaus in Besitz unserer Familie. Die wirtschaftlichen, natürlichen und sozialen Ressourcen wurden mit Herz und Verstand verwaltet, nicht jeder kurzlebige Trend mitgemacht. Jede Generation hat ihren Beitrag geleistet, um den Betrieb nach besten Wissen und Gewissen an seine Nachfolger zu übergeben.

Aufbauend auf dem traditionellen Wissen, der Erfahrung und der Sensibilität meiner Vorfahren wollen wir uns bewusst dem Thema der Ressourcenschonung, Klimaschutz und sozialem Fortschritt widmen. Neben den zahlreichen Maßnahmen im Hintergrund, welche die CO₂-Emissionen im Haus laufend reduzieren, möchten wir vor allem unseren Gästen aufzeigen, wie spielerisch einfach und genussvoll es sein kann, seinen persönlichen CO₂ Fussabdruck zu reduzieren.

STERN.Gäste verbrauchen pro Nacht nicht mehr als 12 kg CO₂, das entspricht im internationalen Vergleich der Klimaklasse A.

Ein kleines Beispiel: Motiviert von unserem Klima-Fragebogen sind die Kinder auf das Thema besonders eingegangen. Natürlich haben Sie bei Ihren Wanderungen keinen Müll liegen gelassen. Sie sind noch weitergegangen: sie haben sogar allen Müll, den sie gesehen haben eingesammelt und im Hotel abgegeben. DANKE! ... Solche Beispiele bestärken uns sehr und wir sind überzeugt, dass aus dem Tropfen ein kleines Bächlein wird, später vielleicht ein Fluss und der heiße Stein wieder gekühlt werden kann.

Ausgezeichnet! Für das Engagement in Richtung Klimaschutz wurde das Landhotel STERN 2012 mit dem wichtigsten Nachhaltigkeitspreis Österreichs ausgezeichnet, dem TRIGOS Tirol.

Schau auf [youtube.com/sternobsteig](https://www.youtube.com/sternobsteig)

Klima Check-In und Check-Out

Im STERN können Sie (er)leben, wie einfach und wohltuend es sein kann, Ihren persönlichen Fussabdruck bzw. ihre CO₂-Pfund vor Ort purzeln zu lassen. Wählen Sie abends das eardige Menü, dessen Zutaten und alte Rezepturen von Produzenten aus der Region stammen, entspannen Sie sich beim Wandern oder Langlaufen, reisen Sie mit der Bahn an und verwenden Sie öffentliche Verkehrsmittel vor Ort (Postbus, Skibus) oder erlernen Sie das klimaneutrale Schibergsteigen (Schitouren gehen) mit ausgebildeten Bergführern.

Nachdem Sie während Ihres Aufenthaltes fleissig Sterne gesammelt haben, erhalten Sie eine Urkunde zum «STERN.Botschafter» und können mit Hilfe des CO₂-Rechners die Emissionen der An- und Abreise berechnen. Wenn Sie Lust haben können Sie auch diese neutral stellen, indem Sie den entsprechenden Betrag an eines der beiden Klimaschutzprojekte spenden.

Climate protection – why does it concern us?

At STERN we have always cared about the people, the environment and our resources – today even more consciously. In addition, you can experience at STERN how easy and beneficial it may be to shed CO₂ pounds and consequently reduce the impact of your personal CO₂ footprint. (www.hotelstern.at/en/co2-neutral).

In this magazine you'll find a small bag with seeds of the marigold flower. In spring you can easily seed them in rows: put them slightly onto the soil and water them. Or simply enjoy the beautiful appearance of marigolds in Elfi's herb garden and during your «Pick & Berry Tours».

Protection climatique – en quoi cela nous concerne-t-il?

Depuis toujours, au STERN, on prend soin des personnes, de la nature et des ressources – aujourd'hui plus que jamais. Et en tant qu'hôte, vous pouvez participer en direct à notre stratégie de protection climatique (www.hotelstern.at/fr/climat-neutre).

Dans notre magazine, vous trouverez un sachet de graines de soucis : au printemps, semez-les en ligne, appuyez un peu sur la terre et arrosez-les bien. Ou profitez de la vue sur le jardin aux herbes d'Elfi et de la « Pique aux fruits ».

Aus Elfi's Kräutergarten!

Dieser Sommer hat uns im Garten so richtig verwöhnt: wir konnten die Küche laufend mit frischen Kräutern versorgen, Hugos für durstige Gäste zaubern, einen Minzesirup machen, der zum perfekten Durstlöcher in den heißen Sommermonaten wurde, mit Kindern selbst Almdudler – die erfrischende Kräuterlimonade – machen und bei den wöchentlichen Führungen interessierten Gästen Einblick in unsere Kräuterwelt geben.

Kräuter für zu Hause

Nachdem wir uns letztes Jahr alle fleissig mit dem Säen des Liebstöckls bemüht haben, es liebevoll herangezogen haben, es uns dann überwuchert hat, wir schlussendlich aber herrliche Gerichte damit verfeinern konnten ... widmen wir uns dieses Jahr der Ringelblume.

Ringelblumen gehören in jeden Garten. In verschiedenen Farben, von hellgelb bis knallorange, in verschiedenen Formen, einfach und gefüllt, sind sie eine leuchtende Zierde und liefern einen wertvollen Beitrag zur Hausapotheke. Sie versamen sich selber; in unserem Gartl dürfen sie wachsen, wo sie wollen.

Wenn ich die verblühten Köpfe entferne, wachsen ständig neue Blüten nach, und ich kann bis im Herbst ernten. Ringelblumen bilden reichlich Samen, und zwar ganz lustige geringelte Kringel, daher stammt nämlich der Name.

Wenn ich die Köpfe ernte und die Strahlenblüten abstreife, kann ich etwas von der wundheilenden Heilkraft erahnen. Meine Finger werden nämlich ganz harzig, und diese balsamische, aromatische, leicht klebrige Substanz, gepaart mit anderen Stoffen bewirkt eben den Wundverschluss und die Wundheilung. Nach dem Pflücken der Köpfe tritt am verbleibenden

Stengel kein Saft aus, sondern es bildet sich sofort sichtbar eine weissliche abgrenzende Schutzschicht.

Ringelblumen sind so vielseitig einsetzbar, dass ich genügend Vorrat in jeder Form anlege. Getrocknete Blüten etwa bereichern wegen der strahlenden Farbe meinen Familientee.

So begleiten mich die Ringelblumenprodukte durch den Winter, bis im Frühling die Samen wieder überall zu keimen beginnen und in kurzer Zeit die ersten Blütentupfer im Garten leuchten. So sind die Ringelblumen ein ständiger Begleiter beim Mundräubern, aber auch in der Kinderbetreuung zum Trocknen der Blüten.

Cooler Recycling

Ein Tuch = Viele Taschen

Ob zum Einkaufen, zum Ausgehen, für ein Picknick im Park oder einfach um Geschenke zu verpacken – ein Tuch ist viele Taschen!

In der Bündelei lernt man Taschen aus Stoffresten oder alten Klamotten zu erzeugen. Das Besondere liegt darin, dass die Taschen aus einem quadratischen Stoff und einigen wenigen Knoten bestehen.

www.buendelei.at oder schau im STERN. Blog wegen nächsten Bündel-Workshop

Wirkt ohne Bilder

LUNA Design Company hat ein Sozialprojekt in Südafrika ins Leben gerufen: aus gut 40 Tonnen Holz pro Monat werden Bilderrahmen recycelt und in liebevoller Handarbeit hergestellt. Jeder Rahmen ein individuelles Meisterstück, das keinen Inhalt mehr bräuchte.

Das Unternehmen sorgt so für die Verbesserung der Lebenssituation benachteiligter Bevölkerungsschichten in Südafrika durch gesicherte Arbeit, Verantwortung und Einkommen. Importiert werden die Rahmen auf dem Wasserweg.

www.lunadesigns.eu oder erhältlich im STERN.Ladele

Land-Art

Da man oft nicht auf die Details achtet, haben sich heimische Künstlerinnen bemüht, verschiedene Gegenstände aus der Natur und aus dem Alltag ins richtige Licht zu rücken.

Vom alten Haustürschlüssel über rostige Kronenkorken bis hin zu Mohn oder Artischocken, haben viele Dinge in den Rahmen gefunden und zieren nun den Wohntrakt im STERN.

Christine Renzler und Karin Oberacher, Innsbruck (siehe auch das Buch «Guten Tag Blume» auf www.amazon.com) – Claudia Veulliet, www.geholt.at

Mundräubern

Die Natur verfügt über viele, viele leckere Schätze und herausragende Lebensmittel. Nicht selten verführt das Stöbern in der Region mit ihrer bunten Fülle an frei verfügbarem Essbarem die Menschen dazu, Fundstellen in ländlichen Regionen aufzusuchen, die ihnen vorher unbekannt waren.

Im STERN ziehen die Gäste gemeinsam zum Mundräubern los. Ausgestattet mit Picknickkorb, Landkarte und mit Hilfe der Plattform www.mundraub.org werden Fundplätze (Wildkräuter, Beeren, Holler, Nuss- und Obstbäume) erkundet und Funde für den Eigenbedarf ins Hotel mitgenommen. Die Köche vom STERN freuen sich übrigens aufs Stelldichein der Mundräuber und ihrer Funde in der Hotelküche. Gemeinsam wird verkostet und nach kreativen Weiterverarbeitungsprodukten geforscht.

Übrigens darf jeder, der Zeit und Lust hat, beim Saunieren «Unter de Sterndl'n» oder zum Abendessen, die Fundstellen mittels iPad auf www.mundraub.org taggen.

Was gibt's zu finden:

Mai und Juni:

Holunder, Bärlauch, Sauerrampfer, Stachelbeeren, Himbeeren, Waldbeeren, wilder Wacholder, Bachkresse, Minze, Löwenzahn und Gänseblümchen

September:

Apfel, Birne, Zwetschke, wilder Wacholder, Preiselbeeren und Hollerbeere

Gspassig

Der große Spielplatz Natur!

Zeit für die Familie, Zeit für die Kinder, Zeit für sich selbst!

W

enn man die Geschichten von Astrid Lindgren liest, dann fühlt man sich im Schlaraffenland für Kinder – viel Natur, ein großes Maß an Unbekümmertheit und viel Freiheit.

Genau hier setzt unsere Philosophie an – wir möchten den Familien einen Platz bieten, wo Sie richtig in die Natur eintauchen können, wo a bissl Blödsinn dabei sein darf und man aus der Alltags-Etikette mal wieder raus kann.

Die Natur steht bei uns immer im Mittelpunkt. Ob beim Basteln mit Naturmaterialien oder bei altem Handwerk wie Filzen oder Schmieden, beim Spazieren, Wandern oder Geocaching, beim Klettern oder Bogenschießen oder auch bei Ausflügen auf Rodelhütten, Bäche oder Seen – natürlich auch bei Regen und Schnee ;-) ... Darum leitet bei uns auch Petra, als geprüfte Bergführerin und Naturmensch durch und durch, den Sternchen Club. Sie bringt genau den Reiz und die Spannung, aber natürlich auch die Sicherheit mit, die für die Abenteuer von Pippi Langstrumpf unerlässlich sind.

Wer Ferien von den Kindern sucht, hat sich sicherlich für das falsche Domizil entschieden, denn nach unserer Familienphilosophie muss für jeden etwas dabei sein: Zeit für die Familie bei gemeinsamen Ausflügen, Wanderungen und Essenszeiten. Zeit für die Kinder bei spannenden Programmen für die verschiedenen Altersstufen im Sternchen Club und viel Platz im und rund um den STERN. Und natürlich auch Zeit für sich selbst bei unvergleichlichen Bergerlebnissen, beim Saunieren und beim romantischen «Dinner for Two».

-

ALM.Schlafen

29. Juni bis 13. Juli 2013

Es ist und bleibt der Höhepunkt des Jahres – für die Gäste, für die Hündin Zara und für mich selbst (René).

Nach ausführlicher Vorbereitung mit dem Pfadfinder-ABC, wandern wir auf die Marienbergalm und bereiten alles für die Nacht unterm STERNEN.Himmel vor: Feuerstelle, Holzvorrat und Zeltlager. Nach einem leckeren Abendessen und Geschichten am Feuer wird es gemütlich. Am nächsten Tag frühstücken wir auf der Alm die Milch, die wir gemolken haben.

... Ein super Erlebnis, das nur zweimal im Jahr möglich ist!

HEU.Schnarchn

von Mai/Juni bis Anfang Oktober (je nach Wetter)

Eine Nacht im Heubett ist ein unvergessliches Erlebnis. Inmitten der Larchwiesen haben wir einen landschaftstypischen Heustadl gebaut. Mit Schlüssel, Schlafsäcken und Taschenlampe ausgestattet, einem Brunnen und einer Feuerstelle vor Ort, steht einem einmaligen Naturerlebnis für die ganze Familie nichts mehr im Wege.

«Nature» is a big playground

The characters in Astrid Lindgren's books are closely bound to nature and the same should apply for families who stay at STERN: we want them to experience nature. In winter our guests can participate in skiing courses for beginners and good skiers (including ski bus transfer from the hotel), or enjoy sleigh tours, either with horses or huskies.

The daily family program in summer includes many adventurous activities, e.g. a night by the campfire under the sky up on an alp or a night in a typical hay barn.

La nature : la plus grande aire de jeux

Comme dans les livres d'Astrid Lindgrens, au STERN, les familles peuvent réellement « plonger » dans la nature, et même faire quelques bêtises de temps en temps. Car chez nous, la famille occupe une place de choix. En hiver, il y a des cours de ski – de niveau débutant à avancé (le bus de l'hôtel vous mène dans les stations de ski le plus importantes des environs) ou des promenades à traîneau tiré par des chiens ou des chevaux.

Et en été, vous profitez de fabuleuses idées comme une nuit dans un lit de foin ou une autre sous la tente avec feu de camp sur l'alpage.

Gspassig

FAMILIEN.Winterspaß

8 Tage / 7 Nächte NATUR.Pension + 7 Tage Kinderland-Skipass + 5 Tage NATUR.Kinderbetreuung + 5 Tage Aktivprogramm + Plateau-Card +
Sauna und Ruhebereich für 2 Erwachsene und 2 Kinder (bis 11 Jahre)
von Euro 1.162,- bis 1.778,- (Silvester) im Familienz. L bzw.
von Euro 1.372,- bis 2.184,- (Silvester) im Familienapp. XL für alle

Skikurs

vom Beginner bis zum Fortgeschrittenen

Das Kinderland am Grünberg bietet eine ausgezeichnete Infrastruktur für Kinder und Anfänger – von Skischule über Förderbänder bis zum Rodelhügel.

Der größte Vorteil liegt darin, dass es ein Skigebiet ist, in dem man die Kinder beruhigt alleine lassen kann.

So könnte es aussehen:

Sie bringen die Kinder um 9:45 zum Skikurs am Grünberg (1 km vom Hotel). Der Skilehrer übernimmt die Gruppe und lehrt den Kindern das Skifahren. Um 12:00 werden die Kinder am Sammelplatz vom Hotel-Sternchenclub abgeholt, die Skier in das Skidepot am Skilift gebracht und die Kinder mit dem Skibus ins Hotel gebracht.

Nach dem Mittagessen startet das Programm im Sternchen Club bis Sie um 16:00 die Kinder wieder abholen. Am Montag und Freitag sind unsere Familientage, bei denen die Eltern mit dabei bleiben.

Falls die Kinder schon größer sind und einen Fortgeschrittenen-Kurs besuchen möchten – bieten wir denselben Service im größeren Skigebiet in Hochötz an. Die Kinder fahren sich am Montag am Grünberg ein, fahren mit dem Skilehrer im Skishuttle von Dienstag bis Donnerstag nach Hochötz und zeigen am Freitag ihr Können beim Skirennen in Obsteig.

Natürlich alles mit Hotelbegleitung und mit den anderen Programmen abgestimmt.

Die STERN. Vorteile

Ermäßigung bei Skikurs und Skiverleih

Kostenloser Skipass im Kinderland Grünberg

Hotelshuttle vom Skikurs ins Hotel

Hotelshuttle für fortgeschrittene Kinder nach Hochötz

Mittagessen und SternchenClub nach dem Skikurs

Kraftplatzln

Ein Ort, dem eine meist positive (selten auch negative) psychische Wirkung im Sinne einer Beruhigung, Stärkung oder Bewusstseinsweiterung zugeschrieben wird.

Als Kraftorte werden überwiegend geographische Orte bezeichnet, die nach esoterischen Vorstellungen eine besondere Erdstrahlung haben. Manchmal wird der Begriff auch für Plätze gebraucht, die subjektiv als beruhigend, erholsam oder erbauend erlebt werden.

Die Vorstellungen von Energien an bestimmten geographischen Orten sind wissenschaftlich nicht nachweisbar.

Quelle: wikipedia

Wir wollen nicht groß darüber schreiben, wir wollen hier Bilder zeigen und wenn Sie bei uns sind dann wollen wir, dass Sie diese auch erleben!

Winter-Erlebnis abseits der Skipisten

Man muss kein Prophet sein, um Obsteig nicht als Nabel des Alpin-Skisportes zu bezeichnen. Ist ja auch nicht nötig, weil die besonderen Erlebnisse abseits der Pisten zu finden sind: Schneeschuhwanderungen, Langlauf-Schnuppern, Rodelausflug, Alpinpark-Führungen und Winterwanderungen sind aber noch nicht ausreichend genug.

Ab diesen Winter wird Ihnen Petra, unsere Bergführerin zwei besondere Highlights bieten:

Skitouren gehen

Keine Sportart hat in den letzten Jahren dermaßen viel Zuspruch gefunden – sie verbindet körperliche Anstrengung, sportliches Skifahren und ein unglaubliches Naturerlebnis wie keine andere Aktivität.

Gemeinsam mit Petra können Sie das Skitouren gehen kennenlernen und auch ausreizen. Die Ausrüstung bekommen Sie von uns kostenlos – Kosten liegen so nur bei Euro 45,- für die gesamte Tour.

Sonnenaufgangs- Schneeschuhwanderung

Unbeschreiblich schwer ist die Überwindung des Aufstehens, aber noch unbeschreiblicher ist das Gefühl, bei Sonnenaufgang auf der Lacke zu stehen!

Euro 30,- pro Person inklusive Transfer aufs Lehnberghaus, Schneeschuhen und Frühstück auf der Alm.

Power Places – Winter Adventure, Mountain Summer and Under the stars

We do not want to just write about these places, but give you an impression by showing you some pictures and if you visit us, we would like you to experience these places: Enjoy a great winter off alpine slopes while doing a ski tour, snowshoe hike, cross-country skiing or tobogganing.

Or experience the summer in the Alps with hiking, e-biking, climbing, visiting mountain lakes or gorges, as well as a sunrise hiking tour or a fixed-rope climbing tour with our certified mountain guide Petra.

Lieux de force et d'énergie

Nous ne voulons pas en faire l'éloge, mais juste vous montrer quelques photos et quand vous serez chez nous, vous pourrez les vivre en direct : la découverte de l'hiver, en dehors des pistes damées, à faire de la randonnée à skis, des randonnées à raquettes, du ski de fond ou de la luge.

Pendant l'été en montagne, pratiquez la randonnée, le vélo électrique, l'escalade, montez vers nos lacs de montagne, visitez nos gorges ou admirez-les lors d'une randonnée au lever du soleil ou d'un circuit d'escalade avec Petra, notre guide de montagne.

Unter de Sternndl'n

Der Name ist Programm. Unser Sauna- und Ruhebereich befindet sich in der obersten (4.) Etage und genießt eine herrliche Aussicht in die umliegende Bergwelt (neudeutsch: Panorama-Sauna).

In stilvoller Atmosphäre genießen Sie Ruhe in den verschiedenen kreativen Liegen, Hitze in der Lärchensaune, Abkühlung in der Erlebnisdusche und im Kneippbecken und Entspannung beim Lesen mit iPads, Hörbüchern oder Büchern aus der Bibliothek.

U

on den grenzenlosen Möglichkeiten die uns die Bergwelt bietet haben wir schon gehört: endlose Spaziergänge im Landschaftsschutzgebiet, Larchsteig besuchen, Lärchenwiesenwanderung, HEU.Schnarchn, Alpinpark-Exkursionen, Almwanderungen mit Hütteneinkehr, Gipfelwanderungen, Golfen am 27-Loch-Platz, Klettern, Nordic Walking, Jogging, geführte eBike-Touren, Mountainbiking mit kostenlosem Verleih, Segway-Touren, Schwimmen in den Bergseen und Bächen, Klammern und Schluchten besuchen ... für alle Aktivitäten stehen wir Ihnen mit Tipps bereit.

Mit unserer Bergführerin Petra möchten wir Ihnen zwei unvergessliche Erlebnisse bieten, bei denen es gut und wichtig ist, dass ein Profi dabei ist:

Sommer in den Alpen

Sonnenaufgangs-Wanderung

Mit Stirnlampen ausgestattet starten wir früh morgens auf den Lehnberg und wandern auf den Aussichtspunkt Lacke. Eindrucksvoll und stimmungsvoll erleben Sie den Sonnenaufgang und gleichzeitig ein unglaubliches Panorama über die schroffe Mieminger Kette und die umliegenden Landschaften (Euro 25,- inklusive Alm-Frühstück).

Klettersteig-Tour

Erlebnisreich, aufregend und wunderschön sind viele Klettersteigrouten – nur sollte man wissen, wie man sich darin auch verhält.

Ausgerüstet mit Gurt, Helm und Karabinern und unter Anleitung eines Kletterprofis, lernen Sie den sicheren und genussvollen Umgang mit Kletterrouten (Euro 35,- inklusive Transfer).

Der sonnige Winter

8 Tage / 7 Nächte NATUR.Pension + Tiroler Schmankerln + 5 Tage NATUR.Aktivprogramm + Sonnenaufgangs-Wanderung + Plateau-Card + Sauna und Ruhebereich für 2 Erwachsene
 von Euro 406,- bis 672,- (Silvester) im Komfortzimmer S bzw.
 von Euro 476,- bis 784,- (Silvester) im Familienzimmer L pro Person

The sunny winter
 8 days/7 nights NATURE.half board + Tyrolean delicacies + 5 days NATURE.program + sunrise hiking tour + Plateau-Card + sauna & relaxing area for 2 adults

L'hiver ensoleillé
 8 jours/7 nuits en PENSION.nature + spécialités tyroliennes + 5 jours de NATURE.programme actif + randonnée au lever du soleil + Plateau-Card + sauna&espace-détente pour 2 adultes

Im Schnee

19. Dezember bis 6. April 2013

Gschmackig

(tirolerisch für köstlich und schmackhaft)

- Gschmackiges **Frühstücksbuffet** mit regionalen Bauernprodukten
- Tägliche **Nachmittagsjause**
- **4-gängiges Abendwahlenü** mit Salatbuffet – dabei legen wir viel Wert auf hochwertige, naturnahe (auch biologische) Lebensmittel aus der Region und hausgemachte Spezialitäten
- **Schmankerln aus der Region:** Tiroler Bauernbuffet, Gerichte aus der Hausmannskost, Musik-Abende, Dinner for Two und vieles mehr
- **Tiroler Wirtshaus** seit 1509 – Sie können jederzeit die Vorzüge des à-la-carte Wirtshauses in den historischen Stuben oder auf der Sonnenterrasse genießen

Eardig

(tirolerisch für eng mit der Natur verbunden)

- **NATUR.Aktivprogramm** mit Langlaufen, Schneeschuh- und Winterwandern (mit Guide), sowie Fackelwanderung mit Glühweinstopp
- **Sonnenaufgangs-Schneeschuhwanderung** mit Petra: mit Transfer, Alm-Frühstück und kompletter Ausrüstung ... um Euro 30,- pro Erw. (inkl. Bergführer)
- **Schitouren für Anfänger** mit Petra: mit Lawinenkunde, Einstiegs-Schitour und kompletter Ausrüstung ... um Euro 45,- pro Erw. (inkl. Bergführer)
- **NEU! Gratis-Schibus vom Hotel nach Hochötz** (bis auf 2.200 m) für Schiprosfis, Familien und Fortgeschrittenen-Kurse (in nur 20 min an 3 Tagen/Woche)**
- **NEU! Gratis-Schibus der Region nach Seefeld** zum Bummeln, Winterwandern, Langlaufen und Skifahren am Gschwandtkopf oder Roßhütte
- **Gratis Regionsbus** bis nach Innsbruck
- **Kostenlose Abholung** vom Bahnhof Telfs oder Ötztal

Das STERN.Preis Modell

Preise sind gültig für alle Pauschalen (FAMILIEN.Winterspaß und «Der sonnige Winter») und Tagespreise.

Faire FAMILIEN.Preise

Aufpreis im Zimmer der Eltern mit Halbpension, Kinderland-Skipass, Ski-Shuttle Kinderbetreuung und Familienleistungen: Bis 2 Jahre kostenlos, bis 11 Jahre Euro 15,-, bis 18 Jahre Euro 30,- und darüber Euro 45,- (alles pro Tag).

Bei Singles mit Kindern im Komfortzimmer S mit Einzelzimmerzuschlag – wenn L, dann zusätzlich Euro 30,- pro Tag.

FAMILIEN.Winterspaß

8 Tage / 7 Nächte NATUR.Pension + 7 Tage Kinderland-Skipass + 5 Tage NATUR.Kinderbetreuung + 5 Tage Aktivprogramm + Plateau-Card + Sauna und Ruhebereich für 2 Erwachsene und 2 Kinder (bis 11 Jahre)

von Euro 1.162,- bis 1.778,- (Silvester) im Familienz. L bzw.
 von Euro 1.372,- bis 2.184,- (Silvester) im Familienapp. XL für alle

FAMILY.winter
 8 days/7 nights NATURE.half board + 7 days ski pass for Kinderland + 5 days NATURE.child care + 5 days active program + Plateau-Card + sauna & relaxing area for 2 adults and 2 children (up to 11 years)

Joies de l'hiver en famille
 8 jours/7 nuits en PENSION.nature + Forfait-ski de 7 jours pour le Kinderland + 5 jours d'encadrement-enfants NATURE + 5 jours de PROGRAMME.actif + Plateau-Card + Sauna&espace-détente Pour 2 adultes et 2 enfants (jusqu'à 11 ans)

Fein dunken

(tirolerisch für es sich gut gehen lassen)

- **Innsbruck-Fahrt** mit Stadtführung (inkl. Busfahrt)
- **PLATEAU.Card** mit einzigartigen Leistungen und Ermäßigungen
- **Freier Eintritt** ins regionale Hallenbad
- **Massagen und Kosmetik** im Haus
- **Ruhebereich «Unter de Sterndl'n»** mit imposanter Bergkulisse, Holzsauna, Ruheliegen und Lesecke mit iPad

Gspassig

(tirolerisch für a feine Zeit mit der Familie haben)

- **7 Tage Schipass** im Erlebnis-Kinderland Grünberg
- **5 Tage NATUR.Kinderprogramm** nach dem Schikurs im Sternchen-Club (3 – 12 Jahre) mit Schatzsuche, Besuch am Bauernhof, Schneemannbauen, Pferdeschlittenfahrt, Spuren lesen,... und auch gemeinsame Familienerlebnissen beim Rodeln oder Wandern
- **5 Tage Kinderschikurs** (Mo – Fr, à 2h) mit Hotelshuttle, Mittagessen im Hotel und Schirennen mit Medaillen zum Abschluss und **NEU! Fortgeschrittene-Kurse** 2 Tage Grünberg/3 Tage in Hochötz (inkl. Transfer, ohne Skipass)** ... jeweils um Euro 98,- pro Kind (statt 125,-)
- **Shuttleservice** vom Schikurs und anschl. Kinder-Mittagstisch
- **Streichelzoo, Ponyreiten und Erlebnisspielplatz** mit Baumhäusern
- **Indoor-Kinderspielwiese** mit Klettern, Kuschneln und Spielen

* Das Erlebnis-Kinderland Grünberg ist ein kleines, übersichtliches und preiswertes Schigebiet, das sich bestens für Familien mit Kindern eignet: kleine Anlage mit Schneegarantie und einer perfekten Ausstattung für Kinder (Zauberteppiche, Babylift und Schleplift) sowie vielen Schneeeattraktionen rundherum (Rodeln, ...). Für Schiprosfis bieten sich zusätzlich zahlreiche tolle Schigebiete in der nahen Umgebung (ab 20 Autominuten) an und einen kostenlos Schishuttle vom Hotel nach Hochötz auf über 2.200m oder den Regionsbus nach Seefeld!!!!

** Der Skibus vom Hotel (und damit auch der Fortgeschrittenen-Kurs) nach Hochötz wird in den Hauptferien (Weihnachten/Silvester und Feber) fest angeboten – restliche Zeiten auf Anfrage.

Alle Preise pro Person und Tag im Doppelzimmer inkl. Steuern. Alle Preise sind in Euro und beinhalten alle Leistungen und Steuern, hinzu kommt jedoch die in Österreich vorgeschriebene Kurtaxe von € 2,00 pro Tag und Erwachsenen, die wir zu Ihrem Nutzen einsetzen (zB geführte Schneeschuhwanderung, Regionsbus bis Innsbruck, Hallenbadeintritt usw.). Es gelten die österr. Hotelvertragsbedingungen (siehe AGB): Stornokosten 0% bis 2 Monate vor Anreise, 40% bis 1 Monat vor Anreise, 70 % bis 1 Woche vor Anreise, 90 % danach. BANK: Raiffeisenbank Mieminger Plateau, IBAN AT 02362760000120287, Swift Code RZTAT22276. BEZAHLUNG: Bar, Maestro, Visa, Mastercard oder Überweisung. ANREISE: an jedem Tag möglich.

	Einzelzimmer	S	L	L+	XL	XXL
19. 12. – 22. 12. 12						
12. 01. – 26. 01. 13	Euro 10,-	Euro 58,- statt Euro 66,-	Euro 68,- statt Euro 81,-	Euro 71,- statt Euro 85,-	Euro 83,- statt Euro 103,-	Euro 92,- statt Euro 116,-
09. 03. – 06. 04. 12						
05. 01. – 12. 01. 13						
26. 01. – 02. 02. 13	Euro 14,-	Euro 66,-	Euro 81,-	Euro 85,-	Euro 103,-	Euro 116,-
02. 03. – 09. 03. 13						
22. 12. – 29. 12. 12						
02. 01. – 09. 01. 13	Euro 18,-	Euro 73,-	Euro 90,-	Euro 94,-	Euro 112,-	Euro 125,-
16. 02. – 02. 03. 12						
09. 02. – 16. 02. 13	Euro 20,-	Euro 82,-	Euro 99,-	Euro 104,-	Euro 127,-	Euro 141,-
29. 12. – 05. 01. 13	Euro 24,-	Euro 96,-	Euro 112,-	Euro 118,-	Euro 141,-	Euro 153,-

FAMILIEN.Frühling, Sommer und Herbst

8 Tage/7 Nächte NATUR.Pension + 5 Tage NATUR.Kinderbetreuung + 5 Tage Aktiv-programm + HEU.Schnarchn + Streichelzoo + Plateau-Card + Sauna und Ruhebereich für 2 Erwachsene und 2 Kinder (bis 11 Jahre)
 von Euro 938,- bis 1.302,- (Sommerferien) im Familienzimmer L bzw.
 von Euro 1.204,- bis 1.638,- (Sommerferien) im Familienapp. XL für alle

FAMILY.spring, summer and autumn

8 days/7 nights NATURE.half board + 5 days NATURE.child care + 5 days active program + HAY.snoring + petting zoo + Plateau-Card + sauna & relaxing area for 2 adults and 2 children (up to 11 years)

Printemps, été et automne en famille

8 jours/7 nuits en PENSION.nature + 5 jours d'encadrement-enfants NATURE + 5 jours de PROGRAMME actif + NUIT.dans le foin + zoo de petits animaux à caresser + Plateau-Card + Sauna&espace-détente pour 2 adultes et 2 enfants (jusqu'à 11 ans)

Frühling bis Herbst

20. April bis 3. November 2013

Gschmackig

(tirolerisch für köstlich und schmackhaft)

- Gschmackiges **Frühstücksbuffet** mit regionalen Bauernprodukten
- **Tägliche Wanderjause** zum Mitnehmen
- **4-gängiges Abendwahlenü** mit Salatbuffet – dabei legen wir viel Wert auf hochwertige, naturnahe (auch biologische) Lebensmittel aus der Region und hausgemachte Spezialitäten
- **Schmankerln aus der Region:** Tiroler Bauernbuffet, Gerichte aus der Hausmannskost, Musik-Abende, Dinner for Two u.u.m.
- **Tiroler Wirtshaus seit 1509** – Sie können jederzeit die Vorzüge des à-la-carte Wirtshauses in den historischen Stuben oder auf der Sonnenterrasse genießen

The natural spring, summer and autumn
 8 days/7 nights NATURE.half board + Tyrolean delicacies + 5 days NATURE.program + Pick & Berry Tour + sunrise hiking tour + alpine herbs tour + Plateau-Card + sauna & relaxing area for 2 adults

Printemps, été et automne liés à la nature
 8 jours/7 nuits en PENSION.nature + spécialités tyroliennes + 5 jours de NATURE.programme actif + Pique aux fruits + randonnée au lever du soleil + visite guidée du jardin d'herbes fines + Plateau-Card + sauna&espace-détente pour 2 adultes

Eardig

(tirolerisch für eng mit der Natur verbunden)

- **NATUR.Aktivprogramm** mit geführten Almwanderungen (mit Liftfahrt), Golf-Schnupperkurs, eBike-Touren und Kletter-Schnupperkurs
- **Der Natur auf der Spur** – Alpinpark Tour mit einem Biologen
- **Mundraub-Tour** im Frühling & Herbst mit anschl. Austausch mit dem Küchenchef
- Kräuterwanderung durch die STERN.Gärten mit Verkochen
- **NEU! «Dabei sein»** im Frühling & Herbst: Aufforsten und Pflegen der Streuobstwiesen, Ausputzen der Larchwiesen, Heuernte, ...
- **NEU! Sonnenaufgangs-Wanderung** mit Petra: mit Transfer und Alm-Frühstück... um Euro 25,- pro Erw. (inkl. Bergführer)
- **NEU! Klettersteig-Tour** mit Petra: mit Transfer, Sicherheitstechnik und kompletter Ausrüstung ... um Euro 35,- pro Erw. (inkl. Bergführer)
- **Kostenloser Mountainbike-Verleih** und Regionsbus am Sonnenplateau bis Innsbruck
- **Kostenlose Abholung** vom Bahnhof Telfs oder Ötztal

Der eardige Frühling, Sommer und Herbst

8 Tage/7 Nächte NATUR.Pension + Tiroler Schmankerln + 5 Tage NATUR.Aktivprogramm + Mundraubern + Sonnenaufgangswanderung + Kräuterführung + Plateau-Card + Sauna und Ruhebereich für 2 Erwachsene
 von Euro 385,- bis 518,- (Sommerferien) im Komfortzimmer S bzw.
 von Euro 469,- bis 651,- (Sommerferien) im Familienzimmer L pro Person

Das STERN.Preis Modell

Preise sind gültig für alle Pauschalen (FAMILIEN.Winterspaß und «Der sonnige Winter») und Tagespreise.

Faire FAMILIEN.Preise

Aufpreis im Zimmer der Eltern mit Halbpension, Kinderbetreuung und Familienleistungen: Bis 11 Jahre ein Kind pro Erwachsenen kostenlos (ansonsten Euro 10,-), bis 18 Jahre Euro 15,- und darüber Euro 30,- (alles pro Tag).

Bei Singles mit Kindern im Komfortzimmer S mit Einzelzimmerzuschlag – wenn L, dann zusätzlich Euro 30,- pro Tag.

Je länger desto günstiger

Wochenurlauber sind immer wieder im Vorteil. Bei einem 14-tägigen Aufenthalt erhalten Sie einen Rabatt von 5% auf die gesamte Zeit.

Treue wird belohnt!

Stammgäste erhalten pro Aufenthalt (3 Tage und länger) 1% Rabatt auf den Zimmerpreis (nicht auf Zusatzleistungen). Der Stammgästepreis ist auf 15% limitiert.

STERN.Wochende

zum 1. Mai (Mi), Christi Himmelfahrt (9. Mai, Do), Pfingsten (19/20. Mai, Sa/So), Fronleichnam (30. Mai, Do), 3. Oktober (Do) oder Allerheiligen (1. November, Fr)
 4 Tage/3 Nächte STERN um Euro 189,- im Komfortzimmer S, um Euro 222,- im Familienzimmer L und um Euro 282,- im Familienappartement XL pro Erwachsenen

Fein dunken

(tirolerisch für es sich gut gehen lassen)

- Innsbruck-Fahrt mit Stadtführung (inkl. Busfahrt)
- **PLATEAU.Card** mit einzigartigen Leistungen und Ermäßigungen
- **Freier Eintritt** ins reg. Hallenbad, Waldschwimmbad und Badesee
- **Massage und Kosmetik im Haus**
- **Ruhebereich «Unter de Sternd'n»** mit imposanter Bergkulisse

Save the date

HEU.Schnarchn jederzeit (bei 1 Woche gratis)
HEU.Schnarchn vom 18. Mai bis 1. Juni 2013
ALM.Schlafen vom 29. Juni bis 13. Juli 2013
BEEREN.Woche vom 24. August bis 7. September 2013

	Einzelzimmer	S	L	L+	XL	XXL
27. 04. – 18. 05. 13	Euro 12,-	Euro 55,-	Euro 67,-	Euro 69,-	Euro 86,-	Euro 95,-
26. 10. – 03. 11. 13		statt Euro 63,-	statt Euro 74,-	statt Euro 77,-	statt Euro 94,-	statt Euro 103,-
18. 05. – 22. 06. 13	Euro 12,-	Euro 63,-	Euro 74,-	Euro 77,-	Euro 94,-	Euro 103,-
07. 09. – 26. 10. 13						
22. 06. – 06. 07. 13	Euro 14,-	Euro 67,-	Euro 82,-	Euro 86,-	Euro 105,-	Euro 119,-
24. 08. – 07. 09. 13						
06. 07. – 24. 08. 13	Euro 20,-	Euro 74,-	Euro 93,-	Euro 96,-	Euro 117,-	Euro 130,-

www.hotelstern.at/en/prices-and-offers | www.hotelstern.at/fr/prix-offres

Alle Preise pro Person und Tag im Doppelzimmer inkl. Steuern. Alle Preise sind in Euro und beinhalten alle Leistungen und Steuern, hinzu kommt jedoch die in Österreich vorgeschriebene Kurtaxe von € 2,00 pro Tag und Erwachsenen, die wir zu Ihrem Nutzen einsetzen (zB geführte Schneeschuhwanderung, Regionsbus bis Innsbruck, Hallenbadeintritt usw.). Es gelten die österr. Hotelvertragsbedingungen (siehe AGB): Stornokosten 0% bis 2 Monate vor Anreise, 40% bis 1 Monat vor Anreise, 70% bis 1 Woche vor Anreise, 90% danach. BANK: Raiffeisenbank Mieminger Plateau, IBAN AT 023627600000120287, Swift Code RZTIAT2276. BEZAHLUNG: Bar, Maestro, Visa, Mastercard oder Überweisung, ANREISE: an jedem Tag möglich.

Top 10

Was Sie im STERN nicht versäumen sollten!

1.

ALM.Schlafen – die Nacht auf der Alm im Zelt und mit Lagerfeuer (gibt es nur zweimal im Jahr)

2.

Ein Abend zu Zweit im Ruhebereich «Unter de Sterndln»

3.

Sonnenaufgangswanderung mit Petra – im Winter mit Schneeschuhen und im Sommer mit Bergschuhen

4.

Apfelstrudel von der Oma probieren (vielleicht sogar mit ihr mitbacken)

5.

HEU.Schnarchn im Heustadl inmitten der Lärchenwiesen

6.

Mundräubern mit Elfi und die Funde danach mit dem Chefkoch verkochen

7.

Skitour auf den Grünberg und im Tiefschnee runter wedeln bzw. am heißen Sommertag in die Bergseen (Piburger See oder Blindsee) springen

8.

Die hausgemachten Sachen probieren: Minzeaperitif, «Almdudler», Marmeladen, Brot, ...

9.

Cooler Aktivitäten in der Kinderbetreuung mitmachen: Hundeschlittenfahrt, Klettern, Bogenschießen, ...

10.

Nach der Prozession «Unter de Keschn» sitzen und a Bier trinken
PS: Fast alle Sachen helfen euren persönlichen CO₂-Fußabdruck zu verbessern – seht es selbst beim Klima Check out.

Familien-Landhotel STERN

Familie Föger, Unterstrass 253, A-6416 Obsteig am Mieminger Sonnenplateau

T. +43 (5264) 8101 Fax +43 (5264) 8101-76, info@hotelstern.at

blog.hotelstern.at, facebook.com/hotelstern, youtube.com/sternobsteig
Hotelbewertungen auf holidaycheck.de und tripadvisor.com

AUSGEZEICHNET! 1509: Tiroler Wirtshaus! 2008: Der perfekte Wanderurlaub mit ALM.Schlafen – 1. Platz der Österreich Werbung!
2010: Österreichisches Umweltzeichen! 2012: TRIGOS Tirol für nachhaltiges Wirtschaften und 3. klimaneutrales Hotel Österreichs

www.hotelstern.at