



# Der Stern

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



## Huamelig

- 2 **Gastkommentar:**  
Obsteiger Erinnerungen  
Featured article: Memories of Obsteig  
Commentaire d'un hôte :  
Souvenirs d'Obsteig
- 4 **Urlaub wie am Bauernhof – früher wie heute**  
Just like a farm holiday – then and now  
Vacances comme à la ferme – aujourd'hui comme hier
- 6 **111 Jahre Wirtsfamilie Föger im STERN**  
111 years of the Föger family at the STERN Hotel  
Les 111 ans de la famille Foeger au STERN

## Gmiatlig

- 8 **Die Geschichte spüren**  
Feel the history  
Ressentez l'histoire
- 10 **Wohnvarianten – von kluan bis ganz, ganz groaß**  
Types of accommodation – from small to XXL  
Chambres – de petites à très très grandes

## Eardig

- 12 **Nachhaltig! Früher eine Selbstverständlichkeit!**  
Sustainable! It went without saying in the olden days.  
Développement durable : jadis une évidence !
- 14 **Alte Weisen wieder belebt**  
A new take on wise old ways  
Anciennes méthodes revitalisées
- 14 **Aus Elfis Kräutergarten!**  
Elfi's herbs garden  
Le jardin aux plantes d'Elfi

## Gschmackig

- 16 **Rezepte aus Franziskas & Adeles Kochbuch**  
Recipes from Franziska & Adele's cookbook  
Les bonnes recettes de Franziska & Adele
- 19 **Die STERN-Kulinarik heute**  
Culinary highlights in today's STERN  
La gastronomie du STERN aujourd'hui

# Obsteiger Erinnerungen\*

Wenn es mich immer wieder an diesen einen Platz auf unserer schönen vielfältigen Erde zieht – wenn Ausflüchte in die Wüste, aufs Meer, ins Eis, auf karstige Grate und in quirlige Großstädte immer wieder abgelöst werden durch Besuche eines bestimmten Quadratkilometers Tirols in einem ganz normalen Straßendorf auf einem sonnigen Plateau mit dem üblichen Durchgangsverkehr, mit einem schmucken soliden Gasthof, einem von Kastanien beschatteten kiesbestreuten Gastgarten, einem hübschen landestypischen Dorfkirchlein, einem Anger mit Obstbäumen und einem Postmeisterhaus mit Lüftmalerei und meterdicken Mauern – also einer im Alpenraum eher häufig reproduzierbaren Topographie – ist das frühkindliche Prägung?

Ich war 9 Monate alt, da buchten unsere Eltern zum ersten Mal die «Sommerfrische» in Obsteig. Sie war billig, sonnig und gut mit dem kleinen Käfer von Frankfurt aus zu erreichen. Von da an fuhren wir 7 Sommer lang dorthin. Dann immer wieder, mit großen und kleinen Unterbrechungen.



Vor dem inneren Auge tauchen sonnenheiße Blumenwiesen auf, Bienstöcke, glucksendes Wasser in Brunnen und Tränken, die Nachbarskinder und die Kinder der anderen Sommerfrischler, mit denen wir spielten, ein alter Professor – Stammgast aus Wien – im immer gleichen grauen Anzug und nach der Mittagssuppe mit Nudeln im langen Bart. Die Erinnerung hört Kuhglocken, die verstimmte Hupe des Postbusses und das leise Geräusch eines kleinen Flugzeugs, das uns Kinder während wir mittags im Bett «ruhen» mussten, einschläferte. Die Erinnerung spürt Sonnenbrand – trotz des «Tiroler Nussöls» – und Bremsenstiche.

Wir wohnten im Postmeisterhaus, Adeles Elternhaus, einem ehemaligen Freilehen, sprangen mit den Hauskindern im Schober von oben auf die Heuhaufen und schlichen etwas ängstlich zwischen den wiederkäuenden Rinderköpfen wieder nach draußen. Wir lernten, den Hühnern die Eier aus dem Stroh zu klauben und ihnen im Gegenzug die Eierschalen, die beim Frühstück abfielen, wieder hineinzuworfen. Wir besuchten ehrfürchtig den alten Postmeister in seinem mauerkühlen Büro. Absolutes Plapperverbot war angesagt, wenn der Postmeister die Dorfkunden begrüßte, Dokumente abstempelte oder Briefmarken verkaufte.

Im Anfang musste das Badewasser noch im Holzofen erhitzt werden. Die Hausfrau briet die selbst gesammelten Pfifferlinge, und unsere Mutter zog mit einer roten Einkaufstasche los, um Wiesenblumen zum Pressen zu sammeln. Einmal erbeutete sie in einer Mischung aus Jägerstolz und schlechtem Gewissen einen Stengel Türkenbund! Das unter Glas arrangierte Wiesenblumenbild gibt es heute noch, nach fast 50 Jahren.

Im Freibad in Telfs, einem wöchentlichen Höhepunkt für uns Kinder, war das Wasser kalt, die dunklen Sonnenpritschen glühten wie Herdplatten. Wenn aber eine Westwetterlage mit heftigen Gewittern einbrach, erschien oft eine weiße Puderdecke auf den gegenüberliegenden Hängen des Sellrain. Dann wurden die warmen Strumpfhosen ausgepackt, die Kragen der Janker hochgeschlagen und Kopftücher um Kinne verknötet. Die Wege auf dem Sonnenplateau waren damals noch wilder und nicht Kinderwagen- oder Seniorengerecht. Es standen noch weniger Häuser und Höfe. Es gab noch keine Erlebnisbäder, keine Freilichtmuseen, Klettersteige oder Raftingangebote in der Umgebung, noch nicht einmal Supermärkte.

## Obsteig 50 Jahre später

Gastwirtskinder und Kindergast sind mit eigenen erwachsenen Kindern heute bestenfalls junggebliebene Alte. Man kennt von der Lebensgeschichte des anderen, erörtert gern mal dies und das, versteht sich aber auch ohne Geschwätz, man mag sich. Wieder einmal vorbeischaun bedeutet ein Stück seelische Heimat, ist eine Verankerung in den Tiden des Lebens. Abends Abhängen an der Bar im Stern. S'passt scho! Tagsüber auf den Bergen. Glockenblumen am Anmarschpfad, die Stille in der Luft über 1.500 Metern Höhe, das Flügelschlagen einer Alpendohle, das rhythmische Knirschen der Bergschuhe auf dem Geröll. Das leise Klackern von Hufen auf Stein, wenn eine Horde Gamsen auf dem Hang gegenüber 100 Meter weiterwechselt. Der einzige Mensch weit und breit zu sein. Sinneseindrücke, in Akkorden aus Sehen-Riechen-Hören-Fühlen zusammengestellt, die sich der Erinnerung einstampeln.

In der bekannten Geschichte von Antoine de Saint-Exupéry reicht der Pilot dem kleinen Prinzen einen Trunk Wasser aus dem Brunnen in der Wüste, und für den Kleinen ist das Wasser nicht nur Wasser, sondern auch der Marsch unter den Sternen, der Gesang der Seilrolle und die Mühe der Arme beim Hinaufziehen des Eimers.

So ist die Ankunft in Obsteig und die Einfahrt auf dem kiesknirschenden Parkplatz neben dem Kastaniengarten auch nicht nur eben das, sondern auch all das oben Beschriebene. Und all das ist gut fürs Herz. Denn – wie bei Saint-Exupéry – nur mit dem Herzen sieht man gut.

## Gspassig

- 20 **Familienurlaub wie am Bauernhof**  
Just like a farm holiday for families  
Vacances familiales comme à la ferme

## Früher & Heut'

- 22 **Skifahren & Rodeln**  
Skiing & tobogganing  
Ski & luge
- 24 **Sommerfrische & Bergsteigen**  
Hiking and summer getaway  
Été en montagne & Alpinisme
- 26 **Auf die Radln**  
Time for biking  
À vélo
- 27 **Das STERN-Jahr 2018**  
STERN calendar 2018  
Le calendrier 2018 du STERN

## Fein dunken

- 28 **Wellness vor 111 Jahren**  
Wellness 111 years ago  
Le bien-être il y a 111 ans

## STERN-Angebote

- 30 **STERN-Leistungen über das gesamte Jahr**  
STERN services throughout the year  
Prestations du STERN pendant toute l'année
- 31 **STERN-Preise**  
STERN prices  
Prix du STERN
- 32 **Alles 111! ... oder Kamille ;-)**  
Everything 111! ... or camomile ;-)  
En mode 111 ! ... ou la camomille ;-)

\* Leicht verkürzte Erinnerungen von unserer lieben Bekannten Sissy Stecher (aus 2009)

Huamelig

# Urlaub wie am Bauernhof – früher wie heute

Alles 111!

11 Schmankerln,  
die es nur 2018 gibt!  
(auf der letzten Seite)

Vom Fernpass nach Obsteig aufs Sonnenplateau, vom kleinen Wirtshaus zum qualitativollen Landhotel, vom Neuwirt zum Traditionsbetrieb, von der kleinen Landwirtschaft zum Streichelzoo ...

... die Geschichte nimmt ihren Lauf und wir zählen nun gut 20 Generationen an Wirten, 509 Jahre Familiengeschichte und davon 111 Jahre im STERN in Obsteig.

Wir wollen die 111 auch ganz STERNmäßig feiern: ohne Chichi und Trara, aber dafür huamelig, gmiatlig, gschnackig, eardig und gspassig. Und haben dafür 11 Schmankerln für Euch vorbereitet, die es nur 2018 gibt.

Geschichte lebt vom Nachwuchs und den haben wir dieses Mal gleich «doppelt»: unser drittes Kind bringt Leben ins Haus und Leon wird mit René den STERN weiter gestalten und noch a Stück familiärer machen.

Gerne möchten wir Euch wieder einen Teil der langen STERN-Geschichte mitnehmen. Ob hier im Magazin zum Lesen und Reinfühlen oder bei uns im Haus zum Entdecken, Wohlfühlen und Spüren. Wir freuen uns auf jeden Fall, wenn wir eine feine Zeit mit Euch verbringen dürfen.

Die 4 Gastgeber-Generationen  
Maya & Moritz & Olivia – Zara & René und  
Leon – Hermann – Adele

P.S.: Danke an Hildegard, an die ganze Familie und an die schönen Obsteiger Alltagserinnerungen, die von Regina Vanicek-Haller im gleichnamigen Buch zusammengetragen wurden (inklusive vieler Fotos).

## Just like a farm holiday – then and now

Things have changed a lot over the years: From the Fernpass to the sunny plateau in Obsteig, from a small inn to a high quality country hotel and a family business steeped in tradition. The history speaks for itself: 20 generations of landlords, 509 years of family history and now 111 years of the Föger Family at the STERN.

We want to celebrate the 111-year anniversary in typical STERN fashion – nothing fancy, just a homey and cosy atmosphere with tasty traditional food and a lot of laughs. That's why we have come up with 11 special treats for you which will only be available in 2018.

Our history continues and we welcome two new additions: our third child will bring new life to the place and Leon will support René in the daily business and making the STERN even more familial.

We would love to share a piece of our history with you. You might find it here in the pages of this magazine or you might even discover something during your stay with us. At the end of the day, we're happy when you enjoy your time here at the STERN.

The four generations of the Föger family  
Maya & Moritz & Olivia – Zara & René and Leon – Hermann – Adele

## Vacances comme à la ferme – aujourd'hui comme hier

Du col Fernpass à Obsteig sur le plateau ensoleillé, de la petite auberge à l'hôtel de campagne de qualité, des débuts de l'auberge à un établissement de tradition, de la petite agriculture au zoo de petits animaux à caresser ... L'histoire prend son élan et nous comptons désormais 20 bonnes générations d'aubergistes et 509 années d'histoire familiale, dont 111 passées au STERN.

Aussi voulons nous fêter ces 111 ans à la façon du STERN : sans chichis ni tralala, mais de manière cosy, confortable, savoureuse et plaisante. C'est pourquoi nous vous avons préparé 11 spécialités qui n'existeront qu'en 2018.

L'histoire vit des nouvelles générations et cette fois-ci, nous l'avons « en double ». Notre troisième enfant apporte de la vie dans notre maison et Leon va continuer avec René à aménager le STERN et à le rendre encore un peu plus familial.

Nous aimerions à nouveau vous faire partager une partie de la longue histoire du STERN. Ici, dans notre magazine pour lire ou imaginer, ou dans notre « chez nous » pour découvrir, se sentir bien et savourer. Dans tous les cas, nous nous réjouissons de passer de merveilleux moments en votre compagnie.

Les 4 générations de la famille Föger  
Maya & Moritz & Olivia – Zara & René et Leon – Hermann – Adele



# 111 Jahre Wirtsfamilie Föger im STERN

Nach gut 400 Jahren Bewirtung am Fernpass entschlossen sich Franziska und Alois Föger 1907 den Gasthof am Fernpass zu verkaufen und ihr neues Glück am idyllischen Mieminger Plateau zu suchen und erwarben das bereits bestehende Gasthaus Stern.

Gerade in den letzten 111 Jahren hat sich viel getan, sowohl bei den Wirtsleut' als auch beim Haus, wie man hier sehen kann:

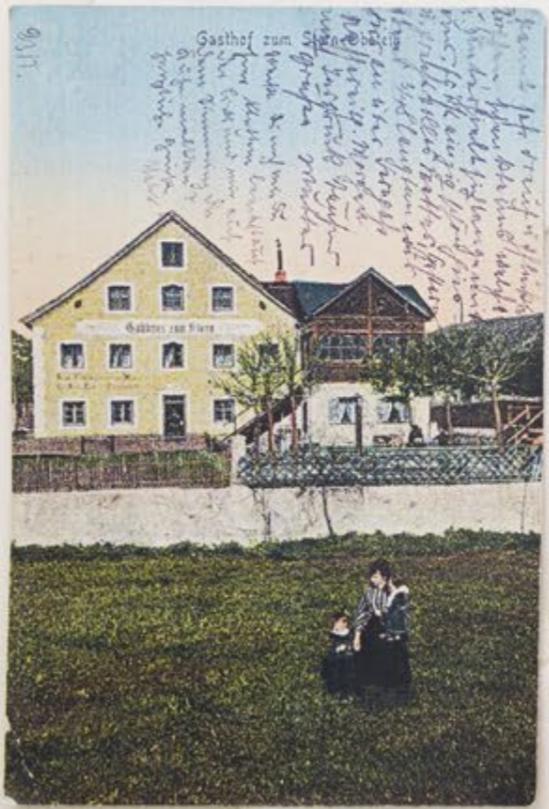


Wirtshaus	885	Zitronensaft ohne Zucker	1455
Wirtshaus (Braunlohl)	102	Zitronenhäuschchen	1190
Wirtshaus (Pol)	695	Zitronenloke	1372
Wirtshaus (Kipferl)	701	Zitronenpeise	1288
Wirtshaus (Merlan)	1186	Zitronenjerne	1197
Wirtshaus (Nierlan)	203	Zitronen- und Drangen-Salz	1297
Wirtshaus (Pierlan)	1024	Zitronen-Torte	1116
Wirtshaus (Räucher)	469	Zucker, gebrannter	1150
Wirtshaus (rot (Knaufwürste))	468	Zuckerbrei	1173
Wirtshaus (zu fieden und abzubräunen)	470	Zuckererbsen oder Zuckerhotten	671
Wirtshaus (Zwiebels)	472	Zuckererbsen, gedünstet	1402
Wirtshaus (Zwiebels)	1044	Zuckerglasur, gefärbt, weiße	1135
Wirtshaus (Zwiebels)	454	Zuckerglasur, rosa	1142
Wirtshaus (Zwiebels)	565	Zuckerglasur, weiße	1194
Wirtshaus (Zwiebels)	4	Zuckerlebkuchen (Lederli)	1220
Wirtshaus (Zwiebels)	184	Zunge, gebacken	279
Wirtshaus (Zwiebels)	181	Zunge, geräuchert	283
Wirtshaus (Zwiebels)	158	Zunge, gefälscht	278, 281
Wirtshaus (Zwiebels)		Zunge in Soße	277
Wirtshaus (Zwiebels)		Zunge mit Gemüse	276
Wirtshaus (Zwiebels)		Zunge mit Sardellen	280
Wirtshaus (Zwiebels)		Zwiegen, gebacken	988
Wirtshaus (Zwiebels)		Zwiegen, gedünstet	1256
Wirtshaus (Zwiebels)		Zwiegen in Essig und Zucker	1460
Wirtshaus (Zwiebels)		Zwiegen in Essig	839



## STERN-Persönlichkeiten

Über die Jahre haben sich viele Persönlichkeiten bei uns eingefunden und wohlgefühlt. Eine kleine Auswahl sind Dr. Reclam (Verleger aus Leipzig, 30er Jahre), Dr. Reisch (Professor aus Wien, 1945 bis 1980), Robert von Habsburg-Lothringen (Bruder von Otto von Habsburg, Sohn des letzten k&k Kaisers, 1988 und 1989), Harald Krassnitzer (Schauspieler 1997 bis 2002), Didi Constantini (Fußballtrainer, 2000 – jetzt), Christine Neubauer (Schauspielerin, 2001), Sven Hannawald und Martin Schmitt (Skispringer, 2002), Thomas Tuchel (Fußballtrainer, 2008 und 2009) mit Spieler André Schürle, Alfred Gusenbauer (ehem. Bundeskanzler, 2010), Ronny Ackermann (Nordischer Kombinierer, Trainer, 2011 bis 2015) und vor allem Du! Danke!



## Der Raum von Obsteig



## Gmiatlig

\*Tirolerisch für:

**Budel** | Kleine Ausschank in der Stube

**Tata** | Vater, Papa

**Groschen** | kleine Münzen zu Schilling-Zeiten, vergleichbar heute mit Cent

**Kracherl** | kohlen säurehaltige Limonade

**blochen** | polieren

**Kuchetisch** | Tisch in der Küche, Treffpunkt,

**huangarten** | miteinander sprechen, unterhalten,

**Watten** | beliebtes Tiroler Kartenspiel mit doppeldeutschen Karten

# Geschichte spüren

Wenn man durch den STERN geht, spürt man in allen Ecken die Geschichte und den jeweiligen Zeitgeist. Wenn die Wände der Stuben sprechen könnten, dann würde dem aufmerksamen Zuhörer zahlreiche Geschichten zu Ohren kommen. Da wäre sicherlich einiges dabei: Kindheitserinnerungen, Sehnsüchte nach der «guten alten Zeit», lustige Begebenheiten, freudige Ereignisse, aber auch traurige Vorkommnisse wie auch Schicksalsschläge.

Die Stuben sind Zeugnis für die Entwicklung des Hauses und jede Stube hat ihre Besonderheiten, ihren Stil und man spürt den Geist der Zeit in denen sie entstanden sind.

## Alte Stube

Ca. 1830 | dicke Steinmauern | verputzte Wände (weil kein Geld für Holz da war) | handgemachte Zirbenbänke ohne Nägel | individuelle Tischformen | Kachelofen zum Heizen | Budel\* | Hergottswinkel mit Kruzefix | Lampen und Bilder von Onkel Karl (Purner, bekannter Tiroler Schnitzer)

«Unser Tata» Hermann (senior) bediente hier immer persönlich. Auch wenn die lange Sommersaison Mitte Oktober beendet war und endlich Zeit für die Familie war, ließ er es sich nicht nehmen am Sonntag nach der Kirche aufzusperren. Es hatte ja im ganzen Dorf kein Gasthaus offen.

Hinter dem Budel\* musste immer eines seiner Kinder mithelfen, die Getränke auszugeben und immer gleich die Gläser in einem alten Kupferblechwandl auf der Bank zu waschen. Davon gab es nicht allzu viele. Manchmal durften die Kinder auch kassieren, was dann toll war wenn ein paar Groschen\* Trinkgeld gab. So rentierte sich der Sonntag auch für uns Kinder.» Hildegard (Schwester von Hermann)

## Hirschstube

ulgo Alter Saal | 1946 | Saal mit schlichter, dunkel gestrichener Lärchenuvertäfelung | Lärchentische | original alte Sessel (aus Tschechien) | geschnitzte Lampen von Onkel Karl

«Hier hat der Skiklub Obsteig immer seine Preisverteilungen gemacht. Die Schülerskirennen, ein Riesentorlauf, fanden in der Sturl (Nähe Arzkkasten) statt. Dort gab's einen kleinen Schlepplift und eine anspruchsvolle Skipiste. Nach dem Rennen mussten alle die Startnummern wieder im Ziel abgeben, sonst war man disqualifiziert.

Nach dem Rennen fuhr man mit den Skiern ins Dorf, das letzte Stück musste man zu Fuß gehen. Im Stern spendierte dann der Skiklub ein Kracherl\* und ein Paar Würstel. Das Warten auf die Zeitauswertung, gut 2 Stunden, kam uns ewig vor und war wohl nervenaufreibender als das Rennen selbst. Als Preis gabs eine Anstecknadel. Aber die Freude es unter die ersten Drei geschafft zu haben, war enorm und von unheimlichen Stolz begleitet.» Hermann

## Pensionssaal

1959 | Saal mit gemauerten Bögen | Holz-Dekoration | verputzte Wände | schwere Tische | Einbaubänke vom Tischler | Vollholz-Parkettboden | große Fenster

«Vor der Saison musste der Vollholzparkett geschliffen, gewachst und geblocht\* werden. Dazu musste der ganze Speisesaal ausgeräumt und die Tische auf die Sitzbänke gekippt werden. Damit die Blochmaschine gut und griffig über den Boden glitt, hockte eines der Wirtshauskinder zum Beschweren auf der Maschine. Es kam vor, dass wir Kinder beim Seitenwechsel dann auch schon mal runterpurzelten, aber mit der Zeit hatten wir ein gutes Geschick oben zu bleiben.» Hildegard und auch 25 Jahre später René

## Restaurant

1980 | Stube mit dunkler, klobiger, gebürsteter Vertäfelung | schwere Tische und Stühle aus Holz | dunkel, aber gemütlich

«Das heutige Restaurant war bis 1980 der Eingang ins alte Haus und in die Küche. Von hier aus wurde am Holzherd gekocht, im alten Backofen (heute immer noch funktionierend am Buffet) gebacken und vor allem am Kuchetisch\* zammekommen und g'huangart\*! Bevor man in die Stube ging, hat jeder am Kuchetisch vorbei geschaut.

Unser Tata\*, der alte Postmeister, kam vormittags immer vorbei um bei der Franziska, alte Sternwirtin, a Glaserl Wein zu trinken. Wenn die Richtigen da waren, dann wurde schon auch mal gewattet\* oder auch abends gesungen.» Tant' Anna, Schwester von Adele

## Neuer Saal

1987 | heller Saal mit heller Vertäfelung | verschnörkelte Stuckdecke und Stuck-Fliesenboden | verschnörkelte Leuchten

«Bauarbeiten waren immer so eine Sache. Als ich für den Zubau im Norden und den neuen Saal die Pläne im Büro hatte, fragte mich mein Tata «Was hasch denn scho wieda vor?» Nachdem ich es ihm erklärt hatte, war er mehr oder weniger einverstanden: «In Gott's Namen, dann muaßt es halt machen. Aber davor des lasch aber.»

Im November 86 wurde der Keller ausgehoben und im Frühling der Rohbau aufgezogen. Die Fertigstellung verzögerte sich aber, weil man auf den damals üblichen Mittagsschlaf der Gäste Rücksicht nahm und auf das Bohren und den größeren Lärm vor 15 Uhr verzichtete. Leider konnte der Tata die Fertigstellung nicht mehr erleben und sehen, wie glückliche Hochzeitsfeste oder die Premierenfeiern von Bergdoktor und Tatort darin stattfanden.» Hermann

## Feel the history

Our ancestors bought the STERN Inn in 1907 and we have been looking after and spoiling our guests ever since. You can feel the history in every nook and cranny as you walk around the STERN. The cosy Tyrolean-style rooms of our dining area are a good example of days gone by and are full of history and old stories. In today's STERN we have cosy comfort rooms for couples as well as spacious suites for families.

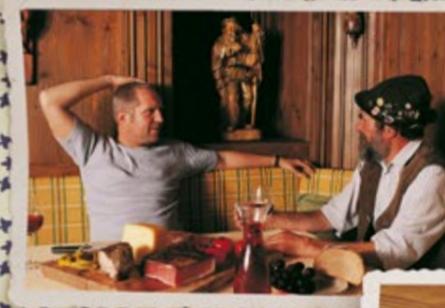
## Ressentez l'histoire

Nos ancêtres ont acheté l'auberge STERN en 1907. Et depuis 111 ans, nous avons le privilège d'y accueillir nos hôtes et de prendre soin d'eux.

Lorsqu'on se promène à travers le STERN, on ressent son histoire jusque dans les moindres recoins. Ce sont en particulier les petites salles typiques de restaurant qui témoignent des styles respectifs de chaque époque et qui abritent de nombreuses histoires. Aujourd'hui, vous trouvez au STERN des chambres tout confort très cosy pour des séjours à deux et des chambres très spacieuses pour des vacances en famille.



**Alles 111!**  
11 Schmankerln,  
die es nur 2018 gibt!  
(auf der letzten Seite)





# Wohnvarianten – von kluan bis ganz, ganz groß

Alle Zimmer sind liebevoll mit Naturbildern, Kuscheldecke, Ursprungs-Wasser und Alpenlarch-Kosmetikartikeln, sowie mit Fön, Safe, Telefon, TV und kostenlosen WIFI eingerichtet.

**Sunnige STERN-Zeit**

ab Euro 67,- (Erw/Tag) mit Genießerpension



Familienzimmer L



«Upcycling» Komfortzimmer S



**Familien Genuss**

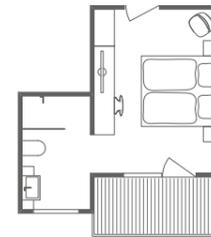
ab Euro 75,- (Erw/Tag) mit Genießerpension

Erkerzimmer L+



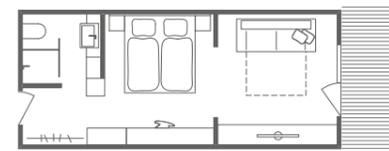
## Komfortzimmer S – s'Kluane

Helles Komfortzimmer «upcycled» mit Doppelbett, Zirbenkissen, Dusche, meist separatem WC und großteils Balkon (sonst Wohncke), ca. 20 m<sup>2</sup>



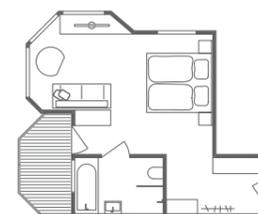
## Familienzimmer L – s'Groaße

Moderne Lärchenzimmer mit Doppelbett und Doppelbett-couch (oder Wohncke), offenes Bad mit Dusche und WC, Kühlschrank, Wasserkocher und Balkon, ca. 25 m<sup>2</sup> ODER Variante mit separatem WC und eigenem Balkon, ca. 23 m<sup>2</sup>



## Streuobst-Erkerzimmer L+ – s'Greaßere

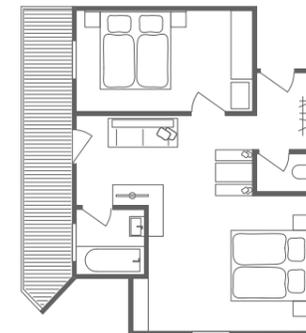
Geräumiges Komfortzimmer aus heimischen Obsthölzern, mit hellem Erker, Doppelbett, Dusche, Badewanne, WC, Wohncke im Erker, Holzdielenboden, Kühlschrank, Wasserkocher und eigenem Balkon, ca. 30 m<sup>2</sup>



EN: [www.hotelstern.at/en/rooms-prices](http://www.hotelstern.at/en/rooms-prices)

## Familienappartement XL – s'ganz Groaße

Modernes Lärchenappartement (im Hotel oder Nebenhaus) mit 2 (Schlaf-)Zimmern, teilw. Wohncke, Dusche, Badewanne, WC, Kühlschrank, Wasserkocher und Balkon ODER zwei Komfortzimmer S «upcycled» mit Verbindungstür (mit 2 Bädern, Balkon, ...), ca. 45 m<sup>2</sup>



## Familienappartement XXL – s'ganz ganz Groaße

Geräumiges Familienappartement (im Hotel oder Nebenhaus) mit 2 Schlafzimmern, großem Wohnzimmer mit Doppelbettcouch und Kachelofen, Küche mit Sitzecke, Dusche, meist Badewanne, WC und Balkon ODER Erkerkombination im Hotel im modernen Stil – Streuobst-Erkerzimmer und Lärchenzimmer mit gemeinsamen Eingangsbereich, ca. 80 m<sup>2</sup>



FR: [www.hotelstern.at/fr/chambres-et-prix](http://www.hotelstern.at/fr/chambres-et-prix)

Der STERN ist ein gewachsenes Haus, darum sind die Skizzen nur Beispiele.

# Nachhaltig!

## Früher eine Selbstverständlichkeit!

Ich werde oft gefragt, warum und wann wir uns zur Nachhaltigkeit entschieden haben.

Meistens muss ich ein wenig schmunzeln und sag, dass ich gar keine Wahl hatte. Im STERN wurde immer nachhaltig gearbeitet, sonst würds uns nicht schon so lange geben.

Es wurde seit Generationen sparsam mit Energie, sensibel mit Lebensmitteln, im Einklang mit der Natur, freundlich mit Gästen, verbindlich mit Mitarbeitern und kollegial mit Einheimischen umgegangen. Man hat eben gegenseitig aufeinander geschaut und aufgepasst, Verantwortung übernommen. Und das sind auch heute noch die Grundsäulen der Nachhaltigkeit. Früher war es üblich. Heute in unserem Wohlstand und Überfluss, aber schon wieder etwas Besonders. Früher hat man nicht darüber gesprochen, einfach getan. Heute wird es großstrabend als Corporate Social Responsibility bezeichnet und um teures Geld werden Konzepte entworfen, für Dinge die eigentlich selbstverständlich sein sollten.

«I schaug auf Di. Du schaugst auf mi.» bringt die Philosophie im STERN auf den Punkt. Seit Generationen folgen wir diesem Motto, auch heute und auch zukünftig. Aber wir wollen damit nicht marktschreierisch sein, sondern es ganz selbstverständlich, unspektakulär leben und in allen Bereichen unseres Tuns mit einbringen.

### Energie

90% unserer Wärme wird durch heimische Hackschnitzel erzeugt

Stromverbrauch konnte um 30% pro Nächtigung innerhalb von 10 Jahren gesenkt werden

### Klima

CO<sub>2</sub>-Verbrauch pro Nächtigung wurde von 2010 bis 2013 von 12,53 kg auf 7,59 reduziert

Spenden jährlich 2.250,- Euro in internationale/regionale Klimaschutzprojekte und sind das einzige klimaneutrale Hotel Österreichs

### Mobilität

Bahnreisende sind von 0,5% auf 5% gestiegen – dafür gibt's auch 5% Preisrabatt

Mobilitätspaket für Gäste mit Abholservice, kostenlosen Bussen, Mountainbikes, eBikes, eAuto, Schnellladestation für eAutos, ...

### Artenvielfalt

Landschaftsschutzgebiet Larchwiesen ist direkt vor der Haustür und wird laufend gepflegt, genutzt, erklärt und einfach gelebt

Förderung und Bewusstseinsbildung für Streuobstwiesen aufbauen, verschiedene Erdäpfelsorten anbauen, Mundraubern, geschützte Alpenblumen pflegen, ...

### Konsum

Wasser statt Cola, Apfel statt Schokolade, Heuspringen statt Computer spielen, Wind- und Wetterspiele statt Stubenhocken, Skitouren gehen statt Heliskiing, ... für diese und mehr Sachen gibt es Sterne beim Klimaschutz

Regionales Land- und Handwerk im Ladele zum Mitnehmen, in der Dekoration, in der Architektur und Bau

### Regionale Produkte

Direktbezug bei regionalen Produzenten, wo es geht bzw. Aufbau entsprechender Strukturen.

Regionale Lebensmittel in allen Bereichen: jedes Ei, Joghurt, Milch, Brot, uvm stammt vom Plateau, saisonbedingte Speisekarte im Wirtshaus, damit regional aufgetischt werden kann, auch 95% der Getränke sind regional!

### Mitarbeiter

Alle gehören zur STERN-Familie mit geregelten Arbeitszeiten, 5-Tage-Woche, Flexibilität bei Kindern, Weiterbildung, Boni, Saisonüberraschungen, ...

Attraktive Lehrlingsausbildung für die spannenden Gastgeber-Berufe mit Schulbesuchen, Prüfungsvorbereitungen, Boni, ... und auch Integration von Flüchtlingen.

### Organisation

Handschlagqualität und Loyalität bei Zusammenarbeit und Kooperation

I schaug auf Di. Du schaugst auf mi!



**Grüne Anreise**  
5% Rabatt für Bahnreise  
und viel Mobilität



### Sustainable! It went without saying in the olden days

We have always had a focus on sustainability at the STERN – otherwise we wouldn't have lasted so long! Today, we are proud to be Austria's only climate-neutral hotel and we are dedicated to strategic climate protection, green mobility, biodiversity, conscious consumption choices, regional products, and providing a stable workplace for our employees. We are also committed to long-standing traditions such as incense burning, potato farming, looking after larch meadows, cultivating orchard meadows, and everything to do with herbs. We'd like to invite you this year to plant camomile seeds that you can use later for home-remedies.

### Développement durable : jadis une évidence !

Au STERN, nous avons toujours travaillé dans l'esprit du développement durable. Sinon, nous ne serions pas là depuis si longtemps. Aujourd'hui nous sommes le seul hôtel d'Autriche climatiquement neutre et sommes très engagés dans les domaines de la protection stratégique du climat, la mobilité verte, la diversité des espèces, la consommation consciente, les produits régionaux et un bon emploi pour les membres de notre équipe.

À nos yeux, nos us et coutumes sont tout aussi importants : semer les pommes de terre, entretenir les prairies de mélèzes, favoriser les pré-vergers et tout ce qui concerne les herbes et plantes. Cette année, nous vous invitons également à semer de la camomille pour l'utiliser ensuite dans votre armoire à pharmacie.

# Alte Weisen wieder belebt

Wir sind glücklich und zufrieden, dass wir HEUTE da sind, wo wir sind. Wenn wir in diesem Magazin immer wieder von den schönen und tollen Sachen von früher schreiben, dann wollen wir die Zeit nicht komplett zurück drehen und alles Frühere idealisieren. Wenn, dann vielleicht nur ein bisschen Romantik und Sehnsucht walten lassen.

Beim Erforschen althergebrachter Traditionen und Bräuche findet man aber immer wieder schöne Details, die es wert sind, zu wissen und zu machen. Und es ist auch schön sich gewisse Werte und Wertigkeiten wieder bewusst zu machen.

## Räuchern

Traditionellerweise wird in den Rauhächten rund um Weihnachten und dem Jahreswechsel das Haus von bösen Gedanken, Geistern und Energien ausgeräuchert. Das war immer schon so im STERN. Heute trocknen wir im Spätherbst die Kräuter und machen daraus Räuchersticks, die wir dann in den Rauhächten zum Räuchern verwenden.

## Erdäpfel setzen und klaben

Der STERN hatte früher eine Landwirtschaft dabei und viele Lebensmittel selbst erzeugt. Nachdem die Landwirtschaft in den 60er Jahren eingestellt wurde, bemühen wir uns wieder verstärkt die Bauernschaft selbst zu betreiben, wobei Gäste immer eingeladen sind mitzuhelfen.

Ein Höhepunkt ist sicherlich das Erdäpfel setzen und später das Klaben. Wenn man richtig mithilft ist es harte körperliche Arbeit und gleichzeitig ist es ein Erlebnis, wenn Kinder und Eltern dabei sein können, wie Lebensmittel angebaut und geerntet werden.

## Larchwiesen

Die Larchwiesen sind eine schätzenswerte Besonderheit in Obsteig. Unsere Bauern hatten den Platz rund um die Lärchenbäume freigehalten und darauf geachtet, dass keine anderen Bäume oder Sträucher wachsen. Dadurch hatten sie zweierlei Nutzen: das beliebte Lärchenholz wuchs besser und es kam genügend Licht und Wasser auf den Boden, sodass auch die Wiese gedeiht (für Futter und als Weide). Daraus hat sich ein Ökosystem entwickelt, das eine besonders hohe Artenvielfalt bei Pflanzen und Tieren ausweist.

Weil es so besonders ist, unterstützen wir beim Aufforsten, beim Ausputzen und beim Mähen der Larchwiesen, aber auch bei der bewussten Nutzung dieses einzigartigen Lebensraumes.

## Streuobst

Die Streuobst-Wiesen sind über die Jahre mehr und mehr verschwunden, weil die Bäume oft im Weg waren oder einfach weil Geschmack, Qualität und Verarbeitung des Streuobstes nicht mit dem Obst aus dem Supermarkt mithalten konnte. Dadurch ist nicht nur ein Kulturgut verschwunden sondern leider auch viele alte Obstsorten.

Unsere Klimaschutzinitiative setzt hier an und fördert lokale Grundbesitzer mit alten Obstsorten. In ein paar Jahren können wir diese auch Verkosten und Verarbeiten.

## Kräuter

In unserem Kräutergarten haben wir viele, viele Kräuter gesetzt. Welche die es trocken und heiß lieben, andere die es lieber feucht haben. Bekannte Küchenkräuter, die immer verwendet werden, aber auch unbekanntere, die man erst mal Verkosten muss. Auch findet man verschiedene Heilkräuter darunter, die man als Salben, Tees oder Tinkturen verwenden kann. Bei den wöchentlichen Kräuter- und Mundraubtours wird Wildwachsendes in der freien Natur oder bestimmte Kräuter in unserem Garten geerntet und danach gemeinsam verkocht.

## Alpenkräuter-Tage

mit Spezial-Workshops  
Kochen, Kosmetik und Wandern  
(Termine Seite 27)

## Aus Elfis Kräutergartenl:

### Kamille zum Aussäen

Die Kamille ist eine der ältesten und bekanntesten Heilpflanzen. Bereits in der Antike war die heilende und reinigende Wirkung der Kamille bekannt: die Ägypter nutzten sie zur Behandlung von Erkältungen, Fieber, Schmerzen und in der Frauenheilkunde. Im alten Rom wurde die Kamille zur Beruhigung bei Depressionen oder Schlafstörungen eingesetzt, sowie als Mittel gegen Schlangenbisse.

Leider hat die Kamille an Bedeutung verloren: in der freien Natur ist sie aufgrund in der Landwirtschaft eingesetzter Mittel weniger verbreitet und in der Anwendung ist die Kamille oft scheint es zu selbstverständlich geworden. Gerade deswegen möchten wir Euch wieder diese besondere Pflanze näher bringen. Auf der Rückseite des Magazins findet Ihr Kamillensamen. Wenn der Frost vorbei ist, einfach die Samen im Beet aussäen und in der Erde leicht andrücken. Danach braucht die Kamille nur mehr viel Sonne und genug Platz.

Stern-Jahr  
2018

Alle Termine auf Seite 27



Gschmackig

# Rezepte

aus Franziskas und Adeles Kochbuch

(Alle Rezepte für 4 Personen)



Der STERN war immer bekannt für seine gute Küche. Franziska war eine großartige Köchin, die landauf landab bekannt war. In einem Brief aus der Kriegszeit 1942 beschreibt der Dorfpfarrer Gerards den Söhnen der Sternwirtin, dass sie sich verausgibt, weil sie zu viele Gäste und Hungernde aufnimmt und viel zu gut für sie kocht. «So gut wie man beim Stern verpflegt wird, gibt es nirgendwo mehr in ganz Österreich.»

Diese Tradition setzte Adele fort, die ja auch durch die Kochschule von Franziska ging. Besonders bekannt war der STERN für seine Mehlspeisen. Zum 100jährigen Jubiläum errechneten wir wieviele Apfelstrudel Adele in ihrer Wirkenszeit gebacken hatte. Dabei kamen wir auf 45 km. 4.500 m Apfelstrudel. Der Weg von Obsteig bis zum Goldenen Dachl in Innsbruck.

Hier dürfen wir einen kleinen Auszug an Gerichten zeigen, die typisch für die frühere Gasthaus-Zeit waren. Beim Durchblättern der Rezeptsammlungen werden einem die Prinzipien, wie man mit Lebensmitteln umgehen sollte, wieder richtig bewusst: alles dreht sich um regionale Produkte, um Lebensmittel die gut haltbar sind und es wurde alles verwertet bzw. haltbar gemacht.

## Marinierte Schweinssulze

Aus Adeles Kochbuch, das sie beim Kochkurs in den 50er Jahren geschrieben hat.

Nur zu besonderen Anlässen wie Weihnachten und Ostern wurde früher bei den Bauern geschlachtet und wurde zu Hause Fleisch serviert. Da die Kühlmöglichkeiten eingeschränkt waren, haben die Familien das frischgeschlachtete Fleisch auch gerne mit anderen Bauern geteilt, damit sie auch bei deren Schlachtung in den Genuss kamen. So kam man öfter zum Fleischgenuss.

Auf jeden Fall hat man alles vom Tier verwertet (Innereien wurden verkocht, Blut wurde gestockt, Fett wurde ausgelassen und Grammeln gemacht, Restln gewurstet und die Därme als Haut dafür verwendet, ...) und versuchte gewisse Teile haltbar zu machen (geräuchert zu Speck, Selchfleisch und Würsten oder eingelegt in Aspik (Sulze) oder in Essig/Öl, ...).

In Wirtshäusern wurde natürlich mehr Fleisch angeboten, dazu benötigte man aber auch eine Genehmigung. Franziska Föger erhielt 1915 von der k.k. Finanz Bezirks Direktion Innsbruck ein gefällsämliche Bestätigung zur Fleischauskocherei.

### Zutaten (ca. 10 Portionen)

200 g Schweineschulter mit Schwarte	Essig, Zitrone
1 Schweinszunge	Zwiebel
1 Schweinsfuß (halbiert)	Salz, Pfeffer
Wurzelwerk	2 Eier
Wacholderbeeren, Lorbeerblatt	Zwiebel, Petersilie
	Senf, Essig, Öl

### Zubereitung

Fleisch, Wurzelwerk, Zwiebel, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt zusammen leicht köcheln (nach einer Stunde auch den Essig dazu geben) bis das Fleisch weich ist (gut 2–3 Stunden). Nun seihst man die Brühe ab und kocht sie ein, bis sie die Sulzprobe besteht (Schweinsfuß geliert die Sülze, heute kann man auch Aspik verwenden).

Das Fleisch wird indessen abgelöst und kleingeschnitten. Wurzelwerk und hart gekochte Eier in Scheiben schneiden und alles gemeinsam in eine kalt ausgespülte Form geben. Die Brühe wird mit den Gewürzen pikant abgeschmeckt und noch lauwarm über das Fleisch gegeben, worauf man alles kalt stellt und sulzen lässt.

Sulze mit Essig-Öl-Marinade anrichten und mit Zwiebelringerl und Petersilie servieren.

### Culinary highlights in the STERN – from today and days gone by

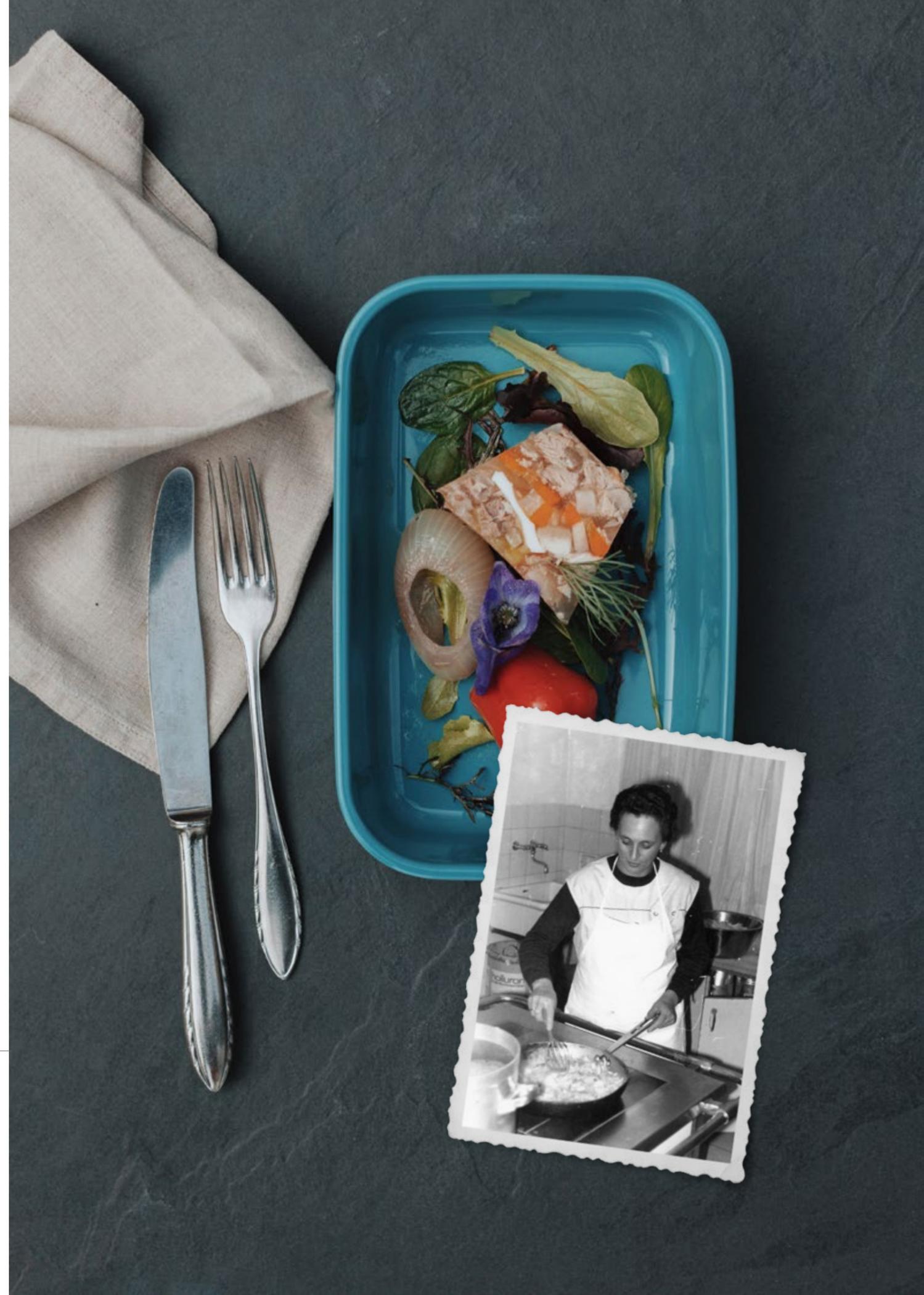
The STERN has always had a reputation for good cuisine and that's why we have collected recipes from former landladies Franziska and Adele: marinated jellied pork, beef broth with liver rice, marjoram meat with mashed potato and endive salad, traditional dessert dishes like «Scheiterhaufen», and the list goes on! Back then it was typical to use regional produce that had a good shelf life and to make use of every last bit.

We continue to stick to those values today, and invite you to try our mix of modern and traditional Tyrolean cuisine.

### La gastronomie du STERN – hier et aujourd'hui

Le STERN a toujours été réputé pour sa bonne cuisine. C'est pourquoi nous avons rassemblé les recettes à l'ancienne de nos cuisinières-senior – Franziska et Adele : pâté de tête mariné, bouillon de bœuf avec riz au foie, viande à la marjolaine avec purée de pommes de terre et salade d'endives, gâteau aux pommes ... Ce qui était typique des recettes d'autrefois, c'était qu'on utilisait des ingrédients régionaux qui se conservaient bien et surtout, surtout ... rien ne se perdait.

Nous vivons les mêmes valeurs aujourd'hui encore et aimerions que vous découvriez le Tirolois culinaire avec ses composantes modernes et traditionnelles.





## Rindsbrühe mit Leberreis

Aus Adeles Kochbuch, das sie beim Kochkurs in den 50er Jahren geschrieben hat.

Die Verwertung stand an oberster Stelle und gerade Innereien waren sehr beliebt: Leber in allen Variationen vom Aufstrich über Knödel bis einfach nur geröstet, Beuschel, Rindszunge oder auch die Blunzn (Blutwurst).

### Zutaten

100 g Rindsleber	Messerspitze Majoran
40 g Fett	Halbe Knoblauchzehe
50 g Mehl	Salz, Pfeffer
40 g Zwiebel	1 l Suppe

### Zubereitung

Zwiebel in Fett goldgelb anrösten. Alle Zutaten (bis auf die Suppe) in einer Schüssel gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rindsuppe zum Kochen bringen und auf kleine Hitze zurückdrehen. Die Lebermasse durch ein Spätzlesieb in die Suppe streichen. Suppe auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten ziehen lassen.

## Scheiterhaufen

Altes Brot durfte natürlich nicht weggeworfen werden. Schwarzbrot konnte man ziemlich lange verwenden oder hat es mal in einer Brennsuppe verkocht. Das feine Brot, so wurde das Weißbrot genannt, gab es nur beim Bäcker. Von Fronhausen kam er zweimal die Woche mit dem Pritschenwagen und belieferte die Gasthäuser. Wenn es nicht gegessen wurde, wurde es getrocknet, zu Semmelbrösel oder Knödelbrot verarbeitet oder eben beim Scheiterhaufen verwendet.

### Zutaten

4 – 6 Semmeln	50 g Rosinen
¼ l Milch	¼ kg Äpfel
100 g Zucker	Butter für die Form
3 – 4 Klar	Zucker für den Schaum
4 Eidotter	

### Zubereitung

«Die Semmeln – es kann auch mürbes Gebäck sein – werden in Schnitten geteilt; man legt die Schnitten in eine gebutterte Form schichtweise ein, nämlich abwechselnd mit Rosinen, geschälten, geschnittenen Äpfeln; als oberste Schicht müssen Semmeln sein; übergießt mit der Milch, in welcher man den Zucker und den Dotter versprudelt hat, und läßt dies eine Weile stehen. Nun schiebt man die Auflaufschüssel auf kurze Zeit in das Rohr, damit die Masse sich durchwärmt, schlägt inzwischen die Eiklar zu festem Schnee, mischt nach Geschmack Zucker in den Schnee, häuft diese Schaummasse über den warmen Scheiterhaufen und bäckt ihn im Rohre hellgelb.»\*

\* Originaltext aus Oma Adele's Kochbuch: Rösch, Rudolf (1938): So kocht man in Wien!, 3. Auflage. Nach dem Einheiraten ins Gasthaus erlernte Adele in Kochkursen und bei ihrer Schwiegermutter das Kochen. In einem Kochkurs erwarb sie dieses Kochbuch aus dem sie zahlreiche Speisen kochte und teilweise Rezepte verändert.



## Majoranfleisch

### mit Erdäpfelpüree und Endiviensalat

Die Verwendung der Edelteile eines Tieres ist und war in der Küche nie eine große Herausforderung. Spannender wird's dann meistens mit fettreichen, sehnereichen, flachsigen Fleischteilen. Natürlich waren das Gulasch und Ragout oder auch Schmorgerichte beliebte Variationen. In Omas Notizen haben wir ein Gericht gefunden, das ein bisschen in Vergessenheit geraten ist.

### Majoranfleisch

- 750 g Rindsschulter
- 500 g Zwiebel
- 50 g Butter
- ½ l Rindsuppe
- 1 EL Majoran
- Frische Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Schuss Essig
- 2 EL Mehl
- 2 EL Sauerrahm

### Erdäpfelpüree

- 500 g mehlig Erdäpfel
- 2 EL Butter
- 1/8 l Milch
- Muskatnuss, Salz

### Endiviensalat

- 1 Stk. Endiviensalat
- 6 EL Essig
- 6 EL Öl
- Salz, Pfeffer, Zucker



### Zubereitung

«Zwiebel in Butter anrösten, das würfelig geschnittene Rindfleisch dazugeben, ferner Petersilie, Pfeffer, Majoran, einen Guß Essig und Salz. Dünsten lassen, mit Mehl stauben, mit Suppe aufgießen und eine Zeitlang kochen lassen. Etwas sauren Rahm dazugeben.»\*

\* Direkt vom handschriftlichen Rezeptzettel von Oma Adele abgeschrieben.

Erdäpfel schälen und in Salzwasser weich kochen. Milch mit Butter, geriebenen Muskat, Salz, Pfeffer in einem Topf leicht erhitzen und mit gepressten oder zerstampften Erdäpfel vermengen und mit Schneebesen flaumig schlagen.

Endivie vierteln, den Strunk und die oberen bitteren Blätterstücke entfernen. Die Blätter in feine Streifen schneiden, in kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Mit einfachem Essig-Öl-Dressing servieren.

## Die STERN-Kulinarik heute

Wir versuchen auch heute noch viele wichtige Prinzipien im Umgang mit Lebensmitteln zu leben und Euch eine auf Heute interpretierte Reise durch die kulinarischen Besonderheiten unseres Landes anzubieten: Täglich findet Ihr ein «Eardiges Menü», dessen Produkte zu 100% aus der Region stammen und gerne auf der Basis alter Rezepte zubereitet werden. Beim wöchentlichen kulinarischen Erlebnis bei Kerzenlicht oder Buffetabend genießt Ihr eine besondere STERN-Stunde.

Wir kochen regional und saisonal und respektieren dadurch die Abfolge der Natur. So bieten wir monatlich wechselnde Speisekarten, die jeweils mit saisonalen Besonderheiten aufwarten: frische Kräuter im Frühling, Schwammerln im Spätsommer und bspw. die gute alte Tiroler Küche im Winter (siehe STERN-Jahr 2018 auf S. 27). Und dieses Jahr dürfen wir Euch auch an jedem 11. des Monats zu unserem Menü wie vor 111 Jahren einladen.

# Familienurlaub wie am Bauernhof

Bei uns könnt Ihr den Alltag zurücklassen und so richtig in die ländliche Gelassenheit und österreichische Gemütlichkeit eintauchen. Wie in Sissys Erinnerungen von vor 50 Jahren kann man heute nach wie vor den Platz und die Freiheit für ALLE genießen: Kinder spielen selbstständig und frei, Ziegen hüpfen

herum, Ponys werden gesattelt und geführt, die Eltern entdecken die Berge und die Großeltern genießen gemütlich im Garten die Schmankerln des Wirtshauses. ... Urlaub wie am Bauernhof – nur mit dem Verwöhnprogramm des Hotels dazu!

## Streichelzoo ...

mit Ponys, Ziegen und Hasen!  
Ein Höhepunkt!

## Leih a Pony ...

geht ganz einfach: Wir satteln ein und Ihr könnt eine Stunde mit dem Pony spazieren gehen.

## Füttern und Ausmisten ...

geht nur mit Hilfe der Kinder. Opa Toni wartet abends ab 17 Uhr (Winter ab 16) auf die helfenden Hände.

## Spielplatz und große Wiese ...

mit Baumhäuser und Matschcke bieten viel Platz zum Entdecken und Spielen – direkt am Hotel!

## Larchplatzl ...

heißt der Waldspielplatz mit Flying Fox, Balanciersteig und Lagerfeuer in den Larchwiesen.

## Eine Nacht im Heubett ...

gemeinsam mit der Familie inmitten der Larchwiesen im Heustadl mit Lagerfeuer-Abend.

## Wiesen, Wälder & Bäche ...

sind die schönsten Spielplätze und nicht weit vom Hotel.

## Wandern mit Kindern ...

spielerisch mit schönen Steigen, Geocaching und Kinder-Wanderpässen.

## Für die Großen ...

gibt's Klettern, Bogenschießen, Waldtage, Schnitzeljagden, Sterndl schauen, uvm.

## Seifenkisten bauen ...

und danach den Grand Prix d'Obsteig fahren :) – nur vom 25. August bis 8. September!

## Baumhaus planen ...

und über die ganze Woche dann auch bauen – nur vom 6. bis 13. Oktober!

## Almschlafen auf 2.000 m ...

mit Zeltlager, Lagerfeuer und Kühe melken – ist und bleibt der Höhepunkt im Jahr (30. Juni bis 13. Juli)



## Paradies für Babys und Kleinkinder

mit allem drum und dran für die Kleinen: 19. bis 23. Dezember, 6. bis 27. Jänner und 3. bis 24. März, sowie 21. April bis 19. Mai, 2. bis 23. Juni und 1. bis 29. September 2018

Neben der großen Wiese, Streichelzoo, Spielplatz und Spielzimmer ist das Füttern mit Opa Toni der absolute Höhepunkt.

Ein speziell abgestimmtes Kinderprogramm für Kinder von 6 Monaten bis 6 Jahren, ein Rund-um-Service für die Eltern mit flexiblen Essenszeiten und frisch-zubereiteten Pürees und der gesamten Kleinkinderausstattung (Kraxe, Radanhänger, Babyphone, ...) bieten wir außerhalb der Ferien.

## Just like a farm holiday for families

Holidays in the Alps means enjoying nature – no matter if it is cold outside in winter or hot enough to go swimming in summer. The family skiing area Gruenberg together with the ski school guarantee that you can ski at the end of the course provide the perfect conditions to learn skiing during your holidays. And in summer you can experience real farm life while enjoying all the comforts of staying at a hotel: Petting zoo, pony riding, spending a night in a hay barn, sleepover at an alpine hut, building a tree house, a big field to play and run around, forest playground as well as woods, creeks and alpine huts to discover.

## Vacances familiales comme à la ferme

Passer ses vacances dans les Alpes, cela veut dire profiter de la nature – peu importe que ce soit en hiver par des températures négatives ou par une météo propice à la baignade en été. En hiver, le domaine skiable familial du mont Grünberg et la « Garantie-d'apprendre-à-skier » de l'école de ski sont les conditions idéales pour partir à la conquête des sports d'hiver. Et en été, on a l'impression d'être à la ferme – avec en plus le confort d'un hôtel: zoo de petits animaux à caresser, équitation à dos de poney, nuit dans le foin, nuit sur l'alpage, construction de cabanes, grande prairie pour courir, aire de jeux en forêt mais aussi la découverte de forêts, ruisseaux et alpages ...



# Skifahren

**Skifahr-Lern-Garantie!**

5 Tage-Kinderskikurs um nur Euro 105,-

## Früher

Die Skier waren anfangs ein Fortbewegungsmittel im Winter. Um 1930 war der junge Oberförster Haller der Erste in Obsteig, der sich mit seinem Jägerbogen (Holzski mit einem Stock, der zum Lenken nach hinten gehalten wurde) fortbewegte. Aber die sportliche Nutzung ließ nicht lang auf sich warten, der Wintersportverein wurde 1932 gegründet und bald gabs die ersten Skirennen.

In den 50er Jahren gab es bereits 2 kurze Schlepplifte in Obsteig, später dann die Skipiste Richtung Lehnberg auf die Lacke und weiter auf die Wankspitze, die man zu Fuß mit Fellen erklimmen musste. Mit dem Schwung der Olympischen Winterspiele 1964 in Innsbruck und dem zunehmenden Wintertourismus wurde Anfang der 70er Jahre der Sessellift am Grünberg gebaut.

«Skifoan is des leiwaundste, wos ma sich nur vurstelln kann» (Wolfgang Ambros)

## Heut'

### Familien-Skigebiet Grünberg

Kleines, übersichtliches Skigebiet mit Schneegarantie ideal für Kinder und Anfänger mit Gratis-Skipass für STERN-Gäste und Skikurs mit Skifahr-Lern-Garantie.

### 5 Tage Kinderskikurs

(Mo-Fr, à 2h) mit Hotelshuttle, Mittagessen im Hotel und Skirennen mit Medaillen zum Abschluss.

### Skierlebnis

Hotelshuttle nach Hochoetz auf 2.000 m (Di bis Do) mit 12 Liften, 30 km Piste und Skikursmöglichkeit für die Fortgeschrittenen.

### Skitouren

Wie früher: zu Fuß mit Fellen auf die herrlichsten Plätze am Mieminger Plateau. Für Einsteiger gibt's geführte Skitouren mit kostenlosem Verleih der Skitouren-Ausrüstung



## Skitouren-Woche

für Einsteiger mit 3 Skitouren, Varianten fahren, ...  
21. bis 27. Jänner und 11. bis 17. März 2018

## Rodeln

Auch die Rodeln waren ursprünglich als Hilfsmittel gedacht. Mit dem Gronzner (ein großer Hornschlitten) holte man im Winter das Heu von den Feldstadeln zum Bauernhof. Die kleineren Schlitten waren für den Schulweg hilfreich – zumindest bergab. Für die Kinder waren das Rodeln vor allem eine Riesengaudi und das ist bis heute geblieben:

Es gibt nichts Schöneres als mit der Familie einen Rodelausflug auf die umliegenden Almen (Lehnberg, Simmering oder Feldring) zu machen. Nach dem Aufstieg hat man sich die gemütliche Einkehr in der Hütte und vor allem die spaßige Abfahrt auf der Rodel verdient.

Wöchentlich bieten wir einen Familien-Rodelausflug und eine erlebnisreiche Fahrt mit dem Hornschlitten.



# Sommerfrische und Bergsteigen

**Dein original Wanderstock**  
 Bei Buchung der Bergsteiger-Wochen oder «Hurraa! Die Gams!!» gibt's das Set dazu!

Tirol war dank seiner günstigen Lage zwischen Deutschland und Italien immer schon auf die Bewirtung von Reisenden eingestellt. Bereits vor mehreren hundert Jahren gab es Gasthäuser und Herbergen entlang der wichtigsten Verbindungswege, wie unser früherer Standort am Fernpass (16. Jhdt. bis 1907).

Wurden die Berge Tirols damals noch als Hindernis für den Reiseverkehr gesehen, entwickelten sich diese mit der Zeit zum wichtigen Urlaubsmotiv für Gäste. Zunächst entdeckten Bildungsreisende unser Land und ab Mitte des 19. Jahrhunderts zog es immer mehr Bürger während der heißen Sommermonate aus der Stadt zur Abkühlung in die Berge. Neben diesen Sommerfrischlern kamen aber auch Bergsteiger und Alpinisten in unser Land, noch lange bevor man zum Skifahren kam.

## Die Berge

Damals wie heute lieben und genießen es Tirol-Besucher die Berge nicht nur von unten zu sehen, sondern auch ihren ersten Berggipfel zu erklimmen, einen 3.000er zu besteigen, den Blick von der Zugspitze zu genießen, einen herausfordernden Klettersteig zu durchsteigen, sich ins Gipfelbuch einzutragen oder ein Selfie mit dem Gipfelkreuz und der unendlichen Weite zu schießen.

**Stil-Tipp von früher:** Gipfelschnaps aus Flachmann genießen.

## Die Almen

Die gemütliche Variante zum hochalpinen Bergsteigen ist das Wandern auf Almen. Im Hochsommer wird das Vieh auf die Almen zum Weiden gebracht und die Hütten, die für die Hirten gebaut wurden, entwickelten sich zu gemütlichen Zielen, wo es herrlich-selbstgemachte Almkost gibt und durstigen Wanderern Einkehr gewährt wird.

**Stil-Tipp von früher:** Kniebundhose, rote Stutzen, kariertes Hemd und Lederriemen-Rucksack.

## Die Sommerfrische

Es klingt sehr altbacken, aber es ist heute attraktiver denn je: der Genuss der Ruhe, Freiheit und Gelassenheit der Bergwelt (= neudeutsch Wellness), der Charme der Gastgeber, die angenehme Luft und Temperaturen über die Sommermonate bis in den Herbst hinein, als auch der kulinarische Genuss der österreichischen Küche.

**Stil-Tipp von früher:** Haselnuss-Stock suchen und schnitzen, dann Blechschild annageln.

## Expertenreise «Lärchenwiesen»

mit ausgedehnten Wanderungen, Hüttenübernachtung und Top-Fachleuten  
 19. bis 26. Mai, 7. bis 14. Juli, 8. bis 15. September und 29. September bis 6. Oktober 2018



**Bergsteiger-Wochen**  
 Sonnenaufgang-Wanderung, Klettersteig-Tour und Mountainbike Trailtour  
 April bis Oktober  
 ab Euro 535,-



**Straßenrad WM 2018**  
in Innsbruck und bei uns  
21. bis 30. September

# Auf die Radeln

Früher waren sportliche Aktivitäten für die Einheimischen großteils ein Fremdwort. Die Berge wurden nur bestiegen, wenn es um das Vieh ging oder wenn man Holz holen musste. So waren Pferde, Räder, Skier und Rodeln reine Fortbewegungsmittel und keine Sportgeräte. Das hat sich natürlich geändert:

## Radparadies

- Kostenlose Mountainbikes in allen Größen für Erwachsene und Kinder
- Elektro-Mountainbikes von Cube gegen Gebühr
- Kostenloser Radanhänger für Kinder
- Radl-Service: Garage, Helme, Waschplatz, Karten, Tourentipps
- Umfangreiches Wegenetz für Straßenrad, Mountainbike und Downhill
- Wöchentliche Downhill-Trail-Touren für Einsteiger

### The Tyrolean mountains then and now

Sport as a leisure activity was very uncommon amongst the locals back in the olden days. The only reason to go up a mountain was to round up the livestock or to collect wood. Bicycles, skis and toboggans were not sources of fun and enjoyment but rather means of transport. Of course that has changed dramatically over the years: today, the Tyrolean mountains are the perfect place to learn how to ski, to go ski touring, snowshoe hiking and tobogganing. The beautiful, natural landscape and sun-spoiled plateau is also great for climbing, hiking, leisurely strolls and mountain biking.

### Aujourd'hui & hier dans les montagnes du Tyrol

Autrefois, bien souvent, les activités sportives étaient étrangères aux autochtones. On ne partait en montagne que lorsqu'il fallait le faire pour le bétail ou pour ramasser du bois. Aussi, les vélos, skis et luges étaient des moyens de locomotion et non du matériel de sport. Bien évidemment, tout cela a changé considérablement : chez nous, pour apprendre à skier, faire des randonnées à skis, randonnées à raquettes et de la luge, c'est l'idéal ! Notre sublime espace de nature et notre plateau baigné de soleil invitent à l'alpinisme, à la randonnée, aux promenades et au VTT.

# Das STERN Jahr 2018

Brauchtum und Tradition, Natur und Landwirtschaft, regionale Produkte und saisonale Schmankerln, sowie besondere Erlebnisse in der Natur für Familien mit Kindern ... genau dafür steht der STERN. Seit 111 Jahren in Obsteig und seit 509 Jahren gesamt ... und hoffentlich noch mal so lange!

## Gschmackig

- 17. Dezember bis 04. Feber Rostbraten-Wochen im Wirtshaus
- 05. Feber bis 23. März Alte Tiroler Küche im Wirtshaus
- 14. Feber Fischbuffet am Aschermittwoch
- 24. März bis 8. April Osterlamm-Wochen
- 21. April bis 20. Mai Spargel-Wochen im Wirtshaus
- 21. Mai bis 1. Juli Bergkräuter-Zeit im Wirtshaus
- 02. Juli bis 05. August Tiroler Almsommer im Wirtshaus
- 06. August bis 02. September Schwammerl-Zeit im Wirtshaus
- 03. bis 30. September Alles Kürbis im Wirtshaus
- 30. September bis 04. November Wildbret-Wochen im Wirtshaus

## Eardig

- 1. bis 8. April Larchwiesen ausputzen
- 21. bis 28. April Junge Larch-Bäume setzen
- 5. bis 12. Mai Dreierlei Erdäpfelsorten setzen
- 28. April bis 1. Mai, 24. bis 27. Mai, 7. bis 10. Juni, 14. bis 17. Juni, 6. bis 9. September Alpenkräuter-Tage
- Immer Gartln und Mundräubern
- je nach Wetter Heu-Ernten
- 08. bis 15. September Dreierlei Erdäpfelsorten klaben
- 13. bis 20. Oktober Bäume aufforsten
- ca. 20. Oktober bis 4. November Wenn die Larch brennen – Goldener Herbst

## Huamelig

- 23. bis 30. Dezember Tiroler Bergweihnacht mit Adventabend, Weihnachtsbaum, Gala-Dinner und Omas Kekse
- 21., 25. und 31. Dezember, sowie 06. Jänner Räuchern in den Raunächten
- 30. Dezember bis 06. Jänner Tiroler Bergsilvester mit Maroni braten, Gala-Dinner und Festabend, sowie großem Feuerwerk am Neujahrstag
- 31. Mai Fronleichnam-Prozession
- 9. Juni am Abend Bergfeuer machen zu Herz-Jesu
- 10. Juni Herz-Jesu-Prozession
- 9. September Maria-Namen-Prozession und Larchwiesenfest
- 8. bis 21. September Hurraaa! Die Gams!!! – Das Herbstprogramm für STERN-Freunde!

## Gspassig

- 30. Juni bis 14. Juli Alm-Schlafen auf 2000m mit Lagerfeuer und Zelt
- Immer Heu-Schnarchn
- 25. August bis 08. September Seifenkisten bauen mit Rennen
- 06. bis 13. Oktober Baumhaus planen und bauen

**«Keschtn-WM»**  
Keschtn-WM – Live-Übertragung auf der Großbild-Leinwand der Fussball-WM 2018 im Kastaniengarten (25. Juni bis 15. Juli ab Endspiele Gruppenphase)



# Wellness vor 111 Jahren

## Was war Wellness vor 111 Jahren?

Im ersten Moment muss man sagen: das gab es nicht.

Wellness steht im modernen Verständnis für ein ganzheitliches Gesundheitskonzept und zielt auf Wohlbefinden, Spaß und eine gute körperliche Verfassung. In diesem Sinne gab es auch damals «Wellness»:

Das Faszinierende ist, dass die Menschen trotz der harten Arbeit, der Existenzsorgen, der Armut und mangels Möglichkeiten es verstanden hatten, das zu schätzen was sie hatten, zufrieden waren und auch richtig Spaß haben konnten. Und das mit ganz einfachen Dingen: wenn sie zusammengekommen sind und sich miteinander unterhalten (Huangarten), a Glaserl Wein dabei getrunken oder Karten gespielt haben (am liebsten am Sonntag nach der Kirche). Man hat aber auch gerne miteinander musiziert, getanzt oder einen Ball besucht. Hohe Feiertage wie Ostern und Weihnachten oder die Prozessionen waren Festtage für alle und da durfte auch der ein oder andere Scherz nicht fehlen. Oder man hat a Mittagsschlaferl auf der Ofenbank gemacht oder einfach nur am Bankl vorm Haus gehockt und gschaut!

Auch heute noch sind Kinder glückseliger, wenn sie einen Tag im Wald verbracht haben, beim Bach einen Staudamm bauten oder ihren Wanderstock geschnitzt haben. Mehr als wenn sie in der gleichen Zeit einen Film nach den anderen geschaut haben oder sich die Finger am Computerspiel wund gespielt haben.

Darum möchten wir auch die «großen Kinder» 2018 im STERN zu **Wellness wie vor 111 Jahren einladen**: beim Zusammenkommen und Huangarten, beim Watten lernen (unser traditionsreiches Kartenspiel) und dabei einen Blick in die Tiroler Volksseele zu bekommen oder vielleicht auch mal beim Musizieren und Singen. Auch empfehlen wir die Teilnahme bei unseren traditionsreichen Festen zur Prozession, Weihnachten und Erntedank oder einfach nur die Ruhe zu genießen, wenn man auf dem Bankl vorm Haus sitzt.

Aber natürlich bieten wir auch das **Wellness unserer heutigen Zeit**: traumhafte Ein- und Ausblicke von den schönsten Kraftplatzln der Region, erlebnisreiche Bergtouren im Sommer und Winter bei Sonnenaufgang, spannende und interessante Nachtwanderungen zum Sterndl schauen, entspannende Momente beim Besuch der Panoramasauna «Unter de Sterndln» oder bei der Massage-Shiatsu-Behandlung, sowie gemütliche Weitblicke auf der Dachterrasse «Der schönste Blick von Obsteig».

## Wellness 111 years ago

In the past, people were satisfied and content with life despite hard physical work and limited opportunities. They appreciated the simple things in life such as getting together for a chat, playing cards, celebrating village festivals, playing music and dancing or even just sitting out on a bench in front of the house. The great thing is that you can still experience all of this at the STERN today.

And of course, we also have modern wellness: panoramic sauna, massage and shiatsu treatments as well as many possibilities for rejuvenation through sport, relaxing on our roof terrace or out in nature.

## Le bien-être il y a 111 ans

Autrefois, malgré le dur labeur et le manque de moyens, les gens étaient contents et pouvaient profiter plus consciemment du peu qu'ils avaient : se réunir et parler ensemble, jouer aux cartes, aller à la fête du village, faire de la musique et danser ou tout simplement rester assis sur un banc devant la porte de la maison et regarder ce qui se passait autour... Ce sont exactement ces choses que vous pouvez vivre aujourd'hui au STERN.

Avec en plus – bien entendu – le bien-être dans sa forme actuelle : sauna panoramique, massages ou soin Shiatsu, ainsi que les « lieux de force » pendant le sport, sur le toit-terrasse ou dans la nature.



**Watten lernen**  
Das Erlernen des Traditionskartenspiels ist ein Blick in die Tiroler Volksseele.

# STERN-Leistungen über das gesamte Jahr



## Gschmackig\*

\* tirolerisch für köstlich und schmackhaft

**Gschmackiges Frühstücksbuffet** mit regionalen Bauernprodukten

**Emil** – Die Flasche & Wasserbar mit Ursprungswasser

**Tägliche Wanderjause** (So) oder Nachmittagsjause (Wi)

**4-gängiges Abendwahlenü mit Salatbuffet** – dabei legen wir viel Wert auf hochwertige, naturnahe (auch biologische) Lebensmittel aus der Region und hausgemachte Spezialitäten; vegetarische Gerichte und allergienkonforme Küche sind selbstverständlich

**Schmankerln aus der Region:** Kulinarischer Erlebnisabend, Tiroler Bauernbuffet, Grillabend, Gerichte aus der Hausmannskost, Musik-Abende u.u.m.

**Tiroler Wirtshaus seit 1509** – mit historischen Stuben, Sonnenterrasse und schattigen Kastaniengärten

## Fein dunken\*

\* tirolerisch für es sich gut gehn lassen

**Panoramasauna & Ruhebereich** «Unter der Sterndl'n» mit imposanter Bergkulisse,

**Holzsauna, Ruheliegen und Lesecke**

**Massagen & Shiatsu** im Haus

**Welcome-Card** mit einzigartigen Leistungen und Ermäßigungen

**Innsbruck-Fahrt** mit Stadtführung (inkl. Busfahrt)

**Regionales Freibad und Badese** (50% = halber Preis)

**NEU! Erlebnis-Hallenbad** mit Rutschen, Sport-, Familien- und Außenbecken – 15 min entfernt (50% = halber Preis)

**NEU! Kostenlose Bergfahrten** mit Seilbahnen & Liften (Mutterer Alm, Kühtai, Rangger Köpfl, Sommer)

**Lärchenbar** mit offenem Kamin

**Dachterrasse** «Der schönste Blick von Obsteig»

## Eardig\*

\* tirolerisch für eng mit der Natur verbunden

**Berg-Aktivprogramm** mit geführten Wanderungen, Golf-/Kletter-Schnupperkurs (So) bzw. Langlaufen, Schneeschuh- und Winterwandern, sowie Laternenwanderung mit Glühweinstopp (Wi)

**Mundraub-Touren** und Kräuterwanderungen mit Elfi und anschließendem Verkochen (So)

**Dabei sein im STERN-Jahr 2018 im Frühling & Herbst:** Bäume aufforsten, Ausputzen der Larchwiesen, Erdäpfel setzen, ... (siehe Seite 27)

**Sonnenaufgangs-**(Schneeschuh) **Wanderung** mit Transfer, Alm-Frühstück und kompletter Ausrüstung ... um Euro 25/35,- pro Erw. (inkl. Bergführer)

**Klettersteig-Tour mit Petra:** mit Transfer, Sicherheitstechnik und kompletter Ausrüstung ... um Euro 40,- pro Erw. (inkl. Bergführer, So)

**NEU! Mountainbike-Trail-Tour** ... um Euro 35,- pro Erw. (inkl. Bergführer, So)

**Skitouren für Einsteiger** mit Lawinenkunde, Einstiegs-Skitour und kompletter Ausrüstung ... um Euro 50,- pro Erw. (inkl. Bergführer, Wi)

**Kostenloser Regionsbus bis nach Innsbruck**

**Kostenloser Skibus vom Hotel nach Hochötz** (bis auf 2.200 m) für Skiprofis, Familien und Fortgeschrittenen-Kurse (in nur 20 min an 3 Tagen/Woche, Wi)

**Kostenloser Skibus der Region nach Seefeld** zum Bummeln, Winterwandern, Langlaufen und Skifahren (Wi)

**Kostenloser Mountainbike-Verleih** für Kinder und Erwachsene

**Elektro-Auto und Elektro-Mountainbike Verleih** (gegen Gebühr)

**Kostenlose Schnell-Ladestation**

**Kostenlose Abholung vom Bahnhof Telfs oder Ötztal**

## Gspassig\*

tirolerisch für a feine Zeit mit der Familie haben

**Natur-Kinderprogramm (Mo-Fr) im Sternchen-Club** (3–12 Jahre) mit abwechslungsreichem Programm für die Kinder und auch gemeinsamen Familienerlebnissen beim Ponywandern, Picknicken oder Rodeln

**Baby- und Kleinkinderbetreuung** in der Zeit vom 17. bis 23. Dezember, 6. bis 27. Jänner und 3. bis 24. März 2018 bzw. 21. April bis 19. Mai, 2. bis 23. Juni und 1. bis 29. September 2018

**Kinder-Mittagessen**

**Natur-Entdeckungsreise** mit Naturpädagogen (So)

**Heu-Schnarchn** mit der Familie im Heustadl in den Lärchenwiesen (So)

**Sternchen Wochen** mit Almschlafen, Baumhaus und Seifenkisten bauen (siehe Seite 27)

**Skipass im Erlebnis-Kinderland Grünberg** (Wi)

**5 Tage Kinderskikurs** (Mo-Fr, à 2h) mit Hotelshuttle, Mittagessen im Hotel und Skirennen mit Medaillen zum Abschluss

**Fortgeschrittene-Kurse** 2 Tage Grünberg/ 3 Tage in Hochoetz (inkl. Transfer, ohne Skipass) ... jeweils um Euro 105,- pro Kind (statt 130,-) bei Skischule Schaber in Obsteig und Skischule Mali in Hochoetz (Wi)

**Shuttleservice** vom Skikurs

**Streichelzoo, Ponyreiten** und Erlebnisspielplatz mit **Baumhäusern**

**Indoor-Kinderspielwiese** mit vielen Spielen und Aktivitäten

**Hochseil-Waldspielplatz mit Flying Fox, Pendelschaukel und Bogenschießen** (So)

## Familien-Preise

Aufpreis im Zimmer der Eltern mit Halbpension, Kinderland-Skipass, Ski-Shuttle, Kinderbetreuung und Familienleistungen: Bis 2 Jahre kostenlos, bis 11 Jahre Euro 20,-, bis 18 Jahre Euro 36,- und darüber Euro 52,- (alles pro Tag).

Bei Singles mit Kindern im Komfortzimmer S mit Einzelzimmerzuschlag – Aufpreis für L Euro 40,-/Tag.

## STERN-Rabatte

Rabatte müssen bei der Reservierung angegeben und bestätigt werden. Rabatte sind nicht addierbar: der Höchste zählt und zur Anerkennung erhält Ihr einen Prozentpunkt für einen anderen Rabatt dazu.

**Je länger desto günstiger** – Wochenurlauber sind immer wieder im Vorteil (siehe\*). Bei einem 14-tägigen Aufenthalt erhält Ihr einen Rabatt von 5% vom Zimmerpreis.

**Treue wird belohnt** – Stammgäste erhalten pro Aufenthalt (ab 3 Tagen) 1% Rabatt vom Zimmerpreis. Der Stammgästepreis kann laufend wachsen – bis 15 %!!!

**Grüne Anreise** – bei Anreise mit der Bahn erhält Ihr 5 % Rabatt vom Zimmerpreis, kostenlose Abholung vom Bahnhof (Telfs/Ötztal) und das Mobilitätspaket vor Ort.

Alle Preise pro Person und Tag im Doppelzimmer inklusive aller Leistungen und Steuern, exklusive Kurtaxe (Euro 2,-). Euro 10,- bis 27,- Zuschlag für Einzelbelegung (pro Tag).

Alle Preise beinhalten Frühstück (Euro 12/Erw bzw. 7/Kind), Nachmittags-/Wanderjause und Kinder Mittagessen (Euro 7,-/Erw/Kind), sowie Abendessen (Euro 22,-/Erw bzw. 13,-/Kind). Bei Buchung mit nur Frühstück vergüten wir Euro 22,-/Erw bzw. 13,-/Kind. Bei Buchung mit Vollpension berechnen wir zusätzlich Euro 16,-/Erw bzw. 10,-/Kind.

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 Telfs-Mieming, IBAN: AT06 3633 6000 0262 0284, BIC: RZTIAT22336. BEZAHLUNG: Bar, Maestro, V-Pay, Visa, Mastercard oder Überweisung. ANREISE: an jedem Tag möglich.

## STERN-Genuss mit Genießerpension und allen Leistungen von Gschmackig bis Gspassig – pro Erwachsenen und Tag im Doppelzimmer

### Winter

Wohnvarianten	S	L	L+	XL	XXL
19. 12. – 23. 12. 18	<b>Euro 70,- *</b>	<b>Euro 78,- *</b>	<b>Euro 86,- *</b>	<b>Euro 97,- *</b>	<b>Euro 110,- *</b>
13. 01. – 20. 01. 18	statt Euro 79,-	statt Euro 95,-	statt Euro 104,-	statt Euro 121,-	statt Euro 138,-
10. 03. – 24. 03. 18*	bei 7 Tagen				
07. 01. – 13. 01. 18					
20. 01. – 03. 02. 18	Euro 79,-	Euro 95,-	Euro 104,-	Euro 121,-	Euro 138,-
03. 03. – 10. 03. 18					
24. 03. – 08. 04. 18					
23. 12. – 30. 12. 17					
03. 02. – 10. 02. 18	Euro 86,-	Euro 106,-	Euro 115,-	Euro 132,-	Euro 150,-
17. 02. – 03. 03. 18					
10. 02. – 17. 02. 18	Euro 100,-	Euro 121,-	Euro 128,-	Euro 149,-	Euro 165,-
30. 12. – 07. 01. 18	Euro 116,-	Euro 134,-	Euro 147,-	Euro 169,-	Euro 188,-

### Sommer

Wohnvarianten	S	L	L+	XL	XXL
21. 04. – 19. 05. 18	<b>Euro 67,- *</b>	<b>Euro 75,- *</b>	<b>Euro 82,- *</b>	<b>Euro 96,- *</b>	<b>Euro 108,- *</b>
27. 10. – 04. 11. 18 *	statt Euro 75,-	statt Euro 83,-	statt Euro 90,-	statt Euro 106,-	statt Euro 118,-
19. 05. – 30. 06. 18					
08. 09. – 27. 10. 18	Euro 75,-	Euro 83,-	Euro 90,-	Euro 106,-	Euro 118,-
30. 06. – 14. 07. 18					
25. 08. – 08. 09. 18	Euro 80,-	Euro 92,-	Euro 102,-	Euro 118,-	Euro 134,-
14. 07. – 25. 08. 18	Euro 90,-	Euro 105,-	Euro 115,-	Euro 134,-	Euro 150,-

[www.hotelstern.at/en/rooms-prices](http://www.hotelstern.at/en/rooms-prices)

[www.hotelstern.at/fr/chambres-et-prix](http://www.hotelstern.at/fr/chambres-et-prix)

# Alles 111

11 Sachen die es nur in diesem Jahr gibt!

1.

Das 11. Almschlafen – die Nacht auf der Alm mit Zelt und Lagerfeuer findet vom 30. Juni bis 14. Juli 2018 statt!

2.

Das 11111 des Waldes – wöchentlicher Waldtag für die Kinder.

3.

Formel 111 – Seifenkisten Grand Prix zu STERN vom 25. August bis 14. Juli 2018.

4.

Am 11.1 und am 1.11 ein Menü für alle STERN-Gäste wie vor 111 Jahren!

5.

Oma's Apfelstrudel – wie vor 111 Jahren (den wird's aber auch nach 2018 geben ;)

6.

Jeden 11. des Monats ein 111-Jahr-Essen um Euro 11,- im Wirtshaus!

7.

Sterndl schaugn im Jubiläumsjahr – Nachtwanderung mit Sternenkunde

8.

Watten lernen – Das Erlernen des Traditionskartenspiels ist ein Blick in die Tiroler Volksseele.

9.

Hurraaa! Die Gams!!! – Das Herbstprogramm für STERN-Freunde (8. bis 21. September)

10.

Huangarten jeden 11. des Monats mit den Wirtsleutn mit Sperrstunde erst um 1:11!

11.

Alles 111! Euro 111,- fürs Doppelzimmer mit Genießerpension (17. bis 24. März, 3. bis 10. Juni, 13. bis 20. Oktober)

## Familien-Landhotel STERN

Familie Föger, Unterstrass 253, A-6416 Obsteig am Mieminger Sonnenplateau  
T. +43 (5264) 8101, [info@hotelstern.at](mailto:info@hotelstern.at)

AUSGEZEICHNET! 1509: Tiroler Wirtshaus! 1907: Familie Föger im STERN!  
2008: Der perfekte Wanderurlaub mit ALM-Schlafen – 1. Platz der Österreich Werbung!  
2010: Österreichisches Umweltzeichen! 2012: TRIGOS Tirol für nachhaltiges Wirtschaften & einziges klimaneutrales Hotel Österreichs!  
2014: Öko-Spitzenreiter «Platin» von Tripadvisor & Kostenlose Elektro-Schnellladestationn

[www.hotelstern.at](http://www.hotelstern.at)

[facebook.com/hotelstern](https://facebook.com/hotelstern), [youtube.com/sternobsteig](https://youtube.com/sternobsteig)  
Hotelbewertungen auf [holidaycheck.de](http://holidaycheck.de) und [tripadvisor.com](http://tripadvisor.com)