



Der Stern

I schaug auf Di. Du schaugsch auf mi.



2020

Huamelig

- 4 Nach 511 Jahren ...
After 511 years ...
511 ans plus tard...
- 6 ... ist vor 511 Jahren!
... is before 511 years.
... et dans 511 ans ?

Gmiatlig

- 8 Wenn man «huam kimmt»
Coming home
Retrer à la maison
- 10 Wohnvarianten – von kluan bis ganz, ganz groaß
Types of accommodation – from small to XXL
Chambres – de petites à très très grandes

Eardig

- 12 Zusammen anpackn!
Let's pull together
Ensemble, relevons les manches
- 14 Huangart unter de Keschn
Chat about sustainability
Papotage & Durabilité

Gschmackig

- 16 So schmeckt der STERN
Taste the STERN
Le Stern a ce goût-là !
- 17 Wirtshauskulinarik
Culinary delights
Gastronomie d'auberge

Gspassig

- 20 Was wir von Kindern lernen können!
What we can learn from children
Ce que nous pouvons apprendre des enfants
- 22 Familien-Urlaub wie am Bauernhof ...
Just like a farm holiday for families ...
Vacances en famille comme à la ferme ...
- 24 ... und sanft in den Winter!
... and gently into winter ...
... et passe en douceur à l'hiver

Fein dunken

- 26 NEU! Larchbaden
NEW! Larch bathing
NOUVEAU ! « Bain de mélèzes »
- 28 Fein dunken
Enjoy and treat yourself
Se la couler douce

STERN-Angebote

- 29 STERN-Jahr 2020
STERN calendar 2020
Le calendrier du STERN pour 2020
- 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 10 Nachhaltigkeits-Tipps
10 sustainability tips
10 astuces pour une économie plus durable

Impressum:

Redaktion: René Föger

Lektorat: Hildegard Föger

Mitarbeit: Andrea Diel, Jonas Spensberger, Alexander Kofler, Sarah Vonier und viele mehr

Illustrationen: Anja Deželak

Gesamtgestaltung und Satz:
in the headroom, Innsbruck
intheheadroom.com

Druckerei: Bulu – Buchdruckerei
Lustenau GmbH, bulu.com

Cover: Maya & Ella



Für unser Morgen!

Endlich!
Nach Jahrzehnten des Wegschauens und gefühlte Dauerkrisen, haben wir endlich die zentrale Zukunftsfrage in allen Medien und somit auch in allen Köpfen.

«Wie geht's weiter mit unserer Welt?»

Wie können wir eine nachhaltige Zukunft gemeinsam anpacken (auch wenn das «Gemeinsam» noch nicht alle Hauptlinge dieser Welt verstanden haben)?

Greta Thunberg konnte mehr Menschen überzeugen als die Zahlen und Fakten von unzähligen Wissenschaftlern. Nun geht's nicht nur freitags um unsere Zukunft, sondern in allen Bereichen unserer Gesellschaft.

Wir gehen im STERN bereits seit über 500 Jahren einen Weg der Generationen und seit vielen Jahren verschreiben wir uns noch viel bewusster dem Klimaschutz, der Artenvielfalt und der Mobilität. Wir können nicht anders, weil unser Herz für Mensch und Umwelt schlägt. Deshalb berichten wir in diesem Magazin nicht nur über coole Urlaubsideen im STERN, sondern auch über unsere Strategie und Impulse für

eine bessere Welt. Wir freuen uns auf jeden Fall, wenn wir mit Euch egal, ob im STERN oder bei Euch zu Hause, gemeinsam etwas bewegen können und einen Stein ins Rollen bringen.

Bis bald!

Ihr trefft auf die 4-Generationen an Gastgeber, Theo, Olivia, Maya & Moritz – Zara & René – Hermann – Adele mit allen STERN-Mitarbeitenden



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-Schnellladestationen
- 2017: Ausgezeichneter Lehrbetrieb



Facebook:
Familien-
Landhotel STERN



Instagram:
hotelstern



Youtube:
sternobsteig



Hotelbewertungen auf holidaycheck.de
und tripadvisor.com



Wir drucken mit einer regionalen, Öko-zertifizierten Druckerei auf Recyclingpapier und verzichten auf eine Versandverpackung.



Looking to our future!

Finally! After decades of disasters and looking the other way we are finally beginning to ask ourselves: What is the future of our planet? How can we pull together and make a sustainable future (not easy when "together" is still not understood by some world leaders)? Greta Thunberg has been able to convince more people than the facts and figures of countless scientists. It's not just about Fridays for Future anymore; it's about all areas of our society. At The Stern we have followed the path of generations for over 500 years, and we have been conscience of climate protection, biodiversity and mobility for many years. It's the only way we know because we have a big heart for people and the environment. That's

why we don't just talk about cool holiday ideas in this magazine; we also talk about our strategy and focus for a better world. We'd be delighted if we could make a difference together with you, during your holiday with us or at home. See you soon! Introducing the 4 generations of hosts Theo, Olivia, Maya & Moritz – Zara & René – Hermann – Adele with all STERN staff

Pour notre avenir !

Enfin ! Après des décennies à ne pas vouloir regarder la réalité en face, la question centrale sur le futur est dans tous les médias et donc dans toutes les têtes. Quel avenir pour notre planète ? Comment pouvons-nous ensemble relever les manches pour un avenir durable (même si certains dirigeants de ce monde n'ont pas encore compris le mot « ensemble »). Greta Thunberg a su convaincre un plus large public que les chiffres et faits d'innombrables scientifiques. Désormais, notre avenir n'est pas entre nos mains uniquement le vendredi et tous les domaines de notre société sont concernés. À bientôt ! Au STERN, cela fait plus de 500 ans que nous suivons la voie des générations précédentes et depuis de nombreuses années, nous nous vouons encore

beaucoup plus consciemment à la protection du climat, à la biodiversité et à la mobilité. Nous ne pouvons pas faire autrement parce que c'est l'humanité et l'environnement qui font battre nos cœurs. C'est pourquoi dans ce magazine, nous ne nous contentons pas de vous donner les idées les plus cools de vacances au STERN ; nous vous informons aussi sur notre stratégie et nos élan pour un monde meilleur. Dans tous les cas, nous nous faisons une joie de penser qu'ensemble – peu importe que ce soit au STERN ou chez vous – nous pouvons faire bouger les choses et enclencher un processus. À bientôt ! Vos hôtes sur 4 générations, Theo, Olivia, Maya & Moritz – Zara & René – Hermann – Adele et toute l'équipe du STERN

Nach 511 Jahren ... Gastgeber seit Generationen



4

511 Jahre Gastgebergeschichte von rund 20 Generationen und bereits 113 Jahre in den historischen Mauern des STERNs, sind ein Zeitdokument für gelebte Nachhaltigkeit.

Wenn nicht alle Generationen mit ihrem Umfeld die Philosophie des Hauses «I schaug aufDi. Du schaugst aufmi.» jahrein jahraus gelebt hätten, gäbe es den STERN nicht, so wie wir ihn heute alle schätzen und immer noch vorfinden.

Auch wenn früher von vielen Sachen einfach zu wenig da war, man hat zusammengehalten. Man hat sich getroffen, hat miteinander geredet (vielleicht manchmal auch im heftigen Diskurs), aber immer persönlich. Das Wirtshaus war ein zentraler Ort für die Gemeinschaft, ein Platz, an dem man «Zsammkemmen» ist. Egal ob studiert oder arbeitend, egal ob alt oder jung, egal ob aus der Ferne oder von der Nähe – im Wirtshaus waren alle willkommen.

Natürlich haben sich die Rahmenbedingungen in allen Bereichen verändert, aber die gelebte Verantwortung von und zu jedem ist eine stete Konstante im STERN. Wenn es um die Seele des Hauses geht, dann sprechen wir nicht von Chichi und Trara, übertriebenen Prunk und Luxus oder von Statusgehabe.

Auch wenn der STERN heute im modernen Naturstil neuen Glanz erhält, sich jeder über ein köstliches Abendmenü freut und beim Flying Fox runtersaust, geht es um etwas anderes: Es geht um das Gefühl, welches man beim Eintritt in den STERN hat. Dass man wirklich gern willkommen ist. Und genauso wie mensch ist.

511 years of history ...

... is a testament to real sustainability. Our philosophy "I take care of you. You take care of me" has been preserved until today – especially in the way we make our guests feel at home. When we think about the newest addition to our family, Theo, naturally we ask ourselves about the future. We have many more opportunities

today than every previous generation. We shouldn't forget the values that connect us as people: mutual responsibility, love, respect for nature, our fellow man and everything around us.

511 ans d'histoire de notre auberge ...

... sont la preuve d'une réelle durabilité. Grâce à la philosophie « Je veille sur toi. Tu veilles sur moi », le STERN a été préservé jusqu'à aujourd'hui – en donnant avant tout la sensation d'y être bienvenu. Au travers de Theo, notre benjamin, et avec lui, nous nous demandons bien sûr comment notre

futur peut rester digne d'être vécu. Aujourd'hui, nous avons bien plus de possibilités que les générations précédentes. Nous n'avons cependant pas le droit d'oublier les valeurs qui nous lient – nous les êtres humains : la responsabilité réciproque, l'amour, le respect de la nature, de nos semblables et de tout ce qui nous entoure.



Elektronik Fasten

1.
Ein Handy-frei-Tag in der Woche = Smartphone Sabbat
2.
Wecker statt Smartphone
3.
Keine Bildschirme vor dem Schlafen gehen
4.
Smartphones einsammeln bei Treffen mit Freunden oder Familie
5.
Push-Nachrichten deaktivieren



Wir wollen ...
... nach langem ökologischen und ökonomischen Hin & Her im Jahr 2021 ein Schwimmbad bauen. Grundvoraussetzung ist aber, dass es so «grüüüün», gesund und erschwinglich wie möglich sein muss. Und da strengen wir uns an!

... ist vor 511 Jahren!

Und vor allem für die nächsten Generationen!

Wir wollen aber nicht nur zurückblicken, sondern vor allem nach vorne schauen. Wie wird's für unsere Kinder sein? Wir haben das große Glück unseren 4ten Nachwuchs Theo bekommen zu haben und natürlich stellen wir uns die Frage, wie wir für unsere Kinder eine lebenswerte Zukunft schaffen können? Eine Zukunft in die sie frei, zufrieden und glücklich hineinwachsen können. Ein wenig so, wie wir es aus Astrid Lindgrens Büchern kennen, ein kleines Büllerbü.

Wir sind der Meinung, dass wir das heute noch besser können als je zuvor. Auch wenn die Welt immer schnelllebiger wird. Immer mobiler. Immer digitaler. Immer globaler. Immer ereignisreicher. ... Wir haben heute viel mehr Möglichkeiten als jede Generation vor uns. Diese gilt es doch zu nützen, ABER dabei sollten wir nicht die Werte vergessen, die uns Menschen miteinander verbinden. Und hier gehört gegenseitige Verantwortung und Liebe, genauso dazu wie Respekt zu Natur, Mitmenschen und allem rund um uns. Die große Kunst ist es dann AUCH – besonders in der unglaublichen Fülle an Möglichkeiten – glücklich und zufrieden zu sein.



latz bin i da!*

**Tirolerisch für markieren, wo man ist.*

Markiere Deinen Standort
@Familien Landhotel Stern



Wenn man «huam kimmmt»

Wer den STERN zum ersten Mal betritt, merkt: Das hier ist anders – ganz anders als alles andere, was man bisher so erlebt hat. Wenn man in den STERN «huam kimmmt», nimmt man den ersten Atemzug und riecht den gewohnten, vertrauten Duft.

Frisches Lärchenholz weckt das warme Gefühl der Erholung. Bereits unsere gemütliche Hotellobby verrät, dass im STERN auf Lärchenholz als lokal gewonnenes Hauptmaterial gesetzt wurde. Von der Bar über die Rezeption, der leicht rötliche Schein des Lärchenholzes ist omnipräsent und begleitet jeden STERN-Gast durch den Aufenthalt.

Unser regionaler Lärchen-Naturstil verschmilzt einerseits durch seine geradlinig-modernen Wohnelemente und andererseits durch viele kleine Details zu einem harmonischen Wohnerlebnis. Zusätzlich sind unsere Zimmer mit vielen gemütlichen Feinheiten ausgestattet: Viel Stauraum für Familien, moderne Bäder mit Tageslichtfenster STERN, Babypaket und auf Wunsch TV-freies Zimmer.

Ob als Paar zum Genussurlaub oder als Familie mit Omi – mit vielen Zimmerkategorien und geschickten Kombinationsmöglichkeiten findet jeder das Richtige für seinen Urlaub im STERN und es bleibt Zeit, sich so richtig gemütlich einzurichten. Durch überlegte Planung und durch den persönlichen Einsatz vieler Mitwirkender, auch Altgedienten zu bewahren, aber auch nachdenklich auf unsere Ressourcen in der Zukunft zu blicken, ist der Lokalstolz Lärche ganz eng mit dem nachhaltigen Lebensgefühl im STERN verbunden.

Thema Zukunft zum lesen

1.

Andreas Sator –
Alles gut?!

2.

Rutger Bregman –
Utopien für Realisten

3.

Shia Su –
Zero Waste: Weniger Müll ist
das neue grün

4.

Thomas Weber –
Ein guter Tag hat 100 Punkte

5.

Christian Felber –
Gemeinwohl-Ökonomie

The natural-style of the Larch

When you first set foot in the STERN you realise that it's different. The fresh larch wood runs through the room and you soon get the warm feeling or rest and relaxation. We are very proud of our larch wood and the way it combines modern-linear elements with loving details to create a harmonious living experience. Whether as a couple or family, with many room categories and combination options, everyone will find what they're looking for – with a clear conscience and without affecting the environment.

Le style naturel du mélèze

Lorsqu'on entre pour la première fois au Stern, on le remarque forcément : ici, c'est différent. Le parfum du mélèze frais submerge l'espace et l'on acquiert bien vite une agréable sensation de détente. Toute fierté régionale mise à part, les éléments modernes et rectilignes s'allient harmonieusement aux adorables détails, pour votre plus grand confort. En couple, en famille, grâce à de nombreuses catégories de chambres combinables à l'envi, chacun trouve ici son bonheur, en ayant bonne conscience et sans affecter l'environnement.

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.



Lärchenzimmer S



Lärchenzimmer S – s’Kluane

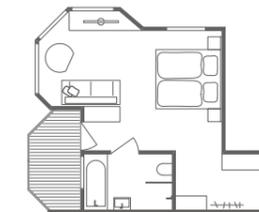
Modernes Lärchenzimmer mit Doppelbett, Dusche, meist separatem WC, Holzdielenboden, Kühlschrank, Wasserkocher und großteils Balkon, ca. 20m²



Streuobst-Erkerzimmer L+

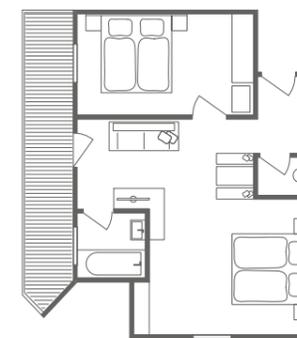
Streuobst-Erkerzimmer L+ – s’Greaßere

Geräumiges Komfortzimmer aus heimischen Obsthölzern mit hellem Erker, Doppelbett, Dusche, Badewanne, WC, Wohncke im Erker, Holzdielenboden, Kühlschrank, Wasserkocher und eigenem Balkon, ca. 30m²



Familienappartement XL – s’ganz Große

Modernes Lärchenappartement (im Hotel oder Nebenhaus) mit 2 (Schlaf-)Zimmern, teilw. Wohncke, Dusche, Badewanne, WC, Kühlschrank, Wasserkocher und Balkon ODER zwei Lärchenzimmer S im modernen Lärchenstil mit Verbindungstür (mit 2 Bädern, Balkon, ...), ca. 40m²



Familienappartement XL

Familienappartement XXL – s’ganz ganz Große

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. 80m²

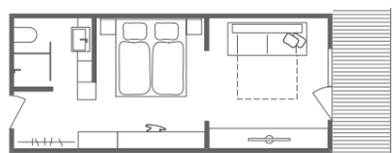


Familienzimmer L – s’Groaße

Modernes Lärchenzimmer mit Doppelbett und Doppelbettcouch (oder Wohncke), offenem Bad mit Dusche und WC, Kühlschrank, Wasserkocher und Balkon, ca. 25m² ODER Variante mit separatem WC und eigenem Balkon, ca. 23m²



Familienzimmer L



Familienappartement XXL

Zsammen anpackn!*

*Tirolerisch für «Sustainable Development Goals»

Die Vereinten Nationen formulierten im Jahr 2015 insgesamt 17 Sustainable Development Goals, kurz SDGs, für eine bessere Welt, die von 193 Mitgliedstaaten absegnet wurden. Diese Ziele gelten gleichermaßen für Entwicklungs- und Industrieländer, für die Politik, Wissenschaft, Unternehmen, Gesellschaft (...).

Also für uns alle! Auch wenn diese SDGs im ersten Moment kompliziert erscheinen – sie sind die erstmalige und perfekte Grundlage für ein gemeinsames Anpacken für unsere Zukunft.

7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY



Wir nützen die Kraft der Sonne

Wir nützen das, was wir haben: gesunde Wälder, rauschende Bäche und die meisten Sonnenstunden Tirols. Unser Ziel 2025:

75%

Energieautarkie durch Photovoltaik-Anlage, Energiespeicher und Ausbau der Hackschnitzel-Nahwärme. Gleichzeitig laufend Ressourcenschonung und keine unnötigen Energieverbräuche (Angebot bei Nutzung).

I schaug auf Di. Du schaugsch auf mi. Ziele 2025.

Und das sind unsere 5 SDGs, die für uns relevant sind und auf, die wir uns die nächsten fünf Jahre konzentrieren werden. Um gemeinsam mit Euch und allen unseren Wegbegleitern wirkungsvolle Beiträge zu leisten.



#zsammenanpackn

Wir freuen uns, wenn Ihr uns Eure Ideen zu unseren fünf SDGs zukommen lasst!

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH



Wir wirtschaften mit und für die Region

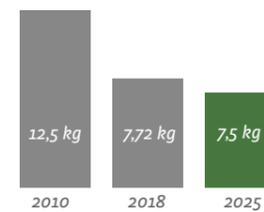
- Der nachhaltigste Job Tirols
- Ausgezeichneter Lehrbetrieb
- Familienfreundlicher Betrieb
- Regionale Wertschöpfung mit 99 km Radius bei Lebensmittel bzw. 50 km beim Bauen und der Dienstleistung
- Förderung dörflicher Projekte, Traditionen und Hand-/Landwerk

13 CLIMATE ACTION

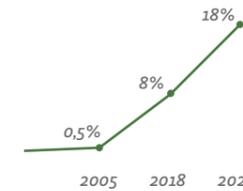


Mehr Klimaschutz geht immer

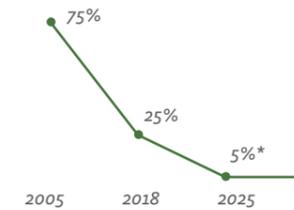
CO₂-Ausstoß pro Nächtigung



Gäste, die grün anreisen



Getränke von Konzernen oder aus dem Ausland



* Teeblätter, Kaffee und Orangen wachsen in Ö nicht!

Durchschnittlicher Einkaufsradius der Lebensmittel



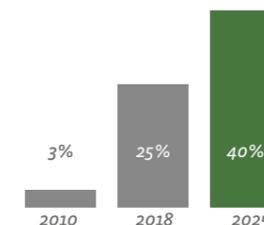
5%

Bei grüner Anreise bieten wir Euch 5% Rabatt und unser Mobilitätspaket!

Spenden nach Äthiopien



Bestellungen Eardiges Menü



Tipp

Beim Mundräubern oder Larchbaden mit Elfi entdeckt Ihr das Ökosystem und die biologische Vielfalt der Lärchenwiesen aus unterschiedlichen Blickwinkeln.

15 LIFE ON LAND



Wir schützen die Vielfalt des Lebens

Das alpine Ökosystem und die biologische Vielfalt unserer Lärchenwiesen vor der Haustüre sind unser Naturerbe und auch das Kapital, das es zu schützen und zu erhalten gilt. Darum versiegeln wir keine bestehenden Grünflächen bei Neu- oder

Umbauvorhaben und würden auch niemals synthetische Dünge- und Pflanzenmittel in unseren Gärten verwenden. Auch wollen wir unsere Bio-Landwirtschaft ausbauen und selbst artenreiche Lebensmittel großziehen. Im Jahr 2025 kommen in den Bereichen Büro, Küche und Reinigung zu

90%

Stoffe, Materialien und Lebensmittel zum Einsatz, die unsere Ökosysteme und deren biologische Vielfalt nicht schädigen. Derzeit verwenden wir beispielsweise umweltfreundliche Wasch- und Reinigungsmittel und werden deren Einsatz um weitere 25 % reduzieren.



Testet die neuen Bienenwachstücher von Kumanu aus Silz! Unbedingt Gutscheine auf Rückseite ausschneiden und im STERN einlösen.

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



Wir gehen sorgsam mit Nahrung, Material und Ressourcen um

No Waste!

Emil – die Flasche konnte Einweg-Plastikflaschen in den Gästezimmern um 90% reduzieren. NEU! zum Müll vermeiden: ajaa – die Jausenbox und kumanu – die Bienenwachstücher.

Mit kleineren Portionen und dem abendlichen «Gloabeten» (tirolerisch für Restln) konnten knapp ein Viertel der

Lebensmittelreste eingespart werden. Das nächste Viertel folgt!

Das Magazin wird nicht mehr verpackt. Auch wenn es Biofolie oder Recyclingpapier ist, es ist unnötig!

Schwimmbad!

Ja, aber so grüüüü wie möglich. Durch innovative Umwelt-Technologien streben wir in den neuen Nassbereichen eine hocheffiziente und umweltfreundliche Wasser- und Energienutzung an.



Let's pull together

Naturally, we have adapted our sustainability strategy to the United Nations Sustainable Development Goals, because they are the global framework for a sustainable future and the basis for all 179 UN states. In doing so, we want to take further steps between now and 2025: intensify climate protection, photovoltaics, reduce the already low

waste, build the greenest swimming pool, ... ideally with your help. In addition, we have sat down with students to critically question and discuss the sustainability in The STERN.

Ensemble, relevons les manches

Bien sûr, nous avons adapté notre stratégie durable aux « Sustainable Development Goals » des Nations Unies – ils sont le recueil des normes pour un avenir durable et une base pour ces 179 pays. Pourtant, d'ici 2025, nous voulons faire d'autres pas en avant dans plusieurs domaines: approfondissement de la

protection climatique, installations photovoltaïques, réduction supplémentaire des déchets et produits chimiques, construction de la piscine la plus écologique possible, ... idéalement avec votre aide. Nous avons aussi organisé une table ronde avec des étudiants pour qu'ils nous aident à remettre en question la stratégie de durabilité de l'hôtel Stern.

«Huangart unter de Keschn»

mit Marco, Marharyta und Jan

Wir luden drei Studierende der Fachhochschule Eberswalde* in den STERN, um sie einen Blick auf unsere Nachhaltigkeitsstrategie «I schaug auf di. Du schaug sch auf mi.» werfen zu lassen.

s Herzlich Willkommen im Familien Landhotel STERN! Seid Ihr das erste Mal im STERN?

MMJ Ja, und sicher nicht das letzte Mal!

s Was genau hat Euch zum Studium «Nachhaltiges Tourismusmanagement» motiviert?

Im vorangegangenen BWL-Studium wurde überhaupt nicht über das Thema Nachhaltigkeit gesprochen und auf Nachfrage kamen selten zufriedenstellende Antworten seitens der Professoren. Als Hotelfachmann wollte ich natürlich auch etwas mit Tourismus im Master machen und daher kam für mich nur «Nachhaltiges Tourismusmanagement» infrage.

s Worauf achtet Ihr bei Euren Reisen besonders? Was ist Euch wichtig?

Die Entfernung! Ein Urlaub muss nicht immer per Flugzeug ans Meer im Ausland sein und ich finde es viel erholsamer ohne eine lange An- und Abreise. Wer unbedingt nach Mallorca muss, kann auch umweltfreundlich per Zug und Fähre anreisen und sich damit hervortun. Aber wer nimmt sich schon die Zeit und das Geld dazu?

s Was ist Euch bei eurem Nachhaltigkeits-Check bei uns besonders aufgefallen?

Wir haben die internationalen Standards für nachhaltige Entwicklung von Hotels mit jenen des Österreichischen Umweltzeichens im STERN verglichen und waren überrascht wie viele Maßnahmen bereits umgesetzt werden.

s Welche Maßnahmen unserer Nachhaltigkeitsstrategie «I schaug auf di. Du schaug sch auf mi.» haben Eurer Meinung nach besonders positive Auswirkungen auf unsere Umwelt und die Region?

Euer Klimaspiegel ist super, da lernen die Kleinen mit den Großen gemeinsam! Apropos Kinder – laut einer Arbeitsmarktstudie wären 75% der Beschäftigten im Alter von 25 und 39 Jahren bereit, für eine bessere Vereinbarkeit von Beruf und Familie den Arbeitsplatz zu wechseln. Der STERN hätte mit einem bedarfsorientierten Kindergarten-Angebot einen klaren Wettbewerbsvorteil am jungen Arbeitsmarkt.

s Wo ortet Ihr noch Entwicklungspotentiale im STERN?

Ihr macht so viel im Vergleich zu anderen Unternehmen und Ihr solltet dafür viel mehr wahrgenommen werden. Eine Idee wäre, dass man den Verzicht der täglichen Zimmerreinigung besser kommuniziert. Bereits beim Einchecken könnten Gäste gefragt werden, ob sie die Zimmerreinigung jeden Tag beanspruchen möchten oder alternativ in den Vorteil von Bonusleistungen während ihres Aufenthaltes kommen möchten. Dadurch können Umweltbelastungen deutlich mehr reduziert – sowie eine exakte Mitarbeiterplanung ermöglicht werden.

s Worauf sollten wir eurer Meinung bei der Planung eines umweltverträglichen Hallenbades achten?

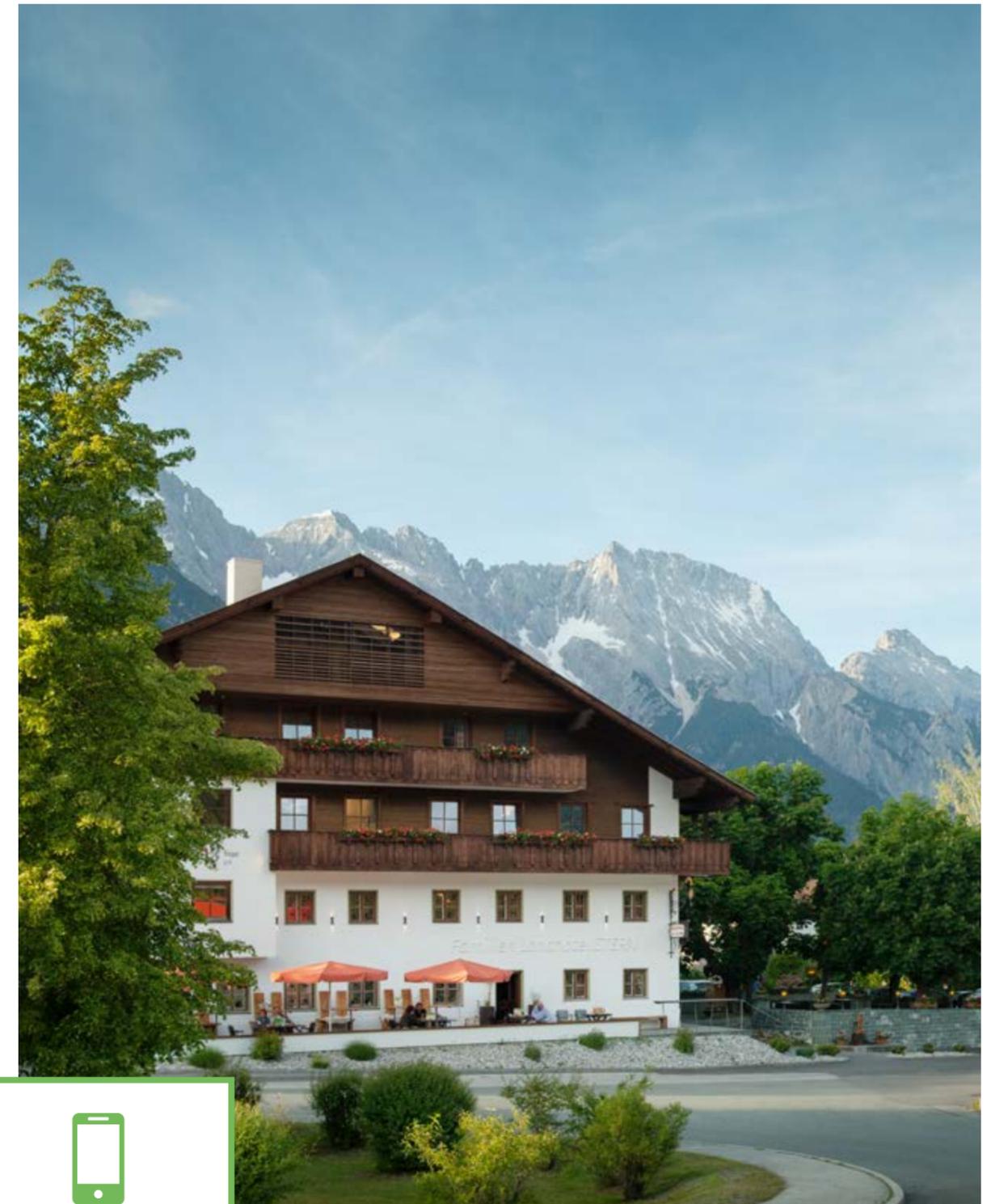
Die Qualität vom nachhaltigen Bauen und Betreiben stellt die Weichen bereits in einer frühen Planungsphase, was einen deutlichen Mehraufwand für alle Beteiligten bedeutet. Denn es gilt alle Aspekte der Nachhaltigkeit in allen Phasen (Planung, Bau, Operation) entsprechend zu berücksichtigen. Bei der ökologischen Dimension beispielsweise, wird als ein primäres Schutzziel die Ressourcenschonung durch einen optimierten Einsatz von Baumaterialien und Bauprodukten, Reduzierung des Flächenverbrauchs, die Erhaltung und Förderung der biologischen Vielfalt sowie eine Minimierung des Energie- und Wasserverbrauchs angestrebt. Nachhaltigkeit heißt aber nicht nur den Energieverbrauch und somit den CO₂-Ausstoß zu senken, sondern auch die Umwelt gegen gefährliche Schadstoffe zu schützen. Dieses Ziel kann erreicht werden, wenn weniger Chemikalien zum Einsatz kommen. Bei der wirtschaftlichen Dimension werden insbesondere die Baufolgekosten betrachtet.

s Habt Ihr eine besondere Empfehlung für unsere Gäste im STERN?

Beim Sonnenuntergang auf dem Dach ein Bier genießen, am besten eins nach dem anderen!

Wir danken Marco, Marharyta und Jan für ihre ausführliche Ausarbeitung «Corporate Social Responsibility im STERN» sowie für die wertvollen Beiträge, Impulse und Empfehlungen.

*Die Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde in Deutschland (HNEE) ist mit über 2.000 Studierenden eine Hochschule mit besonderem Profil. Mit 21 Studiengängen in den Fachbereichen Wald und Umwelt, Landschaftsnutzung und Naturschutz, Holzingenieurwesen sowie Nachhaltige Wirtschaft zählt sie zu den innovativsten Hochschulen Deutschlands.



Gedankenfutter: 3 inspirierende Ted Talks

Einfach mit Eurem Mobiltelefon die Kamera-App aufmachen und den QR-Code fotografieren ... und schon gehts los.



Global Warming

Wirtschaftspsychologe Per Espen Stoknes erklärt, warum es wichtig ist, wie man über den globalen Klimawandel spricht. Spoiler: Angst und Schrecken führt selten zu gute Taten.



Diverse Thought

Autorin, Visionärin und Kosmopolitin Elif Shafak erzählt in diesem lyrischen Talk, wie uns Mut zur Komplexität in eine bittersüße Freiheit führt.



Nature in Small Things

Wir sind ständig von wilder Natur und Schönheit umgeben, selbst in den größten Städten dieser Welt. Emma Marris öffnet uns mit diesem Talk die Augen.

Man nehme das Mieminger Sonnenplateau mit über 2.000 Sonnenstunden, einzigartige Larchwiesen, engagierte Bauern, die nicht nur die Landschaft pflegen, sondern auch großartige Lebensmittel produzieren, fruchtbare Böden auf gut 1.000 m Höhe, glückliche Tiere mit viel Freilauf, eine großartige österreichische Küchentradition, geniale Rezepte seit Generationen und ein Jahrhunderte altes Wirtshaus.

Alle Zutaten werden gemeinsam, aber vorsichtig, von einfühlend-liebevollen Köchinnen vermengt, damit die Besonderheiten ja nicht verloren gehen, sondern vielmehr verstärkt werden. Mit einer Prise Kreativität abschmecken und schon kann der STERN verkostet werden.

So schmeckt der STERN!

Alle Rezepte für 4 Personen



Kalbstartare

Rote Beete-Würfel / hausgemachtes Dinkelbrot

Den STERN schmeckt man am besten durch unseren selbst-angebauten Dinkel raus. 2019 zum ersten Mal gesät, wird er nun in der neuen Hausmühle frisch gemahlen und kann auch perfekt in den Wintermonaten verkocht werden.

Zubereitung

Die Brotform fetten. Das Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen und die zerbröckelte Hefe darüber verteilen. Handwarmes Wasser langsam unterarbeiten (Kneithaken vom Mixer) bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in die Form füllen und im nicht vorgeheizten Backofen dann bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 50 Minuten backen.

Kalbsfilet zuputzen und gut 10 Minuten im Tiefkühler anfrieren. Schalotten und Essiggurkerl grob würfeln und mit den entstielen Kapern, Petersilie, Senf, Dotter und Worcestershiresauce mit Stabmixer fein pürieren. Fleisch in dünne Scheiben schneiden, dann in dünne Streifen schneiden und zuletzt in feinste Würfel hacken bzw. schneiden. Mit der Gewürzpaste mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ganze, gekochte Rote Beete in Würfel schneiden und mit Tartare und Brot anrichten.

Haushalt-Tipps

1. Bienenwachstücher statt Frischhaltefolie
2. Emil & Ajaa! statt Plastikflasche & Jausensackerl
3. Verwerten statt Edelteile
4. Ein- bis zweimal Fleisch pro Woche reicht
5. «Soda stream» statt Mineralwasser

Zutaten

Tartare:
250 g Rücken vom Milchkalb
3 Schalotten
3 Essiggurkerl
1 EL Kapern
1 EL Petersilie
1 TL Estragonsenf
1 Eidotter
1 EL Worcestershiresauce
Salz, Pfeffer

Brot:
650 g Dinkelvollkornmehl
1 EL Salz
1 Würfel frische Hefe
½ l Wasser
Fett für die Form
4 rote Beete

Wirtshauskulinarik

Die Wirtshäustüren stehen jedem offen – ob weit gereist oder direkt aus dem Ort. Wer ein klein wenig Zeit und guten Hunger mit bringt, wird sich in den historischen Stuben, unter «de Keschn» oder auf «de Sunnebankln» so richtig wohlfühlen. Es darfgschmackig und echt tirolerisch sein – denn hierfür steht die STERN-Küche: Liebevoll nach alten Familienrezepten gekocht und aus regionalen Zutaten zubereitet. Darum ist Omas Apfelstrudel selbstverständlich immer wieder eine Sünde wert.

Hat man das Glück länger im STERN zu verweilen, dann heißt es eintauchen in die Welt der Schnitzel, Knödel, Spätzln, Schmarrn und Strudel. Die Mischung aus modernen Gerichten, gekonnten Klassikern und authentischer Tiroler Küche, führt uns auch zu viel kreativeren Varianten. So wird täglich unser «eardiges Menü» gekocht. Hier achten wir auf volle Regionalität, Verwertung und vielfach ohne Fleisch.



Erbsen-Minze-Cremesuppe

Kapuzinerkresse

Bereits im April kann man mit Elfi bei der Mundraubtour oder im Kräutergarten die herrlichsten Kräuter finden. Hier schmeckt man nicht nur den STERN, sondern auch den Frühling.

Zubereitung

Butter in einem Topferhitzen. Zwiebel schälen, hacken und mitdünsten. Mit der Suppe und Schlagobers auffüllen und einkochen lassen.

Minze waschen und fein hacken. Mit den Erbsen zur Suppe geben. Kurz aufkochen lassen, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kapuzinerkresse anrichten.

Zutaten

1 Zwiebel
½ l Gemüsebrühe
¼ l Schlagobers
300 g Erbsen
Salz und Pfeffer
1 Bund Minze
1 EL Butter
4 Kapuzinerkressen



Leutascher Bachforelle

**In Lärchenöl gebraten
Walnüsse / dreierlei Erdäpfel**

Wenn im September alle im Feld beim Erdäpfel klaben waren – auch die Kinder – gibt's wieder die bunte Vielfalt: gelbe, rote und violette Erdäpfel. Kombiniert mit der Forelle aus der Leutasch und dem im Frühling angesetzten Lärchenöl – haben wir den perfekten STERN-Geschmack.

Zubereitung

Frische Forellen ausnehmen und gut auswaschen. Innen wie außen mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen.

Forelle in einer heißen Pfanne mit Lärchenöl beidseitig gut anbraten und im vorgeheizten Backrohr bei 160° C ca. 15–20 Minuten ziehen lassen. (Wenn sich die Rückenflosse leicht entfernen lässt, dann ist der Fisch durch.)

Dreierlei Erdäpfel gut waschen und mit Schale weichkochen. Kurz in der Pfanne mit Butter und gehackten Walnüssen schwenken und anrichten.

Zutaten

4 Forellen aus der Region
1 Zitrone
Salz und Pfeffer
Lärchenöl
600 g Dreierlei heurige Erdäpfel
50 g Butter
50 g Walnüsse



Des isch bärig!*

**Tirolerisch für posten, was einem gefällt!*

#bärig #hotelstern

Lärchenparfait

Buttermilchwaffel / Waldbeeren

Larchwiesen, Buttermilch von der Alm und frische Waldbeeren – so schmeckt der Sommer bei uns.

Zubereitung

Eier mit Zucker über Wasserdampf bis zu 70°C aufschlagen und dann wieder kalt schlagen. Haselnüsse und Lärchensirup unterrühren. Zum Schluss geschlagenen Schlagobers unterheben. In Formen füllen und mindestens 3 Stunden bei -18° C einfrieren.

Für die Buttermilchwaffeln zuerst Butter, Vanillezucker, Salz und Eier in einer Schüssel mit dem Mixer gut schaumig rühren. Mehl und Backpulver löffelweise unter die Butter-Eiermasse geben. Danach die Buttermilch vorsichtig einrühren bis ein glatter Teig entsteht. Pro Waffel einige Esslöffel Teig in das heiße Waffeleisen geben und goldbraune Waffeln backen.

Das Parfait gut 15 Minuten vorm Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen, damit es perfekt zum Genießen ist und dann mit Waffel und frischen Beeren anrichten.

Zutaten

Parfait:
5 Eier
200 g Zucker
300 g Geriebene Haselnüsse
0,3 l Schlagobers
Lärchensirup nach Geschmack
200 g Waldbeeren der Saison

Buttermilchwaffel:
125 g Butter
1 Prise Salz
2 Pk. Vanillezucker
4 Stk. Eier
250 g Mehl
1 EL Backpulver
¼ l Buttermilch

Taste of STERN

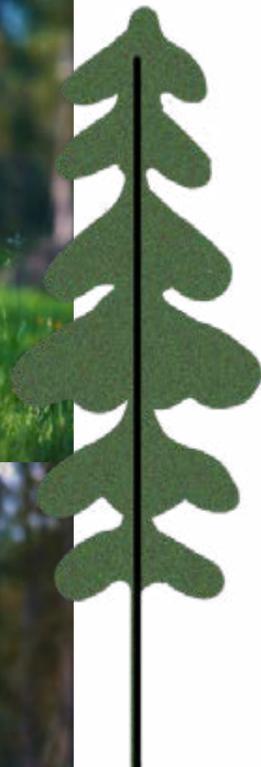
We take regional foods, the larch, home-grown products such as dinkel wheat, potato and herbs and naturally cook according to the season: veal tartare with dinkel wheat bread, pea and mint cream soup, brown trout with larch oil and potato combinations and a larch parfait with buttermilk waffles and

wild berries. Now that sounds tasty! Immerse yourself in Tyrolean cuisine at the STERN with well-known dishes such as schnitzel, dumplings, spatzin, schmarrn and strudel. And we also prepare a hearty dish every day, mostly without meat.

Le stern a ce goût-là !

Prenez des produits alimentaires régionaux, du mélèze, le fruit de récoltes faites par nos soins comme l'épeautre, les pommes de terre et les herbes fines et cuisinez toujours selon la saison : tartare de veau avec pain à l'épeautre, crème de petits pois à la menthe, truite de lac à l'huile de mélèze avec trio de pommes de terre

et parfait au mélèze avec gaufrette au petit lait et baies de la forêt. Bon appétit ! Au Stern, vous pouvez plonger dans le monde de l'escalope, du Knoedel, des Spätzle, de l'omelette Impératrice et du Strudel et savourer la cuisine tyrolienne. Tous les jours, nous proposons aussi un menu « eardig » – la plupart du temps sans viande.



Spiele & Bücher für Familien

1. Selbst gemachtes Wikingerschach
2. Öko-Monopoly
3. Wimmelbuch – Fatimas fantastische Reise in eine Welt ohne Erdöl
4. Green Deal – Karma Games
5. Barbapapa – Rettet die Tiere (oder eigentlich alle Bücher)
6. Ein Waldtag mit Lagerfeuer!
7. Janine Eck – 100 Dinge, die du für die Erde tun kannst.

Was wir von Kindern lernen können!

Sowohl als Eltern von vier, als auch Gastgeber von vielen Kindern teilen wir viele schöne Erlebnisse, erleben Kinder durch ihre ehrliche und direkte Art, die uns tagtäglich viele gute Ideen für eine bessere Zukunft mitgeben:

Ich geh nur weiter, wenn wir den Müll mitnehmen.

... und so kam die Familie von der Wanderung mit einem vollgefüllten Müllsack mit gut einer Stunde Verspätung und einem sehr stolzen und zufriedenen Sohn ins Hotel zurück.

Aber warum muss der Spielplatz oben am Berg sein?

Klara, 5 Jahre

omg



Warum kaufst du das im Computer? Können wir nicht ins Geschäft gehen?

Maya, 4 Jahre

Mama, das dürfen wir nicht wegwerfen. Das kann man reparieren oder etwas draus machen.

Moritz, 7 Jahre

Keiner darf mit dem Aufzug fahren. Ich will einen STERN haben.

Diese Anweisung bekommen die Eltern wöchentlich im STERN zu hören. Es geht um das Sammeln für's Klimaspiele.

Zu Fuß sieht man eh viel mehr, als beim Autofahren.

Lina, 6 Jahre

Das Wasser aus dem Plastikbecher schmeckt ja überhaupt nicht!

Nina, 6 Jahre



Familien-Urlaub wie am Bauernhof...



... mit lautem Kinderlachen.

Mit Marlene und Michael starten die Kinder auf den hauseigenen Waldspielplatz mit Flying Fox und Lagerfeuer, wo mit selbstgeschnitzten Stöcken Würstel gebraten werden - wie in den Abenteuern in den Kinderbüchern. Wir gehen an den Bach zum Staudamm bauen, backen Stockbrot im Garten und verspeisen es wie echte Indianer im neuen Tipi. Es kann nach Lust und Laune getobt werden, dreckige Knie sind vorprogrammiert, genau wie die roten Wangen, wenn die Kleinen aufgeregt von den Abenteuern des Tages erzählen. Wer schon zu «cool» für den Wald ist, muss aber nicht zuhause bleiben: Für die ganz Großen gibt's Klettern am Fels, Bogenschießen, Baumhaus bauen und (ganz NEU!) einen eigenen Bike-Waldtrail für Youngsters. Yieppiiiiiee – Kinderherz was willst du mehr?

... mit den Kleinen und ganz Kleinen.

Abschalten und loslassen! Die große Spielwiese mit den Tieren, Matschcke und Bobbycars wartet von den Kleinsten entdeckt zu werden. Da gehört auch der tägliche Besuch der Ziegen oder das Füttern und Ausmisten mit Opa Toni dazu – Und Ihr lehnt Euch derweil auf den Liegen oder im Gras gmiatlig zurück, genießt einen Cappuccino und lasst Euren Blick über die malerischen Gipfel der Mieminger Kette streifen, ohne Sorgen und mit viel Ruhe. Damit der Urlaub auch so entspannt wie möglich abläuft, ist für Euch alles «fein grichtet» [tirolerisch für: alles vorbereitet]. Ein umfassendes Babypaket und eine Kleinkinder- und Babybetreuung (ab 6 Monaten), die sich außerhalb der Ferienzeiten liebevoll um eure Kleinen kümmert, während Ihr in Ruhe die Panorama-Sauna besucht.



Termine

Baby- und Kleinkinderbetreuung:

- 04. 01. – 01. 02. 20
- 07. 03. – 22. 03. 20
- 18. 04. – 30. 05. 20
- 13. 06. – 27. 06. 20
- 05. 09. – 03. 10. 20

... mit viel Familien-ZEIT.

Gemeinsam lachen, spielen, kuscheln und einfach beisammen sein: Bergschuhe schnüren, Jausensackerl packen und los geht's zur gemeinsamen Wanderung. Sammelt dabei die schönsten Steine am Wegesrand, zählt Eichhörnchen, esst nach geschaffter Wanderung eure Jause und feiert bei tollem Ausblick zusammen den Gipfelerfolg. Spürt die familiäre Wärme beim gemeinsamen Mensch-Ärger-Dich-Nicht. Direkt ab dem Hotel gibt's traumhafte Ausflugziele, die allen Spaß machen. Mit unseren (e)Mountainbikes könnt Ihr die Gegend erkunden und zusammen Bergbahn fahren – und wer ganz mutig ist, geht mit Papa «Heuschnarchen» – eine Nacht im Heustadel und Lagerfeuer unter freiem Himmel.



... mit allen Generationen.

Während Mama und Papa noch im Bett liegen, sausen die Kinder schon mal ins Zimmer von Oma und Opa und schauen ob sie schon wach sind. Der Tag mit der ganzen Familie kann beginnen! Während die Kinder mit Mama und Papa auf die nächste Hütte marschieren, sind die Großeltern mit dem Buszubringer bereits oben und freuen sich den Kindern den verdienten Kaiserschmarren zu spendieren. Am Abend nachdem alle am großen Tisch zu Abend gegessen haben und die Kinder im Bett sind, bleibt auch mal Zeit für a Glaserl und an Ratscher.



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 ...

... und sanft in den Winter!

Jucheeeee! Mit lautem Geschrei flitzen die jungen Skifahrer den Hang am Grünberglift hinunter. Die Sonne glitzert malerisch durch die Eiskristalle und unter den Schuhen knirscht der Schnee, während man durch die stille Winterlandschaft wandert.

Der Winter bei uns im STERN ist ruhig und sanft, fast schon besinnlich. Neben Kinderskikurs und Skishuttle, gibt's unser Kinder-Naturprogramm und Opa Toni kommt auch im Winter um die Tiere zu füttern. Direkt am Haus starten traumhafte Langlauf-, Schneeschuh- und Winterwanderstrecken, auf denen Ihr stundenlang durch die Winterlandschaft wandern könnt oder schnappt Euch eine Holzrodel und geht mit den Kindern auf eine wilde Rodelfahrt. Erlebt einen bewussten Winterurlaub, der so vieles mehr kann, fernab vom Trubel der großen Ski-Regionen.

Tipps für den sanften Winter

1. Es gibt viel mehr als nur Skifahren: Schneeschuhe, Langlauf, Rodeln, Winterwandern, ...
2. Sonnenbaden statt Solarium
3. Shuttle fahren statt alle einzeln mit den Autos
4. Winterwandern statt Liftfahren
5. Klein, übersichtlich, nahe und inklusive: Familien-Skigebiet Grünberg



Was I übers Skifahren wissen muss:

Kinder-Skikurs mit Skifahr-Lern-Garantie am Grünberg mit Hermelinchen, Abschlussrennen, anssl. Transfer und Kinderbetreuung im Hotel Skischule Schaber; Mo-Fr; 10-12h; Euro 110,- statt Euro 130,-

Skiverleih der Skischule Schaber Komplette Ausrüstung Euro 66,- für Kinder bzw. Euro 135,- für Erwachsene, minus 10% Rabatt für STERN-Gäste

Skipackage für Fortgeschrittene in Hochoetz, 3 Tage Skikurs mit Transfer vom Hotel, Mittagessen und Skirennen Skischule Age; Di-Do; 9.30-11.30h & 12.30-14.30h; Euro 180,- statt Euro 210,- (exkl. Skipass)

Gratis Hotel-Skishuttle nach Hochoetz Di, Mi, Do; mehrmals täglich



Fein dunken



1. Die Sportler und Yogis

... flitzen und sitzen! Ob aktiv oder entspannt – in jedem Fall immer sportlich.

2. Die Kinder

Brauchen keinen Schwimmkurs! Ob Wichtelhäuschen oder Waldversteck – Larchbaden ist für Kinder intuitiv.



6. Die Zwanglosen

Sind wir alle ein wenig, denn jeder badet so wie er gerne möchte.



7. Die Schwimmer

Tauchen richtig ein. Aber Vorsicht! Nicht zu weit raus schwimmen!



8. Die Familien

Picknickdecke leihen, am Frühstücksbuffet eine Jause einpacken und ab geht's zum Familienbaden.



10. Die gehetzten Reisenden

Stecken zwischen Fernpass und Italien fest. Ein Waldspaziergang hat schon manche Anreise gerettet.



9. Die Mundräuber

...sind die echten Sammler. Keine Beere, kein «Schwammerl» sind sicher – bis auf den Fliegenpilz, der stehen bleibt.



«Und ich gehe in den Wald, um meine Gedanken zu verlieren und meine Seele zu finden.»

John Muir – Naturalist und Naturschützer

NEU! Larchbaden

Wir bewegen uns in einer immer schneller werdenden Welt. Ob digital oder im echten Leben, täglich steigt die Flut an Reizen und Herausforderungen, die wir zu meistern haben. Doch was haben wir dieser Welt entgegenzusetzen? –Waldbaden. Oder viel besser: Larchbaden! Ein Sprung in das kühle, sanfte Grün der Larchwiesen, die den STERN umgeben.

4. Die Faulenzer

Bitte nicht drauftreten! Denn manchmal schaut nur noch die Nasenspitze durchs Moos.



5. Die Spazierer

Sind wir (fast) alle. Jeden Sonntag. Auf der ganzen Welt – aber am schönsten doch in den Larchwiesen.



Zum Einstimmen!

Einfach mit Eurem Mobiltelefon die Kamera-App aufmachen und den QR-Code fotografieren ... und schon gehts los.

3. Die Genießer

Sitzen entspannt mit einem Glas Rotwein im Wald, genießen und schweigen.

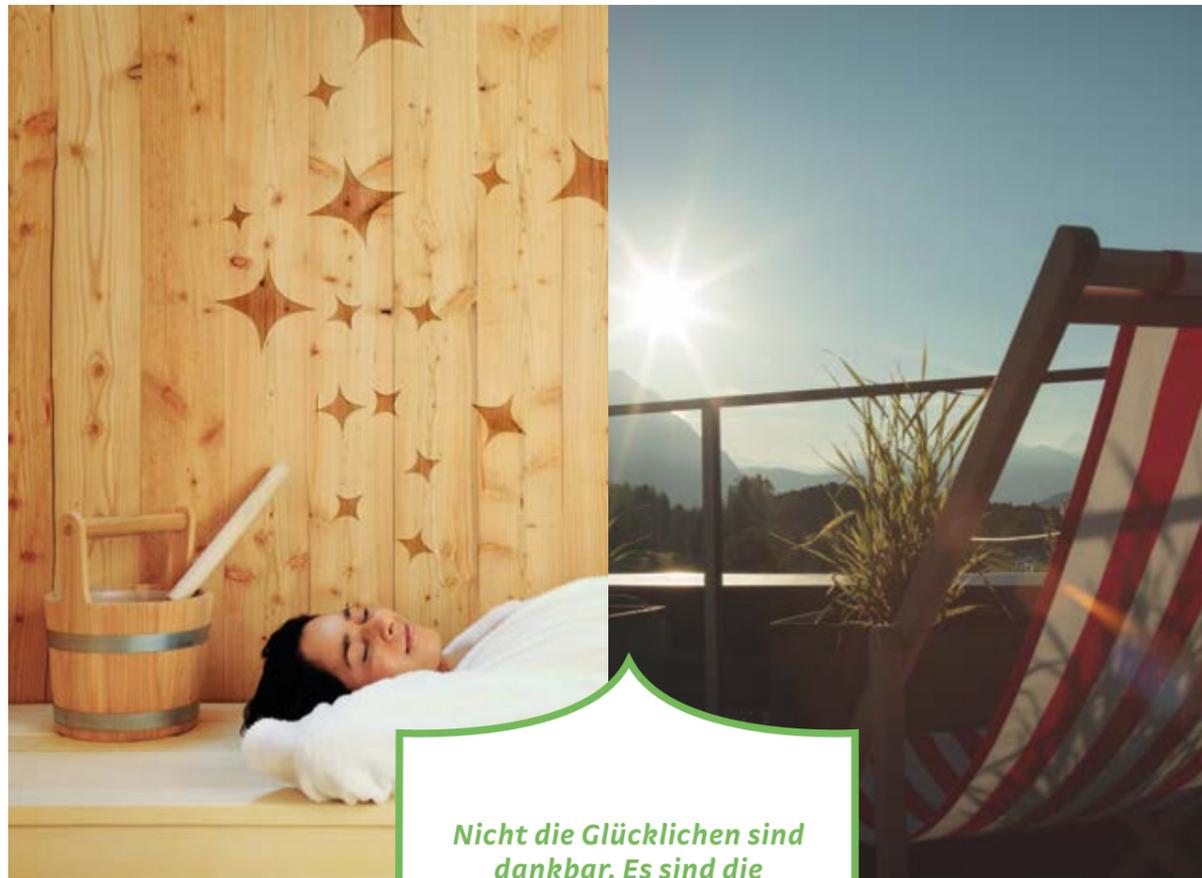


Enjoy and treat yourself and (NEW!) Larch bathing Life seems to get busier and busier. So how can we get away from all the hustle and bustle? Larch bathing is a new idea in the STERN where you can enjoy the tranquility of the larch meadows and their surroundings. Alternatively, you can also go for a walk in our larch panorama sauna and relax in the hay bed after the sauna session. Planning on staying with us

at The STERN? Then don't forget to cut out the coupon for an original Kumanu beeswax wrap and present it at check-in – so you save a lot of plastic on holiday but also at home.

« Se la couler douce » et (NOUVEAU !) « Bain de mélèzes » Nous évoluons dans un monde qui va de plus en plus vite. Comment échapper à cette spirale ? Sur le principe du « Bain de forêt », le « Bain de mélèzes » est une nouvelle idée du Stern qui permet, en se baladant longuement dans les prairies de mélèzes, de profiter de ses vertus apaisantes et de tout son

environnement. Mais vous pouvez aussi faire un tour dans notre sauna panoramique en mélèze et vous détendre ensuite dans le lit de foin. Vous venez séjourner au STERN ? Alors n'oubliez pas votre bon-cadeau pour un linge de cuisine original Kumanu à la cire d'abeille et présentez-le à la réception à votre arrivée – vous économiserez ainsi beaucoup de plastique pendant les vacances et à la maison.



Nicht die Glücklichen sind dankbar. Es sind die Dankbaren, die glücklich sind.

Francis Bacon



Das STERN Jahr 2020

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 113 Jahren in Obsteig und seit 511 Jahren gesamt ... und hoffentlich noch mal so lange!

Gschmackig

19. Dezember bis 02. Feber
Rostbraten-Wochen im Wirtshaus

03. Feber bis 22. März
Alte Tiroler Küche im Wirtshaus

26. Feber
Fischbuffet am Aschermittwoch

03. bis 18. April
Osterlamm-Wochen

19. April bis 17. Mai
Spargel-Wochen im Wirtshaus

18. Mai bis 28. Juni
Bergkräuter-Zeit im Wirtshaus

29. Juni bis 02. August
Tiroler Almsommer im Wirtshaus

03. August bis 30. August
Schwammerl-Zeit im Wirtshaus

31. August bis 27. September
Alles Kürbis im Wirtshaus

28. September bis 08. November
Wildbret-Wochen im Wirtshaus

Eardig

11. bis 18. April
Larchwiesen ausputzen

18. bis 25. April
Junge Larch-Bäume setzen

25. April bis 02. Mai
Dreierlei Erdäpfelsorten setzen

Immer
Garthn und Mundräubern
je nach Wetter
Heu-Ernten

05. bis 12. September
Dreierlei Erdäpfelsorten klaben

24. bis 31. Oktober
Bäume aufforsten

ca. 24. Oktober bis 08. November

Wenn die Larch brennen – Goldener Herbst

Huamelig

21. bis 28. Dezember
Tiroler Bergweihnacht mit Adventabend, Weihnachtsbaum, Gala-Dinner und Omas Keksen

21., 25. und 31. Dezember, sowie 06. Jänner
Räuchern in den Rauhnächten

28. Dezember bis 04. Jänner
Tiroler Bergsilvester mit Maroni braten, Gala-Dinner und Festabend, sowie großem Feuerwerk am Neujahrstag

11. Juni
Fronleichnam-Prozession

20. Juni am Abend
Bergfeuer machen zu Herz-Jesu

21. Juni
Herz-Jesu-Prozession

13. September
Maria-Namen-Prozession und Larchwiesenfest

19. September bis 03. Oktober
Hurraaa! Die Gams!!! – Das Herbstprogramm für STERN-Freunde!

Gspassig

27. Juni bis 11. Juli
Alm-Schlafen auf 2000 m mit Lagerfeuer und Zelt

Immer
Heu-Schnarchn

26. bis 31. Juli
Kids@bikes – Downhill Camp mit Petra in Biberwier ab 7 Jahren

22. August bis 05. September
Seifenkisten bauen mit Rennen

03. bis 10. Oktober und 17. bis 24. Oktober
Baumhaus planen und bauen

Lange Wochenenden

10. bis 13. April
Fr – Mo
Ostern

30. April bis 03. Mai
Do – So
1. Mai

21. bis 24. April
Do – So
Christi Himmelfahrt

29. Mai bis 01. Juni
Fr – Mo
Pfingsten

11. bis 14. Juni
Do – So
Fronleichnam

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 Kastaniengarten

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 Badesee (50% = halber Preis)

Erlebnis-Hallenbad mit Rutschen, Sport-, Familien- und Außenbecken – 15 Min. entfernt (50% = halber Preis)

Kostenlose Winterbergfahrt für Wanderer und Rodler in Oberperfuß

Kostenlose Bergfahrten mit Seilbahnen & Liften (Mutterer Alm, Kühtai, Oberperfuß – Frühling & Herbst am Sa/So)

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. Schneeschuh- und Winterwandern, sowie Laternenwanderung mit Glühweinstopp (Wi)

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

NEU! Larchbaden mit Elfi oder Tiroler Sonnengruß mit Andreas (So)

Dabei sein im STERN-Jahr 2020 im Frühling & Herbst: Bäume aufforsten, Ausputzen der Larchwiesen, Erdäpfel setzen, ... (siehe Seite 29)

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)

Mountainbike-Trail-Tour mit Petra: 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

eAuto und eMountainbike 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 gemeinsamen Familienerlebnissen beim Ponywandern, Picknicken oder Rodeln

Baby- und Kleinkinderbetreuung in der Zeit vom 4. Jänner bis 1. Feber und 7. bis 22. März 2020 bzw. 18. April bis 30. Mai, 13. bis 27. Juni und 5. September bis 3. Oktober 2020

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 28)

Skipass im Erlebnis-Kinderland Grünberg (Wi)

5 Tage Kinderskikurs (Mo–Fr, à 2h) mit Hotelshuttle, Mittagessen im Hotel und Skirennen mit Medaillen zum Abschluss ... Euro 110,- pro Kind (statt 135,-)

3-Tage Skipackage für Fortgeschrittene in Hochoetz mit Skikurs (Di–Do, 10–15h), Transfer vom Hotel inkl. Übergabe, Mittagessen und Skirennen zum Abschluss ... Euro 180,- pro Kind (statt Euro 210,-, exkl. Skipass)

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)

NEU! Tipi am Larchplatzl und Bike-Waldtrail für Youngsters (So)

(So) steht für Sommer
(Wi) steht für Winter

Familien-Preise

Aufpreis im Zimmer der Eltern mit Halbpension, Kinderland-Skipass, Ski-Shuttle, Kinderbetreuung und Familienleistungen: Bis 2 Jahre kostenlos, bis 11 Jahre Euro 23,-, bis 18 Jahre Euro 40,- und darüber Euro 58,- (alles pro Tag).

Bei Singles mit Kindern im Komfortzimmer S mit Einzelzimmerzuschlag – Aufpreis für L Euro 45,-/Tag.

STERN-Rabatte

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

Je länger desto günstiger – Wochenurlauber sind immer wieder im Vorteil (siehe*). Bei einem 14-tägigen Aufenthalt erhaltet 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 erhaltet 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 11,- bis 30,- Zuschlag für Einzelbelegung (pro Tag).

Alle Preise beinhalten Frühstück, Nachmittags-/Wanderjause und Kindermittagessen, sowie Abendessen. Bei Buchung mit nur Frühstück vergüten wir Euro 20,-/Erw. bzw. 10,-/Kind. Bei Buchung mit Vollpension zusätzlich Euro 16,-/Erw. bzw. 12,-/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: RZTLAT22336. 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
11. 01. – 18. 01. 20 07. 03. – 22. 03. 20*	Euro 78,- * statt Euro 87,- bei 7 Tagen	Euro 84,- * statt Euro 102,- bei 7 Tagen	Euro 92,50 * statt Euro 112 bei 7 Tagen	Euro 104,- * statt Euro 130,- bei 7 Tagen	Euro 119,- * statt Euro 149,- bei 7 Tagen
05. 01. – 11. 01. 20 18. 01. – 01. 02. 20 29. 02. – 07. 03. 20	Euro 87,-	Euro 102,-	Euro 112,-	Euro 130,-	Euro 149,-
19. 12. – 18. 12. 19 01. 02. – 22. 02. 20	Euro 96,-	Euro 114,50	Euro 124,-	Euro 142,-	Euro 161,-
22. 02. – 29. 02. 20 28. 12. – 05. 01. 20	Euro 116,- Euro 128,-	Euro 133,- Euro 145,-	Euro 142,- Euro 158,-	Euro 165,- Euro 182,-	Euro 183,- Euro 202,-

Sommer

Wohnvarianten	S	L	L+	XL	XXL
18. 04. – 20. 05. 20 24. 10. – 08. 11. 20 *	Euro 75,- * statt Euro 83,-	Euro 81,- * statt Euro 89,-	Euro 88,- * statt Euro 97,-	Euro 103,- * statt Euro 114,-	Euro 116,- * statt Euro 128,-
03. 04. – 18. 04. 20 13. 06. – 27. 06. 20 05. 09. – 03. 10. 20	Euro 83,-	Euro 89,-	Euro 97,-	Euro 114,-	Euro 128,-
20. 05. – 13. 06. 20 03. 10. – 24. 10. 20	Euro 86,-	Euro 94,-	Euro 103,-	Euro 121,-	Euro 136,-
27. 06. – 04. 07. 20 22. 08. – 05. 09. 20	Euro 90,-	Euro 99,-	Euro 110,-	Euro 128,-	Euro 144,-
04. 07. – 22. 08. 20	Euro 99,-	Euro 113,-	Euro 124,-	Euro 145,-	Euro 162,-

EN: www.hotelstern.at/en/rooms-prices

FR: www.hotelstern.at/fr/chambres-et-prix

10 nachhaltige Tipps,

die Du im STERN ganz einfach machen kannst und dabei einen wertvollen Beitrag für unsere Zukunft leistest!
... es gibt aber noch viel mehr Ideen.

1.

Grüne Anreise in den STERN und 5% Rabatt genießen!

2.

Emil-Flaschen mit Wasser vom Ursprung füllen.

3.

Beim Mundräubern mit dem Korb die essbaren Leckereien sammeln.

4.

Mit den Ponys gehen oder Mountainbikes fahren, und das Auto stehen lassen.

5.

Das eardige Menü am Abend auswählen.

6.

Eine Nacht im Heubett inmitten der Larchenwiesen verbringen.

7.

Kleine Portionen nehmen – lieber nachholen!

8.

Hausgemachte Schmankerln genießen – vom Kaiserschmarrn über Limonade & Minze-Aperitif bis zu Brot & Marmelade.

9.

Das für Euch reservierte Bienenwachstuch abholen und zuhause verwenden.

10.

Hausgemachte Schmankerln genießen – vom Kaiserschmarrn über Limonade & Minze-Aperitif bis zu Brot & Marmelade.

www.hotelstern.at



Gutschein

für ein handgemachtes, regionales Set
Bienenwachstücher von kumanu.

Bitte Gutschein inkl. ausschneiden, Namen eintragen und im STERN beim Check-In einlösen. Gutschein für Hotelgäste, die das Magazin zugesandt bekommen haben. Bis Ende November 2020 gültig.



Familien Landhotel STERN
seit 1509

Name: _____