Brandlhofer

Gut Brandlhof
HOTEL & CONFERENCE

EINBLICKE IN DAS HOTEL GUT BRANDLHOF | Ausgabe 2017

PROGRAMM
Weihnachten & Silvester
SEITE 4

Seite 2-5 FEIERTAGE | Seite 6-9 KURZ & PRÄGNANT | Seite 10-15 INSIDE BRANDLHOF | Seite 16-19 GENUSSWELT | Seite 20-22 SO WELL, SO FIT | Seite 23-27 RASANT | Seite 28-30 HIGHLIGHTS

Fröhliche Weihnachten

Zeit mit Freunden

Besinnlichkeit

Zeit für dich

Liebe

Frische Brise

Tapetenwechsel

Gesundheit

Zeit für die Familie

Zufriedenheit

Alltägliches zum Genießen

Schöne Begegnungen

Glücksmomente

Kostbare Erinnerungen

Freiheit in allem Tun

Wärme und Trost

Kraft und Gelassenheit

Chancen

...

...das und noch mehr wünschen wir Euch

für die Weihnachtszeit und das Jahr 2018!

Birgit Maier, Alexander Strobl, Thomas Baliamis & das Brandlhof Team

VERBRINGEN SIE MIT UNS

Weihnachten & Silvester

UNSER FEIERTAGSPROGRAMM

Auch dieses Jahr haben wir uns ein tolles Rahmenprogramm für Weihnachten und Neujahr ausgedacht.

SONNTAG, 24. DEZEMBER

- Weisen-Blasen, geleitet von Serviceleiter Hans Lasser und Chef de Rang Marion Schwenke & Geschenke
- Heilig-Abend Menü mit Festtagssuppe & Weihnachtsgansl
- Christmette in der Stadtpfarrkirche Saalfelden

MONTAG, 25. DEZEMBER (Relax-Tag)

- Kath. Festgottesdienst in der Stadtpfarrkirche Saalfelden
- Festtagsmenü mit 5 Gängen und edlen Kreationen von Küchenchef Richard Pötscher

DIENSTAG, 26. DEZEMBER

- Saalfeldner Pferdeschlittenfahrt*
- Stefani-Galabuffet mit internationalen Spezialitäten, untermalt von der »Zehentner Stubenmusik«

MITTWOCH, 27. DEZEMBER

- Yoga mit Lisa
- 4-Gang Gourmetdinner

DONNERSTAG, 28. DEZEMBER

- Weinverkostung mit Diplomsommelier Johann Koller
- Gutshofbuffet - Schmankerl aus der Region
- Abends spielen die »Pinzgauer Buam«

FREITAG, 29. DEZEMBER

- Asiatisches 4-Gang Gourmetdinner
- Abends spielen »Die Freunde des Japaners« an der Bar

SAMSTAG, 30. DEZEMBER

- Sonderausstellung »Saalfeldner Geschichten« im Museum Schloss Ritzen*
- Menü-Buffet: Vorspeise & Dessert vom Buffet, Hauptgang serviert
- Abends spielt die »Ludwig Seuss Band« an der Hotelbar

SONNTAG, 31. DEZEMBER

- Nachmittagsjause, Kinderprogramm & Cocktailempfang in der Hotelhalle
- Galadinner mit »Tequila – 4 Flaschen erobern die Welt«
- Zauberkünstler - Zaubern mit mehrfachem Staatsmeister Christian Christian
- Erlebnisfeuerwerk
- Partynacht mit den »SchlagerSchlampen«

MONTAG, 1. JÄNNER

- Neujahrsbrunch
- Neujahrsschießen der Historischen Schützenkompanie Saalfelden
- Traditionelles Wiener Schnitzel

DIENSTAG, 2. JÄNNER

- »Schneeschuhe & Tierspuren« im Naturpark Weißbach* oder Saalfeldner Pferdeschlittenfahrt*
- Buffet mit italienischen Spezialitäten
- Abends spielen die »Blue Chilis« an der Hotelbar

MITTWOCH, 3. JÄNNER (Relax-Tag)

- »Skitour & Kallbrunnalm« im Naturpark Weißbach*
- 4-Gang Gourmetdinner

DONNERSTAG, 4. JÄNNER

- Eiskart fahren mit dem ÖAMTC-Team*
- 4-Gang Gourmetdinner

Foto © Sascha Kletzsch, München

Die **Ludwig Seuss Band**, einer der interessantesten und begehrtesten deutschen Blues und Zydeco Bands, spielt klassischen Piano-Boogie mit Jump-Blues und Louisiana-R&R. Eine Gefühlsreise durch die USA Süd-Staaten ist garantiert.

Wir freuen uns außerdem auf die **Pinzgauer Buam**, die uns mit ihrer heimischen Musik durch den Abend begleiten. Passend dazu bereitet unsere Küche ein Gutshofbuffet.

Die Freunde des Japaners schaffen eine exotische Mischung aus Blues und Japan Rock. Zur Einstimmung auf dieses Klangerlebnis servieren wir ein asiatisches 4-Gang Gourmetdinner.

Die **Zehentner Stubenmusik** überzeugt mit einer Verbindung aus Tradition und Moderne. Als Begleitmusik im Rahmen des Stefani-Galabuffets ist ein gemütliches Beisammensein garantiert.

In das neue Jahr starten wir mit den **SchlagerSchlampen**. »The Kings of SchlaRock« – eine neue, aufregende, schweißtreibende und spannende Mischung aus Schlager und Rock – vier absolut authentische Musiker, die ihre Musik und ihren Rock-Lifestyle leben und zelebrieren. Eine »Old-School-Rockband«.

* Empfehlung des Hauses, nicht inbegriffen

FEIERTAGSPAKET

- 3 Übernachtungen im Doppelzimmer samt Brandlhof Inklusivleistungen
- Vielfältiges Frühstück vom Buffet, Gourmetdinner
- Actionreiches und erholsames Programm
- Abends Live-Musik in den Restaurants und/oder an der Hotelbar
- Gala-Dinner und Silvesterparty

€ 687,00 p.P. im Doppelzimmer large
Gerne informieren wir Sie über weitere Kategorien und Tarife.

BRANDLHOF UND *Umgebung*

Foto © Saalfelden Leogang Touristik, Foto Bauer

ADVENTMARKT
am Rathausplatz Saalfelden

08. – 10. und 15. – 17. Dezember 2017
Fr./Sa. 10:00 - 20:00 Uhr & So. 13:00 - 19:00 Uhr

22. - 23. Dezember 2017
Fr./Sa. 10:00 - 20:00 Uhr

FREITAG, 8. DEZEMBER
14:00 - 16:00 Uhr Kostenlose Pferdekutschenfahrt
17:00 Uhr Hirtenspiel der Feuerwehrjugend
18:00 Uhr Kinder- und Jugendchor

SAMSTAG, 9. DEZEMBER
15:00 - 16:00 Uhr Kinderprogramm
17:00 Uhr Weisenbläser Musikum Saalfelden

SONNTAG, 10. DEZEMBER
14:00 - 17:00 Uhr Christkindlwerkstatt
17:00 Uhr Hirtenspiel der Feuerwehrjugend
18:00 Uhr Weisenbläser Musikum Saalfelden

FREITAG, 15. DEZEMBER
14:00 - 16:00 Uhr Kostenlose Pferdekutschenfahrt
17:00 Uhr Saalfeldner Jagdhornbläser
18:00 Uhr Heubod'n Musi

SAMSTAG, 16. DEZEMBER
13:00 - 17:00 Uhr Ponyreiten am Kirchplatz
16:00 Uhr Kinderprogramm
17:00 Uhr Altmühltaler Jagdhornbläser

SONNTAG, 17. DEZEMBER
14:00 - 17:00 Uhr Christkindlwerkstatt
17:00 Uhr Saalfeldener Jagdhornbläser

FREITAG, 22. DEZEMBER
14:00 - 16:00 Uhr Kostenlose Pferdekutschenfahrt
17:00 Uhr Schwaibergerisch
18:00 Uhr Weisenbläser Musikum Saalfelden

SAMSTAG, 23. DEZEMBER
14:00 - 17:00 Uhr Christkindlwerkstatt
17:00 Uhr Göko & Co

SAALACHTAL, STEINERNES MEER & LEOGANGER STEINBERGE

Das Hotel Gut Brandlhof liegt 5 Kilometer nördlich vom Ort Saalfelden am Steinernen Meer im Saalachtal zwischen dem Steinernen Meer und den Leoganger Steinbergen. Die Saalach ist ein Gebirgsfluss und fließt durch den Pinzgau, Flachgau bis in den Süden Bayerns.

Das Saalachtal bildet den Mittel- und oberen Unterlauf des Flusses und streckt sich auf etwa 70 km Länge aus - vom Zeller See zum Salzburg-Freilassinger Becken. Das Saalachtal wurde durch den Salzach-Saalach-Gletscher geformt. Durch das Saalachtal führt die Pinzgauer Straße (B 311).

Foto © Saalfelden Leogang Touristik, Peter Kühnl

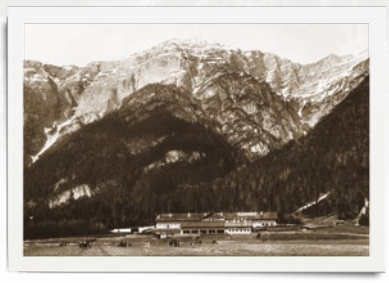
Östlich vom Saalachtal erhebt sich das Steinerne Meer, westlich ragen die Leoganger Steinberge empor. Dachsteinkalk und Karsterscheinungen prägen das Landschaftsbild des Steinernen Meeres, welches eines der neun Teilgebiete der Berchtesgadener Alpen ist. Der höchste Gipfel ist das Selbhorn mit 2655 Metern. Die Leoganger Steinberge sind Teil der Nördlichen Kalkalpen in den Ostalpen und prägen das Saalachtal von der westlichen Richtung. Typisch für die Steinberge sind Plateaustöcke mit steilen Randabstürzen und stark gewellten Hochkaren. Als typisches Karstgebirge sind die Leoganger Steinberge auch von zahlreichen Höhlen durchzogen. Die bekannteste davon ist der über 50 km lange, direkt an der Bundesstraße zwischen Lofer und Saalfelden liegende Lamprechtsofen.

Foto © Saalfelden Leogang Touristik, Julian Mullan

DER BRANDLHOF IM WANDEL *der Zeit*

1372

Älteste vorliegende Aufzeichnung, damals im Eigentum des Klosters St. Peter in Salzburg



1373-1978

Jahrhundertelange landwirtschaftliche Nutzung des Anwesens durch insgesamt 33 Besitzer

1979

Anton Maier, Kaufmann aus Wels in Oberösterreich, erwarb das damalige Haflingergestüt Gut Brandlhof

1980

Führung des Brandlhofs als Frühstückspension

1982

Eröffnung als Sporthotel mit 80 Zimmern, Tennishalle, Reithalle, Hallenbad & Sauna; Immer stärker werdende Nachfrage nach Seminaren und Tagungen, Feiern und Veranstaltungen

1983

Gründung des Golfclubs Gut Brandlhof

1985

Erweiterung auf 150 Zimmer

DER BRANDLHOF *heute*

- 4-Sterne Superior Hotel
- 200 Hotelzimmer & Suiten (440 Betten) in 6 Zimmerkategorien, zwei Drittel in urbanem und ein Drittel im alpinen Stil
- 450 Hektar Grundfläche
- 3.500 m² Konferenzzentrum mit 23 Seminar- und Tagungsräumen für bis zu 700 Personen in einem Raum
- Unterschiedliche Restaurants und Stuben mit insgesamt 600 Sitzplätzen
- 3.000 m² Vivid Spa & Beauty und 350 m² Fitnesscenter
- 100 Garagenplätze, 250 Freiparkplätze
- 80.000 m² ÖAMTC Fahrtechnik Zentrum
- Golf: 18-Loch Championship Course, Driving Range sowie »GC Brandlhof Indoor Golf Performance-Center«
- Challenge Zone mit Skywalk, Drop & Giant Swing
- 3D Jagdbogenparcours & Flying Fox
- Sport-Vielfalt: 2 Tennis-Hallenplätze, Tennis-Freiplatz, Multi-Court für verschiedenste Ballsportarten, Squash-court, 2 Kegelbahnen, Billardtisch, Tischfußball, Tischtennis
- Eigenjagd und Fischwasser
- 1.000 kW Biomasseheizwerk für autarke Warmwasserversorgung und Heizung
- Trinkwasserversorgung durch Fassung von 7 Bergquellen und 170.000 Liter Tankvolumen
- 130 bis 140 Mitarbeiter in Ganzjahresanstellung
- 3 Mitarbeiterhäuser mit insgesamt 80 Wohneinheiten
- Inhaber: Birgit Maier & Alexander Strobl
- Direktor: Thomas Baliamis

1. Hotelzufahrt
2. PKW-Parkplatz
3. Bus- & LKW Parkplatz
4. Haupteingang
5. Hotelhalle, Rezeption
6. Zufahrt Parkdecks
7. Vivid Spa & Indoor Pool
8. Pool, Liegewiese
9. Tennishallen
10. Multi Court, Tennis
11. Fitnesscenter
12. Restaurants
13. Golf Office, Pro Shop
14. Zugang 18-Loch Golfplatz
15. Driving Range
16. Putting Green, Pitching Green
17. einkehr – Restaurant & Lounge
18. Conference Ost
19. Conference West
20. B‘350
21. autohaus
22. EventO
23. Challenge Zone
24. Wilderer Alm
25. 3D Jagdbogenparcours/Flying Fox
26. ÖAMTC Office
27. ÖAMTC Fahrtechnik Zentrum
28. Mitarbeiterwohnhäuser
29. Biomasse Heizwerk

Bau des ÖAMTC
Fahrtechnik Zentrums

Erweiterung des Konferenz-
bereiches auf 3.000 m²

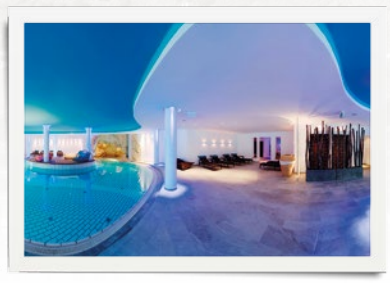
Erweiterung auf 200 Zimmer, drittes Mitarbeiterwohnhaus
mit insgesamt 80 Wohneinheiten entsteht.
Der traditionsreiche Brandlhof Saal wird völlig neu gestaltet
und in Veranstaltungsraum B'350 umbenannt

Umbau von Junior-
und Premiumsuiten,
Unterbrandl und
Mitarbeiter-Speiseraum

1989

1993

Neubau der Hotelhalle
und des SPA-Bereiches



2000

2007

Erweiterungsbau Brandlhof »West«:
Neue Tagungsbereiche, Erweiterung auf 185 Zimmer, EventO

2012

2016

Eröffnung vom
markenneutralen **auto**haus

2017

HOTELSHOP Bergflüstern

Mit November 2017 eröffnete »Bergflüstern« als Hotelshop im Hotel Gut Brandlhof. Das bereits breitgefächerte Angebot des Brandlhofs wurde somit um einen neuen Anreiz erweitert und bietet den Gästen mit dem Shop ein vielfältiges Spektrum an regionalen und österreichischen Produkten. Die Idee zum Hotelshop wurde von Friederike Baliamis geboren, die bereits seit einem Jahr mit ihrer Familie im Brandlhof lebt. Mit ihrem regionalen Konzept konnte sie sofort unsere Eigentümer Frau Maier und Herrn Strobl überzeugen.

WIE KAM ES ZU IHRER IDEE, EINEN HOTELSHOP IM BRANDLHOF ZU ERÖFFNEN?

»Ich verbringe den ganzen Tag mit meinen Kindern im Hotel. Dadurch konnte ich bereits früh wahrnehmen, dass die Gäste vom Brandlhof oft nicht die Möglichkeit oder auch die Zeit haben, die Hotelanlage zu verlassen, um für sich oder auch für ihre Liebsten ein Andenken der Region mitzunehmen. Auch in persönlichen Gesprächen mit den Gästen konnte man den Wunsch nach einem »Stück Österreich für zuhause« erkennen und so wurde die Idee vom Hotelshop geboren.«

WARUM DER NAME »BERGFLÜSTERN«?

»Das Hotel liegt in den Bergen, umgeben von anmutigen grünen Wäldern. Bei einem Spaziergang in dieser wundervollen Natur mit den Kindern sind wir einem Hirsch begegnet und nur durch unser »Flüstern« hat er im Wald ausgeharrt und wir durften ihn bewundern. So kam es zur Idee, die Berge, den Hirsch sowie das Flüstern für Logo und Shop-Namen zu vereinen und mit unseren hauseigenen Produkten die österreichische Natur widerzuspiegeln.«

AUF WELCHE PRODUKTE DÜRFEN SICH UNSERE GÄSTE FREUEN?

»Unter der eigenen Marke »Bergflüstern« führen wir hausgemachte Fruchtaufstriche und Chutneys, sowie verschiedene Kombinationen mit Bergkernsalz wie z.B. Bergkräutersalz und Almblütensalz. Erweitert wird das Sortiment durch Kürbiskerne in verschiedenen Geschmacksrichtungen, eine eigene Teemischung sowie Blüten- und Waldhonig aus Österreich. Besonders stolz sind wir auf unsere eigen designte Wasserkaraffe mit exklusivem Zirbenholz-Verschluss, welcher die Form einer Eichel besitzt.«

WAS FINDEN UNSERE INDIVIDUALGÄSTE BEI IHNEN IM HOTELSHOP?

»Wir haben versucht, im Shop für jeden unserer Gäste etwas Ansprechendes zu bieten. So gibt es für die ganz Kleinen Trachtenbodies, Schnullerbänder und Halstücher oder handgefertigte Malstifte aus Haselnussästen. Accessoires wie Alpaca-Schals, Mützen, Trachtenshirts bis hin zu Handtaschen und Ketten. Selbst unsere tierischen Gäste kommen auf Ihre Kosten und können sich von eigens gebackenen Leckerlis von einer österreichischen Hundekeksbäckerei verwöhnen lassen.«

WIR ÜBERNEHMEN

Soziale Verantwortung

Soziales Engagement ist uns Brandlhofern sehr wichtig. Wir sind uns unserer privilegierten Lage in der Welt bewusst. Deshalb engagieren wir uns für soziale Projekte, um anderen in schwierigen Situationen zu helfen. Im Brandlhof sowie auf dem Golfplatz des Brandlhofs sind Hunde herzlich willkommen. Von Ihrem täglichen Hundebetrag (€ 19,00) werden € 10,00 an den Verein Therapiehunde Mensch und Tier sowie an das Kleintierzentrum Bruck gespendet.

Außerdem ist uns auch die Unterstützung von Tierschutzorganisationen in Südosteuropa, wo tausende streunende, ausgesetzte oder einfach nur schutzlose Hunde ein elendes Hundeleben führen, ein großen Anliegen.

THERAPIEHUNDE MENSCH UND TIER

Hunde haben eine positive Wirkung auf Menschen, das ist bekannt. Deshalb kommen immer öfter speziell ausgebildete Therapiehunde in Seniorenheimen, Spitälern, Schulen und Kindergärten zum Einsatz. Sie sollen helfen, die psychische oder physische Situation von Kindern und Erwachsenen zu verbessern. Das Brandlhof Tierhilfeteam hat von Ihrem täglichen Hundebetrag € 2.000,00 an die Organisation Therapiehunde Mensch und Tier gespendet.

KLEINTIERZENTRUM BRUCK

Das engagierte Team rund um Dr. Juraj Lieskovsky, Chef des Kleintierzentrums in Bruck an der Glocknerstraße, hat täglich mit verletzten, kranken oder aufgefundenen Tieren zu tun, deren Besitzer oder Überbringer nicht über die finanziellen Mittel verfügen, um die Tiere ordentlich veterinär-medizinisch zu versorgen.

PETER SIMONISCHEK'S JEDERMANN HOSE

Einen Beitrag für eine bessere Welt konnten die Hoteleigentümer Birgit Maier und Alexander Strobl heuer auch bei einer Auktion leisten.

Juwelier Hartwig Thurner, ein begeisteter Experte und Fan der Salzburger Festspiele, erwarb die original »Jedermann Hose«, welche Peter Simonischek in seiner Zeit als Jedermann getragen hat.

Hartwig Thurner konnte Peter Simonischek für eine Signatur gewinnen und die Eigentümer vom Brandlhof haben das seltene Stück ersteigert. Den Erlös spendet der Juwelier dem Salzburger Retriever Club und übergibt Trainerin Johanna Thurner den Betrag für den Ausbau der Trainingsstätten.

GÄSTE ERZÄHLEN

Lob tut gut

VOLKSWAGEN AG

»Die Economy Experience Days mit über 400 Gästen aus ganz Europa waren eine sehr erfolgreiche Veranstaltung, das bestätigen die Feedbacks und persönlichen Rückmeldungen der Teilnehmer und Kollegen. Zum guten Gelingen dieses Events hat natürlich auch der Aufenthalt im Hotel Gut Brandlhof beigetragen. Wir danken daher allen Ihren engagierten und freundlichen Mitarbeitern, die mit ihrem Einsatz einen großen Anteil daran hatten, dass unsere Gäste sich in Ihrem Hotel sehr wohlgefühlt haben. Wir freuen uns, auch zukünftig weiter gut mit Ihnen zusammenzuarbeiten!«

VOLKSWAGEN
AKTIENGESELLSCHAFT

DAF AUSTRIA GMBH

»Wie schon so oft erwähnt, ist es jedes Mal ein außerordentliches Vergnügen, bei Euch Gast sein zu dürfen! Wir freuen uns schon auf das nächste Mal!«

DAF
A PACCAR COMPANY

SEPPWORKS

»Das Hotel Gut Brandlhof hat uns wirklich in allem unterstützt. Die Zusammenarbeit war ab dem ersten Treffen professionell, hilfsbereit, kooperativ, flexibel und enthusiastisch. Für weitere Veranstaltungen kommen wir hierher sehr gerne zurück.«

BÜROPROFI SKRIBO GMBH

»Ich freue mich sehr über unser Event bei euch, da ich mit euch ein Spitzenteam an meiner Seite habe und ich überzeugt bin, dass es wieder eine gute Veranstaltung wird.«

SKRIBO

WIR STELLEN VOR

Team & Philosophie

1 HANS LASSER

Serviceleiter

»Bringt man die Bereitschaft mit, für jemanden anderen etwas zu tun, so erlebt man wunderschöne Augenblicke, die man in keinem anderen Beruf erleben wird. Meine berufliche Heimat, der Brandlhof, gibt mir die Möglichkeit, alle Bereiche des Services zu leben und mit einem großartigen Team für das Wohl unserer Gäste in einem wunderbaren Betrieb sorgen zu dürfen.«

2 MARTINA DUTZLER & SILVIA KOKOT

Rezeptionsleiterinnen

»Unser Ziel sind glückliche und zufriedene Gäste, die sich bei uns wohlfühlen, ihre Urlaubs- bzw. Seminartage bei uns genießen und gerne wiederkommen!«

3 MICHAELA SUPPAN

Housekeeping-Leiterin

»Mir ist wichtig, dass sich meine Mitarbeiterinnen rundum wohlfühlen. Dies schaffen wir durch ein offenes Miteinander und gegenseitiges Vertrauen.«

4 MANFRED HOHENWARTER

Guestservice & Facilitymanagement Leiter

»Nichts ist unmöglich.«

5 THOMAS OBERAIGNER

Reservierungsleiter & Verkauf

»Der Brandlhof steht nie still.«

6 RICHARD PÖTSCHER

Küchenchef

»Ein schöner Moment ist es, wenn wir mit unserem Essen unseren Gästen ein Lächeln in's Gesicht zaubern können.«

7 LORENA NOÉ-NORDBERG

Assistant Sales & Marketing

»Teil vom Brandlhof Team zu sein, bedeutet für mich, Teil von etwas ganz Besonderem sein zu dürfen!«

8 WILFRIED POBASCHNIG

Leiter F&B and HR Management

»Der Mitarbeiter - der erste Gast im Hotel!«

9 THOMAS BALIAMIS

Direktor

»Es macht Riesenspaß, Tag für Tag mit meinem tollen Team in diesem außergewöhnlichen Hotel unsere Gäste zu begeistern.«

10 BIRGIT MAIER & ALEXANDER STROBL

Eigentümer

»Der Brandlhof ist ein ganz besonderes Haus, das zu besitzen uns große Freude bereitet. Diesen Spirit der Einzigartigkeit mit unseren Gästen und Mitarbeitern teilen zu können, ist unsere tägliche Motivation.«

11 HENRY

Hauswächter

»Eine Runde am Golfplatz mit Zwischendurcherfrischung in der Saalach gibt's nur am Brandlhof.«

12 KOLLIN

Hauswächter

»Hab' es gern, eine Runde um's Haus zu trotten.«

UNSERE PHILOSOPHIE

Ein familiäres Verhältnis im Hotel-Team und mit unseren Gästen ist uns wichtig.

»Es ist wie nach Hause kommen,
nur ist alles viel größer als daheim«

sprach einer unserer Stammgäste und trifft unsere Gedanken und Taten schon sehr genau.

Die exponierte Lage des Guts Brandlhof hat uns schon immer zu kreativem Denken und Handeln motiviert. Dadurch entstand aus dem Gut Brandlhof ein ganz besonderes Haus.

UNSERE MOTIVE SIND

- Die Qualität der Einrichtungen ständig zu verbessern und das europaweit einzigartige Freizeitangebot rund um das Hotel zu einer harmonischen Symbiose von Spaß, Action und Erholung zu vereinen.
- Auch in anspruchsvollen und herausfordernden Zeiten profitabel zu wirtschaften, um zukunftssichernde Investitionen tätigen zu können.
- Die Leistung jedes einzelnen Mitarbeiters anzuerkennen, ihm ein angenehmes Umfeld und einen sicheren Arbeitsplatz zur Verfügung zu stellen.
- Den Mitarbeitern Weiterbildung und Aufstiegschancen zu ermöglichen und ihnen das Gefühl zu geben, an einem ganz besonderen Ort zu arbeiten.
- Es ist uns wichtig, durch betriebliche Sport-und Teambuildingaktivitäten gesunde Mitarbeiter in guten sozialen Beziehungen zueinander zu beschäftigen und eine angenehme Atmosphäre für Mitarbeiter und Gäste zu schaffen.
- Die gesamte Hotelanlage unter Bedachtnahme auf Umwelt und Ressourcen möglichst autark zu betreiben. Dies ermöglicht uns die Fassung, Speicherung und Einspeisung unseres Bergquellwassers, der Betrieb des Biomasseheizwerkes sowie der bevorzugte Kauf heimischer Produkte.

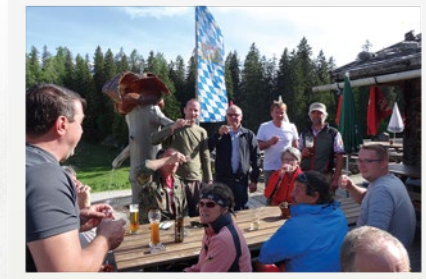
KURZ GEFASST

Unser Ziel sind zufriedene Mitarbeiter & glückliche Gäste.

EIN GUTES MITEINANDER
Teamevents

Uns ist es wichtig, dass es ein gutes Miteinander unter den Kollegen gibt. Jedes Jahr sollen Teamevents genau dazu beitragen, welche jeder Abteilungsleiter für seine Abteilung plant.

Sportlich sind‘s, unsere Männer! Das **Brandlhof Facility Team** hat das Sommerwetter genutzt und ist zur Kallbrunnalm marschiert - ein tolles Teamevent für ein tolles Team mit guter Stimmung in schöner Natur!



Unsere fleißigen Mädels vom **Housekeeping** waren „Huat“ sowie Pizza essen. Zwei gemütliche Abende mit gutem Essen, ausgelassener Stimmung und uriger Atmosphäre. Gestärkt geht‘s weiter, um unseren Gästen Zimmer zum Wohlfühlen zu zaubern.

Auf die Plätze, fertig, rein in die Pedale! Unser **Rezeptions- und Verwaltungsteam** ließ sich auch vom Hagel und Regen nicht davon abhalten, mit Vollgas ihr Teamevent zu gestalten. Gaudi beim Kartfahren am ÖAMTC Fahrtechnik Zentrum nebenan war garantiert!

Auch unsere Mitarbeiter der Abteilungen **Reservierung & Verkauf und Marketing** haben einen tollen Abend mit köstlichem Essen & in schöner Atmosphäre verbracht. Nach einem 8-Gänge Menü ließen sie den Abend an der Bar ausklingen.

Seitenwechsel für unsere Küche: Unser **Küchen-Team** wechselte für einen Abend die Seiten und stand nicht hinter dem Herd, sondern ließ sich bekochen. Lustig und lecker war das Teamessen!

Service für’s Service-Team: Auch das Teamevent unseres **Serviceteams** war ein kulinarisches Highlight! Bevor es aber zum Essen ging, waren Können und Geschick beim Kegeln am Brandlhof angesagt.

BEGEISTERNDE GRÖßE MIT FAMILIÄRER GASTLICHKEIT

Eine unserer Top-Prioritäten ist das Wohl unserer Mitarbeiter! Uns ist eine sorgfältig durchdachte, liebevolle Hotel-Gastlichkeit auch gegenüber unseren Mitarbeitern sehr wichtig. Wir sind stolz auf unser motiviertes Team und möchten, dass sich dieses im Arbeits- aber auch privaten Leben rundum wohl fühlt.

Neben einem abwechslungsreichen, sicheren Arbeitsplatzes in Jahresstelle sowie internen & externen Fortbildungsangeboten, können die Brandlhof Mitarbeiter auch in ihrer Freizeit die Sportanlagen wie Tennis oder Squash sowie das Fitnesscenter kostenfrei nutzen. Ein großzügiger Gemeinschaftsraum sorgt für das Miteinander auch in der Freizeit. Wir stellen allen Angestellten kostenfreie Waschmaschinen sowie Trockner zur Verfügung. 365 Tage im Jahr, ob zur Arbeitszeit, am

Feierabend oder im Urlaub, gibt es zu jeder Mahlzeit ein Buffet mit vielseitigen Köstlichkeiten für alle Mitarbeiter. Diese wohnen in modernen, komplett eingerichteten Wohnstudios mit bis zu 45 m² in drei Teamhäusern.

Heuer wurden knapp € 100.000 für den 160 m² Team-Speiseraum investiert - topmoderne Buffet- und Getränkestationen, ein großflächig verlegter Fliesenboden sowie ein farbenfroher, individuell kombinierbarer Sitzbereich mit abgetrennter Loungezone sorgen für Wohlfühlatmosphäre.

INTERAKTIVE *Konferenzen*

DREI METHODEN, UM GRUPPENARBEITEN ZU FÖRDERN

Wissensvermittlung in der Gruppe statt über digitale Medien bringt willkommene Abwechslung und erzeugt neue Erkenntnisse auf abwechslungsreiche und unterhaltsame Art. Interaktive Konferenzen werden unter anderem auch deswegen immer beliebter, weil sie den Blick vom Bildschirm weg und auf das Miteinander lenken. Mit geschickten Methoden für interaktive Konferenzen, Seminare und Workshops erreichen Sie in kürzerer Zeit mehr Wissenstransfer und schnellere Lösungen. Wir stellen Ihnen drei wirksame Methoden vor:

FISHBOWL-DISKUSSIONEN

Top Veranstaltungsflächen im Brandlhof
In diesem Szenario diskutiert ein Teil einer größeren Gruppe eine Fragestellung stellvertretend für die Gesamtgruppe, während andere Teilnehmer die Diskussion kommentieren können. Diese Form eignet sich für einen Rahmen, in welchem Wissen einer Spezialistengruppe dem Plenum zur Verfügung gestellt werden soll. Damit können diskursive Prozesse auch in größeren Gruppen geführt werden. Im Innenkreis versammeln sich jene, die das zu diskutierende Thema besprechen. Der Außenkreis beobachtet die Diskussion und wird eingeladen, diese zu kommentieren.

FLÜSTERGRUPPEN

Flüstergruppen ermöglichen kurze Diskussionen in Zweier- oder Dreiergruppen, deren Erkenntnisse anschließend im Plenum kommuniziert werden. Dadurch ist jeder Teilnehmer gezwungen, seine Ressourcen zu aktivieren und seinen Standpunkt zu formulieren. Diese Methode belebt Plenumsdiskussionen und eignet sich auch, um sich gedanklich auf anschließende Vorträge vorzubereiten.

STATIONENGESPRÄCHE

Im Raum werden Stationen gebildet, an denen Kleingruppen unterschiedliche Impulsfragen diskutieren, welche auf Flipcharts notiert vorgegeben werden. Im rotierenden Wechsel bekommt jede Kleingruppe die Chance, jede Fragestellung zu bearbeiten und ihre Erkenntnisse dem Flipchart hinzuzufügen. Ebenso können Erkenntnisse der vorherigen Gruppen mit Symbolen kommentiert werden, um Zustimmung oder Klärungsbedarf auszudrücken. Mit dieser Methode lassen sich eine Vielzahl an Fragestellungen in kurzer Zeit klären.

WORKFORUS

Wir sind Mitgründer und Mitglied von »**workforus**« – ein Verbund aus touristischen Vorzeigebetrieben im Bezirk Zell am See. Ziel ist es, allen Mitarbeitern einen lebenswerten Arbeitsplatz zu bieten sowie die berufliche als auch die persönliche Entwicklung zu fördern. Dazu gehört ein hochkarätiges Schulungsprogramm mit ausgesuchten Trainern. Fortbildung, interne Schulungen und Karrierechancen sind oberstes Gebot! Zusätzlich erhält jeder Mitarbeiter eine BonusCARD, die eine Vielzahl an Vorteilen bringt.

»Unser gemeinsames Ziel ist es, unseren über 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen lebenswerten Arbeitsplatz zu bieten und darüber hinaus sowohl die berufliche als auch die persönliche Entwicklung zu fördern. Dazu haben wir ein hochkarätiges Schulungsprogramm mit den besten Trainern installiert. Um Lernen nachhaltiger zu gestalten, haben einige Unternehmen das Microtraining® installiert. Damit bieten wir eine zeitgemäße Form der Weiterbildung an, um betriebliche Lernprozesse, Standards sowie On- und Offboarding einfacher zu gestalten.«

MICROTRAINING®

Das App für nachhaltiges Lernen haben wir dieses Jahr im Haus eingeführt. Damit bieten wir eine zeitgemäße Form der Weiterbildung an, um betriebliche Lernprozesse, Standards sowie On- und Offboarding einfacher zu gestalten. Diese mobile App ermöglicht unseren Mitarbeitern ein einfaches und regelmäßiges Lernen und gibt einen Überblick darüber, wer bereits welche Kurse absolviert hat und ob das Wissen wirklich abrufbar ist. Jeder Abteilungsleiter verwaltet eigenständig hotel- und abteilungsspezifische Inhalte.

»Die Micro-Methode® ist die perfekte Antwort auf den digitalen Wandel, der die Entwicklung unserer Methode erst möglich machte. Als 2007 die ersten mobilen Endgeräte wie Smartphones und Tablets aufkamen, hat sich die Art verändert, wie wir Menschen und auch Unternehmen kommunizieren. Deshalb kann sich auch die Art und Weise, wie wir lernen, vor der digitalen Revolution nicht verschließen.«

BRANDLHOF *Learning*

EIN EHEMALIGER LEHRLING ERZÄHLT

Eimantas, unter den Gästen & Kollegen besser als »Eimis« bekannt, arbeitet seit fünf Jahren am Brandlhof. Seine (Lehr-)Erfahrung konnte er in drei Abteilungen sammeln.

»Ich hab' eigentlich ganz spontan das Interesse an der Gastronomie gefunden. Mein Bekannter, der auch einmal im Brandlhof gearbeitet hat, hat mir dann den Betrieb empfohlen. In den ersten vier Jahren machte ich die Lehre zum Koch sowie zum Restaurantfachmann, anschließend absolvierte ich die Ausbildung zum Basis- und Diplombarkeeper. Die Faszination am »Barkeeping« hab' ich nach meiner Lehre entdeckt. Heute schätze ich besonders die gute Zusammenarbeit mit meinem Barchef und den Kontakt mit den Gästen. Ich finde es einfach toll, dass in diesem Haus Auszubildende einen vollwertigen Platz einnehmen und ihnen gerne Wissen und Praxis vermittelt wird. Außerdem hab' ich in meinen Kollegen wichtige Freunde gefunden.
Ich möchte angehenden Lehrlingen mit auf den Weg geben, dass man die Motivation und die richtige Einstellung für den Beruf mitbringen sollte. Auf Menschen zugehen zu können und die Bereitschaft zu haben, unterschiedliche Situationen zu meistern, sind meiner Erfahrung nach Voraussetzung für den Beruf. Denn hier ist kein Tag wie der andere.«

ABSOLVIERTE *Schulungen* 2017

ALLE ABTEILUNGEN
Erste Hilfe Kurs
Ausbilderkurs
Deutsch als Zweitsprache im Tourismus

ABTEILUNGSLEITER
DISG und Menschenkenntnis
Die Kraft der Führung

MARKETING
YouTube Workshop

RESERVIERUNG, REZEPTION
Beschwerdemanagement

HOUSEKEEPING
Produktschulung
Reinigungsmittel

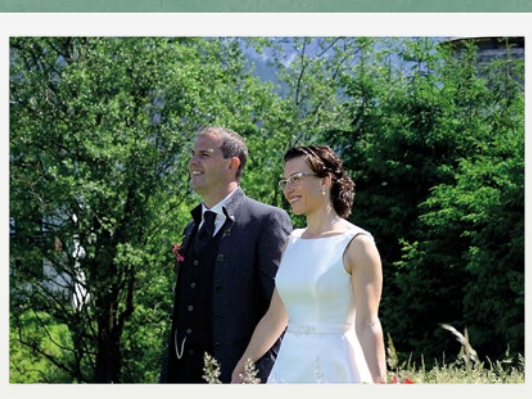
KÜCHE
Sushi Profi Kurs

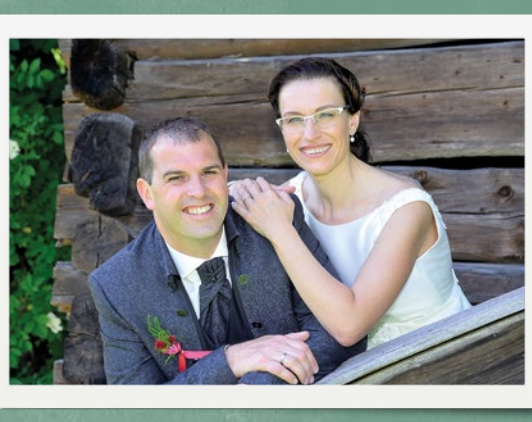
FACILITY & GUESTSERVICE
Sauna-/Badewart Ausbildung für Bäder mit Großbecken Önorm S1150:2015

SERVICE & BAR
Jungsommelier Ausbildung
Diplom-Barkeeper Ausbildung
Barista Schulung

EINE LIEBESGESCHICHTE vom Brandlhof

Andrea & Richard





JUST MARRIED

Der Brandlhof ist für seine Mitarbeiter nicht nur ein Arbeits- und Wohnort oder ein Platz, an dem Freundschaften geschlossen werden. Das Haus bietet auch echtes Potenzial, um die große Liebe zu finden – so erging es unserer Rezeptionistin Andrea und unserem Küchenchef Richard, welche bei einem Gespräch ihre gemeinsame Geschichte erzählen.

WIE ALLES BEGANN

Die beiden lernten sich über die Arbeit im Jahr 2003 kennen. Zu dieser Zeit war der Pinzgauer Richard als Koch im Brandlhof angestellt und Andrea, aus Deutschland stammend, begann eine Lehre zur Hotel- und Gastgewerbeassistentin und wurde später zur Rezeptionsleiterin. Anfangs nur Arbeitskollegen, lernten sie sich beim gemütlichen Beisammensitzen nach der Arbeit, bei Geburtstagsfeiern von Kollegen und bei anderen Events besser kennen.

Andrea & Richard antworten auf die Frage, wie sie sich ineinander verliebt haben, dass es »zur richtigen Zeit und am richtigen Ort einfach gefunkt hat«. Das war im November 2009.

ARBEITS- & PRIVATLEBEN ALS NEUE AUFGABE

Andrea als Rezeptionsleiterin und Richard als Küchenchef sahen nie ein Problem darin, im selben Betrieb zu arbeiten. Beide waren für ihre Abteilung und Mitarbeiter verantwortlich und wollten nicht, dass private Themen in das Berufsleben einfließen oder umgekehrt. Sie vereinbarten eine strikte Trennung zwischen Privat- und Arbeitsleben. Dies schafften sie so gut, dass viele ihrer Kollegen lange nicht wussten, dass sie ein Paar sind.

Genau so professionell und neutral arbeiten sie auch heute im Brandlhof. Sie meinen, dass sie bis zur Einfahrt in die Hotelanlage ein Paar sind und hinter den Mauern zu Arbeitskollegen werden. Es ist ihnen wichtig, sich für ihre Abteilung, für Rezeption und Küche, einzusetzen und auch Dinge ansprechen zu können, die zwischen den beiden Abteilungen nicht tadellos ablaufen.

Zuhause sprechen sie nach wie vor nicht über die Arbeit. Das ist ihnen wichtig. Außer es gibt ein Thema, das die beiden besonders beschäftigt, „was man ja mit dem Partner auch so zuhause bespricht“. Eine Herausforderung stellt die Planung der gemeinsamen Freizeit dar. Denn Rezeption und Küche haben sehr unterschiedliche Arbeitstage und -zeiten. So beispielsweise ist der Sonntag ein Ab- und Anreisetag- daher ein sehr ruhiger Tag für die Küche, aber ein Hauptarbeitstag für die Rezeption.

Durch den gemeinsamen Zusammenhalt schaffen es die beiden aber, Privat- und Berufsleben zu vereinbaren und die gemeinsame Zeit zu nützen.

DIE SCHÖNSTEN MOMENTE

Auf die Frage, welche die schönsten Momente auf ihrem bisherigen gemeinsamen Weg waren, ist die erste Antwort- die ohne zu überlegen nur so aus ihnen »herausprudelt«: »Die Geburt von unserem Benjamin im Jahr 2015.«

Um das Glück noch vollkommener zu machen, erhielt Andrea am 5. Juni 2016 im Rahmen der Taufe von Benjamin einen für sie völlig unerwarteten Heiratsantrag vor Familie und Freunden. Diese erklärten Andrea & Richard, dass eine Verlobung ein Jahr aufrecht ist, bis ein Verlobungsring gekauft werden muss. Andrea & Richard schlossen innerhalb von nur zwei Monaten die größten Vorbereitungen ab und zwei Tage vor der genannten Frist, am 3. Juni 2017, gaben sie sich das Jawort.

DIE HOCHZEITSLOCATION

Die Hochzeitsfeier fand – wo sonst – im Hotel Gut Brandlhof statt. Auf die, wenn auch etwas irrelevante Frage, wieso sie den Brandlhof als Ort gewählt haben, antworten Andrea & Richard: »Weil wir uns hier kennengelernt haben. Das war unser Ding. Wir wissen, was der Brandlhof bietet und dass unsere Kollegen Erfahrung in diesem Bereich haben. Wir hatten keinen Wedding Planner, aber wussten, dass wir diesen auch nicht brauchten. Unsere Kollegen gaben uns Tipps und haben uns voll unterstützt.«

Und ihre Trauzeugen? Auch »Brandlhofer«. Richards Trauzeuge ist ein ehemaliger Lieferant des Hauses und Andreas Trauzeugin langjährige Freundin und Rezeptions-Kollegin. So ist die Hochzeit der »zweite schönste Moment« auf Andreas & Richards gemeinsamen Weg.

DAS LEBEN HEUTE

Heute leben die beiden mit ihrem Benjamin in einem Haus, umgeben von Freunden und Familie. Andrea arbeitet wieder in Teilzeit an der Rezeption und Richard ist Küchenchef vom Brandlhof. Er versucht, so viel Zeit wie möglich mit Andrea und Benjamin zu verbringen.

Auf die Frage, wie ihre gemeinsame Zukunft aussehen soll, betonen Andrea & Richard: »Wir möchten einfach die Zeit zusammen genießen.«

MITARBEITER *News*

20 JAHRE BRANDLHOF

heißt es für unseren heutigen Conference-Leiter Burhan, von Kollegen und Gästen "Buri" genannt. Seit 21. November 1998 ist er wichtiges Mitglied des Brandlhof Teams. Die ersten 15 Jahre war er im Hotel Facility & Guest Service tätig, mit diesem Jubiläum wurde er Aufsteiger des Jahres und bekam die Position als Conference-Leiter.

Wieso der Brandlhof

»Meine langjährige Arbeit im Haus war anfangs eigentlich gar nicht geplant. Ich wollte anfangs auf Saison arbeiten, fand dann aber großen Gefallen an meiner Tätigkeit. Also plante ich noch ein weiteres Jahr und schlussendlich war es mein Ziel, 5-jähriges Brandlhof Jubiläum zu feiern. Heute arbeite und lebe ich schon fast 20 Jahre hier.«

Der schönste Moment

»Ich arbeite nicht nur hier, ich lebe hier. Es gibt oft Momente, die mich einfach glücklich machen. Vor allem aber weiß ich den Teamspirit zwischen meinen Kollegen und mir zu schätzen - diese menschliche und kollegiale Verbindung macht den Brandlhof aus.«

Wieso 20 Jahre

»Meine Kollegen spielten von Anfang an eine wichtige Rolle für mich. Ich war 19 und hab so viel von ihnen und vor allem vom Paco – er arbeitet seit 1990 in der Facility Abteilung – gelernt. Die Kollegen sowie die Chefs haben einfach gepasst und sind zu meiner zweiten Familie geworden. Viele verstehen nicht, wie ich schon so lange am selben Ort arbeiten und gleichzeitig wohnen kann, aber ich fühle mich einfach wohl. Der Brandlhof gibt mir Freiheit. Beispielsweise werd ich in meiner Freizeit nicht angerufen, um zu erfahren, dass ich arbeiten kommen muss. Das machen so viele Betriebe, aber hier ist es anders, alles ist anders.«

Die Motivation

»Am meisten Freude an meinem Job macht mir der Kontakt zu den Gästen. Ich will, dass sie sich wohl fühlen. Wenn ich die Freude der Gäste spüre, dann motiviert mich das.«

Pläne oder Ziele für die Zukunft

»Ich lass' alles auf mich zukommen. Dann treffe ich Entscheidungen.«

HERZLICH WILLKOMMEN

lieber Tariq, Mohammadreza und Salahudin! Die drei jungen Männer kommen aus Afghanistan und verstärken das Team von Küchenchef Richard Pötscher. Sie sind nun seit mehr als zwei Jahren in Österreich und haben erfolgreich Deutschkurse absolviert. Die ersten Erfahrungen in der Tourismusbranche haben sie in der Tourismusschule Bischofshofen gesammelt und sich nun für eine Kochausbildung im Brandlhof entschieden. Auch unser HR und F&B Manager Wilfried begleitet sie auf diesem Weg. Wir wünschen euch weiterhin viel Erfolg!

GREAT JOB! WELL DONE!

Direktor Thomas Baliamis feierte im Mai seinen 1. Brandlhofgeburtstag! Das Team feierte und freute sich mit ihm über sein erstes, höchst erfolgreiches Jahr im Brandlhof. Wir sagen danke für diesen unglaublichen Einsatz, welchen Sie jeden Tag für das Hotel, für die Gäste und vor allem für Ihre Mitarbeiter geben!

DOPPELSIEG

Bei der Tourismus- Landesmeisterschaft Salzburg! Wir sind super stolz auf unsere zwei Lehrlinge Valerij Marjan und Filip Stekovic. In Begleitung von Hoteldirektor Thomas Baliamis und Chef de Rang Marion Schwenke holten sich Valerij den 1. Platz und Filip den 2. Platz (Bereich Restaurantfachmann) bei der Landesmeisterschaft in Obertrum im Februar. Vom Brandlhof erhielten die beiden jeweils einen Laptop. Wir gratulieren ganz herzlich!

Foto © Anton Kaindl

AUF WIEDERSEHEN

Im Sommer verabschiedeten wir uns von unserem Andi und unserem Hans, die als Installateur seit März 1996 bzw. als Tischler seit November 1989 eine große Bereicherung für den Brandlhof waren. Danke für die gemeinsamen Jahre, eure Treue und tatkräftige Unterstützung! Wir wünschen alles Gute für den wohlverdienten Ruhestand – lasst es euch so richtig gut gehen!

SACRA CUVÉE

Winzerhof Familie Dockner, Höbenbach, Österreich

»Sacra« steht für einen einzigartigen Wein aus den Rieden um den Göttweiger Berg, dem »heiligen Berg«. Er ist ein Rotwein (Cuvée – 40 % Zweigelt, 30 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot), der über 18 Monate im Barrique zur Reife geführt wird. Ausgestattet mit viel Liebe bringt er allerhöchste Reife mit. Der Sacra ist sehr vielschichtig und facettenreich in der Nase, mit intensiver dunkler Waldbeerenfrucht. Am Gaumen elegant, finessenreich und fein strukturiert, feine Kräuterwürze, gut eingebundene Tannine, schöne Röstaromatik nach dunkler Edelbitterschokolade und Nougat. Ein absolut würdiger Sacra mit großem Entwicklungspotenzial. Ein Wein für die nächsten Jahrzehnte.

Empfehlung
Vielseitiger Speisenbegleiter besonders für Fleischspeisen

Qualitätswein aus Österreich
Trinktemperatur: 18 °C
13,5 % vol · trocken

GRÜNER VELTLINER

Winzerhof Familie Dockner,
Höbenbach, Österreich

Die beste Grüner Veltliner-Lage des Hauses. Der vorherrschende sehr steinige Boden (Hollenburger Konglomerat) eignet sich perfekt für intensive, kräftige und vollreife Veltliner. Die Trauben stammen aus einer Top-Selektion, die teils Ende Oktober und teils Anfang November gelesen wurde. Intensive Nase nach dunklem Pfeffer und etwas Kräuterwürze, dahinter ganz zarte Apfelfrucht. Am Gaumen stoffig, komplex, sehr füllig und teilweise auch cremig. Pfeffriger Nachhall. Sehr gutes Entwicklungspotenzial.

Empfehlung
Traditionelle österreichische Küche wie zB. Zwiebelrostbraten

Qualitätswein aus Österreich
Trinktemperatur: 12 °C
12 % vol · trocken

SOMMELIER JOHANN KOLLER

Johann Koller hat die Weinwelt schon seit Beginn seiner Karrierelaufbahn fasziniert. Welche früher sein Hobby war, ist heute seine ganze Leidenschaft. Er weiß: »Ein erfolgreicher Sommelier sollte auf jeden Fall die Liebe zum Wein mitbringen, Menschenkenntnis, Einfühlungsvermögen und selbstbewusstes Auftreten besitzen. Neben den persönlichen Stärken gehören auch noch fachliches Know-how und fundierte Fachkenntnisse dazu.«

Schon mit 22 Jahren absolvierte er die Ausbildung zum Österreich-Sommelier, fünf Jahre später zum Diplom-Sommelier. Seine Lieblingsweine sind die italienischen, da diese »besonders aromatisch sind und das Flair in Italien einfach spannend und facettenreich ist«, betont Johann. Er meint, dass die Spezialisierung von jedem Sommelier selbst entdeckt werden muss. Dieses und anderes Wissen sowie die Leidenschaft zum Wein möchte er der nächsten Generation weitergeben. Ihm ist es wichtig, dass »die Jugend Interesse am Weinthema findet, um so das Wissen auszutauschen und fortzuführen.« Er begleitet seine Schützlinge auf dem Weg zum Jung-, Österreich- und/oder Diplom-Sommelier mit all seinem Know-How und seiner Begeisterung.

Dieses Wissen gab Johann an den heute ausgelernten Restaurantfachmann-Lehrling Filip und and Chef de Rang Leopold, »Leo« genannt, weiter. Sie haben die Prüfung zum Jungsommelier im Frühjahr erfolgreich abgelegt. Next stop: Österreich-Sommelier.

Johann Koller ist Diplom-Sommelier und stellvertretender Serviceleiter am Brandlhof und freut sich, seinen Gästen die passende Weinempfehlung zu geben und so seine Leidenschaft zu dieser Genusswelt ein wenig weiterzugeben.

“Sobald ich als Sommelier die Gäste berate, kann ich mit Sicherheit sagen, dass ich die Gäste von meiner Empfehlung überzeugen kann. Es ist mir ein besonderes Anliegen, dass ich unseren Gästen, nicht nur Bekanntes biete, sondern das Außergewöhnliche bei der Wein- und Speisenauswahl für sie suche.«

»Ich beschäftige mich schon viele Jahre mit Wein und ich lerne jeden Tag dazu, denn man lernt nie aus. Daher ist es wichtig, dass ich mir gezielt Weine aussuche, welche ich wiederum auch in unsere Weinkarte mit aufnehmen kann. Bei der Auswahl richte ich mich nach Weinen die man harmonisch auf die Speisen abstimmen kann.«

»Selbstredend verkoste ich auch einmal im Monat mit unserem F&B Manager, Küchenchef und unseren Weinhändlern diverse Weine. Auf jeden Fall sollte der Spaßfaktor auch nicht zu kurz kommen.”

Zurzeit besucht Johann die Weinakademie für Weinakademiker im Burgenland.

REZEPTE AUS DER Brandlhof Küche

Lieblingsgerichte
unseres Küchenchefs
Richard Pötscher

ROSA GEBRATENES REHFILET IM BROTMANTEL AUF KARTOFFEL-STEINPILZGRÖST'L

Zutaten Rehfilet
4 Rehfilets à 120 g
2 Scheiben Tramezzinibrot
2 EL Powidl-Marmelade
Salz, Pfeffer, Butterschmalz

Zutaten Kartoffel-Steinpilzgröst'l
3 festkochende Kartoffel
300 g Steinpilze
Thymian, Petersilie, Salz, Pfeffer, Butterschmalz

Zubereitung
Die Rehfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Butterschmalz anbraten. Das Tramizzinibrot leicht flach klopfen, mit Powidl bestreichen. In vier gleich große Stücke schneiden, sodass man das angebratene Rehfilet darin einrollen kann. Das eingerollte Rehfilet in Alufolie einwickeln. In den Ofen schieben und das Rehfilet rosa fertig braten.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in Salzwasser kochen. Wenn die Kartoffelwürfel fertig sind, überkühlen lassen. Steinpilze in derselben Größe wie die Kartoffel schneiden. Die kalten Kartoffelwürfel in einer Pfane mit Butterschmalz anbraten, Steinpilze dazugeben und alles goldbraun braten.

Das Gröst'l mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen.

Getränkeempfehlung
Zu diesem traumhaft edlen gericht kann man nur das Beste, Reifste und Kostbarste aus seinem Weinkeller hervorzaubern.Angefangen von großen österreichischen Cuvées bis hin zu den Granden aus der Toskana eignet sich auch ein schöner Bordeaux hervorragend.

KAISERSCHMARRN NACH TRADITIONELLER ÖSTERREICHISCHER REZEPTUR

Zutaten für 1 Person
250 ml Milch
120 g Mehl
3 Eier
40 g Zucker
60 g Rosinen
1 EL Vanillezucker
1 EL Rum
Prise Salz
100 g Butter zum Backen

Zubereitung
Die Milch mit dem Mehl glatt rühren. Eier, Zucker, Vanillezucker, Rum und eine Prise Salz unter den Teig mengen. Butter in einer flachen Pfanne erhitzen. Masse einlaufen lassen und mit Rosinen bestreuen. Anbacken, wenden und im vorgeheizten Backrohr 8 – 10 Minuten bei 200 °C fertigbacken.

Mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen, mit etwas Zucker bestreuen und nochmals bräunen. Anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

BESUCH AUF DEM *Bauernhof*

DER URSPRUNG DER BRANDLHOF MILCH

An jedem Morgen der 365 Tage im Jahr steht ein Milchspender voll Kuhmilch auf dem Frühstücksbuffet im Hotel Gut Brandlhof bereit. Aber woher kommt diese Milch eigentlich?

An diesen 365 Morgen wird die Brandlhof Milch frisch vom Bauernhof der Familie Volgger, welche den Grünland-Milchviehbetrieb »Nusserbauer« seit 1929 führt, geliefert. Dieser liegt nur zwei Kilometer vom Brandlhof entfernt. Neben der Milchproduktion spezialisiert sich die Familie auf den Zucht-Rinderverkauf und betreibt eine Hobby-Pferdezucht. Wir haben den Bauernhof besucht und mit Familie Volgger gesprochen.

Der Milchviehbetrieb wird seit 15 Jahren von der dritten Generation der Familie, von Sohn Josef mit seiner Frau Marina und mit Unterstützung von Josefs Eltern, geleitet. Neben der täglichen Lieferung an den Brandlhof wird die Milch für die heimische Molkerei, die ebenso auf Regionalität, Umwelt und Nachhaltigkeit achtet, produziert. So ist eine Weiterverarbeitung der qualitativ hochwertigen Rohmilch ohne Qualitätsnachlass garantiert. Die Familie stellt hohe Ansprüche an sich selbst sowie an ihren bio-zertifizierten Milchviehbetrieb und pflegt eine tierliebe Philosophie. Sie meint: »Uns ist die Nachhaltigkeit, das biologische Wirtschaften im Sinne der Kreislaufwirtschaft besonders wichtig.«

Um 5:30 Uhr von den Kühen gemolken, findet sich die Milch schon um 7:00 Uhr in den Müslischüsseln der Brandlhof Gäste sowie als Speisezutat in der Brandlhof Küche wieder.

Um dies möglich zu machen, steht Familie Volgger um 5:00 Uhr morgens auf. »Aber das fällt uns nicht schwer, wir haben ja einen tollen Wecker« lachen Marina und Josef und deuten auf ihre zweijährige Tochter Sarah. Diese hilft bereits gerne und brav mit und bildet gemeinsam mit ihrem Geschwisterl die vierte Generation der Familie, die den Betrieb einmal übernehmen wird.

Beim morgendlichen sowie beim zweiten täglichen Milchgang um 17:30 Uhr wird Rohmilch – also weder standardisiert, pasteurisiert, noch homogenisiert – produziert. Die Weiterverarbeitung findet in der Molkerei statt.

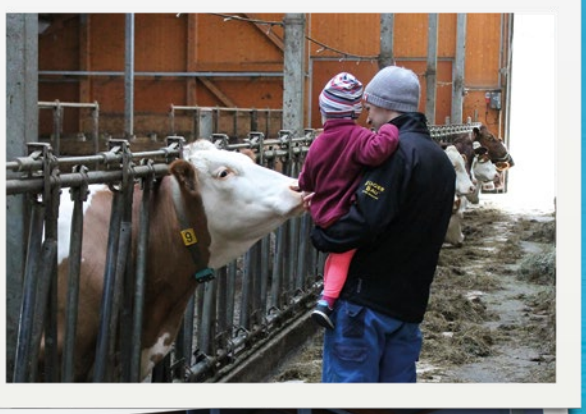
Die Kälber werden im Betrieb geboren und wachsen in Gruppenhaltung auf Stroh auf. Nach nur wenigen Wochen können sich die Kälber auf der Weide hinter dem Bauernhof bewegen. Im Winter halten sich die Kühe im Stall mit Auslauf auf, im Sommer dürfen sie frische Almluft genießen.

Ein hohes Qualitätsmerkmal ist auch das Futter, welches fast ausschließlich aus Heu von der eigenen Weide besteht. Das notwendige Kraftfutter wird aus österreichischen Bio-Betrieben zugekauft. Denn Futter wird vieles benötigt: 20 kg Trockensubstanz – und das nicht pro Woche, sondern pro Tag und pro Tier.

Mit etwa zweieinhalb Jahren sind die Paarhufer »qualitativ hochwertige« Milchkühe. Haben sie das passende Alter erreicht, werden Sie verkauft. Die Nachhaltigkeit und ein gutes Leben für die 30 Milchkühe mit ihrem Nachwuchs sind der Familie nicht nur bei der Haltung oder beim Futter wichtig, sondern auch beim Verkauf. Sie achten bei diesem besonders darauf, dass die Tiere in einen Betrieb kommen, in dem sie ein gutes Leben führen und alt werden können:

“Die Kühe sind reine Milchkühe und sollen nicht auf dem Teller landen. Uns ist es absolut wichtig, dass unsere Tiere auch in Bio-Betrieben weiterleben können.” Zu einer nachhaltigen Lebensform gehört auch, dass die Tiere hauptsächlich innerhalb Österreichs und nicht weiter als nach Südtirol und Bayern verkauft werden.

»Für die Zukunft wünschen wir uns weiterhin eine so gute Zusammenarbeit mit unseren Kunden, über weitere Jahre und Jahrzehnte. Vor allem in so einer schnelllebigen Zeit wie heute.«, betonen Marina und Josef.



RESTAURANTS
und Stuben

UNTERBRANDL

Unser Haus schreibt schon seit dem Mittelalter Geschichte, welche wir in unserer neuen Stube widerspiegeln. Mit Verweis auf die Brandlhof Chronik stehen in diesem besonderen Ambiente 50 Sitzplätze für stilvolles Essen zur Verfügung.

OBERBRANDL

In der Oberbrandl trifft Stil auf Gemütlichkeit - etwas abseits, aber doch mittendrin können hier bis zu 30 Personen gemütliche Stunden verbringen.

SALZBURGER STUBE

Mit alpinem Chic bietet die Salzburger Stube Platz für bis zu ca. 70 Gäste in der Mitte aller Stuben.

JÄGERSTUBE

Die Jägerstube bietet Platz für rund 20 Gäste. In dieser Stube können Mahlzeit mittendrin und doch ein wenig separiert genossen werden.

GUTSHOFSTUBE

Die Gutshofstube überzeugt mit spannendem Design, österreichischer Gemütlichkeit und einer rustikalen Buffetzone. Hier fühlen sich bis zu 100 Gäste wohl.

ZINNKRUG

Der Zinnkrug bietet traditionelle Natürlichkeit mit jeder Menge Holz für etwa 50 Gäste.

RESTAURANTS IM HERRENHAUS

Die Restaurants im Herrenhaus sind die Klassiker für unsere Urlauberfamilien oder den diskreten Businessabend. Im Herrenhaus ist eine Reservierung nötig, diese Location kann nicht spontan genutzt werden.

HOTEL GUT BRANDLHOF

Zimmer & Suiten

200 Zimmer & Suiten

440 Betten

163 Doppelzimmer

21 Juniorsuiten

11 Suiten

5 Premiumsuiten

80 Einheiten im alpinen Stil

120 Einheiten im urbanen Stil

DOPPELZIMMER LARGE

ca. 31 – 38 m²

Vorraum mit Garderobe und tw. Kleiderschrank, Wohn- & Schlafbereich mit Doppelbett, Schreibtisch und gemütlicher Sitzecke, Badezimmer mit Dusche oder Badewanne, separates WC, Balkon mit Blickrichtung nach S, N, W oder O

Saison A ..... € 234,00
Saison B ..... € 254,00
Saison C ..... € 294,00

DOPPELZIMMER X-LARGE

ca. 38 – 43 m²

Vorraum mit Garderobe und begehbarem Kleiderschrank, Wohn- & Schlafbereich mit Doppelbett, Schreibtisch und gemütlicher Sitzecke Badezimmer mit Dusche oder Badewanne, separates WC, Balkon mit Blickrichtung nach S oder N

Saison A ..... € 254,00
Saison B ..... € 274,00
Saison C ..... € 314,00

JUNIORSUITE

ca. 50 – 80 m²

Vorraum mit Garderobe und begehbarem Kleiderschrank, Wohn- & Schlafbereich mit Doppelbett, Schreibtisch, gemütlicher Sitzecke, Badezimmer mit Dusche oder Badewanne, separates WC, Balkon mit Blickrichtung nach S oder N

Saison A ..... € 304,00
Saison B ..... € 324,00
Saison C ..... € 368,00

SUITE

ca. 70 – 75 m²

Vorraum mit Garderobe und begehbarem Kleiderschrank, Wohnbereich mit Schreibtisch und gemütlicher Sitzecke, Separates Schlafzimmer mit Doppelbett, Badezimmer mit Dusche od. Badewanne, separates WC, Loggia bzw. Dachterrasse mit bequemen Liegemöbeln (bei Einzelbelegung -20 %)

Saison A ..... € 324,00
Saison B ..... € 344,00
Saison C ..... € 388,00

PREMIUMSUITE

ca. 80 m²

Vorraum mit Garderobe und begehbarem Schrank, Großzügiger Wohnbereich mit Schreibtisch und gemütlicher Sitzecke, Schlafzimmer mit Doppelbett und angrenzendem, luxuriösem Badezimmer mit Dusche und Badewanne, separates WC, Loggia mit bequemen Liegemöbeln

Saison A ..... € 354,00
Saison B ..... € 384,00
Saison C ..... € 422,00
Einzelbelegung nicht möglich

Preise pro Zimmer & Nacht

SAISONEN

Saison A - Mid Season	06.01.18 – 16.04.18
	16.10.18 – 22.12.18
Saison B - Golf Season	16.04.18 – 16.10.18
Saison C - Weihnachten/Silvester	22.12.18 – 06.01.19

VIVID SPA & Beauty

Foto © Dr. Spiller GmbH

BÄDER

Meersalz-Kräuterbad Rose
Verwöhnen Sie sich mit einem pflegenden, aromatischen Bad. Das Salz zieht die Wirkstoffe aus den beigefügten Kräutern und gibt sie in das Badewasser ab. Der milde Rosenduft wirkt ausgleichend und harmonisierend.

Rosmarinbad
Die Inhaltsstoffe des Rosmarin wirken aktivierend und entzündungshemmend. Geeignet zum Stärken des Immunsystems und bei Durchblutungsstörungen.

Meersalzbad
Das Meersalz-Bad, reich an Mineralien und Spurenelementen, versorgt die Haut und das Gewebe mit Magnesium, Zink und Kalzium. Der Stoffwechsel wird angeregt, Schlackenstoffe werden schneller abtransportiert.

Lavendelbad
Entspannen bei dem beruhigenden Duft von Lavendel. Verspannungen werden sanft gelöst und neue Energien getankt.

SPECIAL TREATMENTS

Ampullen-Intensivkur mit Augenpflege
Kurzes Abreinigen und Peelen der Haut, individuell ausgewählte Ampulle, Augenpads und Abschlusspflege.

Rücken Intensiv-Kinesio Taping & Massage
Diese Behandlung ist speziell für Beschwerden im Rückenbereich. Vorab wird die Muskulatur gelockert, anschließend durch das Kinesio Tape stabilisiert. Die Baumwolltapes regulieren den Muskeltonus, stützen die Gelenke und erhalten die Bewegungsfreiheit.

Aroma-Kerzen Massage
Genießen Sie eine entspannende Massage mit warmem, duftendem Kerzenwachs. Wählen Sie vor der Behandlung Ihren Lieblingsduft aus und begeben Sie sich in die kundigen Hände unserer Therapeuten.

ÄGYPTOS VITALWICKEL
Den Körper mit Wohlbefinden umwickeln: Bei der Ägyptos-Behandlung wird Ihr Körper mit Baumwollbandagen, getränkt in einer warmen Lösung aus feinster Heilerde, Totem Meersalz und Mineralien, umwickelt. Durch die spezielle Wickelmethode wird der Lymphfluss angeregt, Schlackenstoffe abtransportiert und das Gewebe gefestigt. Die sofort sicht- und fühlbaren Ergebnisse werden Sie überzeugen.

ERFOLGSGESCHICHTE MIT HÖHEN UND TIEFEN
Golfclub Gut Brandlhof

EINZIGARTIGE NATUR-GOLF-SYMBIOSE

Vor mehr als 30 Jahren wurde der Golfclub Gut Brandlhof als bis heute einziger hoteleigener 18-Loch-Golfplatz im Salzburger Land gegründet. Der traditionsreiche Championship Court fügt sich harmonisch in die Pinzgauer Landschaft ein und breitet sich an beiden Flussufern der Saalach aus.

Die Saalach ist ab und zu aber auch Spielverderber – immer dann, wenn der Fluss extremes Hochwasser führte, was zuletzt im Jahr 2013 der Fall war. Der Brandlhof nutzt diese Gegebenheiten aber zugunsten der SpielerInnen und des Platzes und führt parallel zu den notwendigen Sanierungs- und Schutzbauten eine großflächige Erneuerung der Abschläge durch. So werden nicht nur weitere Überschwemmungen vermieden, als positiverer Nebeneffekt sorgen diese Neuerungen nun für noch mehr Abwechslung auf dem Golfplatz. Durch großflächige Flussausweitungen werden Ruhezonen für den Fischbestand, eine Aulandschaft für Pflanzen- und Tierwelt sowie großartige Ausblicke für die Golffreunde geschaffen.

WURZELN REICHEN BIS INS MITTELALTER

Das Anwesen des Brandlhofs auf 450 Hektar gibt es schon seit 1372 und wurde anfangs als Gutshof, dann als Bauernhof und später als Haflingerzuchtbetrieb geführt. Im Jahr 1979 erwarb es Anton Maier, Kaufmann aus Wels und Vater der heutigen Hoteleigentümerin Birgit Maier.

Zuerst wurde das Gut zur Frühstückspension und 1982 zu einem Sporthotel umgebaut. Neben weiteren facettenreichen Angeboten begann am 15. Mai 1983 durch die Gründung des Golfclubs Gut Brandlhof und der Golf Academy die Brandlhof-Golfgeschichte. Hoteleigentümer und Clubpräsident Alexander Strobl meint: »Dahinter stand die Überlegung, den Brandlhof als **das** besonders innovative und vielfältige Sporthotel Österreichs zu etablieren.«

MEHR ALS 30 JAHRE GOLFTRADITION

Das Juwel für GolferInnen ist der im Jahr 1984 fertig gestellte, traditionsreiche 18-Loch Championship Platz, der sich wunderschön in die Landschaft einfügt und sich flach und doch überaus anspruchsvoll entlang der Saalach ausbreitet. Die Brandlhof Golf-Platzreife für Hunde ist international einzigartig und wurde 2013 im Golfclub Gut Brandlhof entwickelt.

Hunde als Begleiter auf dem Golfplatz sind dort erlaubt und ausdrücklich willkommen. Mit der Hundeplatzreife und dem extra für Hunde umgebauten E-Golf-Car mit Hunde-Lounge-Ausstattung wird die Golfrunde für Vier- sowie Zweibeiner zum vollen Erfolg. Das seit Herbst 2014 neue GC Brandlhof Indoor Golf Performance Center, ein umfassendes und hochmodernes Indoor-Golf-Angebot, macht Ganzjahresgolfen möglich, die »einkehr« sorgt für die optimale »Golferstärkung«. Außerdem nimmt die Sportlichkeit zu, denn seit 2016 gibt es eine neuformierte Herrenmannschaft am Brandlhof.

SPORTLICH *aktiv*

SIGNATUR VON CARLOS SAINZ

Im Juli trafen wir nach dem ersten freien Training im Rahmen des Österreichischen Formel 1 Grand Prix die Rallyelegende Carlos Sainz. Der Weltmeister aus dem Jahr 1990 und 1992 signierte sein damaliges Rallyeauto; einen originalen Gruppe A Ford Escort Cosworth, mit dem er in der Saison 1996 die Indonesienrallye gewonnen hat. Gemeinsam mit Formel 1 Experten Alexander Wurz ergab sich ein netter Talk über die F1 Karriere von Carlos Sainz jr. bis hin zu Carlos' spanischen Weingütern.

ALLES FUSSBALL

Für unseren Fußball-affinen Hoteldirektor, der selbst Fußballspieler war und Sport studiert hat, ist eine Erweiterung in diesem Bereich auch für den Brandlhof nicht wegzudenken. Das bedeutet...

- Wir sind offizieller Sponsor des Sportklubs Lenzing
- Im Mai 2018 eröffnen wir unseren Fußballplatz (105 m x 68 m) mit Trainingsfläche (60 m x 40 m) für nationale und internationale Vereine
- Schon 2017 waren der belgische Verein RSC Anderlecht und der türkische Verein Kasımpasa Istanbul zu Gast im Haus. Zukünftig wird es solchen Vereinen aufgrund des Fußballplatzes am Brandlhof ermöglicht, exklusiv dem Training vor Ort nachzugehen.

SPORT LEADING COMPANY

Im Rahmen eines Spiels des FC Red Bull Salzburg nahm unser fußballaffiner Direktor Thomas Baliamis das Gütesiegel für Österreichs führende Unternehmen im Sport entgegen. Wir sind stolz, das einzige Hotel mit dieser Auszeichnung zu sein!

ARCTIC LAPPLAND RALLYE 2018

Nach dem diesjährigen Ausfall knapp vor dem Ziel stellen wir uns dem nördlichsten Rallyeabenteuer auch 2018. Mit rund 800 Kilometern, davon 250 gezeiteten Sonderprüfungskilometern zählt dieser Event zu den anspruchvollsten und mit Sicherheit zu den kältesten Herausforderungen rund um den Arctic Circle. Im Land des Weihnachtsmannes und der Polarlichter rund um Rovaniemi starten wir mit einem allradgetriebenen Ford Escort World Rallye Car. Der Youngtimer aus dem Jahr 1998 leistet rund 330 PS, verfügt über ein sequentielles 6-Gang Getriebe und ist mit speziellen Spikes ausgestattet. Für Navigation und »Gebetbuch« ist wieder die Niederösterreicherin Cathy Schmidt an Bord.

OUTDOOR TEAM GEISLER

Teambuilding

Outdoor Team Geisler
Anna & Rudi

Mit seinen Teambuilding-Aktivitäten um den Brandlhof, aber auch mit seiner Leidenschaft, ist das Outdoor Team Geisler seit fast 30 Jahren ein wichtiger Teil vom Brandlhof. Das Team wurde 1988 gegründet und entwickelt sich seitdem im winterlichen sowie sommerlichen Aktivitäten-Spektrum, aber auch in der Menschenkenntnis, stets weiter. Das Ehepaar Anna Oja und Rudi Geisler leiten das Team und erzählen bei einem Gespräch von ihren Erfahrungen und ihrer täglichen Motivation.

WIE ENTSTAND DAS OUTDOOR TEAM GEISLER UND WELCHE IDEE STECKT DAHINTER?

Anna: »Ich komme ursprünglich aus Lappland und bin sehr naturnah aufgewachsen, die Bergwelt zieht mich bis heute an. Ich habe Jus und Internationale Kommunikation studiert und im Ausland Tagungen für Unternehmen organisiert. Diese Erfahrungen helfen mir heute, für Menschen aus unterschiedlichen Kulturen und Nationen das passende Programm zu gestalten. Mit Menschen zu arbeiten, hat mich immer schon fasziniert. Meine Erfahrung hat mir gezeigt, dass die vielen Möglichkeiten, die die Natur bietet, oft vergessen werden. Beispielsweise bietet der Winter mehr als »nur« Skifahren. Ich hab' so viel gesehen und gelernt und möchte meine Erfahrung mit anderen teilen. Es erfüllt mich einfach, mit Menschen und in der Natur zu arbeiten.«

Rudi: »Ich komme aus dem Alpinski-Trainingsbereich. Nach der Tätigkeit als Skitrainer habe ich eine Skischule in der Region eröffnet, über welche auch der Kontakt zum Brandlhof entstand. So wurde ich zusätzlich zu den Wintermonaten auch im Sommer-Trainingsbereich aktiv.
Die ersten Meilensteine in diesem Bereich wurden durch Rafting, Wandern, Klettern, dem Rad- und Wassersport sowie Incentive-Events für Firmen gelegt. Dann wurde uns die Möglichkeit geboten, einen Seilgarten am Brandlhof-Gelände zu errichten. An dieser Stelle möchte ich betonen, dass uns der Brandlhof wirklich großes Vertrauen entgegengebracht und uns einmalige Möglichkeiten geschenkt hat. Unsere Kooperation entstand durch die touristische Entwicklung beider Betriebe. Wir wollten uns sowieso etwas breiter aufstellen und mit der Entwicklung des Hotels in Richtung Tagungen und Incentives, konnten wir dreigleisig fahren: Wassersport, Teamevents und der Seilgarten. Da ich auch leidenschaftlicher Bogenschütze war und bin, entstand der 3D Jagdbogenparcours am Brandlhof. Diese Angebote entwickelten sich mit der Überlegung, was die Gäste in der Region und diese im Haus wollen und brauchen. Wir bauten weitere Tools und Einzelstationen für Kleingruppen wie den Flying Fox, den SkyWalk & Drop, oder die Giant Swing. Als jüngste Tools zählen die Challenge Zone, die Team Zone sowie die Team Bogenbrücke. Zum Winterangebot kamen Iglubau, Schneeschuhwandern und Skitouren hinzu. Unser Tools Bogenparcours, Teamparcours und Challenge Zone sind ganzjährig in Betrieb.

WER BILDET EUER TEAM UND WELCHE AUSBILDUNG IST ERFORDERLICH, UM GRUPPEN FÜHREN ZU DÜRFEN?

»Unser Team besteht aus zehn Personen, ein Kollege ist sogar schon 28 Jahre an Board. Jeder dieser Teamkollegen hat eine mindestens 10-jährige Erfahrung in seiner Tätigkeit und muss entweder die Ausbildung zum Bergführer oder zum Seilgartentrainer absolvieren. Intern werden Moderation- sowie Instruktor-Fortbildungen angeboten. Es ist außerdem erforderlich, pädagogische sowie psychologische Grundkenntnisse und Wissen in der Menschenführung zu besitzen.«

WAS IST EUCH VOR BZW. BEI DURCHFÜHRUNG VON TEAMEVENTS WICHTIG?

»Uns ist der direkte Kontakt zu den Kunden überaus wichtig. Wir wünschen uns, dass diese gelassen anreisen und wir ihnen durch das Event helfen können, sich selbst zu finden. Vor jeder Tätigkeit führen wir ein offenes Gespräch und betonen, dass jeder nur so weit gehen soll, so weit er sich auch traut. Denn Druck tut niemandem gut. Die Erfahrung hat gezeigt, dass sich die Teilnehmer meist sogar mehr zutrauen als persönlich erwartet. Denn sie setzen sich andere Ziele, wenn sie sich bewusst sind, dass sie ihre persönliche Grenze selbst festlegen können und sie im Team dennoch als »vollwertiges« Glied betrachtet werden.«

WAS BEDEUTET DIE NATUR FÜR EUCH?

»Wir haben gesehen, dass gemeinsames Lachen und Tun verbindet. Dies weiterzuführen, das war unser innerlicher Wunsch. Die persönliche Erfahrung in und mit der Natur ist authentisch, denn tiefgehende Naturerlebnisse berühren jeden Menschen. Und dies mit anderen Menschen teilen zu können, ist so wertvoll.«

WARUM MACHT IHR HEUTE EUREN JOB?

Anna (strahlend): »Ich begleite Menschen leidenschaftlich gerne. Das Wort »Outdoor« ist großartig, Menschen sollen die Kraft der Natur spüren.«
Rudi: »Ich liebe Herausforderungen, denn jeder Tag bringt etwas Neues – neue Zeiten, neue Gruppen, neues Wetter. So kommt Abwechslung in unsere Tätigkeit. Die Herausforderung trifft auch insofern zu, als dass der Kunde keine »Speisekarte« möchte, sondern er möchte etwas, dass eben nicht auf der Karte steht. Wir bauen das Bild, die Vorstellungen des Kundens mit einzelnen Tools zusammen.«

KÖNNT IHR DAS, WAS IHR TUT, IN EINEM SATZ ZUSAMMENFASSEN?

"Mit einfachen Mitteln etwas Großartiges schaffen."

WELCHE ZIELE HABT IHR?

»Im Leben gibt es ständig Entwicklungen, wir entwickeln uns ständig weiter. Wir müssen das geschaffene Niveau halten und dem Zugang zum Gast immer treu bleiben. Der Mensch hat Grundbedürfnisse, er will gesehen und wahrgenommen werden. Dies schaffen wir durch die unterschiedlichen Tools, die dem Menschen nahe gehen. Unser Maßstab ist es, abends zu überlegen, ob wir am Tag unser Bestmöglichstes gegeben haben. Wenn dies zutrifft, haben wir alles erreicht. Wir möchten unsere Arbeit bestmöglichst schaffen. Wir möchten unsere Erfahrung in der Menschenkenntnis, im Umgang miteinander, in der Natur sowie im sportlichen Bereich an Menschen und Teams weitergeben. Wir möchten ein gutes Umfeld und einen Raum für gute Gespräche schaffen.«

MARKENNEUTRALES *autohaus*

IHRE EVENT LOCATION

Der ideale Ort für Veranstaltung rund um das Thema Auto: Das markenneutrale autohaus im Hotel Gut Brandlhof

Lassen Sie sich vom autohaus im Hotel Gut Brandlhof beeindrucken. Die Location ermöglicht es Ihnen, Veranstaltungen zum Thema Auto auf einem komplett neuen Level durchzuführen.

Im Hotel Gut Brandlhof in Saalfelden hegen wir eine besondere Affinität zu Autos. Für unsere Businesskunden haben wir uns deshalb etwas ganz Außergewöhnliches einfallen lassen. Als Veranstaltungsort bieten wir Ihnen ein markenneutrales autohaus, welches den höchsten Anforderungen gerecht wird.

JEDE MENGE PLATZ

Produkteinführung, Händlermeeting oder Medienevent; das markenneutrale autohaus besticht auf 700 m² mit multifunktionalen Präsentationsflächen in spannender architektonischer Vielfalt.

Großflächige Glasfassaden, dekorative Schalldämmelemente und Sichtbeton prägen den mit bis zu 7,5 Tonnen belastbaren Hauptraum. Zwei abgeschlossene, aber dennoch integrierte Trainingsräume, eine mobile Hebebühne und eine Kärcher Fahrzeugaufbereitungszone samt Bürstenwaschanlage komplettieren diese einzigartige Location direkt neben dem Hotel Gut Brandlhof. Veranstalten Sie Ihr Event in der dafür idealen Umgebung.

PERFEKTES SERVICE FÜR IHR AUTO DIREKT IM HAUS

Kombiniert haben wir das autohaus zudem mit einer Kärcher PKW-Portalwaschanlage und einer Fahrzeugaufbereitungsanlage. Mit dieser hervorragenden Infrastruktur ermöglichen wir Ihnen, Fahrzeuge direkt im Haus aufzubereiten, sei es für Pressevorstellungen, Händlermeetings oder Fahrtrainings. Im Hotel Gut Brandlhof präsentieren Sie Ihren Gäste und Kunden die Fahrzeuge garantiert in optimalem Zustand, dafür ist gesorgt.

Die optimale, automotive Ergänzung bietet unser langjähriger Partner, das ÖAMTC Fahrtechnik Zentrum Saalfelden/Brandlhof:

70.000 m² Onroad- sowie 40.000 m² Offroad-Gelände und verschiedenste Eisarenen im Winter. Auch Sommer-Karts und Winter-Karts garantieren zusätzlich Action und Spaß das ganze Jahr über.

autohaus
REPSOL
MICHELIN
ESCORT

autohaus
4
REPSOL
OSRAM BILSTEIN BRADI

RÜCKBLICK 2017

30. BRANDLHOF CUP

Unser traditioneller Brandlhof Cup fand heuer am 12. August statt. Unter dem Motto „Das neue Golfjuwel an der Saalach“ starteten 104 Golffreunde.

Gute Wetterbedingungen, top Stimmung und ein sportlich fairer Kanonenstart ergaben großartige Scores. Der Bruttosieg Damen ging an Sabine Huber (Ruhpolding), bei den Herren ging Roy von der Locht (Urslautal) vom Platz. In den Nettoklassen glänzten die GC Brandlhof Herren mit Siegen durch Hubert Joas und Herbert Fischböck

Als gesellschaftliches Highlight entwickelte sich die Championsparty im Brandlhof Galasaal, wo Tombolapreise im Wert von über € 15.000,00 per Scorekartenziehung verlost wurden. Die 7-tägige Mauritius-Reise gewann Horst Wedel vom GC Gut Brandlhof.

SPATENSTICH ZUM AUSBAU DES KRAFTWERKS DIEßBACH

Nachhaltige Energiegewinnung in Saalfelden

Am 19. Mai wurde in Saalfelden der Spatenstich zur Erweiterung des Kraftwerks Dießbach gefeiert. Das seit 50 Jahren bestehende Wasserkraftwerk der Salzburg AG wird zum Pumpspeicherkraftwerk ausgebaut – ein Schritt, der eine flexiblere Energiegewinnung ermöglicht. Somit wird ein Beitrag zur Deckung des steigenden Energiebedarfs in der Zukunft geleistet. Die Fertigstellung des Umbaus zum Pumpspeicherkraftwerk ist für Sommer 2018 geplant.

Das Kraftwerk Dießbach befindet sich in unmittelbarer Nähe des Brandlhofs. Als direkter Nachbar freute es uns, am Tag des Spatenstichs mit unserer »autojause«vorzufahren und vor Ort für die Verköstigung zu sorgen. Der Spatenstich fand im Beisein von Landeshauptmann Wilfried Haslauer, Bürgermeister Erich Rohrmoser (Saalfelden), Bürgermeister Josef Hohenwarter (Weißbach b. Lofer) und Vorstandssprecher der Salzburg AG, Leonhard Schitter, statt.

TENNET

Rob Harmeling (Ex-Weltmeister beim 100 km Teamzeitfahren und Etappensieger bei der Tour de France, zusammen mit unserem Rennsport-begeisterten Hoteleigentümer Alexander Strobl und internationalem Eventveranstalter Niek Reijmer vor ihrer Pillerseerunde.

Bei unseren niederländischen Gäste von Sport Geluk ging es im Herbst sportlich zu. Die Mountainbike-Gruppe ließ sich auch von Regen, Nebel und Schnee nicht davon abhalten, ihr Ziel zu erreichen.

Die Tennishalle im Brandlhof wandelte sich dabei in eine Radhalle um. Erholung fanden die tüchtigen Teilnehmer in unseren Zimmern und Suiten, für ausreichend Stärkung sorgte unser Küchenteam mit einem Pastabuffet.

POOLERÖFFNUNG

April, April, der macht, was er will..
Die Pooleröffnung war heuer etwas verschneit, das Wetter ließ Facility-Mitarbeiter Georg dennoch nicht davon abhalten, diese zeitgerecht zu starten.

MITARBEITER WEIHNACHTSFEIER 2016

Nach einem ausgiebigen und leckeren Essen, ging auch 2016 kein Mitarbeiter bei der großen Tombola leer aus, einige hatten besonderes Glück beim Ziehen der Lose! Anschließend war Party angesagt. Unsere diesjährige Weihnachtsfeier findet am 17. Dezember statt!

NEUER FUSSWEG

Um das Überqueren der Bundesstraße B 311 wortwörtlich zu umgehen, haben wir den Weg, der durch eine Unterführung und über unseren schönen Golfplatz führt, erweitert. Dieser garantiert nun einen sicheren Schul- und Arbeitsweg zur bzw. von der Bushaltestelle vor dem Brandlhof.

VORSCHAU 2018

2018

SOKO KITZBÜHEL

Frühjahr 2018

Im August fanden im Brandlhof Dreharbeiten von Soko Kitzbühel statt! Die Ausstrahlung ist im Frühjahr 2018 auf ORF/ZDF geplant – Infos folgen!
Foto v.l.n.r. – Heinz Marecek, Andrea L'Arronge, unsere Hoteleigentümerin Birgit Maier, Julia Cencig und Jakob Seeböck.

MAI
18 - 21

ART OF CART - 24 STUNDEN KARTRENNEN

18. – 21. Mai 2018

Racing and Relaxing. Tag- und Nacht-Action auf der Kartstrecke und Entspannung im Hotel Gut Brandlhof machen das 24 Stunden Kartrennen zu einem jährlichen Highlight.

JETZT Plätze SICHERN

JUL
20 - 22

19. CHARITY GOLF CUP

20.07. – 22.07.2018

powered by Signal Iduna
Wohltätiges Golfen am Fuße der Berge – mit Spaß helfen! Der Charity Golf Club e.V. unterstützt mit seinen Golfturnieren Organisationen und Vereine, die sich im sozialen, gesundheitlichen oder sportlichen Bereich mit Kindern engagieren.

AUG
23 - 26

Foto © Jazzfestival Saalfelden, Matthias Heschl

39. INTERNATIONALES JAZZFESTIVAL SAALFELDEN

23.08. – 26.08.2018

Experimentelle Jazzklänge inmitten einer gewaltigen Berglandschaft, zeitgenössische Töne auf urigen Almen, ausgelassenes Feiern im Stadtzentrum Saalfeldens – während des namhaften Jazzfestivals Saalfelden verwandeln sich Stadt und Berg jährlich in die Hochburg des Jazz.

AUG
11

31. BRANDLHOF CUP

11.08.2018

Auch nächstes Jahr heißen wir alle Golfbegeisterten und ihre Lieben am zweiten August-Wochenende zu unserem traditionellen Brandlhof Cup herzlich willkommen!

AUG
31

Foto © Saalfelden Leogang Tourismus, Stefan Voitl

BIKE FESTIVAL SAALFELDEN LEOGANG

31.08.2018

In 2018 ist Saalfelden Leogang erstmals Austragungsort eines BIKE Festivals. Die gelungene Mischung aus abwechslungsreichen Side Events (Bike Marathon, eMTB Challenge, Junior Rennen, Enduro, Pump Battle, Party, Testparcour) wird von Beginn an Teilnehmer und Besucher in ihren Bann ziehen.

2018

NEUERÖFFNUNG einkehr

NEUERÖFFNUNG: EINKEHR - RESTAURANT & LOUNGE

Das Restaurant erwartet Sie 2018 nicht nur mit neuer Benennung, sondern auch mit einem völlig neu gestylten Innenleben, offener Gestaltung der Stuben und innovativer Speisekarte.

Juniorsuite

Juniorsuite

Neu!

Premiumsuite

Premiumsuite

BRANDLHOF *Pakete*

BASIC & FUN
Saison A / Verlängerungsnacht..... € 438,00 / € 146,00
Saison B / Verlängerungsnacht .... € 468,00 / € 156,00

FAMILY DAYS
Preis pro Erwachsenem ..... € 399,00

RELAX & BEAUTY DAYS
Preis pro Person ..... € 339,00

ROMANTIC DAYS
Preis pro Person ..... € 299,00

SKI & SNOWBOARD DAYS
Preis pro Person ..... € 668,00

GOURMET DAYS
Preis pro Person ..... € 329,00

WEITERE INFOS *online!*

Für alle Pakete gilt:
Die angegebenen Paketpreise verstehen sich pro Person und gelten bei zwei Personen im Zimmer. Nicht konsumierte Leistungen werden nicht gutgeschrieben und können auch nicht getauscht werden. Verlängerungsnächte werden ausschließlich zum Tarif »Basic & Fun« kalkuliert.

NEXT STEP: STRATEGIE & TURNIERREIFE
Preis pro Person ..... € 1.109,00

JOHN SEYMOUR'S MASTERCLASS
Preis pro Person ..... € 1.309,00

PLATZERLAUBNIS - STUFE 1
Preis pro Person ..... € 872,00

GOLF ALPIN CLASSIC
Preis pro Person ..... € 599,00

GOLF ALPIN PREMIUM
Preis pro Person ..... € 1.138,00

PLATZREIFE - STUFE 2
Preis pro Person ..... € 872,00

GOLF UNLIMITED
Pro Zimmer/Doppelbelegung ab 2 ÜN ..... ab € 699,00

POWER PLATZREIFE
Preis pro Person ..... € 1.540,00

Für alle Golfpakete gilt:
Nicht konsumierte Leistungen werden nicht gutgeschrieben und können auch nicht getauscht werden. Die angegebenen Preise gelten bei 2 Personen im Zimmer. Verlängerungsnächte werden ausschließlich zum Tarif »Basic & Fun« kalkuliert. Unsere Reservierungsabteilung schnürt für Sie sehr gerne Paketpreise für Übernachtungen in höheren Zimmerkategorien!

GUTSCHEIN

10 % AUF EINE GESAMTBUCHUNG IM HOTEL GUT BRANDLHOF

- Gültig bis 25. Dezember 2018
- Ein Gutschein pro Buchung einlösbar
- Gültig für eine Leistung nach Wahl (Gruppenbuchungen ausgeschlossen)

So funktioniert es: Bei Buchung den Code **»Brandlhofer10«** nennen, den Gutschein ausschneiden und bei Ankunft an der Rezeption abgeben.

ONLINE GUTSCHEINWELT

Freude schenken

SCHENKEN SIE

Wellness-Augenblicke, Entspannung bei Massagen, Genussmomente, Traumhafte Übernachtungen oder schöne Runden am Golfplatz!

- 2 Übernachtungen im DZ Large für 2 Personen
- 1 Übernachtung im DZ Large für 2 Personen
- Tageseintritt Vivid Spa
- Entspannungsmassage
- Teilkörpermassage
- Frühstück im Brandlhof Restaurant
- 1 Greenfee am 18-Loch Championship Course
- Fit & Relax

BESUCHEN SIE UNS ONLINE

www.brandlhof.com

Folgen Sie uns auf

Gut Brandlhof
HOTEL & CONFERENCE

Hotel Gut Brandlhof GesmbH & Co OG
Hohlwegen 4 · 5760 Saalfelden · Österreich
Tel. +43 (0)6582 7800-0 · Fax +43 (0)6582 7800-598
office@brandlhof.com · www.brandlhof.com

IMPRESSUM

Medieninhaber, Eigentümer, Verleger, für den Inhalt verantwortlich: Hotel Gut Brandlhof GesmbH & Co OG · Redaktion: Lorena Noé-Nordberg Gestaltung: Rammy e.U., Martin Ramsauer, www.rammy.at · Druck: Styria, www.printgroupstyria.com · Fotos: Archiv Hotel Gut Brandlhof, Freepik, Shutterstock, Stefan Thaler, Klaus Bauer, Wilco Polak, Sascha Kletzsch, Saalfelden Leogang Touristik GmbH, Franz Neumayr, Anton Kaindl, Dr. Spiller GmbH, GPIXS GmbH · Satz- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.

WWW.RAMMY.AT