Brandlhofer

Gut Brandlhof
HOTEL & CONFERENCE

EINBLICKE IN DAS HOTEL GUT BRANDLHOF | Ausgabe 2018/2

Seite 2-5
KURZ & PRÄGNANT

Seite 6-9
INSIDE BRANDLHOF

Seite 10
GENUSSWELT

Seite 11
SO WELL, SO FIT

Seite 12-13
RASANT

Seite 14-17
HIGHLIGHTS

VERBRINGEN SIE MIT UNS

Weihnachten & Silvester

UNSER FEIERTAGSPROGRAMM

Wir freuen uns wenn wir mit Ihnen die Feiertage verbringen dürfen.

FEIERTAGSPAKET

3 Übernachtungen, pro Person ..... € 696,00
Gerne informieren wir Sie über Aufenthaltsverlängerungen und weitere Tarife.

MONTAG, 24. DEZEMBER

- Weisen-Blasen: Bläser-Duo geleitet von Serviceleiter Hans Lasser
- Weihnachtsengerl: Geschenke vor dem Kamin
- Heilig-Abend Menü mit Festtagssuppe und Weihnachtsgansl
- Katholische Christmette in der Stadtpfarrkirche Saalfelden

DIENSTAG, 25. DEZEMBER

- Katholischer Weihnachtsfestgottesdienst in der Stadtpfarrkirche Saalfelden
- Abends Galamenü

MITTWOCH, 26. DEZEMBER (Relax-Tag)

- Abends Galamenü mit der Zehentner Stubenmusik

DONNERSTAG, 27. DEZEMBER (Relax-Tag)

- Gutshofbuffet

FREITAG, 28. DEZEMBER

- Morgenyoga mit Lisa
- Abends Vorspeise & Dessert vom Buffet, Hauptgang wird serviert
- An der Hotelbar spielen die »Pinzgauer Buam«

SAMSTAG, 29. DEZEMBER

- Weinverkostung mit Diplom-Sommelier Johann Koller
- Abends griechisches Buffet
- An der Hotelbar spielt die Band »Tscheky and the Blues Kings«

SONNTAG, 30. DEZEMBER

- Abends Vorspeise & Dessert vom Buffet, Hauptgang wird serviert
- An der Hotelbar spielen »Die Freunde des Japaners«

MONTAG, 31. DEZEMBER

- Nachmittagsjause
- Cocktailempfang in der Hotelhalle
- Galadinner mit »Tequila – 4 Flaschen erobern die Welt«
- Erinnerungen sammeln in der Fotobox
- Erlebnisfeuerwerk
- Partynacht mit den »SchlagerSchlampen – The Kings of SchlagerRock«

DIENSTAG, 1. JÄNNER

- Neujahrsbrunch
- Neujahrsschießen der historischen Schützenkompanie Saalfelden
- Abends traditionelles Wiener Schnitzel-Essen

MITTWOCH, 2. JÄNNER (Relax-Tag)

- Abends Buffet mit italienischen Spezialitäten

DONNERSTAG, 3. JÄNNER

- Eiskart fahren mit dem ÖAMTC-Team (Preis nicht inbegriffen: € 20,00 - 12 Minuten)
- 4-Gang Gourmetdinner

LEBKUCHENTEIG UNSERES PÂTISSIERS THOMAS

Zutaten:
1 kg Roggenmehl
150 g Walnüsse gerieben
500 g Honig
240 g Butter
240 g Staubzucker
4 Eier
2 EL Wasser
1 KL Natron, aufgelöst in Wasser
1 Prise Salz
etwas Lebkuchengewürze, Zimt
und Orangenzeste

Zubereitung:
Honig, Butter und Staubzucker auf dem Herd erwärmen, mischen und auskühlen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und mit einem Knethaken verrühren.

ADVENTMARKT
am Rathausplatz Saalfelden

Der Geruch von Glühwein, selbstgebackenen Kekserl und weihnachtlichem Duft von Weihrauch lockt jedes Jahr viele Besucher auf den Rathausplatz in Saalfelden.
An den Wochenenden vor Weihnachten hält der Weihnachtsmarkt seine Pforten für zahlreiche Besucher und Gäste geöffnet. Neben unterschiedlichen Köstlichkeiten, Handarbeiten und Schmuckstücken kann man sich auch bei einer Tasse Punsch oder Jagatee auf eine festliche Weihnachtszeit einstimmen.

7.-9. DEZEMBER 2018
Freitag/Samstag 10:00 - 20:00 Uhr
Sonntag 13:00 - 19:00 Uhr

14.-16. DEZEMBER 2018
Freitag/Samstag 10:00 - 20:00 Uhr
Sonntag 13:00 - 19:00 Uhr

21.-23. DEZEMBER 2018
Freitag/Samstag 10:00 - 20:00 Uhr
Sonntag 13:00 - 19:00 Uhr

WIR ERWEITERN UNSER ANGEBOT

lodge und E-Ladestationen

DIE ZUFRIEDENHEIT
unserer Gäste ist uns besonders wichtig. Nicht zuletzt deshalb wird das Angebot ständig ergänzt, wie nun mit Ferienwohnungen (lodges) sowie mit E-Ladestationen.

LODGES FÜR LONG-STAY-GÄSTE

Entgegen dem Trend, dass die Verweildauer in Hotels immer kürzer wird, verbringen viele unserer Gäste im Brandlhof oft mehr als fünf Nächte am Stück.

Hoteldirektor Thomas Baliamis

»Unsere Gäste wohnen im Brandlhof und fühlen sich bei uns wie zu Hause. Um ihnen ihren Aufenthalt noch komfortabler zu gestalten, haben wir in dem Neubau lodge Ferienwohnungen, die von uns genannten lodges, für Langzeitgäste geschaffen, die ihnen den Komfort von einem eigenen zu Hause fernab der Heimat geben. Hier haben sie Privatsphäre auf größtmöglichem Wohnraum und genießen einen fantastischen Ausblick auf die Salzburger Bergwelt.«

Der Neubau lodge liegt direkt am Radweg »Steinbergrunde« (die lodge verfügt über einen eigenen Fahrrad-Abstellraum), neben dem hoteleigenen 18-Loch Golfplatz und im Winter am Loipennetz. Unsere Gäste können in der neuen lodge aus drei verschiedenen lodges wählen, die ab fünf Nächten zu buchen sind. Auf einem Wohnraum von 45 bis 85 m² finden bis zu sechs Personen Platz.

Johann Lautenschlager, Brandlhof-Stammgast

»Seit 20 Jahren besuchen ich und meine Familie regelmäßig den Brandlhof. Er ist für uns mittlerweile zu einer zweiten Heimat geworden. Es gibt kaum einen anderen Ort, an dem wir die Hektik des Alltags so schnell hinter uns lassen.
Während dieser Zeit haben wir viele Veränderungen am Brandlhof ›live‹ miterlebt und sind immer wieder auf‘s Neue begeistert, wie es der Brandlhof schafft, dem Zeitgeist gerecht zu werden ohne dabei den Sinn für das Ursprüngliche zu verlieren.«

NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

Die lodges sind aber nicht die einzige Erweiterung unseres Angebots. Nachhaltigkeit ist für uns ein zentrales Thema. Als jüngste Maßnahme wurden weitere E-Auto-Ladestationen und Tesla-Ladestecker am Parkdeck sowie an der lodge hinzugefügt.

Technische Ausstattung

- 2 Ladestationen im Parkdeck und 2 Ladestationen an der lodge
- Ladestationen: 220-240 Volt, 40-50 Hz, BMW Pro Wallbox 7.4 kW T2
- 1 Tesla-Ladestecker Model S im Parkdeck und an der lodge
- Tesla Universaler Mobile Connector mit rotem 11 kW-Industriestrom-Stecker (400 V, 16 A) und 3 kW »Schuko«-Steckdosenadapter (230 V, 13 A)

THINKING Out of the box

Wir denken »Out of the box« und erweitern unser Tagungsangebot stetig. Dabei stellen wir Flexibilität und Abwechslung für unsere Gäste in den Vordergrund und möchten Raum für Ideen schaffen. Um dem Tagungsalltag etwas entfliehen zu können, haben wir einen neuen Kraftplatz zum Ideensammeln im Grünen unter Bäumen errichtet. So kann bei Schönwetter auch im Freien getagt und der Kreativität freien Lauf gelassen werden.

Wussten Sie, dass...

...mit 1372 die ältesten Aufzeichnungen über den Brandlhof datiert sind? Damals und viele Jahrhunderte lang stand der Besitz im Eigentum bzw. unter Einfluss des Klosters St. Peter in Salzburg, dem ältesten Kloster im deutschen Sprachraum.

Mit Blick über das Brandlhof-Gelände, über das Saalachtal und bis zum Kitzsteinhorn lässt sich‘s auch wunderbar tagen. Die Bänke und Tische vor unserer Wilderer Alm sind hierfür der perfekte Ort. Also: raus aus den Tagungsräumen, rein in die Natur!

BADEARENA FÜR HUNDE

Gerade rechtzeitig vor den heißen Hundstagen haben wir heuer, neben den bereits bestehenden Hundebecken, die Badearena »Wasserfall« eröffnet. Das klare Gebirgswasser aus dem Brandlgraben speist mit rund 7 °C das Schotterfangbecken nordwestlich vom Brandlhof. Spektakuläre Kulisse und ungefährlicher Plantschgenuss garantiert! Bei niederschlagsfreien Witterungsverhältnissen können Hartgesottene natürlich gemeinsam mit den Vierbeinern duschen.

GÄSTE ERZÄHLEN Lob tut gut

VAILLANT DEUTSCHLAND GMBH & CO. KG

»Wir dürfen uns für die hervorragende Betreuung bedanken. Es hat alles wunderbar geklappt und wir haben uns sehr gut aufgehoben gefühlt. Die Küche war fantastisch und der Service im Konferenzbereich ist auch sehr, sehr positiv zu bewerten. Unsere organisatorische Zusammenarbeit hat Spaß gemacht und wir würden Ihr Haus jederzeit weiterempfehlen.«

VAILLANT GROUP

THEO FÖRCH GMBH & CO. KG

»Wir möchten uns für die gute Zusammenarbeit bedanken. Wir haben bereits einige Veranstaltungen für unsere Firma gemacht, aber dieses Mal hat es außerordentlich viel Spaß gemacht. Ihr habt es geschafft, all unsere Wünsche mit einem Lächeln auf den Lippen zu erfüllen. Herzlichen Dank dafür. Jeder von eurem Team hat zu einem tollen Gelingen unserer Veranstaltung beigetragen.«

FÖRCH

BMW GROUP

»Wir möchten uns für die freundliche und einwandfreie Betreuung während unseres Workshops bedanken. Das Feedback aller Kollegen war durchwegs positiv. Essen perfekt, Zimmer perfekt, Ambiente und Freizeitangebote mehr als man erwartet hat.«

BMW GROUP

INTERSPORT DEUTSCHLAND EG

Ein großes Dankeschön möchten wir insbesondere an das sehr hilfsbereite und freundliche Personal richten, welches jederzeit für uns da war. Vielen Dank und wir freuen uns schon auf das nächste Jahr!

INTERSPORT®

SOZIALES

Engagement

Seit Sommer 2018 gibt es in Saalfelden eine Ortsstelle der Österreichischen Wasserrettung (ÖWR), welche der Brandlhof finanziell unterstützen darf! Wir haben Philipp Holzer, Ortsstellenleiter der ÖWR-Ortsstelle Saalfelden, zum Interview getroffen.

WAS GENAU IST DIE ÖWR?

»Die Österreichische Wasserrettung ist eine gemeinnützige, selbständige Organisation und arbeitet grundsätzlich ehrenamtlich mit freiwilligen Helfern. Unsere Fahrzeuge/Ausrüstungen finanzieren wir hauptsächlich von Mitgliedsbeiträgen und Spenden!«

WAS SIND DIE AUFGABENBEREICHE DER ÖWR?

»Aufgabe der ÖWR ist – laut Statuten – ausschließlich und unmittelbar die Schaffung und Förderung aller Maßnahmen und Einrichtungen, die der Bekämpfung und der Vorbeugung des Ertrinkungstodes dienen. Insbesondere ist dies die Erteilung von Schwimmunterricht für Anfänger und Fortgeschrittene als Präventiv-Aufgabe gegen den Ertrinkungstod, die Unterrichtung und Ausbildung im Rettungsschwimmen, Tauchen, Rettungstauchen und im Führen von Ruder- und Motorbooten, in stehenden und in fließenden Gewässern (bei regionaler Erfordernis auch unter Wildwasser-Bedingungen). Außerdem die Sorge für die Schulung von ÖWR-Einsatzkräften und anderer Interessenten im Setzen von Erste-Hilfe-Maßnahmen nach Unfällen am und im Wasser. In den ÖWR-Aufgabenrahmen fallen auch die Errichtung von Überwachungsstellen an Badegewässern und der Aufbau von Stützpunkten für Alarmeinsätze, einschließlich des hierfür notwendigen Geräte- und Fahrzeugparks. Zum Aufgabenbereich der ÖWR gehören außerdem die Entwicklung, Prüfung und Begutachtung geeigneter Rettungsgeräte und anderer Rettungsmaterialien und deren Wartung nach dem neuesten Stand der Technik. ÖWR-Fachleute arbeiten auf nationaler, wie internationaler Ebene in Gremien, die sich mit der Standardisierung besagter Geräte und Materialien oder entsprechender Wasserrettungstechniken und Ausbildungsrichtlinien beschäftigen.«

SEIT WANN UND WIESO?

»Die Wasserrettung Ortsstelle Saalfelden gibt es seit 2018. Im Pinzgau gibt's zwei weitere Ortsstellen der Österreichischen Wasserrettung (Mittersill und Niedernsill). Da der untere Bereich des Pinzgaus nicht ausreichend abgedeckt war und es immer mehr Unfälle im Bereich Wasser gibt, war dieser Standort in Saalfelden sehr wichtig. So kann auch dort im Notfall schnell Hilfe geleistet werden!«

FÜR WELCHE REGION SEID IHR ZUSTÄNDIG?

»Unser Einsatzgebiet ist der Pinzgau: Saalfelden, Weißbach, Lofer, Unken, Leogang, Saalbach-Hinterglemm, Hinterthal und Maria Alm. Natürlich unterstützen wir auch unsere Kollegen im Pongau und in weiteren Teilen des Salzburger Landes inklusive der Speicherteiche. Es gibt auch einen ÖWR-Katastrophenzug, der im In- und Ausland Hilfe leistet.«

WIE VIELE MITGLIEDER HAT DIE ÖWR SAALFELDEN?

»Die Ortsstelle Saalfelden besteht derzeit aus 15 aktiven Einsatzkräften. Wir sind alle ehrenamtliche/freiwillige Helfer und ›opfern‹ unsere Freizeit für Übungen und Einsätze. Wir helfen gerne, daher ist auch jedes Mitglied mit Herzblut dabei!«

KANN JEDER MITGLIED BEI EUCH WERDEN? WELCHE NOTWENDIGE AUSBILDUNG GIBT ES?

»Bei uns kann jeder ab dem vollendeten 16. Lebensjahr aktiv beitreten. Für den aktiven Einsatzdienst ist der Helfer/Retterschein Voraussetzung, dessen Ausbildung man direkt bei uns machen kann. Zusätzlich kann man sich auf diverse Ausbildungen im Fließwasser-Bereich spezialisieren. Es gibt aber auch eine unterstützende Mitgliedschaft (zahlende Mitglieder), bei der der jährliche Mitgliedsbeitrag € 16,00 beträgt. Diese Mitglieder unterstützen die Ortsstelle und somit auch die Finanzierung unserer Geräte. Wir sind über jeden Euro und jede Unterstützung sehr froh!«

WIE GELINGT ES EUCH, PERSÖNLICHEN ABSTAND ZU DEN EREIGNISSEN ZU FINDEN?

»Wichtig ist es, nach einem Einsatz zusammen zu sitzen und über den Einsatz zu sprechen! Denn der eine verarbeitet schnell, der andere etwas langsamer. Meistens haben wir es mit leblosen Opfern zu tun, da einfach die Zeit zwischen Leben und Tod im Wasser, dem Ertrinken, relativ kurz ist.«

WELCHE ZIELE HABT IHR FÜR DIE ZUKUNFT?

»Ziele haben wir so einige. Zurzeit suchen wir nach einem passenden Gebäude oder einer Garage als Zeugstätte für unsere Bekleidung und Geräte. Da wir noch ein Einsatzfahrzeug (derzeit fahren wir noch mit unseren privaten PKWs zum Einsatzort) und Geräte benötigen, hoffen wir auf Unterstützung seitens der Gemeinden und Sponsoren! Wir wollen auch Events organisieren, wo wir etwas Geld zusammenbringen.«

Die ÖWR Ortsstelle Saalfelden ist für jede noch so kleine Unterstützung dankbar:

Österreichische Wasserrettung
Ortsstelle Saalfelden
Raiffeisenbank Saalfelden
IBAN: AT32 3505 3000 0009 6180
BIC: RVSAAT2S053

BRANDLHOF *Learning*

GORDON

ist seit Juli 2018 am Brandlhof, wo er sein zweites Lehrjahr zum Restaurantfachmann beendet und nun sein drittes begonnen hat.

Das erste Lehrjahr hat er in einem Hotel in Nord-West-Deutschland absolviert (woher Gordon auch stammt) und an seinen freien Tagen in einem À-la-carte-Restaurant gearbeitet. Für die letzten Monate seiner Lehre wollte er in einen österreichischen Betrieb wechseln.

»In Österreich sind die Arbeitsverhältnisse viel besser und man hat bessere Aufstiegschancen. Aus gastronomischer Sicht ist es einfach allgemein besser hier. Noch dazu hat es für mich im alten Betrieb nicht gepasst und ich habe kaum etwas gelernt. Ein Freund von mir arbeitet schon länger in Saalfelden/Leogang und so habe auch ich mir ein paar Hotels in der Region angeschaut. Ich habe mich eigentlich gleich für den Brandlhof entschieden, denn hier wird die Gastronomie und Ausbildung noch besonders gelebt, finde ich. Hier hat es einfach gepasst für mich und ich schätze nach wie vor das angenehme Arbeitsklima«, erklärt Gordon.

Er betont, dass ein Lehrbetrieb vor allem dadurch ausgezeichnet wird, wenn ein Lehrling auch eben als Lehrling und vollwertiger Mitarbeiter und nicht als Arbeitskraft angesehen wird. Das hat er am Brandlhof gefunden.

»Hier wird auf meine Fragen eingegangen und ich merke einfach, dass man mich hier gerne ausbildet.«

Nach seinem Realschulabschluss wollte er eigentlich im Krankenhaus arbeiten, wo es ihm aber nicht gefallen hat. So versuchte er sich als Zerspanungsmechaniker, was aufgrund der eintönigen Arbeit nicht das Richtige für Gordon war.

Dann hat er ein Praktikum in der Gastronomie begonnen, was ihm riesen Freude bereitet hat. Aus dem geplanten Kurzzeit-Praktikum wurde ein Jahres-Praktikum und schlussendlich entschied er sich für die Lehre als Restaurantfachmann, was er bis heute nicht bereut.

»Ich habe mir diese Lehre, diesen Beruf bewusst ausgesucht. Bei diesem steht dir die ganze Welt offen, denn du kannst einfach überall, in unterschiedlichen Ländern, in verschiedenen Bereichen, tätig sein. Es ist ein abwechslungsreicher Job.«

»Für diesen Beruf muss man auf Menschen zugehen können und auch wollen. Man sollte Eigeninitiative an den Tag legen und man muss sich damit abfinden, auch an Wochenenden, Feiertagen und in Schichten zu arbeiten. Das gehört natürlich dazu. Für mich stellt das kein Problem dar.«

Auf die Frage, was für ihn das Schönste am Beruf ist, antwortet er mit strahlenden Augen: »Der Kontakt zum Gast, den brauche ich einfach. Man lernt so viele unterschiedliche Menschen kennen, was einen auch persönlich wachsen lässt. Man kann sich an seinen Kollegen orientieren und sich so ständig weiterentwickeln.«

Er besucht die Berufsschule Obertrum und schätzt die Möglichkeit, diese mehrere Wochen am Stück zu besuchen. »So kann man sich voll auf die Schule und Theorie konzentrieren und dann wieder auf die Praxis im Ausbildungsbetrieb.«

Gordon versteht sich mit seinem Team sehr gut und findet es toll, dass er in diesem Freunde gefunden hat und sie auch privat etwas unternehmen. Das nächste Ziel für Gordon ist die Ausbildung zum Jungsommelier, welche er in nächster Zeit startet. Er möchte diese Ausbildung während seiner Lehre am Brandlhof absolvieren, wobei ihn unser Diplom-Sommelier Johann Koller unterstützen wird.

VOM ARBEITSPLATZ *zum Zuhause*

»Ich arbeite nicht nur hier, ich lebe hier«, so der heute 39-jährige Conference-Leiter Burhan (»Buri«), der seit 20 Jahren wichtiges Mitglied unseres Teams ist. In Zeiten des Fachkräftemangels setzen wir für unsere Angestellten auf ein umfangreiches Freizeit- und Schulungsangebot, familiäres Arbeitsklima und modernes Wohnen.

LEBEN AM BRANDLHOF

Kleine Zimmer und Langeweile nach der Arbeit sind am Brandlhof längst überholtes Klischee. Rund 80 Mitarbeiter unseres 130-köpfigen Teams wohnen in drei verschiedenen Personalhäusern mit komfortabel ausgestatteten Wohnungen. Erst vor wenigen Monaten wurde das neue Mitarbeiterhaus lodge eröffnet, in dem die Angestellten in komplett eingerichteten Wohnstudios bis 65 m² modern wohnen. In diesem Haus befinden sich außerdem lodges, Ferienwohnungen für Langzeitgäste des Hotels. Die Mitarbeiter genießen am Brandlhof den gleichen Standard wie Hotelgäste. Alle Mitarbeiter erhalten kostenlose Verpflegung, und das auch an freien Tagen oder während des Urlaubs und können die Waschmaschinen und Trockner in den Waschräumen ohne Gebühr nutzen. In ihrer Freizeit stehen, neben gemeinsamen Unternehmungen, auch zahlreiche Indoor- und Outdoor-Sportmöglichkeiten wie Tennis oder Squash zur Verfügung. Nach der Arbeit heißt es also ab auf den Golfplatz, in‘s Fitnesscenter oder zum Kegeln.

Housekeeping-Mitarbeiterin Halime, die seit 22 Jahren Mitglied des Brandlhof-Teams ist, schätzt das Arbeitsklima sehr:

»Am Brandlhof überwiegt auf alle Fälle das Positive. Der Arbeitsplatz ist einfach angenehm und ich verstehe mich super mit meinen Kollegen und Vorgesetzten. Deswegen wollte ich auch nie in einen anderen Betrieb gehen. Ich möchte hier bleiben.«

20 JAHRE BRANDLHOF

heißt es für unsere Reservierungsmitarbeiterin Sabine. Seit Mai 1998 ist sie wichtiges Mitglied des Brandlhof-Teams. Sie war seither der Reservierungsabteilung »treu«, denn sie findet bis heute Gefallen an ihrem Aufgabenbereich und schätzt das Arbeiten mit ihrem Team.

WIESO DER BRANDLHOF

»Ich habe nach meiner Matura in einer internationalen Hotelkette in Wien als Bankett-Sekretärin gearbeitet. Als ich Ende der 90er-Jahre wieder in meine Heimat Tirol zurück ging, habe ich in der Zeitung eine Stelle als Reservierungsmitarbeiterin im Brandlhof ausgeschrieben gesehen.

Ich habe sofort diese Chance ergriffen und mich beworben – damals noch per Fax. Am gleichen Tag bekam ich einen Anruf vom Brandlhof und zwei Tage später führten wir das Vorstellungsgespräch.

Ja, und seitdem arbeite ich hier mit großer Freude. Noch dazu hab' ich von Anfang an die Möglichkeit gehabt, mich im Beruflichen sowie Persönlichen weiter zu bilden und zu entwickeln.
Benefits wie Schulungen, das sportliche Angebot, die bereitgestellten Mahlzeiten und viele weitere Möglichkeiten für Mitarbeiter haben mich von Anfang an begeistert.

Natürlich habe ich anfangs in den Betrieb und meine Arbeit reinwachsen müssen und es gibt auch einmal ›härtere‹ Zeiten, aber die positiven Aspekte überwiegen eindeutig. Ich fahre einfach gerne von mir daheim (in Tirol) hinüber in die Arbeit.«

DER SCHÖNSTE MOMENT

»Ich erlebe am Brandlhof oft sehr schöne Momente. Vor allem das Zusammenspiel im Team, zwischen Kollegen, der Geschäftsführung und unseren Gästen ist einfach toll und erstrebenswert. Das macht das positive Umfeld aus.«

WIESO 20 JAHRE

»Weil der Brandlhof meine zweite Familie ist.«

DIE MOTIVATION

»Mich motiviert natürlich mein Aufgabenbereich, der mir unglaublich viel Freude bereitet. Ich liebe es, mit Menschen zu arbeiten. Ich begleite unsere Gäste von der Angebotslegung bis zum Brandlhof-Aufenthalt, wo ich sie vor Ort persönlich begrüßen und Ansprechpartner für diese sein kann. Es ist einfach toll, dem Gast Wünsche erfüllen zu können und sie auf ihrer Reise zu begleiten. Wenn man dann noch zusätzlich oft jahrzehntelange ›Wiederkehrer‹ immer wieder begrüßen darf, sagt das dann so viel aus und motiviert mich. Hier gibt uns der Erfolg recht, wenn man Gäste wie Freunde begrüßen kann.«

PLÄNE ODER ZIELE FÜR DIE ZUKUNFT

»Ich bin am Brandlhof einfach angekommen. Ich werde dem Brandlhof auf jeden Fall ›treu‹ bleiben.«

Auch Buri blickt freudig auf die letzten zwei Jahrzehnte zurück: »Viele verstehen nicht, wie ich schon so lange am selben Ort arbeiten und gleichzeitig wohnen kann, aber ich fühle mich hier einfach wohl. Der Brandlhof gibt mir Freiheit. Beispielsweise werde 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.«

LANGFRISTIGE BINDUNG STATT SCHNELLE SAISONARBEIT

Wir beschäftigen uns intensiv damit, wie Mitarbeiter langfristig an das Unternehmen gebunden werden können. Außerhaus-Schulungen, Trainings, Wettbewerbe, faire Bezahlung und korrekte Arbeitszeiten sind dafür unabdingbar. Karl-Heinz Preuner, HR & Verwaltung: »Im Brandlhof ist es uns wichtig, dass die Mitarbeiter sich wohl fühlen und ein ausgeglichenes Arbeits- und Privatleben pflegen. Denn zufriedene Mitarbeiter übertragen ihre positive Energie auf unsere Gäste, die uns diese Energie zurückgeben.«

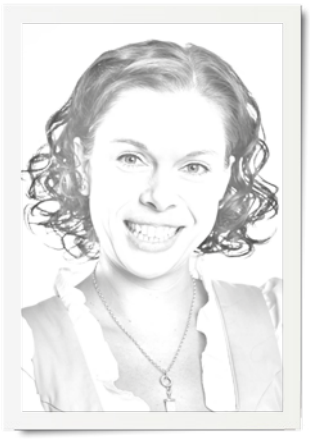
In diesem Sinn suchen wir stetig nach Möglichkeiten, das Angebot für unsere Mitarbeiter zu erweitern.

»Einzigartig in der Region ist die Mitgliedschaft im ›Work for us‹-Verbund, der uns Zugang zu einer Vielzahl von Schulungen und Weiterbildungen im Beruflichen und Persönlichen bietet«, so Karl-Heinz Preuner.

»Zusätzlich zu den Schulungs- und e-learning-Möglichkeiten, profitieren die Mitarbeiter eines ›Work for us‹-Betriebes von Vorteilen in den Partnerunternehmen in Form von Angeboten, Rabatten und Dienstleistungen.«

ABTEILUNGSNEWS

Rezeption



Silvia

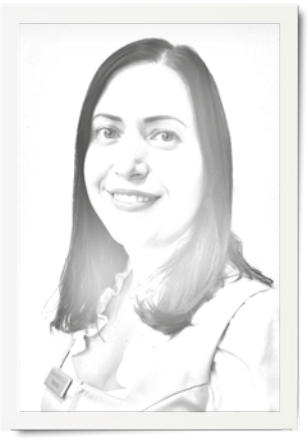
Front Office Managerin
5 Jahre im Brandlhof

Martina

Front Office Managerin
19 Jahre im Brandlhof

Sebastian

Rezeptionist
3,5 Jahre im Brandlhof



Natalia

Rezeptionistin
1,5 Jahre im Brandlhof

WAS GEFÄLLT DIR AM MEISTEN AN DEINEM BERUF?	Die tägliche Abwechslung, die unterschiedlichen Gäste und, dass »kein Tag wie der andere ist«. Es macht mir sehr große Freude, in einem so super Rezeptionsteam zu arbeiten, in dem jeder immer für den anderen da ist und jeder für den anderen einsteht.	Der Gästekontakt und die Vielseitigkeit der Aufgabenbereiche. Ich schätze die gute Zusammenarbeit mit vielen Mitarbeitern aus den unterschiedlichen Abteilungen. Es ist einfach kein Tag wie der andere, es wird nie langweilig.	Die Vielfalt der Gäste, egal ob Firmen- oder Privatgast. Mir bereiten der Kontakt zu den Gästen, die auch einmal auftretenden Herausforderungen und das Arbeiten am Computer besondere Freude.	Der Zusammenhalt im Team und die Kommunikation mit unterschiedlichen Menschen, unseren Gästen bei Fragen zu helfen und bei Anliegen eine gemeinsame Lösung zu finden.
WAS MOTIVIERT DICH BESONDERS?	Das Schöne am Brandlhof ist, dass es sehr viele Stammgäste gibt und es ist jedes Mal eine große Freude, sie bei uns begrüßen zu dürfen.	Zufriedene und glückliche Gäste, die ihren Aufenthalt bei uns genießen, sich wohlfühlen und gerne wiederkommen. Natürlich auch zufriedene und glückliche Mitarbeiter, die mit Freude in unserem Team arbeiten und nicht zuletzt der tolle Arbeitsplatz.	In erster Linie der Zusammenhalt im Team! Nur ein Team, dass sich persönlich versteht, kann in Stress-Situationen gut und produktiv arbeiten. Es ist jedes Mal motivierend, wenn die Gäste mit einem Lächeln ein- und auschecken, wenn sie zufrieden sind und man ein »Danke« erhält.	Die Verantwortung, das Bewusstsein für die Wichtigkeit der Funktionen, die für das Hotel ausgeführt werden. Es motiviert mich natürlich besonders, wenn unsere Gäste und Vorgesetzten zufrieden sind.
WAS IST DIR FÜR UNSERE GÄSTE WICHTIG?	Genau das wünsche ich mir für unsere Gäste: Dass sie einen wunderschönen Urlaub bzw. eine tolle Tagung bei uns verbringen, sie sich hier wie zu Hause fühlen und gerne wiederkommen.	Genau dieses Gefühl, dass sich unsere Gäste rundum wohl am Brandlhof fühlen, ist mir für unsere Gäste das Top-Anliegen.	Dass sich die Gäste bei uns wohlfühlen, auch wenn das Wetter einmal nicht mitspielt. Der Gast soll sich mit einem guten Gefühl an uns erinnern und gerne wiederkommen.	Dass unsere Gäste einen angenehmen Urlaub erleben.

Günter

Nachtportier/Barkeeper
18 Jahre im Brandlhof

Das Kennenlernen von und der Umgang mit verschiedenen Menschen. Auch das schöne Ambiente und meine netten Kollegen machen meine Arbeit aus.

Die abwechslungsreiche Tätigkeit durch meine Funktion an der Rezeption sowie an der Hotelbar. Mir macht meine Arbeit einfach richtig Spaß!

Dass sich unsere Gäste am Brandlhof wie zu Hause fühlen und sie sich rundum wohl fühlen - dafür arbeite ich hier!

Tsampikos

Nachtportier
2 Jahre im Brandlhof

Dass jede Nacht anders ist – einmal ist es ruhiger, einmal ist mehr los. So ist jeder Dienst wie eine »Überraschung«, denn man weiß nicht, welche Situationen einen erwarten.

Auf jeden Fall der Umgang mit unsere Gästen. Es freut mich, für unsere Gäste da zu sein und ihnen das Gefühl zu vermitteln, dass sie rund um die Uhr eine Ansprechperson für Wünsche oder Probleme im Haus haben.

Dass unsere Gäste ihren Schlaf genießen und sich gut erholen können, dass sie sich sicher fühlen. Sie sollen wissen, dass wir nur einen Anruf entfernt sind, sollten sie etwas benötigen.

Sangeeta

Auszubildende Hotel- und Gastgewerbeassistentin im 3. Lehrjahr
2,5 Jahre im Brandlhof

Die Abwechslung, es wird nie langweilig, denn es gibt immer etwas zu tun und man ist ständig in Bewegung. Es ist toll, dass man hier mit unterschiedlichen und internationalen Menschen Kontakt hat.

Das Teamwork und, dass man jeden Tag etwas Neues lernt. Der Zusammenhalt im Team und die sofortigen Problemlösungen innerhalb des Betriebes motivieren mich.

Dass sich unsere Gäste wohl und aufgehoben fühlen und gerne zurück kommen.

Antonia

Auszubildende Hotel- und Gastgewerbeassistentin im 2. Lehrjahr
1 Jahr im Brandlhof

Die Vielfältigkeit, die Abwechslung und die damit verbundenen Herausforderungen. Es ist immer wieder schön, neue Gesichter kennenzulernen und ich genieße den persönlichen Umgang mit Menschen aus aller Welt.

Das starke Team und die häufige Anerkennung durch die Gäste. Auch die traumhafte Umgebung, das tolle Ambiente und der hoteleigene Golfplatz machen es für mich zu einem perfekten Arbeitsplatz und das motiviert mich.

Ihnen den Aufenthalt unvergesslich zu machen! Egal ob Seminargast oder Urlauber, jeder soll sich hundertprozentig wohlfühlen und gerne wiederkommen.

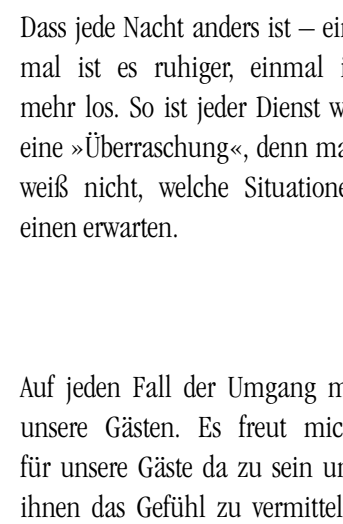
Jan

Auszubildender Hotel- und Gastgewerbeassistent im 2. Lehrjahr
1 Jahr im Brandlhof

Die Abwechslung zwischen Büroarbeit und dem direkten Kontakt zum Gast. Diese Vielfältigkeit und die Möglichkeit, Ansprechpartner für unsere Gäste zu sein, macht für mich meinen Lehrberuf aus.

Teil eines solch großen Hauses zu sein. Mich motiviert einfach alles und jeder im Haus: das positive Arbeitsklima, meine Kollegen und das tolle Angebot für Mitarbeiter, wie zum Beispiel die unterschiedlichen Sportmöglichkeiten.

Dass unsere Gäste einen erholsamen und stressfreien Urlaub haben.



Welcome back, Tereza

Nach drei Jahren Brandlhof hieß es vergangenen September »willkommen zurück« für unsere Tereza, die seit November 2017 in Neuseeland und Teilen Asiens lebte und arbeitete, um ihre Englisch-Kenntnisse aufzubessern. Schön, dass du wieder da bist!

REZEPTE AUS DER
Brandlhof-Küche

Lieblingsgerichte
unseres Küchenchefs
Richard Pötscher

FILET UND BACKERL VOM JUNGSCHWEIN IN BIERSAUCE MIT KARTOFFELKRAPFERLN UND FEINEM GEMÜSE

Schweinsbackerl Zutaten:
12 Schweinsbackerl (küchenfertig vorbereitet und geputzt)
2 EL Butterschmalz zum Braten
1 Karotte, ¼ Sellerie, 1 kleine Zwiebel, 1 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin und Thymian, 2 Lorbeerblätter
½ Weißbier, Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Die Schweinsbackerl mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Topf mit Butterschmalz scharf anbraten. Karotte, Sellerie und Zwiebel putzen, waschen, grob würfeln, zu den Backerl geben und mitrösten. Tomatenmark dazugeben, nochmals kurz rösten und mit dem Weißbier ablöschen. Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter dazugeben und mit Wasser auffüllen, bis die Backerl bedeckt sind. Die Backerl so lange schmoren, bis sie weich sind. Dann aus dem Fond nehmen und warm stellen. Den Fond reduzieren lassen, abschmecken und durch ein feines Sieb seihen. Soße über die Backerl gießen.

Tipp: Anstelle von Wasser kann man auch Suppe nehmen, am besten wäre aber Jus (Bratensaft).

Kartoffelkrapferln Zutaten:
2 mehlige Kartoffeln
(200 g gekocht)
1 Ei, 100 g griffiges Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat
Butterschmalz

Zubereitung:
Die Kartoffeln waschen und kochen, danach schälen und abkühlen lassen. Wenn die Kartoffeln kalt sind, durch eine Kartoffelpresse drücken, mit dem Ei, Mehl und den Gewürzen rasch zu einem Teig kneten. Aus dem Teig Stangen formen und von diesen daumengroße Stücke abstechen. Die Kartoffelkrapferln in einer Pfanne mit Butterschmalz goldgelb braten.

Schweinsfilet Zutaten:
1 Schweinefilet
(4 Stück à 60 g)
4 Scheiben Bacon
Salz, Pfeffer
Butterschmalz

Zubereitung:
Schweinefilet in vier gleich große Stücke schneiden, leicht in Form bringen und mit dem Bacon umwickeln. Beide Seiten in einer Pfanne scharf anbraten und im Ofen fertig garen.
Tipp: Auch das Schweinefilet kann man leicht rosa braten.

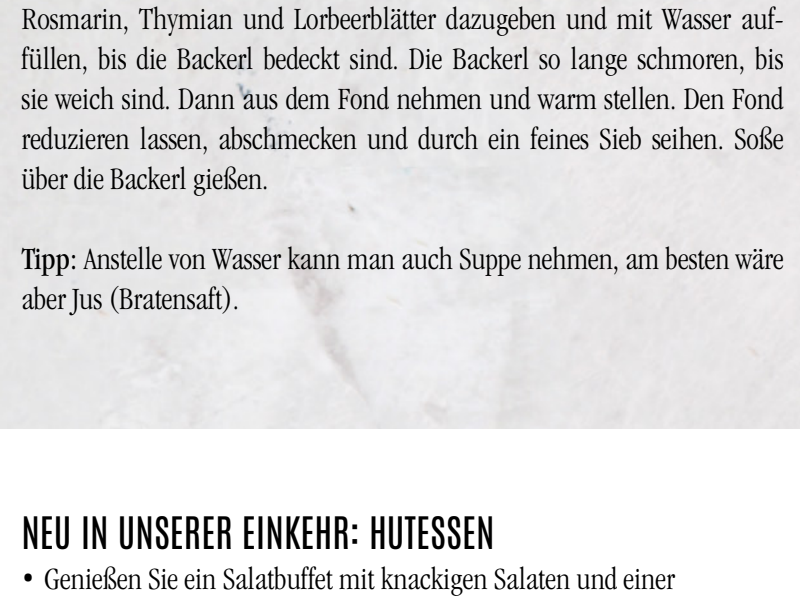
Gemüse Zutaten:
Karotten, Zucchini
Spargel, Broccoli
Salz, Pfeffer
Butter, Muskat

Zubereitung:
Das Gemüse putzen und schälen und in Salzwasser knackig kochen, vor dem Anrichten noch in Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

NEU IN UNSERER EINKEHR: HUTESSEN

- Genießen Sie ein Salatbuffet mit knackigen Salaten und einer vielfältigen Auswahl an Dressings.
- Anschließend wird ein Eisenhut in die Mitte des Tisches gestellt und erhitzt.
- In die Hutkrempe füllen wir feine Rindssuppe und frisches Gemüse.
- Nun legt jeder nach Belieben das von uns vorbereitete, marinierte Fleisch auf den heißen Hut; brutzeln lassen und schon ist ein ganz besonderer kulinarischer Leckerbissen fertig.
- Dazu stellen wir verschiedene Saucen und Ofenkartoffeln ein.
- Als Dessert servieren wir Ihnen die Tagesempfehlung unseres Küchenchefs.

Auf Vorbestellung ganzjährig buchbar, mind. 40 Personen. Gerne servieren wir Ihrer Gruppe den »Hut« auch in unserer Brandlalm (für bis zu 70 Personen) oder Gutshofstube (für bis zu 80 Personen).



FIT ÜBER DIE *kalte Jahreszeit*

Tipps, wie Sie die kalten Wintermonate gesund und fidel genießen können.

SAUNIEREN

Durch regelmäßige Saunagänge wird das Immunsystem aktiviert und die Gesundheit gestärkt. Zusätzlich wirkt die Wärme entspannend auf unser Muskelsystem.

FUßBÄDER MIT MEERSALZ

Das Meersalz reinigt den Körper von Bakterien und hat somit eine entgiftende Wirkung.

EIN APFEL AM TAG

Äpfel enthalten reichlich Quercetin. Die chemisch zu den Phenolsäuren/Flavonoiden zählende Substanz, senkt das Risiko von oxidativem Stress, hemmt Entzündungen und fängt zudem gefährliche freie Radikale ab.

INGWERWASSER

Es kurbelt den Stoffwechsel an, wirkt beruhigend bei Verdauungsbeschwerden und unterstützt das Immunsystem.

TIPPS & TRICKS UNSERER *Hausdame*

Unsere Housekeeping-Leiterin Michaela Suppan ist seit 13 Jahren im Bereich »Housekeeping« tätig und seit 11 Jahren eine »Brandlhoferin«. Sie verrät uns wertvolle Tipps, die den Putz-Alltag etwas erleichtern.

TIPP 1: DOPPELTE ARBEIT ERSPAREN

Immer von oben nach unten putzen – angefangen von den Lüftungen bis zu den Fugen der Fliesen – so erspart man sich doppelte Arbeit.

TIPP 2: KERNÖLFLECKEN ENTFERNEN

Den Gegenstand/das Material mit Kernölflecken im Sommer in die pralle Sonne legen, im Winter bei Vollmond ins Freie hängen – das ist ein steirischer Trick.

TIPP 3: WACHSFLECKEN ENTFERNEN

Ist Stoff mit Wachs beträufelt, benötigt man WC-, Löschpapier oder ein Papierhandtuch sowie ein Bügeleisen. Dieses einschalten, das Papier auf den Fleck legen, das warme Bügeleisen drüber ziehen, Papier abziehen, fertig. Achtung: das Eisen darf nicht zu heiß sein, um Brandflecken zu vermeiden!

TIPP 4: WEINFLECKEN ENTFERNEN

Ist ein Teppich mit einem Weinfleck verunreinigt, diesen mit Sodawasser befeuchten und Eiswürfel solange einwirken lassen, bis diese geschmolzen sind; die Eisreste vom Teppich nehmen, mit einem Schwamm die Flecken in kreisförmigen Bewegungen rausdrehen (Achtung: nicht schrubben!) und mit einem Frottee-Tuch trocken reiben. Möchte man Weinflecken aus Servietten oder einem anderen Stoff bekommen, hat sich Folgendes bewährt: etwas Sodawasser darauf geben und mit Salz einreiben, einwirken lassen und anschließend wie gehabt waschen, am besten mit dem »Tischwäsche-Programm«.

TIPP 5: KAUGUMMIRESTE ENTFERNEN

Am besten eignet sich Kälte. Entweder legt man den befleckten Gegenstand in das Gefrierfach, bei Minusgraden in‘s Freie oder man benützt ein Eisspray. Ist der Kaugummi gefroren, lässt sich dieser ganz leicht abziehen.

BRANDLHOF
Fußball

NEUER FUßBALLPLATZ

Passend zum Saisonstart der Fußballtrainingslager zwischen Mitte Juni und Mitte August eröffneten wir einen hoteleigenen Fußballplatz mit anliegender Trainingsfläche. Durch Privatsphäre und Exklusivität setzt sich der Platz von vergleichbaren Angeboten ab.

FUßBALLPLATZ MIT FIFA-MAßEN

In Fußdistanz neben dem Hotel Gut Brandlhof liegt der neue Fußballplatz, der mit 105 m x 68 m FIFA-Maße aufweist. Um den Rasen zu schonen und Trainingsvariationen zu bieten, ist eine Trainingsfläche mit 60 m x 40 m angeschlossen.
Beide Flächen sind mit Natur-Rollrasen ausgelegt und werden von unserem Greenkeeper-Team gepflegt. Durch die professionelle Instandhaltung wird eine hohe Qualität der Rasenfläche garantiert.

PRIVATSPHÄRE UND EXKLUSIVITÄT

Privatsphäre und Exklusivität stehen am Brandlhof in vielerlei Hinsicht im Vordergrund. Zum einen wird immer nur ein Team beherbergt, das den Platz exklusiv zur Verfügung hat. Zum anderen werden die Spieler im selben Stockwerk und Trakt des Hotels untergebracht, können ihre eigene Stube und ihren eigenen Besprechungsraum nutzen und werden persönlich von Hoteldirektor Thomas Baliamis betreut.

Baliamis ist selbst ehemaliger Fußballer und treuer Fan des Vereins TSV 1860 München. Er hat Hotelmanagement studiert, hat ein Diplom in Sport & Management und ist diplomierter Sportlehrer. Mit seiner persönlichen Leidenschaft und langjähriger Erfahrung – bislang waren Mannschaften wie RSC Anderlecht, Athletic Bilbao, Borussia Mönchengladbach, Hannover 96 und Zenit Sankt Petersburg im Hotel Gut Brandlhof zu Gast – geht er genau auf die Wünsche der Mannschaften ein.

Diesen Sommer begrüßten wir insgesamt drei Mannschaften mit 159 Personen über 36 Nächte: Für den Brandlhof hätte die erste Saison nicht besser starten können. Schon kurz nach der Eröffnung im Mai kam der chinesische Tianjin Quanjian FC mit Spielern, Delegierten, Ärzten, Physiotherapeuten und Funktionären im Hotel an. Gemeinsam mit Paulo Sousa, Trainer des Tianjin Quanjian FC, betrat Thomas Baliamis zum ersten Mal seit der Eröffnung den Fußballplatz.

Auf die chinesische Mannschaft folgte der Istanbul Basaksehir FK aus der Türkei und die Nationalmannschaft der Vereinigten Arabischen Emirate mit Trainerlegende Alberto Zaccheroni, die sogar 19 Nächte im Hotel verbrachte.

»Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung mit internationalen Spitzen-Fußballklubs haben wir unser Sport-Spektrum am Brandlhof um einen Fußballplatz mit FIFA-Maßen sowie angrenzendem Trainingsplatz erweitert. Dieses Sport-Spektrum umfasst beispielsweise ein 350 m² großes Fitnesscenter, ausgestattet mit Top-Geräten. Das Angebot für Trainingslager und Teamevents wurde genau auf die Wünsche der Mannschaften abgestimmt. Exklusivität und Privatsphäre auf einer Spielfläche von höchster Qualität stehen im Vordergrund«, so Baliamis.

Hannes Empl, CEO SLFC: »Die Zusammenarbeit mit dem Brandlhof ist seit Jahren sehr erfolgreich. Die Fertigstellung des hoteleigenen Fußballplatzes ist darüber hinaus eine große Bereicherung in allen Belangen! Wir danken für die Kooperation.«

Foto rechts: Unser Conference-Leiter Burhan (»Buri«) mit Istanbul Basaksehir FK - Spieler Emre Belözoglu

HERRENMANNSCHAFT

Gut Brandlhof

VORFREUDE AUF DIE GOLFSAISON 2019

Geburtstagskinder spielen an ihrem Geburtstag greenfeefrei!

Zahlen Sie Ihr Handicap – jeden Montag zahlen Sie nur so viel Greenfee, welches Ihrer Spielvorgabe im GC Gut Brandlhof entspricht.

Nach etlichen Jahren Pause wurde im Frühjahr 2016 eine neue Midamateur Herrenmannschaft (Ü30) im Golfclub Gut Brandlhof gegründet. Dank hervorragender Jugendarbeit und intensivem Training unseres Mannschaftstrainers und Leiter des Performance Centers am GC Gut Brandlhof, Markus von Knoerzer, konnte sich der Club im Frühjahr 2018 sportlich so entwickeln, dass auch eine Herrenmannschaft für die Allgemeinklasse gegründet werden konnte.

ZIELE DER MANNSCHAFTEN

Nach erfolgreicher Qualifikation für die allgemeine Klasse strebt die Mannschaft mit Captain David Lattacher den Aufstieg in die 4. Division an. Dazu muss sie sich gegen drei andere Teams im Golfclub Frauenthal im August durchsetzen. Gespielt wird ein Matchplay über drei Tage mit fünf Einzel- und zwei Doppelduellen.

Die Midamateur Mannschaft mit Captain Franz Knauseder hat trotz erfolgreicher Qualifikation in Windischgarsten den Aufstieg in die nächste Division nach hartem Kampf leider knapp verfehlt. Das Ziel für die Saison 2019 ist, sich erneut für die Mannschaftsmeisterschaft zu qualifizieren. Beim Qualifikationsturnier treten an zwei Tagen jeweils vier Spieler einer Mannschaft an, wobei jeweils die drei besten Resultate in die Wertung kommen. (Spielmodus 2 x 18-Loch Zählwettspiel ohne Vorgabe)

Top motiviert und mit dem Ziel, unter den ersten drei Plätzen zu landen, traf die Mannschaft der allgemeinen Klasse des GC Gut Brandlhof im GC Schloss Frauenthal ein. Leider klappte dies, wegen einer klaren 1,5:5,5 am Samstag und zwei ziemlich knappen 3:4 Niederlagen an Freitag und Sonntag, nicht.

Diese Partien hätten allerdings auch zugunsten unserer Mannschaft ausgehen können, da es hier nur um wenige Putts ging. Unser junges Team genoss trotzdem ein lustiges, entspanntes Wochenende und konnte viel Erfahrung mitnehmen, um nächstes Jahr wieder voll angreifen zu können.

TRAINING MIT HIGHTECH UND EINEM PRO

Um sich für die Turniersaison bestens in Form zu bringen, trainieren die Jugend sowie die Herren der Allgemeinklasse das ganze Jahr über Indoor sowie Outdoor im Performance Center GC Gut Brandlhof mit Pro Markus von Knoerzer.

Mit den Hightech Geräten GC2+HMT und Sam Puttlab+Scope System werden sämtliche Parameter des Schwunges ausgewertet. Für jeden Spieler wird anschließend ein individuelles Trainingskonzept erstellt, um die spezifischen Schwächen des Einzelnen zu verbessern. Durch die sehr professionelle Arbeit mit MvK ist das gesamte Team top motiviert, was sich in der hohen Trainingsbeteiligung zeigt. Durchschnittlich sechs bis sieben Spieler des Teams nehmen an den regelmäßigen Trainingseinheiten teil.

Mehr Infos unter **www.markusknoerzer.de**

SPITZENGOLF BEIM LEGENDÄREN BRANDLHOF CUP

Die aufwändigen Umbauarbeiten am Brandlhofer Golfplatz sind nach zwei Jahren mit großzügigen Flussaufweitungen, der Errichtung von Schutzdämmen samt hochgelegten Abschlagdecks und dem Bau einer natürlichen Aulandschaft samt Biotopen abgeschlossen. So wurden am Samstag, dem 11. August, pünktlich um 11:00 Uhr, 77 hochmotivierte Golfer bei perfekten Wetter- und Platzverhältnissen durch die Historische Schützenkompanie Saalfelden ins Turnier gestartet. Eine Mischung aus Pinzgauer- und Gastgolfern, die Teilnahme von Biathlon Olympiasieger und Trainer des österreichischen Nationalteams Ricco Gross, der neue Charme der Anlage sowie die köstliche Bewirtung sorgten für Topstimmung und großartige Golfscores! Der Bruttosieg Damen ging mit 79 Schlägen an Antonia Schäfer (GC Gut Brandlhof), bei den Herren siegte Markus Maier (GC Ruhpolding) mit einer 75er Runde. In den Nettoklassen glänzten die GC Brandlhof Mitglieder mit Siegen von John Koppenaal, Florian Kaltenberger und Anneliese Penders.

CHARITY GOLF CUP

Seit mehr als 10 Jahren wird der Charity Golf Cup powered by Signal Iduna am Brandlhof ausgetragen. Der Charity Golf Club e.V. unterstützt mit seinen Golfturnieren Organisationen und Vereine, die sich im sozialen, gesundheitlichen oder sportlichen Bereich mit Kindern engagieren. Ausgesuchte Charity-Projekte sind Partner der Veranstaltung: Alljährlich treffen sich im Sommer geladene Gäste zu einer Wohltätigkeitsveranstaltung der besonderen Art. Der Charity Golf Club e.V. schafft dabei im Hotel Gut Brandlhof für rund 200 Gäste eine Atmosphäre von Harmonie, Vertrautheit und sorgt für beste Unterhaltung. Die zweitägige Veranstaltung startet am Anreisetag mit einem Mottoabend und verwöhnt mit kulinarischen Leckereien. Der Samstag steht im Zeichen eines relaxten Golfturniers.
Nichtgolfer genießen den Vivid Spa-Bereich oder nehmen am Alternativprogramm teil. Höhepunkt der Charity-Veranstaltung bildet der Gala-Abend. Im Anschluss der Spendenaktion und nach dem Dinner endet der Charity-Abend mit Livemusik, Tanz und guten Gesprächen an der Hotelbar.

MÜNCHENER FREIHEIT

Ihre Musik löst eine besondere Anziehungskraft aus, deren Reiz bis heute ungebrochen ist und die Herzen mehrerer Generationen erobert.
Ein großes Dankeschön für den Besuch am Brandlhof, liebe »Münchener Freiheit«! Wir »Brandlhofer« waren nicht nur Publikum beim FC Pinzgau Open Air – bei welchem die Jungs übrigens einen richtig starken Auftritt hinlegten – sondern durften die Musikgruppe auch bei uns im Haus herzlich willkommen heißen.

MERCEDES TROPHY FINALE @ BRANDLHOF

Golf meets automotive – die MercedesTrophy ist eine exklusive, internationale Einladungsturnierserie für Mercedes-Benz Kunden mit Leidenschaft für den Golfsport. Jährlich schlagen bei der MercedesTrophy mehr als 65.000 Spieler in über 60 Ländern ab. Die Serie besitzt inzwischen einen dreistufigen Turnieraufbau. Zu Beginn finden Einladungsturniere auf lokaler Ebene statt, bei denen man sich für das nationale Finale (wie im Falle Österreichs) oder das regionale Finale (wie zum Beispiel in der lateinamerikanischen Region) qualifizieren kann. Höhepunkt ist das Weltfinale, das traditionell in der »Wiege des Automobils«, der Region Stuttgart, Anfang Oktober ausgetragen wird. Qualifiziert für das Weltfinale sind diejenigen Spieler, die das nationale Finale gewonnen haben. Das nationale Finale fand heuer am Brandlhof, unter anderem mit Golfpro Hans-Peter Bacher und Skilegende Franz Klammer, statt.

39. INTERNATIONALES JAZZFESTIVAL SAALFELDEN

Internationale Jazz-Musiker in der Alpenregion Salzburger Land erleben beschwingte Klänge bei einem viertägigen Konzert-Reigen mitten in Saalfelden im österreichischen Pinzgau. Das Internationale Jazzfestival bereichert seit fast 40 Jahren die Kleinstadt im Salzburger Land und bespielt dabei verschiedene, auch ungewöhnliche Bühnen im Ort und auf den Almen. In diesem Jahr wurde besonders dem jungen Musiker-Nachwuchs in Saalfelden eine große Bühne geboten. So international wie die aufspielenden Musiker ist auch das Publikum des bekannten Festivals: Nicht nur Gäste aus der Umgebung, sondern Musikfreunde aus ganz Europa reisten nach Saalfelden, um die musikalischen Darbietungen vor der atemberaubenden Kulisse des Steinernen Meers zu genießen. Das Wochenende hielt mit knapp 40 Konzerten ein großartiges Programm bereit: Solisten, Duos und Gruppen der internationalen Jazz-Szene brachten eine bunte Auswahl an Darbietungen in Saalfelden auf die Bühnen. Das Jazzfestival Saalfelden begeistert mit erfrischenden Innovationen, die sich vom üblichen Konzept von Jazzfestivals unterscheiden: »Das Besondere am Jazzfestival Saalfelden ist, dass man hier Projekte im Programm findet, die man sonst nur selten zu hören bekommt. Unser Festival versteht sich selbst als Bühne für das Außergewöhnliche, es stellt das Experiment und das Unerwartete, das Neue in den Vordergrund und verweigert sich der Kommerzialisierung.« So fasst Intendant Mario Steidl die Idee hinter »seinem« Jazzfestival zusammen und beschreibt damit das Erfolgsgeheimnis.

INTERSPORT DEUTSCHLAND: FITGESUND

»Nachdem das FITGESUND-Event die letzten zwei Jahre an der Ostsee stattfand, waren wir dieses Jahr zum ersten Mal zu Gast im Hotel Gut Brandlhof im wunderschönen Saalfelden in Österreich.

Während das traumhafte Ambiente der Leoganger Steinberge die Wanderer, Radfahrer und Jogger unter uns gerade so anlockte, boten die Räumlichkeiten des Brandlhofs zusätzlich genug Platz für unsere Indoor-Aktivitäten und die große Messearea. So konnten wir selbst an Schlechtwettertagen die gemeinsame Sportwoche in vollen Zügen genießen. Abends lud dann der hoteleigene SPA-Bereich zum Entspannen und Energie-tanken ein.

Auch für Stärkung war stets gesorgt und so stand neben einem vielfältigen Frühstück, mittags immer ein leckeres Sportler-Buffet bereit. Euer INTERSPORT Event-Team«

EK ZELLER EISBÄREN

Am Brandlhof waren die Eisbären los! Nach einem gemeinschaftlichen Training ging es für die Jungs des Eishockey-Klubs Zell am See zum ÖAMTC Fahrtechnik Zentrum Saalfelden/Brandlhof. Neben dem gemeinsamen Kartfahren und einigen Testfahrten mit den neuen SUZUKIS gab es noch ein großes Grillbuffet für die Spieler und Trainer der Zeller Eisbären auf unserer Wilderer Alm. Der Teamgedanke und der Spaß standen dabei natürlich immer im Vordergrund!

CLUBMEISTERSCHAFT 2018

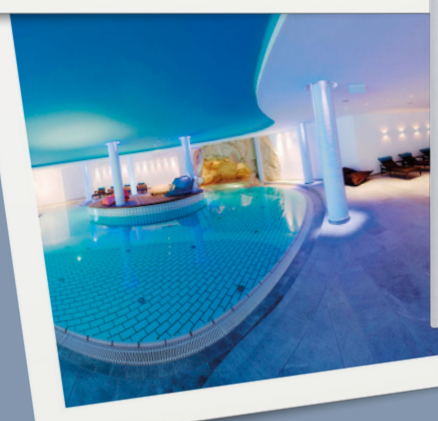
Noah Blaickner holte sich am ersten Tag mit einer 6 über Par Runde und am zweiten Tag mit einer 3 über Par Runde den Clubmeistertitel 2018. Clubmeisterin 2018 wurde Antonia Schäfer mit 173 Schlägen über 36 Löcher. Erstmals wurde am GC Gut Brandlhof auch ein Matchplay mit 3/4-Vorgabe über die Saison 2018 ausgetragen. Auch diesen Titel konnte Noah Blaickner an Loch 20 gegen John Koppenaal für sich entscheiden. Wir gratulieren ganz herzlich!

BRANDLHOF TEAM EVENT 2018

Heuer haben sich alle Abteilungen gemeinsam ein gemütliches Pizzaessen gegönnt. Unsere fleißigen Mädels vom Housekeeping genossen zusätzlich einen Team-Abend auf einem Berggasthof. Weitere Team-Ausflüge sind in Planung und alle »Brandlhofer« freuen sich bereits auf ausgelassene Stunden gemeinsam mit ihren Kollegen.

RICHTIG ODER FALSCH? *Gewinnspiel*

Finden Sie die 9 Fehler im unten stehenden Text und senden Sie die korrekten Zahlen und/oder Begriffe an brandlhofer@brandlhof.com. Im April 2019 verlosen wir aus allen richtigen Antworten einen Aufenthalt über 2 Übernachtungen inkl. Frühstück und 4-Gang Gourmetdinner für 2 Personen. Wir wünschen viel Glück!



1979 wurde der Gutshof von der Familie Maier erworben und zu einem Sporthotel mit rund 80 Zimmern umgebaut. Schnell folgte die Erweiterung auf 180 Zimmer, bis heute auf sogar mehr als 200 Zimmer. Seit dem Bau des ÖAMTC Fahrtechnik Zentrums 1989 bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit, auch während eines Seminares die Fahrfertigkeiten auszubauen. Mit dem Outdoor Team Geisler an der Seite werden Firmenveranstaltungen zu Teamevents, die bewegen und prägen.
Ganz auf die Bedürfnisse unserer Gruppen zugeschnitten, lassen sich so Weiterbildung, Fahrspaß und Teambuilding miteinander und an einem Ort verbinden. Unser Konferenzbereich erstreckt sich auf 3.500 m² Fläche und erweist sich als perfekte Location für Meetings, Ausstellungen und Tagungen mit bis zu 700 Personen. Unser Motto lautet demnach »Größe, die einmalig ist«.

Darüber hinaus bieten wir mit dem Galasaal B'350 oder einer Alm im Haus (»Wilderer Alm«), dem markenneutralen »autohaus« und mit dem Event0 auch für Abendveranstaltungen und Partys die perfekte Location, um ein Event optimal ausklingen zu lassen. Was nicht fehlen darf, ist die ehemalige Wildfütterungshütte »Brandlalm«, welche in nur wenigen Minuten zu Fuß erreichbar ist. Nicht nur Firmen, sondern auch private Gäste verbringen hier urgemütliche und unvergessliche Abende. Seit neuestem kommen unsere Gäste und Gruppen auch in den Genuss des traditionellen Fondue-Essens in der »einkehr« (für 40-80 Personen) oder in unserer Brandlalm (max. 70 Personen). Im 4 Sterne Hotel Gut Brandlhof kann man sich wohlfühlen: Die komfortablen Zimmerkategorien, vom Doppelzimmer Medium bis zur Premiumsuite, präsentieren sich mit viel Platz und einem hohen Wohlfühl-Faktor.
Seit September 2018 bieten wir neben unseren mehr als 200 Zimmern auch lodges mit Platz für zwei bis vier Personen. Was unsere Gäste zusätzlich überzeugt, sind die vielen Inklusivleistungen: Eine davon ist unsere Wellnessoase
Vivid Spa & Beauty, die zu erholsamen Stunden auf 3.000 m² Fläche einlädt. Der Indoor Pool, die Infrarotkabine, das Sanarium, Saunen und Dampfbäder verwöhnen unsere Gäste. Massagen und Wellness-Behandlungen bringen Geist und Körper in Schwung. Auch Sport wird bei uns großgeschrieben:

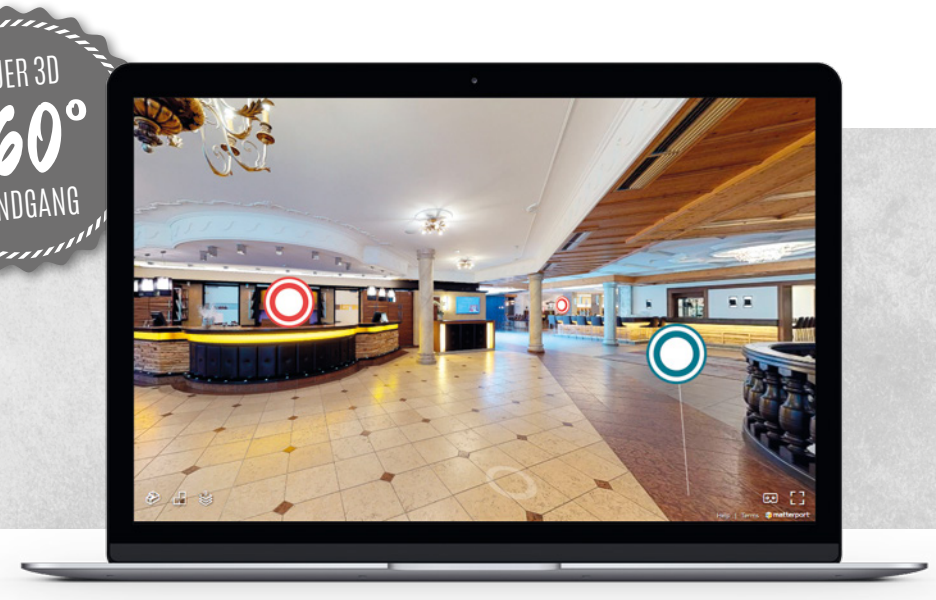
- 9-Loch Golfplatz, direkt am Hotelgelände
- Indoor-Golfanlage
- 350 m² Fitnesscenter
- Tennisplätze (2x indoor und 1x oudoor), Squashbox
- Multicourt
- 1 Kegelbahn
- Billard, Tischfußball und Tischtennis
- Fußballplatz

WIR GRATULIEREN *dem Gewinner*

GEWINNERFOTO
des #brandlhofer-Gewinnspiels der Ausgabe Brandlhofer 2018/1

DEMNÄCHST: VIRTUELLER RUNDGANG

Nicht vor Ort, aber trotzdem da – genießen Sie zukünftig einen 360°-Rundgang durch den Brandlhof und lassen Sie sich von den unterschiedlichen Räumlichkeiten und verknüpften Informationen inspirieren. Stay tuned!



ONLINE GUTSCHEINWELT

Freude schenken

SCHENKEN SIE

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

UNSER GUTSCHEINANGEBOT

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

#VIVIDSPA
#SIZETHATINSPIRES
#COMPETENCEINCONFERENCE
#BRANDLHOF
#BRANDLHOFER
#GOLFJUWEL

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 DW-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: G.A. Service GmbH, www.ga-service.at Fotos: Archiv Hotel Gut Brandlhof, Saalfelden Leogang Touristik GmbH, Freepik, Mario Lebesmühlbacher, Stefan Thaler, Klaus Bauer, Anton Kaindl/SN, Charity Golf Club e.V., Wasserrettung Saalfelden, Tourismusverband Saalfelden, Kristian Turic, Patrik Borriello, Branislav Rohal, Markus von Knoerzer, Münchener Freiheit 2012 GbR · Satz- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.

© WWW.RAMMY.AT