

Brandlhofer

EINBLICKE IN DAS HOTEL GUT BRANDLHOF | Ausgabe 2019/1



Seite 2-5
KURZ & PRÄGNANT

Seite 6-9
INSIDE BRANDLHOF

Seite 10
GENUSSWELT

Seite 11-12
SO WELL, SO FIT

Seite 13-15
RASANT

SPORT LEADING COMPANY Re-Zertifizierung

Bereits zum zweiten Mal nahmen wir das Gütesiegel für die Auszeichnung als »Sport Leading Company« entgegen. Wir sind das erste und einzige Hotel mit dieser Zertifizierung.

SPORT LEADING COMPANY

Die Initiative »Sport Leading Company« in Kooperation mit der SportsEcon Austria will auf die Bedeutung der Sport- und Freizeitwirtschaft als wichtigen Wertschöpfungs- und Beschäftigungsfaktor in Österreich aufmerksam machen. Mit der Zertifizierung wird ein Zeichen gesetzt, damit innovative Leistungen von Unternehmen und Institutionen im Sport- und Freizeitbereich öffentlich anerkannt werden.



Unternehmen mit dieser Auszeichnung setzen Maßstäbe mit regionaler oder nationaler Bedeutung für nachhaltige Geschäftsmodelle im Sport- und Freizeitbereich.

Als Hotel betonen wir mit der Re-Zertifizierung die Bedeutung von innovativen Konzepten in der Hotellerie. Dass wir diese Zertifizierung als erstes und bisher einziges Hotel bereits zum zweiten Mal erhalten haben, macht uns besonders stolz.

ENGE ZUSAMMENARBEIT MIT DER TOURISMUSREGION

Auch die Tourismusregion Saalfelden Leogang wurde für die Auszeichnung re-zertifiziert. Marco Pointner, Geschäftsführer der Saalfelden Leogang Touristik GmbH, und Brandlhofer-Direktor Thomas Balamis stehen stellvertretend für Region und Hotel im regelmäßigen Austausch über die Weiterentwicklung des vielseitigen Angebots für unsere Gäste.



WEIHNACHTEN & SILVESTER 2018

Unser fleißiges Christkindl **Philomena** war am Heiligen Abend unterwegs und verteilte Geschenke an Klein und Groß.

Für die musikalische Untermalung sorgte Serviceleiter Hans mit seinem Musiker-Kollegen Thomas von der Trachtenmusik-kapelle Weißbach bei Lofer.

Unser Jahresausklang wurde von den SchlagerSchlampen musikalisch begleitet und das neue Jahr mit der Schützenkompanie Saalfelden begrüßt. Wir freuen uns, den nächsten Jahreswechsel wieder mit euch zu feiern!



WE THINK GREEN

Der Brandlhofer kommt ab sofort in neuer und umweltfreundlicher Verpackung! Das Kuvert besteht aus FSC- und die Zeitung rein aus PEFC-Papier.





Schnappschüsse

1

Henry liebt den Schnee und wenn dann noch Hündin Summer zu Besuch ist, schwebt er auf Wolke 7

2

Unsere Abteilungsleiter auf Jahresklausur 2018

3

Serviceleiter und Ski-Insider Hans mit den Skilegenden Marc Girardelli und Mikaela Shiffrin

4

Natalia (Rezeptionistin) und Michaela (Housekeeping-Leiterin) präsentieren Spikes für unsere Brandlhofer

5

Das ÖSV-Team am Brandlhof

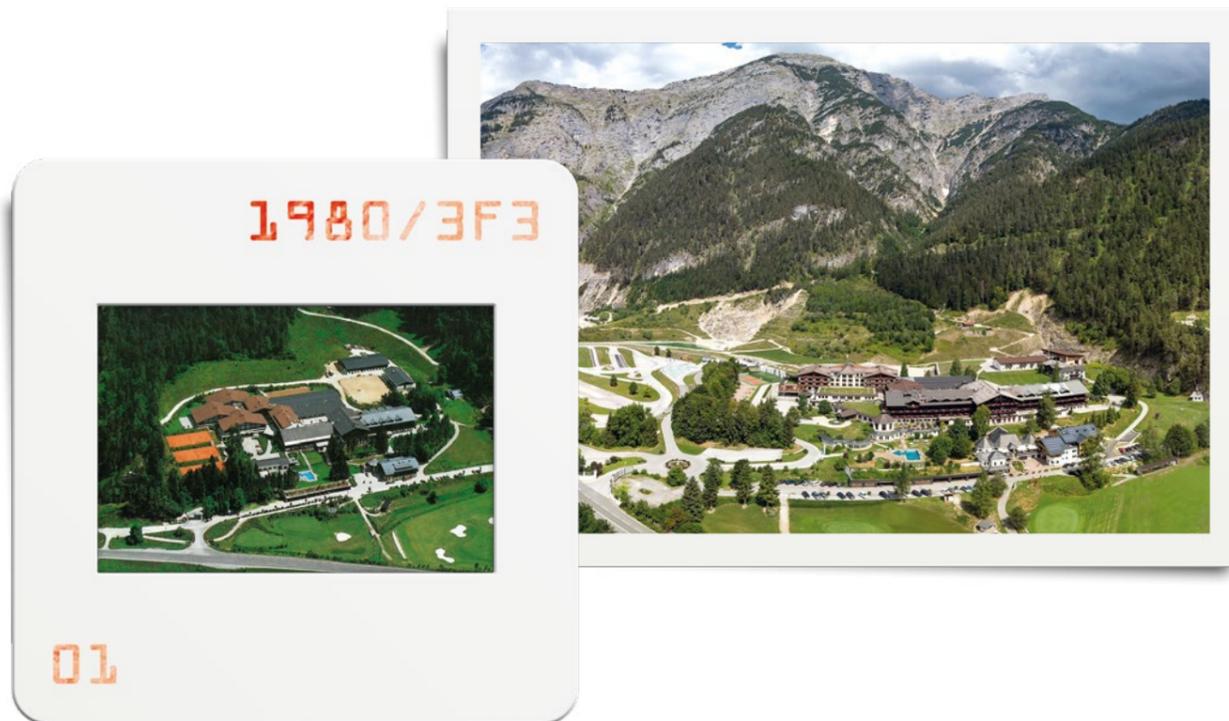
6

Burhan (Conference-Leiter) und Lucian (Conference-Mitarbeiter) wissen, dass auch Spaß bei und an der Arbeit wichtig ist

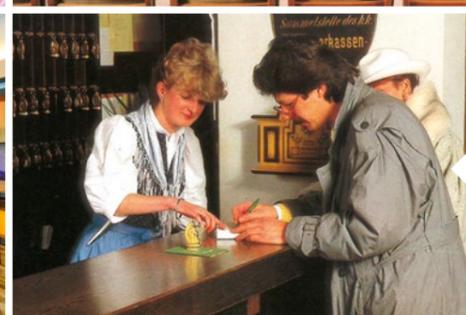
7

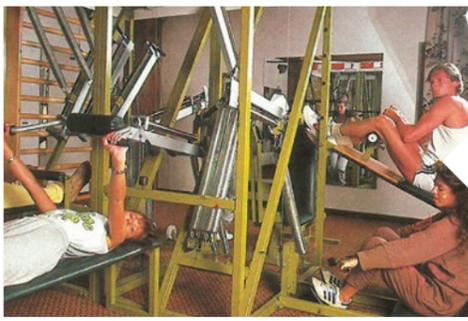
Österreichischer Schauspieler und Kabarettist Christoph Fälbl mit unserem Diplom-Sommelier Johann

DER BRANDLHOF Damals & Heute



Die älteste vorliegende Aufzeichnung vom Brandlhof stammt aus dem Jahr 1372, in welchem er im Besitz des Klosters St. Peter in Salzburg war. Jahrhundertlang wurde das Anwesen von insgesamt 33 Besitzern landwirtschaftlich genutzt, bis es Anton Maier, Kaufmann aus Wels in Oberösterreich, 1979 erwarb. Seitdem ist der Brandlhof im Besitz der Familie Maier und wird von dieser erst als eine Frühstückspension, dann als Sporthotel und schlussendlich als Seminar-, Incentive und Golfhotel geführt. Zwischenzeitlich entstanden der Golfclub Gut Brandlhof, weitere Zimmer und Suiten, Seminarräume und Eventlocations, Sporteinrichtungen sowie das ÖAMTC Fahrtechnik Zentrum.





JUNIOR Brandlhofer

Unsere »Junior Brandlhoferin« **Antonia** ist eine richtige »Brandlhof-Kennerin und -Könnlerin«. Sie absolviert im Hotel nicht nur die Lehre zur Hotel- und Gastgewerbeassistentin (HGA), sondern ist auch seit fünf Jahren Mitglied des Golfclubs Gut Brandlhof, Clubmeisterin 2018, zweifache Brandlhof Cup-Gewinnerin sowie Erstplatzierte bei den Landesmeisterschaften für touristische Lehrberufe der Wirtschaftskammer Salzburg 2018.

Die gebürtige Deutsche hat in den Salzburger Bergen nicht nur ihre Wahlheimat, sondern in Saalfelden Leogang auch ihre Traumgegend zum Arbeiten gefunden.

Antonia kennt die Region seit ihrer Kindheit wie ihre Westentasche. In diese Gegend fuhr sie immer wieder auf Ski- sowie Golfurlaub mit ihrer Familie. Dadurch war Antonia die Hotelbranche immer sehr vertraut, und es war für sie naheliegend, ihre Karriere im Tourismus zu starten. Durch die Liebe zu den Bergen ist sie nach dem Abitur nach Österreich gezogen und entschied sich für die HGA-Lehre. Sie hatte beim Berufseinstieg zwei Kriterien: Sie wollte in der Region Saalfelden Leogang sowie in einem renommierten Haus ihre Ausbildung absolvieren.

»Da ich den Brandlhof von klein auf kenne, ich mich jedes Mal rundum wohl gefühlt habe und das Hotel sehr angesehen ist, war es für mich klar, dass ich hier meine Lehre machen



möchte. Zusätzlich finde ich es toll und gleichzeitig sehr wichtig, dass es am Brandlhof im Rahmen der HGA-Lehre möglich ist, in alle Abteilungen zu schnuppern. Zudem ist der Aspekt, dass das Haus ein Businesshotel ist, ausschlaggebend für mich gewesen. So wird das, was man lernt, umfangreicher und vielfältiger. Meine Entscheidung, mich am Brandlhof beworben zu haben, bereue ich bis heute nicht. Ich schwärme immer total, wenn ich vom Betrieb erzähle. So ein Haus gibt es sonst nirgends.«

Heute ist Antonia im zweiten der zu absolvierenden drei Lehrjahre. Die Praxisausbildung am Brandlhof (nebenbei besucht sie die Berufsschule) genießt sie, denn »hier kann ich tun, was ich gerne mache – nämlich Kontakt zum Menschen

haben. Ich bin eine sehr offene Person und lerne immer gerne Neues dazu. Aufgrund unserer internationalen Gäste sowie Mitarbeiter, bekomme ich nicht nur wichtige berufliche Aspekte, sondern auch persönliche mit auf den Weg. Deswegen möchte ich die Tätigkeit an der Rezeption ausüben.«

Auf die Frage, wieso sie sich für den Berufsweg als Rezeptionistin entschieden hat, meint Antonia, dass sie bei ihren Praktika in den anderen Bereichen gemerkt hat, dass sie ihre Stärken nicht vollkommen einsetzen konnte. Denn »als HGA darf man nicht schüchtern sein, man muss auf Leute zugehen können und darf sich nicht verstecken – auch nicht, wenn einmal sehr viel los ist.« Mit einem Schmunzeln fügt sie hinzu: »Und man muss lange stehen können.«

Die »Junior-Brandlhoferin« schätzt den Umgang innerhalb ihres Teams, unter den Kollegen aller Abteilungen sowie, dass ihre Chefinnen und die Geschäftsführung immer hinter ihr stehen. »Sie tun einfach alles für ihre Mitarbeiter.«

Antonia würde denjenigen, die vor einer Berufswahl in der Hotellerie stehen, folgenden Tipp geben: »Man sollte seine wirklichen Interessen abwägen. Wenn man an der Hotellerie interessiert ist, ist es wichtig, vor der Entscheidung Praktika in den unterschiedlichen Abteilungen zu absolvieren. So kann man besser filtern, welcher Bereich einem gefällt und welcher vielleicht nicht so passend für einen persönlich ist.«

»Ich arbeite einfach gerne am Brandlhof!«

WIRTSCHAFTSKAMMER SALZBURG Landesmeisterschaft

Unsere »Junior Brandlhoferin« **Antonia** hat bei den Landesmeisterschaften für touristische Lehrberufe der Wirtschaftskammer Salzburg Gold im Bereich Hotel- und Gastgewerbeassistentin geholt und darf Salzburg bei den Staatsmeisterschaften im Mai 2019 vertreten! Auch unsere »Junior Brandlhofer« **Jan** (HGA) und **Gordon** (Restaurantfachmann) haben eine richtig tolle Leistung abgeliefert und Bronze verliehen bekommen! Wir sind sehr stolz auf sie! Herzliche Gratulation!



Jan, Antonia, Hoteldirektor Thomas Balamis, Gordon



**VIELEN DANK FÜR INSGESAMT
150 JAHRE »BRANDLHOF«**

für eure wertvolle Unterstützung und Treue – wir sind stolz,
euch im Team zu haben!

20 JAHRE

Burhan Poyraz
(Conference-Leiter)
Halime Aydinhan
(stv. Housekeeping-Leiterin)
Wolfgang Wernitznigg
(Gardemanger)



15 JAHRE

Thomas Oberaigner
(Reservierungsleiter)
Slobodanka Tomic
(Housekeeping-Mitarbeiterin)



10 JAHRE

Sasinipa Schorn
(Housekeeping-Mitarbeiterin)
Kazimierz Stascyk
(Küchenhelfer)
Grazyna Stascyk
(Küchenhelferin)
Richard Pötscher
(Küchenchef)



5 JAHRE

Silvia Kokot
(Rezeptionsleiterin)
Biljana Bjelanovic-Sancanin
(Housekeeping-Mitarbeiterin)
Marion Schwenke
(Chef de Rang)
Johann Koller
(Diplom-Sommelier und stv. Serviceleiter)

GÄSTE ERZÄHLEN
Lob tut gut

DATEV.AT GMBH

»Vielen Dank für den reibungslosen Ablauf unseres Seminars.
Es war wirklich gelungen und es hat alles perfekt gepasst.«



SONY EUROPE B.V.

»Herzlichen Dank für die ausgezeichnete Bewirtung während unserer Veranstaltung.
Es hat wirklich alles einwandfrei geklappt.«



FRITZ EGGER GMBH & CO. OG

»Wir möchten uns beim gesamten Brandlhof-Team bedanken. Ihr habt uns in einer wunderbaren Veranstaltung unterstützt. Wir freuen uns sehr auf die weitere Zusammenarbeit.«



VOICE AND DATA KOMMUNIKATIONSLÖSUNGEN GESMBH

»Wir möchten uns bei Ihnen für diese gelungene Veranstaltung bedanken! Wir haben von allen Teilnehmern ein positives Feedback zu Ihrem Haus erhalten. Dankeschön, gerne werden wir auf Ihre Dienste wieder zurückgreifen!«

ABTEILUNGSNEWS Reservierung



SABINE, RESERVIERUNGSMITARBEITERIN 21 JAHRE AM BRANDLHOF

An meinem Beruf gefällt mir am meisten...
die Vielfalt der Aufgaben.

Für meinen Beruf benötigt man...
Organisationstalent, Flexibilität und Stressresistenz.

In meinem Beruf begegne ich immer wieder der Herausforderung, dass...
die Vielfalt an Menschen unterschiedliche Wünsche und Bedürfnisse mit sich bringt.

Für unsere Gäste ist mir besonders wichtig...
dass sie sich rundum wohl und gut betreut fühlen, denn der Gast ist König!

Meine persönliche Lieblingslocation am Brandlhof ist...
keine spezielle, denn ich finde alle für sich individuell ansprechend.

Ein erfolgreicher Arbeitstag ist für mich...
wenn uns eine Veranstaltung gelungen ist.

Tipp für die erfolgreiche Organisation einer Veranstaltung:
»Genauigkeit und Einfühlungsvermögen mitbringen.«

Motto
»Ich lebe meinen Beruf.«

»Wir freuen uns auf Sie!«

THOMAS, RESERVIERUNGSLEITER 16 JAHRE AM BRANDLHOF

An meinem Beruf gefällt mir am meisten...
dass ich täglich mit neuen Menschen und neuen Herausforderungen zu tun habe.

Für meinen Beruf benötigt man...
sehr viel Flexibilität.

In meinem Beruf begegne ich immer wieder der Herausforderung, dass...
man keine Zeit hat. Da hilft wirklich nur ruhig bleiben.

Für unsere Gäste ist mir besonders wichtig...
dass sie den Brandlhof als »Aha-Erlebnis« mit nach Hause nehmen.

Meine persönliche Lieblingslocation am Brandlhof ist...
das autohaus.

Ein erfolgreicher Arbeitstag ist für mich...
wenn es mir wieder einmal gelungen ist, mit einem Lächeln aus dem Büro zu gehen.

Tipp für die erfolgreiche Organisation einer Veranstaltung:
»Über alles reden – Angenehmes wie Unangenehmes immer ansprechen und diskutieren.«

Motto
»Ein Optimist steht nicht im Regen, er duscht unter einer Wolke.«

»Der Brandlhof steht nie still. Es lohnt sich also, immer wieder zu kommen!«





VERENA, RESERVIERUNGSMITARBEITERIN 2 JAHRE AM BRANDLHOF

An meinem Beruf gefällt mir am meisten...

die abwechslungsreiche Tätigkeit, von der Betreuung des Privatgastes über die Zusammenarbeit mit den Firmenkunden, die Größe des Hauses mit seinen vielen Möglichkeiten, die wir dem Kunden anbieten können. Wenn nun noch eine Großveranstaltung zu planen ist – das ist genau mein Ding und motiviert mich jeden Tag auf's Neue. Nicht zu vergessen sind aber meine Kollegen, mit denen man nicht nur während der Arbeit eine tolle Zeit hat und zusammenhält, sondern auch privat viel erlebt.

Für meinen Beruf benötigt man...

großes Organisationstalent und eine genaue Arbeitsweise. Von unseren Planungen hängt der Erfolg des Events ab. Darüber hinaus ist ein Lächeln auf den Lippen das A und O bei der Kundenbetreuung.

In meinem Beruf begegne ich immer wieder der Herausforderung, dass...

die Kommunikation zwischen den Abteilungen stimmen muss. Jeder einzelne Mitarbeiter hat seinen Handlungsspielraum und eine eigene Sichtweise auf seinen Arbeitsbereich – da müssen wir sehr viel abstimmen, hinter die Kulissen schauen und flexibel reagieren.

Für unsere Gäste ist mir besonders wichtig...

dass man ihnen Flexibilität zeigt. Mein Ziel ist es, dem Kunden/den Gästen all seine/ihre Wünsche zu erfüllen, so-

lange diese wirtschaftlich umsetzbar sind. Wenn alle im Haus an einem Strang ziehen, ist das auch fast immer möglich.

Meine persönliche Lieblingslocation am Brandlhof ist...

die Wilderer Alm. Wenn ich die Gruppen auf ihrem Weg zur Hütte begleite und das Glitzern in den Augen der Gäste sehe, wenn sie das urige und gemütliche Ambiente erblicken, dann freue ich mich immer mit ihnen. Vor allem am Tag nach den Hüttenabenden sind alle immer so begeistert. Das macht einem bewusst, was für einen tollen Job wir alle machen.

Ein erfolgreicher Arbeitstag ist für mich...

wenn die Zusammenarbeit im Team wieder wunderbar geklappt hat. Wenn ich dann noch viele Reservierungsbestätigungen schreiben darf und unsere Kunden ihre Veranstaltung reibungslos durchführen können, ist für mich ein erfolgreicher Tag geschafft!

Tipp für die erfolgreiche Organisation einer Veranstaltung:

»Meine Formel: 90 - 60 - 100! 90 Prozent planen, 60 Prozent Flexibilität und 100 Prozent Freundlichkeit!«

Motto

»Wer immer tut, was er schon kann, bleibt immer das, was er schon ist.«

»Danke für die Herausforderungen, vor die Sie uns manchmal stellen! Ohne diese wäre uns oft nicht bewusst, was für ein tolles Team wir sind!«

EVA-MARIA, RESERVIERUNGSMITARBEITERIN 4 JAHRE AM BRANDLHOF

An meinem Beruf gefällt mir am meisten...

unser Teamzusammenhalt; die abwechslungsreichen und vielfältigen Aufgaben; man lernt nie aus und es kommt immer wieder etwas Neues und Spannendes dazu.

Für meinen Beruf benötigt man...

Flexibilität, Stressresistenz, Organisationstalent und man sollte gerne mit Menschen arbeiten.

In meinem Beruf begegne ich immer wieder der Herausforderung, dass...

es immer wieder etwas Neues zu tun gibt. Dies bringt aber vor allem Positives mit sich, denn so lernt man nie aus. Das ist das Interessante und Spannende an diesem Job.

Für unsere Gäste ist mir besonders wichtig...

dass sie sich bei uns am Brandlhof rundum wohl fühlen und gerne wieder kommen.

Meine persönliche Lieblingslocation am Brandlhof ist...

das autohaus – es ist so innovativ und vielfältig.

Ein erfolgreicher Arbeitstag ist für mich...

wenn eine gelungene Veranstaltung hinter uns liegt und wenn man positives Feedback von unseren Kunden/Gästen bekommt.

Tipp für die erfolgreiche Organisation einer Veranstaltung:

»Man sollte genau sein und auch vorab alles gut absprechen. Natürlich muss man aber auch flexibel sein und auf Unvorhergesehenes gut reagieren.«

Motto

»Gute Organisation = eine gelungene Veranstaltung.«

»Vielfalt und Innovation am Brandlhof werden großgeschrieben, darum lohnt es sich, wieder zu kommen. Denn es gibt immer etwas Neues zu entdecken!«

Der goldene Speisepilz

Liebblingsgerichte
unseres Küchenchefs
Richard Pötscher



Eierschwammerl schmecken am besten selbst gesammelt und frisch aus dem Wald. Zwischen Juli und September können Sie diese in unseren Laub- und Nadelwäldern finden.



EIERSCHWAMMERL IN RAHMSAUCE MIT SEMMELKNÖDEL (FÜR 4 PERSONEN)

Zutaten:

800 g Eierschwammerl
100 g Butter
10 g Mehl
80 g Zwiebel
200 ml Hühnerfond
250 ml Schlagobers
2 EL Petersilie gehackt
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schwammerl mit einem kleinen Messer und Pinsel putzen. Je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen. Schwammerl salzen und pfeffern, in den Topf geben, durchrühren, mit einem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Die Schwammerl durch ein Sieb seihen und den Fond auffangen.

Schwammerlfond mit dem Hühnerfond mischen, in einen Topf geben, mit der übrigen Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit dieser den Fond binden, den Fond nochmals ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Obers begeben und in einem Mixer verrühren, durch ein feines Sieb in einen Topf seihen. Die gedünsteten Schwammerl in den Fond zurückgeben, einmal aufkochen lassen, mit Petersilie vollenden.

KNÖDEL

Zutaten:

200 g Knödelbrot
3 Eier
150 ml Milch
50 g Butter
50 g Zwiebel
1 EL Petersilie gehackt
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Butter erhitzen, feinkwürfelig geschnittene Zwiebel anschwitzen, Milch dazugeben, kurz aufkochen. Milch-Zwiebelmischung mit dem Knödelbrot vermengen, würzen, Eier ver schlagen, zusammen mit der Petersilie zur Knödelmasse begeben. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, aus der Masse gleichmäßige Knödel formen, im Salzwasser 5 Minuten leicht köcheln lassen. Nochmals 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Knödel aus dem Wasser heben, mit den Eierschwammerl in einem tiefen Teller anrichten – genießen!

Tipp: Schwammerl und Pilze sollten nicht gewaschen werden, da sie sich dadurch mit Wasser vollsaugen und an Geschmack verlieren. Pilze lassen sich am besten mit einem kleinen Messer und einem Pilzpinsel säubern.

SUMMER Time

Ein erfrischender, fruchtiger Sommercocktail mit

- » Tito's Handmade Vodka
- » Zitronensaft
- » Rohrzuckersirup
- » Himbeere und
- » Thymian



TIPPS VON UNSEREM

Vivid Spa & Beauty-Team

WALDBADEN
Wald tut gut!

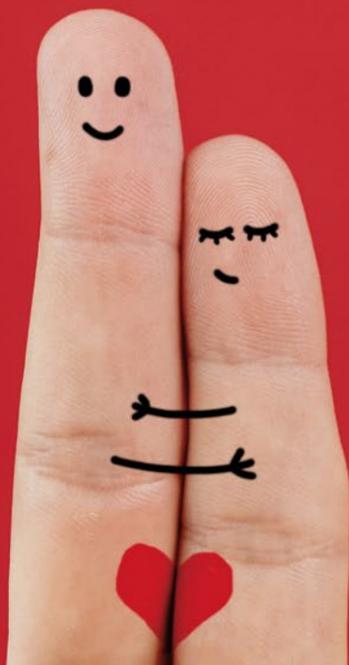
森林浴

Shinrin Yoku

»Shinrin Yoku« ist die japanische Bezeichnung für »Baden in Waldluft«. Füllen Sie Ihre Lungen mit frischem Sauerstoff. Lassen Sie Ihre Seele baumeln und kommen Sie in's Gleichgewicht. Erleben Sie die Atmosphäre des Waldes mit all Ihren Sinnen – Farben, Klänge und Düfte. Es ist ein Krafttanken für Körper, Geist und Seele. Es entschleunigt, reinigt und stärkt unser Immunsystem. Entspannung und Wellness pur!

Interessant: Die aromatische Waldluft ist angereichert mit diversen ätherischen Ölen, die besonders heilkräftig und entzündungshemmend wirken. Tief durchatmen und genießen!

KUSCHELN SIE SICH
gesund!



OXYTOCIN = KUSCHELHORMON

So wirkt es:

- » Steigert das Wohlbefinden
- » Reduziert Stress und entspannt
- » Erhöht das Vertrauen zu seinen Mitmenschen
- » Wirkt sich positiv auf die soziale Kompetenz aus

Interessant: Menschen mit Bindungsangst haben eine niedrigere Konzentration vom Oxytocin-Hormon im Blut.

GOLFEN mit Hund

Wussten Sie, dass...

...wir die Hälfte des täglichen Hundebeitrags an nationale sowie internationale Tierhilfsorganisationen spenden?

GOLF-SPECIALS 2019
Geburtstagskinder spielen an ihrem Geburtstag greenfeefrei!
Zahlen Sie Ihr Handicap – jeden Montag zahlen Sie nur so viel Greenfee, welches Ihrer Spielvorgabe im Golfclub Gut Brandlhof entspricht.



GOLF-PLATZREIFE FÜR HUNDE

Hunde sind im Hotel sowie am Golfplatz Gut Brandlhof herzlich willkommen! Um das harmonische Miteinander von Golfern mit Hund und Golfern ohne Hund sicherzustellen, wurden am GC Gut Brandlhof Regeln für ein erfolgreiches Miteinander aufgestellt und 2013 die »Hunde-Platzreife« entwickelt.

Bei der Hunde-Platzreife handelt es sich um die Möglichkeit, sich mit seinem Hund etwa drei bis vier Löcher von einem Pro begleiten zu lassen. Verhält sich der vierbeinige Freund angemessen und ruhig, stellen wir ein Zertifikat aus, in welchem wir festhalten, dass der Hund »reif« für den Golfplatz ist.

Die Brandlhof Golf-Platzreife für Hunde ist bis heute international einzigartig.



Besitzer von Welpen, Junghunden, kleinen Hunden und Hundesenioren können sich ein umgebautes E-Cart mit Hunde-Lounge-Ausstattung ausleihen. Die Ausstattung bietet, zusätzlich zu den Features eines gewöhnlichen E-Golf-Carts, alles, was ein Golfer-Hund an standesgemäßem Service erwartet:

- » Rutschfester Einstieg
- » Rollbare Markise als Sonnen- und Regenschutz
- » Wasser- und Futterschüssel
- » Feuchtigkeit saugende Hundematte
- » Lounge-Polster
- » Hundeleckerlis
- » Hundespielzeug
- » Kühltruhe für's Hundewasser

12 PARAGRAFEN

- ❗ Anmeldung des Hundes bei der Teetime-Reservierung.
- ❗ Diszipliniertes Verhalten des Hundes ist Grundvoraussetzung. Das sollte vor der ersten gemeinsamen Golfrunde geübt werden.
- ❗ Ist der Hund den Strapazen einer vierstündigen Golfrunde überhaupt gewachsen? Diese Belastung gilt es zu trainieren.
- ❗ Sonnen- und Schattensituation am Golfplatz im Sinne des Hundes beachten.
- ❗ Hundesackerln sind eine unverzichtbare Ausrüstung und das verlässliche Beseitigen der »Hundespuen« absolute Pflicht.
- ❗ Hunde müssen am Golfplatz immer und ausschließlich an der Leine gehalten werden. Die Leine muss so am Golfbag fixierbar sein, dass sie sich nicht lösen und der Hund das Bag nicht umwerfen kann.
- ❗ Hunde müssen es gewohnt sein, ruhig und geduldig zu warten und dürfen weder für unerwartete Geräusche noch für überraschende Bewegungen sorgen.
- ❗ Das Golfbag samt daran angeleintem Hund muss mit ausreichend Sicherheitsabstand zum Schwungbereich der Golfschläger und weit abseits der Flugbahn der Golfbälle abgestellt sein.
- ❗ Wenn der Hund die Fährte eines seiner Artgenossen aufgenommen hat, so sollte ihm bei passenden Gelegenheiten die Möglichkeit gegeben werden, diesen Fährten zumindest zeitweise nachzugehen.
- ❗ Trinken und baden sind für Hunde ganz wichtig. Zwischen den Spielbahnen 2 und 3 bietet sich die Gelegenheit einer Hunde-Erfrischung. Auf Spielbahn 5 wartet hinter dem weißen Abschlag eine herrliche Quelle. In allen anderen Bereichen des Golfplatzes ist unbedingt ausreichend Wasser für den Hund mitzunehmen.
- ❗ Achtung – die Saalach im Bereich des Golfplatzes ist bei höherer Wasserführung wegen der starken Strömung ungeeignet für ein Hundebad.
- ❗ Der Hund verdient nach der Golfrunde eine gebührende Belohnung! Beim Golfen dabei zu sein, bedeutet für Hunde Stunden hoher Aufmerksamkeit und großer Folgsamkeit, ohne dabei spielen zu dürfen.

SPAB
GALADINNER
COCKTAILEMPFANG
HALFWAY-VERPFLEGE
STARTGESCHENK
LIVEMUSIK: SCHLAGERSCHLAMPEN
SOMMERFEST
BRANDLHOF CUP
SPORT BRUNCH
GEMÜTLICHKEIT SIEGEREHRUNG
PLAYERS' NIGHT



GOPRO @Brandlhof



AUSTRIAN SNOW BUS TOUR

Bei diesem Projekt geht es darum, die Geschichte eines Reisesstils zu erzählen, der sich vom Standard unterscheidet. So bereisten internationale GoPro-Influencer (Antoine Truchet, Kajsa Larsson, Malou Petersson und Caleb Farro) die Österreichischen Alpen mit einem Wohnmobil und erlebten unterschiedliche Aktivitäten, die die Alpen zu bieten haben. Darunter waren Skifahren, Freestyle-Skifahren, Skitouren gehen im Hinterland, Heliskiing, Schneewandern, Schneekarting, Eisklettern und Schneemobil fahren. Das Snow Bus Tour Team hat sich bei uns auf die österreichischen Pisten vorbereitet und gemeinsam mit Alexander Strobl die Snowmobile-Tracks rund um den Brandlhof erkundet.



TOYOTA GAZOO Racing

LEMANS24-STARS AM BRANDLHOF

Das siegreiche Toyota LeMans-Team von 2018 (1. und 2. Platz) war am Brandlhof zu Besuch und signierte mit den beiden Langstreckenlegenden und F1-Fahrern Alexander Wurz und Manuel Reuter unsere Motor(sport)haube.

Wurz war 1996 der jüngste 24 Heures du Mans-Sieger aller Zeiten und war im Februar als TOYOTA Team-Advisor bei uns.



Kamui Kobayashi, Michael Conway, Sebastian Buemi, Kazuki Nakajima, Alexander Wurz, Hoteligentümer Alexander Strobl, Manuel Reuter



Radrennfahrer Johannes Hirschbichler trainiert regelmäßig im Brandlhof-Fitnesscenter – wir haben ihm zum Interview gebeten.

WER?

Johannes Hirschbichler aus Weißbach bei Lofer, 26 Jahre, leidenschaftlicher Radrennfahrer. »Von meinen Freunden und Teamkollegen werde ich ›Hirschi‹ genannt.«

BERUF?

Radrennfahrer und Angestellter im Radgeschäft »Martins Bikeshop« in Unken.

»Das ist zugleich mein Hauptsponsor. Ich schätze vor allem diesen großen Freiraum, den mir der Shop lässt.«

RENNSTART?

Mit 18 Jahren

»Ich bin zuerst mehr aus Spaß gefahren, das hat sich dann immer mehr gesteigert. Vor allem liebe ich die Geschwindigkeit. Man muss dazu sagen, davor war ich Maler – was ich gerne ausgeübt habe – und habe mit Radrennfahren gar nichts zu tun gehabt. Erst durch einen Freund habe ich diese Sportart für mich entdeckt. Mit 18 Jahren kaufte ich mir dann das erste Radrennrاد und bin bei Marathons und Hobby-Rennen an den Start gegangen.«

TEAM?

2015: Amateur-Lizenz – Amateur-Mannschaft Salzburg

2017: »Team Melasan« (Oberösterreich)

»Das war ein richtig gutes Jahr für mich.«

2018: Elite-Lizenz – »Team Vorarlberg«

»Bei den Großen mitzumischen, das war eine richtig große Chance sowie Ehre für mich!«

Seit 2019: »Radteam Tirol«

»Der Straßenradsport ist ein Mannschaftssport, das wird oft nicht so gesehen. Es gilt ›Einer für alle, alle für einen‹. Diesen Zusammenhalt finde ich besonders wichtig, da man dadurch persönlich sowie im Team stärker wird.«

GRÖßTER ERFOLG?

1. Platz im Einzelzeitfahren beim »King of the Lake«-Rennen 2017 am Attersee

STÄRKEN?

»Einzelzeitfahren« und »Tempo machen«

»Es fahren nicht alle bei jedem Rennen. Aufgrund der individuellen Stärken wird entschieden, wer bei welchem Bewerb startet. Übrigens wird auch das Preisgeld im Team aufgeteilt.«

NÄCHSTES ZIEL?

Staatsmeisterschaft im Zeitfahren

»Ich bin zufrieden mit meinem Leben. In Österreich werden nur unter zehn Prozent aller Radfahrer wirkliche Profis – und Profis sind für mich die, die vom Rennen fahren alleine leben können. Es gibt österreichweit mehr Fahrer als Teams. Wenn die Gelegenheit kommt, ergreife ich sie natürlich. Aber man darf sich einfach keinen Druck machen.«

TRAINING?

6-7 Tage/Woche: 3 Mal Krafttraining, 6-7 Mal Rad fahren

»Dem Brandlhof bin ich für diese geniale Trainingsmöglichkeit echt dankbar. Dieser ist nicht nur fünf Minuten von mir zuhause entfernt, sondern dort habe ich alles vor Ort, was ich benötige: Spinningräder, Kraftgeräte wie Langhanteln, ein großer und heller Gymnastikraum. Außerdem kann ich gleich hinterher in der Sauna regenerieren. Diese Möglichkeit ist echt nicht selbstverständlich.«

DAS WICHTIGSTE?

Familie und Freundin

»Das ›Radteam Tirol‹ nimmt bei rund 50 Rennen im Jahr teil. Meist finden diese am Wochenende in Österreich oder auch im Ausland statt. So ist das ›Nachhause-Kommen‹ immer wieder etwas ganz Besonderes für mich. Meine Familie, meine Freundin und meine Freunde sind einfach die größte Unterstützung für mich und bilden meinen Ausgleich. Sie standen von Anfang an hinter mir. Und das ist echt nicht selbstverständlich, da dieser Weg gar nicht so geplant war.«

Tipps von Johannes

AUFWÄRMEN

Besonders gut sind Stabilitätsübungen wie Kniebeugen oder Strecksprünge sowie das lockere Einfahren am Rad.

KRAFTTRAINING UND STABILITÄTSTRAINING

Oft werden diese Arten von Training vernachlässigt. Obwohl genau diese wichtig sind, um Beschwerden wie Kreuzprobleme vorzubeugen. Allgemein sollte man so viele Trainingsarten wie möglich abdecken, damit man wenig anfällig für Verletzungen ist.

MOUNTAINBIKEN

Zum Ausgleich und um ein besseres Gefühl sowie eine bessere Reaktion für das Straßenradfahren zu bekommen, ist das Mountainbiken besonders gut geeignet.

WINTERTRAINING

Tourenski gehen & Langlaufen – das ist ein super Alternativtraining zum Radfahren.

REGENERATION

Vor allem empfiehlt sich das Saunieren, was gut für die Muskeln ist.

ERNÄHRUNG

Man muss sich im Radsport an keinen strikten Ernährungsplan halten, solange man ausgewogen isst. Aber das sagt einem sowieso der eigene Körper bzw. auch jeder Ernährungsberater.

NEU IM BRANDLHOF-FITNESSCENTER

3 Spinner® Chrono™ Power Bikes von Precor

Im und um den Brandlhof gibt es also beste Bedingungen, um immer am Rad zu bleiben. Also, auf die Räder, fertig, rein in die Pedale!

BIKEN IN DER Region

Ausgehend vom Hotel Gut Brandlhof finden Bikerfans zahlreiche Touren. 480 Kilometer Talradwege und über 700 Kilometer Mountainbikewege in allen Schwierigkeitsgraden versprechen variantenreiches Bikevergnügen. Ob leichte, kurze oder schwere Touren, knifflige Singletrails oder packende Downhill-Strecken – hier finden Anfänger, Hobbysportler und Bike-Experten ihre ganz persönliche Herausforderung. Die Brandlhof-Tourenkarte ist kostenlos an der Rezeption erhältlich!



PILLERSEE-RUNDE

65 km · 550 hm

In beide Richtungen eine landschaftlich tolle Tour für gute zwei Stunden. Brandlhof/Saalfelden - Hütten - Leogang - Hochfilzen - St. Ulrich - Waidring - Strub - Lofer - Weißbach - Saalfelden/Brandlhof



HOCHKÖNIG-TOUR

90 km · 1100 hm

Mittlere Bergtour mit idyllischen Abschnitten zwischen Embach und Dienten. Brandlhof/Saalfelden - Maishofen - Prielau - Bruck an der Großglocknerstraße - Gries - Embach - Lend - Dienten - Hinterthal - Maria Alm - Saalfelden/Brandlhof



ZUM GROßGLOCKNER

110 km · 1500 hm

Der Klassiker zum Fuscher Törl, am besten früh morgens starten! Brandlhof/Saalfelden - Harham - Maishofen - Bruck - Ferleiten - Fuscher Törl - Ferleiten - Bruck - Harham - Saalfelden/Brandlhof



GROBE RITZEL-TOUR

155 km · 2100 hm

Lange, vor allem auch im Finale über den Hirschbichl, sehr harte Bergtour. Brandlhof/Saalfelden - Dienten - Bischofs-hofen - Golling - Hallein - Schönau - Hintersee - Weißbach - Saalfelden/Brandlhof

SAVE THE DATE 19. – 21. Juli 2019

20. Jubiläums 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. Wir freuen uns jedes Jahr wieder auf dieses besondere Turnier!

Infos unter www.charitygolfclubev.de



Wir gratulieren

Familie Keussen aus Kiel, die im Gewinnspiel der Brandlhofer-Ausgabe 2018/2 die neun Fehler gefunden hat und unter allen Einsendungen ausgelost wurde.

Verwöhnen dürfen wir Familie Keussen mit zwei Übernachtungen inklusive Halbpension für zwei Personen. Wir freuen uns darauf!

Vielen Dank an all unsere Gäste für die zahlreiche Teilnahme!

DANKESCHÖNLEISTUNGEN

Gäste, die direkt über unsere Website oder persönlich bei uns buchen, haben es besonders gut. Zusätzlich zu unseren Inklusivleistungen erhalten sie »Dankeschönleistungen«.



Willkommens-Erfrischung
am Zimmer



20 % Vivid Spa-Gutschein
(während Ihres Brandlhof-
Aufenthaltes einlösbar)



Kostenfreies Zimmer-Upgrade
(nach Verfügbarkeit)



Kleines Abreisegeschenk
für unterwegs

ONLINE GUTSCHEINWELT

Freude schenken



SCHENKEN SIE

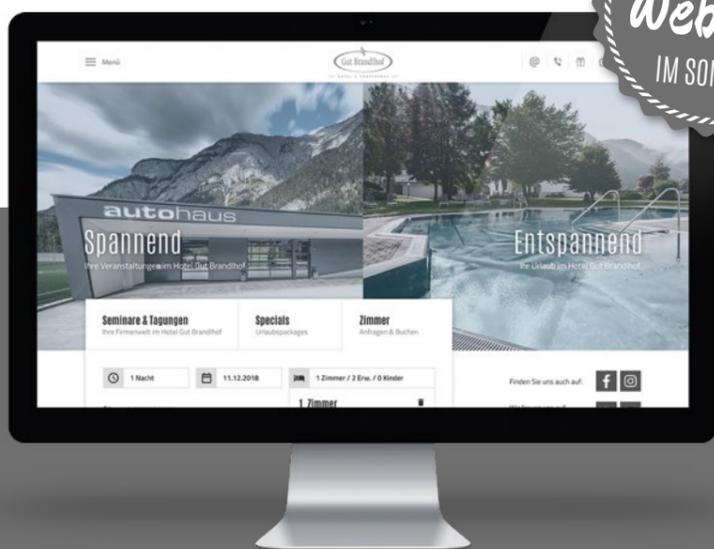
Wellness-Augenblicke, Entspannung bei Massagen, Genussmomente, traumhafte Übernachtungen oder schöne Runden am Golfplatz!

UNSER GUTSCHEINANGEBOT

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

SAVE THE DATE: SOMMER 2019

Neue Brandlhof-Website inklusive 3D-Rundgang



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

BESUCHEN SIE UNS ONLINE

www.brandlhof.com



Folgen Sie uns auf   



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: Latzer Druck & Logistik GmbH
Fotos: Archiv Hotel Gut Brandlhof, Saalfelden Leogang Touristik GmbH - Klemens König/Robert Kittel, Bauer Klaus KG, Stefan Thaler Photography, Freepik, GoPro GmbH, Charity Golf Club e.V., · Satz- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.